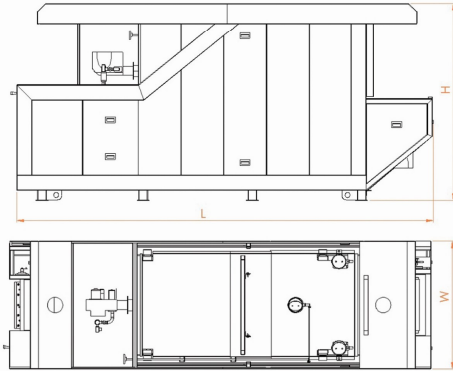


ویژگی های تونل اتوماتیک و نیمه اتوماتیک پخت نان لواش نرم و خشک:

- 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 پایین 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 Ul



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 فرار گرفتن باند خشک کننده اتوماتیک که به چند فن و یک اینورتر مجهز می باشد نان جهت خشک 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 میجل 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 تامین 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 برقی 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 برقی مشخص گردیده است.

مشخصات فنی تونل پخت نان لواش نرم و خشک

مدل	MBI D COMBO 7800 C/CS/CIP 80 E/L/H 620	MBI D COMBO 7800 C/CS/CIP 50 E/L 620	MBI D COMBO 7800 C/CS/CIP 80 E/L/H 475	MBI D COMBO 7800 C/CS/CIP 50 E/L 475	MBI D COMBO 7800 C/CS/CIP 80 L 410	MBI D COMBO 7800 C/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 برقی (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)	≈ 80~90 M ³ - 70~80 Lit	≈ 80~90 M ³ - 70~80 Lit	≈ 80~90 M ³ - 70~80 Lit	≈ 80~90 M ³ - 70~80 Lit	≈ 80~90 M ³ - 70~80 Lit	≈ 80~90 M ³ - 70~80 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 برقی (ولت)	220	220	220	220
نوع سوخت مصرفی	گاز / گازوئیل	گاز / گازوئیل	گاز / گازوئیل	گاز / گازوئیل
مقدار مصرف سوخت (بر تن)	≈ 80~90 M ³ - 70~80 Lit	≈ 80~90 M ³ - 70~80 Lit	≈ 80~90 M ³ - 70~80 Lit	≈ 80~90 M ³ - 70~80 Lit
کارگر مورد نیاز (نفر)	2-4	2	2-4	2

ظرفیت پخت کلیه دستگاهها بر اساس خمیر محاسبه شده است.