

پرتابل دستگاهی است با حرارت صد در صد غیر مستقیم که جهت تولید نان سنگک طراحی و تولید گردیده است. خمیر سنگک به شیوه سنتی از طریق پارو بر روی سطح فرو رفته و برجسته انتقال یافته و نان سنگک را با ظاهر و طعم سنتی خود تولید می کند.

مشخصات دستگاه دوار پرتابل سنگک:

– سیستم حرارتی:

در این دستگاه با استفاده از دو مبدل 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 دستگاه های تولید شده در این شرکت به دو صورت قابل ارائه به مشتری می باشد.

– سیستم اتوماتیک: در این سیستم کلیه عملیات کنترل سیستم های 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.



ویژگی های دستگاه دوار پرتابل سنگک:

• قرار گرفتن محصول پخت یا خمیر بر روی چدن خاکستری فرورفته و برجسته (با توجه به دمای فر)

• قابلیت کنترل بخار ناشی از تبخیر آب خمیر با توجه به طراحی کابین پخت

• استفاده از انواع استنلس استیل مضموم صنایع غذایی در ساخت کابین پخت

• ماندگاری بالا و عمر و طعم بسیار خوب نان تولیدی همانند نان سنگک سنتی

مزایای دستگاه دوار پرتابل سنگک:

• به حداقل رساندن فضای مورد نیاز

• حداکثر مصرف سوخت گاز بر تن ۶۵ متر مکعب و گازوئیل ۶۰ لیتر

• مصرف سوخت بسیار پایین به علت عایق بندی خوب دستگاه

• بستری کاملا بهداشتی جهت تولید نان

• استفاده از یک پارو سبک و کوتاه برای پهن کردن نان

• تولید نان با رنگ یک نواخت و اندازه دلخواه در نتیجه حرکت عکس پارو و سطح پخت

• مجهز به سیستم کنترل الکترونیکی دما و سرعت

• دارای نشان استاندارد ملی ایران، نشان CE اتحادیه اروپا و ISO 9001-2008

مدل	ابعاد به سانتی متر			ظرفیت پخت در ۸ ساعت (kg)	قدرت موتور (kw)	مقدار برق مصرفی		سوخت مصرفی بر تن		مشخصات صفحه چدنی		کارگر مورد نیاز
	طول	عرض	ارتفاع			آمپر (A)	ولت (V)	نوع	مقدار	نوع	طول (cm)	
Portable 320 85 CIK (نما جدید)	317	360	235	900-1100	0.75	2.5	220	گاز- گازوئیل	5 M3 46.7 L	برجسته	85	3
Portable 320 85 CIK (نما قدیم)	317	360	235	900-1100	0.75	2.5	220	گاز- گازوئیل	5 M3 46.7 L	برجسته	85	3