

المواصفات:

إختيار جهاز خبازة محمولة السنغك كالجهاز النموذج في البلد في المهرجان "العلم إلى العمل".
وضع منتج الطبخ أو العجين على الحديد الزهر الرمادي المكتتب و البارز (نظرا إلى حرارة الفرن)
إستعمال أنواع الفولاذ المقاوم للصدأ الخاص لمصناعات الغذائى فى صنع الواجهة
البقاء الأعلى و العطر و النكهة الجيدة جدا لخبز المنتج نحو خبز السنغك التقليدى
قدرة سيطرة البخار المنجم من تبخر ماء العجين نظرا إلى تخطيط غرفة الطبخ

الفوائد:

تقليل فضاء المطلوب

الحد الأكثر لإستهلاك الغاز ٥٠ طن متر مكعب و الغاز وئيل ٧/٤٦ لتر
إستهلاك وقود القليل لجهاز المحمولة بدليل عازل المناسب للجهاز و كون جهاز الخبازة ذات الشعلة الواحدة
أسلوب الصحن تماما لإنتاج الخبز
المجهزة بنظام سيطرة الكهربائى للحرارة و السرعة
صاحب المؤشر المعيار الوطنى لإيران، مؤخر CE لإتحاد الأروبا و ISO 9001-2008
يبتج خبز السنغك التقليدى مع المواصفات التقنية على شرح ما يلى فى شركة مصانع طبخ مشهد:



عدد العمال المطلوب	مواصفات الصفحة من الحديد الزهر		الإستهلاك حسب الطن		الفولطية (V)	قدرة المحرك (kw)	قدرة الطبخ فى ٨ ساعات (kg)	الأبعاد (cm)			النوع
	النوع	الطول (cm)	الميزان	النوع				الارتفاع (H)	العرض (W)	الطول (L)	
3	البارز	85	50 M3 46.7 L	الغاز الغاز وئيل	220	0.75	900-1100	235	320	370	MBI P 320 85 CIK (الواجهة الحديثة)
3	البارز	85	50 M3 46.7 L	الغاز الغاز وئيل	220	0.75	900-1100	215	320	320	MBI P 320 85 CIK (الواجهة القديمة)