

پرتابل دستگاهی با حرارت مد در مد غیر مستقیم، با قابلیت تولید انواع نان های سنتی از قبیل: تافتون، لواش آذری، بربری، شیرمال و حتی پیٹزا می باشد. بر اساس نوع نان تولیدی از انواع چدن های صاف (نان بربری و تافتون)، سوراخدار (نان لواش آذری)، برجسته (نان سنگ سنتی) در تولید این دستگاه استفاده می شود.



**سیستم حرارتی:**

در این دستگاه با استفاده از یک مبدل خاص، حرارت مورد نیاز جهت پخت نان در زیر صفحات پخت و روی نان بدون اینکه گاز های 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 صورت می گیرد.

**سیستم برقی:**

سیستم کنترل الکتریکی دستگاه های تولید شده در این شرکت به دو صورت قابل ارائه به مشتری می باشد.

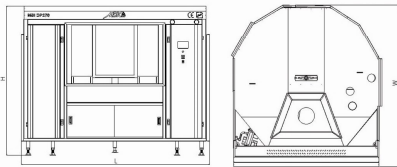
**سیستم کنترلی پیشرفته:**

در این سیستم کلیه عملیات کنترلی بوسیله دستگاه PLC نصب شده در تابلو برق انجام گرفته و اپراتور با صفحه کلید لمسی (HMI) می تواند تنظیمات لازم از جمله سرعت چرخش صفحه پخت، دما، 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، 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 چرخش صفحه پخت به وسیله اینورتر قابل تنظیم بوده و سایر کلیدهای کنترل در اختیار اپراتور می باشد.



**ویژگی های دستگاه دوار پرتابل:**

- قر ار گرفتن محصول پخت با خمیر بر روی چدن خاکستری مناسب (با توجه به دمای فر)
- قابلیت کنترل بخار ناشی از تخمیر 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 در مقایسه با نان سایر ماشین ها.

**مزایای دستگاه دوار پرتابل:**

- به حداقل رساندن فضای مورد نیاز
- حداکثر مصرف سوخت گاز بر تن ۵۰ متر مکعب و گازوئیل ۴۶/۷ لیتر بر تن
- مصرف سوخت بسیار پایین به علت عایق بندی خوب دستگاه و تک مشعل بودن آن
- 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 روسیه و U1 کانادا

مشخصات فنی				مدل
MBI DP 320 85	MBI DP 270 70	MBI DP 220 70	MBI DP 180 65	ابعاد (سانتی متر)
340x315x220	295x275x220	245x220x220	210x185x220	ظرفیت پخت در ۸ ساعت
900-1100 kg	700-900 kg	500-700 kg	300-500 kg	قدرت موتور (کیلووات)
0.75	0.75	0.75	0.75	ولتاژ برق (ولت)
220	220	220	220	نوع سوخت مصرفی
گاز / گازوئیل	گاز / گازوئیل	گاز / گازوئیل	گاز / گازوئیل	مقدار مصرف سوخت
≈ 50 M <sup>3</sup> - 46.7 L	≈ 50 M <sup>3</sup> - 46.7 L	≈ 50 M <sup>3</sup> - 46.7 L	≈ 50 M <sup>3</sup> - 46.7 L	نوع صفحه چدنی
صاف / سوراخدار	صاف / سوراخدار	صاف / سوراخدار	صاف / سوراخدار	طول صفحه چدنی (cm)
85	70 / 80	70	65	کارگر مورد نیاز (نفر)
3	3	3	3	

