

این مجموعه از چندین دستگاه مختلف تشکیل شده است که هر کدام مسؤولیت کاری را بر عهده دارد که به شرح ذیل قابل توصیف می باشد:

۱- فر پرتابل دوار ۰ ۲۷۰-۳۲۰ که از حرارت غیر مستقیم بھرہ مند می باشد.

#### مزایای دستگاه دوار پرتابل سنگی:

- بدائل رساندن فضای مورد نیاز
- مصرف سوخت بسیار پائین به علت عایق بندی خوب دستگاه
- بسترهای کاملاً بهداشتی جهت تولید نان
- مجهز به سیستم کنترل الکترونیکی دما و سرعت



مشخصات فنی		
270 80 CIK	320 85 CIK	مدل
266x257x265	340x320x265	ابعاد (سانتی متر)
900-1100 kg	900-1100 kg	ظرفیت پخت در ۸ ساعت
0.75	0.75	قدرت موتور (کیلووات)
220	220	ولتاژ برق (ولت)
گاز / گازوئیل	گاز / گازوئیل	نوع سوخت مصرفی
= 50 M <sup>3</sup> - 46.7 L	= 50 M <sup>3</sup> - 46.7 L	مقدار مصرف سوخت (بر تن)
برجسته	برجسته	نوع صفحه چدنی
80	85	طول صفحه چدنی (سانتی متر)
2	2	کارگر مورد نیاز (نفر)

لازم به ذکر است ظرفیت کلیه دستگاههای پخت براساس خمیر می باشد.



MADE IN IRAN



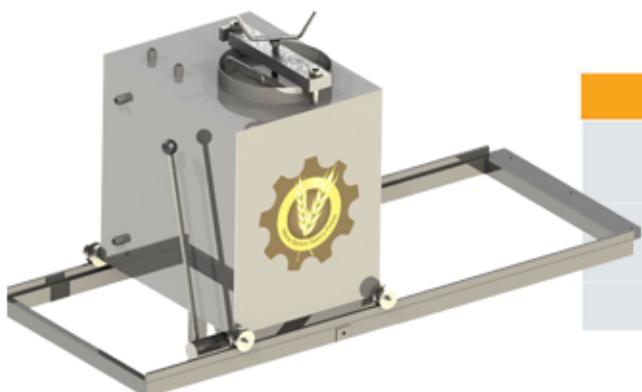
۲- میکسر خمیر نان سنگ ک با سرعت بالا و تغار جدا شونده(دارای تغار و پایه مخصوص جهت انتقال خمیر به بالابر و خمیر پهن کن) با ظرفیت تولید ۱۰۰ کیلو گرم خمیر نان سنگ در هر سیکل کاری

مشخصات فنی	
ابعاد (سانتی متر)	137x42x115
ظرفیت مخزن خمیر (کیلوگرم)	150
قدرت موتور (کیلووات)	1.5
ولتاژ برق (ولت)	220
وزن تقریبی (kg)	320



۳- این دستگاه عمل انتقال خمیر را بدون دخالت دست از تغار جدا شونده میکسر به خمیر پهن کن نیز انجام میدهد.

مشخصات فنی	
ابعاد ۵۳۲ (سانتی متر)	55x70x250
ابعاد ۲۷۵ (سانتی متر)	55x60x250
ظرفیت دستگاه (کیلوگرم)	250
ولتاژ برق (ولت)	220



مشخصات فنی	
ظرفیت مخزن آب	90
خنک کننده (لیتر)	90
ظرفیت مخزن خمیر (کیلوگرم)	220
ولتاژ برق (ولت)	

