

شرکت منابع پخت مشهد در سال ۱۳۷۰ با هدف ساخت انواع ماشین آلات پخت نان جهت تامین نیاز های داخلی و حضور در بازارهای جهانی تحت شماره ۷۵۷۱ در اداره کل ثبت شرکت های خراسان به ثبت رسید و دارای پروانه بهره برداری به شماره ۳/۲۱۵۵۰ می باشد.

در سال ۱۳۷۱، با ارسال دستگاه های تولیدی خود به کشور های آسیای میانه جزو اولین صادر کنندگان ماشین آلات پخت نان قرار گرفته و در سال های بعد با صادر کردن ماشین آلات خود به کشور های مذکور به میدان فعالیت خود افزود. در سال ۱۳۷۲ برای اولین بار اقدام به ساخت دستگاه فر طبقه ای و فر تونلی تمام اتوماتیک پخت نان با استفاده از سیستم برق کرده و آن را به سوئد صادر نمود که این مهم نیز از جمله اقدامات درخشان شرکت در زمینه نوآوری می باشد. صادر کردن دستگاه به سوئد منجر به صدور بیشتر این دستگاه ها به آسیای میانه شد. در تمام این سال ها، بعلاوه کیفیت خوب در طراحی و زیبایی ظاهری، محصولات شرکت از توجهی خاص در بین هموطنان برخوردار بوده است تا جایی که می توان در تمام شهر های ایران دستگاه های نانوائی شرکت منابع پخت مشهد را به عنوان بزرگترین تولید کننده دستگاه های پخت نان در ایران مشاهده نمود. کارآیی مناسب محصولات شرکت منجر به صادر کردن دستگاه تمام اتوماتیک به شهر مونیخ آلمان در سال ۷۶ گردید.

در حال حاضر این شرکت با برخورداری از استاندارد بین المللی ISO ۹۰۰۱-۲۰۰۸ در مدیریت کیفیت، نشان استاندارد ملی ایران (برای کلیه محصولات تولیدی)، ۸ گواهینامه CE و ۱۴ گواهینامه ثبت اختراع و گواهینامه استاندارد UL کانادا و گواهینامه استاندارد Gost روسیه در زمینه ماشین آلات پخت نان مشغول فعالیت می باشد.

شرکت منابع پخت مشهد افتخار دارد با تکیه بر تخصص و تجربه مهندسين داخلی توانسته است محصولات خود را علاوه بر اقصا نقاط کشورمان به بیش از ۴۲ کشور در ۵ قاره جهان صادر نماید. (آلمان - کانادا - استرالیا - فیلیپین - نروژ - آمریکا - تایلند - عراق - افغانستان - تاجیکستان - قرقیزستان - قزاقستان - ازبکستان - اوکراین - مالزی - نیوزلند - انگلستان - هلند - سوئد - ترکیه - عربستان - امارات - ترکمنستان - روسیه - آذربایجان - ارمنستان - گرجستان - کره جنوبی - عمان - لبنان - اتریش - بحرین - موریتانی - فرانسه - هندوستان - سوئیس - کرواسی - سوریه - دانمارک - پاکستان)

با توجه به اینکه تداوم رضایت مشتریان از اهداف اصلی شرکت منابع پخت مشهد می باشد واحد تحقیق و توسعه (R&D) این شرکت با به کارگیری نیروهای متخصص و با استفاده از دانش فنی روز دنیا، با تمام توان برای برآورده نمودن نیازهای بالفعل و بالقوه مشتریان، محورهای ذیل را در اولویت کاری برنامه خود دارد:

- انجام تحقیقات در جهت تشخیص و شناسایی نیازمندیهای بازار و مشتریان
- طراحی محصولات جدید با توجه به نیازمندیهای شناسایی شده
- ارتقا و توسعه سطح کیفی و عملکردی محصولات در راستای افزایش رضایتمندی مشتریان
- ایجاد تغییرات در مشخصات نرم افزاری و سخت افزاری محصولات به منظور تامین نیازهای جدید مشتریان
- تحقیقات در زمینه شناسایی فناوری های روز دنیا و تلاش در جهت بکارگیری آنها در طراحی محصولات جدید
- تلاش مداوم در زمینه شناسایی و بکارگیری قطعات مناسب و با کیفیت منطبق با آخرین فناوری های روز دنیا
- شناسایی و بکارگیری استانداردهای جهانی فنی و مدیریتی مرتبط
- تولید و نشر دانش فنی در سازمان
- اولین دارنده گواهینامه بین المللی ISO ۹۰۰۱-۲۰۰۸ در صنعت نان ایران
- اولین دارنده تاییدیه طرح خط تمام اتوماتیک صنعتی پخت نان توسط سازمان پژوهش های علمی صنعتی ایران
- اولین دارنده تاییدیه طرح فر فانتزی ۲۴۰۰ توسط سازمان پژوهش های علمی صنعتی ایران
- دارنده ۱۴ گواهینامه ثبت اختراع و ۸ طرح در حال ارزیابی
- عضو کمیته تدوین استاندارد ملی ماشین آلات پخت نان
- عضو کانون نان های صنعتی ایران



- دارنده نشان استاندارد ملی ایران در تولید ماشین آلات و تجهیزات پخت نان
- دارنده تاییدیه اداره کل نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی به شماره ۵۴۰۲
- انتخاب دستگاه پرتابل به عنوان طرح منتخب نمایشگاه علم تا عمل سال ۹۱
- دریافت لوح و تندیس رعایت حقوق مصرف کننده در سال ۹۲
- دریافت رتبه سیمین کارت بازرگانی از اتاق بازرگانی ایران
- تنها شرکت دانش بنیان در صنعت نان ایران
- کار افرین نمونه استانی سال های ۸۹ و ۹۰ و ۹۲ و ۹۶
- عضو کانون نانهای صنعتی ایران
- انتخاب دستگاه پرتابل به عنوان طرح منتخب کشوری نمایشگاه علم تا عمل سال ۹۱
- دریافت لوح حامی حقوق مصرف کننده در سال ۹۲
- دریافت پروانه واحد تحقیق و توسعه در سال ۹۲
- دریافت تاییدیه کاهش مصرف سوخت برای دستگاه دوار پرتابل از پارک علم و فناوری خراسان
- عضویت در انجمن کیفیت ایران
- دریافت رتبه سیمین کارت بازرگانی از اتاق بازرگانی ایران
- دریافت گواهینامه ایزو ۱۰۰۰۲-۲۰۱۲
- دریافت گواهینامه ایزو ۱۰۰۰۴-۲۰۱۲
- کسب عنوان مرکز تحقیق و توسعه برتر استان تا سال ۹۷
- دارای نشان استاندارد ملی ایران، نشان CE اتحادیه اروپا و ISO ۹۰۰۱-۲۰۰۸ و Gost روسیه و UI کانادا
- واحد نمونه صنعتی استان تا سال ۹۸
- واحد نمونه استاندارد استان تا سال ۹۸
- مرکز تحقیق و توسعه برتر کشوری در سال های ۹۳ و ۹۶
- انتخاب به عنوان شرکت دانش بنیان
- گواهینامه توانمندی فناوریانه
- پنجمین جایزه ملی مدیریت فناوری و نوآوری
- واحد کار افرین برتر ملی در سال ۹۷
- صادرکننده نمونه استانی در سال های ۹۵ ، ۹۶ ، ۹۷
- واحد نمونه صنعتی ملی در سال ۹۸

ماشین آلات پخت نان و شیرینی ◀



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.

– سیستم حرارتی :

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

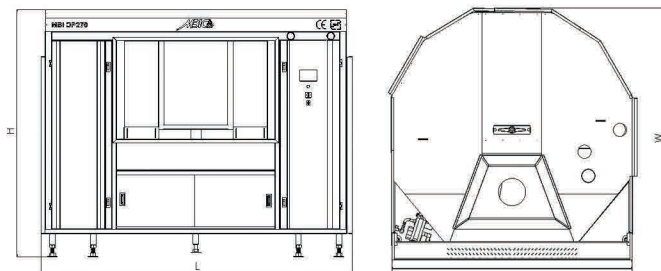
– سیستم کنترلی پیشرفته :

در این سیستم کلیه عملیات کنترلی بوسیله دستگاه PLC نصب شده در تابلو برق انجام گرفته و اپراتور با صفحه کلید لمسی (HMI) می تواند تنظیمات لازم از جمله سرعت چرخش صفحه پخت ، دما ، زمان روشن و خاموش شدن اتوماتیک دستگاه و تایمر زمان پخت را انجام دهد و یا برنامه های از پیش تعریف شده برای انواع نان ها را انجام دهد.

نمایش منحنی تغییرات دما ، امکان ذخیره سازی اطلاعات و انتقال بوسیله USB و همچنین قابلیت اتصال دستگاه به سیستم های کامپیوتری و امکان کنترل و تنظیم آن از راه دور و ... بنا به درخواست مشتری امکان پذیر می باشد.

– سیستم کنترلی ساده :

در این سیستم حرارت به وسیله ترموستات تنظیم می شود و سرعت چرخش صفحه پخت به وسیله اینورتر قابل تنظیم بوده و سایر کلیدهای کنترل در اختیار اپراتور می باشد.



مزایای دستگاه دوار پرتابل:

- به حداقل رساندن فضای مورد نیاز
- حداکثر مصرف سوخت گاز بر تن ۵۰ متر مکعب و گازوئیل ۴۶/۷ لیتر بر تن
- مصرف سوخت بسیار پایین 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 ۹۰۰۱-۲۰۰۸ و Gost روسیه و UI کانادا

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.

مشخصات فنی				
مدل	MBI DP 180 65	MBI DP 220 70	MBI DP 270 70	MBI DP 320 85
ابعاد (سانتی متر)	210x185x220	245x220x220	295x275x220	340x315x220
ظرفیت پخت در ۸ ساعت	300-500 kg	500-700 kg	700-900 kg	900-1100 kg
قدرت موتور (کیلووات)	0.75	0.75	0.75	0.75
ولتاژ برق (ولت)	220	220	220	220
نوع سوخت مصرفی	گاز / گازوئیل	گاز / گازوئیل	گاز / گازوئیل	گاز / گازوئیل
مقدار مصرف سوخت	$\approx 50 M^3 - 46.7 L$	$\approx 50 M^3 - 46.7 L$	$\approx 50 M^3 - 46.7 L$	$\approx 50 M^3 - 46.7 L$
نوع صفحه چدنی	صاف / سوراخدار	صاف / سوراخدار	صاف / سوراخدار	صاف / سوراخدار
طول صفحه چدنی (cm)	65	70	70 / 80	85
کارگر مورد نیاز (نفر)	3	3	3	3





این مجموعه از چندین دستگاه مختلف تشکیل شده است که هرکدام مسوولیت کاری را بر عهده دارد که به شرح ذیل قابل توصیف می باشد:

۱- فر پرتابل دوار ۳۲۰-۲۷۰ که از حرارت غیر مستقیم بهره مند می باشد.

