RoboLabs

inventing the future

الكتالوج

robolabs.pro









جدول المحتويات

المقدمة..... 4
آلات صنع الفشار الهوائية 6
معدات صنع الفشار الصناعية..... 11
أجهزة تحضير الكراميل (RoboSugar)..... 12
عربات عرض الفشار 20
عربات عرض الناتشوز الساخن..... 22
آلات صنع حلوى غزل البنات..... 24
عربات حلوى غزل البنات..... 29
أجهزة القلي العميق..... 30
أفران البيتزا 32
فرن إستوما 34
روبوتوستر (آلة تحميص) 36
منصة عرض الطعام (للبرغر)..... 36
طاولة البرغر..... 37
وحدة حفظ المنتجات 37
محطة تعبئة البطاطس المقلية..... 37
آلات صنع الدونات (SIKOM)..... 38
عارضات حفظ البيتزا ساخنة..... 40
خزانة حفظ الفطائر مع نظام الحمل الحراري..... 40
الدعم الفني..... 41

عملية تقنية الدوامة (فورتكس)

تعتمد آلات Robopop® Vortex Popcorn™ على تقنيتنا المبتكرة الحاصلة على براءة اختراع.

تقوم هذه الآلات بتسخين الذرة بسرعة، وتفرقعها، وتدفعها بعيدًا عن المنطقة الساخنة فور تفرقعها. هذه العملية هي تقنية مسجلة باسمنا التجاري.

كيف تعمل ماكينة تحضير الذرة المقرمشة Vortex Popcorn™؟

توضع حبوب الذرة بشكل متساوٍ على الجزء السفلي المجوف من الجزء الداخلي للماكينة، ثم تتعرض لتيار هواء ساخن دوامي.

يؤدي هذا التيار إلى دوران مستمر لحبوب الذرة حول محور الجزء الداخلي للماكينة، مع تحريكها بشكل متزامن.

تساعد هذه العملية على تسخين حبوب الذرة بسرعة وبشكل متجانس، مما يؤدي إلى تحضيرها بسرعة كبيرة. كما أن تيار الهواء الدوامي يقوم بإخراج الذرة المقرمشة من منطقة التسخين مباشرةً، مما يحسن بشكل كبير من مذاقها وجودتها.

ما الذي يجعل جهاز Robopop® فريداً من نوعه مقارنةً بأجهزة تحضير الذرة المقرمشة الأخرى؟

تتميز أجهزة تحضير الذرة المقرمشة التقليدية الكبيرة، بخلاف جهاز Robopop® ، بحفظ حبوب الذرة المقرمشة داخل حجرة التسخين لفترة طويلة جداً.ويؤدي هذا التسخين المفرط إلى جعل الذرة قاسية وصلبة، كما يصبح مذاقها وطعمها شبيهًا بالبوليسترين.

أما تقنية تدفق الهواء الدوامي المبتكرة التي طورها جهاز Robopop®، فتجعله جهازاً فريداً من نوعه، مختلفاً تماماً عن جميع أجهزة تحضير الذرة المقرمشة الأخرى. فبفضل هذه التقنية، يتم نقل حبوب الذرة المقرمشة مباشرةً من منطقة التسخين بواسطة تدفق الهواء الدوامي، مما يجعلها مقرمشة ولذيذة وطرية، وممتعة عند تناولها.

RoboLabs

Incredible machines for funfood & fastfood



آلات صنع الفشار الهوائية

آلة صنع الفشار "فورتكس روبوبوب"™ هي آلة جديدة تُفرّق حبات الذرة باستخدام تقنية ثورية.
يحتوي الفشار على سعرات حرارية أقل بنسبة 20%، لكنه يبقى بنفس الطعم والقرمشة كفشار السينما.
لا يُقلى الفشار في الزيت، لذا لا يحتوي على مواد مسرطنة تُنتج أثناء القلي.

يُقلّل استهلاك الزيت بنسبة 30% (وأقل بنسبة 100% عند إعداد الفشار المغطى بالكراميل).

آلة صنع الفشار "فورتكس روبوبوب"™ آلية بالكامل، ولا تحتاج إلى عناية كبيرة، وتتميز بجودة منتج ثابتة.

visit Air Poppers
product section





Vortex Popcorn™ machine Mini Robopop® 25



كم تنفقون على الزيت؟
توفّر آلة Vortex Popcorn™ Mini Robopop® 25 تكلفة استخدام الزيت بنسبة 100%

تتميز آلة Mini Robopop® 25 بتصميمها الأوتوماتيكي بالكامل، وقدرتها على إنتاج ما يصل إلى 12 كجم من الذرة المحمرة في الساعة، مما يوفر لكم ذرة محمرة مثالية لتغطيتها بالمواد المختلفة. كما تتيح إمكانية التحكم بسرعة المروحة، مما يسمح بتحضير الذرة المحمرة حتى من حبوب الذرة ذات الجودة المنخفضة. سهلة الصيانة، حيث يمكنكم الوصول إلى الجزء الداخلي بسهولة عن طريق فتح الباب الجانبي.

تصلكم آلة Mini Robopop® 25 جاهزة للاستخدام بعد فكّ التغليف.

تتوافق آلة Mini Robopop 25 بشكل مثالي مع آلة تحضير الكراميل RoboSugar.

الميزات

- تحضير الذرة المحمرة باستخدام تدفق هواء ساخن دوامي
- لا يتم تحميص الذرة بالزيت، وبالتالي فهي خالية من الدهون المتحولة والمواد المسرطنة
- يُنتج فشاراً على شكل فراشة وفطر
- إمكانية التشغيل المتواصل أو المتقطع
- تتوافق آلة Mini Robopop 25 بشكل مثالي مع آلة تحضير الكراميل RoboSugar

المواصفات

- الإنتاجية* - حتى 12 كجم/ساعة (25 رطل/ساعة)
- سعة القدوس حتى 8 كجم (17 رطل)
- الجهد الكهربائي - 230 فولت
- الطاقة - 5950 واط
- *الذرة الخام المعالجة

- الأبعاد - 1070 1600x760مم
- الوزن - 150 كجم
- الطراز 25 Mini Robopop -
- الرمز - 111452







Vortex Popcorn ™ machine Robopop® 60



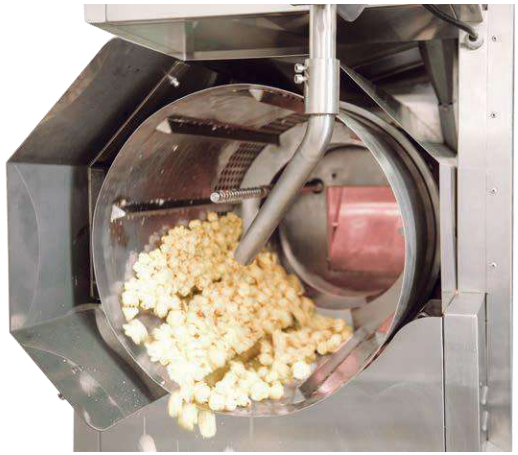
آلة VORTEX POPCORN™ ROBOPOP® 60هي نوع جديد من المعدات الآلية، التي تصنع وجبات خفيفة مالحة جاهزة للأكل وفشار مغطى بالكراميل

تعد آلة صنع الفشار حلاً مثالياً لسلاسل دور السينما ومحلات الفشار والإنتاج على نطاق صغير. الآلة مزودة بنظام تحكم ذكي يجعل العملية بأكملها تلقائية بالكامل. يمكن لآلة Robopop® 60 صنع الوجبات الخفيفة المالحة الجاهزة للأكل والفشار الفطر المسبق للتغطية بالكراميل.تحتوي على قادوسين منفصلين بسعة 15 كجم للذرة الفراشة والذرة الفطرية، مما يسهل على المشغل التبديل من أحدهما إلى الآخر. يمكن تشغيل Robopop® 60 بواسطة شاشة تعمل باللمس، مما يجعلها الحل المثالي لسلاسل دور السينما.

