

شرکت صنایع نان سالم تبریز پخت

طراح و سازنده انواع ماشین آلات مدرن پخت نان و شیرینی





شرکت صنایع نان سالم تبریز پخت در سال ۱۳۹۴ با اخذ پروانه تاسیس شماره ۱۶۵۵۵ از وزارت صنایع به صورت رسمی در اداره ثبت شرکت های استان آذربایجان شرقی به شماره ۴۴۸۷۶ به ثبت رسید.

دفتر اصلی شرکت و کارخانه ، در شهر تبریز در زمینی به مساحت ۴۰۰۰ متر مربع ، در ۱۵ کیلومتری جاده تهران - تبریز واقع است در حدود ۱۰ نفر پرسنل آزموده و ماهر به صورت تمام وقت مشغول ساخت ماشین آلات پخت نان و شیرینی و ارائه آنها به بازارهای فروش می باشند .

شرکت صنایع نان سالم تبریز پخت طی سالیان اخیر به پشتوانه دانش و تجربیات ارزشمند جمعی از کارشناسان و فعالان عرضه صنعت و بهره گیری از تکنولوژی روز ، همواره سعی در ارتقا کیفیت ماشین آلات تولیدی خود داشته و به گواهی مراجع ذیصلاح و مشتریان ممتزم در این راستا موفق بوده است شرکت صنایع نان سالم تبریز پخت افتخار دارد علاوه بر تامین نیازهای بازار داخلی کشور تولیدات خود را فراتر از مرزهای ایران به کشورهای اروپایی ، اسکانديناوی ، استرالیا ، کانادا ، روسیه و کشورهای ماشیه خلیج فارس و سایر کشورها صادر نماید.

با توجه به اینکه تداوم رضایت مشتریان از اهداف اصلی شرکت می باشد واهد تمقیق و توسعه این شرکت با به کارگیری نیروهای متخصص و با استفاده از دانش فنی روز دنیا با تمام توان برای برآورده نمودن نیازهای بالفعل مشتریان ، محورهای ذیل را در اولویت کاری برنامه خود دارد:

- انجام تمقیقات در جهت تشفیص ئ شناسایی نیازمنده های بازار و مشتریان

-طراحی محصولات جدید با توجه به نیازمندیهای شناسایی شده

- ارتقا و توسعه سطح کیفی و عملکردی محصولات در راستای افزایش رضایتمندی مشتریان

- شناسایی و بکارگیر استانداردهای جهانی فنی و مدیریتی مرتبط



خمیرگیر

خمیرگیر یا خمیرکن جزء لوازم اولیه هر نانوائی محسوب میشه خمیرگیر در زمان های قدیم که نان به صورت سنتی پخت می شود بسیار دشوار و سخت بود و با پیشرفت صنف نانوائی ابزار آلات نانوائی هم تغییر بسیار یافتن و کار نانوائی را راحتتر و سریعتر کردن در این میان خمیرگیر یا خمیرکن برقی یکی از دشوارترین کارهای نانوائی را آسان نموده.





خمیرگیر

وزن Weight	دهنه دیگ Bowl Size	خمیر Dough	آرد Flour	قدرت موتور / ولتاژ ۳۸۰ Motor Power \ 380 Voltage	قدرت موتور / ولتاژ ۲۲۰ Motor Power \ 220 Voltage
۶۵ کیلوگرم 65 kg	۴۸ سانتی متر 48 cm	۳۰ کیلوگرم 30 kg	۱۵-۲۰ کیلوگرم 15-20 kg	۰,۵۵ کیلووات 0.55 kw	۱,۳ کیلووات 1.3 kw

Model:
SM-30

وزن Weight	دهنه دیگ Bowl Size	خمیر Dough	آرد Flour	قدرت موتور / ولتاژ ۳۸۰ Motor Power \ 380 Voltage	قدرت موتور / ولتاژ ۲۲۰ Motor Power \ 220 Voltage
۷۰ کیلوگرم 70 kg	۵۷ سانتی متر 57 cm	۴۰ کیلوگرم 40 kg	۲۰-۲۵ کیلوگرم 20-25 kg	۰,۵۵ کیلووات 0.55 kw	۱,۳ کیلووات 1.3 kw

