



مشخصات فنی

مدل	مشخصات فنی
MBI DD 1600	ابعاد (سانتی متر)
325x185x209	جنس کف طبقات
MBI سنگ / فنس	ظرفیت پخت در ۸ ساعت
1000 Kg	قدرت موتور (کیلووات)
2.2	ولتاژ برق (ولت)
220-380	نوع سوخت مصرفی
گاز / گازوئیل	مقدار مصرف سوخت (برتن)
60 M ³ - 55 L	کارگر مورد نیاز (نفر)
4	

ظرفیت پخت کلیه دستگاهها بر اساس خمیر محاسبه شده است.

فر طبقه ای مخصوص نان حجیم و نیمه حجیم

شرکت صنایع پخت مشهد



ویژگی های فرهای طبقه ای:

- هزینه گرم کردن در این نوع فر ، کم بوده و از انرژی حداکثر استفاده می شود.
- به آسانی می توان فر را پر و تخلیه نمود.
- به آسانی می توان فر را تمیز و سرویس کرد.
- امکان استفاده در خطوط اتوماتیک پخت نان حجیم.

مزایای فرهای طبقه ای:

- به حداقل رساندن فضای مورد نیاز
- پر کردن فر به دو صورت اتوماتیک و نیمه اتوماتیک
- دارای سیستم بخار جداگانه برای هر طبقه
- حرارت مد در صد غیر مستقیم
- دارای نشان استاندارد ملی ایران، نشان CE اتحادیه اروپا و ISO ۹۰۰۱-۲۰۰۸ و Gost روسیه و Uا کانادا
- کاهش افت حرارتی به علت عایق بندی مناسب

فر طبقه ای دستگاهی است با حرارت مد در صد غیر مستقیم با قابلیت پخت انواع نان های حجیم و نیمه حجیم، انواع کبک و برخی از انواع شیرینی ها است. این فر دارای ۴ طبقه است که هر طبقه سیستم بخار جداگانه ای دارد. طبقات فر می تواند از جنس سنگ ایرانی یا سنگ مخصوص (آلمانی) باشد.

- سیستم حرارتی :

در این دستگاه حرارت به صورت غیر مستقیم می باشد و محصولات درون کابین پخت با وزش هوای داغ که توسط پک فن ساترفیوژ انجام می گیرد پخت می شوند. این فر با راندمان بسیار بالا از سوخت کمتری نیز استفاده می نماید.

- سیستم برقی:

در این سیستم کلیه عملیات کنترلی توسط PLC نصب شده در تابلو برقی دستگاه انجام گرفته و اپراتور با صفحه کلید لمسی (HMI) می تواند تنظیمات ذیل را انجام دهد.

- تنظیم زمان بخار ، تنظیم دمای فر ، تنظیم زمان روشن ماندن مشعل بعد از عملکرد فن ، تنظیم زمان روشن یا خاموش شدن اتوماتیک دستگاه ، تنظیم تایمر زمان پخت ، تنظیم برنامه های از پیش تعریف شده برای انواع نان.

و همچنین نمایش محنتی تغییرات حرارت فر ، امکان ذخیره سازی اطلاعات و انتقال بوسیله USB و قابلیت اتصال دستگاه به سیستم های کامپیوتری و امکان کنترل و تنظیم آن از راه دور و ... بنا به درخواست مشتری امکان پذیر می باشد.