مزایای دستگاه دوار پرتابل سنگک:

- به حداقل رساندن فضای مورد نیاز
- مصرف سوخت بسیار پائین به علت عایق بندی خوب دستگاه
- بستری کاملا بهداشتی جهت تولید نان
- مجهز به سیستم کنترل الکترونیکی دما و سرعت
- دارای نشان استاندارد ملی ایران، نشان CE اتحادیه اروپا و ۸۰۰۲-۱۰۰۹۰ ISO و Gost روسیه و UI کانادا

مشخصات فنی		
MBI DP 270 80 CIK	MBI DP 320 85 CIK	مدل
266x257x265	340x320x265	ابعاد (سانتی متر)
900-1100 kg	900-1100 kg	ظرفیت پخت در ۸ ساعت
0.75	0.75	قدرت موتور (کیلووات)
220	220	ولتاژ برق (ولت)
گاز / گازوئیل	گاز / گازوئیل	نوع سوخت مصرفی
$\approx 50 M^3 - 46.7 L$	$\approx 50 M^3 - 46.7 L$	مقدار مصرف سوخت (بر تن)
برجسته	برجسته	نوع صفحه چدنی
80	85	طول صفحه چدنی (سانتی متر)
2	2	کارگر مورد نیاز (نفر)

لازم به ذکر است ظرفیت کلیه دستگاههای پخت براساس خمیر می باشد.





۲- میکسر خمیر نان سنگک با سرعت بالا و تغار جدا شونده (دارای تغار و پایه مخصوص جهت انتقال خمیر به بالابر و خمیر پهن کن) با ظرفیت تولید ۱۰۰ کیلو گرم خمیر نان سنگک در هر سیکل کاری

مشخصات فنی

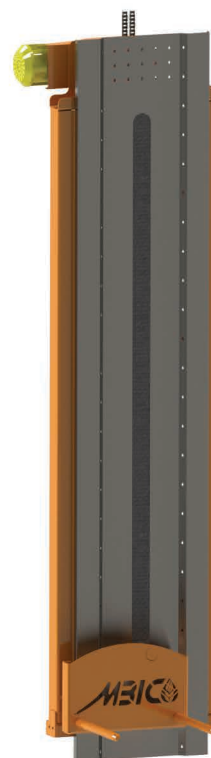
137x42x115	ابعاد (سانتی متر)
150	ظرفیت مخزن خمیر (کیلوگرم)
1.5	قدرت موتور (کیلووات)
220	ولتاژ برق (ولت)
320	وزن تقریبی (kg)

- ۴- خمیر پهن کن پنوماتیک نان سنگک با قابلیت تعیین ضخامت نان، کنجد پاش و ناخن زن اتوماتیک
- ظرفیت مخزن خمیر این دستگاه برابر با ۹۰ کیلو گرم می باشد.
- پهن کردن و تعیین ضخامت نان به وسیله چرخش دستگیره ای کوچک.
- تمامی دستگاه از متریال استینلس استیل نگیر ساخته شده است که در مقابل خوردگی بسیار مقاوم بوده و مخصوص صنایع غذایی می باشد.
- قابلیت پهن کردن ۱۶۰ عدد نان سنگک ۵۰۰ گرمی در ساعت .
- کنجد پاش اتوماتیک با قابلیت تنظیم میزان پاشش کنجد
- در صورت انتخاب مشتری سیستم آب سردکن و کمپرسور باد نیز روی دستگاه قابل ارائه می باشد.



مشخصات فنی

90	ظرفیت مخزن آب خنک کننده (لیتر)
90	ظرفیت مخزن خمیر (کیلوگرم)
220	ولتاژ برق (ولت)



۳- این دستگاه عمل انتقال خمیر را بدون دخالت دست از تغار جدا شونده میکسر به خمیر پهن کن نیز انجام میدهد.

مشخصات فنی

55x70x250	ابعاد ۳۲۰ (سانتی متر)
55x60x250	ابعاد ۲۷۰ (سانتی متر)
250	ظرفیت دستگاه (کیلوگرم)
220	ولتاژ برق (ولت)



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 مخصوص 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 خمیر
- 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 ۹۰۰۱-۲۰۰۸ و Gost روسیه و UI کانادا



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 کنترلی پیشرفته :

در این سیستم کلیه عملیات کنترلی بوسیله دستگاه PLC نصب شده در تابلو برق انجام گرفته و اپراتور با صفحه کلید لمسی (HMI) می تواند تنظیمات لازم از جمله سرعت چرخش صفحه پخت، دما، زمان روشن و خاموش شدن اتوماتیک دستگاه و تایمر زمان پخت را انجام دهد و یا برنامه های از پیش تعریف شده برای انواع نان ها را انتخاب نماید. نمایش منحنی تغییرات دما، امکان ذخیره سازی اطلاعات و انتقال بوسیله USB و همچنین قابلیت اتصال دستگاه به سیستم های کامپیوتری و امکان کنترل و تنظیم آن از راه دور و ... بنا به درخواست مشتری امکان پذیر می باشد.

– سیستم کنترلی ساده :

در این سیستم حرارت به وسیله ترموستات تنظیم می شود و سرعت چرخش صفحه پخت به وسیله اینورتر قابل تنظیم بوده و سایر کلیدهای کنترل در اختیار اپراتور می باشد.



مشخصات فنی

مدل	MBI DP 320 85 CIK	MBI DP 270 80 CIK
ابعاد (سانتی متر)	330x320x220	295x275x220
ظرفیت پخت در ۸ ساعت	900-1100 kg	700 900 kg
قدرت موتور (کیلووات)	0.75	0.75
ولتاژ برق (ولت)	220	220
نوع سوخت مصرفی	گاز / گازوئیل	گاز / گازوئیل
مقدار مصرف سوخت	$\approx 50 \text{ M}^3 - 46.7 \text{ L}$	$\approx 50 \text{ M}^3 - 46.7 \text{ L}$
نوع صفحه چدنی	برجسته	برجسته
طول صفحه چدنی (cm)	85	80
کارگر مورد نیاز (نفر)	3	3

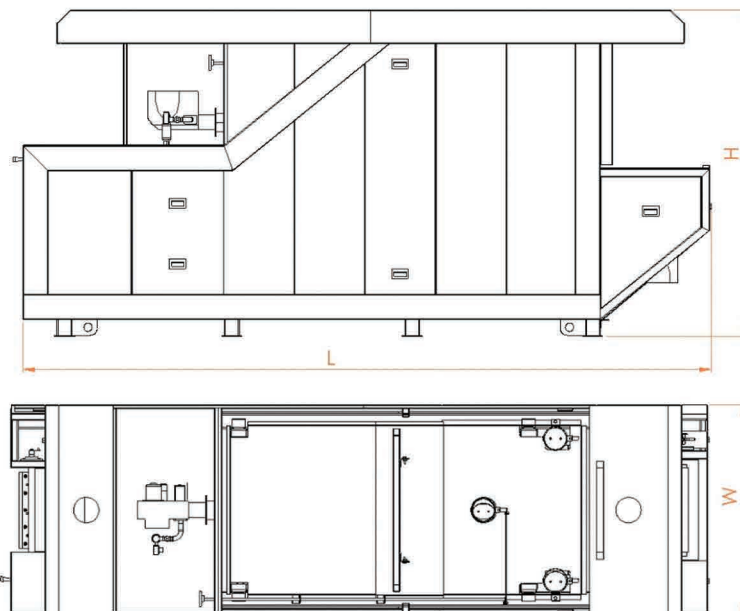
در صورت نیاز مشتری دستگاه با ظرفیت کمتر و ابعاد کوچکتر نیز قابل ارائه می باشد.

ویژگی های تونل اتوماتیک و نیمه اتوماتیک پخت نان لواش نرم و خشک:

- 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 عطر و طعم بسیار خوب نان تولیدی

مزایای تونل اتوماتیک و نیمه اتوماتیک پخت نان لواش نرم و خشک:

- راندمان بالای تولید
- کاهش دخالت دست در پخت نان
- کاهش ضایعات نان
- حداکثر مصرف سوخت گاز بر تن ۹۰ متر مکعب و گازوئیل ۸۰ لیتر
- مصرف سوخت بسیار پائین به علت عایق بندی خوب دستگاه
- 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 ۹۰۰۱-۲۰۰۸ و Gost و UI



دستگاه تونلی در ابعاد مختلف با حرارت غیر مستقیم جهت تولید نان لواش نرم و خشک، نان بربری و تافتون و نان سنگک به صورت اتوماتیک و نیمه اتوماتیک تولید می گردد. طراحی زیبا، کارآمد، مهندسی عالی و استحکام بسیار خوب از ویژگی های منحصر به فرد این دستگاه می باشد.

تونل پخت مجهز به اینورتر و حرارت سنج بوده که از طریق آن می توان دور حرکت نوار و دمای تونل را تنظیم نمود و نان مطلوب را تهیه کرد. تیغه برش نان انتهایی دستگاه از جنس مخصوص می باشد و به در خواست مشتری می تواند مجهز به موتور و اینورتر جداگانه جهت برش نان به اندازه های دلخواه گردد.

نان های تولید شده در سبد استیل نصب شده بر روی دستگاه جمع آوری می شود و یا در صورت قرارگرفتن باند خنک کننده اتوماتیک که به چند فن و یک اینورتر مجهز می باشد نان جهت خنک شدن به روی آن منتقل می شود.

نوار این دستگاه می تواند از جنس سیمی گالوانیزه، استیل، چدن و یا فولاد باشد.

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 (حرارت غیر مستقیم) صورت می گیرد. کنترلر دما نصب شده بر روی تونل به تنظیم حرارت کمک می کند.

سیستم برقی :

-سیستم کنترلی پیشرفته :

در این سیستم کلیه عملیات کنترلی بوسیله دستگاه PLC نصب شده در تابلو برق انجام گرفته و اپراتور با صفحه کلید لمسی (HMI) می تواند تنظیمات لازم از جمله سرعت موتور ، دما ، شمارشگر نان ، زمان روشن و خاموش شدن اتوماتیک دستگاه و تایمر زمان پخت را انجام دهد و یا برنامه های از پیش تعریف شده برای انواع نان ها را انجام دهد.

نمایش منحنی تغییرات دما ، پرینت گرفتن از اطلاعات مختلف دستگاه مثل تعداد نان های برش داده شده در شیفت های کاری مختلف ، امکان ذخیره سازی اطلاعات و انتقال بوسیله USB و همچنین قابلیت اتصال دستگاه به سیستم های کامپیوتری و امکان کنترل و تنظیم آن از راه دور و ... بنا به درخواست مشتری امکان پذیر می باشد.

-سیستم کنترلی ساده :

در این سیستم حرارت به وسیله ترموستات تنظیم می شود و سرعت نوار نقاله به وسیله اینورتر قابل تنظیم بوده و سایر کلیدهای دستگاه و شمارشگر نان روی تابلو برق مشخص گردیده است.