يتم تسليم الآلة مجمعة، وهي جاهزة للاستخدام بعد تفريغها.

الميزات

- لا حاجة إلى زيت لفرقعة الذرة على شكل فراشة أو فطر
- يستخدم الزيت فقط للتتبيل مع توفير إجمالي يصل إلى 30٪ أو أكثر
- الفشار مقرمش وطري مثل الفشار الذي يتم تحضيره في آلة الفشار "الرطبة"، بدون قشور على الإطلاق
- Robopop® 60مزوَّدة بنظام تقطير زيت متعدد وناثر للملح.
- أوتوماتيكية بالكامل مع إمكانية ضبط النكهات والتتبيل.
- مزود بأجهزة استشعار لإنذار امتلاء الكيس وانخفاض مستوى الذرة
- يمكن تشغيل Robopop® 60 بسهولة من خلال شاشة اللمس
- يحتوي Robopop® 60على حجرة تدفئة لوعائين من الزيت سعة 22 كجم
- يتم تسخين فوهة الزيت أثناء التفريغ مما يمنع احتمال تصلب الزيت
- هذا الطراز مزود بعربتين للفشارتتوافق آلة Mini Robopop 25بشكل مثالي مع آلة تحضير الكراميل RoboSugar



المواصفات

- الإنتاجية* - حتى 28 كجم/ساعة (60 رطل/ساعة)قادوسان - 15 كجم (33 رطل) (كل منهما)الجهد الكهربائي - 230/400 فولتالطاقة - 11300 واط*الذرة الخام المعالجة
- الأبعاد - 1430 x600x1700مم
- الوزن - 250 كجم
- الطراز - Robopop 60
- الرمز - 104800

Vortex Popcorn ™ Machine Robopop® 75



مصنوعة بتقنية Vortex Popcorn الحاصلة على براءة اختراع أمريكية ودولية

تعد الآلة الأوتوماتيكية بالكامل Robopop® 75 الخيار الأمثل لمحلات السينما والشركات بفضل معدل إنتاج يصل إلى 34 كجم/ساعة (75 رطلاً/ساعة) من الفشار الصحي واللذيذ والمقرمش. هذه الآلة هي الأحدث في سلسلة آلات Vortex Popcorn™ الأوتوماتيكية بالكامل.

الميزات

- إنتاجية أعلى
- سهلة التشغيل والصيانة والتنظيف
- تُسلّم مجمعة بالكامل وجاهزة للتشغيل بمجرد توصيلها بالكهرباء
- تشمل عربة ومجموعة أكياس بلاستيكية للفشار
- سعة خزان الذرة 22.68 كجم (50 رطلاً)

المواصفات

- الإنتاجية (الطاقة الإنتاجية): حتى 34 كجم/ساعة
- حجم خزان الذرة 22.68 كجم (50 رطل)
- الجهد الكهربائي - 230/400 فولت
- الطاقة - 11000 واط
- الأبعاد - 1370 x600x1690مم
- الوزن - 200 كجم
- الطراز - Robopop 75
- الرمز - 152131





آلة VORTEX POPCORN™ GRAND ROBOPOP® 220هي أول آلة صناعية لصنع الفشار بالهواء الساخن مصممة على أساس تقنية VORTEXالجديدة الحاصلة على براءة اختراع

آلة Vortex Popcorn™ Grand Robopop® 220هي استمرار لسلسلة آلات Vortex Popcorn™من RoboLabs. آلة Grand Robopop® 220 الأوتوماتيكية بالكامل مثالية لإنتاج الفشار الصناعي. تصل الطاقة الإنتاجية للآلة إلى 100 كجم في الساعة من منتج صحي ولذيذ ومقرمش ومليء بالنكهة.
Grand Robopop 220 مزودة بنظام تحكم ذكي، أوتوماتيكي بالكامل مع تدخل بسيط من المشغل. هناك إمكانية للتحكم في سرعة التوربين لتكوين آلة الفشار حتى مع حبات الذرة منخفضة الجودة. الآلة سهلة الصيانة - بإزالة الباب الجانبي يمكنك الوصول الكامل إلى الحجرة.

الميزات

- إنتاجية أعلى
- تفجر حبات الذرة بفعل دوامة الهواء الساخن
- تنتج الفشار على شكل فراشة وفطر
- مزيج من التشغيل الدفعي والتشغيل المستمر
- تدخل بسيط من المشغل، أوتوماتيكية بالكامل
- تتيح إمكانية التحكم في سرعة التوربين ضبط آلة الفشار حتى مع حبات الذرة منخفضة الجودة
- توربين ذو محرك مباشر - بدون محرك حزام ومجموعة محامل)



المواصفات

- الإنتاجية* - حتى 100 كجم/ساعة (220 رطل/ساعة)
- سعة القادوس - 25 كجم (55 رطل)
- الجهد الكهربائي - 400/230 فولت
- الطاقة - 24000 واط
- الأبعاد - 1690 x1220x1930مم
- *الذرة الخام المعالجة

- الوزن - 400 كجم
- الموديل - Grand Robopop 220، Grand Sifter
- الرمز - 190828، 219907

حلول لإنتاج الفشار المملح والمكرمل

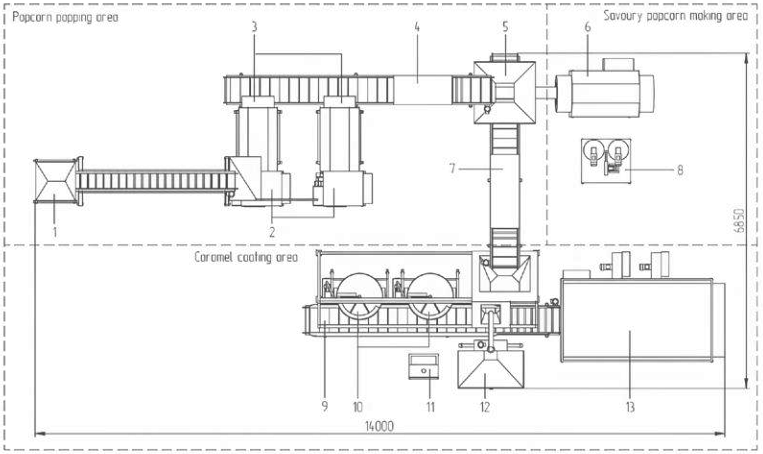
عند بدء كل مشروع جديد، ندرس بعناية احتياجات العملاء لتصميم حلول إنتاج الفشار وفقًا لذلك.

تطلب المشروع في إيطاليا إنتاجية تبلغ 300 كجم/ساعة من الفشار المملح. ولتحقيق هذه الإنتاجية، كان علينا تعديل الخط القياسي ليتناسب مع ثلاثة آلات تحضير الفشار Grand Robopop 220





باستخدام تقنية فورتكس بوبكورن لتفريغ الهواء الساخن، تنتج هذه السلسلة الفشار الجاهز للأكل بنكهة الزبدة (الكاري، البابريكا أو الطماطم، وحتى المسالا أو مجموعة متنوعة من النكهات الحارة الأخرى!)، بالإضافة إلى الكراميل اللذيذ أو الجبن..



التكوين

- ناقل نقل الذرة الخام لتزويد آلة صنع الفشار بالذرة
- آلة صنع الفشار Vortex Grand Robopop 220
- صندوق تجميع الفشار مع موزع
- نظام تغذية الزيت بالدفعات
- أسطوانة طلاء الفشار المالح
- نظام تغذية الدفعات
- لمكونات الفشار بالكراميلآلة طلاء الفشار بالكراميل
- أسطوانة تبريد الفشار بالكراميل



آلات الكراميل RoboSugar

تتكون الآلات من جزأين رئيسيين - الغلاية حيث يتم طهي شراب الكراميل وخلطه مع الفشار وناقل الحزام الشبكي، حيث يتم تبريد وفصل الذرة بالكراميل.

