



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 تامین می شود و به این ترتیب محصول نهایی (نان) تولید می گردد.

- سیستم برقی:

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

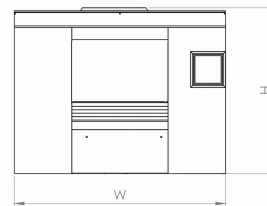
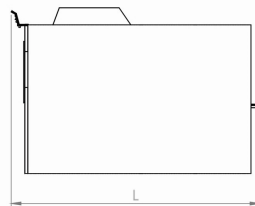


مزایای دستگاه نیمه اتوماتیک دوار ثابت پخت نان سنتی:

- به حداقل رساندن فضای مورد نیاز
- استهلاک 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

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 استیل ضد زنگ مخصوص صنایع غذایی در ساخت نما
- ماندگاری بالا و عطر و طعم بسیار خوب نان تولیدی



مشخصات فنی				مدل
MBI D 350	MBI D 300	MBI D 250	MBI D 200	ابعاد (سانتی متر)
350x350x230	300x300x230	250x250x230	200x200x230	نوع حرارت
شعله مستقیم/ غیر مستقیم	شعله مستقیم/ غیر مستقیم	شعله مستقیم/ غیر مستقیم	شعله مستقیم/ غیر مستقیم	ظرفیت پخت در ۸ ساعت
1100-1200 kg	900-1100 kg	700-900 kg	500-700 kg	قدرت موتور (کیلووات)
0.75	0.75	0.75	0.75	ولتاژ برقی (ولت)
220	220	220	220	نوع سوخت مصرفی
گاز / گازوئیل / نفت	گاز / گازوئیل / نفت	گاز / گازوئیل / نفت	گاز / گازوئیل / نفت	مقدار مصرف سوخت (بر تن)
160 M ³ - 140 L	160 M ³ - 140 L	160 M ³ - 140 L	160 M ³ - 140 L	نوع صفحه چدنی
صاف / قوس / سوراخدار	صاف / قوس / سوراخدار	صاف / قوس / سوراخدار	صاف / قوس / سوراخدار	طول صفحه چدنی (cm)
80 / 100 / 120	70 / 85 / 90 / 100	70 / 90	70	کارگر مورد نیاز (نفر)
3	3	3	3	