

Автоматическая и полуавтоматическая туннельная печь производится в разных измерениях с косвенной потливой для выпечки видов традиционного хлеба, таких как: Лаваш, Барбари, Тафтун, сухой и Сангак. Уникальный дизайн, отличные инженерные и высокая прочность являются его спецификациями.

Туннель выпечки оснащён инвертором и термометром , с которыми регулируется скорость конвейера и температуры туннеля и пекут хлеб с высоким качеством. Последний резак хлеба изготовлен из специального материала по желанию заказчика. Это устройство может быть оснащено отдельным двигателем и инвертором, чтобы резать хлеб в желаемых размерах.

Запечённый хлеб собирают в стальной корзине в конце туннеля. Если есть автоматическое охлаждение, которое оснащено некоторыми болельщиками и одним инвертором, то, хлеб передаётся туда для охлаждения. Конвейер сделан из железа, гальванизированной стали или чугуна.

Обычно короткий туннель лучше для поддержания влажности и мягкости хлеба лаваш, также большой туннель и использование охлаждающих групп лучше удаления влажности для выпечки сухого лаваша.

Существует автоматический экструдер, который оснащён инвертором и расположенный в начале строки и тесто как лента передаётся в поверхность выпечки. Экструдер может быть обеспечен инвертором по требованию клиента, чтобы регулировать скорость выходного теста. Если туннель используется для выпечки лаваша как ручные, ламинатор и резак не нужны и туннель с большей шириной рекомендуется.

**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.

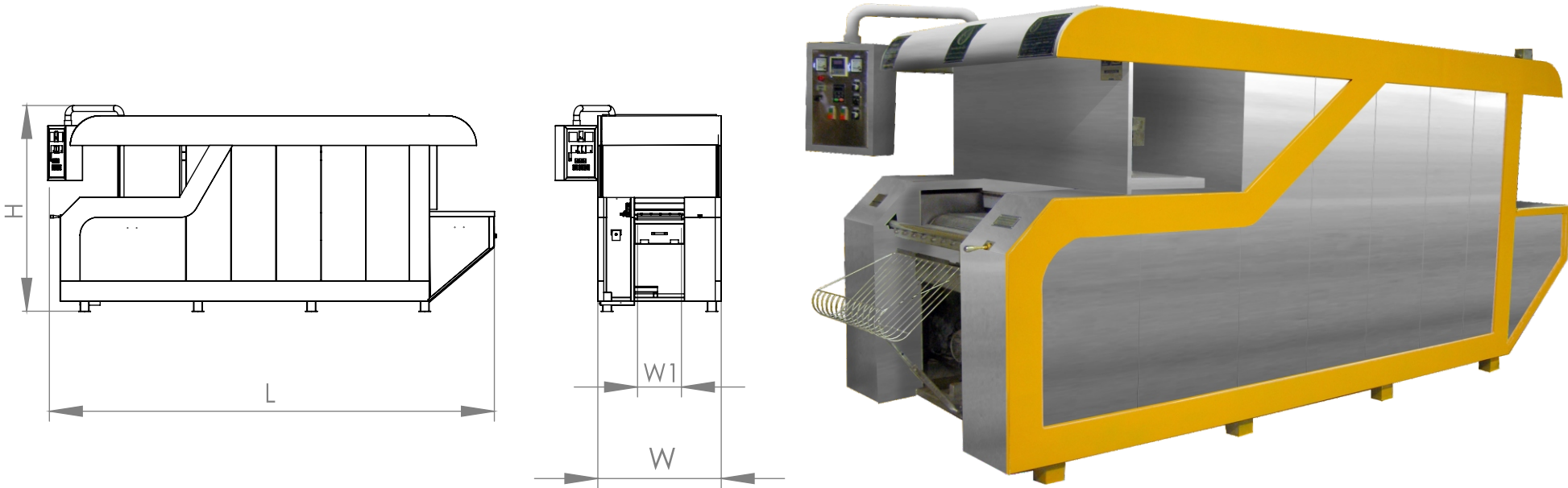
В этой системе, все операции могут быть сохранены и можно установить машину и контролировать его работу на сервере системы.