هذه آلات تغليف بالكراميل أوتوماتيكية. سهلة الاستخدام - اضبطها وانس الأمر!

المشغل مسؤول فقط عن تحميل جميع المكونات الضرورية وبدء العملية. ونتيجة لذلك، ستحصل دائمًا على جودة منتج ثابتة. في غضون 15 دقيقة، تكون دفعة الفشار بالكراميل جاهزة.



جهاز الكراميل RoboSugar Auto 10



الميزات

RoboSugar Auto 10 يجعل عملية طلاء الكراميل تلقائية إلى أقصى حد. وهذا يعني جودة منتج ثابتة دائمًا، حيث يتم استبعاد العامل البشري تمامًا من العملية.

يتم طلاء الكراميل في الغلاية. بمجرد أن يتم كراميل الفشار بالكامل، يتم تفريغه على الحزام الشبكي حيث يتم فصله وتبريده مع سقوط جميع القصاصات والقطع الصغيرة من خلال الشبكة. عند انتهاء الطلاء، ينتقل الفشار بالكراميل مباشرة إلى العلبة.

المواصفات

الإنتاجية - حتى 14 كجم/ساعة (30 رطل/ساعة)

الحمولة القصوى - 3,5 كجم (7,5 رطل)

سعة الغلاية - 37,5 لتر (10 جالون)

الجهد الكهربائي - 230 فولت

الطاقة - 5500 واط

الأبعاد - 1650 x810x1500مم

الوزن - 170 كجم

الطراز - RoboSugar Auto 10

الرمز - 106140

جهاز الكراميل RoboSugar 10



الميزات

يقوم RoboSugar بصنع الكراميل وتغليف الفشار به تلقائيًا. يتم طهي الكراميل وتغليف الفشار به في الغلاية. يتولى المشغل فقط مسؤولية تحميل الفشار في الغلاية وتفريغ الفشار المغلف بالكراميل على الحزام الناقل الشبكي.

عندما يتم تغطية الفشار بالكراميل، يقوم المشغل بتفريغ الفشار على الشبكة حيث يتم فصله وتبريده تلقائيًا مع سقوط جميع القصاصات والقطع الصغيرة من خلال الشبكة. عند الانتهاء من التغطية بالكراميل، يتم وضع الفشار مباشرة في العلبة.

المواصفات

الإنتاجية - حتى 14 كجم/ساعة (30 رطل/ساعة)

الحمولة القصوى - 3,5 كجم (7,5 رطل)

سعة الغلاية - 37,5 لتر (10 جالون)

الجهد الكهربائي - 230 فولت

الطاقة - 5500 واط

الأبعاد - 1650 x810x1500مم

الوزن - 160 كجم

الطراز - RoboSugar 10

الرمز - 99228

جهاز الكراميل RoboSugar Twin Auto 20

يواصل جهاز Caramelizer RoboSugar 20 سلسلة طرازات RoboSugar ،حيث يوفر مجموعة متنوعة من الحلول المبتكرة لإنتاج الفشار الفاخر .

NEW OPTION



الميزات

إنتاجية محسنة

مقارنة بسابقتها، فإن Caramelizer RoboSugar Twin Auto 20 أوتوماتيكية بالكامل ومضاعفة في إنتاجها - تصل إلى 35 كجم/ساعة (75 رطلاً) مما يجعلها حلاً مثالياً لمنتجي الفشار الفاخر و الموزعين.

جودة منتج ثابتة دائمًا

يحتاج Caramelizer RoboSugar 20 إلى تدخل بسيط من المشغل. يكتفي المشغل بوضع جميع المكونات الضرورية في الغلاية بالإضافة إلى الفشار في الحاوية. وتقوم الآلة بالباقي بمفردها.

غلاية ألومنيوم سعة 75 لترًا (20 جالونًا) مزودة بعنصر تسخين أنبوبي توفر تسخينًا متجانسًا ومتسقًا دون حرق الكراميل المطبوخ.

بفضل الحلول الهندسية المبتكرة، تقوم شبكة التبريد الناقلة والبرميل بفصل وتبريد الكراميل حتى ذي الطبقات السميكة.سهولة المناورة

سهولة التحريك

يتميّز جهاز الكرملة RoboSugar 20 المثبّت على عجلات دوّارة قابلة للقفل بسهولة نقله وتوجيهه وإعادة وضعه في أي مكان.

المواصفات

الإنتاجية تصل إلى - 35 كجم/ساعة (75 رطل/ساعة)

سعة الغلاية - 75 لتر (20 جالون)

الجهد الكهربائي - 230/400 فولت

الطاقة - 13000 واط

الأبعاد - 2100 1500x900مم

الوزن 250 كجم

الطراز - RoboSugar 20

الرمز - 183331



جهاز الكراميل SugarLips 10



الميزات

يقوم SugarLips 10 بطهي الكراميل وتغليف الفشار به.

الجزء الأساسي من الآلة هو غلاية من الفولاذ المقاوم للصدأ حيث يتم الطهي والتغليف.

المواصفات

الإنتاجية - حتى 14 كجم/ساعة (30 رطل/ساعة)

سعة الغلاية - 37,5 لتر (10 جالون)

الجهد الكهربائي - 400 فولت

الطاقة - 5000 واط

الأبعاد - 760 × 500 × 900 مم

الوزن - 50 كجم

الطراز - SugarLips 10

الرمز - 103432





قاعدة من الفولاذ المقاوم للصدأ لـ SugarLips

القاعدة المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ، والمغلقة من 3 جوانب، تحتوي على سطح طاولة صلب ورف.

- الأبعاد - 600 x610x870مم
- الوزن - 25 كجم
- الطراز - قاعدة SugarLips
- الرمز - 103433



عربة تبريد لـ SugarLips 10

عربة من الفولاذ المقاوم للصدأ مزودة بمروحة لتبريد الفشار بالكراميل.

- الطاقة - 100 واط
- الجهد - 230 فولت
- الأبعاد - 1130 x920x910مم
- الوزن - 53 كجم
- الطراز - CKPMX-10E
- الرمز - 111088

جهاز الكراميل SugarLips 20

SugarLips 20 يطبخ الكراميل ويغطي به الفشار.

الجزء الأساسي من الآلة هو غلاية من الألومنيوم حيث يتم الطهي والطلاء. مقارنةً بـ SugarLips 10 ، فإن Sugar lips 20لديها إنتاجية أكبر بمرتين - تصل إلى 35 كجم/ساعة

- الإنتاجية - تصل إلى 35 كجم/ساعة (75 رطل/ساعة)
- سعة الغلاية - 70 لتر
- الجهد الكهربائي - 400 فولت
- الطاقة - 12200 واط
- الأبعاد - 560 x890x1150مم
- الوزن - 75 كجم
- الطراز - SugarLips 20
- الرمز - 192678



طاولة تبريد مع قاعدة لـ SugarLips 20

طاولة من الفولاذ المقاوم للصدأ مزودة بقاعدة لـ SugarLips 20ومروحة لتبريد الفشار بالكراميل .

عربة من الفولاذ المقاوم للصدأ مزودة بمروحة لتبريد الفشار بالكراميل

- الطاقة - 100 واط
- الجهد - 230 فولت
- الأبعاد - 1130 x920x910مم
- الوزن - 53 كجم
- الطراز - CKPMX-10E
- الرمز - 142091

المنتجات الإضافية

موزع زيت MiniRobo

تم تصميم موزع الزيت المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ للاستخدام مع **RoboMix Mini** . يتم تثبيت الموزع على سطح طاولة RoboMix Mini . مزود بوعاء بلاستيكي سعة 3.3 لتر.



