



تجهیزات هوشمند آشپزخانه صنعتی





6 GN 1/1 – 5 EN (600 x 400 mm)

10 GN 1/1 – 8 EN (600 x 400 mm)

20 GN 1/1 – 16 EN (600 x 400 mm)

بورج با سال‌ها تجربه موفق در زمینه تجهیزات مدرن آشپزخانه صنعتی و صنعت غذا افتخار دارد که محصول جدید خود، فر کامبی بروج را معرفی نماید. با بهره‌گیری از بالاترین تکنولوژی روز اروپا و سال‌ها دانش در زمینه تولید محصولات پیشرفته و با کیفیت، موفق به طراحی، تولید و عرضه فر کامبی هوشمند بروج برای اولین بار در ایران شدیم.



20 GN 2/1 – 20 EN (600x400 mm)

قابلیت قرارگیری دوطبقه

هم اکنون با عرضه فر کامبی **بورج**، تنها برنده تولیدکننده فرهای کامبی گازی هوشمند در ایران هستیم. از اینکه توانسته ایم با عرضه این تکنولوژی گامی در جهت ارتقاء صنعت پخت در آشپزخانه صنعتی برداریم به خود می بالیم.

همواره ارتقاء بهداشت و سلامت غذا و طبخ غذای سلامت به بهترین کیفیت آرمان ما بوده و در این راه حمایت مشتریان باعث دلگرمی ما بوده است.

بروچ با بهره‌گیری از قابلیت‌های منحصر به‌فرد ابداعی و همچنین ارتقاء کلیه امکانات و قابلیت‌های فرهای کامبی موجود در بازار توانسته محصولی خاص و بی‌رقیب را به بازار ارائه نماید.



20 GN 2/1 – 20 EN (600x400 mm)

20 GN 1/1 – 16 EN (600x400 mm)

عرضه برنده **بورج** در تمام نقاط ایران و توسط عاملین و نماینده‌های فروش برتر هر شهر انجام خواهد شد.

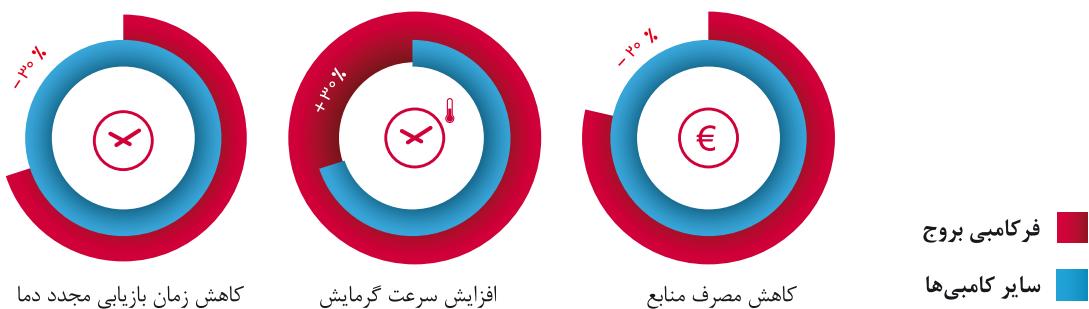
جهت آگاهی از عاملین فروش به صفحات ما مراجعه نمایید.

■ وب سایت: www.borujcombi.com

■ اینستاگرام: [borujcombi](#)

■ سیستم تولید و تنظیم بخار دو وضعیتی

سیستم ابداعی بروج قابلیت ایجاد دو روش متفاوت برای تولید بخار را در فرهای کامبی خود مهیا کرده است. این روش ترکیبی بین کیفیت تولید بخار در بویلر به همراه سرعت و تولید اقتصادی بخار در زنرатор را بوجود آورده است. این ابداع به نام سیستم تولید بخار دو وضعیتی (ترکیبی) در فر بروج شناخته می‌شود. نقطه قوت این سیستم امکان استفاده و بهینه سازی آسان سرعت، کیفیت، کارآیی و صرفه‌جویی اقتصادی می‌باشد.



فضای پخت:

با امکان تعویض سریع ریل طبقات در این دستگاه، کاربران علاوه بر امکان استفاده از سینی با سایز ۱/۱ GN می‌توانند از سینی قنادی با سایز EN (۶۰۰ x ۴۰۰ mm) استفاده نمایند.



روشنایی کابین پخت:

نور داخل کابین پخت جهت کنترل بهتر شرایط پخت با یک چراغ LED پر نور و بزرگ تامین گردیده است. همچنین امکان روشن و خاموش کردن چراغ کابین برای کاربر فراهم شده است.