Model:
SM-40

وزن Weight	دهنه دیگ Bowl Size	خمیر Dough	آرد Flour	قدرت موتور / ولتاژ ۳۸۰ Motor Power \ 380 Voltage	قدرت موتور / ولتاژ ۲۲۰ Motor Power \ 220 Voltage
۱۷۰ کیلوگرم 170 kg	۷۰ سانتی متر 70 cm	۸۰ کیلوگرم 80 kg	۵۰ کیلوگرم 50 kg	۱,۱ کیلووات 1.1 kw	۱,۵ کیلووات 1.5 kw

Model:
SM-80

وزن Weight	دهنه دیگ Bowl Size	خمیر Dough	آرد Flour	قدرت موتور / ولتاژ ۳۸۰ Motor Power \ 380 Voltage	قدرت موتور / ولتاژ ۲۲۰ Motor Power \ 220 Voltage
۲۲۰ کیلوگرم 220 kg	۸۰ سانتی متر 80 cm	۱۲۰ کیلوگرم 120 kg	۸۰ کیلوگرم 80 kg	۱,۵ کیلووات 1.5 kw	۲ کیلووات 2 kw

Model:
SM-120

وزن Weight	دهنه دیگ Bowl Size	خمیر Dough	آرد Flour	قدرت موتور / ولتاژ ۳۸۰ Motor Power \ 380 Voltage	قدرت موتور / ولتاژ ۲۲۰ Motor Power \ 220 Voltage
۲۴۰ کیلوگرم 240 kg	۹۰ سانتی متر 90 cm	۱۸۰ کیلوگرم 180 kg	۱۲۰ کیلوگرم 120 kg	۲,۲ کیلووات 2.2 kw	۲ کیلووات 2 kw

Model:
SM-180



پاروی
سه شاخ
پرداخت شده

دنده
فسفر برنز



پاروی
دو شاخ
استیل







پهن کن اتوماتیک گردبر



دستگاه پهن کن برای نازک کردن خمیر مورد استفاده قرار می گیرد . وقتی این دستگاه در کنار دستگاه نیمه اتومات دوار قرار میگیرد نانوا خمیر را پس از آنکه به صورت اتومات برش خورد و رو بالشتک قرار گرفت با دست به بستر پخت انتقال می دهد و زمانی که پهن کن در ابتدای دستگاه تونلی اتومات قرار گیرد . خمیر به صورت ات به بستر منتقل می شود . در این دستگاه ضخامت خمیر تنظیم می باشد و سرعت عملکرد آن نیز با استفاده از اینورتر قابل کنترل می باشد

قابلیت پهن کردن خمیر تهیه شده با خمیر مایه بدون نیاز به افزودنی های غیر مجاز همچون جوش شیرین ..