- الطراز - VPM-MCDL
- الرمز - 92967
- سعة موزع الزيت - 3,3 لتر
- ضغطة واحدة على موزع الزيت - 1,3 أونصة (37 مل)

RoboMix Mini

آلة خلط/طلاء آلية، مثبتة على قاعدة متحركة. مخصصة لتتبيل وطلاء الفشار بالزبدة والملح والسكر البودرة ومسحوق الجبن ومعجون الجبن وغيرها من الإضافات اللذيذة. تحتوي الخلاطة على سطح طاولة مع وعائين قابلين للإدخال GN1/9ومكان لموزع الزيت MiniRobo OD.



- الأبعاد - 850 x520x1000مم
- الوزن - 37 كجم
- الطراز - RoboMix Mini
- الرمز - 92968
- السعة الحجمية للطلاء - حتى 6.5 جالون (25 لترًا) من الفشار
- وقت الخلط - 60 ثانية
- سعة الخلط - حتى 20 كجم/ساعة (44.5 رطل/ساعة) من الفشار الجاهز للأكل
- الطاقة - 50 واط
- الجهد الكهربائي - 230 فولت

عربة متنقلة احتياطية للفشار



- الطراز - VPM-TR1
- الرمز - 92954

جهاز الكراميل SugarLips 100



تتسع آلة صنع الكراميل SugarLips 100 لـ 260 لترًا من الفشار (100 كجم). الغلاية مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ.

توجد مقبض لتفريغ الفشار بالكراميل.

يجب تحميل مكونات الفشار بالكراميل في الغلاية، وعندما يكون الكراميل جاهزًا، يضيف المشغل الفشار لتغطيته بالكراميل.

بعد التغطية، يتم تفريغ الفشار على طاولة التبريد للتبريد اليدوي والفصل.

الأبعاد - 1080 2000x1410مم

الطاقة - 32000 واط

الوزن - 285 كجم

يمكن استخدام جهاز الكراميل كجهاز قائم بذاته أو كجزء من خط إنتاج الفشار بالكراميل.



استخدم مجموعة من آلاتنا للحصول على تشكيلة كبيرة من المنتجات النهائية

الخطوة 1 - إنتاج الفشار



اختر نوع الذرة

أضف الذرة





فشار جاهز مع أو بدون ملح

يتم تحضير الفشار باستخدام الهواء الساخن فقط دون استخدام أي زيت.

الخطوة 2 - الكراميل والمنكهات

أضف مزيج الكراميل

أضف الفشار العادي

أضف زيتًا خاصًا



شغّل الآلة للحصول على فشار بالكراميل اللذيذ



أضف الفشار العادي والنكهات

الخطوة 3 - التعبئة والتغليف



RoboLabs
Incredible machines for fastfood & funfood

طلاء الفشار



طلاءات للفشار المعد في الغلاية

- شوكولاتة
- الكراميل
- تفاح أخضر
- التوت
- موز
- الفراولة
- توت أزرق
- الكرز

تترابك، 800 غرام، صندوق كرتوني، 13 كجم

جديد

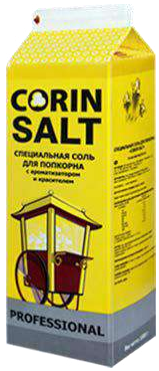
مركب كورين جلاز

مضافات غير لاصقة ذات طعم كريمي

علبة، 5 كجم



ملح الفشار



طعم الفشار الكلاسيكي الذي أثبت جدارته على مر السنين
ملح كورين
ملح ناعم خاص

تترابك، 1 كجم، صندوق كرتوني، 13 كجم

مسحوق الجبن



جبن كورين عادي
صندوق، 5 و 14 كجم

RoboLabs.pro



إضافات حارة للفشار

لم يعد الفشار مجرد طعام مالح - الآن أصبح لدى العملاء شيء جديد ليجربوه! نكهات جديدة غنية للفشار - في إضافات لذيذة مصنوعة وفقًا لوصفات شركة Robolabs
للحصول على أفضل النتائج، استخدم RoboMix Mini



مزيج حار

- طماطم
- جبن
- جبن ولحم مقدد
- كريمة حامضة وبصل
- بلريكيو
- فطر

تترابك، 350 غرام، علبة كرتون، 5 كجم

مزيج للكرملة

- أسلسي
- كراميل
- علبة كرتون شوكولاتة، 14 كجم



مزيج الفواكه

- كرز
- تفاح أخضر
- توت أزرق
- الفراولة
- البرتقال
- موز
- عنب

تترابك، 350 غرام
يجب استخدامه مع المزيج الأساسي للحصول على فشار ملون ومنكه

عربات عرض الفشار

تحافظ خزانات العرض على البوبكورن دافئًا وتطيل من نضارته وقرمشته حتى يصبح جاهزًا للتقديم.

تعد خزانات البوبكورن الدافئة مثالية لطاولات البيع في نقاط البيع، حيث تساعدك على زيادة المبيعات والحفاظ على البوبكورن طازجًا ودافئًا ولذيذًا. مناسبة لمجموعة كبيرة من البيئات بما في ذلك محلات السوبر ماركت وأكشاك البيع والمناسبات والحانات والمقاهي. تتوفر خزانات العرض بعدة أحجام وأنماط مختلفة.

جهاز تسخين عرض أرضي للفشار السائب
جيبان مع إضاءة



- درجة حرارة قابلة للتعديل +30/+85 درجة مئوية
- الطاقة - 700 واط
- الجهد الكهربائي - 230 فولت
- الأبعاد - 900 700x710مم
- الوزن - 46 كجم
- الطراز - VTP2-090
- الرمز - 183972

جهاز تسخين عرض أرضي للفشار السائب
جيب واحد مزود بإضاءة



- درجة حرارة قابلة للتعديل +30/+85 درجة مئوية
- الطاقة - 700 واط
- الجهد الكهربائي - 230 فولت
- الأبعاد - 750 700x710مم
- الوزن - 40 كجم
- الطراز - VTP1-075
- الرمز - 183973

جهاز تسخين على الطاولة
للفشار الجاهز للأكل والمعبأ مسبقًا



يحتوي جهاز التسخين على رفين. توجد لافتة "POPCORN"مضيئة على جانب الأبواب المنزلقة. نظام تحميص بالهواء القسري. تبلغ درجة الحرارة في الحجرة 60 درجة مئوية (يتم الحفاظ عليها تلقائيًا).

.

- السعة - 24 كوب V170أو 36 كوب .V85
- الطاقة - 1450 واط
- الجهد - 230 فولت
- الأبعاد - 800 650x1000مم
- الوزن - 60 كجم
- الطراز - VTP-080
- الرمز - 111082

جهاز تسخين عرض أرضي للفشار السائب
يحتوي على حجرتين مع إضاءة



- درجة حرارة قابلة للتعديل +30/+85 درجة مئوية
- الطاقة - 700 واط
- الجهد - 230 فولت
- الأبعاد - 1200 700x710مم
- الوزن - 55 كجم
- الطراز - VTP2-120
- الرمز - 111080



RoboLabs.pro

أجهزة تسخين عرض الفشار السائب مع تغذية تلقائية

هذه المسخنات الجذابة ستزيد من جاذبية الوجبات الخفيفة المقرمشة
يتم وضع المسخن في مقدمة المنضدة، مما يخلق عرضًا جذابًا بالإضافة إلى تخزين كميات كبيرة.



يستوعب جهاز التسخين ما يقرب من 100 كوب سعة 46 أونصة. يساعد تصميم التحميل العلوي على ملء الخزانة بالكامل.

الجوانب الأربعة لجهاز التسخين مصنوعة من زجاج مزدوج.

توجد مصابيح LED داخل الزجاج المزدوج على طول المحيط بالكامل.

يحافظ الحمل الحراري القسري للهواء الساخن على الفشار طازجًا ومقرمشًا وغير جافًا..