امکان باز شدن درب کابین پخت از سمت چپ:

طبق درخواست مشتری، در این فرها امکان ساخت درب کابین پخت از سمت چپ وجود دارد. این مدل با عرض سه سانتیمتر بزرگ‌تر ساخته می‌شود.



ارتباط توسط Wi-Fi:

جهت کار، تنظیم و دسترسی از راه دور امکان ایجاد اتصال توسط Wi-Fi بر روی دستگاه وجود دارد. این امکان به صورت درخواستی به سیستم اضافه می‌گردد.



پنل لمسی:

یک صفحه کنترلی ۹ اینچی لمسی، امکان استفاده آسان و ساده را برای کاربر مهیا کرده است.



تکنولوژی هوشمند:

دارای برنامه نرم‌افزاری مدرن و هوشمند با امکان روش‌های متفاوت پخت همانند گریل، کبابی، آب پز، سرخ کردن، دودی کردن، پخت نان و شیرینی و بخارپز.



سیستم بررسی بازخوردها

دستگاه مجهر به سیستم و ابزار خود تشخیص و کنترل اتوماتیک هوشمند عملکردها و بازخوردهای رفتار کاربر می‌باشد.

هماهنگ سیستم پخت



تنظیم روش پخت

تنظیم و هماهنگ کننده، شخصی‌ساز برنامه پخت این قابلیت امکان شخصی‌سازی برنامه‌های پیش فرض پخت را مهیا کرده است. همچنین توانایی ایجاد تغییرات در زمینه تنظیمات پخت، روش‌های پخت، مقدار پخت غذا و میزان رطوبت و دما را دارد. این قابلیت امکان کار با برنامه‌های پیش فرض و یا برنامه‌هایی که کاملاً توسط آشپز ارائه می‌شود را دارد.

پخت متنوع در طبقات

سرو سریع غذا

این خاصیت امکان پخت غذاهای متفاوت در طبقات مختلف فر را بطور همزمان ایجاد می‌کند (البته روش پخت می‌باشد یکسان باشد). این فقط یک از قابلیت‌های این سیستم است، همچنین با قابلیت سرو سریع امکان پخت و یا بازسازی و سرو و توزیع غذاها در یک زمان امکان پذیر می‌باشد، بطوری که تمام غذاها در یک زمان آماده سرو خواهند بود.

سیستم رطوبت هوشمند

رطوبت هوشمند

این سیستم ابداعی برای کنترل رطوبت فقط برای فرهای بروج طراحی و عرضه شده است. سیستم رطوبت هوشمند این قابلیت را به وجود می‌آورد که به صورت مداوم و ثابت مقدار و درصد رطوبت را در کابین پخت در نظر گرفته (میزان حجم بخار و رطوبت بخار) و با سرعت خیلی بالا نسبت به اصلاح و جبران سطح و میزان رطوبت اقدام کند.

برای انجام این امر از یک نرمافزار که توانایی آنالیز و بررسی پارامترهای مبنا را دارد، استفاده شده و در نتیجه سیستم تولید رطوبت تصمیم به ایجاد تغییر در سطح و میزان رطوبت داخل کابین را منطبق با غذای درحال پخت در هر لحظه صادر می‌کند.



حجم رطوبت

در این دستگاه رطوبت مازاد کابین توسط یک شیر الکترونیکی با کنترل (Servo) و قابل تنظیم به خارج از کابین فرستاده می‌شود. این بدان معنی می‌باشد که حجم بسیار زیادی از رطوبت در یک زمان کوتاه به صورت سریع و کامل از کابین پخت به هوای آزاد تخلیه می‌شود.

همچنین یک شیر تخلیه در کف کابین فر نصب شده است که وظیفه تخلیه میعانات کابین به مدار بسته بازیافت آب را فقط در زمان لزوم و بدون هیچگونه اتلاف حرارتی به عهده دارد.



کنترل رطوبت

® بروج

بهبود و کنترل مصرف آب

سیستم رطوبت هوشمند همچنین این اجازه را به شما می‌دهد که مصرف آب را در این دستگاه تحت کنترل درآورید.

این امر به این صورت انجام می‌گیرد که سیستم تولید بخار منطبق با نیاز واقعی پخت بهینه می‌شود و این باعث صرفه جویی در مصرف آب از طریق تولید دقیق بخار می‌گردد.

