



مشخصات فنی		
مدل	MBI DP 270 80 CIK	MBI DP 320 85 CIK
ابعاد (ساتی متر)	295x275x220	330x320x220
ظرفیت پخت در ۸ ساعت	700 900 kg	900-1100 kg
قدرت موتور (کیلووات)	0.75	0.75
ولتاژ برقی (ولت)	220	220
نوع سوخت مصرفی	گاز / گازوئیل	گاز / گازوئیل
مقدار مصرف سوخت (بر تن)	80-90 M ³ - 70-80 Lit	80-90 M ³ - 70-80 Lit
نوع صفحه چدنی	برجسته	برجسته
طول صفحه چدنی (cm)	80	85
کارگر مورد نیاز (نفر)	3	3

در صورت نیاز مشتری دستگاه با ظرفیت کمتر و ابعاد کوچکتر نیز قابل ارائه می باشد.

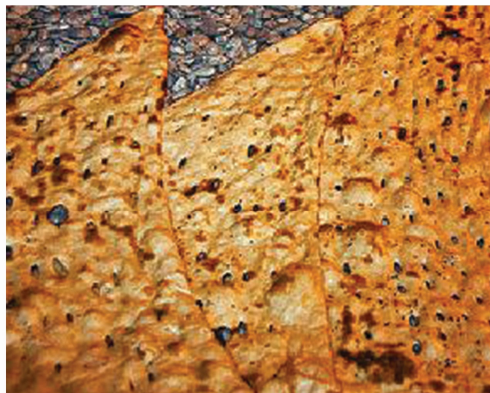


ویژگی های دستگاه دوار پرتابل سنگک:

- قرار گرفتن محصول پخت یا خمیر بر روی چدن خاکستری فرورفته و برجسته (با توجه به دمای فر)
- قابلیت کنترل بخار ناشی از تبخیر آب خمیر با توجه به طراحی کابین پخت
- استفاده از انواع استنلس استیل مخصوص صنایع غذایی در ساخت کابین پخت
- ماندگاری بالا و عمر و طعم بسیار خوب نان تولیدی همانند نان سنگک سنتی

مزایای دستگاه دوار پرتابل سنگک:

- به حداقل رساندن فضای مورد نیاز
- حداکثر مصرف سوخت گاز بر تن ۶ متر مکعب و گازوئیل ۶ لیتر
- مصرف سوخت بسیار پائین به علت عایق بندی خوب دستگاه
- بستری کاملا بهداشتی جهت تولید نان
- استفاده از یک پارو سبک و کوتاه برای پهن کردن خمیر
- 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 نشان استاندارد ملی ایران، نشان CE اتحادیه اروپا و ISO ۹۰۰۱-۲۰۰۸ و Gost روسیه و UI کانادا



پرتابل دستگاهی است با حرارت مدد در مد غیر مستقیم که جهت تولید نان سنگک طراحی و تولید گردیده است. 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.

مشخصات دستگاه دوار پرتابل سنگک:

- سیستم حرارتی :
 در این دستگاه با استفاده از دو مبدل خاص، حرارت مورد نیاز جهت پخت نان در زیر صفحات پخت و روی نان بدون اینکه گازهای ناشی از سوخت در بستر پخت پراکنده شوند تا همین می شود و به این ترتیب محصول نهایی (نان) تولید می گردد. پخت نان در این دستگاه با استفاده از دو روش حرارتی تشعشعی و مجاورتی صورت می گیرد.

- سیستم برقی:
 - سیستم کنترلی پیشرفته :
 در این سیستم کلیه عملیات کنترلی بوسیله دستگاه PLC نصب شده در تابلو برقی انجام گرفته و اپراتور با صفحه کلید لمسی (HMI) می تواند تنظیمات لازم از جمله سرعت چرخش صفحه پخت ، دما ، زمان روشن و خاموش شدن اتوماتیک دستگاه و تایمر زمان پخت را انجام دهد و یا برنامه های از پیش تعریف شده برای انواع نان ها را انتخاب نماید. نمایش محلی تغییرات دما ، امکان ذخیره سازی اطلاعات و انتقال بوسیله USB و همچنین 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.

- سیستم کنترلی ساده :
 در این سیستم حرارت به وسیله ترموستات تنظیم می شود و سرعت چرخش صفحه پخت به وسیله اینورتر قابل تنظیم بوده و سایر کلیدهای کنترل در اختیار اپراتور می باشد.