مصرف بسیار کم برق بواسطه وجود دستگاه اینورتر

دارا بودن الکتروگیربکس خارجی بدون صدا با عمر طولانی

قابلیت تغییر ارتفاع دستگاه

کاربرد آسان و عدم نیاز به کارگر ماهر

افزایش سرعت پخت

کاهش قیمت تمام شده نان

افزایش مدت ماندگاری نان

جلوگیری از ضایعات نان

افزایش بهداشت به دلیل کم شدن دخالت دست

قابلیت تغییر سرعت دستگاه به صورت دیجیتالی

لیست اندازه تیغ های موجود پهن کن عریض کن گردبر و بیضی بر

42 cm	40 cm	38 cm	35 cm	32 cm	30 cm
54 cm	52 cm	50 cm	48 cm	46 cm	44 cm

قطر دایره

40*25 cm	38*25 cm	35*25 cm
52*25 cm	52*30 cm	48*35 cm

بیضی

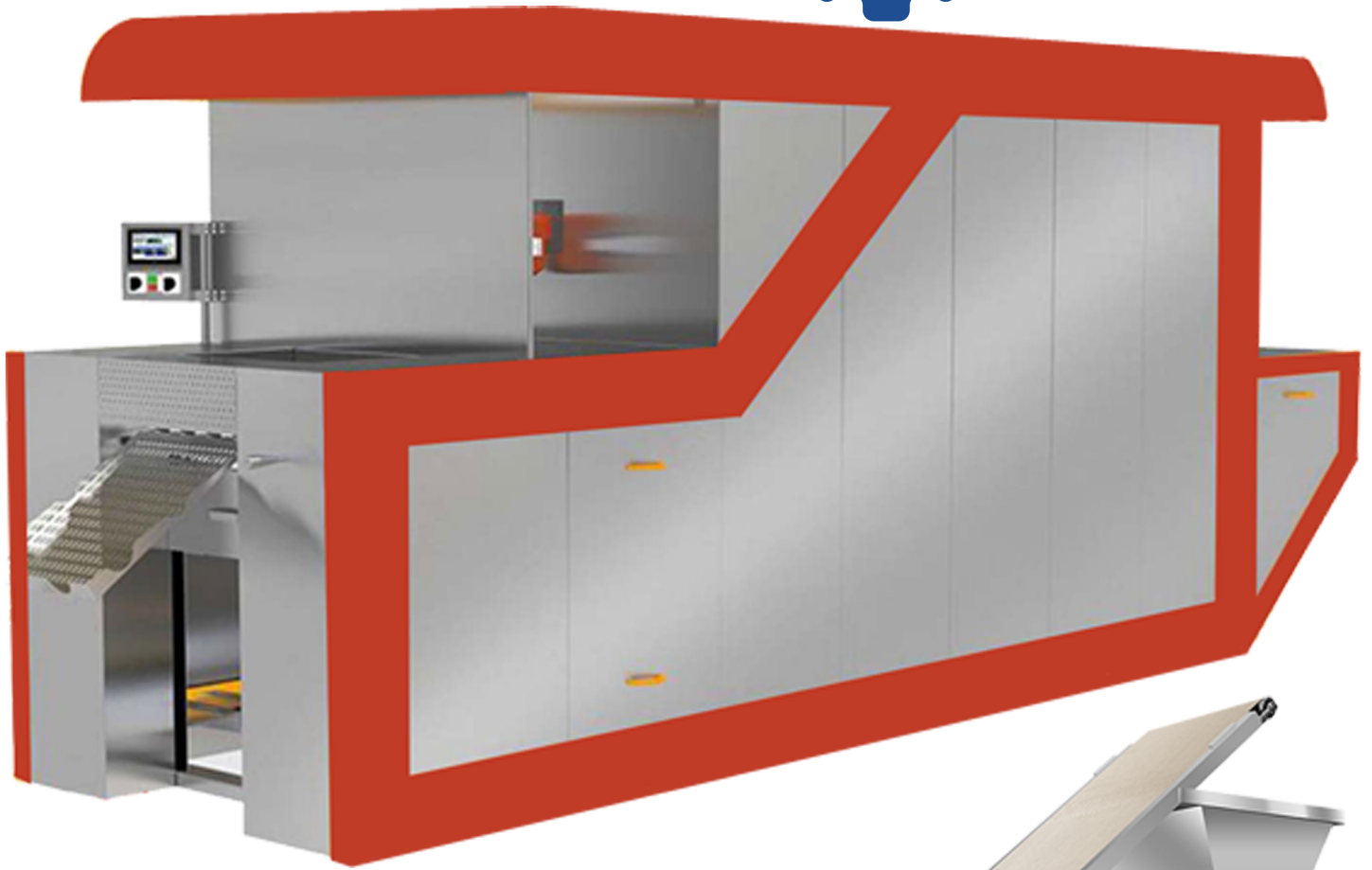
20 cm	25 cm	28 cm	46*20 cm
-------	-------	-------	----------

مستطک پهن کن رول قطر ظاهره
مستطک پهن کن رول قطر ظاهره
مستطک پهن کن رول قطر ظاهره
پهن کن بیضی

وزن تقریبی دستگاه (kg)	ولتاژ برق (V)	قدرت موتور (kw)		ظرفیت تولید در ۸ ساعت	ابعاد به سانتی متر			مدل دستگاه
		بدون اینورتر	مجهز به اینورتر		ارتفاع	عرض	طول	
400	220	1.5	0	9800	180	102	152	گردبر 2018



دستگاه پخت نان تیری اتوماتیک





شرکت صنایع نان سالم تبریز پخت

طراح و سازنده انواع ماشین آلات اتوماتیک و نیمه اتوماتیک پخت نان
فرهای فانتزی، قنادی و تجهیزات خطوط تولید نان و شیرینی

دستگاه اتومات و نیمه اتومات تونلی

دستگاه تونلی ۷۸۰۰ در ابعاد مختلف جهت تولید انواع نان بصورت اتومات و نیمه اتومات در شرکت تولید می گردد.