مشخصات فنی تونل پخت نان لواش نرم و خشک

مدل	MBI D COMBO 7800 CI/CS/CIP 80 E/L/H 620	MBI D COMBO 7800 CI/CS/CIP 50 E/L 620	MBI D COMBO 7800 CI/CS/CIP 80 E/L/H 475	MBI D COMBO 7800 CI/CS/CIP 50 E/L 475	MBI D COMBO 7800 CI/CS/CIP 80 L 410	MBI D COMBO 7800 CI/CS/CIP 50 L 410
ابعاد (سانتی متر)	620x160x195	620x124x195	475x160x195	475x124x195	410x160x195	410x124x195
عرض نوار (سانتی متر)	80	50	80	50	80	50
جنس نوار	استیل/گالوانیزه/چدن/ فولاد	استیل/گالوانیزه/چدن/ فولاد	استیل/گالوانیزه/چدن/ فولاد	استیل/گالوانیزه/چدن/ فولاد	استیل/گالوانیزه/چدن/ فولاد	استیل/گالوانیزه/چدن/ فولاد
ظرفیت پخت در ۸ ساعت	1500-2000	1200	1000-1500	1000	1300	800
قدرت موتور (کیلووات)	1.1 - 2.2	1.1 - 2.2	1.1 - 2.2	1.1 - 2.2	1.1 - 2.2	1.1 - 2.2
ولتاژ برق (ولت)	220	220	220	220	220	220
نوع سوخت مصرفی	گاز / گازوئیل	گاز / گازوئیل	گاز / گازوئیل	گاز / گازوئیل	گاز / گازوئیل	گاز / گازوئیل
مقدار مصرف سوخت (بر تن)	$\approx 80 \sim 90 \text{ M}^3 - 70 \sim 80 \text{ Lit}$	$\approx 80 \sim 90 \text{ M}^3 - 70 \sim 80 \text{ Lit}$	$\approx 80 \sim 90 \text{ M}^3 - 70 \sim 80 \text{ Lit}$	$\approx 80 \sim 90 \text{ M}^3 - 70 \sim 80 \text{ Lit}$	$\approx 80 \sim 90 \text{ M}^3 - 70 \sim 80 \text{ Lit}$	$\approx 80 \sim 90 \text{ M}^3 - 70 \sim 80 \text{ Lit}$
کارگر مورد نیاز (نفر)	2-4	2	2-4	2	2	2

مشخصات فنی تونل پخت نان سنگک

مدل	MBI D COMBO 7800 CCIK 80 E/H 620	MBI D COMBO 7800 CCIK 50 E 620	MBI D COMBO 7800 CCIK 80 E/H 475	MBI D COMBO 7800 CCIK 50 E 475
ابعاد (سانتی متر)	620x160x195	620x124x195	475x160x195	475x124x195
عرض نوار (سانتی متر)	80	50	80	50
جنس نوار	نوار چدنی/ فولاد	نوار چدنی/ فولاد	نوار چدنی/ فولاد	نوار چدنی/ فولاد
ظرفیت پخت در ۸ ساعت	1500-2000	1200	1000-1500	1000
قدرت موتور (کیلووات)	2.2	2.2	2.2	2.2
ولتاژ برق (ولت)	220	220	220	220
نوع سوخت مصرفی	گاز / گازوئیل	گاز / گازوئیل	گاز / گازوئیل	گاز / گازوئیل
مقدار مصرف سوخت (بر تن)	$\approx 80 \sim 90 \text{ M}^3 - 70 \sim 80 \text{ Lit}$	$\approx 80 \sim 90 \text{ M}^3 - 70 \sim 80 \text{ Lit}$	$\approx 80 \sim 90 \text{ M}^3 - 70 \sim 80 \text{ Lit}$	$\approx 80 \sim 90 \text{ M}^3 - 70 \sim 80 \text{ Lit}$
کارگر مورد نیاز (نفر)	2-4	2	2-4	2

ظرفیت پخت کلیه دستگاهها بر اساس خمیر محاسبه شده است.

مشخصات فنی تونل پخت نان لواش بربری و تافتون					
مدل	MBI D COMBO 7800 CI/CS/CCI 80 E/H 475	MBI D COMBO 7800 CI/CS/CCI 80 E/H 475	MBI D COMBO 7800 CI/CS/CCI 100 E/H 475	MBI D COMBO 7800 CI/CS/CCI 50 E 620	MBI D COMBO 7800 CI/CS/CCI 80 E/H 620
ابعاد (ساتی متر)	475x124x195	475x160x195	475x190x195	620x124x195	620x160x195
عرض نوار (ساتی متر)	50	80	100	50	80
جنس نوار	استیل/گالوانیزه/چدن/ فولاد	استیل/گالوانیزه/چدن/ فولاد	استیل/گالوانیزه/چدن/ فولاد	استیل/گالوانیزه/چدن/ فولاد	استیل/گالوانیزه/چدن/ فولاد
ظرفیت پخت در ۸ ساعت	1000	1000-1500	1400-1900	1200	1500-2000
قدرت موتور (کیلووات)	1.1 - 2.2	1.1 - 2.2	1.1	1.5	1.5
ولتاژ برق (ولت)	220	220	220	220	220
نوع سوخت مصرفی	گاز / گازوئیل	گاز / گازوئیل	گاز / گازوئیل	گاز / گازوئیل	گاز / گازوئیل
مقدار مصرف سوخت (بر تن)	$\approx 80 \sim 90 \text{ M}^3 - 70 \sim 80 \text{ Lit}$	$\approx 80 \sim 90 \text{ M}^3 - 70 \sim 80 \text{ Lit}$	$\approx 80 \sim 90 \text{ M}^3 - 70 \sim 80 \text{ Lit}$	$\approx 80 \sim 90 \text{ M}^3 - 70 \sim 80 \text{ Lit}$	$\approx 80 \sim 90 \text{ M}^3 - 70 \sim 80 \text{ Lit}$
کارگر مورد نیاز (نفر)	2	2-4	2-4	2	2-4

مشخصات فنی تونل پخت نان لواش بربری و تافتون					
مدل	MBI D COMBO 7800 CI/CS 100 E/H 620	MBI D COMBO 7800 CI/CS 120 E/H 620	MBI D COMBO 7800 CI/CS/CCI 80 E/H 800	MBI D COMBO 7800 CI/CS 100 E/H 800	MBI D COMBO 7800 CI/CS 120 E/H 800
ابعاد (ساتی متر)	620x190x195	620x205x195	800x160x195	800x180x195	800x205x195
عرض نوار (ساتی متر)	100	120	80	100	120
جنس نوار	استیل/گالوانیزه/چدن/ فولاد	استیل/گالوانیزه/چدن/ فولاد	استیل/گالوانیزه/چدن/ فولاد	استیل/گالوانیزه/چدن/ فولاد	استیل/گالوانیزه/چدن/ فولاد
ظرفیت پخت در ۸ ساعت	2000-2500	2500-3000	2000-2500	2600-3100	3500-4000
قدرت موتور (کیلووات)	1.1	1.1	1.1	1.1	1.1
ولتاژ برق (ولت)	220	220	220	220	220
نوع سوخت مصرفی	گاز / گازوئیل	گاز / گازوئیل	گاز / گازوئیل	گاز / گازوئیل	گاز / گازوئیل
مقدار مصرف سوخت (بر تن)	$\approx 80 \sim 90 \text{ M}^3 - 70 \sim 80 \text{ Lit}$	$\approx 80 \sim 90 \text{ M}^3 - 70 \sim 80 \text{ Lit}$	$\approx 80 \sim 90 \text{ M}^3 - 70 \sim 80 \text{ Lit}$	$\approx 80 \sim 90 \text{ M}^3 - 70 \sim 80 \text{ Lit}$	$\approx 80 \sim 90 \text{ M}^3 - 70 \sim 80 \text{ Lit}$
کارگر مورد نیاز (نفر)	2-4	2-4	2-4	2-4	2-4





ویژگی های فرهای طبقه ای:

- هزینه گرم کردن در این نوع فر ، کم بوده و از انرژی حداکثر استفاده می شود.
- به آسانی می توان فر را پر و تخلیه نمود.
- به آسانی می توان فر را تمیز و سرویس کرد.
- امکان استفاده در خطوط اتوماتیک پخت نان حجیم.

مزایای فرهای طبقه ای:

- به حداقل رساندن فضای مورد نیاز
- پر کردن فر به دو صورت اتوماتیک و نیمه اتوماتیک
- دارای سیستم بخار جداگانه برای هر طبقه
- حرارت صد در صد غیر مستقیم
- دارای نشان استاندارد ملی ایران، نشان CE اتحادیه اروپا و ISO ۹۰۰۱-۲۰۰۸ و Gost روسیه و UI کانادا
- کاهش افت حرارتی به علت عایق بندی مناسب

فر طبقه ای دستگاهی است با حرارت صد در صد غیر مستقیم با قابلیت پخت انواع نان های حجیم و نیمه حجیم، انواع کیک و برخی از انواع شیرینی ها است. این فر دارای ۴ طبقه است که هر طبقه سیستم بخار جداگانه ای دارد. طبقات فر می تواند از جنس سنگ ایرانی یا سنگ مخصوص (آلمانی) باشد.

- سیستم حرارتی :

در این دستگاه حرارت به صورت غیر مستقیم می باشد و محصولات درون کابین پخت با وزش هوای داغ که توسط یک فن سانتریفوژ انجام می گیرد پخت می شوند. این فر با راندمان بسیار بالا از سوخت کمتری نیز استفاده می نماید.

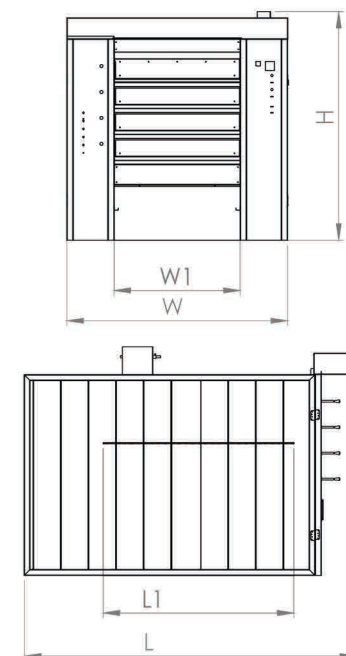
- سیستم برقی:

در این سیستم کلیه عملیات کنترلی توسط PLC نصب شده در تابلو برق دستگاه انجام گرفته و اپراتور با صفحه کلید لمسی (HMI) می تواند تنظیمات ذیل را انجام دهد.

- تنظیم زمان بخار ، تنظیم دمای فر ، تنظیم زمان روشن ماندن مشعل بعد از عملکرد فن ، تنظیم زمان روشن یا خاموش شدن اتوماتیک دستگاه ، تنظیم تایمر زمان پخت ، تنظیم برنامه های از پیش تعریف شده برای انواع نان.

و همچنین نمایش منحنی تغییرات حرارت فر ، امکان ذخیره سازی اطلاعات و انتقال بوسیله USB و قابلیت اتصال دستگاه به سیستم های کامپیوتری و امکان کنترل و تنظیم آن از راه دور و ... بنا به درخواست مشتری امکان پذیر می باشد.





مشخصات فنی

مدل	MBI DD 1600
ابعاد (سانتی متر)	325x185x209
جنس کف طبقات	فنس / سنگ MBI
ظرفیت پخت در ۸ ساعت	1000 Kg
قدرت موتور (کیلووات)	2.2
ولتاژ برق (ولت)	220-380
نوع سوخت مصرفی	گاز / گازوئیل
مقدار مصرف سوخت (برتن)	60 M ³ - 55 L
کارگر مورد نیاز (نفر)	4

ظرفیت پخت کلیه دستگاهها براساس خمیر محاسبه شده است.



فرگردان قنادی با حرارت غیر مستقیم برای پخت انواع کیک و شیرینی و نان های حجیم مورد استفاده قرار می گیرد. این دستگاه با توجه به نوع استفاده در دو مدل (بدون سیستم بخار و مجهز به سیستم بخار) جهت تولید انواع شیرینی و یا ترکیب نان و شیرینی طراحی و تولید می گردد.

مشخصات فرهای گردان :

- سیستم حرارتی :

در این دستگاه حرارت به صورت غیر مستقیم می باشد و محصولات درون کابین پخت با وزش هوای داغ که توسط یک فن سانتریفوژ انجام می گیرد پخت می شوند. مبدل حرارتی به کار رفته در این فرها طرح وینکلر آلمان بوده که علاوه بر راندمان بسیار بالا از سوخت کمتری نیز استفاده می نماید.

- سیستم برقی :

در این سیستم کلیه عملیات کنترلی توسط PLC نصب شده در تابلو برق دستگاه انجام گرفته و اپراتور با صفحه کلید لمسی (HMI) می تواند تنظیمات ذیل را انجام دهد.

