

واگن حمل و نگهداری خمیر

واگن های حمل خمیر در طبقه های مختلف و به صورت کاور دار و بدون کاور به درخواست مشتری تولید می گردد. در طراحی واگن های حمل خمیر نهایت دقت صورت گرفته تا ضمن رعایت فاصله بین طبقات ارتفاع واگن بیش از اندازه بلند نشود. چرخ های استفاده شده در آنها از بهترین نوع بوده تا کمترین استهلاک را داشته باشد. واگن های مورد استفاده در فرهای گردان قنادی دار ای چرخ های مخصوص نسوز می باشد.

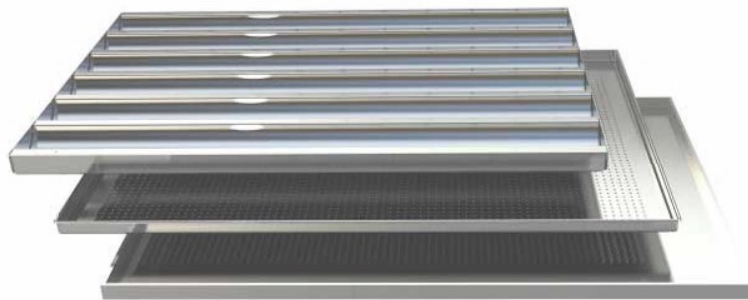


مشخصات فنی

مدل	۹ طبقه	۱۲ طبقه	۱۴ طبقه	۱۶ طبقه
ابعاد (Cm)	95x66x173	95x66x173	95x66x173	95x66x173
فاصله بین طبقات (Cm)	15.5	11	10.5	9.5
وزن تقریبی (Kg)	32	34	36	38

سینی

سینی ها دارای شکل و اندازه های متنوع می باشند و از فلزات مختلف ساخته می شوند و می توانند تمام نیاز های یک واحد تولید نان را فراهم کنند. جنس سینی ها می تواند از آهن، استیل، آلومینیوم و گالوانیزه باشد. خمیر پس از شکل گیری درون سینی ها قرار گرفته و به فر منتقل می شوند. در بعضی از نانوایی ها سینی ها برای استراحت چانه های خمیر مورد استفاده قرار می گیرد.



مشخصات فنی

مدل	سینی ساده	سینی مشبک	سینی مشبک	سینی باگت	سینی باگت
ابعاد (Cm)	(40,60,80)x60x2	80x60x2.5	79x58x2.5	80x60x3	80x58x3
جنس ورق	گالوانیزه / ST 14	ST 14	آلومینیوم	ST 14	آلومینیوم
ضخامت ورق (Mm)	0.8	0.8	1.25	0.8	1.25
وزن تقریبی (Kg)	2 - 3.5 - 3.9	3	1	4.5	2.5