

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

- قابلیت کنترل بخار ناشی از تخیر 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 پائین 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 UI

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 قرارگرفتن 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 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 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 :

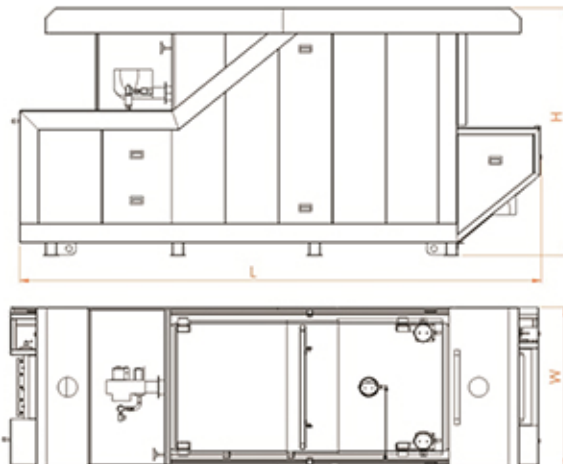
-سیستم کنترلی پیشرفته :

در این سیستم کلیه عملیات کنترلی بوسیله دستگاه PLC نصب شده در تابلو برق 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 برق مشخص گردیده است.



مشخصات فنی توئل پخت نان لواش نرم و خشک

MBI D COMBO 7800 CI/CS/CIP 80 E/L/H 620	MBI D COMBO 7800 CI/CS/CIP 50 E/L 620	MBI D COMBO 7800 CI/CS/CIP 80 E/L/H 475	MBI D COMBO 7800 CI/CS/CIP 50 E/L 475	MBI D COMBO 7800 CI/CS/CIP 80 L 410	MBI D COMBO 7800 CI/CS/CIP 50 L 410	مدل
620x160x195	620x124x195	475x160x195	475x124x195	410x160x195	410x124x195	ابعاد (سانتی متر)
80	50	80	50	80	50	عرض نوار (سانتی متر)
استیل/گالوانیزه/چدن/فولاد	استیل/گالوانیزه/چدن/فولاد	استیل/گالوانیزه/چدن/فولاد	استیل/گالوانیزه/چدن/فولاد	استیل/گالوانیزه/چدن/فولاد	استیل/گالوانیزه/چدن/فولاد	جنس نوار
1500-2000	1200	1000-1500	1000	1300	800	ظرفیت پخت در ۸ ساعت
1.1 - 2.2	1.1 - 2.2	1.1 - 2.2	1.1 - 2.2	1.1 - 2.2	1.1 - 2.2	قدرت موتور (کیلووات)
220	220	220	220	220	220	ولتاژ برقی (ولت)
گاز / گازوئیل	گاز / گازوئیل	گاز / گازوئیل	گاز / گازوئیل	گاز / گازوئیل	گاز / گازوئیل	نوع سوخت مصرفی
≈ 80~90 M <sup>3</sup> - 70~80 Lit	≈ 80~90 M <sup>3</sup> - 70~80 Lit	≈ 80~90 M <sup>3</sup> - 70~80 Lit	≈ 80~90 M <sup>3</sup> - 70~80 Lit	≈ 80~90 M <sup>3</sup> - 70~80 Lit	≈ 80~90 M <sup>3</sup> - 70~80 Lit	مقدار مصرف سوخت (بر تن)
2-4	2	2-4	2	2	2	کارگر مورد نیاز (نفر)

مشخصات فنی توئل پخت نان سنگک

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	مدل
620x160x195	620x124x195	475x160x195	475x124x195	ابعاد (سانتی متر)
80	50	80	50	عرض نوار (سانتی متر)
نوار چدنی/فولاد	نوار چدنی/فولاد	نوار چدنی/فولاد	نوار چدنی/فولاد	جنس نوار
1500-2000	1200	1000-1500	1000	ظرفیت پخت در ۸ ساعت
2.2	2.2	2.2	2.2	قدرت موتور (کیلووات)
220	220	220	220	ولتاژ برقی (ولت)
گاز / گازوئیل	گاز / گازوئیل	گاز / گازوئیل	گاز / گازوئیل	نوع سوخت مصرفی
≈ 80~90 M <sup>3</sup> - 70~80 Lit	≈ 80~90 M <sup>3</sup> - 70~80 Lit	≈ 80~90 M <sup>3</sup> - 70~80 Lit	≈ 80~90 M <sup>3</sup> - 70~80 Lit	مقدار مصرف سوخت (بر تن)
2-4	2	2-4	2	کارگر مورد نیاز (نفر)

ظرفیت پخت کلیه دستگاهها بر اساس خمیر محاسبه شده است.