همچنین آب بوجود آمده در اثر تعریق رطوبت در داخل کابین، به چندین روش قابل مصرف است و یکی از مهم‌ترین مزایای آن کاهش مصرف آب است. این کار با ساخت دو ورودی مجزا جهت آب اصلی و آب حاصل از تعریق در کابین امکان پذیر می‌شود و در کل با چرخه بسته آب و رطوبت تعریق شده کابین، باعث کاهش مصرف آب و هزینه‌ی آب مصرفی می‌گردد.



فر کامبی بروج

ساير کامبی‌ها

فرهای بروج به شما اجازه‌ی تنظیم هر دو عنصر کیفیت و کمیت بخار را در کابین پخت می‌دهد.

این قابلیت مدعیون سیستم ابداعی می‌باشد که فقط در فرهای بروج ارائه شده است.

تنظیم بخار



کنترل کیفیت بخار



برای انجام این امر باید درجهٔ واقعی خشکی و خیسی بخار را برای هر غذا به طور صحیح تنظیم کرد. نکته قابل توجه این است که بخار خشک برای همهٔ غذاها مناسب نمی‌باشد. زمانی که مواد غذایی در حال پخت حجم بوده و یا حاوی مقادیر زیادی فیبر هستند، پیشنهاد می‌گردد که از بخار با حجم صحیحی از رطوبت استفاده شود، این باعث می‌شود که نفوذ عمیق‌تری در مواد در حال پخت نسبت به بخار خشک انجام شود.

استفاده از بخار خشک در پخت، برای حالت‌های پخت سریع و پخت مواد غذایی خیلی ترد می‌باشد.

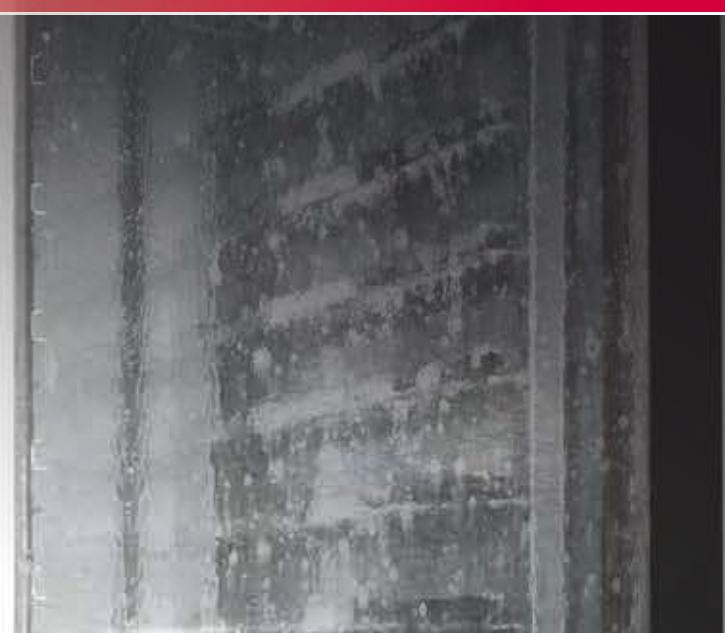
با استفاده از این سیستم همیشه آشپز نسبت به خشکی و خیسی بخار و همچنین حجم مورد نیاز بخار اطمینان داشته و در نتیجه در زمان پخت کمترین تغییر در شکل و سایز و فرم غذا ایجاد خواهد شد و غذا دچار انقباض و یا انبساط ناشی از کاهش و یا افزایش رطوبت نشده و تردی و نرمی خود را حفظ خواهد کرد.

تنظیم بخار

حفظ و شستشو



BORUJ

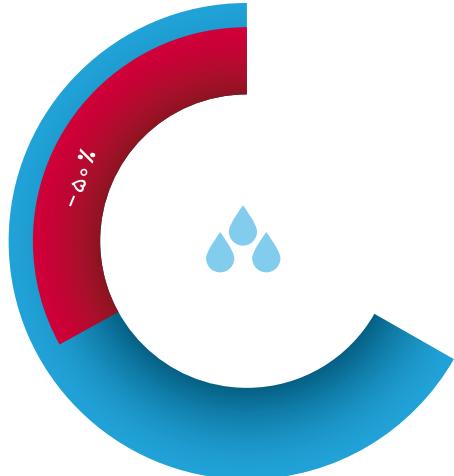


محفاظت از کابین

جهت احراز از ایجاد خسارت به بدنه‌ی کابین پخت، در طراحی این دستگاه مجموعه‌ای از امکانات جهت روغن زدایی و تمیزکاری مهیا شده است. همانند دیگر مشخصات این دستگاه، سیستم شستشو بسیار بهینه طراحی شده است و مصرف انرژی و آب در آن بسیار به صرفه می‌باشد.



