



RO 6040



RO 6080



فر گردان

Rotary Oven

الفرن الدوار

WWW.BAKESANAT.COM



فرگردان یکی از اصلی ترین ماشین آلات مورد نیاز در هر نانوايي و قنادی و به عقیده بسیاری از افراد قلب کارگاه به حساب می آید.

فرهای گردان مدل **RO6080** و **RO6040** با هدف ارائه دستگاه هایی قابل اعتماد، با دوام، با بهترین کیفیت و عملکرد و در عین حال بالاترین بازدهی انرژی، در واحد مهندسی شرکت بیک صنعت طراحی و تولید گردیده است. این فرها با کنترل مداوم وضعیت محفظه پخت، شرایطی ایده آل را برای پخت یکنواخت انواع نان و شیرینی فراهم می آورند.



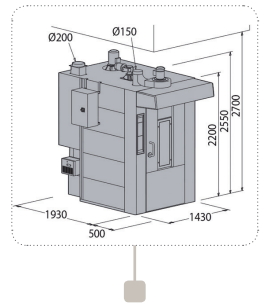
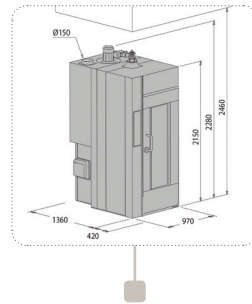
Rotary oven is the most essential equipment required in every bakery and confectionary and it is considered to be the heart of every workshop.

RO6080 and **RO6040** ovens are designed and manufactured in Bakesanat engineering department with the main purpose of presenting a reliable, durable, high quality and energy efficient oven. The oven provides a uniform baking condition for different kind of bread and pastry products.



يعتبر الفرن الدوار أحد أهم الآليات اللازمة في كل مخبز و محال الحلويات و يعتقد الكثير بأنه قلب الورشة.

تم تصميم و إنتاج الفرن الدوار من طراز **RO6040** و **RO6080** مستهدفا تقديم جهاز موثوق به و مقاوم و بأفضل جودة و أداء و في نفس الوقت بأعلى درجة من مردودية الطاقة و ذلك في وحدة الهندسة التابعة لشركة بیک صنعت. يتحكم هذا الجهاز دائما على حالة خاانة الطبخ فيوفر ظروفًا مثالية لطبخ أنواع الخبز و الحلويات مستويا.



پنل کنترل لمسی

Digital Control Panel (Optional)

لوحة التحكم اللمسية

پنل کنترل

Electromechanical Control Panel (standard)

لوحة التحكم

دریچه هوای داغ

Hot Air Flow vent

فتحات الهواء الساخن

ابعاد فرگردان

RO6040

Dimensions RO6040

ابعاد الفرن الدوار RO6040

ابعاد فرگردان

RO6080

Dimensions RO6080

ابعاد الفرن الدوار RO6080

طهران، اوتوستراد هاشمی رفسنجانی، شارع سردار جنگل الشمالي، شارع قاسمپور، زقاق زنبق، زقاق

نیلوفر، رقم المبنى ۲۴، الطابق الرابع

الهاتف: +۹۸۲۱-۴۴۸۲۷۰۰۰-۲ الفاكس: +۹۸۲۱-۴۴۸۲۴۷۴۳

- دارای ابعاد کوچک تر نسبت به فرهای مشابه با ظرفیت تولید یکسان
- دارای دریچه تنظیم رطوبت فر
- دارای دریچه های قابل تنظیم متعدد به منظور ایجاد گردش هوای یکسان و در نتیجه پخت یکنواخت
- قابل سفارش در دو مدل گازی و گازوئیلی
- با قابلیت تنظیم دور فن کانوکشن به منظور پخت محصولات با حساسیت بالا
- با قابلیت ذخیره تا ۹۹ برنامه پخت برای محصولات متنوع (در مدل پنل کنترل لمسی)
- مجهز به سیستم خروج رطوبت خودکار در مدل RO6040
- مجهز به سیستم توزیع بخار خودکار به صورت استاندارد

- مجهز به سیستم احتراق بهینه ، ساخته شده از آلیاژ مقاوم به حرارت که باعث کاهش مصرف سوخت ، افزایش سرعت رسیدن به دمای پخت ، افزایش راندمان حرارتی و نیز افزایش طول عمر کوره می گردد .
- مجهز به سیستم مولد بخار با طراحی ویژه به منظور افزایش میزان بخاردهی و کاهش مصرف آب
- دارای سیستم گردان منحصر به فرد با چرخش ملایم به منظور ایجاد پخت یکنواخت
- دارای عایق های گرمایی پنل فشرده با چگالی بالا ، به منظور کاهش اتلاف حرارت و در نتیجه کاهش مصرف سوخت
- امکان انتخاب پنل کنترل لمسی
- کلیه قطعات نمای خارجی فرود یوآره های جانبی ، ساخته شده از ورق های تمام استیل

Main Features

- Equipped with efficient combustion chamber, made of heat resistance alloy that reduces energy consumption, increases temperature rising speed, increases heat efficiency and increases the lasting life of the chamber.
- Equipped with special designed steam generator which increase the amount of steam with less water consumption.
- Unique rotary system with smooth rotation in order to have uniform baking.
- Compressed insulation system reduces the heat loss and consumption.
- Equipped with automatic humidity distribution system (standard)

