

دوار ثابت دستگاهی با شعله مستقیم یا غیر مستقیم، با قابلیت تولید انواع نان های سنتی از قبیل: تافتون، لواش، بربری، شیرمال و حتی پیتزا می باشد. بر اساس نوع نان تولیدی از انواع چدن های صاف (نان بربری و تافتون)، حفره دار منظم یا نا منظم (نان لواش آذری)، برجسته و فرو رفته (نان سنگ سنتی) در تولید این دستگاه استفاده می شود. این دستگاه در محل نصب عایق می گردد و پس از آن قابل راه اندازی می باشد.

مشخصات دستگاه:

– سیستم حرارتی:

در این دستگاه حرارت مورد نیاز جهت پخت نان در زیر و روی صفحات پخت به وسیله دو مشعل با شعله مستقیم یا غیر مستقیم تأمین می شود و به این ترتیب محصول نهایی(نان) تولید می گردد.

– سیستم برقی:

سیستم کنترل الکتریکی دستگاه های تولید شده در این شرکت به دو صورت قابل ارائه به مشتری می باشد.

– سیستم اتوماتیک: در این سیستم کلیه عملیات کنترل سیستم های الکتریکی بوسیله دستگاه PLC نصب شده در تابلو انجام گرفته و اپراتور با صفحه کلید لمسی می تواند تنظیمات لازم از جمله سرعت موتور، دما، زمان روشن و خاموش شدن دستگاه و تایمر زمان پخت را انجام دهد و یا برنامه های از پیش تعریف شده را انتخاب نماید. در این تابلوها کلیه اقدامات انجام شده و فعالیت دستگاه قابل ذخیره سازی بوده و امکان کنترل و تنظیم دستگاه از طریق سیستم سرور امکان پذیر می باشد.

– سیستم مکانیکی: در این سیستم حرارت به وسیله ترموستات تنظیم می شود و کلیدهای کنترل در اختیار اپراتور می باشد.

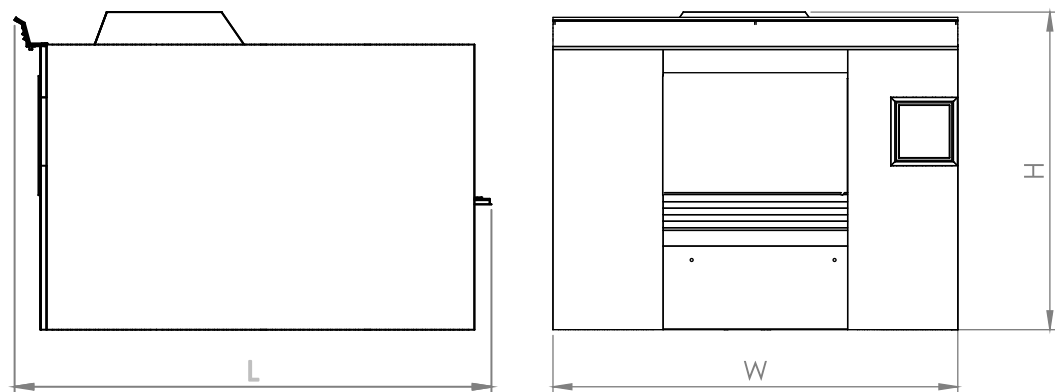


ویژگی های دستگاه نیمه اتوماتیک دوار ثابت پخت نان سنتی:

- قرار گرفتن محصول پخت یا خمیر بر روی چدن خاکستری مناسب (با توجه به دمای فر)
- استفاده از انواع استنلس استیل مخصوص صنایع غذایی در ساخت نما
- ماندگاری بالا و عطر و طعم بسیار خوب نان تولیدی

مزایای دستگاه نیمه اتوماتیک دوار ثابت پخت نان سنتی:

- به حداقل رساندن فضای مورد نیاز
- استهلاك کم
- کاهش مصرف سوخت نسبت به تنور های سنتی
- مجهز به سیستم کنترل الکترونیکی دما و سرعت
- دارای گواهینامه ISO 9001-2008
- تولید محصولات متنوع با این دستگاه



کارگر مورد نیاز	مشخصات صفحه چدنی		سوخت مصرفی بر تن		ولتاژ برق (V)	قدرت موتور (kw)	ظرفیت پخت در ۸ ساعت (kg)	نوع حرارت	ابعاد به سانتی متر			مدل
	طول (cm)	نوع	مقدار	نوع					ارتفاع	عرض	طول	
3	70	صاف – قوس سوراخدار	160 M3 140 L	گاز گازوئیل	220	0.75	500-700	شعله مستقیم/ شعله غیرمستقیم	230	200	200	MBI D 200
3	70 90	صاف – قوس سوراخدار	160 M3 140 L	گاز گازوئیل	220	0.75	700-900	شعله مستقیم/ شعله غیرمستقیم	230	250	250	MBI D 250
3	70-85 90-100	صاف – قوس سوراخدار	160 M3 140 L	گاز گازوئیل	220	0.75	900-1100	شعله مستقیم/ شعله غیرمستقیم	230	300	300	MBI D 300
3	80 100-120	صاف – قوس سوراخدار	160 M3 140 L	گاز گازوئیل	220	0.75	1100-1200	شعله مستقیم/ شعله غیرمستقیم	230	350	350	MBI D 350



دوار ثابت سنگک دستگاهی با شعله مستقیم یا غیر مستقیم، با قابلیت تولید نان سنگک می باشد. خمیر سنگک به شیوه سنتی از طریق پارو بر روی سطح فرو رفته و برجسته انتقال یافته و نان سنگک را با ظاهر و طعم سنتی خود تولید می کند. این دستگاه در محل نصب عایق می گردد و پس از آن قابل راه اندازی می باشد.