2.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:**  
Корпус из нержавеющей стали для пищевой промышленности  
длительное сохранение, хороший вкус и запах производственного хлеба  
Управление паром в результате испарения теста согласно конструкции кабины выпечки

**Преимущества:**  
Высокая эффективность производства  
Сведение к минимуму ручной работы в выпечке хлеба  
Лучшие результаты выпечки (минимизация отходов хлеба)  
Максимальное потребление газа 90м3 / Т и бензина 80 л / т  
Низкий расход топлива благодаря надлежащей изоляции  
Гигиеническая поверхность для выпечки  
В комплекте с электрической системой управления по температуре и скорости  
Обладатель иранским национальным стандартом, маркировка CE и Сертификат ISO 9001-2008

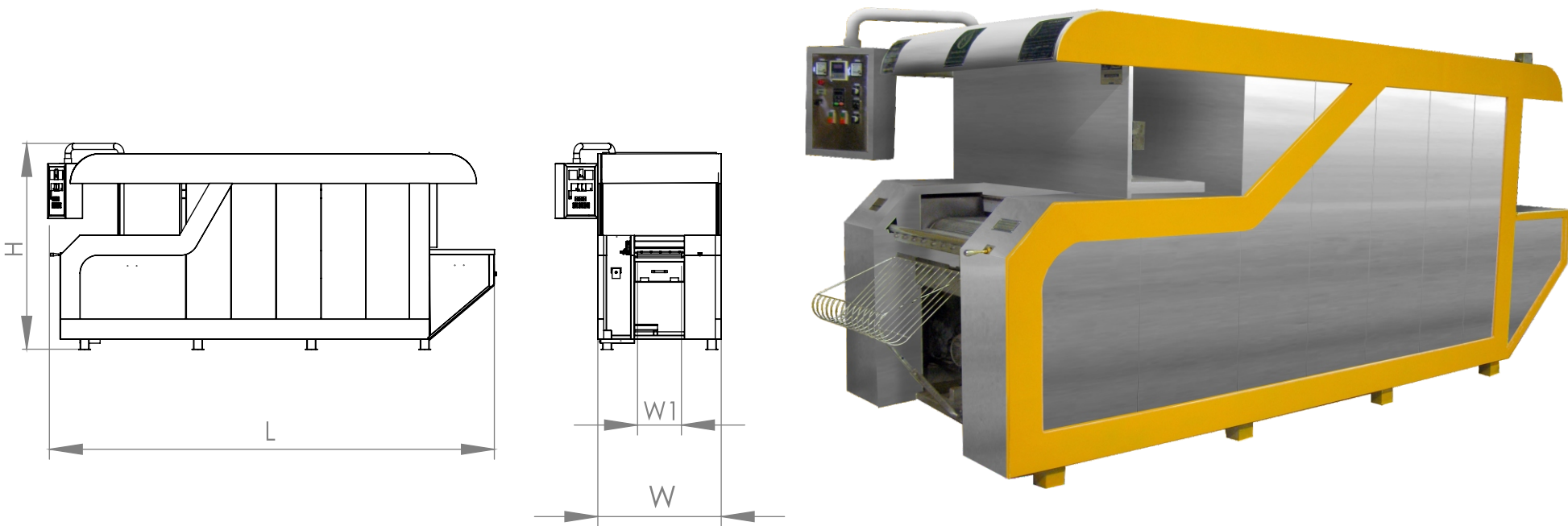


Автоматическая и полуавтоматическая машина для выпечки лаваша

модель	размер (cm)			конвертер		производительность выпечки за 8 часов (кг)	мощность двигателя (кв)	вольт (V)	используемое топливо на тон		количество требуемых рабочих
	ширина (W)	длина (L)	высота (H)	ширина (cm) W1	вид				тип	количество	
MBI Combo 7800 CI/CS/CCIP 50 L 410	410	125	210	50	стальной гальванизированный чугун	800	1.1 2.2	220	газ газойль	80~90 m³ 70~80 L	2
MBI Combo 7800 CI/CS/CCIP 80 L 410	410	160	210	80		1300	1.1 2.2	220	газ газойль	80~90 m³ 70~80 L	2
MBI Combo 7800 CI/CS/CCIP 50 E/L 475	475	125	210	50		1000	1.1 2.2	220	газ газойль	80~90 m³ 70~80 L	2
MBI Combo 7800 CI/CS/CCIP 80 E/L/H 475	475	160	210	80		1000-1500	1.1 2.2	220	газ газойль	80~90 m³ 70~80 L	2-4
MBI Combo 7800 CI/CS/CCIP 50 E/L 620	620	125	210	50		1200	1.1 2.2	220	газ газойль	80~90 m³ 70~80 L	2
MBI Combo 7800 CI/CS/CCIP 80 E/L/H 620	620	160	210	80		1500-2000	1.1 2.2	220	газ газойль	80~90 m³ 70~80 L	2-4

Автоматическая и полуавтоматическая машина для выпечки Тафтуна и Барбари

модель	размер (cm)			конвертер		производительность выпечки за 8 часов (кг)	мощность двигателя (кв)	вольт (V)	используемое топливо на тон		количество требуемых рабочих