- Possibility to save 99 programs (in digital control panel)
- Equipped with circulation fan speed adjustment system
- The whole internal parts and side walls made out of stainless steel.
- Smaller size in comparison with other ovens in the market.
- With numerous adjustable air gauges to make uniform air circulation and uniform baking.
- Available in Gas and Diesel versions.
- Equipped with automatic humidity exhaust system (RO6040)

المخصمات و المواصفات العامة

- تماما .
- بأبعاد أصغر بالنسبة للأفران المشابهة بسعة إنتاج مساوية
- بفتحة ضبط رطوبة الفرن
- بفتحات متعددة قابلة للضبط لغرض إيجاد دوران الهواء مستويا ثم الطبخ المستوي .
- إمكانية الطلب في الطرازين الغازي و بزيت الغاز
- بإمكانية ضبط أطراف مروحة الحمل الحراري (كانوكشن) لغرض طبخ المنتجات بحساسية عالية
- بإمكانية تخزين ۹۹ برنامجا كحد أقصى للطبخ للمنتجات المتنوعة

- مزود بنظام الاحتراق المحسن ، تم إنتاجه من سبيكة مقاومة للحرارة حيث يسبب تخفيف استهلاك الطاقة وزيادة سرعة الوصول إلى درجة حرارة الطبخ وزيادة مردودية الحرارة و زيادة عمر الأتون .
- مزود بنظام توليد البخار بتصميم خاص لغرض زيادة مقدار المعالجة بالبخار و تخفيف استهلاك الماء
- مزود بنظام دوار فريد بدوران ملائم لغرض الطبخ مستويا
- بنظام عزل مضغوط لغرض تخفيف تلف الحرارة ثم تخفيف استهلاك الوقود
- إمكانية انتخاب لوحة التحكم لمسيا
- تم إنتاج كافة قطع الواجهة الخارجية للفرن والجدران الجانبية من أوراق فولاذية

مشخصات فنی

المواصفات التقنية

Technical Data

مدل	Code	الشفرة	RO6080	RO6040				
گنجایش	Capacity	السعة	14-16 Trays ۱۴-۱۶ صینیا/ سینی	14-16 Trays ۱۴-۱۶ صینیا/ سینی				
ابعاد سینی ها	Tray Dimensions	أبعاد الصینیات	600x800 mm ۶۰۰ × ۸۰۰ میلیمتر / میلی متر	600x400 mm ۴۰۰ × ۶۰۰ میلیمتر / میلی متر				
سطح پخت	Baking Surface	مساحة الطبخ (وفق عدد الصینیات)	7.2-8.6m ² (Depending on no. of pans) ۷.۲-۸.۶ أمتار مربعة (وفق عدد الصینیات) / متر مربع (بسته به تعداد سینی ها)	3.6-4.3m ² (Depending on no. of pans) ۳.۶-۴.۳ أمتار مربعة (وفق عدد الصینیات) / متر مربع (بسته به تعداد سینی ها)				
سرعت افزایش دما	Temperature Rise Speed	سرعة زیادة درجة الحرارة	10 °C/min / When empty	10 °C/min / When empty				
			۱۰ درجة مئوية على دقيقة في ظروف الخانة الفارغة ۱۰ درجة سانتیگراد بر دقیقه در شرایط محفظه خالی	۱۰ درجة مئوية على دقيقة في ظروف الخانة الفارغة ۱۰ درجة سانتیگراد بر دقیقه در شرایط محفظه خالی				
			5 °C/min /Fully loaded	5 °C/min /Fully loaded				
			۵ درجة مئوية على دقيقة في ظروف الخانة الممتلئة ۵ درجة سانتیگراد بر دقیقه در شرایط محفظه پر	۵ درجة مئوية على دقيقة في ظروف الخانة الممتلئة ۵ درجة سانتیگراد بر دقیقه در شرایط محفظه پر				
توان الکتریکی	Electrical Power	القدرة الإلكترونية	2 kW ۲ کیلوواتان / کیلووات	2 kW ۲ کیلوواتان / کیلووات				
توان حرارتی مشعل	Thermal Power	القدرة الحرارية للشعلة	60,000 kcal/h ۶۰۰۰۰ کیلوکالری در ساعت	27,000 kcal/h ۲۷۰۰۰ کیلوکالری در ساعت				
مصرف سوخت گاز	Gas Consumption	استهلاك وقود الغاز	7.32 m ³ /h ۷.۳۲ أمتار مكعبة في ساعة كحد أقصى حداکثر ۷/۳۲ مترمكعب در ساعت	3.3 m ³ /h ۳.۳ أمتار مكعبة في ساعة كحد أقصى حداکثر ۳/۳ مترمكعب در ساعت				
مصرف سوخت گازوییل	Fuel-oil Consumption	استهلاك زيت الغاز	4 kg/h ۴ لترات في ساعة حداکثر ۴ لیتر در ساعت	2.45 kg/h ۲.۴۵ لترات في ساعة حداکثر ۲/۴۵ لیتر در ساعت				
نوع برق مصرفی	Power Supply Line	المخصصات الكترونية	380 V/ 3N~/ 50Hz ۳۸۰ فولتا/ ۳/ ثلاثية الأطوار / ۵۰ هرتز ۳۸۰ ولت / ۳ فاز / ۵۰ هرتز	380 V/ 3N~/ 50Hz ۳۸۰ فولتا/ ۳/ ثلاثية الأطوار / ۵۰ هرتز ۳۸۰ ولت / ۳ فاز / ۵۰ هرتز				
وزن فر	Weight	وزن الفرن	1400 kg	800 kg				
			۱۴۰۰ کغم / کیلوگرم	۸۰۰ کغم / کیلوگرم				
ابعاد	Dimensions	القياسات	العرض	1430 mm ۱۴۳۰ میلیمتر / میلی متر	1000 mm ۱۰۰۰ میلیمتر / میلی متر			
				العمق	1930 mm ۱۹۳۰ میلیمتر / میلی متر	1360 mm ۱۳۶۰ میلیمتر / میلی متر		
					الارتفاع	2580 mm ۲۵۸۰ میلیمتر / میلی متر	2280 mm ۲۲۸۰ میلیمتر / میلی متر	
				ارتفاع مورد نیاز برای نصب		min.installation required height	تركيب الارتفاع المطلوب	2750 mm ۲۷۵۰ میلیمتر / میلی متر



