

ویژگی های دستگاه دوار پرتاپل سنگ:

- قرار گرفتن محمول پخت یا خمیر بر روی چدن خاکستری فرورفتہ و برجسته(باتوجه به دهای فر)
- قابلیت کنترل بخار ناشی از تبخیر آب خمیر باتوجه به طراحی کابین پخت
- استفاده از انواع استنسیل مخصوص صنایع غذایی در ساخت کابین پخت
- ماندگاری بالا و عطر و طعم بسیار خوب نان تولیدی همانند نان سنگ سنتی

مزایای دستگاه دوار پرتاپل سنگ:

- به حداقل رساندن فضای مورد نیاز
- حداقل مصرف سوخت گاز بر تن ۵۶ متر مکعب و گازوئیل ۰ لیتر
- صرف سوخت بسیار پائین به علت عایق بندی خوب دستگاه
- بسترهای کاملاً بهداشتی جهت تولید نان
- استفاده از یک پارو سبک و کوتاه برای پهن کردن خمیر
- تولید نان با رنگ یک نواخت و اندازه دلخواه در نتیجه حرکت عکس پارو و سطح پخت
- مجهز به سیستم کنترل الکترونیکی دما و سرعت

دارای نشان استاندارد ملی ایران، شان CE اتحادیه اروپا و ISO ۹۰۰۱-۲۰۰۸ و Gost روسیه و UL کانادا



پرتاپل دستگاهی است با حرارت صد در صد غیر مستقیم که جهت تولید نان سنگ طراحی و تولید گردیده است. خمیر سنگ به شیوه سنتی از طریق پارو بر روی سطح فرو رفته و برجسته انتقال یافته و نان سنگ را با ظاهر و طعم سنتی خود تولید می کند.

مشخصات دستگاه دوار پرتاپل سنگ:

- سیستم حرارتی :

در این دستگاه با استفاده از دو مبدل 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 تأمین می شود و به این ترتیب محمول 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 کنترلی پیشرفته :

در این سیستم کلیه عملیات کنترلی بوسیله دستگاه PLC نصب شده در تابلو برق انجام چرفته و اپراتور با صفحه کلید لمسی (HMI) می تواند تنظیمات لازم از جمله سرعت پخت را انجام دهد و یا برنامه های از پیش تعریف شده برای انواع نان هارا انتخاب نماید. 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 ترموموستات تنظیم می شود و سرعت چرش صفحه پخت به وسیله ایتورتر قابل تنظیم بوده و سایر کلیدهای کنترل در اختیار اپراتور می باشد.



مشخصات فنی

مدل	MBI DP 270 80 CIK	MBI DP 320 85 CIK
ابعاد (سانتی متر)	295x275x220	330x320x220
ظرفیت پخت در ۸ ساعت	700-900 kg	900-1100 kg
قدرت موتور (کیلووات)	0.75	0.75
ولتاژ برق (ولت)	220	220
نوع سوخت مصرفی	گاز / گازوئیل	گاز / گازوئیل
مقدار مصرف سوخت	= 50 M ³ - 46.7 L	= 50 M ³ - 46.7 L
نوع صفحه چدنی	برجسته	برجسته
طول صفحه چدنی (cm)	80	85
کارگر مورد نیاز (نفر)	3	3

در صورت نیاز مشتری دستگاه با ظرفیت کمتر و ابعاد کوچکتر نیز قابل ارائه می باشد.