- تنظیم دمای فر ، تنظیم زمان بخار ، تنظیم زمان روشن ماندن مشعل بعد از عملکرد فن ، تنظیم زمان روشن یا خاموش شدن اتوماتیک دستگاه ، تنظیم تایمر زمان پخت ، تنظیم برنامه های از پیش تعریف شده برای انواع نان.

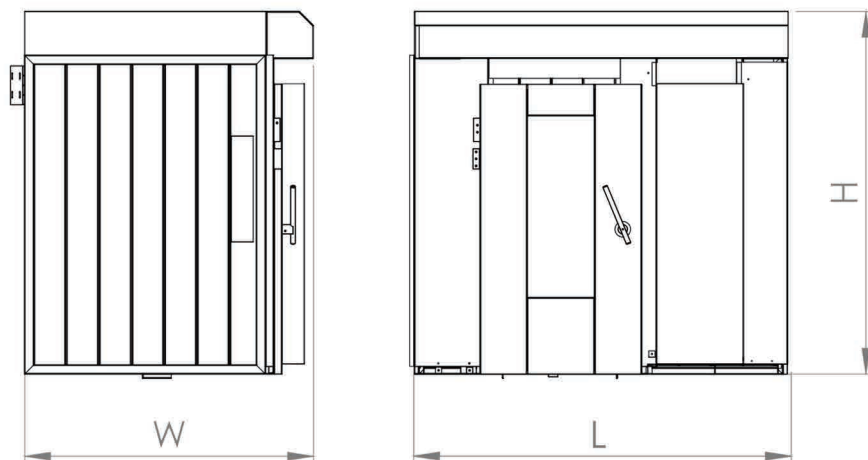
و همچنین نمایش منحنی تغییرات حرارت فر ، امکان ذخیره سازی اطلاعات و انتقال بوسیله USB و قابلیت اتصال دستگاه به سیستم های کامپیوتری و امکان کنترل و تنظیم آن از راه دور و ... بنا به درخواست مشتری امکان پذیر می باشد.

مزایای فرهای گردان :

- دارای زنگ هشدار اتمام پخت
- دارای نشان استاندارد ملی ایران، نشان CE اتحادیه اروپا و ISO ۹۰۰۱-۲۰۰۸ و Gost روسیه و UL کانادا
- راندمان بالا با توجه به کمی فضای اشغال شده.
- استفاده بهینه از انرژی (مصرف سوخت پائین)

ویژگی های فرهای گردان :

- امکان مشاهده محصول در حین پخت
- تمیز و نگهداری آسان فر
- به حداقل رساندن فضای مورد نیاز
- دارای شاسی کف بسیار محکم
- امکان استفاده از فر در مکان های فرش شده با سرامیک



مشخصات فنی				مدل
MBI DR 2100 SS	MBI DR 2100 S	MBI DR 2100 IS	MBI DR 2100 I	ابعاد (سانتی متر)
240x198x244	240x198x244	240x198x244	240x198x244	جنس کابین
استیل	استیل	فولاد ST37	فولاد ST37	وضعیت بخار
مجهز به بخار	بدون بخار	مجهز به بخار	بدون بخار	ظرفیت پخت در ۸ ساعت
800 kg	800 kg	800 kg	800 kg	قدرت موتور (کیلووات)
2.2	2.2	2.2	2.2	ولتاژ برق (ولت)
220-380	220-380	220-380	220-380	نوع سوخت مصرفی
گاز / گازوئیل	گاز / گازوئیل	گاز / گازوئیل	گاز / گازوئیل	مقدار مصرف سوخت
50 M ³ - 45 L	50 M ³ - 45 L	50 M ³ - 45 L	50 M ³ - 45 L	کارگر مورد نیاز (نفر)
4	4	4	4	





دوار ثابت دستگاهی با شعله مستقیم یا غیر مستقیم، با قابلیت تولید انواع نان های سنتی از قبیل: تافتون، لواش، بربری، شیرمال و حتی پیتزا می باشد. بر اساس نوع نان تولیدی از انواع چدن های صاف (نان بربری و تافتون)، حفره دار منظم یا نا منظم (نان لواش آذری)، برجسته و فرو رفته (نان سنگک سنتی) در تولید این دستگاه استفاده می شود. این دستگاه در محل نصب عایق می گردد و پس از آن قابل راه اندازی می باشد.

مشخصات دستگاه:

– سیستم حرارتی:

در این دستگاه حرارت مورد نیاز جهت پخت نان در زیر و روی صفحات پخت به وسیله دو مشعل با شعله مستقیم یا غیر مستقیم تأمین می شود و به این ترتیب محصول نهایی (نان) تولید می گردد.

– سیستم برقی:

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

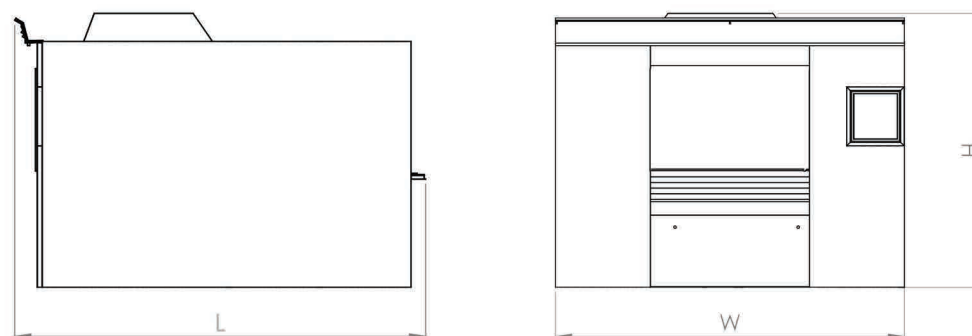


ویژگی های دستگاه نیمه اتوماتیک دوار ثابت پخت نان سنتی:

- قرار گرفتن محصول پخت یا خمیر بر روی چدن خاکستری مناسب (با توجه به دمای فر)
- استفاده از انواع استنلس استیل مخصوص صنایع غذایی در ساخت نما
- ماندگاری بالا و عطر و طعم بسیار خوب نان تولیدی

مزایای دستگاه نیمه اتوماتیک دوار ثابت پخت نان سنتی:

- به حداقل رساندن فضای مورد نیاز
- استهلاک کم
- کاهش مصرف سوخت نسبت به تنورهای سنتی
- مجهز به سیستم کنترل الکترونیکی دما و سرعت
- دارای گواهی نامه ISO 9001-2008
- تولید محصولات متنوع با این دستگاه



مشخصات فنی

مدل	MBI D 200	MBI D 250	MBI D 300	MBI D 350
ابعاد (سانتی متر)	200x200x230	250x250x230	300x300x230	350x350x230
نوع حرارت	شعله مستقیم/ غیر مستقیم	شعله مستقیم/ غیر مستقیم	شعله مستقیم/ غیر مستقیم	شعله مستقیم/ غیر مستقیم
ظرفیت پخت در ۸ ساعت	500-700 kg	700-900 kg	900-1100 kg	1100-1200 kg
قدرت موتور (کیلووات)	0.75	0.75	0.75	0.75
ولتاژ برق (ولت)	220	220	220	220
نوع سوخت مصرفی	گاز/ گازوئیل/ نفت	گاز/ گازوئیل/ نفت	گاز/ گازوئیل/ نفت	گاز/ گازوئیل/ نفت
مقدار مصرف سوخت (بر تن)	160 M ³ - 140 L	160 M ³ - 140 L	160 M ³ - 140 L	160 M ³ - 140 L
نوع صفحه چدنی	صاف / قوس / سوراخدار	صاف / قوس / سوراخدار	صاف / قوس / سوراخدار	صاف / قوس / سوراخدار
طول صفحه چدنی (cm)	70	70 / 90	70 / 85 / 90 / 100	80 / 100 / 120
کارگر مورد نیاز (نفر)	3	3	3	3



خط تولید صنعتی تمام اتوماتیک پخت نان بربری بدون دخالت دست برای اولین بار در ایران و منطقه خاور میانه ساخته شده است که جزو افتخارات صنعت نان ایران و مخصوصاً شرکت صنایع پخت مشهد میباشد این خط تولید در مدت ۴ سال کلیه مراحل طراحی و تهیه نقشه های اجرایی و سه بعدی نمونه سازی و محاسبه گذاری بر طراحی آن توسط متخصصین و مهندسین توانمند شرکت صنایع پخت مشهد انجام گرفته و به تولید انبوه رسیده است توان تولید این خط ۲۰ تن نان در روز میباشد

در این خط تولید دستگاه مختلف عمل فرآوری خمیر و تولید نان را انجام می دهد که همگی بوسیله یک سیستم کاملاً اتوماتیک (PLC) تحت کنترل و برنامه ریزی می باشند .

مشخصات سیستم کنترل خط تولید:

این خط تولید در سال ۱۳۷۸ توسط بخش R&D شرکت صنایع پخت مشهد طراحی و ساخته شد و در سال ۱۳۸۱ موفق به دریافت تائیدیه مرکز پژوهشهای علمی و صنعتی گردید . و در سال ۱۳۸۴ بعنوان اختراع در اداره مالکیت صنعتی ایران به ثبت رسیده است .

این خط دارای ۳ پنل لمسی ۳ زبانه می باشد و اپراتور قادر است از سه نقطه مختلف خط را توسط این پنل ها کنترل و برنامه ریزی نماید همچنین کل خط تولید توسط سیستم اپراتور مرکزی بطور شبکه قابل کنترل و مانیتورینگ می باشد .

– سیستم مدیریت مرکزی :

تمام فرآیند تولید در سیستم مدیریت قابل مشاهده و کنترل می باشد و مدیریت به آسانی قادر به مشاهده و گزارش گیری اطلاعات فعلی خط تولید از جمله دما و رطوبت نقاط مختلف ، سرعت نقاله ها ، تعداد خمیرهای وارد شده در خط، تعداد خمیرهای عبوری از قسمت های مختلف نقاله ها، تعداد خمیرهای وارد شده به پروفیلر و تخمیر نهایی و نهایتاً فر و نیز تعداد نان های خارج شده از فر می باشد. از طرفی آلارم های احتمالی ایجاد شده در خط بر روی سیستم مدیریت مرکزی نمایش داده می شود. علاوه بر این برای مقایسه و نتیجه گیری بهتر وضعیت خط تولید، دما و رطوبت قسمت های مختلف توسط منحنی ها و جدول قابل مشاهده و مقایسه با وضعیت روزهای گذشته می باشد.

– سیستم کنترل اپراتور:

توسط سه پنل لمسی که مشخصات آن در جدول زیر آمده است اپراتور قادر به کنترل خط تولید و مشاهده اطلاعات آن می باشد که به این شکل کنترل خط تولید به سهولت و دقت بالاتر انجام می گیرد. پنل مورد استفاده از نوع Panel Master PL 121-TST ساخت تایوان می باشد.





– سیستم کنترل اپراتور سیار :

با استفاده از تبلت و ایرلس اپراتور می تواند مدیریت خط تولید را از نقاط مختلف به اجرا رساند.

تمام اطلاعات خط تولید در حافظه PLC ذخیره شده و توسط منحنی ها و جداول مربوط قابل مشاهده و گزارش گیری می باشد. این اطلاعات را می توان توسط فلش مموری ذخیره نمود و در رایانه در نرم افزار اکسل قابل بازبینی و ویرایش می باشد. از طرفی تمام اطلاعات خط تولید که در صفحات مختلف پنل وجود دارد قابلیت پرینت را نیز دارا می باشد.