فر كانوكشن برقی 5 سینی

Electric Convection Oven

الفرن الحراري الكهربائي

WWW.BAKESANAT.COM





در این فرها عملیات پخت و انتقال حرارت از طریق گردش هوای گرم در

محفظه پخت صورت می پذیرد.



In this oven, the operation of baking and heat transferring are performed via the hot air circulation in the baking chamber using the specific fan system.



فی هذا النوع من الفرن يتم إجراء عمليات الطبخ ونقل الحرارة

عبر دوران الهواء الحار في خانة الطبخ.

مشخصات فنی

المواصفات التقنية

Technical Data

وزن		Weight		الوزن		۱۴۹ کیلوگرم	149 kg	۱۴۹ کغم
سایز	عرض	Size	Width	المقاس	العرض	۷۸۰ میلیمتر	780 mm	۷۸۰ ملم
	عمق		Depth		العمق	۱۲۵۳ میلیمتر	1253 mm	۱۲۵۳ ملم
	ارتفاع		Height		الارتفاع	۵۹۰ میلیمتر	590 mm	۵۹۰ ملم
قدرت		Power		القدرة		۹/۵ کیلووات تک فاز ۳ یا فاز	9.5 Kw Single Phase or 3 Phases	۹.۵ کیلوواتات أحادية الطور أو ثلاثية الأطوار
ظرفیت (تعداد سینی)		Capacity (Number of Trays)		السعة (عدد صینیا)		۵	5	۵
ابعاد سینی		Dimensions of Tray		أبعاد صینیا		۶۰×۴۰ سانتیمتر	40x60 Cm	۶۰×۴۰ سم
دما		Temperature		درجة الحرارة		درجه سانتی ۳۰-۲۶۰ گراد	30 - 260 C	درجه ۳۰ - ۲۶۰ مائوية
برق مصرفی		Consumable Electricity		الكهرباء اللازمة للاستهلاك		تک فاز/سه فاز	Single Phase 3 Phases	أحادية الطور ثلاثية الأطوار
فاصله بین سینی ها		Distance between Trays		الفاصل بین صینیا		۹۰ میلیمتر	90 mm	۹۰ ملم
مناسب برای نانوايي، قنادی، رستوران و هتل			Suitable for Bakery , pastry and horeca uses			مناسب للمخابز ومحال الحلويات والمطاعم والفنادق		
ایزولاسیون مناسب و عدم اتلاف انرژی			Proper Isolation for min energy loss.			العزل المناسب وعدم تلف الطاقة		
مجهز به فن مخصوص گردش هوای گرم			Equipped with the special fan system for Hot Air Circulation			مزود بالمروحة الخاصة لدوران الهواء الحار		
به دمپر مخصوص براي تخلیه رطوبت از محفظه ي فر ایده آل براي تولید ماکارون			Equipped with Specific Damper for Discharging Humidity from the Container, Ideal for Producing Macaron			مزود بمثبط خاص لتفريغ الرطوبة من خانة الفرن مثالي لإنتاج المعكرونة		



