

شو کیک

در دنیای رستوران داری، قنادی‌ها و کافه‌های مدرن، نمایش جذاب و حرفه‌ای محصولات نقش کلیدی در جذب مشتری و افزایش فروش ایفا می‌کند. شو کیک (Show Cake) با طراحی صنعتی و تکنولوژی پیشرفته، بهترین گزینه برای نمایش کیک‌های لوکس، سالادهای تازه، غذاهای آماده و دسرهای خوش رنگ و بو است.

این محصول با بدنه استیل ضد زنگ و شیشه‌های دو جداره، علاوه بر زیبایی و مقاومت بالا، مصرف انرژی را بهینه می‌کند و از اتلاف سرمایش جلوگیری می‌نماید. ترموستات دیجیتال و نمایشگر تنظیم دما، کنترل دقیقی بر محیط داخلی ارائه می‌دهد، در حالی که کندانسور قوی، گرمای موتور را به طور مؤثر دفع می‌کند.

چه در یک قنادی شلوغ، کافه‌ای شیک یا رستورانی مجلل فعالیت کنید، شو کیک با ظرفیت ۱۶۰ لیتر و طبقات قابل تنظیم، فضایی ایده آل برای نمایش محصولات شما فراهم می‌سازد.

عملکرد محصول

شوکیک با کمپرسور ۱.۴ اسب بخار و سیستم خنک کننده قوی، دمای داخلی را در محدوده ۰ تا +۱۰ درجه سانتی گراد با دقت بالا حفظ می‌کند. ترموستات دیجیتال با نمایشگر واضح، امکان تنظیم دقیق دما را فراهم می‌سازد، در حالی که شیشه دوجداره سکوریت از اتلاف انرژی جلوگیری کرده و بهره‌وری دستگاه را افزایش می‌دهد.

این محصول با ظرفیت ۱۶۰ لیتر و طبقات قابل تنظیم، انعطاف پذیری بالایی در چیدمان انواع کیک، سالاد و دسرهای ارائه می‌دهد. سیستم گردش هوای یکنواخت همراه با کندانسور قوی، توزیع سرمایش را در تمام نقاط محفظه بهینه می‌کند. چراغ‌های LED داخلی نیز نمایش واضح و جذابی از محصولات را ممکن می‌سازد.

شوکیک با بدنه استیل ضد زنگ و پایه‌های قابل تنظیم، برای استفاده مداوم در محیط‌های پر تردد مانند قنادی‌ها، کافه‌ها و رستوران‌ها طراحی شده است. مصرف انرژی بهینه (ولتاژ ۲۲۰ و عملکرد بی صدای ۵۰ هرتز) آن، امکان کارکرد ۲۴ ساعته را بدون اختلال فراهم می‌کند. درزگیر مغناطیسی نیز از نفوذ هوای گرم و کاهش راندمان سرمایش جلوگیری می‌نماید.



مشخصات فنی شو کیک

- جنس
 - استیل ضد زنگ
- ابعاد
 - 70*57*68
- ظرفیت
 - 160L
- وزن
 - 71 کیلوگرم
- توان
 - 1.4 اسب بخار