- الوزن - 60 كجم
- الموديل - VTPA-080G
- الرمز - 111085
- الطاقة - 2000 واط
- الجهد الكهربائي - 230 فولت
- الأبعاد - 800 x650x1050مم
- الوزن - 40 كجم
- الموديل - VTPA-060R
- الرمز - 111083
- الطاقة -1000 واط
- الجهد الكهربائي - 230 فولت
- الأبعاد - 600 x500x750مم

أجهزة تسخين العرض ذاتية الخدمة

تتوفر خزانات التسخين مع الخيارات التالية

- مع أرفف قابلة لتعديل الارتفاع ويمكن إمالتها لاستخدامها كصواني للناتشوز
- مع عربة مزودة بأرفف قابلة لتعديل الارتفاع وقابلة للإمالة

- المواصفات القياسية: 600 x600x2000مم، 1700 واط أو 900 x600x2000مم، 3300 واط
- المواصفات المخصصة متاحة عند الطلب عند طلب ما لا يقل عن 10 قطع.



- تصميم الرفوف الأصلي يسمح بعرض أكواب الفشار
- الرفوف المائلة تسمح لصواني الناتشوز بالانزلاق للأمام عند إخراج المنتج
- يمكن تعديل ارتفاع الرفوف بخطوات 75 مم
- بفضل الحمل الحراري المتساوي للهواء الدافئ على كلا الجانبين، يتم تسخين الحجم بالكامل بشكل متساوٍ حتى مع الحمولة الكاملة

اجذب انتباه عملائك باستخدام أجهزة التسخين لعرض الناتشوز

تسهل هذه السخانات تقديم الوجبات الخفيفة في دور السينما أو الملاعب الرياضية أو أكشاك بيع المأكولات والمشروبات، كما أنها تحافظ على درجة حرارة مثالية للناتشوز المقرمشة.

ستبقى الناتشوز طازجة ودافئة داخل هذه العلب، وستكون مرئية للعملاء من خلال الألواح الزجاجية الشفافة.

اختر من بين أحجام مختلفة لتناسب كمية المنتجات التي تحتاج إلى تخزينها!



جهاز تسخين العرض Nacho VTN-049



تتسع الرفوف الثلاثة للشواية والجزء السفلي لما يصل إلى 24 صينية قياسية من رقائق البطاطس والجبن. تحتوي الشواية على نظام تدفئة بالهواء القسري وإضاءة داخلية

لافتات مضيئة مكتوب عليها NACHOS من جانب العميل والمشغل. من السهل وضع جهاز التسخين على منضدة البار الأمامية أو على المنضدة الخلفية. يحتوي جهاز التسخين المعروض على منظم حرارة للتحكم في درجة الحرارة الداخلية. إطار الوحدة مصنوع من الفولاذ المطلي بمسحوق صبغي.

- الوزن - 30 كجم
- الموديل - VTN-049
- الرمز - 183314
- الطاقة - 700 واط
- الجهد الكهربائي - 230 فولت
- الأبعاد - 490x675 490مم

جهاز تسخين العرض Nacho VTN-049H



يحتوي جهاز تسخين العرض Nacho Display Warmerعلى ستة أرفف شبكية تتسع لـ 36 صينية قياسية من رقائق البطاطس والجبن. يحتوي جهاز التسخين على نظام تسخين بالهواء القسري وإضاءة داخلية.

توجد لافتات مضيئة NACHOSعلى جانبي العميل والمشغل لوضع جهاز التسخين على منضدة البار الأمامية أو المنضدة الخلفية. إطار الوحدة مصنوع من الفولاذ المطلي بمسحوق الصبغة.

- الوزن - 35 كجم
- الموديل - VTN-049H
- الرمز - 183971
- الطاقة - 1000 واط
- الجهد الكهربائي - 230 فولت
- الأبعاد - 490x925 490مم

جهاز تسخين العرض Nacho VTN-088



تتسع الرفوف الثلاثة للشواية والجزء السفلي لما يصل إلى 48 صينية قياسية من رقائق البطاطس والجبن. تحتوي الشواية على نظام تدفئة بالهواء القسري وإضاءة داخلية.

توجد لافتات مضيئة NACHOSعلى جانبي العميل والمشغل لوضع الشواية على منضدة البار الأمامية أو المنضدة الخلفية. إطار الوحدة مصنوع من الفولاذ المطلي بمسحوق الصبغة.

- الوزن - 45 كجم
- الموديل - VTN-088
- الرمز - 179004
- الطاقة - 700 واط
- الجهد الكهربائي - 230 فولت
- الأبعاد - 525x675 880مم

آلات صنع حلوى غزل البنات

لقد أعادنا ابتكار آلة صنع حلوى غزل البنات!
RoboJetFlossهي انطلاقة جديدة في عالم حلوى غزل البنات.

آلة صنع حلوى غزل البنات الطائرة تتميز RoboJetFloss بقدرتها الفريدة على رفع حلوى غزل البنات إلى أعلى في تدفق متساوٍ وثابت وقوي.
ستجعلك سحب حلوى غزل البنات الضخمة نجمًا في المهرجان القادم.!

حلوى غزل البنات جامبو - يصل قطرها إلى مترين







اجذب المزيد من الانتباه - اكسب المزيد من المال



نحن نبيع العرض، لا الآلة



آلات صنع حلوى غزل البنات الطيارة
RoboJetFloss XL وRoboJetFloss



RoboJetFloss

الميزات

آلة صنع حلوى القطن RoboJetFlossمع تزويد عمودي بحلوى القطن. بفضل تدفق الهواء العمودي، يمكن للمشغل تدوير حصص حلوى القطن بحجم غير محدود، يصل قطرها إلى 2 متر.

بعد بعض الممارسة، يمكن للمشغل تدوير حلوى القطن على مسافة 5 أمتار من الآلة. بفضل التصميم الفريد والحائز على براءة اختراع، يمكن للآلة العمل في ظروف بيئية مختلفة، سواء في الداخل أو في الخارج.

- الرمز – 163433



RoboJetFloss XL

يوفر RoboJetFloss Proجميع مزايا RoboJetFloss، ولكن الإصدار XL يحتوي على ميزة إضافية وهي "زر التشغيل البارد" الذي يتيح تسخين الرأس بسرعة كبيرة، حتى مع توقف المحرك.

تتيح هذه الميزة للمشغل تسخين الآلة بدرجة كافية لصنع أول جزء من حلوى غزل البنات في غضون 20 ثانية فقط! سيقدر المستخدمون المتمرسون هذه الميزة بالتأكيد.!

المواصفات

- معدل الإنتاج - حتى 5 كجم/ساعة (11 رطل/ساعة)
- وقت بدء التشغيل البارد - 20 ثانية (لإصدار RoboJetFloss Pro)
- الجهد الكهربائي - 120/240 فولت (50/60 هرتز)
- الطاقة - 1700 واط
- الأبعاد - 670x480 670مم
- الوزن - 15 كجم
- الرمز - 163434

آلة صنع حلوى غزل البنات Twister M2



الميزات

آلة صنع حلوى غزل البنات مع وعاء بلاستيكي للغزل. التسخين بواسطة عنصر تسخين أنبوبي. نظام تعليق زنبركي لمحرك التروس يمنع انتقال الاهتزازات إلى الخزانة. زوجان من الفرش. جهاز أمان. تثبيت آمن لمحرك التروس للنقل. موزع شبكي.تتميز التصميمات بوجود عنصر تحكم في الحرارة قابل للتعديل، وحماية للتحكم، ومقابض للنقل، ونافذة لصيانة مجموعة الفرشاة، وخزانة مطليتميز التصميم بوجود تحكم قابل للتعديل في الحرارة، وحماية للتحكم، ومقابض للنقل، ونافذة لصيانة مجموعة الفرشاة، وخزانة مطلية باللون الوردي. مزودة بصينية من البلاستيك بقطر 660 مم، ومثبت للمقبض، ومجموعة من المشابك للمثبت.