فر طبقاتی برقی مجهز به بخار

Bread Electric deck Oven with humidity

الفرن الكهربائي بطابقين اثنين

WWW.BAKESANAT.COM



مشخصات فنی

المواصفات التقنية

Technical Data

وزن		Weight		الوزن		٢٠٠ كيلوغرام	140 kg	٢٠٠ كغم
سایز	عرض	Size	Width	المقاس	العرض	٩٠٠ میلیمتر	900 mm	٩٠٠ ملم
	عمق		Depth		العمق	٦٨٠ میلیمتر	680 mm	٦٨٠ ملم
	ارتفاع		Height		الارتفاع	١١٢٠ میلیمتر	1120 mm	١١٢٠ ملم
ابعاد محفظه پخت	عرض	Dimensions of Baking chamber	Width	أبعاد خانة الطبخ	العرض	٩٠٠ میلیمتر	900 mm	٩٠٠ ملم
	عمق		Depth		العمق	٧٢٠ میلیمتر	720 mm	٧٢٠ ملم
	ارتفاع		Height		الارتفاع:	٢١٠ میلیمتر	210 mm	٢١٠ ملم
قدرت	Power		القدرة		٥.٥ كيلوات سه فاز	5.5 Kw 3 Phases	٥.٥ كيلوفاتات ثلاثية الأطوار	
گنجایش هر طبقه	Capacity of each Floor		سعة كل طبق		٢ سینی	2 Trays	٢ طبقان	
ابعاد سینی ها	Dimensions of Trays		أبعاد الطبقين		٦٠٠×٤٠٠ میلیمتر	400×600mm	٦٠٠×٤٠٠ ملم	
توان الكتریکی هر طبقه	Electric Power of each Floor		القدرة الإلكترونية لكل طبق		٥.٥ كيلوات	5.5 Kw	٥.٥ كيلوفاتات	
گستره دما	Temperature Range		نطاق درجة الحرارة		٣٠٠-٠ درجه سانتی گراد	0-300 Centgrade	٣٠٠-٠ درجة مائوية	
داراي سیستم بخار مجزا براي هر طبقه			Equipped with Separate Steam System for each deck			مزود بنظام البخار المنفصل كل طبق		
مجهز به دمپر			Equipped with Damper			مزود بالمشب		



اتاق تخمير

Proofer

غرفة التخمير

WWW.BAKESANAT.COM





Proofer (Fermentation chamber)

A chamber used in baking which encourages fermentation of the dough by controlled temperature and humidity.

بروفر (غرفة التخمير)

بروفر جهاز تتم عمليات التخمير فيه عبر التحكم على الرطوبة ودرجة الحرارة.

بروفر (اتاق تخمیر)

بروفر دستگاهی است که عملیات تخمیر در آن با کنترل رطوبت و دما انجام می شود.



Performances:

After forming the dough, based on the product type, the dough should be held in proofer under appropriate environmental circumstances (temperature) and (humidity) in an appropriate amount of time, in order to reach a faster and better result for fermentation process. This process is managed accurately inside fermentation compartment.

طريقة الأداء:

بعد إيجاد شكل عجین المنتج أو صبه في القوالب و لغرض إجراء عملية التخمير سريعاً يجب وضع العجين في غرفة الحرارة بالموعد المناسب في ظروف بيئية مناسبة (درجة حرارة تتراوح بين ۲۵-۳۷) و (درصد رطوبة تتراوح بين ۷۵ - ۸۰ في المائة) بالتناسب مع نوع المنتج.

نحوه عملکرد:

پس از شکل دهی و یا قالب گیری خمیر، محصول می بایست برای انجام سریعتر عملیات تخمیر تحت شرایط محیطی مناسب (دمای ۲۵-۳۷ درجه سانتیگراد) و (رطوبت % ۷۵-۸۰) در زمان مناسب، متناسب با نوع محصول در اتاق گرمخانه قرار گیرد.

■ پنل ها:

دارای پنل های با عایق گرمایی و ضخامت ۱۰۰ میلی متر و به منظور محافظت در برابر ضربه بین صفحات، فوم پلی یورتان با چگالی 45 Kg/m^3 تزریق شده است.
دارای ریل های داخلی استیل (۳۰۴) با ضخامت ۱/۵ میلی متر.

■ سرهم بندی:

صفحات پنبلی با کم لاک در کنار هم قرار می گیرند.

■ درب ها:

دارای درب های ساده با موادی مشابه پنل ها که می توانند به صورت تک درب یا دو درب باشند.

 ■ Construction:

■ Panels:

100 mm thick isothermal panels. Injected with polyurethane foam, of a density of 45 Kg/m^3 protected against impacts with inner stainless steel (304) rails of 1.5mm thick.

■ Assembly:

Wall panels are fixed together with cam lock.

■ Doors:

Plain doors, same material as panels with single or double door.

■ النظام: 

■ اللوحات:

بلوحت بعازل حرارة وسماكة قدرها ۱۰۰ ملليمتر، تم ضخ رغوة بولي يورتان بكثافة قدرها 45 Kg/m^3 بين الصفائح.
و هناك سلك حديدية داخلية فولاذية من نوع (۳۰۴) بسماكة قدرها ۱/۵ ملليمتر للحفاظ أمام الضربات.

■ التجميع:

يتم جعل صفائح اللوحات جنباً إلى جنب.

■ الأبواب:

بأبواب مسطحة بمواد مشابهة للوحات يمكن أن تكون بشكل أحادي الباب أو ثنائي الباب.

