

دستگاه تونلی با شعله مستقیم جهت تولید نان لواش به صورت اتوماتیک تولید می گردد.

تونل پخت مجهز به اینورتر و حرارت سنج بوده که از طریق آن می توان دور حرکت نوار و دمای تونل را تنظیم نمود و نان مطلوب را تهیه کرد. تیغه برش نان انتهایی دستگاه از جنس مخصوص می باشد و به درخواست مشتری می تواند مجهز به موتور و اینورتر جداگانه جهت برش نان به اندازه های دلخواه گردد.

نان های تولید شده در سبد استیل نصب شده بر روی دستگاه جمع آوری می شود و یا در صورت قرار گرفتن باند خنک کننده اتوماتیک که به چند فن و یک اینورتر مجهز می باشد نان جهت خنک شدن به روی آن منتقل می شود.

نوار این دستگاه می تواند از جنس سیمی گالوانیزه، استیل و یا چدن باشد.

در ابتدای خط تولید یک دستگاه شاطر اتوماتیک مجهز به اینورتر قرار می گیرد که خمیر را به شکل نواری از طریق یک پارو به سطح پخت انتقال می دهد. این دستگاه در صورت درخواست می تواند مجهز به اینورتر بوده که سرعت خروجی خمیر را با آن تنظیم می شود.

سیستم حرارتی :

در این دستگاه حرارت مورد نیاز جهت پخت نان در زیر و روی سطح پخت با استفاده از دو دستگاه مشعل تأمین می گردد و به این ترتیب محصول نهایی (نان) تولید می شود. پخت نان در این دستگاه به صورت شعله مستقیم بوده و ترموستات نصب شده بر روی تونل به تنظیم حرارت کمک می کند.

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 تونل اتوماتیک و نیمه اتوماتیک پخت نان سنگک:

– استفاده از انواع استنلس استیل مخصوص صنایع غذایی در ساخت نما
– ماندگاری بالا و عطر و طعم بسیار خوب نان تولیدی

مزایای تونل اتوماتیک و نیمه اتوماتیک پخت نان سنگک:

– راندمان بالای تولید

– کاهش دخالت دست در پخت نان

– کاهش ضایعات نان

– مجهز به سیستم کنترل الکترونیکی دما و سرعت

– دارای گواهی نامه ISO 9001-2008