المواصفات

- معدل الإنتاج يصل إلى 3 كجم/ساعة (6 رطل/ساعة)
- وقت بدء التشغيل البارد - 30 ثانية
- الجهد الكهربائي - 120/240 فولت (50/60 هرتز)
- الأبعاد - 670 480x670مم
- الوزن - 15 كجم
- الرمز - 131628

آلة صنع حلوى غزل البنات



الميزات

هذه الآلة مخصصة لإنتاج حلوى غزل البنات التجارية. يتم تسخين الآلة بواسطة سخان أنبوبي. يمكن أن تستوعب رأس الآلة 700 جرام من السكر. يستغرق تحضير حصة واحدة 20-25 ثانية. يعمل الدعم الزنبركي لهيكل المحرك على تخفيف الاهتزازات على الهيكل. ناشر من النوع الشبكي.

تشمل ميزات الآلة: مقبض ضبط الطاقة الدقيق المحمي ميكانيكيًا، ومؤشر معدل الحرارة (فولتميتر)، ومقابض النقل، وفتحة لخدمة فرشاة الكربون، وغطاء مطلي باللون الفضي المعدني.

تشتمل مجموعة التسليم الافتراضية على وعاء بلاستيكي بقطر 660 مم، وشبكة شبكية مع مشابك. تعمل الآلة بكفاءة حتى مع انخفاض الجهد إلى 160 فولت.

المواصفات

- معدل الإنتاج - حتى 7-8 كجم/ساعة
- الأبعاد - 670 480x670مم
- وقت بدء التشغيل على البارد - 30 ثانية
- الوزن - 25 كجم
- الجهد الكهربائي - 230 فولت
- الرمز - 111136

RoboLabs.pro



ويمكنك إنتاج حلوى غزل البنات بمختلف النكهات والألوان في عبوات سهلة الاستخدام للعملاء!

تتيح لك الموثوقية والأداء العاليين لـ Monster إنتاج ما يصل إلى 250 حصة في الساعة!

استخدم مزيجًا من آلة صنع حلوى السكاكر التجارية Monsterوآلة الختم اليدوية Multi-Prom 75- 95 للأكواب البلاستيكية ذات الأغطية المصنوعة من رقائق الألومنيوم. أضف نكهات مختلفة باستخدام مكونات Flossartالغذائية.



المنتجات الإضافية

وعاء خيط بلاستيكي لـ Twister M2



- قطر 660 مم.
- الرمز - 51050

وعاء خيط بلاستيكي لـ RoboJetFloss



- قطر 660 مم.
- الرمز - 125898

فقاعة بلاستيكية واقية لآلات صنع حلوى غزل البنات التقليدية



- الرمز - 51786

فقاعة بلاستيكية لـ RoboJetFloss



فقاعة واقية بلاستيكية شفافة مع جزء علوي مفتوح لآلات صنع حلوى القطن مع تزويد عمودي بحلوى القطن .

الرمز - 128728

أداة "*"Nosnow



مجمع رقائق غزل البنات للآلات المزودة بإمداد عمودي لغزل البنات. الأداة مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ وشبكة.

*أثناء التسخين، يتطاير غزل البنات على شكل رقائق منفصلة، تسمى "الثلج". يوصى بتغطية الرأس بأداة خاصة تجمع الرقائق، تسمى "No Snow"

غلاف بلاستيكي واقي نصف مفتوح



- الرمز - 124953

FLOSSART



خليط نكهات الحلوى القطنية

- 32 قطعة في العلبة
- الوزن - 150 جم
- الرمز - 129314

أعواد بلاستيكية للحلوى القطنية



- لطول - 540 مم
- لقطر - 8 مم
- الرمز - 128095

عربات حلوى غزل البنات



عربة حلوى غزل البنات ذات عجلتين ودعامتين. العربة مزودة بخزانة مطلية باللون الوردي وسطح طاولة مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ. العربة قابلة للفك، ويمكن وضع سطح الطاولة على الجانب الأيسر أو الأيمن.

- الأبعاد - 1130 x770 730مم
- الوزن - 15 كجم
- الرمز - 128723



يمكن طلاء خزانة العربة باللون الأبيض أو الوردي. تحتوي العربة على رف إضافي. أربع عجلات دوارة مزودة بمكابح. يوجد مقبض نقل على أحد الجوانب.

- الأبعاد - 580 x500 700مم
- الوزن - 15 كجم
- الرمز - 128725



عربة لآلة صنع حلوى غزل البنات RoboJetFloss مصنوعة على شكل مثمن. يوجد صندوق إضاعة من جانب العميل وباب من جانب المشغل. يوجد إضاعة في الأعلى. العربة مزودة بأربع عجلات. العربة قابلة للفك.

- الأبعاد - 700 x850 2000مم
- الوزن - 30 كجم
- الرمز - 128727



العربة مصنوعة على شكل ثماني الأضلاع. خزانة العربة مطلية باللون الفوشيا (RAL4010).
توجد أربع عجلات دوارة مزودة بمكابح، يبلغ قطر العجلة 100 مم. توجد مقبض للنقل من أحد الجوانب. حامل قابل للإزالة للكوب مرفق رف لآلة صنع حلوى غزل البنات في موقع مثالي لآلة صنع حلوى غزل البنات RoboJetFloss.

- الأبعاد - 640 x520 670مما
- لوزن - 15 كجم
- الرمز - 128724





RoboFry

أعلى جودة من المقالي العميقة للمطابخ التجارية والمطاعم والمقاهي والحانات وما شابه.

ترشيح زيت المقلاة أمر بالغ الأهمية

أفضل طريقة لحماية جودة طعامك وإطالة عمر الزيت والمقلاة هي ترشيح الزيت بانتظام.

إنها خطوة بسيطة للغاية، خاصة إذا اخترت RoboFry المزود بنظام ترشيح مدمج.

مقالي شديدة التحمل مزودة بنظام ترشيح

المقالي مزودة بنظام ترشيح زيت القلي المدمج الذي يمكن تشغيله بضغطة زر واحدة ويستغرق بضع دقائق فقط. مخرج تصريف واسع يسمح بتجنب الانسداد. خزان تصريف الزيت مع حامل مرشح (يمكن الترشيح يدويًا) وعجلات دوارة لسهولة التحريك والسحب.

الميزات

- يتم التحكم فيه بواسطة Fastron VC-210المطلوب من قبل معظم سلاسل الوجبات السريعة.
- خوارزمية مدمجة لمنع غليان الماء تمنع انسكاب الزيت أثناء التسخين.
- تحكم إلكتروني قابل للتعديل في درجة الحرارة.
- 20 إعداد مسبق مستقل.
- آلية رفع يدوية للسخانات لتسهيل الصيانة.
- وعاء القلي به منطقة باردة كبيرة.
- سلال مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ عالي الجودة.

المواصفات

- الجهد - 400فولت
- الطاقة - 14500 واط
- الأبعاد - 400 1100x900مم



آلة القلي RoboFryBox (النوع المكتبي)

تتميز مقالي RoboFryBoxعن المقالي التقليدية المفتوحة بفضل مجموعة واسعة من فرص الاستخدام ويمكن استخدامها في أماكن لا توجد بها مطابخ، ولا تحتاج إلى شفاط - في محطات الوقود، وفي المطاعم، وفي مراكز التسوق.

الميزات

- لا تحتاج المقلاة إلى شفاط بسبب نظام تنقية الهواء متعدد المراحل.
- يتيح وضع القلي التلقائي بالكامل طهي منتجات عالية الجودة ولا يتطلب اهتمامًا مستمرًا من الموظفين.
- تمنع أنظمة الأمان ارتفاع درجة حرارة زيت القلي.

RoboFryBox One



RoboFryBox



RoboLabs
Incredible machines for fastfood & funfood

تقنية التدفق النفاث

يتم تحقيق المستوى العالي من الأداء لـ RoboChef بفضل تطبيق تقنية التدفق النفاث.

جوهر تقنية التدفق النفاث هو 445 فوهة صغيرة موجودة أعلى وأسفل شبكة الناقل التي تزود المنتج بالهواء الساخن . وهي إحدى تقنيات الطهي الرائدة التي توفر إعدادًا سريعًا ومتساويًا للطعام. سرعة التبادل الحراري أسرع بعدة مرات من استخدام طرق التسخين التقليدية بالأشعة تحت الحمراء أو الحمل الحراري.

