



- صاحب الحديد الزهر البارز
- إنخفاض إستهلاك الوقود حتى ثلاث مرات
- المناسب لطبخ خبز السنغك
- الحرارة غير المباشرة تماما
- صاحب المعيار ISO9001,CE الوطني لإيران

تمّ التخطيط و إنتاج جهاز شبه الأتوماتيك المحمولة سنغك ذات الحرارة غير المباشرة لإنتاج خبز السنغك في شركة صناعات طبخ مشهد. يغوص عجّين السنغك بأسلوب التقليدي عبر المجرّفة على الحديد الزهر و ينتقل بشكل البارز و ينتج خبز السنغك مع الشكل و نكهته التقليدي.

نظام الكهرباء:

يمكن عرض نظام سيطرة الكهربائي للأجهزة المنتجة في شركة صناعات طبخ مشهد 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 سرعة المحرك، الحرارة، زمن التشغيل و تعطيل الجهاز و مؤقت زمن الطبخ بواسطة اللوحة المفاتيح للمسببة 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، يتمّ التعديل بواسطة منظم الحرارة و تكون مفاتيح السيطرة في إختيار المنظم.

نظام الحرارة:

في جهاز دوار محمولة السنغك، باستعمال المحولين الخاصين، تتوفّر 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). يتمّ طبخ الخبز في هذا الجهاز باستعمال الأسلوبين: الحراري التشعشعي و الجوّاري.