

**مزایای دستگاه دوار پرتابل:**

- به حداقل رساندن فضای مورد نیاز
- حداکثر مصرف سوخت گاز بر تن ۵۰ متر مکعب و گازوئیل ۷/۴۶ لیتر
- مصرف سوخت بسیار پائین به علت عایق بندی خوب دستگاه و تک مشعل بودن آن
- بستری کاملا بهداشتی جهت تولید نان
- مجهز به سیستم کنترل الکترونیکی دما و سرعت
- دارای نشان استاندارد ملی ایران، نشان CE اتحادیه اروپا و ISO 9001-2008

**ویژگی های دستگاه دوار پرتابل:**

- قرار گرفتن محصول پخت یا خمیر بر روی چدن خاکستری مناسب (با توجه به دمای فر)
- قابلیت کنترل بخار ناشی از تبخیر آب خمیر با توجه به طراحی کابین پخت
- استفاده از انواع استنلس استیل مخصوص صنایع غذایی در ساخت کابین پخت
- ماندگاری بالا و عمر و طعم بسیار خوب نان تولیدی در مقایسه با نان سایر ماشین ها.

مدل	ابعاد به سانتی متر			ظرفیت پخت در ۸ ساعت (kg)	قدرت موتور (kw)	ولتاژ برق (V)	سوخت مصرفی بر تن		مشخصات صفحه چدنی		کارگر مورد نیاز
	طول	عرض	ارتفاع				نوع	مقدار	نوع	طول (cm)	
MBI P 180 65 (نما جدید)	220	180	200	300-500	0.75	220	گاز- گازوئیل	50 M3 46.7 L	صاف	65	3
MBI P 180 65 (نما قدیم)	180	180	215						سوراخدار		
MBI P 220 70 (نما جدید)	220	220	215	500-700	0.75	220	گاز- گازوئیل	50 M3 46.7 L	صاف	70	3
MBI P 220 70 (نما قدیم)	220	220	215						سوراخدار		
MBI P 270 70 (نما جدید)	320	270	235	700-900	0.75	220	گاز- گازوئیل	50 M3 46.7 L	صاف	70-80	3
MBI P 270 70 (نما قدیم)	270	270	215						سوراخدار		
MBI P 320 70 (نما جدید)	370	320	235	900-1100	0.75	220	گاز- گازوئیل	50 M3 46.7 L	صاف	70-85	3
MBI P 320 70 (نما قدیم)	320	320	215						سوراخدار		
MBI P 320 85 (نما جدید)	370	320	235	900-1100	0.75	220	گاز- گازوئیل	50 M3 46.7 L	برجسته	85	3
MBI P 320 85 (نما قدیم)	320	320	215								



پرتابل دستگاهی با حرارت صد در صد غیر مستقیم، با قابلیت تولید انواع نان های سنتی از قبیل: تافتون، لواش آذری، بربری، شیرمال و حتی پیتزا می باشد. بر اساس نوع نان تولیدی از انواع چدن های صاف (نان بربری و تافتون)، سوراخدار (نان لواش آذری)، برجسته (نان سنگ سنتی) در تولید این دستگاه استفاده می شود.

**مشخصات دستگاه دوار پرتابل:****– سیستم حرارتی:**

در این دستگاه با استفاده از یک میدل خاص، حرارت مورد نیاز جهت پخت نان در زیر صفحات پخت و روی نان بدون اینکه گازهای ناشی از سوخت در بستر پخت پراکنده شوند تأمین می شود و به این ترتیب محصول نهایی(نان) تولید می گردد. پخت نان در این دستگاه با استفاده از دو روش حرارتی تشعشعی و مجاورتی صورت می گیرد.

**– سیستم برقی:**

سیستم کنترل الکتریکی دستگاههای تولید شده در این شرکت به دو صورت قابل ارائه به مشتری می باشد.

- سیستم اتوماتیک : در این سیستم کلیه عملیات کنترل سیستمهای الکتریکی بوسیله دستگاه PLC نصب شده در تابلو انجام گرفته و اپراتور با صفحه کلید لمسی می تواند تنظیمات لازم از جمله سرعت موتور، دما، زمان روشن و خاموش شدن دستگاه و تایمر زمان پخت را انجام دهد و یا برنامه های از پیش تعریف شده را انتخاب نماید. در این تابلوها کلیه اقدامات انجام شده و فعالیت دستگاه قابل ذخیره سازی بوده و امکان کنترل و تنظیم دستگاه از طریق سیستم سرور امکان پذیر می باشد.

- سیستم مکانیکی:

در این سیستم حرارت به وسیله ترموستات تنظیم می شود و کلیدهای کنترل در اختیار اپراتور می باشد.