بفضل نظام توزيع الحرارة القوي، يضمن RoboChef إعداد المنتجات بسرعة وبشكل متساوٍ.

تتيح تقنية Jet Impingement Flow تحقيق كفاءة وجودة فائقتين. أولاً، تصل عناصر التسخين بدقة إلى درجة الحرارة المطلوبة، ثم يتم توزيع تيارات الهواء الساخن عبر 445 فوهة صغيرة من أعلى وأسفل. والنتيجة النهائية هي عملية طهي أسرع بعدة مرات من طرق التسخين التقليدية بالأشعة تحت الحمراء أو الحمل الحراري.

الميزات

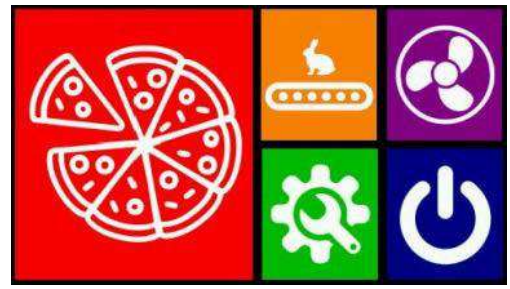
- تم تطوير الفرن بالتعاون مع سلاسل مطاعم البيتزا الرائدة.
- يحافظ التحكم الذكي على درجة حرارة ثابتة، حتى مع الأحمال المختلفة.
- تسمح فتحة مزودة بنافذة زجاجية بمراقبة المنتج بوضعه في منتصف الحجرة.
- يمكن تكديس ما يصل إلى 3 وحدات.
- تصميم سهل الفك لتسهيل الصيانة الفنية.







RC460



لوحة التحكم في RC800M و RC460



RC800M



فرن الطهي بدرجة حرارة منخفضة ISTOMA مع ميزة التدخين

أفران Istoma مصممة لطهي المنتجات الحساسة وحفظها وتدخينها. يضمن نظام التسخين المحيطي ثلاثي الأبعاد تسخينًا متجانسًا ودرجة حرارة ثابتة حول المنتج في الحجرة دون الحاجة إلى نظام حراري قسري .

يعود التوزيع المتجانس للحرارة إلى عناصر التسخين الموجودة حول الحجرة. تحافظ طريقة الطهي الحساسة هذه على الرطوبة الطبيعية للمنتج وتلغي الحاجة إلى استخدام مراوح التجفيف لتوزيع الحرارة والترطيب.



الميزات

- مدة التدخين تصل إلى 1.5 ساعة
- يتحول تلقائيًا من درجة حرارة الطهي إلى درجة حرارة الحفظ
- تحكم إلكتروني مع شاشة رقمية ومسبار قلب
- سهل الاستخدام
- 7مفاتيح قائمة
- درجة حرارة الطهي تصل إلى +140 درجة مئوية
- درجة حرارة الحفظ تصل إلى +95 درجة مئوية
- مدة الطهي تصل إلى 24 ساعة
- يتم الاحتفاظ بعصائر الطعام في الداخل.
- انخفاض فقدان الرطوبة أثناء الطهي بنسبة 50٪.مذاق رائع وقوام طري لأطباق اللحوم بفضل التخمير أثناء الطهي الطويل على درجات حرارة منخفضة.
- مثالي للطهي طوال الليل.

Istoma Mini



- الحجم الداخلي - 100 لتر
- سعة المنتج - 15 كجم كحد أقصى
- تحكم إلكتروني مع شاشة رقمية ومسبار أساسي
- الجهد الكهربائي - 230 فولت
- الطاقة - 2000 واط
- الأبعاد - 460 x710x830مم
- الوزن - 60 كجم
- الطراز - Istoma Mini
- الرمز - 111109

Istoma Hold



- حجم الداخلي - 190 لتر
- الحمولة القصوى - 45 كجم
- تحكم كهروميكانيكي بديهي
- الجهد - 230 فولت
- الطاقة - 1700 واط
- الأبعاد - 660 x800x830مم
- الوزن - 70 كجم
- الطراز - Istoma Hold
- الرمز - 111112

Istoma EM



- الحجم الداخلي - 190 لترًا
- الحمولة القصوى - 45 كجم
- تحكم إلكتروني مع شاشة رقمية ومسبار أساسي
- الجهد الكهربائي - 230 فولت
- الطاقة - 2800 واط
- الأبعاد - 660 × 800 × 830 مم
- الوزن - 70 كجم
- الطراز - Istoma EM
- الرمز - 111108

آلة تحميص الخبز من نوع Robotoaster M



Robotoaster / Robotoaster M



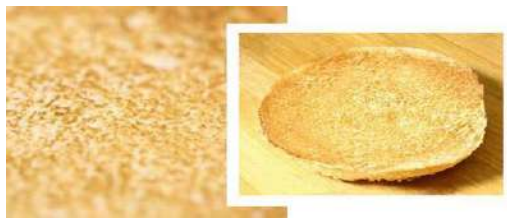
Robotoaster TMC-2

هذه المحمصة مناسبة للاستخدام في مطاعم البرغر الحرفية وسلاسل الوجبات السريعة.

- تتميز بقدرتها على تحميص قطع الخبز بشكل متساوٍ. عناصر التسخين القابلة للتعديل تسمح بتحميص قطع الخبز بسمك يتراوح بين 5 و 40 مم.
- سطح التسخين المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ يضمن تحميص الخبز بسرعة وبشكل متجانس.
- سجادة التيفلون قابلة للاستبدال، ويتم توفير اثنتين إضافيتين مع الجهاز.
- يأتي الفرن مزودًا بصينية لتخزين الخبز المحمص.
- Robotoaster M مزود بعنصر تسخين إضافي لتسخين الخبز



آلة تحميص الخبز التقليدية:
تحميص غير متساوٍ، قوام غير مقرمش، يمتص الخبز الصلصة، يجفف الخبز بسرعة بعد التحميص.



آلة تحميص الخبز العمودية:
تحميص متساوٍ، قوام مقرمش، سطح مقرمش، لا يمتص الصلصة، يمكن تخزين الخبز بعد التحميص.

منصة عرض الطعام (للبرغر)



منصة عرض طعام مفتوحة ذات رفوف تسخين، مصممة لعرض وتخزين المنتجات المُعبأة مسبقًا. مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ. تستخدم أجزاء عالية الجودة من أفضل الشركات الأوروبية في تصنيعها.

يتم توزيع درجة الحرارة بالتساوي على سطح الرف باستخدام مزيج من عناصر التسخين الزجاجية والسلكية. يمكن التحكم في درجة حرارة كل رف بشكل مستقل من 30 إلى 90 درجة مئوية. المسافة بين الرفوف 210 مم. مزودة بإضاءة فوق كل رف. تتميز الرفوف بوجود قضبان عرضية قابلة للتعديل لتوزيع المنتجات بأحجام مختلفة.

- الوزن - 60 كجم
- الجهد الكهربائي - 220 فولت
- الموديل - VT2-620BK
- الطاقة - 1400 واط
- الرمز - 111091
- الأبعاد - 700x650x650مم

RoboLabs.pro

طاولة برجر



طاولة حائطية مسبقة التعبئة مزودة بخزانة تبريد تتسع لـ 12 GN1/3-100 mm.

تحتوي على لوح تسخين وإضاءة ورف ومزلاج. لا تشمل قواعد Gastronorm.

تتوفر تعديلات مختلفة.

يمكن أن يتراوح طول الطاولة من 1250 مم إلى 2400 مم.

