



– السعر المناسب

– التنوع في نوع الحديد الزهر و حجم الجهاز

– المناسب لطبخ أنواع الخبز التقليدي، الشيرمال و البيزا

جهاز الخبازة شبه الأتوماتيك الدوّار الثابت هو الجهاز ذات الشعلة المباشرة أو غير المباشرة مع قدرة إنتاج أنواع خبز التقليدي: الخبز التافتون، خبز الرقيق، خبز البربري، خبز السنك، خبز الجبن، الشيرمال و البيزا و الخبز الجاف. على أساس نوع الخبز المنتج يستعمل من أنواع الحديد الزهر الصاف (الخبز البربري و التافتون)، الحرض المنتظم أو غير المنتظم (الخبز الرقيق الأذري)، البارز أو المكثب (الخبز السنك التقليدي) في إنتاج هذا الجهاز. هذا الجهاز يصبح عازلاً في مكان التثبيت و يمكن تشغيله بعده.

نظام الكهرباء:

يمكن عرض نظام سيطرة الكهربائي للأجهزة المنتجة في شركة صناعات طبخ مشاهد 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 للمسيرة 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، يتم التعديل بواسطة منظم الحرارة و تكون مفاتيح السيطرة في إختيار المنظم.

نظام الحرارة:

تتوفر الحرارة المطلوبة في جهاز دوّار طبخ الخبز للطبخ في التحت أو على صفحات الطبخ بواسطة شعلتين المباشرتين أو غير المباشرتين و بهذا الشكل ينتج المنتج النهائي (الخبز).

المواصفات:

– وضع منتج الطبخ أو العجين على الحديد الزهر الرمادي المناسب (نظرا إلى حرارة الفرن)

– استعمال أنواع الفولاذ المقاوم للمصدأ الخاص لصناعات الغذاء، في صنع الواجهة

– البقاء الأعلى و العطر و النكهة المناسبة جدا لخبز المنتج

الفوائد:

– تقليل فضاء المطلوب

– الإستهلاك القليل

– تقليل إستهلاك الوقود بالنسبة إلى الفرن التقليدي

– المجهزة بنظام سيطرة الكهربائي للحرارة و السرعة

– إنتاج جميع الخبز التقليدي مع هذا الجهاز