این فر بر حسب نوع نان تولیدی به سه گروه تقسیم می شود:

۱- فرهای تونلی برای تولید نان لواش:

این گروه از دستگاه تونلی جهت پخت نان لواش بصورت دستی یا اتومات با ظرفیت های مختلف مورد استفاده قرار می گیرد.
حالت اتومات:

در ابتدای خط تولید یک دستگاه پهن کن ۴ یا ۶ غلنکی مجهز به اینورتر قرار می گیرد که خمیر را به شکل نواری به سطح پخت، انتقال می دهد. پهن کن مجهز به اینورتر بوده که می توان سرعت خروجی خمیر را با آن تنظیم نمود. پهن کن براساس سفارش مشتری به شکل ۱ یا ۲ ردیفه تولید می گردد. تونل پخت مجهز به اینورتر و حرارت سنج بوده که از طریق آن می توان دور حرکت نوار و دمای تونل را تنظیم نمود و نان مطلوب را تهیه کرد. تیغه برش نان انتهای دستگاه از جنس مخصوص می باشد و به درخواست مشتری می تواند مجهز به موتور و اینورتر جداگانه جهت برش نان به اندازه های دلخواه گردد.

نان های تولید شده در سبد استیل خروجی دستگاه جمع آوری می شود و با در صورت فرارگرفتن نوار سردکن اتومات، (که به چند فن و اینورتر مجهز می باشد) نان جهت خنک شدن به آن منتقل می شود.

حالت دستی:

در صورتیکه تونل جهت پخت نان لواش بصورت دستی باشد نیاز به فیچی قطع کن ندارد.

- نوار این دستگاه می تواند از جنس سیمی گالوانیزه، استیل و یا چدن باشد.
- برای حفظ رطوبت و نرمی نان لواش معمولاً تونل با طول کمتر توصیه می شود. در صورت تولید نان لواش بصورت خشک، طول بلندتر و استفاده از سردکن جهت خنک نمودن و خارج کردن کامل رطوبت نان پیشنهاد می گردد.

۲- فرهای تونلی مناسب برای نان های بربری و تافتون

این گروه از دستگاه تونلی جهت پخت نان بربری یا تافتون بصورت دستی یا اتومات با ظرفیت های مختلف مورد استفاده قرار می گیرد.
حالت اتومات:

در ابتدای خط تولید و قبل از دستگاه تونلی، یک دستگاه شاطر اتومات مجهز به نازل مخصوص قرار می گیرد که خمیر را به شکل ریزشی به سطح نوار پخت، انتقال می دهد. شاطر اتومات مجهز به اینورتر بوده که می توان خروجی خمیر را با آن تنظیم کرد. نازل شاطر اتومات براساس سفارش مشتری به شکل ۱ یا ۲ یا ۳ ردیفه تولید می گردد.

تونل پخت مجهز به اینورتر و حرارت سنج بوده که از طریق آن می توان سرعت حرکت نوار و دمای تونل را تنظیم نمود و نان مطلوب را تهیه کرد. تیغه برش نان، از جنس مخصوص می باشد و به درخواست مشتری می تواند مجهز به موتور و اینورتر جداگانه جهت برش نان به اندازه های دلخواه گردد. نان های تولید شده در سبد استیل خروجی دستگاه جمع آوری می شود یا در صورت فرارگرفتن سردکن اتومات، (که به چند فن و اینورتر مجهز می باشد) محصول جهت خنک شدن به آن انتقال می یابد.

حالت دستی:

در صورتیکه تونل جهت پخت نان بربری یا تافتون بصورت دستی باشد نیاز به فیچی قطع کن ندارد.

تبریز- 15 کیلومتری جاده تهران کوی گلستان

www.nane-salem.ir

Intel@nane-salem.ir



شرکت صنایع نان سالم تبریز پخت

طراح و سازنده انواع ماشین آلات اتوماتیک و نیمه اتوماتیک پخت نان
فرهای فانتزی، قنادی و تجهیزات خطوط تولید نان و شیرینی

- نوار این دستگاه می تواند از جنس سیمی گالوانیزه یا استیل باشد.
- در حالت اتومات دستگاه با نوار کم عرض توصیه می گردد در حالیکه بصورت پخت دستی، نوار عریض تر میزان تولید را افزایش می دهد.