Size	12.1 inch	Back light Life Time	50,000 Hours	Battery Backup Memory	128 KB	CE	En55022
Resolution	800*600 px	Brightness (cd/m2)	400	Input Power	DC20V~DC28V	Front Panel	Meets NEMA4/IP65
Type	TFT Color Touch Panel	Operation	Touch Panel, analog resistance, hardness/4H	Power Consumption	18 W	Outlet (W*H*D;mm)	315.0*241.0*54.5
Colors	64K Color	CPU	RISC 32 bit CPU/2D IGP Accelerator	Operating Temperature	0~50 °C	Cutout (W*H;mm)	301.5*228.0
Back light	CCFL*2	Application Flash Memory	8 MB	Relative Humidity	10%~90% RH	Net Weight	

– سیستم پردازش مرکزی :

کل فرآیند تولید توسط PLC (Fatek-60MC) ساخت کشور تایوان ، پردازش و کنترل می شود. این پردازشگر قابلیت اتصال مودم جهت اصلاح و تغییر برنامه ، کنترل و مانیتورینگ از راه دور را دارا می باشد و قادر است تمام اطلاعات سیستم را برای مدت طولانی ذخیره نماید. کلیه درایوها توسط این پردازشگر کنترل می شود و HMI دستورات خود را از این پردازشگر دریافت می کند.

Input Power	220V	Digital Input	36
Input Frequency	50 Hz	Digital Output	24

– اینورتر :

کنترل دور موتورهای این خط توسط اینورترهای مارک invt می باشد و قابلیت کنترل برداری بدون سنسور و کنترل V/F را دارا می باشد. دقت عملکرد در این اینورتر 0.5% سرعت ماکزیمم می باشد. فرکانس کریر بین 0.5 KHz ~ 15KHz قابل تنظیم می باشد و همچنین در حالت قطع برق لحظه ای بدون توقف کار خود را ادامه می دهد. این اینورتر دارای تابع رگولاسیون اتوماتیک ولتاژ می باشد و دارای ۲۴ فالت حفاظتی بوده و همچنین یونیت ترمز داخلی دارد. گشتاور راه اندازی آن ۱۵۰ درصد گشتاور نامی می باشد.

Input Power	220V +15%	Output Frequency Rang	0~400 Hz
Input Frequency	47~63 Hz	Operating Temperature	-10~45 C
Power Factor	92.0	Relative Humidity	<95%
Power Consumption	1.5 KW		



کانتینرهای سیار در مدل ها و ابعاد مختلف با توجه به نوع سفارش در این شرکت طراحی و ساخته می شود.

تجهیز این کانتینرها می تواند به صورت نانوایی و یا آشپزخانه سیار باشد و در مواقع بحران و یا در محل هایی که امکان ایجاد یک نانوایی و آشپزخانه دائم وجود ندارد کاربرد فراوان دارد. تجهیزات داخل کانتینر بر اساس نیاز و امکانات موجود قابل سفارش می باشد. به طوری که می توان علاوه بر امکان پخت نان یا غذا تمام تجهیزات لازم جهت اسکان و استقرار کارگران را فراهم نمود.

ساختمان کانتینر:

بدنه و سقف کانتینر ها از جنس ساندویچ پانل فولادی یک رو استیل دارای عایق پلی اورتان نسوز می باشد. کفی آن می تواند به صورت ترافیکی ترمزدار و یا عرض استاندارد ترمزدار (بالنی) ساخته شده از ورق ۳ میل فولادی با پوشش آلومینیوم ۳ میل آجدار باشد.

تجهیزات پخت نان شامل:

دستگاه پخت، مشعل گازی و گازوئیلی، انبار آرد، خمیر همزن، پهن کن، تگار استراحت خمیر، میزکار، توری سردکن نان

تجهیزات و امکانات جانبی کانتینر:

ژنراتور برق، کولر گازی سرد و گرم، آبگرمکن برقی، تلویزیون، یخچال، تانکر گازوئیل، تانکر آب استیل دارای محافظ گرما و سرما و ضربه، پمپ انتقال گازوئیل و آب، روشنایی کم مصرف، لوله کشی آب و گازوئیل از جنس لوله سفید مقاوم در مقابل انقباض و انقباض با عایق فوم، اتاق استراحت با ۲ تخت، میز نهار خوری تاشو، حمام، توالت، جعبه کمک های اولیه و کپسول آتش نشانی



نانوایی محرابی یک ماشین تجهیز شده با دستگاه ها و تجهیزات نانوائی با قابلیت حمل و جابجایی به تمام نقاط می باشد. از این ماشین می توان در مناطق نظامی در هنگام مانورها، عملیات ها و همچنین در حوادث غیر مترقبه در زمان بحران برای عملیات امداد و نجات و خدمات رسانی به وسیله سازمان های مختلف از جمله ستاد بحران ، هلال احمر و ... استفاده کرد. این ماشین حتی در سفرهای گروهی و مناطق زیارتی و توریستی که در زمان های خاص با حجم زیاد مسافر روبرو است بسیار کارآمد است. ابعاد اصلی سیستم ۲/۲*۴*۲ متر و تجهیزات نصب شده در این مجموعه شامل موارد زیر می باشد:



- دستگاه دوار پرتابل ۱۸۰
- ژنراتور
- مخزن ذخیره آب ۲۰۰ لیتری از جنس استیل ۳۰۴ با ضخامت ۲ میلیمتر
- مخزن ذخیره سوخت ۲۰۰ لیتری گالوانیزه با ضخامت ۲ میلیمتر
- خمیر همزن
- تگار خمیر استیل ۶ کیلویی با ورق ۱/۵ و پایه ثابت
- میز کار یک طبقه استیل
- در طراحی اتاق دسترسی آسان به ماشین آلات و فضاهای مختلف کاملاً در نظر بوده و همچنین با توجه به اینکه اپراتور بایستی در داخل اتاق کار کند سیستم دیوارهای بغل باز شو قابل اجرا خواهد بود.
- در طراحی سیستم پخت نان به پارامترهای مختلفی توجه شده است که از آن جمله می توان به موارد زیر اشاره کرد:
- ظرفیت کاری جهت تهیه و تامین انواع نان های سنتی برای ۴۰۰ تا ۴۵۰ نفر در یک شیفت کاری ۸ ساعته
- سرعت بالای آماده سازی خمیر (سیستم خمیر همزن)
- استفاده از استیل ضد زنگ در کلیه قطعات مرتبط با مواد غذایی
- استفاده از سیستم حرارت غیر مستقیم در فرایند تولید نان
- کاهش ضایعات نان
- کاهش مصرف سوخت و برق

آشپزخانه محرابی یک ماشین تجهیز شده با دستگاه ها و تجهیزات طبخ غذا با قابلیت حمل و جابجایی به تمام نقاط می باشد. از این ماشین می توان در مناطق نظامی در هنگام مانورها، عملیات ها و همچنین در حوادث غیر متقربه در زمان بحران برای عملیات امداد و نجات و خدمات رسانی به وسیله سازمان های مختلف از جمله ستاد بحران و هلال احمر استفاده کرد. این ماشین حتی در سفرهای گروهی و مناطق زیارتی و توریستی که در زمان های خاص با حجم زیاد مسافر روبرو است بسیار کارآمد است. این دستگاه قابلیت حمل با انواع وسایل کشنده سبک و سنگین را دارد.



تجهیزات مجموعه آشپزخانه محرابی عبارتند از:

- ریموک حمل کننده
- دیگ برنج
- دیگ خورش
- سرخ کن
- فر کتلت پز و نان پز
- ژنراتور
- شارژر
- منبع آب
- سماور





- کاربرد: جهت پخت انواع پیتزا، هات داگ، لازانیا، استیک، بال و کتف مرغ و انواع برگر (همبرگر ذغالی).
- کیفیت پخت کامل و یکنواخت محصول همراه با حفظ طعم و بوی طبیعی آن .
- ظرفیت تولید و راندمان بسیار بالا (به طور متوسط ۵۰ عدد یکنفره مخصوص - ۱۰۰ عدد مینی در هر ساعت) .
- دارای برنر کم مصرف جهت تنظیم و کنترل سطح پخت زیر و روی محصول به صورت کاملاً مستقل از یکدیگر .
- قابلیت تنظیم و کنترل اتوماتیک و الکترونیکی دما و زمان (سرعت نوار دستگاه) .
- مصرف انرژی (سوخت و برق) بسیار کم و ناچیز، بدون هیچگونه آلاینده‌گی محیط .
- عدم اتلاف انرژی گرمایی و پرت حرارتی به علت عایق بندی صحیح کلیه قسمت ها و جداره ها .
- سرعت بالا در تأمین حرارت یکنواخت و لازم برای هر تعداد محصول با هر ابعاد در داخل محفظه پخت .
- کاهش نیروی انسانی مورد نیاز در فرآیند پخت محصول .
- عدم نیاز به تخصص خاص جهت استفاده و کار با این دستگاه به علت نوع مهندسی ساخت و طراحی اعمال شده .
- مجهز به سیستم هوشمند تایمر و بیزر جهت اعلام پایان پخت و خروج محصول از تونل پخت دستگاه
- سطح و فضای اشغالی کم ، با قابلیت استفاده از سقف دستگاه به عنوان میز کار (Model :MIM- ۱۵۰۰)
- مجهز به بورد فرمان مرکزی سیستماتیک جهت راه اندازی و کنترل دستگاه (Plc - Hmi)
- طراحی و ساختار شکیل و زیبا و در عین حال کاملاً صنعتی بدون هیچگونه محدودیت در استفاده مداوم و پر حجم .
- دارای مدل های مختلف با ظرفیت تولید متفاوت (با عرض مفید ۱۰۰، ۷۵، ۵۰ سانتیمتر)
- قابلیت حرکت و جابجایی آسان دستگاه (داشتن چرخ) .
- قابلیت دموثاژ میز از دستگاه جهت حمل آن به هر مکان و موتاژ مجدد (زیر زمین، بالکن و ...) .
- تحت خدمات پس از فروش و یک سال گارانتی .
- فراهم بودن شرایط و امکان تست و پخت پیتزا و ... با فرمولاسیون اختصاصی و مورد نظر خریداران محترم با هر کدام از مدل های فر پیتزا ساخت این شرکت قبل از هرگونه سفارش و خرید.

مشخصات فنی	
مدل	فر پیتزا ریلی
ابعاد با پایه (سانتی متر)	170x105x140
وزن دستگاه	170Kg
قسمت وزشی	
ابعاد (سانتی متر)	170x105x50
توان (وات)	0.8KW
توان گرمایی (KCAL/HR)	16000
ولتاژ برق (ولت)	220V
ابعاد سینی (سانتی متر)	عرض ریل 50CM

انواع محصولات کانوکشن:

۱- فر کانوکشن برقی ۵ دیس

۲- فر کانوکشن گازی ۵ دیس

مینی فر وزشی، جهت پخت انواع شیرینی و نان های حجیم مورد استفاده در قنادی ها، رستوران ها و همچنین هتل ها، طراحی و ساخته شده است. توزیع گرمایی این فر بواسطه گردش جریان هوای گرم توسط فن های بکار رفته، صورت می گیرد. در قسمت تحتانی این دستگاه، محفظه تخمیر جهت فرآیند تخمیر تعبیه شده است.

از نکات قابل توجه این مینی فر می توان به پخت یکسان محصولات با کیفیت بالا با توجه به وجود بخار ساز درون محفظه پخت، اشاره نمود. این دستگاه با توجه به عایق حرارتی در مقایسه با دیگر نمونه های مشابه خود، مصرف انرژی بسیار پایینی دارد. مینی فر در دو نمونه گازی و برقی قابل ارائه می باشد.



