

Полуавтоматическая неподвижная вращающаяся машина с прямым или косвенным теплотой разработана специально для выпечки всего иранского традиционного хлеба так Тафтун, Лаваш, Барбари , Сангак , хлеб с сыром и овощей , сладкий хлеб и сухари , а также пицца . Различные виды чугуна , таких как гладкие (Барбари и Тафтун) , перфорированные (лаваш) , неровный, ухабистый (Сангак) используются в производстве этой машины. Машина изолирована на месте установки, а затем готова работать.

Электрическая система:

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

способами заказчику:

1. 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.

2.Механическая система: В этой системе, тепло регулируется термостатом и все клавиши управления, устанавливаются оператором.

Тепловая система:

В этой машине, необходимое тепло для выпечки, которое распространяется над и под пластиной выпечки снабжено двумя горелками с прямой или косвенной теплотой, и таким образом, конечный продукт (хлеб), запечён.

- Особенности:

Размещение продукт или теста на соответствующего серого чугуна (в соответствии с температурой печи)

Корпус из нержавеющей стали для пищевой промышленности

длительное хранение, хороший вкус и запах хлеба

- Преимущества:

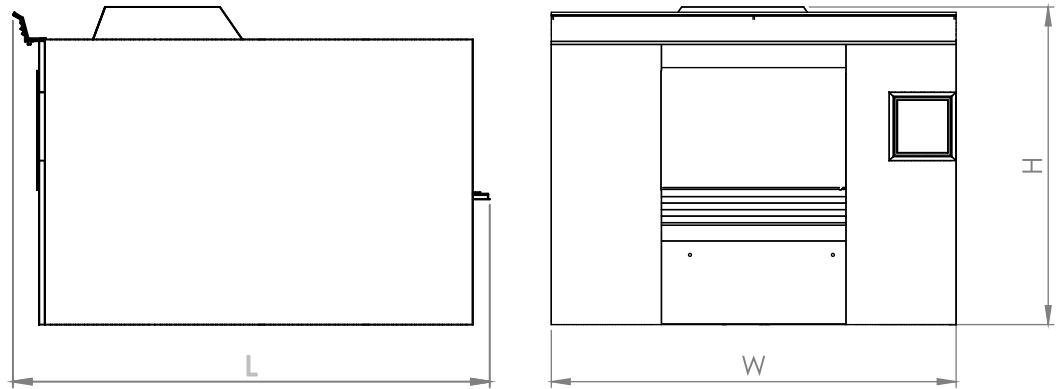
- Сведение к минимуму требуемое пространство

- Низкая амортизация

- Низкий расход топлива благодаря надлежащей изоляции

- В комплекте с системой электрического управления температурой и скоростью

- Подходит для выпечки всего иранского традиционного хлеба



| модель | размер (cm) | | | Тип отопления | производительность выпечки за 8 часов (кг) | мощность двигателя (кв) | вольт (V) | используемое топливо на тон | | характеристика чугуна | | количество требуемых рабочих |
|-------------------|-------------|-----------|------------|------------------------------|--|-------------------------|-----------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|-----------------|------------------------------|
| | ширина (W) | длина (L) | высота (H) | | | | | тип | количество | тип | длина (cm) | |
| MBI D 200 | 200 | 200 | 230 | прямая или косвенная теплота | 500-700 | 0.75 | 220 | газ газойль | 160 M ³ 140 L | перфорированный гладкий изогнутый | 70 | 3 |
| MBI D 250 | 250 | 250 | 230 | прямая или косвенная теплота | 700-900 | 0.75 | 220 | газ газойль | 160 M ³ 140 L | перфорированный гладкий изогнутый | 70 90 | 3 |
| MBI D 300 | 300 | 300 | 230 | прямая или косвенная теплота | 900-1100 | 0.75 | 220 | газ газойль | 160 M ³ 140 L | перфорированный гладкий изогнутый | 70-85 90-100 | 3 |
| MBI D 350 | 350 | 350 | 230 | прямая или косвенная теплота | 1100-1200 | 0.75 | 220 | газ газойль | 160 M ³ 140 L | перфорированный гладкий изогнутый | 80 100-120 | 3 |
| MBI D 300 CIK 300 | 300 | 300 | 230 | прямая или косвенная теплота | 900-1100 | 0.75 | 220 | газ газойль | 160 M ³ 140 L | ухабистый | 85 | 2-3 |