■ سیستم شستشو



فرهای بروج دارای یک سیستم شستشو و آبکشی ابداعی می‌باشد. کاربر با توجه به حجم روغن و باقیماندهای غذا در کابین پخت امکان انتخاب نوع شستشو را دارد و عملگر اتوماتیک شستشو به صورت استاندارد در صفحه‌ی لمسی دستگاه مهیا گردیده است.

سیستم خاص شستشو در این فر با امکان گردش صحیح آب و تعریق مجدد و سیکل بسته و ترکیب بخار و آب برای شستشو، میزان مصرف آب را در فرایند شستشو تا ۵۰ درصد کاهش داده است.

فر کامبی بروج
شستشوی سنتی

محیط زیست

مواد شوینده

در این فرمزیت استفاده از مایع شستشو یا قرص‌های شستشو مهیا می‌باشد. آب‌کشی با مواد حافظ طبیعت (مشا به سرکه) انجام می‌شود. این سیستم برای شستشو نیازی به حضور اپراتور ندارد. به این صورت که مراحل شستشو به صورت اتوماتیک هر شب انجام شده و صبح دستگاه به طور کاملاً تمیز، آماده خدمات می‌باشد.

حافظت از محیط زیست با کاهش مصرف آب و فاضلاب

یک سیستم کاملاً بسته و مجزا از محیط بیرون به شما این اطمینان را می‌دهد که در محیطی کاملاً بهداشتی پخت انجام می‌دهید و همچنین با بسته بودن مدار آب امکان استفاده بهینه از آب برگشتی باعث کاهش مصرف آب و تولید فاضلاب می‌گردد.

سیستم آبکشی سبز

در سیستم ابداعی امکان آبکشی منطبق با خصوصیات حافظ محیط زیست مهیا شده است.

نظافت خودکار بویلر

در یک مدت زمان مشخص که بستگی به حجم مصرف آب از بویلر دارد، فر اقدام به تمیز کردن بویلر به صورت اتوماتیک می‌کند و نیازی به انجام این عمل توسط اپراتور نمی‌باشد. این عملیات تمیز کاری توسط مواد شوینده محافظ محیط زیست که از سرکه تولید شده‌اند انجام می‌گیرد. (توجه این خاصیت فقط در فر بروج موجود است). این فرایند هوشمند امکان سهل انگاری و صدمه به بویلر را به صفر میرساند.

■ مشخصات فیزیکی

۳- رمزگذار

این سیستم چهت ممانتع از هر نوع تخریب نرم افزاری و خطاهای سیستمی با رمزگذار خاصی طراحی شده و باعث ایجاد ضریب امنیت بالا در سیستم فر می‌گردد.

⑦



۱- درب

در فرهای بروج درهای کابین پخت دارای سیستم طبیعی خنک شدن می‌باشد و هیچ خطری کاربر را از بابت سوختگی در اثر تماس تهدید نمی‌کند. این درها همچنین دارای شیشه‌ی دو لایه جهت حفظ ایمنی بیشتر می‌باشند.

۲- روشنایی

چراغ‌های LED نصب شده در این فر امکان خیلی بهتر دیده شدن داخل کابین پخت را نسبت به سیستم سنتی مهیا می‌کنند و قابلیت روشن و خاموش شدن توسط کاربر را دارا است.



۵- سیستم تولید و تنظیم بخار دوگانه

در سیستم تنظیم و تولید دو گانه بخار که فقط روی این دستگاه وجود دارد شما می‌توانید هم کمیت بخار و هم کیفیت آن را تنظیم نمایید. به این صورت که با تنظیماتی که در این سیستم وجود دارد و یا براساس برنامه پخت مطابق با نوع پخت مورد نظر و نوع غذا می‌توان تعیین کرد که میزان خیسی/خشکی (رطوبت) بخار چه میزان باشد تا بهترین کیفیت پخت بدست آید. چون میزان خشکی و رطوبت به مدت زمان پخت، انتقال دما و سرعت انتقال، انقباض و انبساط مواد غذایی و در نهایت کیفیت غذا بسیار اثر نگذار خواهد بود. از طرفی میزان کمیت (حجم بخار) مورد نیاز نیز بسته به میزان مواد غذایی، میزان رطوبت خود غذا و نوع پخت مورد نظر قابلیت تنظیم و کنترل خواهد داشت.