مشخصات فنی

مدل	فر کانوکشن برقی ۵ دیس	فر کانوکشن گازی ۵ دیس
ابعاد با پایه (میلی متر)	145 x 85 x 185	155 x 85 x 185
وزن دستگاه	240	260

قسمت وزشی

ابعاد (میلی متر)	145 x 85 x 100	155 x 85 x 100
توان (وات)	8	0.4
توان گرمایی (KCAL/HR)	380	220
ولتاژ برق (ولت)	5	5
ابعاد سینی	60 x 40	60 x 40

محفظه تخمیر

ابعاد (میلی متر)	135 x 85 x 85	135 x 85 x 85
توان (وات)	2/2	2/2
ولتاژ برق (ولت)	220	220
ظرفیت سینی	5	10
ابعاد سینی	60 x 40	60 x 40

انواع محصولات کانوکشن:

۱- فر کانوکشن برقی ۱۰ دیس

۲- فر کانوکشن گازی ۱۰ دیس

۳- فر کانوکشن گردان ۱۰ دیس برقی

۴- فر کانوکشن گردان ۱۰ دیس گازی

مینی فر وزشی، جهت پخت انواع شیرینی و نان های حجیم مورد استفاده در قنادی ها، رستوران ها و همچنین هتل ها، طراحی و ساخته شده است. توزیع گرمایی این فر بواسطه گردش جریان هوای گرم توسط فن های بکار رفته، صورت می گیرد. در قسمت تحتانی این دستگاه، محفظه تخمیر جهت فرآیند تخمیر تعبیه شده است.

از نکات قابل توجه این مینی فر می توان به پخت یکسان محصولات با کیفیت بالا با توجه به وجود بخار ساز درون محفظه پخت، اشاره نمود. این دستگاه با توجه به عایق حرارتی در مقایسه با دیگر نمونه های مشابه خود، مصرف انرژی بسیار پایینی دارد. مینی فر در دو نمونه گازی و برقی قابل ارائه می باشد.



مدل	فر کانوکشن برقی ۱۰ دیس	فر کانوکشن گازی ۱۰ دیس	فر کانوکشن گردان برقی ۱۰ دیس	فر کانوکشن گردان گازی ۱۰ دیس
ابعاد با پایه (میلی متر)	145 x 85 x 205	150 x 85 x 205	175 x 105 x 225	180 x 105 x 225
وزن دستگاه	455	425	390	370
قسمت وزشی				
ابعاد (میلی متر)	145 x 85 x 135	150 x 85 x 135	175 x 105 x 150	180 x 105 x 150
توان (وات)	1	16	0.8	16
توان گرمایی (KCAL/HR)	220	360	220	380
ولتاژ برق (ولت)	10	10	10	10
ابعاد سینی (سانتی متر)	60 x 40	60 x 40	60 x 40	60 x 40
محفظه تخمیر				
ابعاد (میلی متر)	120 x 85 x 70	120 x 85 x 70	140 x 105 x 75	140 x 105 x 75
توان (وات)	2/2	2/2	2/2	2/2
ولتاژ برق (ولت)	220	220	220	220
ابعاد سینی (سانتی متر)	60 x 40	60 x 40	60 x 40	60 x 40



در فر برقی هر طبقه بصورت مجزا ، توسط جریان الکتریکی و تحت مدیریت میکروکنترلر تنظیم و کنترل می شود. در هر طبقه از بالا و پایین با سیستم کنترل مجزا ، عمل گرمایش انجام می گیرد. بدین صورت عملیات پخت به بهترین نحو قابل تنظیم است.
در ب های هر طبقه به فنر برگردان و شیشه مقاوم مجهز می باشد.
جهت حمل و نقل آسان ، فر سه طبقه به چهار چرخ گردان مجهز شده که عمل انتقال دستگاه به نقاط مختلف را به راحتی امکان پذیر می نماید.

ویژگی های فر برقی :

- ۱- صرفه جویی در فضای پخت
- ۲- امکان ایجاد واحدهای پخت با ظرفیت پایین
- ۳- صرفه جویی در هزینه تمام شده محصول
- ۴- امکان تولید انواع محصولات نان
- ۵- قابلیت کنترل دمای زیر و روی محصولات قابل پخت بصورت کاملاً مجزا

مشخصات فنی

مدل	یک طبقه	دو طبقه	سه طبقه	چهار طبقه
ابعاد (cm)	92x58x43	167x80x115	167x80x155	167x100x194
توان مصرفی (kw)	3	12	18	24
ولتاژ برق (V)	380	380	380	380
تعداد سینی ابعاد (۴۰۰x۶۰)	1 , 2	6	9	12
وزن (Kg)	116	183	250	317



این دستگاه در هر طبقه مجهز به مشعل مجزای بالا و پایین است که بوسیله دماسنج دیجیتال قابل تنظیم و کنترل می باشد.

جهت افزایش راندمان احتراق در هر مشعل ، از دمش اجباری هوای تازه توسط فن ساترپیوژ ویژه استفاده شده است. همچنین برای هر یک از مشعل های بالا و پایین طبقات ، سیستم جرقه زن مجزا طراحی شده است.

جهت ایمنی بیشتر ، سیستم تاخیر زمانی و آلارم افزوده شده است.

درب های هر طبقه به فنر برگردان و شیشه مقاوم مجهز می باشد.

این دستگاه علاوه بر گاز شهری قابلیت پخت با گاز مایع را نیز دارد.

قطعات اصلی این دستگاه از جنس استیل و مقاوم در برابر خوردگی می باشد.

جهت جابجایی آسان ، دستگاه به چهار چرخ گردان مجهز شده که عمل انتقال را به سادگی امکان پذیر می نماید.

فر طبقه ای بهترین گزینه برای طرح های خود اشتغالی و بهره برداری در مساحت بسیار کم .

مشخصات فنی

مدل	یک طبقه	دو طبقه	سه طبقه
ابعاد (cm)	137x88.5x58	137x88.5x128	137x88.5x177
توان گرمایی (kcal/hr)	6000	13000	19000
مصرف گاز (m ³ /hr)	0.75	1.5	2.2
ولتاژ برق (V)	220	220	220
تعداد سینی ابعاد (۴۰×۶۰)	2	4	6
وزن (Kg)	146	268	390

◀ تجهیزات پخت نان و شیرینی



سردکن اسپیرال

این دستگاه جهت خنک کردن انواع محصولات صنایع غذایی مانند نان، کیک، کلوچه، بیسکویت و ... مورد استفاده قرار می گیرد. استفاده از این دستگاه در خطوط نان صنعتی و خطوط پیوسته تولید انواع نان، کیک، کلوچه بیسکویت و ... در جهت سرعت بخشیدن در تولید و افزایش کیفیت بسیار مؤثر می باشد.

مزایای دستگاه :

- ۱- صرفه جویی در فضا
- ۲- افزایش راندمان تولید
- ۳- انتقال مناسب محصول
- ۴- ایجاد محیط کاملاً بهداشتی جهت سرد کردن محصول



مشخصات فنی

عرض نوار (cm)	40
جنس نوار	UPVC
قدرت موتور (kw)	1.1
ولتاژ برق (V)	220

باند خنک کننده اتوماتیک

باند خنک کننده اتومات در انتهای تونل پخت اتومات و نیمه اتومات جهت خنک کردن نان قرار گرفته و نان را به محل بسته بندی انتقال می دهد. عمل خنک کردن نان به وسیله چند فن انجام می شود و با اینورتر نصب شده بر روی سرد کن می توان سرعت نوار را تنظیم نمود.

مشخصات فنی

مدل	۲ متری	۳ متری	۴ متری	۵ متری	۶ متری
ابعاد (cm)	217x110x156	317x110x156	417x110x156	517x110x156	617x110x156
عرض نوار (cm)	75	75	75	75	75
جنس نوار	توری نسوز PVC	توری نسوز PVC	توری نسوز PVC	توری نسوز PVC	توری نسوز PVC
تعداد فن	2	2	3	4	4
قدرت موتور (kw)	0.37	0.37	0.37	0.37	0.37
ولتاژ برق (v)	220	220	220	220	220

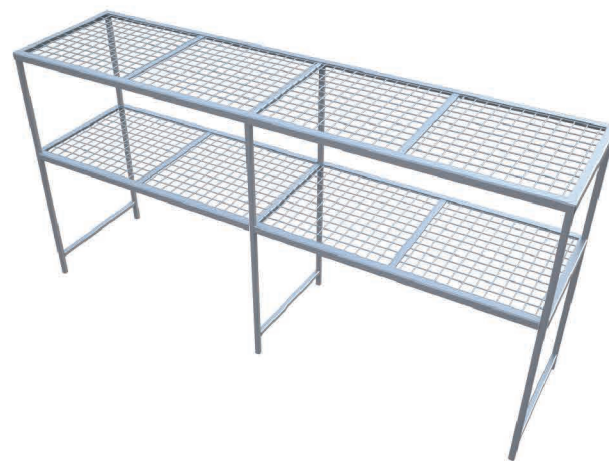


توری سرد کن

میز توری سردکن در ابعاد و طبقات مختلف برای خنک کردن نان مورد استفاده قرار می گیرد. در صورت سفارش مشتری می تواند به صورت چرخدار یا تاشو تولید شود.

مشخصات فنی

مدل	۲ طبقه	۴ طبقه	۶ طبقه
ابعاد (cm)	200x50x100	200x50x140	200x50x160
ارتفاع با چرخ (cm)	110	150	170
وزن تقریبی (kg)	26	52	80





آسیاب

از این دستگاه می توان در جهت خرد کردن نان و آسیاب کردن شکر استفاده نمود.



مشخصات فنی

50	ظرفیت مخزن (کیلوگرم)
1.5	قدرت موتور (کیلووات)
70x44x145	ابعاد دستگاه (سانتی متر)
220	ولتاژ برق (ولت)
65	وزن تقریبی دستگاه (کیلوگرم)



الک برقی

این دستگاه جهت الک نمودن و به منظور پاکسازی و هوادهی آرد کاربرد دارد. استفاده از الک آرد در تولید نان منجر تسریع در فرایند تخمیر و تولید نان با کیفیت خواهد شد و ماندگاری نان را به دنبال خواهد داشت.



مشخصات فنی

120	ظرفیت مخزن (کیلوگرم)
1000	ظرفیت دستگاه (کیلوگرم بر ساعت)
1.5	قدرت موتور (کیلووات)
108x70x136	ابعاد دستگاه (سانتی متر)
220-380	ولتاژ برق (ولت)
112	وزن تقریبی دستگاه (کیلوگرم)

میکسر قنادی

دستگاه میکسر قنادی دارای ۲ مخزن ۶۰ کیلویی و ۳ پارو مخصوص سفیده و زرده و انواع خمیر و خامه بوده و قابل تنظیم در ۲ سرعت می باشد.

