

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

پروفر خمیر

این دستگاه جهت تکمیل فرآیند پخت در واحدهای نانوائی 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	
1800-2000	ظرفیت تخمیر (چانه / ساعت)
100-1500	وزن چانه (گرم)
4.5	زمان تخمیر (دقیقه)
154	تعداد قالب های خمیر
112x170x236	ابعاد دستگاه (سانتی متر)
0.55	توان الکتریکی (کیلو وات)
465	وزن دستگاه (کیلوگرم)
380	ولتاژ برق دستگاه (ولت)