- الأبعاد - 2400 × 700 × 1280 مم
- الطراز - PTW-240T
- الوزن - 90 كجم
- الرمز - 111099

وحدة حفظ المنتجات



تتيح لك وحدة حفظ المنتجات الحفاظ على الأطباق في حالتها الأصلية لمدة أطول بمرتين مقارنة بالطرق التقليدية. الوحدة مناسبة لجميع أنواع الأطباق (البرغر واللحوم والمعكرونة والأسماك والخضروات والذرة والبطاطس المهروسة والصلصات وما إلى ذلك).

يتم تنظيم درجة الحرارة في كل مستوى بشكل مستقل، ويضمن التحكم الإلكتروني في درجة الحرارة الحفاظ على درجة الحرارة المحددة بشكل أكثر دقة.

تحتاج وحدة حفظ المنتجات إلى 30 دقيقة للدخول في وضع التشغيل. تحتوي الوحدة على حجرتين لكل منهما مم 65-3 / 2xGN1. تمنع الحجرات المعزولة انتشار الروائح. الوحدة مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI 430. نطاق ضبط درجة الحرارة من 30 إلى 95 درجة مئوية.

- الأبعاد - 530 × 400 × 270 مم
- الجهد الكهربائي - 230 فولت
- الرمز - 131617
- الطاقة - 600 واط

محطة تعبئة البطاطس المقلية



تم تصميم المحطة لتخزين وتعبئة البطاطس المقلية. يحتوي حوض تخزين البطاطس المقلية على نظام تسخين حراري، مما يضمن تخزين البطاطس المقلية لفترة أطول مقارنة بالتسخين الثابت بواسطة سخانات الأشعة تحت الحمراء.

المحطة مزودة بفاصل يسمح بتقسيم الحوض إلى قسمين. يوجد مكان للعبوات مع إمكانية تعديل عرض إحدى المناطق الأربع. يوفر الحجم الداخلي الكبير أسفل الحمام إمكانية تخزين أي مستهلكات إضافية. يوجد حاجز زجاجي جانبي قابل للإزالة، يمكن تثبيته على جانبي المحطة.

يوجد إضاءة LEDوحامل عالمي لمغرفة التعبئة في الأعلى.

الحوض والسطح مصنوعان من الفولاذ المقاوم للصدأ-430 AISI. المحطة مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI 304.

- الجهد الكهربائي - 230 فولت
- الوزن - 100 كجم
- الطاقة - 1700 واط
- الموديل - RLFSL- A6
- الأبعاد - 600 1520x900مم
- الرمز - 133458

RoboLabs
Incredible machines for fastfood & funfood



الميزات

- 20 عامًا في السوق
- جودة معترف بها دوليًا
- أعلى إنتاجية في هذا القطاع
- لا حاجة لشراء عجين خاص
- آلات مؤتمتة بالكامل وسهلة التشغيل
- تنتج دوناتس بأحجام مختلفة تبدأ من 10-20 جرامًا للدوناتس الصغيرة و35-65 جرامًا للدوناتس ذات الحجم القياسي والدوناتس الكبيرة بالخميرة



المواصفات

- الإنتاجية 200/450 قطعة/ساعة من الدونات المُخمرة بالخميرة أو 240/600 قطعة/ساعة من الدونات الكعكية (الوزن 35-65 جم)
- سعة الدهن - 16 لتر
- سعة موزع العجين - 7 لتر
- مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI 304
- مكبس D36مم مرفق
- الأبعاد: 790 600x550مم أو 1200 600x550مم
- الرموز - 187587، 162666





RoboLabs.pro

أول آلة كريب ذات وجهين

Always consistent product quality
hence human factor is minimized.







الخطوات التي يجب اتباعها:

1.قم بإعداد عجينة الكريب

2.قم بتشغيل الآلة وقم بتسوية السطح

3.قم بإعداد فنجان من القهوة وشاهد كيف تقوم الآلة بتكديس الكريبات المستديرة تمامًا والرقيقة

الميزات

- يقلي الكريب تلقائيًا من كلا الجانبين
- إنتاجية تصل إلى 120 كريب في الساعة
- حجم صغير
- قطر الكريب يصل إلى 30 سم
- تشكيل الكريب وتقليبه وتكديسه تلقائيًا
- إعادة تعبئة العجين تلقائيًا
- يمكن ضبط وزن الكريب من 35 إلى 70 جرامًا



ملاحظة: تعتمد إنتاجية الآلة على وقت القلي. يعتمد وقت قلي الكريب على مكونات العجين وكثافته وكذلك لون الكريب الذي ترغب في الحصول عليه.

جهاز تسخين وعرض البيتزا



جهاز تسخين وعرض البيتزا المزود بنظام ترطيب مناسب للتخزين قصير الأمد وعرض البيتزا الساخنة الجاهزة. يمكن ضبط درجة الحرارة الداخلية من 30 إلى 70 درجة مئوية.

يحتوي جهاز التسخين على نظام حراري قسري وثلاثة رفوف دوارة للبيتزا.قطر الرف - 330 مم.

يحتوي جهاز التسخين على إضاءة وأبواب جانبية وصندوق إضاءة ساطع يحمل شعار PIZZA .الإطار مطلي باللون الأحمر الداكن.

- الجهد لكهربائي - 220 فولت
- الوزن - 47 كجم
- الطاقة - 1500 واط
- الموديل - VTPC-043CR
- الأبعاد - 450 460x780مم
- الرمز - 111151

خزانة حفظ الفطائر مع نظام الحمل الحراري



يحتوي الجزء الداخلي للخزانة على رف خاص للفطائر المعبأة، من أجل تسخين سريع وموحد لكامل الحجم.

استهلاك الطاقة ضئيل للغاية بفضل الغلاف العازل للحرارة.

يمكن وضع الخزانة على سطح العمل أو تثبيتها على الحائط.

- السعة 36 فطيرة (معبأة بشكل خاص!)
- يمكن ضبط درجة الحرارة من +30 إلى +90 درجة مئوية
- باب جناح قابل للتغيير
- يحافظ على درجة حرارة داخلية دقيقة
- صندوق إضاءة

- الجهد لكهربائي - 230 فولت
- الوزن - 19 كجم
- الطاقة - 5950 واط
- الموديل - LTC-36PM
- الأبعاد - 310 270x670مم
- الرمز - 111104

الدعم الفني

جميع معداتنا موثوقة وسهلة الاستخدام.

يتم توفير دليل تشغيل مفصل لكل آلة. في الأدلة، يمكنك العثور على جميع المعلومات التي تحتاج إلى معرفتها لتشغيل الآلات. علاوة على ذلك، نرحب بزيارتك لقناة RoboLabs للفيديو عبر الإنترنت. ستجد هناك الكثير من مقاطع الفيديو التي تغطي الميزات الرئيسية لمعداتنا. في الوقت نفسه، نحن على استعداد لتقديم لك جميع مزايا الدعم الفني من RoboLabs, والذي يمكن الوصول إليه بسهولة باللغة الإنجليزية عبر البريد الإلكتروني والهاتف وسكايب أيضًا.

كما يمكن ترتيب زيارة مهندسينا إلى منشأتك لتقديم الخدمات التالية:

- الإشراف على التشغيل/التركيب؛
- تدريب الموظفين على المسائل التشغيلية و/أو الفنية؛
- أعمال الصيانة الفنية والإصلاح.

الخدمات المذكورة أعلاه مجانية، ولكن يجب على الطرف المتلقي دفع تكاليف تذاكر الطيران والإقامة للمهندس.

يقدم الدعم الفني من RoboLabs ورش عمل مخصصة لعملائنا باستخدام إمكانيات مؤتمرات الفيديو مثل Skype والندوات عبر الإنترنت وما إلى ذلك. يوفر فهمًا واضحًا لمعدات RoboLabs، ويسهل إتقان جميع الميزات، ويسمح للعملاء بتشغيل الآلات بأفضل طريقة.

جهات الاتصال بالدعم الفني لـ RoboLabs هي كما يلي:

- support@robolabs.pro
- +7 (495) 956-4000

ملاحظات

ملاحظات



RoboLabs.pro

2024

info@robopopcorn.com