۳- فرهای تونلی برای تولید نان لواش:

این گروه از دستگاه تونلی جهت پخت نان لواش بصورت دستی یا اتومات با ظرفیت های مختلف مورد استفاده قرار می گیرد.
حالت اتومات:

در ابتدای خط تولید یک دستگاه پهن کن ۴ یا ۶ غلنکی مجهز به اینورتر قرار می گیرد که خمیر را به شکل نواری به سطح پخت، انتقال می دهد. پهن کن مجهز به اینورتر بوده که می توان سرعت خروجی خمیر را با آن تنظیم نمود. پهن کن براساس سفارش مشتری به شکل ۱ یا ۲ ردیفه تولید می گردد. تونل پخت مجهز به اینورتر و حرارت سنج بوده که از طریق آن می توان دور حرکت نوار و دمای تونل را تنظیم نمود و نان مطلوب را تهیه کرد. تیغه برش نان انتهایی دستگاه از جنس مخصوص می باشد و به درخواست مشتری می تواند مجهز به موتور و اینورتر جداگانه جهت برش نان به اندازه های دلخواه گردد.

نان های تولید شده در سبد استیل خروجی دستگاه جمع آوری می شود و با در صورت قرار گرفتن نوار سردکن اتومات، (که به چند فن و اینورتر مجهز می باشد) نان جهت خنک شدن به آن منتقل می شود.

حالت دستی:

در صورتیکه تونل جهت پخت نان لواش بصورت دستی باشد نیاز به فیچی قطع کن ندارد.

- نوار این دستگاه می تواند از جنس سیمی گالوانیزه، استیل و یا چدن باشد.
- برای حفظ رطوبت و نرمی نان لواش معمولاً تونل با طول کمتر توصیه می شود. در صورت تولید نان لواش بصورت خشک، طول بلندتر و استفاده از سردکن جهت خنک نمودن و خارج کردن کامل رطوبت نان پیشنهاد می گردد.

۴- فرهای تونلی برای تولید نان سنگک:

این گروه از دستگاه تونلی جهت پخت نان سنگک بصورت دستی یا اتومات با ظرفیت های مختلف مورد استفاده قرار می گیرد.
حالت اتومات:

مانند تونل تولید بربری و تافتون از شاطر اتومات استفاده می شود. تنها وجه تمایز این دستگاه با تونل بربری استفاده از چدن برجسته جهت بستر پخت می باشد که می توان نانی شبیه نان سنگک سنتی تولید نمود.

حالت دستی:

در صورت پخت نان سنگک بصورت دستی از تونل با نوار عریض تر استفاده می شود که شاطر می تواند با استفاده از پارو خمیر را بر سطح پخت پهن نماید.

مزایای دستگاه:

- امکان تفکیک فضای پخت از فضای عرضه و بسته بندی

تبریز- 15 کیلومتری جاده تهران کوی گلستان

www.nane-salem.ir

Intel@nane-salem.ir



شرکت صنایع نان سالم تبریز پخت

طراح و سازنده انواع ماشین آلات اتوماتیک و نیمه اتوماتیک پخت نان
فرهای فانتزی، قنادی و تجهیزات خطوط تولید نان و شیرینی

- حرارت صددرد صد غیرمستقیم
- کاهش مصرف سوخت با عایق بندی مناسب دستگاه

ویژگی های دستگاه اتومات و نیمه اتومات تونلی:

- راندمان بالای تولید
- کاهش دخالت دست در پخت نان
- امکان تولید اتوماتیک انواع نان
- کاهش ضایعات نان
- نماهای جانبی دستگاه از قاب های استیل ساخته شده که عموماً برای تسهیل به صورت کشویی می باشند که در صورت نیاز به انجام عملیات تعمیر و نگهداری مربوطه این قاب ها به راحتی باز شوند.
- غیر مستقیم بودن حرارت مانع از آلودگی هوا و محیط کار و بستر پخت می شود ،
- کنترل دور دستگاه با استفاده از اینورتر به سادگی انجام می گیرد.
- در صورت سفارش مشتری دستگاه دارای کنترل دور مجزا جهت برش نان به اندازه های دلخواه خواهد بود.
- میزان برق مصرفی در این دستگاه معادل ۶ لامپ ۱۰۰ وات می باشد.