مشخصات فنی	
ظرفیت مخزن (کیلوگرم)	60
قدرت موتور (کیلووات)	1.1
ابعاد دستگاه (سانتی متر)	73x62x133
ولتاژ برق (ولت)	220
وزن تقریبی دستگاه (کیلوگرم)	286
مدل پارو ها	سفیده و زرده تخم مرغ انواع خامه انواع خمیر



میکسر اسپیرال اتوماتیک

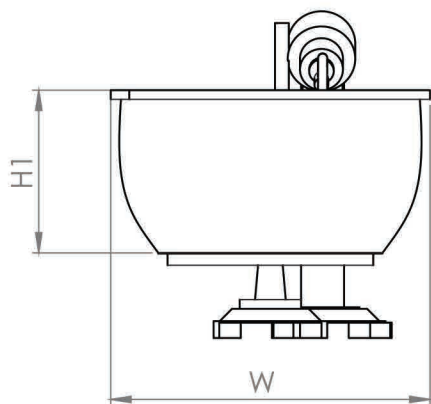
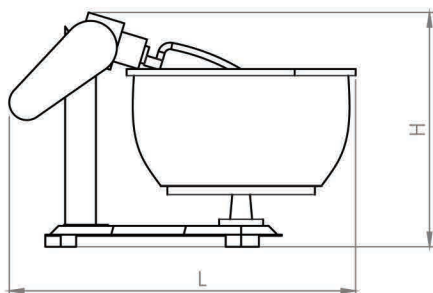
دستگاههای میکسر اسپیرال به منظور صرفه جویی در مخلوط نمودن خمیر در حداقل زمان ممکن، طراحی و ساخته شده است و از اینرو کاربرد فراوانی در صنعت پخت نان و شیرینی دارد. تهیه خمیر یکدست با حجم بالا از مزایای استفاده از این نوع خمیر همزن ها می باشد. با توجه به تایمرهای قابل برنامه ریزی، این دستگاه قابلیت کارکرد در دو مدل دستی و اتومات را دارا می باشد.

جنس تگار و تیغه خمیر همزن از نوع استیل ضد زنگ می باشد، همچنین چرخش تگار خلاف عقربه های ساعت نیز امکان پذیر می باشد. با توجه به قطعات محرک بکار رفته، دستگاه حین کارکرد حداقل بسیار کم صدا می باشد. همچنین این خمیر همزن در مدل تگار جداشونده با سیستم قفل، موجود می باشد.



مشخصات فنی					
مدل	حجم تگار (Litr)	قدرت موتور	طول، عرض، ارتفاع (cm)	وزن (کیلوگرم)	ابعاد تگار (ارتفاع-قطر)
ASM 50	1.5	1.5-2.5	53x95x107	220	500x360
ASM 60	2	2.5-3.2	62x113x120	300	600x320
ASM 100	2.8	3.5-5.5	70x125x125	410	700x390
ASM 120	3.4	4-6	83x133x134	440	800x430
ASM 160	4	5.5-7.5	93x142x144	650	900x430

دستگاه خمیر همزن با ظرفیت های مختلف و از جنس آلومینیوم یا استیل بر اساس استانداردهای صنعتی تولید می شود



وزن تقریبی دستگاه (kg)	مقدار برق مصرفی (v)	قدرت موتور (kw)	عمق دیگ (cm) (H1)	ابعاد به سانتی متر			ظرفیت مخزن (kg)	مدل
				ارتفاع (H)	دهنه دیگ (W)	طول (L)		
24	220	0.25	19	58	39	72	8	خمیر همزن ۸ کیلویی استیل
150	220	0.5	33	80	60	95	40	خمیر همزن ۴۰ کیلویی استیل
150	220	0.75	33	100	71	115	60	خمیر همزن ۶۰ کیلویی استیل
160	220	0.75	36	106	70	120	60	خمیر همزن ۶۰ کیلویی آلومینیوم
180	220	0.75	34	105	70	115	80	خمیر همزن ۸۰ کیلویی آلومینیوم
200	220	0.75	35.5	110	75	115	90	خمیر همزن ۹۰ کیلویی استیل
200	220	1.5	40	112	80	135	120	خمیر همزن ۱۲۰ کیلویی استیل
215	220	1.5	40	112	80	135	120	خمیر همزن ۱۲۰ کیلویی آلومینیوم
250	220	1.5	43	114	95	145	180	خمیر همزن ۱۸۰ کیلویی استیل
205	220	1.5	43	114	95	145	180	خمیر همزن ۱۸۰ کیلویی آلومینیوم
383	220	2.2	47	126	104	170	240	خمیر همزن ۲۴۰ کیلویی استیل
356	220	2.2	47	126	110	155	240	خمیر همزن ۲۴۰ کیلویی آلومینیوم



خمیر ریز

دستگاه خمیر ریز در ابتدای تونل اتومات قرار می گیرد و خمیر را به صورت ریزشی به سطح نوار پخت انتقال می دهد. این دستگاه مجهز به اینورتر می باشد که می توان خروجی خمیر را با آن تنظیم نمود. پارو نصب شده بر روی خمیر ریز می تواند به صورت ۱ یا ۲ یا ۳ ردیفه باشد.



مشخصات فنی

نوع خمیر ریز	بربری	لواش
قطر لوله (اینچ)	3	2
قدرت موتور (مجهز به اینورتر)	1.5	1.5
ابعاد دستگاه (سانتی متر)	86x55x173	70x58x153
ولتاژ برق (ولت)	220	220
وزن تقریبی دستگاه (کیلوگرم)	150	130

پهن کن قنادی

این دستگاه جهت پهن کردن انواع خمیر شیرینی در قنادی ها کاربرد دارد. این دستگاه دارای سرعت رفت و برگشت بوده و درجه ضخامت خمیر با این دستگاه قابل تنظیم می باشد.



مشخصات فنی

قدرت موتور (کیلووات)	1.1
ابعاد دستگاه (سانتی متر)	390x87x117
ولتاژ برق (ولت)	220
وزن تقریبی دستگاه (کیلوگرم)	180

دیوایدر خمیر

دستگاه دیوایدر با طراحی منحصر بفرد در برش خمیر با بهره گیری از درام استیل و پیستون بکار رفته در آن و با دقت بالا و حداقل فشار ، بدون وارد آوردن هر گونه آسیب دیدگی به خمیر طراحی شده است . لازم بذکر است این دستگاه مشابه فرآیند دستی ، خمیر را بطور یکسان برش می دهد.

جنس مخزن دستگاه و کلیه پنل ها استیل صنایع غذایی با کیفیت بالا می باشد . همچنین تنظیم وزن خمیر با استفاده از کلیدهای نصب شده در مدل اتومات و اهرم تنظیم وزن در مدل دستی (تعداد خمیر برش داده شده با قابلیت تنظیم تعداد مورد نیاز در پنل دیجیتالی تابلو برق قابل برنامه ریزی می باشد) امکان پذیر می باشد .

مجموع قدرت موتور VD 3000 3,2 kw 220/380 V AC 50 Hz و حداقل سرعت برش ۲۰ و حداکثر ۴۰ عدد در دقیقه می باشد . از نکات قابل توجه این دستگاه می توان به مصرف بسیار پایین برق در مقایسه با دیگر دستگاه های مشابه ، اشاره نمود.



مشخصات فنی

ظرفیت برش (قطعه / ساعت)	1800-2000
وزن قطعه (گرم)	50-150 , 100-600 , 200-1000
ظرفیت مخزن (کیلوگرم)	50
توان الکتریکی (کیلووات)	1.5
وزن دستگاه (کیلوگرم)	500
ابعاد	145x67x150

مولدر خمیر (رول کن خطی صنعتی)

دستگاه مولدر برای انواع خمیر ها از قبیل نان های نازک و باگت کوچک ، مناسب می باشد . این دستگاه مجهز به چهار غلطک بوده و ضخامت آنها بین ۲ تا ۲۵ میلی متر قابل تنظیم می باشد . غلطک های دستگاه مجهز به صفحات نچسب محدب شکل می باشد که قابلیت ثابت شدن به قاب را دارا می باشند . از دیگر مشخصه های این دستگاه می توان به پنل های تنظیم ضخامت و قطر خمیر اشاره نمود که در زمان تمیز نمودن دستگاه براحتی تا و برداشته می شود .

حداکثر طول مسیر مولدر ۴۲۰ میلی متر می باشد ، ظرفیت عملکرد دستگاه در بازه زمانی یک ساعت ۲۵۰۰ چونه خمیر برآورد می شود . همچنین توان موتور 0.55 kw. 220/380 VAC 50 Hz و وزن دستگاه ۲۲۰ کیلوگرم می باشد.



مشخصات فنی	
ظرفیت (چانه / ساعت)	2500
وزن چانه (گرم)	50-1000
ابعاد دستگاه (سانتی متر)	225x65x106
توان الکتریکی (کیلو وات)	0.55 - 0.75
وزن دستگاه (کیلوگرم)	210

رول کن

رول کن جهت فرم دهی خمیر برای تهیه انواع نان های باگت، ساندویچی و بربری استفاده می شود. در نانوایی های صنعتی رول کن پس از گرد کن قرار گرفته و به وسیله نوار نقاله چانه های خمیر به داخل آن انتقال می یابد.

مشخصات فنی	
ظرفیت تولید در ۸ ساعت (کیلوگرم)	1000
قدرت موتور (کیلو وات)	1.5
ابعاد دستگاه (سانتی متر)	127x75x109
ولتاژ برق (ولت)	380
وزن تقریبی (کیلوگرم)	230



پهن کن چهار غلتکی

دستگاه پهن کن برای نازک کردن خمیر مورد استفاده قرار می گیرد. وقتی این دستگاه در کنار دستگاه نیمه اتومات دوار قرار می گیرد نانوا خمیر را پس از آنکه به صورت اتومات برش خورد با دست به بستر پخت انتقال می دهد و زمانی که پهن کن در ابتدای دستگاه تونلی اتومات قرار گیرد خمیر به صورت اتومات به بستر پخت منتقل می شود. در این دستگاه ضخامت خمیر قابل تنظیم می باشد و سرعت عملکرد آن نیز با استفاده از اینورتر قابل کنترل می باشد.



مشخصات فنی				
مدل	۴ غلتکی دو ردیفه	۴ غلتکی یک ردیفه	۴ غلتکی دو ردیفه با نوار برگرداندن	خشابایی
ابعاد (cm)	149x102x172	141x87x172	220x103 x 195	180x172x87
ظرفیت مخزن (kg)	100	60	110	102
عرض نوار (cm)	64	53	70	43
طول غلتک (cm)	65	40	65	40
قدرت موتور (kw)	2.2	2.2	1.5	1.5
ولتاژ برق (V)	220	220	220	220
وزن تقریبی (kg)	359	320	419	320

پهن کن دو غلتکی

این مدل از دستگاه پهن کن برای نازک کردن چانه های خمیر مورد استفاده قرار می گیرد. از این دستگاه در کنار دستگاه نیمه اتومات دوار استفاده می شود و خمیر پس از چانه شدن بین ۲ غلتک قرار گرفته و نازک می شود. این پهن کن به دو صورت با نوار نقاله و بدون آن تولید می شود. فاصله بین دو غلتک قابل تنظیم می باشد و چانه های خمیر می توانند با ضخامت های مختلف نازک شوند.



مشخصات فنی		
مدل	مجهز به نوار نقاله	بدون نوار نقاله
ابعاد (cm)	87x81x51	81x50x51
عرض نوار (cm)	40	-
طول غلتک (cm)	43	43
قدرت موتور (kw)	0.75	0.75
ولتاژ برق (V)	220	220
وزن تقریبی (kg)	84	72

اتاق بخار

اتاق بخار اتاقی است که خمیرهای فرم گیری شده را برای تکمیل پروسه تخمیر به وسیله واگن حمل به داخل آن منتقل نموده و در محیط گرم و مرطوب تخمیر انجام می گیرد و خمیر آماده پخت می شود. این اتاق با ظرفیت های مختلف قابل ساخت می باشد. جنس بدنه اتاق تخمیر با توجه به سفارش مشتری می تواند استیل یا فولاد با پوشش رنگ کوره باشد. تمامی گرمخانه ها دو جداره بوده و در صورت داشتن مولد بخار حرارت و رطوبت داخل آن قابل کنترل می باشد.