	ширина (W)	длина (L)	высота (H)	ширина (cm) W1	вид				тип	количество	
MBI Combo 7800 CI/CS/CCI 50 E 475	475	125	210	50	стальной гальванизированный чугун	1000	1.1 2.2	220	газ газойль	80~90 m³ 70~80 L	2
MBI Combo 7800 CI/CS/CCI 80 E/H 475	475	160	210	80		1000-1500	1.1 2.2	220	газ газойль	80~90 m³ 70~80 L	2-4
MBI Combo 7800 CI/CS 100 E/H 475	475	180	210	100	стальной гальванизированный	1400-1900	1.1	220	газ газойль	80~90 m³ 70~80 L	2-4
MBI Combo 7800 CI/CS/CCI 50 E 620	620	125	210	50	стальной гальванизированный чугун	1200	1.1 2.2	220	газ газойль	80~90 m³ 70~80 L	2
MBI Combo 7800 CI/CS/CCI 80 E/H 620	620	160	210	80		1500-2000	1.1 2.2	220	газ газойль	80~90 m³ 70~80 L	2-4
MBI Combo 7800 CI/CS 100 E/H 620	620	180	210	100	стальной гальванизированный	2000-2500	1.1	220	газ газойль	80~90 m³ 70~80 L	2-4
MBI Combo 7800 CI/CS 120 E/H 620	620	210	210	120		2500-3000	1.1	220	газ газойль	80~90 m³ 70~80 L	2-4
MBI Combo 7800 CI/CS/CCI 80 E/H 800	800	160	210	80	стальной гальванизированный чугун	2000-2500	1.1 2.2	220	газ газойль	80~90 m³ 70~80 L	2-4
MBI Combo 7800 CI/CS 100 E/H 800	800	180	210	100		2600-3100	1.1	220	газ газойль	80~90 m³ 70~80 L	2-4
MBI Combo 7800 CI/CS 120 E/H 800	800	210	210	120	стальной гальванизированный	3500-4000	1.1	220	газ газойль	80~90 m³ 70~80 L	2-4



Автоматическая и полуавтоматическая машина для выпечки Сангака

модель	размер (cm)			конвертер		производительность выпечки за 8 часов (кг)	мощность двигателя (кв)	вольт (V)	используемое топливо на тон		количество требуемых рабочих
	ширина (W)	длина (L)	высота (H)	ширина (cm) W1	вид				тип	количество	
MBI T 7800 CCIK 50 E 475	475	125	210	50	Чугун	1000	2.2	220	газ газойль	80~90 m³ 70~80 L	2
MBI T 7800 CCIK 80 E/H 475	475	160	210	80	Чугун	1000-1500	2.2	220	газ газойль	80~90 m³ 70~80 L	2-4
MBI T 7800 CCIK 50 E 620	620	125	210	50	Чугун	1200	2.2	220	газ газойль	80~90 m³ 70~80 L	2
MBI T 7800 CCIK 80 E/H 620	620	160	210	80	Чугун	1500-2000	2.2	220	газ газойль	80~90 m³ 70~80 L	2-4