■ مزایا و مشخصات فنی: 

■ قابلیت ساخت سفارشی محصول بر اساس ظرفیت مورد نیاز
■ مجهز به پنل کنترل رطوبت و دما به صورت مجزا
■ مجهز به تایمر

■ مجهز به سیستم سیرکولاسیون داخلی
■ مجهز به روشنایی داخلی

 ■ The advantages:

■ Custom made product based on required capacity
■ Control panel with the ability to control humidity and temperature separately

■ Equipped with timer
■ Inner circulation system
■ Inside lighting

■ الميزات و المواصفات التقنية: 

■ مزود بنظام الدوران الداخلي
■ مزود بنظام الضوء الداخلي

■ قابلية إنتاج المنتجات وفق الطلبات وفق السعة اللازمة
■ مزود بلوحة التحكم على الرطوبة و درجة الحرارة بشكل منفصل
■ مزود بالمؤقت



مشخصات فنی

المواصفات التقنية

Technical Data

مدل	Code	الشفرة	RP-04		
تعداد فن	Fan Quantity	عدد المراوح	2 ۲		
مشخصات برق مصرفی	Electrical Supply	مواصفات الكهرباء المستهلكة	400V (3Ph+N+Gr) 50Hz ۵۰ Hz (۳Ph+N+Gr) ۴۰۰V		
توان حرارتی	Thermal Power	قدرة الحرارة	3KW ۳KW		
تعداد درب	Door	عدد الأبواب	2 ۲		
ظرفیت	Capacity	السعة	Four 800x600 racks ۴ عربات بصیغیات مقیاسها ۸۰×۶۰		
ابعاد	عرض عمق ارتفاع	Dimensions	Width	العرض	2630 mm ۲۶۳۰ مللیمترا / میلی متر
			Depth	العمق	1820 mm ۱۸۲۰ مللیمترا / میلی متر
			Height	الارتفاع	2100 mm ۲۱۰۰ مللیمترا / میلی متر



اتاق تخمير قابل برنامہ ریزی


Retarder Proofer


غرفة التخمير القابلة للبرمجة


WWW.BAKESANAT.COM





 The retarder proofer is used to slow down and control proofing of dough pieces over a period of time defined by the user.

 ریتاردر بروفر جهاز يؤجل عمليات التخمر بشكل مسيطر عليه و يمكن للمستخدم ضبط مسار التخمر فيه .

 ریتاردر پروفر دستگاهی است که عملیات تخمیر را به صورت کنترل شده به تعویق انداخته و مدت زمان فرآیند تخمیر در آن توسط کاربر قابل تنظیم می باشد .

■■ Performances:

The dough pieces are stored in the retarder-proofer (between 2°C and 4°C) to retard proofing (72 hours' maximum). Once the control panel has been programmed, the proofer manages the temperature increase on the basis of information previously entered by the user. Electronic regulation supervises stage-by-stage warming (and/or constant temperature increase degree by degree).

■■ طريقة الأداء:

يتم حفظ قطع العجين في درجة حرارة تتراوح بين درجتين مائويتين إلى أربع درجات مائوية كي يتم تأجيل عمليات التخمر حتى ٧٢ ساعة كحد أقصى . فإذا يتم إدخال البرنامج في شاشة التحكم الموجودة بالجهاز يدير الجهاز ارتفاع درجة الحرارة على أساس المعلومات التي حفظها المستخدم . هذا و إن أجزاء الضبط الإلكترونية تشرف على مسار ارتفاع درجة الحرارة مرحلة بعد مرحلة و درجة بعد درجة .

■■ نحوه عملکرد:

قطعات خمیر در بازه دمایی ۲ تا ۴ درجه سانتی گراد نگهداری شده تا منجر به تعویق افتادن عملیات تخمیر تا حداکثر ۷۲ ساعت گردد . زمانی که به صفحه کنترل دستگاه برنامه داده می شود ، دستگاه افزایش دما را بر پایه اطلاعاتی که در گذشته توسط کاربر ذخیره شده است مدیریت می کند . تنظیم کننده های الکترونیکی فرآیند افزایش دما را مرحله به مرحله و درجه به درجه نظارت می کنند .

■■ Construction:

■ Panels:

100 mm thick isothermal panels.
Injected with polyurethane foam, of a density of 45 Kg/m³
Protected against impacts with inner stainless steel (304) rails of 1.5mm thick

■ Assembly:

Wall panels are fixed together with cam lock

■ Doors:

Plain doors, same material as panels with single or double door.

■■ النظام:

■ اللوحات:

بلوحت ذات عازلات حرارة و سماكة قدرها ۱۰۰ ملليمتر، بين الصفائح تم ضخ رغوة من نوع بولي يورتان بكثافة قدرها 45 Kg/m³ و لهذه اللوحات سكك حديدية داخلية فولاذية (من نوع ۳۰۴) بسماكة قدرها ۱/۵ ملليمتر لغرض الحفاظ أمام الضربات .

■ التجميع:

تم تثبيت صفائح الجدار على صفيحة من نوع PVC بارتفاع قدره ۱۶ ملليمتر و هي متصلة بالأرض .

■ الأبواب:

بأبواب مسطحة بمواد تشابه اللوحات حيث يمكن أن تكون أحادية الباب أو ثنائية الباب .

■■ ساختار:

■ پنل ها:

دارای پنل های با عایق گرمایی و ضخامت ۱۰۰ میلی متر و به منظور محافظت در برابر ضربه بین صفحات، فوم پلی یورتان با چگالی 45 Kg/m³ تزریق شده است .
دارای ریل های داخلی استیل (۳۰۴) با ضخامت ۱/۵ میلی متر

■ سرهم بندی:

صفحات پنلی با کم لاک در کنار هم قرار می گیرند .

■ درب ها:

دارای درب های ساده با موادی مشابه پنل ها که می توانند به صورت تک درب یا دو درب باشند .