۶- محافظت قطعات و مدارها

دارای سیستم کنترل پبل کاملاً عایق و دارای هواکش‌های خنک‌کاری که مجهز به فیلترهای چربی و گرد و غبار جهت محفوظ نگه داشتن ادوات الکترونیکی و تجهیزات داخل پبل می‌باشد.

۴- پتل کنترلی

- پتل ۹ اینچی لمسي
- امکان ایجاد برنامه‌های پخت و یا ایجاد تغییرات در برنامه‌های پیش فرض پخت توسط شرکت سازنده و بر روی صفحه لمسي قابل دسترسی می‌باشند. در ابتدا، اپراتور توانایی ایجاد شخصی‌سازی تنظیمات مطابق با شرایط خود را دارا می‌باشد. همچنین امکان استفاده از حالت برنامه اتوماتیک نیز به جای تنظیمات مشخص برای اپراتورهای غیر متخصص وجود دارد.
- امکان اتصال این فر به اینترنت و وسائل دخیره اطلاعات توسط یک درگاه USB مهیا شده است که این امکان توانایی ذخیره کردن و بروز رسانی نرم افزار دستگاه و همچنین استفاده از دستورات پخت جدید را مهیا می‌سازد. با همین درگاه USB امکان ذخیره اطلاعات HACCP نیز مهیا شده است.

۸- سیستم مشعل پیش آمیخته هوا و گاز
 فرهای بروج به یک برنر اختصاصی که منطبق با طراحی شرکت‌های برتر اروپایی است مجذب می‌باشد.
 این برنر منطبق با طرح مفهومی با خصوصیت فنی Premix گاز و هوا و همچنین با بهره‌وری بالا و کمترین مصرف سوخت‌های فسیلی و مقاومت در مقابل تنفس‌های حرارتی طراحی شده است.

۷- کنترل رطوبت

جهت ایجاد یک توازن عالی در رطوبت داخل کابین و بیرون فر بروج دارای یک ابداع منحصر بفرد می‌باشد. این سیستم از یک نرم افزار جهت آنالیز پارامترها در کابین پخت و تنظیم آنها استفاده می‌کند و توانایی این را دارد که به اندازه‌ی صحیح بخار تولید کرده و یا اضافه‌ی بخار را در بهترین شرایط و دقت تخلیه کند.



۹- فن هوای داغ

فن فرهای بروج دارای ۶ سرعت متفاوت می‌باشد. این ۶ سرعت همچنین می‌توانند جهت خنک کردن اتاق پخت در هنگامی که در کابین باز می‌باشند، استفاده گردند. یک اینورتر الکترونیکی امکان رساندن زمان توقف برای تعویض جهت حرکت فن به صفر مورد استفاده قرار گرفته است. نرم افزار این دستگاه چرخش فن را به منظور تنظیم زمان پخت غذا در کابین پخت کنترل می‌کند. در زمان باز شدن درب کابین فن به سرعت از حرکت می‌ایستد.



۱۰- کابین پخت

فر بروج برای مصرف کننده ۲ حالت مجزای تولید بخار را پیشنهاد می‌دهد. سیستم تولید کننده بخار بویلر و یا حالت بخار مستقیم.

در حالت کارکردن همزمان (دوگانه) هر دو روش این امکان را مهیا می‌کنند که بالاترین فوائد جمع شده از هر دو روش مجزا و بالاترین بهره‌وری مهیا گردد. این خصوصیت تاثیر مستقیم بر روی سرعت و کیفیت پخت و صرفه جویی انرژی دارد.