- ولتاژ

- 220V

- جنس شیشه

- به دو جداره

- ترموستات

- به دیجیتال

- مورد استفاده

- به یک

- به سالاد

- به غذاهای آماده

- به دسر

- کاربرد

- به قنادی

- به کافه

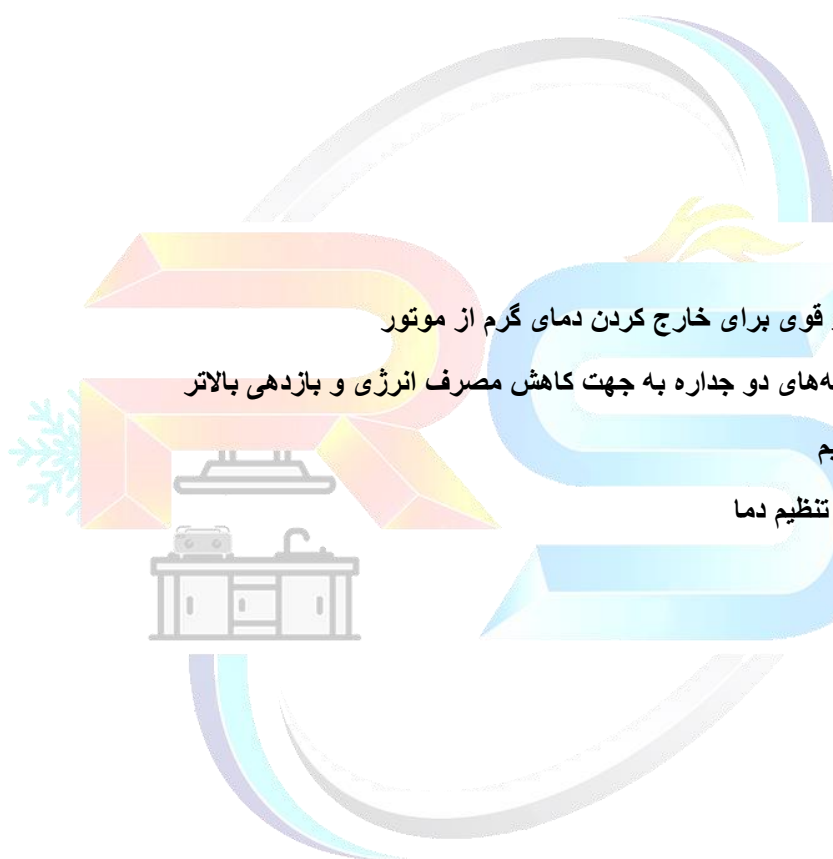
- به رستوران

- دارای کندانسور قوی برای خارج کردن دمای گرم از موتور

- استفاده از شیشه‌های دو جداره به جهت کاهش مصرف انرژی و بازدهی بالاتر

- طبقات قابل تنظیم

- دارای نمایشگر تنظیم دما





ویژگی ها و مزایای شو کیک

• طراحی صنعتی و بادوام

شو کیک با طراحی تمام استیل ضد زنگ ۳۰۴، محصولی استثنایی برای محیط‌های صنعتی پرمصرف است. بدنه مقاوم این دستگاه در برابر ضربه، رطوبت بالا و مواد شیمیایی معمول در آشپزخانه‌های صنعتی کاملاً مقاوم است و خط و

خش‌های روزمره تأثیری بر زیبایی آن ندارند. شیشه سکوریت دوجداره با ضخامت ۸ میلی‌متر نه تنها ایمنی بالا و عایق حرارتی عالی ارائه می‌دهد، بلکه در برابر شکستگی ناشی از ضربات تصادفی نیز مقاوم است.

پایه‌های تنظیم شونده با پیچ صنعتی امکان نصب کاملاً تراز را حتی روی کف‌های ناهموار فراهم می‌کنند، در حالی که درزگیرهای مغناطیسی سه لایه از هرگونه نفوذ هوا و اتلاف انرژی جلوگیری می‌نمایند. طراحی داخلی هوشمند با لایه‌های گرد و بدون گوشه‌های تیز، تمیزکاری را آسان کرده و از جمع شدن باکتری‌ها جلوگیری می‌کند. این سطح از دوام و توجه به جزئیات، شوکیک را به محصولی تبدیل کرده که با حداقل نیاز به تعمیرات، سال‌ها عملکرد بهینه خواهد داشت.

• سیستم سرمایش پیشرفته

محصول شوکیک مجهز به کمپرسور صنعتی ۱.۴ اسب بخار با فناوری جدید است که ضمن ارائه بازدهی انرژی فوق العاده (رده A++)، عملکردی فوق العاده بی صدا (کمتر از ۴۵ دسی‌بل) دارد و محیط کار را آرام نگه می‌دارد. کندانسور قوی با لوله‌های مسی و طراحی ویژه، حرارت را به صورت بهینه دفع می‌کند و امکان کارکرد مداوم ۲۴ ساعته حتی در شرایط محیطی گرم را فراهم می‌نماید.

سیستم گردش هوای چند مسیره با طراحی محاسبه شده، سرمایش یکنواختی را در تمامی نقاط محفظه — از طبقات بالا تا پایین و گوشه‌ها — تضمین می‌کند و از ایجاد نقاط گرم یا سرد جلوگیری می‌نماید. این سیستم هوشمند با ترموستات دیجیتال دقیق هماهنگ شده تا دما را با انحراف حداکثر ± 0.5 درجه سانتی گراد ثابت نگه دارد و از یخ زدگی یا گرم شدن محصولات جلوگیری کند. فن‌های سانتریفیوژ با طراحی ویژه، جریان هوا را بدون ایجاد خشکی در محصولات به گردش در می‌آورند و تازگی مواد غذایی را برای روزها حفظ می‌کنند.

• کنترل دقیق دما

شوکیک با بهره‌گیری از ترموستات دیجیتال پیشرفته مجهز به نمایشگر LED پرنور، امکان مدیریت هوشمندانه دمای داخلی را فراهم می‌سازد. این سیستم امکان تنظیم دقیق دما در محدوده ۰ تا $+10$ درجه سانتی گراد را با دقت حیرت آور ± 1 درجه ارائه می‌دهد که برای نگهداری بهینه انواع محصولات حساس از کیک‌های خامه‌ای تا دسرهای شیری کاملاً ایده‌آل است. سنسورهای حساس این دستگاه به صورت ۲۴ ساعته شرایط داخلی را پایش کرده و در صورت بروز هرگونه تغییر ناگهانی دما، بلافاصله از طریق سیستم هشدار صوتی و تصویری اعلام خطر می‌نماید.