- قابلیت ساخت سفارشی محصول بر اساس ظرفیت مورد نیاز
- مجهز به تنظیم کننده های الکترونیکی
- مجهز به رطوبت سنج الکترونیکی
- قابلیت مدیریت برنامه برای خمیرهای فراموش شده و باقی مانده در دستگاه (عملکرد خواب: به طور مثال در صورتی که پس از گذشت مدت زمان ۴۵ دقیقه در پایان برنامه تخمیر کنترلر فعال نگردد، به منظور حفظ ماندگاری محصول سیکل سرمایش را مجدداً تکرار می کند.)
- گرم کردن مرحله ای و یا افزایش دمای ثابت (درجه به درجه)
- قابلیت به تعویق انداختن، عملیات تخمیر آهسته و یا تخمیر سنتی
- مجهز به اواپراتور با روکش ضد خوردگی
- دارای گاز مبرد R404A
- تهویه، خنک کنندگی، گرمایش و بخاردهی همگی درون یک اتاق انجام می گردد.
- محل قرارگیری صفحه کنترل بالای درب بوده و مجهز به عوامل کنترلی لازم برای استفاده صحیح و کارآمد از محفظه می باشد.
- مجهز به روشنایی داخلی
- مجهز به کمپرسور قابل نصب در فضای دور از دستگاه و یا کمپرسور مناسب برای مناطق گرمسیر (به صورت انتخابی)
- مجهز به کمپرسور با سیستم هوا خنک که برای نصب تا حداکثر فاصله ۸ متر با در نظر گرفتن زانویی ۱ متری پیش بینی شده است.



The advantages:

- Custom made product based on required capacity.
- Electronic regulation.
- Electromechanical hygostat.
- Management of the forgotten dough which stayed in the chamber (sleeping function- for instance if 45 min after the end of fermentation program the controller doesn't activate, the cooling cycle will repeat to keep the quality of the product.
- Warming-up stages and / or constant increase of the temperature (degree per degree).
- Retarding, slow fermentation or traditional fermentation.
- E-coated evaporator for an excellent corrosion resistance.
- Refrigeration unit ready for use with refrigerating fluid R 404A.
- Circulation, cooling, heating and humidity all in one chamber.
- Control panel positioned on top of the door and it contains the necessary controls for the rational use and the functioning of the chamber.
- Inside lighting.
- air cooled refrigeration unit (compressor) foreseen for an installation up to 8 m maximum including the elbows (1 elbow = 1 m). Installation of compressor during the assembly.
- Use of compressor at a maximal room temperature of 30°C, for higher temperatures tropicalized compressor is required (until 40°C).

الميزات و المواصفات التقنية:



- قابلیت إنتاج المنتجات وفق الطلب و على أساس السعة اللازمة.
- مزود بأجزاء الضبط الإلكترونية.
- مزود بقياس الرطوبة الإلكترونية.
- قابلية إدارة البرنامج للخميرات المنسية و المتبقية في الجهاز (أداء النوم - مثلا إذا لم يتم تنشيط جزء التحكم بعد ۴۵ دقيقة في نهاية برنامج التخمر) فلغرض الحفاظ على بقاء المنتج يعيد الجهاز دورة التبريد.
- التدفئة المحلية أو ارتفاع درجة الحرارة الثابتة (درجة بعد درجة).
- قابلية التأخير، عمليات التخمر البطيء أو التخمر التقليدي.
- مزودة بجهاز التشغيل بغطاء مضاد للتآكل.
- مزودة بالغاز المبرد R404A.
- يتم إجراء تكييف الهواء و التبريد و التدفئة و المعالجة بالبخر كلها داخل غرفة.
- قد استقرت شاشة التحكم فوق الباب و قد تزودت بعوامل التحكم اللازمة لاستخدام الخانة صحيا و فعالا .
- مزود بالضوء الداخلي .
- مزود بالضغوط القابل للتثبيت في بيئة بعيدا عن الجهاز أو ضغوط مناسبة للمناطق الحارة (بالانتخاب).
- مزود بالضغوط بنظام الهواء البارد الذي تم إنتاجه للتثبيت حتى بعد ۸ أمتار كحد أقصى بالنظر إلى كوع طوله متر واحد .



مشخصات فنی

المواصفات التقنية

Technical Data

مدل	Code	الشفرة	P-04		
تعداد فن	Fan Quantity	عدد المراوح	2 ۲		
مشخصات برق مصرفی	Electrical Supply	المخصصات الكترونية	400V (3Ph+N+Gr) 50Hz ۵۰Hz (۳Ph+N+Gr) ۴۰۰V		
توان حرارتی	Thermal Power	قدرة الحرارة	3KW ۳KW		
تعداد درب	Door	عدد الأبواب	2 ۲		
ظرفیت	Capacity	السعة	Four 800x600 racks ۴ عربات بصینیات مقياسها ۸۰×۶۰		
ابعاد	عرض عمق ارتفاع	Dimensions	Width	العرض	2630 mm ۲۶۳۰ ملليمترًا / میلی متر
			Depth	العمق	1820 mm ۱۸۲۰ ملليمترًا / میلی متر
			Height	الارتفاع	2100 mm ۲۱۰۰ ملليمترًا / میلی متر



شاك فریزر

Blast Chiller-Freezer

التجميد السريع

WWW.BAKESANAT.COM



شاگ فریزر / بلست چیلر



هستیم.