مشخصات فنی توئل پخت نان لوئاش بربری و تافتون					
MBI D COMBO 7800 CI/CS/CCI 80 E/H 620	MBI D COMBO 7800 CI/CS/CCI 50 E 620	MBI D COMBO 7800 CI/CS 100 E/H 475	MBI D COMBO 7800 CI/CS/CCI 80 E/H 475	MBI D COMBO 7800 CI/CS/CCI 50 E 475	مدل
620x160x195	620x124x195	475x190x195	475x160x195	475x124x195	ابعاد (سانتی متر)
80	50	100	80	50	عرض نوار (سانتی متر)
استیل/گالوانیزه/چدن/فولاد	استیل/گالوانیزه/چدن/فولاد	استیل/گالوانیزه/چدن/فولاد	استیل/گالوانیزه/چدن/فولاد	استیل/گالوانیزه/چدن/فولاد	جنس نوار
1500-2000	1200	1400-1900	1000-1500	1000	ظرفیت پخت در ۸ ساعت
1.5	1.5	1.1	1.1 - 2.2	1.1 - 2.2	قدرت موتور (کیلووات)
220	220	220	220	220	ولتاژ برق (ولت)
گاز / گازوئیل	گاز / گازوئیل	گاز / گازوئیل	گاز / گازوئیل	گاز / گازوئیل	نوع سوخت مصرفی
= 80~90 M <sup>3</sup> - 70~80 Lit	= 80~90 M <sup>3</sup> - 70~80 Lit	= 80~90 M <sup>3</sup> - 70~80 Lit	= 80~90 M <sup>3</sup> - 70~80 Lit	= 80~90 M <sup>3</sup> - 70~80 Lit	مقدار مصرف سوخت (بر تن)
2-4	2	2-4	2-4	2	کارگر مورد نیاز (نفر)

مشخصات فنی توئل پخت نان لوئاش بربری و تافتون					
MBI D COMBO 7800 CI/CS 120 E/H 800	MBI D COMBO 7800 CI/CS 100 E/H 800	MBI D COMBO 7800 CI/CS/CCI 80 E/H 800	MBI D COMBO 7800 CI/CS 120 E/H 620	MBI D COMBO 7800 CI/CS 100 E/H 620	مدل
800x205x195	800x180x195	800x160x195	620x205x195	620x190x195	ابعاد (سانتی متر)
120	100	80	120	100	عرض نوار (سانتی متر)
استیل/گالوانیزه/چدن/فولاد	استیل/گالوانیزه/چدن/فولاد	استیل/گالوانیزه/چدن/فولاد	استیل/گالوانیزه/چدن/فولاد	استیل/گالوانیزه/چدن/فولاد	جنس نوار
3500-4000	2600-3100	2000-2500	2500-3000	2000-2500	ظرفیت پخت در ۸ ساعت
1.1	1.1	1.1	1.1	1.1	قدرت موتور (کیلووات)
220	220	220	220	220	ولتاژ برق (ولت)
گاز / گازوئیل	گاز / گازوئیل	گاز / گازوئیل	گاز / گازوئیل	گاز / گازوئیل	نوع سوخت مصرفی
= 80~90 M <sup>3</sup> - 70~80 Lit	= 80~90 M <sup>3</sup> - 70~80 Lit	= 80~90 M <sup>3</sup> - 70~80 Lit	= 80~90 M <sup>3</sup> - 70~80 Lit	= 80~90 M <sup>3</sup> - 70~80 Lit	مقدار مصرف سوخت (بر تن)
2-4	2-4	2-4	2-4	2-4	کارگر مورد نیاز (نفر)

