

جهاز الخبازة التقليدي و البيزا الدوبار المحمولة



- قدرة النقل السهل
- تقليل إستهلاك الوقود حتى ثلاث مرات
- المناسب لطبخ أنواع الخبز التقليدي، البيزا
- الحرارة غير المباشرة تماما
- صاحب المعيار ISO9001, CE الوطني لاييران

جهاز الخبازة شبه الأتوماتيك المحمولة هو الجهاز ذات الحرارة غير المباشرة تماما مع قدرة إنتاج أنواع الخبز التقليدي نحو الخبز التافتون، الخبز الرقيق الآذري، الخبز البربري، الشيرمال و البيزا و الخبز الجاف. يستعمل في إنتاج هذا الجهاز من أنواع الحديد الزهر المصاف (الخبز البربري و التافتون)، المثقب (الخبز الرقيق الآذري)، البارز (الخبز السنغك التقليدي) نظرا إلى نوع الخبز المنتج.

نظام الكهرباء:

يمكن عرض نظام سيطرة الكهربائي للأجهزة المنتجة في شركة صناعات طبخ مشاهد بشكليين إلى الزبون.

١- نظام الأتوماتيك: ينجز في هذا النظام جميع عمليات سيطرة نظمات الإكهربائي بواسطة جهاز PLC المثبت في اللوحة و يستطيع المنظم أن ينجز التعديلات الضرورية نحو سرعه المحرك، الحرارة، زمن التشغيل و تعطيل الجهاز و مؤقت زمن الطبخ بواسطة اللوحة المفاتيح للمسيرة أو إختار البرنامج المعرفة من قبل. في هذه اللوحات، يمكن الاحتفاظ على جميع الأمور المنجزة و نشاط الجهاز و يمكن السيطرة و تعديل الجهاز عبر نظام المحدد.

٢- نظام الميكانيكي: في هذا النظام، يتم التعديل بواسطة منظم الحرارة و تكون مفاتيح السيطرة في إختيار المنظم.

نظام الحرارة:

في جهاز دوار محمولة السنغك، باستعمال المحولين الخاصين، تتوفر الحرارة المطلوبة لطبخ الخبز في تحت صفحات الطبخ و على الخبز دون أن تنتشر الغازات المنجزة من الوقود في مكان الطبخ و على هذا الأساس، ينتج المنتج النهائي (الخبز). يتم طبخ الخبز في هذا الجهاز باستعمال الأسلوبين: الحرارة التشعشعي و الجوازي.

