

Полуавтоматическая портативная машина используется с косвенной теплотой для выпечки Сангака. Тесто положат на поверхности чугуна лопатой, и выходит как рельеф и хлеб Сангака пекут с традиционным внешним видом и вкусом.

Электрическая система:

Система электрического управления производными машинами в промышленной ко. выпечки в Мешхеде предоставляется двумя способами заказчику:

Автоматическая система:

В этой системе, все процессы управления электрическими системами выполняются с помощью системы PLC, которая была собрана на плате. Оператор может регулировать скорость вращения двигателя, температуру, время включения и выключения системы, таймер выпечки с помощью сенсорного экрана или выбрать программы по умолчанию.

В этой системе, все операции могут быть сохранены и можно установить машину и контролировать его работу на сервере системы.

Механическая система:

В этой системе, тепло регулируется термостатом и все клавиши управления, устанавливаются оператором.

Тепловая система:

В этой туннельной машине, необходимое тепло для выпечки, которое распространяется под пластиной выпечки и над хлебом подаётся двумя преобразователями без особенных газов горения, излучаемые внутри плиты выпечки, и таким образом, конечный продукт (хлеб), запечён. Хлеб выпекается в два способа: радиационный способ и способ близости (косвенный нагрев), и установление термостата в туннеле помогает регулированию температуры.



- Особенности:

- Выбор портативной машины Сангака как наилучший дизайн страны на фестивале науки к практике
- Установка изделия или теста на ухабистом сером чугуне (в зависимости от температуры печи)
- Корпус из нержавеющей стали для пищевой промышленности
- длительное хранение, хороший вкус и запах производственного хлеба
- Управление паром в результате испарения теста согласно конструкции кабины выпечки

- Преимущества:

- Сведение к минимуму требуемого пространства
- Максимальное потребление газа 50м3 / Т и бензин 46/7 л / т
- Низкий расход топлива благодаря надлежащей изоляции и быть одной горелкой
- Гигиеническая поверхность для выпечки
- В комплекте с системой электрического управления температурой и скоростью
- Обладатель иранским национальным стандартом, маркировкой CE европейского союза и сертификатом ISO 9001-2008



модель	размер (cm)			производительность выпечки за 8 часов (кг)	мощность двигателя (кв)	вольт (V)	используемое топливо на тон		характеристика чугуна		количество требуемых рабочих
	длина (L)	ширина (W)	высота (H)				тип	количество	тип	длина (cm)	
МВІ Р 320 85 СІК новый вид	370	320	235	900-1100	0.75	220	газ газойль	50 M3 46.7 L	ухабистый	85	3
МВІ Р 320 85 СІК старый вид	320	320	215	900-1100	0.75	220	газ газойль	50 M3 46.7 L	ухабистый	85	3