مشخصات فنی		
7	7	توان مصرفی (کیلووات)
200x110x215	202x208x224	ابعاد دستگاه (سانتی متر)
۲ اراپه	۴ اراپه	ظرفیت دستگاه

مولد بخار

از این دستگاه جهت تولید رطوبت و حرارت در اتاق بخار استفاده می گردد و امکان تنظیم درصد رطوبت و درجه دمای کابین اتاق بخار توسط این دستگاه میسر می باشد. بنابر این کمک بسیار خوبی برای ارتقاء کیفیت محصول تولیدی می باد.



مشخصات فنی		
12	24	حجم بخار تولیدی (متر مکعب)
7	9	توان مصرفی (کیلووات)
43x20x152	90x25x152	ابعاد دستگاه (سانتی متر)
380	380	ولتاژ برق (ولت)

دستگاه گردکن مخروطی

دستگاه گردکن مجهز به یک بخش مخروطی شکل دوار و اسپیرال شکل قابل تنظیم (مقاوم در برابر خوردگی) که اطراف دستگاه را احاطه کرده است، می باشد و جهت گرد کردن خمیر طراحی و ساخته شده است. خمیر در حالی که از قسمت انتهایی دستگاه به قسمت فوقانی و در طول کل مسیر حرکت می کند، بصورت گرد شده کامل از قسمت مخصوص خروجی خمیر، بیرون می آید. از نکات قابل توجه این دستگاه می توان به مجهز بودن آن به گردگیر آرد مکانیکی با طراحی مدرن اشاره نمود که در حین کار گرد دستگاه هیچگونه صدایی ایجاد نمی شود. مسیر استاندارد فرآیند گرد کردن ۳ متر می باشد. محدوده وزن چونه ۱۰۰ الی ۱۲۰۰ گرم است، همچنین قابلیت اوزان ۵۰ الی ۲۰۰ گرم را نیز دارا می باشد. توان برقی دستگاه 0.55 kw - 220/380 V AC. 50 Hz می باشد.

مشخصات فنی	
ظرفیت (چانه / ساعت)	1000-2000
وزن چانه (گرم)	50-150 , 100-600 , 200-1000
ظرفیت مخزن (کیلوگرم)	3
ابعاد دستگاه (سانتی متر)	93x93x162
ارتفاع ورودی خمیر (سانتی متر)	94
ارتفاع خروجی خمیر (سانتی متر)	92
توان الکتریکی (کیلو وات)	1.35
وزن دستگاه (کیلوگرم)	210

پروفه خمیر

این دستگاه جهت تکمیل فرآیند پخت در واحدهای نانوایی طراحی شده است. با استفاده از این دستگاه خمیرهای چانه شده با تاخیر زمانی به مولدر یا رول کن منتقل شده و مرحله تخمیر ثانویه تکمیل می گردد. در صورت سفارش مشتری می توان این دستگاه را با کنترل پنل لمسی ارائه داد.

مشخصات فنی	
ظرفیت تخمیر (چانه / ساعت)	1800-2000
وزن چانه (گرم)	100-1500
زمان تخمیر (دقیقه)	4.5
تعداد قالب های خمیر	154
ابعاد دستگاه (سانتی متر)	112x170x236
توان الکتریکی (کیلو وات)	0.55
وزن دستگاه (کیلوگرم)	465
ولتاژ برقی دستگاه (ولت)	380



دستگاه برش نان تست

دستگاه برش نان تست قابلیت برش نان در ضخامت های مختلف را دارا می باشد . تیغه مربوط به برش نان با توجه به نوع و ضخامت نان در نظر گرفته شده است که جنس آن از استیل ضد زنگ می باشد و قابلیت توقف اتوماتیک را در پایان فرآیند برش دارد . با توجه به مجهز بودن این دستگاه به چرخ های متحرک ، به آسانی قابل حمل و نقل می باشد . سیستم به کار گرفته شده در این دستگاه به گونه ای می باشد که دستگاه در حین کار ، به آرامی و بدون صدا کار می کند . با توجه به نیاز مشتریان ، این ماشین در دو مدل تکفاز ۲۲۰ ولت یا سه فاز ۳۸۰ ولت قابل ارائه می باشد . تمیز نمودن دستگاه به راحتی امکان پذیر بوده و فضای کمی از محیط را اشغال می کند.



مشخصات فنی

500	ظرفیت (برش / ساعت)
13	ضخامت هر برش (میلی متر)
450	حداکثر طول هر نان (میلی متر)
24-30	تعداد تیغه های برش (عدد)
61x80x104	ابعاد دستگاه (سانتی متر)
0.37	توان الکتریکی (کیلووات)
140	وزن دستگاه (کیلوگرم)

دستگاه دیوایدر - روندر



دستگاه دیوایدر - روندر به منظور انجام دو عملیات چانه و گرد کردن خمیر، در یک مرحله و در اوزان مختلف طراحی و تولید شده است. جنس مخزن خمیر و کلیه قسمت های ذر ارتباط با خمیر از استیل صنایع غذایی با کیفیت بالا می باشد.

۱. صرفه جویی در فضا
۲. افزایش بهره وری نیروی انسانی
۳. هزینه تعمیر و نگهداری پایین
۴. افزایش راندمان تولید
۵. کاهش مصرف انرژی

مشخصات فنی

1800	ظرفیت برش (قطعه/ساعت)
1000-200 , 600-100 , 150-150	وزن قطعه (gr)
50	ظرفیت مخزن (Kg)
1.5	توان الکتریکی (Kw)
520	وزن تقریبی دستگاه (Kg)
79 x 166 x 150	ابعاد (Cm)

دستگاه خشک کن میوه

این دستگاه جهت خشک کردن انواع میوه و سبزیجات، زعفران و... مورد استفاده قرار می‌گیرد. طراحی منحصر به فرد این محصول اقتصادی با رویکرد کاهش هزینه تمام شده به نفع مصرف کننده صورت گرفته است. کلیدهای کنترلی به کاربر امکان تنظیم حرارت و کنترل فن گردش هوا را می‌دهد.

مزایای دستگاه :

۱. صرفه جویی در فضا
۲. افزایش راندمان تولید
۳. محیط بهداشتی جهت خشک کردن مواد غذایی
۴. امکان کنترل حرارت
۵. مصرف برق پایین



مشخصات فنی

مدل	8
ابعاد (Cm)	494 x 697 x 431
توان الکتریکی (Kw)	2.5
ولتاژ برق (V)	220
وزن تقریبی (Kg)	25

تغار خمیر

تغار در ابعاد مختلف با پایه چرخدار جهت نگهداری و حمل خمیر مورد استفاده قرار می گیرد استفاده از این وسیله برای استراحت خمیر در خارج از خمیرهمزن بسیار مناسب می باشد.

مشخصات فنی				
مدل	تغار پایه چرخ دار			تغار گرد پایه چرخ دار
ابعاد (cm)	68x54x93	102x54x98	156x58x96	90x63x90
ظرفیت مخزن (kg)	50	100	180	120
عمق تغار (cm)	30	30	29	50
ضخامت ورق (mm)	0.5	1.25	1.25	1.25
وزن تقریبی (kg)	16	20	24	63



میز کار

میز کار در ابعاد و طبقات مختلف تولید می شود که محیط بهداشتی مناسبی برای چانه و فرم دهی خمیر فراهم می کند.

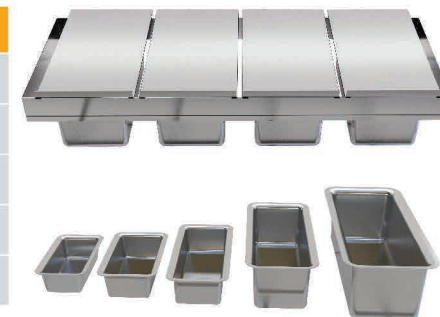
مشخصات فنی		
مدل	یک طبقه استیل	دو طبقه استیل
ابعاد (cm)	192x92x94	192x92x94
ضخامت ورق (mm)	1.25	1.25
ارتفاع لبه (cm)	3	3
وزن تقریبی (kg)	42	58



قالب تست

قالب های تست در ابعاد مختلف و به صورت پرسی و با درب استیل تولید می شوند. این قالب ها به صورت تفلون و غیر تفلون می باشد.

مشخصات فنی						
ظرفیت قالب (gr)	50	75	110	350	450	900
ابعاد داخلی (cm)	11.3x5.1x3	12.5x6x3.5	16.5x6.5x3.8	25x9x7	22x10x9.5	28x12x11.5
ابعاد خارجی (cm)	13x7x3	14.5x8x3.5	18.5x8.5x3.8	27x11x5	24.5x12.5x9.5	30.5x14.5x11.5
ضخامت ورق (mm)	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8
جنس ورق	فولاد ST14	فولاد ST14	فولاد ST14	فولاد ST14	فولاد ST14	فولاد ST14



واگن حمل و نگهداری خمیر

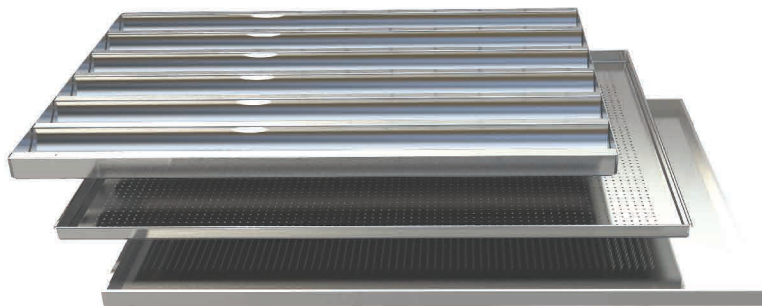
واگن های حمل خمیر در طبقه های مختلف و به صورت کاور دار و بدون کاور به درخواست مشتری تولید می گردد. در طراحی واگن های حمل خمیر نهایت دقت صورت گرفته تا ضمن رعایت فاصله بین طبقات ارتفاع واگن بیش از اندازه بلند نشود. چرخ های استفاده شده در آنها از بهترین نوع بوده تا کمترین استهلاک را داشته باشد. واگن های مورد استفاده در فرهای گردان قنادی دارای چرخ های مخصوص نسوز می باشد.



مشخصات فنی				
مدل	۹ طبقه	۱۲ طبقه	۱۴ طبقه	۱۶ طبقه
ابعاد (cm)	95x66x173	95x66x173	95x66x173	95x66x173
فاصله بین طبقات (cm)	15.5	11	10.5	9.5
وزن تقریبی (kg)	32	34	36	38

سینی

سینی ها دارای شکل و اندازه های متنوع می باشند و از فلزات مختلف ساخته می شوند و می توانند تمام نیازهای یک واحد تولید نان را فراهم کنند. جنس سینی ها می تواند از آهن، استیل، آلومینیوم و گالوانیزه باشد. خمیر پس از شکل گیری درون سینی ها قرار گرفته و به فر منتقل می شوند. در بعضی از نانوائی ها سینی ها برای استراحت چانه های خمیر مورد استفاده قرار می گیرد.



مشخصات فنی					
مدل	سینی ساده	سینی مشبک	سینی مشبک	سینی باگت	سینی باگت
ابعاد (cm)	(40,60,80)x60x2	80x60x2.5	79x58x2.5	80x60x3	80x58x3
جنس ورق	گالوانیزه / ST 14	ST 14	آلومینیوم	ST 14	آلومینیوم
ضخامت ورق (mm)	0.8	0.8	1.25	0.8	1.25
وزن تقریبی (kg)	2 - 3.5 - 3.9	3	1	4.5	2.5