# شاطر اتوماتیک سنگک

شاطر اتوماتیک سنگک یکی از محصولات جانبی دستگاه پخت نان سنگک تبریزپخت هست. شرکت ما، عالم تبریز پخت بوده و از برگزیدن تولید کننده ماشین آلات پخت نان در ایران می باشد. که در زمینه دستگاه پخت بخصوص دستگاه پخت سنگک، شاطر اتوماتیک، تنظیم و توسعه بسیار انجام داده است.

## معرفی دستگاه شاطر اتوماتیک سنگک

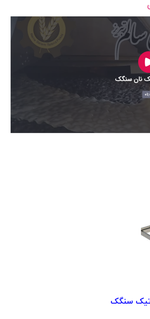
کاتالوگ دستگاه شاطر اتوماتیک سنگک | تماس و مشاوره

**کارمند شرکت شو**
نیروی انسانی خواهند و پرتکنیک میهن‌دین سرمایه ماشین می‌باید دارد دارند که با هم می توانیم

**مشاوره**
تماس با مجموعه صنایع تبریز پخت، از طریق گفتگوی آنلاین و شاخص تماس امکان برای است

**سوالات متداول**
اگر به کمک نیاز دارید، ما باید کنیست از سوالات و جامع های متداول یا برای شما اعداد کرده ایم

**گاری محصول**
گاری محصول - ویژه‌های محصول - ماشین های ارسال مشتریان




# شرکت نان سالم تبریز پخت

شاطر اتوماتیک سنگک

شاطر اتوماتیک سنگک

## دستگاه شاطر سنگک، رو به دستگاه های پخت نان قابلیت نصب دارد ؟

- دستگاه در توان پخت نان
- دستگاه دوار مدل آلای کناهی
- دستگاه های دوار پخت نان رایج

## 1- شاطر اتوماتیک سنگک مدل پمپ بادی

شاطر اتوماتیک سنگک

## شاطر اتوماتیک سنگک

**دستگاه های مشابه قبلی از لحاظ نوع پخت زیر همواره بودند.**

- برای های تریگ، با هاهری شیطونب
- باز شدن درب با همکاشت زیاد و سگسیری درب
- تنظیم فشار باد به صورت دستی انجام می پذیرد
- عدم وجود کیست باتری در دستگاه های قدیم
- تنظیم ضخامت خمیر با کلی مشکل
- داغ شدن خمیر داخل محفن

**قابلیت های جدید که با رفع موارد بالا در این دستگاه موجود دارد .**

- طراحی برای های پوش برای دمای تنور و شاغل
- آسان در شدن درب، توانایی گردن درب و استفاده از گریز دیوانبی
- نصب کیفیت فشار به همیزه رگلاتور و شیرزیلی
- تعبیه کیست باتری اتوماتیک، با قابلیت تنظیم میزان باتسلی آنست
- تنظیم ضخامت خمیر با طراحی قیم شدید با قابلیت تنظیم پهنور
- عدم داغ شدن خمیر داخل محفن به دلیل گردش آب خنک.

برند سنگک تبریز
قیمت دستگاه پخت نان سنگی نیمه کیلوئی - کیلوئی [ قیمت دستگاه پخت نان سنگک ]
قیمت دستگاه نوانی

**تنور پهن آن دوباره‌ای نان سنگک** با قابلیت تعیین ضخامت نان، قابلیت پهن کردن تا 120 عدد نان سنگک 300 گرمی در ساعت متناسب با میل مشتریان پهن کردن و تعیین ضخامت نان به وسیله جرخش دستگیره کو کوچک.

## کمپرسور

کمپرسور مخصوص سنگک اتوماتیک.

برای تامین نیرو دستگاه شاطر اتوماتیک، نیرو اتوماتیک، نیرو استفاده قرار می گیرد . که در قسمت قبلی 50 لیتری این 120 لیتری به مشتری عرضه شده می شود. **مواصفات** با کمپرسور که وظیفه دارد به برای نیروی دستگاه شاطر اتوماتیک می باشد.

## پاتیل خمیر بر

پاتیل خمیر بر برجدار

پاتیل خمیر بر یکی از لوازم جانبی دستگاه شاطر اتوماتیک هست. فقاز داغ‌ایی برای از پیشرفت ترین وسایل داغ‌ایی محسوب می شود. به همین خاطر و افزایش بهداشت خمیر این محصول تمام انجام می باشد.

## وینچ (چرتقیل)




وینچ با همان چرتقیل

وینچ ها یا همان چرتقیل یک جعبه هستند که با ماشین سیم وفلزات میل می کند. و در صنعت معدنکاری گسترده ای دارند.
در انواع چرتقیل ها ، وینچ برقی و از سطح های برقی بیشتر مصرف می شود یا استفاده از ماشین‌ها فلزاه های جالب میدهن صنعتی هست ماشینگی و یا کار بر. در این صنعتم وظیفه وینچ های برقی بدون پاتیل خمیر بر می باشد . که برای تخلیه خمیر داخل شاطر اتوماتیک می باشد.



نان سنگک اتوماتیک

تضمین کیفیت نان سنگک به طور کلا به چون دخالت دست صورت میگیرد . نان به صورت آمده از کیفیت بهتری برخوردار هست.
عرض و ضخامت نان دست مشتری می باشد . که در عوامل تولید باید چون نان با تعیین و ضخامت با به کمک آمپر کنترل خمیر می تواند تنظیم کنند
در پخت نان سنگک به صورت سنتی نان سنگک استفاده از تنور به صورت وجود ندارد . چون تنظیم اساسی ضخامت خمیر با به صورت دست پهن کنند نمی تواند کیفیت لازم و از نان بوجود آمده داشت
ولی در خمیر بر اتوماتیک نان سنگک می تواند از بهبود دهنده های مدار استفاده و کیفیت نان تولید و ارتقا بدید

## قیمت دستگاه شاطر اتوماتیک . بر میخواید ؟

ساده ترین روش، برای اطلاع از آخرین قیمت شاطر اتوماتیک سنگک می توانید با شماره های زیر در تماس باشید.

مهندس صابر زارع
۰۹۱۲ ۹۰۷۲۰۲

مهندس حامد شروری
۰۹۱۲ ۹۰۷۲۰۵۱

مهندس مهرداد شروری
۰۹۱۲ ۹۰۷۲۰۵۸

**با محصول دستگاه شاطر اتوماتیک، از رفیا فاصله بگیرید.**

1- به صورت کاملا بهداشتی نان تولید کنید .
2- نانی بشکوانید و بدون خمیری و موجنگی تحویل مشتری بدید .
3- تمام قسمت های برگیر و آب و خمیر از خمیر استیل می باشد .

**نظرات خودتون را با ما به اشتراک بگذارید ، سوالات و ابهامات خود را مطرح کنید در اسرع وقت پاسخگوی شما عزیزان خواهیم بود.**

نام
ایمیل
متن
ارسال نظر

دیدگاهتان را بنویسید
با طرح سئوال مطرح در زیر، دیدگاه خود را بیان کنید
سئوال *
ارسال سئوال