این قابلیت منحصر به فرد از فاسد شدن محصولات در صورت بروز هرگونه مشکل فنی جلوگیری کرده و به کاربر امکان می‌دهد پیش از بروز خسارت، اقدامات لازم را انجام دهد. نمایشگر دیجیتال به صورت Real-Time دمای دقیق محفظه را نمایش داده و امکان ثبت و بررسی تغییرات دمایی در بازه‌های زمانی مختلف را نیز فراهم می‌آورد.

• بهره‌وری انرژی

یخچال ویتزینی شوکیک با دریافت رده انرژی A، استانداردهای بالای بهره‌وری انرژی را رعایت کرده و مصرف برق را بهینه‌سازی نموده است. این دستگاه با بهره‌گیری از شیشه دوجداره سکوریت با ضخامت ۸ میلی‌متر، عایق بندی حرارتی فوق العاده‌ای ایجاد می‌کند که به میزان قابل توجهی از اتلاف سرمایش جلوگیری می‌نماید. درزگیرهای مغناطیسی سه لایه به کار رفته در طراحی این محصول، به صورت کاملاً هوشمندانه از هرگونه نفوذ هوای گرم به داخل محفظه جلوگیری کرده و بازدهی سیستم سرمایش را تا ۳۰٪ افزایش می‌دهند.

این ویژگی‌های منحصر به فرد در کنار کمپرسور کم مصرف با تکنولوژی اینورتر، موجب شده‌اند شوکیک یکی از اقتصادی‌ترین دستگاه‌های موجود در بازار از نظر مصرف انرژی باشد، به طوری که در مقایسه با مدل‌های مشکل، تا ۴۰٪ در هزینه‌های برق صرفه جویی می‌نماید. سیستم مدیریت هوشمند انرژی در این دستگاه به صورت خودکار سطح

عملکرد را با توجه به میزان بار و شرایط محیطی تنظیم می‌کند که این امر علاوه بر کاهش مصرف برق، عمر مفید دستگاه را نیز به شکل محسوسی افزایش می‌دهد.



نکات خرید شو کیک

«اندازه و ظرفیت: فاکتورهای حیاتی در انتخاب

- محاسبه فضای فیزیکی
به‌دقیقاً فضای نصب را با متر اندازه‌گیری کنید (حداقل ۱۰ سانتی‌متر بیشتر از ابعاد دستگاه برای تهویه)
به‌در نظر گرفتن مسیرهای دسترسی و باز شدن درب (حداقل ۹۰ درجه)
- بررسی ظرفیت مورد نیاز
به‌برای قنادی‌های کوچک (روزانه ۲۰-۳۰ کیک): مدل‌های ۱۵۰-۱۲۰ لیتر
به‌برای کافه‌ها و رستوران‌های متوسط: مدل‌های ۲۰۰-۱۶۰ لیتر
به‌برای فروشگاه‌های زنجیره‌ای: مدل‌های ۲۵۰ لیتر به بالا
- نکات طراحی فضای داخلی
به‌تعداد طبقات استاندارد (۳-۴ طبقه)

• فاصله بین طبقات (حداقل ۴۰ سانتی متر برای کیک های بلند)
• وجود سینی های کشویی برای دسترسی آسان

«کیفیت ساخت: استانداردهای کلیدی»

- جنس بدنه و اجزاء
• استیل ضد زنگ ۳۰۴ (ضد زنگ صنعتی)
• ضخامت مناسب عایق (حداقل ۶ سانتی متر پلی یورتان)
• درزگیرهای سیلیکونی سه لایه

- اجزای الکتریکی
• کمپرسورهای دانفوس یا امپسون (برندهای معتبر جهانی)
• مدارهای الکترونیکی با محافظ نوسان برق

- تست های کیفیت
• تست فشار ۷۲ ساعته
• تست ضد آب IPX4
• تست مقاومت در برابر نوسانات دمایی

«کنترل دما و رطوبت: فناوری های پیشرفته»

- سیستم های کنترل دقیق
• ترموستات دیجیتال با دقت ± 0.5 درجه
• نمایشگر لمسی با قابلیت برنامه ریزی
• سیستم هشدار تغییرات ناگهانی دما

- مدیریت رطوبت
• محدوده رطوبت ۶۰-۸۰٪ قابل تنظیم
• سیستم گردش هوای چند مرحله ای
• فیلترهای ضد باکتری

به اینستاگرام [رام استیل](#) سر بزنید.

یخچال ویترینی شو کیک با ترکیب طراحی صنعتی مقاوم، سیستم سرمایش پیشرفته و کنترل دقیق دما، راه حل ایده آل برای نمایش حرفه ای و نگهداری بهینه محصولات غذایی شماست. این دستگاه با ظرفیت ۱۶۰ لیتری، مصرف انرژی بهینه و امکانات کاربردی مانند نمایشگر دیجیتال و شیشه دو جداره، نه تنها زیبایی ویترین شما را تضمین می کند، بلکه با حفظ تازگی مواد غذایی، به افزایش سودآوری کسب و کارتان کمک می نماید. انتخاب شو کیک یعنی سرمایه گذاری هوشمندانه برای ارائه ای بی نقص و مشتری پسند در محیط های صنعتی و تجاری.