چرخه خنک‌شدن، سریع ولی در عین حال ملایم و تضمین‌کننده کیفیت تمام محصولات قنادی شامل: مواد خام یا پخته شده، محصول آماده یا نیمه آماده می‌باشد.

■ کترینگ / رستوران / کافه

خنک‌کننده سریع بهترین همراه سرآشپز: به کمک این دستگاه آشپز برنامه کاری خود را به بهترین شکل سازمان داده، منو رستوران را کامل کرده، ضایعات را کاهش داده و سود مجموعه را افزایش می‌دهد. خنک‌کننده سریع روش کار آشپزها را به طور کلی و برای همیشه تغییر می‌دهد.

این تکنولوژی محصولات غذایی را از آلوده شدن به باکتری‌ها محافظت نموده و زمان نگهداری آنها را افزایش می‌دهد.

روش سنتی سردکردن محصولات غذایی در دمای اتاق و یا در یخچال معمولی موجب فساد سریع محصول می‌شود در حالی که خنک کردن با این دستگاه زمان نگهداری محصول را افزایش داده و شکل، طعم و عطر غذا را حفظ می‌نماید.

شما می‌توانید به‌طور موثری استفاده از خنک‌کننده سریع را با خرید مواد غذایی تازه هماهنگ نمایید و میوه، سبزیجات و سایر مواد غذایی را با بهترین قیمت و کیفیت تهیه و نگهداری نموده و در دوره‌ای طولانی استفاده نمایید.

شما می‌توانید به راحتی غذای پخته شده را تا +۳ درجه به سرعت سرد کنید و به محض نیاز آن را برای سرو کردن آماده نمایید و یا غذا را تا -۱۸ درجه به سرعت منجمد نمایید و با حفظ کیفیت تا ماه‌ها بعد نگهداری و مصرف نمایید.

شاگ فریزرها نسل جدیدی از فریزرها می‌باشند که به لطف امکانات و مزیت‌های فوق‌العاده خود به‌طور گسترده‌ای در صنایع غذایی (صنعت نان، شیرینی و رستوران) مورد استفاده قرار می‌گیرند.

■ نانواپی:

با استفاده از خنک‌کننده سریع بیک صنعت شما قادر به کاهش و یا حذف شیفت‌های کاری و در عین حال افزایش طیف محصولات تولیدی در محل کار خود خواهید بود.

خنک‌کننده سریع به ابزاری ضروری در نانواپی‌های مدرن مبدل شده‌است، چون جدا از خنک‌کردن مواد خام، محصولات پخته و نیم‌پخته، قدرت و کیفیت بالای این محصول ما را قادر به فریز کردن محصولات آماده پخت مانند نان‌های مخصوص، پیتزا و کیک می‌نماید.

■ قنادی و بستنی سازی:

استفاده از خنک‌کننده سریع در قنادی به ما امکان خلق تزیینات جدید و سرعت بخشیدن به تولید را می‌دهد.

یک قنادی مدرن نمی‌تواند از مزایای فریزر سریع چشم‌پوشی نماید. نه تنها فریزکردن سریع در -۱۸، بلکه خنک کردن سریع در +۳ کارایی شما را بیشتر، زمان آماده‌سازی را کوتاه‌تر، فضای انبار مورد نیاز را کاهش و کیفیت و سلامت محصول را افزایش می‌دهد. همه این‌ها را مدیون خنک‌کننده و فریزرهای سریع بیک صنعت

مزیت‌ها



- صرفه‌جویی قابل ملاحظه در زمان آماده‌سازی محصول.
- صرفه‌جویی در هزینه‌های خرید و نگهداری مواد اولیه.
- کاهش ضایعات.
- امکان تولید محصولات متنوع.
- حفظ کیفیت و عطر و طعم محصول تولیدی.
- مطابقت با استانداردهای بین‌المللی تولید محصولات غذایی مانند استاندارد HACCP.
- امکان سفارش در ظرفیت‌های گوناگون.



التجميد السريع بيك صنعت



■ عند المخبز:

جهاز التبريد و المجمدات السريعة التي أنتجتها "بيك صنعت".
إن دورة التبريد السريع و في نفس الوقت الملائم الذي يضمن جودة
كافة منتجات الحلويات تشتمل على المواد الخام أو المواد المطبوخة
و المنتجات الجاهزة أو شبه الجاهزة.

■ مراكز تحضير الطعام/ المطاعم/ المقاهي

التبريد السريع أفضل مرافق لكبير الطباخين: بمساعدة هذا
الجهاز الطباخ قم بتنظيم خطة عملك بأفضل شكل و قم بتكامل
قائمة المطعم و اخفض العوادم و النفائات فتزيد أرباح المجموعة فإن
المبرد السريع يغير طريقة عمل الطباخين بشكل عام و إلى الأبد.
تحافظ هذه التقنية على المنتجات الغذائية أمام التلوث بالبكتريات
و تزيد زمن حفظها.