۱۱- شاور و نازل شستشو

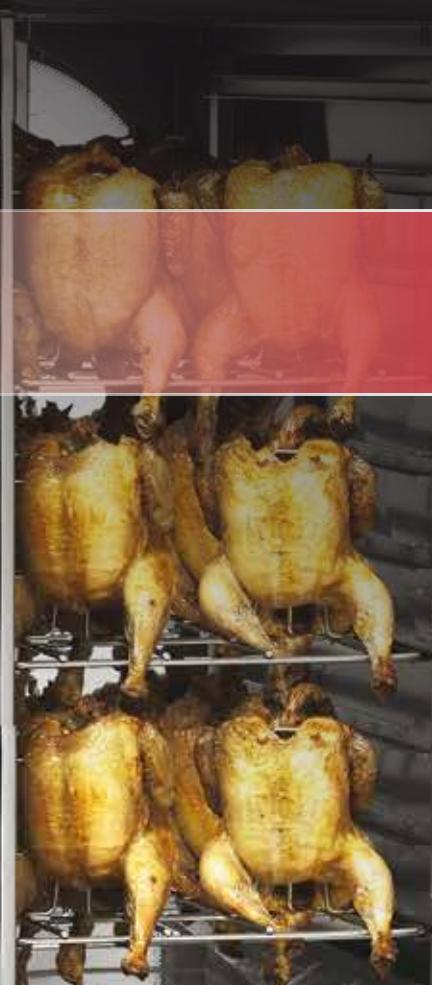
شلنگ ارتگاعی با قابلیت جمع شدن اتوماتیک امکان شستشوی داخل کابین پخت را به صورت دستی مهیا می‌کند.

طراحی کابین پخت به‌گونه‌ای است که هیچ نقطه‌ای جهت تجمع ضایعات پخت و باکتری‌ها وجود ندارد. پایه نگهدارنده‌ی سینی‌ها و حفاظت فن به راحتی از محل خود خارج می‌شوند و امکان شستشوی مجزا برای آنها مهیا می‌گردد. برای این کار نیازی به هیچ ابزار خاصی نیست. واشر محافظ درب کابین پخت به راحتی قابل تعویض بوده و از کیفیت بسیار بالایی برخوردار است.

فر پخت مرغ بریانی



BORUJ



مدل خاصی از فر بروج مخصوص پخت مرغ بریانی وجود دارد که دارای دو درب برای کابین پخت می‌باشد. این مدل به نام «بزار / بردار» شناخته می‌شود.

این روش راه حلی بسیار مناسب برای تمیز نگه داشتن محل فروش مستقیم و کاهش فضا می‌باشد.

در صورتی که محل آماده سازی غذا می‌بایستی در جهت مخالف محل فروش باشد.

■ مدل اختصاصی پخت مرغ بریانی:

مدل خاص مرغ بریانی در فرهای بروج برای پخت مرغ طراحی شده است. دستگاه توانایی کنترل توان و سرعت مبدل بخار را دارا می‌باشد و با این قابلیت کمترین زمان پخت در کنار کمترین میزان آب از دست رفته‌ی مواد غذایی در حال پخت را کنترل می‌کند و ابداع بویلر فوق کوچک، توانایی محدود کردن مصرف انرژی تا یک کیلووات و همچنین نیاز به زمان کمتر از حد نرمال و از سرگیری زمان پخت مجدد را دارد و این قابلیت امکان پخت مرغ را در کمتر از زمان سی دقیقه ایجاد می‌کند.

برای زمان‌های کوتاه‌تر پخت، غذای پخته شده وزن کمتری از مواد اولیه را از دست خواهد داد و در نتیجه دارای بافت نرم‌تر و خوش طعم‌تری خواهد بود.

به علاوه، در این روش پخت، نیاز کمتری به اضافاتی همچون، روغن و ادویه نسبت به روش‌های دارای زمان طولانی خواهد بود. در نتیجه این غذا برای سلامت انسان مناسب‌تر و سبک‌تر خواهد بود.





مدل با صفحه لمسی

مدل با صفحه لمسی

۱- روشن / خاموش

۲- پنل لمسی

۳- روش‌های پخت :

پخت ترکبی، مخلوط، خنک کردن با بخار، نگهداری، دودی کردن

۲- زمان سنجی و امکان محاسبه زمان اضافه جهت پخت

۳- پنج مدل مختلف جهت بخار

۴- برنامه‌های پخت (گریل، سوخاری، آب پز، سرخ کردن

دودی کردن، پخت نان و شیرینی، بخارپز)

۵- حالت شخصی‌سازی برنامه

۶- کنترل متنوع غذای طبقات پخت و سرو سریع و آسان

۷- بازسازی (گرم کردن غذا)

۸- شستشوی اتوماتیک (حالت استاندارد)

۹- دارای ولوم (هندویل) الکترونیکی

۱- جهت کنترل ساده منوها با قابلیت دکمه فشاری جهت انتخاب هر بخش

۲- پیچ تنظیم به جهت حرکت در صفحات و ایجاد تغییرات و یا تنظیم مجدد





borujcombi اینستاگرام:

وبسایت: www.borujcombi.com

جهت اطلاع از عاملین فروش به وبسایت ما مراجعه فرمایید