مشخصات دستگاه:

– سیستم حرارتی:

در این دستگاه حرارت مورد نیاز جهت پخت نان در زیر و روی صفحات پخت به وسیله دو مشعل با شعله مستقیم یا غیر مستقیم تأمین می شود و به این ترتیب محصول نهایی(نان) تولید می گردد.

– سیستم برقی:

سیستم کنترل الکتریکی دستگاه های تولید شده در این شرکت به دو صورت قابل ارائه به مشتری می باشد.

– سیستم اتوماتیک : در این سیستم کلیه عملیات کنترل سیستم های الکتریکی بوسیله دستگاه PLC نصب شده در تابلو انجام گرفته و اپراتور با صفحه کلید لمسی می تواند تنظیمات لازم از جمله سرعت موتور، دما، زمان روشن و خاموش شدن دستگاه و تایمر زمان پخت را انجام دهد و یا برنامه های از پیش تعریف شده را انتخاب نماید. در این تابلوها کلیه اقدامات انجام شده و فعالیت دستگاه قابل ذخیره سازی بوده و امکان کنترل و تنظیم دستگاه از طریق سیستم سرور امکان پذیر می باشد.

– سیستم مکانیکی: در این سیستم حرارت به وسیله ترموستات تنظیم می شود و کلیدهای کنترل در اختیار اپراتور می باشد.

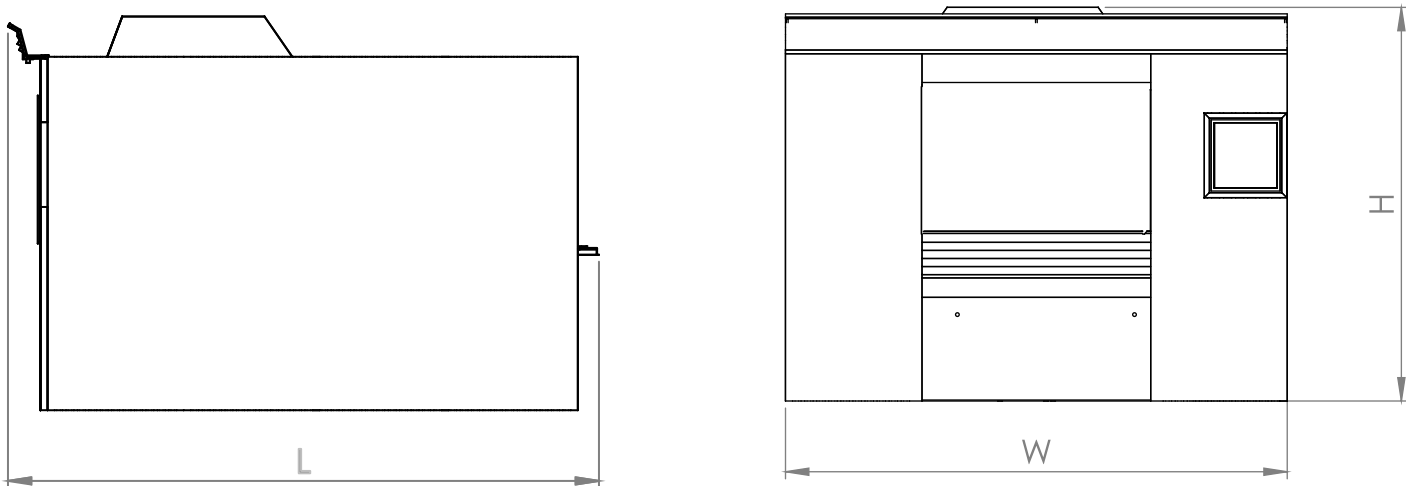


مزایای دستگاه نیمه اتوماتیک دوار ثابت پخت نان سنگک:

- به حداقل رساندن فضای مورد نیاز
- استهلاك کم
- کاهش مصرف سوخت نسبت به تنورهای سنتی
- استفاده از یک پارو سبک و کوتاه برای پهن کردن نان
- تولید نان با رنگ یک نواخت و اندازه دلخواه در نتیجه حرکت عکس پارو و سطح پخت
- مجهز به سیستم کنترل الکترونیکی دما و سرعت
- دارای گواهی نامه ISO 9001-2008

ویژگی های دستگاه نیمه اتوماتیک دوار ثابت پخت نان سنگک:

- قرار گرفتن محصول پخت یا خمیر بر روی چدن خاکستری مناسب (با توجه به دمای فر)
- استفاده از انواع استنلس استیل مخصوص صنایع غذایی در ساخت نما
- ماندگاری بالا و عطر و طعم بسیار خوب نان تولیدی همانند نان سنگک سنتی



کارگر مورد نیاز	مشخصات صفحه چدنی		سوخت مصرفی بر تن		ولتاژ برق (V)	قدرت موتور (kw)	ظرفیت پخت در ۸ ساعت (kg)	نوع حرارت	ابعاد به سانتی متر			مدل
	طول (cm)	نوع	مقدار	نوع					ارتفاع (H)	عرض (W)	طول (L)	
2-3	70-85 90-100	فرو رفته و برجسته	160 M ³ 140 L	گاز گازوئیل	220	0.75	900-1100	شعله مستقیم/ شعله غیرمستقیم	230	300	300	MBI D300 CIK