شرکت صنایع نان سالم تبریز پخت

طراح و سازنده انواع ماشین آلات اتوماتیک و نیمه اتوماتیک پخت نان
فرهای فانتزی، قنادی و تجهیزات خطوط تولید نان و شیرینی

انواع فر تونلی مخصوص پخت نان لواش

کارگر مورد نیاز	سوخت مصرفی بر تن		ولتاژ برق (V)	قدرت موتور (kw)	ظرفیت پخت در ۸ ساعت (kg)	مشخصات نوار دستگاه		ابعاد به سانتی متر			مدل
	مقدار	نوع				جنس نوار	عرض نوار (cm) (W1)	ارتفاع (H)	عرض (W)	طول (L)	
2	80-90 m3 70-80 L	گاز-گازوئیل	220	1.1 2.2	800	استیل / گالوانیزه / چدن	50	210	125	410	MBI COMBO 7800 CI/CS/CIP 50 L 410
2	80-90 m3 70-80 L	گاز-گازوئیل	220	1.1 2.2	1300	استیل / گالوانیزه / چدن	80	210	160	410	MBI COMBO 7800 CI/CS/CIP 80 L 410
2	80-90 m3 70-80 L	گاز-گازوئیل	220	1.1 2.2	1000	استیل / گالوانیزه / چدن	50	210	125	475	MBI COMBO 7800 CI/CS/CIP 50 E/L 475
2-4	80-90 m3 70-80 L	گاز-گازوئیل	220	1.1 2.2	1000-1500	استیل / گالوانیزه / چدن	80	210	160	475	MBI COMBO 7800 CI/CS/CIP 80 E/L/H 475
2	80-90 m3 70-80 L	گاز-گازوئیل	220	1.1 2.2	1200	استیل / گالوانیزه / چدن	50	210	125	620	MBI COMBO 7800 CI/CS/CIP 50 E/L 620
2-4	80-90 m3 70-80 L	گاز-گازوئیل	220	1.1 2.2	1500-2000	استیل / گالوانیزه / چدن	80	210	160	620	MBI COMBO 7800 CI/CS/CIP 80 E/L/H 620

فر مخصوص پخت نان سنگک

کارگر مورد نیاز	سوخت مصرفی بر تن		ولتاژ برق (V)	قدرت موتور (kw)	ظرفیت پخت در ۸ ساعت (kg)	مشخصات نوار دستگاه		ابعاد به سانتی متر			مدل
	مقدار	نوع				جنس نوار	عرض نوار (cm) (W1)	ارتفاع (H)	عرض (W)	طول (L)	
2	80-90 m3 70-80 L	گاز-گازوئیل	220	2.2	1000	نوار چدنی	50	210	125	475	MBI COMBO 7800 CIK 50 E 475
2-4	80-90 m3 70-80 L	گاز-گازوئیل	220	2.2	1000-1500	نوار چدنی	80	210	160	475	MBI COMBO 7800 CIK 80 E/H 475
2	80-90 m3 70-80 L	گاز-گازوئیل	220	2.2	1200	نوار چدنی	50	210	125	620	MBI COMBO 7800 CIK 50 E 620
2-4	80-90 m3 70-80 L	گاز-گازوئیل	220	2.2	1500-2000	نوار چدنی	80	210	160	620	MBI COMBO 7800 CIK 80 E/H 620

