



Полуавтоматическая портативная вращающаяся машина с косвенной теплотой разработана специально для выпечки всего иранского традиционного хлеба так Тафтун, Лаваш, Барбари, Сангак, сладкий хлеб и сухари, а также пицца. Различные виды чугуна, таких как гладкие (Барбари и Тафтун), перфорированные (лаваш), неровные (Сангак) используются в производстве этой машины.

USB, connecting machine to computer systems, remote control & adjusting and ... are possible according to customer's requirements.

Электрическая система:

Система электрического управления производными машинами в промышленной ко. выпечки в Мешхеде предоставляется двумя способами заказчику:

Автоматическая система:

В этой системе, все процессы управления электрическими системами выполняются с помощью системы PLC, которая была собрана на плате. Оператор может регулировать скорость вращения двигателя, температуру, время включения и выключения системы, таймер выпечки с помощью сенсорного экрана или выбрать программы по умолчанию.

В этой системе, все операции могут быть сохранены и можно установить машину и контролировать его работу на сервере системы.

Механическая система:

В этой системе, тепло регулируется термостатом и все клавиши управления, устанавливаются оператором.



Тепловая система:

В этой портативной вращающейся машине, необходимое тепло для выпечки, которое распространяется под пластиной выпечки и над хлебом подаётся двумя преобразователями без особенных газов горения, излучаемые внутри плиты выпечки, и таким образом, конечный продукт (хлеб), запечён. Хлеб выпекается в два способа: радиационный способ и способ близости (косвенный нагрев).

- **Особенности:**
Выбор портативной машины Сангака как наилучший дизайн страны на фестивале науки к практике
Установка изделия или теста на ухабистом сером чугуне (в зависимости от температуры печи)
Корпус из нержавеющей стали для пищевой промышленности
длительное хранение, хороший вкус и запах производственного хлеба
Управление паром в результате испарения теста согласно конструкции кабины выпечки
- **Преимущества:**
Сведение к минимуму требуемого пространства
Максимальное потребление газа 50м3 / Т и бензин 46/7 л / т
Низкий расход топлива благодаря надлежащей изоляции и быть одной горелкой
Гигиеническая поверхность для выпечки
В комплекте с системой электрического управления температурой и скоростью
Обладатель иранским национальным стандартом, маркировкой CE европейского союза и сертификатом ISO 9001-2008



модель	размер (cm)			производность выпечки за 8 часов (кг)	мощность двигателя (кв)	вольт (V)	используемое топливо на тон		характеристика чугуна		количество требуемых рабочих
	длина (L)	ширина (W)	высота (H)				тип	количество	тип	длина (cm)	
MBI P 180 65 новый вид	220	180	200	300-500	0.75	220	газ газойль	50 M3 46.7 L	перфорированный гладкий	65	3
MBI P 180 65 старый вид	180	180	215								
MBI P 220 70 новый вид	220	220	215	500-700	0.75	220	газ газойль	50 M3 46.7 L	перфорированный гладкий	70	3
MBI P 220 70 старый вид	220	220	215								
MBI P 270 70 новый вид	320	270	235	700-900	0.75	220	газ газойль	50 M3 46.7 L	перфорированный гладкий	70 -80	3
MBI P 270 70 старый вид	270	270	215								
MBI P 320 70 новый вид	370	320	235	900-1100	0.75	220	газ газойль	50 M3 46.7 L	перфорированный гладкий	70-85	3
MBI P 320 70 старый вид	320	320	215								
MBI P 320 85 новый вид	370	320	235	900-1100	0.75	220	газ газойль	50 M3 46.7 L	ухабистый	85	3
MBI P 320 85 старый вид	320	320	215								