انواع فر تونلی مخصوص پخت نان بربری و تافتون

کارگر مورد نیاز	سوخت مصرفی بر تن		ولتاژ برق (V)	قدرت موتور (kw)	ظرفیت پخت در ۸ ساعت (kg)	مشخصات نوار دستگاه		ابعاد به سانتی متر			مدل
	مقدار	نوع				جنس نوار	عرض نوار (cm) (W1)	ارتفاع (H)	عرض (W)	طول (L)	
2	80-90 m3 70-80 L	گاز-گازوئیل	220	1.1 2.2	1000	استیل / گالوانیزه / چدن	50	210	125	475	MBI COMBO 7800 CI/CS/CCI 50 E 475
2-4	80-90 m3 70-80 L	گاز-گازوئیل	220	1.1 2.2	1000-1500	استیل / گالوانیزه / چدن	80	210	160	475	MBI COMBO 7800 CI/CS/CCI 80 E/H 475
2-4	80-90 m3 70-80 L	گاز-گازوئیل	220	1.1	1400-1900	استیل / گالوانیزه	100	210	180	475	MBI COMBO 7800 CI/CS 100 E/H 475
2	80-90 m3 70-80 L	گاز-گازوئیل	220	1.1 2.2	1200	استیل / گالوانیزه / چدن	50	210	125	620	MBI COMBO 7800 CI/CS/CCI 50 E 620
2-4	80-90 m3 70-80 L	گاز-گازوئیل	220	1.1 2.2	1500-2000	استیل / گالوانیزه / چدن	80	210	160	620	MBI COMBO 7800 CI/CS/CCI 80 E/H 620
2-4	80-90 m3 70-80 L	گاز-گازوئیل	220	1.1	2000-2500	استیل / گالوانیزه	100	210	180	620	MBI COMBO 7800 CI/CS 100 E/H 620
2-4	80-90 m3 70-80 L	گاز-گازوئیل	220	1.1	2500-3000	استیل / گالوانیزه	120	210	210	620	MBI COMBO 7800 CI/CS 120 E/H 620
2-4	80-90 m3 70-80 L	گاز-گازوئیل	220	1.1 2.2	2000-2500	استیل / گالوانیزه / چدن	80	210	160	800	MBI COMBO 7800 CI/CS/CCI 80 E/H 800
2-4	80-90 m3 70-80 L	گاز-گازوئیل	220	1.1	2600-3100	استیل / گالوانیزه	100	210	180	800	MBI COMBO 7800 CI/CS 100 E/H 800
2-4	80-90 m3 70-80 L	گاز-گازوئیل	220	1.1	3500-4000	استیل / گالوانیزه	120	210	210	800	MBI COMBO 7800 CI/CS 120 E/H 800

تبریز- 15 کیلومتری جاده تهران کوی گلستان

www.nane-salem.ir

Intel@nane-salem.ir



شرکت صنایع نان سالم تبریز پخت

طراح و سازنده انواع ماشین آلات اتوماتیک و نیمه اتوماتیک پخت نان
فرهای فانتزی، قنادی و تجهیزات خطوط تولید نان و شیرینی

- مشخصات الکتریکی

SPECIFICATION		مشخصات
CONNECTED LOAD:	~1.1KW	توان موتور نقاله:
SUPPLY FREQUENCY:	50HZ	فرکانس:
SUPPLY VOLTAGE:	220 V ac	ولتاژ ورودی:
CURRENT:	~4A	جریان:
HEATING:	GAS/GASUEL	سیستم گرمایشی:

سیستم کنترلی پیشرفته: در این سیستم کلیه عملیات کنترلی بوسیله دستگاه PLC نصب شده در تابلو برق انجام گرفته و اپراتور با صفحه کلید (HMI) می تواند تنظیمات لازم از جمله سرعت موتور، دما، شمارشگر نان، زمان خاموش شدن اتوماتیک دستگاه و تایمر زمان پخت را انجام دهد و با برنامه های از پیش تعریف شده برای انواع نان ها را انتخاب نماید.

نمایش منحنی تغییرات دما، پرینت گرفتن از اطلاعات مختلف دستگاه مثل تعداد نان های برش داده شده در شیفت های کاری مختلف، 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.

- آنالیز لوازم الکتریکی دستگاه اتومات و نیمه اتومات تونلی

کشور سازنده	مارک	مدل	لوازم تابلو برق
TAIWAN	FATEK	B1-14MR25DC	PLC
TAIWAN	PANEL MASTER	PV037-LSK	HMI
CHINA	DELTA	DTC1000	MADUL TEMPERATURE
TAIWAN	TECO	S310	INVERTER

کشور سازنده	نحوه سربندی	فرکانس	فاز	ولتاژ ورودی	توان	الکتروموتور
چین	مثلث Δ	50 Hz	3 PH	220 V ac	1.1 KW	موتور نقاله
چین	مثلث Δ	50 Hz	3 PH	220 V ac	0.75 KW	موتور قیچی

کشور سازنده	فرکانس	ولتاژ خروجی	ولتاژ ورودی	توان	اینورتر
TAIWAN	50 Hz	220 V ac - 3PH	220 V ac - 1PH	1.5 KW	موتور نقاله
TAIWAN	50 Hz	220 V ac - 3PH	220 V ac - 1PH	0.75 KW	موتور قیچی

*این فر مجهز به ۲ اینورتر می باشد اینورتر مربوط به نقاله امکان تغییر سرعت نوار نقاله را فراهم میکند و اینورتر دیگر برای موتور قیچی برش نان تعبیه شده است که میتوان به سبب آن طول نان خروجی را به اندازه های دلخواه تنظیم نمود.

* در فرهای جدنی برای نوار نقاله جدنی موتور ۲،۲ کیلو وات و اینورتر متناسب نصب می شود.

تبریز- 15 کیلومتری جاده تهران کوی گلستان

www.nane-salem.ir

Intel@nane-salem.ir



شرکت صنایع نان سالم تبریز پخت

طراح و سازنده انواع ماشین آلات اتوماتیک و نیمه اتوماتیک پخت نان
فرهای فانتزی، قنادی و تجهیزات خطوط تولید نان و شیرینی

مشعل	ولتاژ ورودی	فاز	فرکانس	توان گرمایی	فشار گاز مورد نیاز
	220 V ac	1 PH	50 Hz	80.000 K Cal	18~25 mbar

ترموکوپل	مدل	مشخصات
بالا	K-TYPE	2CM/0-400°C
پایین	K-TYPE	15CM/0-400°C

- آنالیز و مشخصات لوازم مکانیکی دستگاه اتومات و نیمه اتومات تونلی

گیربکس نقاله	مدل	نسبت	مارک
	VF86	48	ایران صنعت

نوار نقاله (استیل)	جنس	عرض نوار
	STAINLESS STEEL	(به تناسب عرض دستگاه)
نوار نقاله (گالوانیزه)	GALVANIZED	(به تناسب عرض دستگاه)

در واحد طراحی و مهندسی جنس و ضخامت ورق های مورد نیاز دستگاه با توجه به محاسبات فنی تعیین گردیده است.

ورق نما	جنس	کد فنی	ضخامت
	STAINLESS STEEL	ASM304	0.8MM
ورق محفظه پخت	STAINLESS STEEL	ASM430	1.25MM
ورق مبدل حرارتی	STAINLESS STEEL	4841	2MM

- ویژگی های ایزولاسیون

بدنه دستگاه با سه نوع عایق حرارتی به شرح ذیل ایزوله شده است به گونه ای که دمای بیرون دستگاه نزدیک به دمای محیط شود.

عایق حرارتی	جنس	ضخامت
	Ceramic Fiber Blankets	5CM
عایق حرارتی	Stone wool	5CM
عایق حرارتی	HEBELEX	10CM



شرکت صنایع نان سالم تبریز پخت

طراح و سازنده انواع ماشین آلات اتوماتیک و نیمه اتوماتیک پخت نان
فرهای فانتزی، قنادی و تجهیزات خطوط تولید نان و شیرینی

- مشخصات خروجی

دی اکسید کربن خروجی	دبی خروجی آگزوز	دمای آگزوز	دمای مبدل حرارتی	فر تونلی
12%	225 M3/H	190°C	500°C	



شرکت صنایع نان سالم تبریز پخت

طراح و سازنده انواع ماشین آلات اتوماتیک و نیمه اتوماتیک پخت نان
فرهای فانتزی، قنادی و تجهیزات خطوط تولید نان و شیرینی

- واحد خدمات پس از فروش

هزینه	نصب و راه اندازی	
به عهده مشتری	تکنسین های شرکت	دستگاه های داخل ایران
به عهده مشتری	تکنسین های شرکت	دستگاه های صادراتی
رایگان	آموزش مشتری در شرکت	دستگاه های صادراتی (در صورت تمایل مشتری)

- مدارک و لوازم ارسالی همراه دستگاه

- ۱- دفترچه راهنما
- ۲- نقشه تابلو برق دستگاه

لوازم ارسالی دستگاه اتومات		
ردیف	نام	تعداد
۱	پیچ گوشتی دو سو	۱
۲	پیچ گوشتی چهارسو	۱
۳	فازمتر	۱
۴	انبردست	۱
۵	آچار فرانسه	۱
۶	دسته آلن	۱
۷	آچار هشت تایی مرغوب	۱
۸	گریس پمپ	۱
۹	گریس نسوز + واسکازین	۱ کیلو گرم
۱۰	دستکش مهندسی	یک جفت
۱۱	کیف ابزار + لباس کار سفید	۱





شرکت نان سالم تبریز پخت

نان تیری



شرکت نان سالم تبریز پخت

نان تیری



شرکت نان سالم تبریز پخت

نان اسکو

عکس: جلال سامع سردرودی



دستگاه پخت نان تیری اتوماتیک
شرکت نان سالم تبریز پخت