هذا و إن الطريق التقليدي لتبريد المنتجات الغذائية في درجة
حرارة الغرفة أو في البراد العادي يؤدي إلى فساد المنتج سريعا بيد
أن التبريد بهذا الجهاز يزيد مدة حفظ المنتج و يحافظ على شكل
الطعام و نكهته و عطره.

بإمكانك أن تنسق بشكل مؤثر استخدام المبرد السريع و شراء مواد
غذائية طرية كما بإمكانك أن توفر و تحفظ الفواكه و الخضروات و سائر
المواد الغذائية بأفضل سعر و جودة و تستخدمها في مدة طويلة.
بإمكانك أن تبرد الطعام المطبوخ إلى +3 بسرعة و تحفظها و تستهلكها
حتى أشهر عدة بحفظ جودتها.

باستخدام مبرد بيك صنعت السريع تقدر على تخفيف أو حذف
مناوبات العمل و في نفس الوقت زيادة مجموعة المنتجات في موقع
عملك إذن أصبح مبرد "بيك صنعت" السريع أداة ضرورية في المخازن
الحديثة ناهيك إلى تبريد المواد الخام و المواد المطبوخة و شبه
المطبوخة و الجودة العالية الموجودة في هذا المنتج تجعلنا قادرين
على تجميد المنتجات الجاهزة للطبخ مثل الأخباز الخاصة و البيتزا
و الكعك.

■ تحضير الحلويات و المثلجات:

يوفر استخدام مبرد "بيك صنعت" السريع عند تحضير الحلويات لنا
إمكانية خلق زخارف جديدة و يسرع الإنتاج.

لا يمكن غض النظر عن ميزات التجميد السريع في محل حلويات
حديث لتحضير الحلويات. و جدير بالذكر أن التجميد السريع في
درجة قدرها 18- درجة مائوية بل التبريد السريع في +3 درجة مائوية
يزيدان فاعليتك و يقللان وقت التحضير و يقللان بيئة المستودع
اللازم و يزيدان جودة المنتج و سلامته فتتحقق لك هذه كلها بواسطة

الميزات



- الحفاظ على جودة المنتجات و عطرها و نكهتها
- مطابقة المعايير القياسية الدولية لإنتاج المنتجات الغذائية بما
فيها معايير HACCP الصناعية

- الاقتصاد ملحوظ في المدة اللازمة لتحضير المنتج
- الاقتصاد في تكاليف شراء المواد الأولية و حفظها
- تقليل العوادم و النفائات
- إمكانية إنتاج المنتجات المتنوعة



Bakesanat Blast Chiller-Freezer

The blast chiller will change the way the chef work forever. it is a fundamental tool for the modern pastry laboratory. It definitely let the chefs to organizes the workplace more efficiently. The rapid deterioration of creams, cake bases

and semi-worked products leads to large waste, resulting in economic losses. With blast chillers storage times are extended, while keeping the shape, aroma and flavor of your specialties unaltered.

The advantages:

- Reducing the production preparation time.
- Reducing the raw material purchasing and storage costs.
- Reducing wastes.
- Letting the chef produce wider range of products.
- Keeping the original aroma and flavor of the products.
- **HACCP** approved.





دستگاه برش نان تست (نیمه اتوماتیک)

Bread slicer Machine (Semi-automatic)

جهاز تقطیع الخبز المحمص (شبه الآلي)

WWW.BAKESANAT.COM





تست بر دستگاهی است که امکان برش انواع نان های حجیم در سایزهای یکسان را فراهم می آورد. در دستگاه برش نان تست شرکت بیک صنعت با بهره گیری از برش تحت زاویه با تیغه های خاص فرآیند برش آرام و بدون لرزش انجام می گیرد. افزایش کیفیت برش و کاهش میزان خردشدگی نان آزمایشی استفاده از این دستگاه است.



Bread slicer is a machine, which provides the possibility of slicing different types of bread such as toast bread. thanks to the utilization of angular cutting with the specific blades, the process of cutting is performed smoothly and without any vibration. The increasing of quality of bread and decreasing the extent of crushing and smashing of the bread is an advantage of using this machine.



جهاز تقطیع الخبز المحمص جهاز یوفر إمكان تقطیع أنواع خبز الصمون فی مقاسات مساویة. فی جهاز تقطیع الخبز المحمص الذی أنتجته شركة "بیک صنعت" يتم إجراء مسار التقطیع هادئا وبدون هزة بسبب التقطیع تحت الزاویة بشفرات خاصة .

مشخصات فنی

المواصفات التقنية

Technical Data

وزن		Weight		الوزن		۱۴۰ کیلوگرم	140 kg	۱۴۰ کغم
سایز	عرض	Size	Width	المقاس	العرض	۹۰۰ میلیمتر	900 mm	۹۰۰ ملم
	عمق		Depth		العمق	۶۸۰ میلیمتر	680 mm	۶۸۰ ملم
	ارتفاع		Height		الارتفاع	۱۱۲۰ میلیمتر	1120 mm	۱۱۲۰ ملم

ظرفیت برش		Cutting Capacity		سعة التقطیع		۴۰۰ قطعه در ساعت	400 Pcs per Hour	۴۰۰ قطعه فی کل ساعه
اندازه برش	پهنا	Cutting Size	Width	مقاس التقطیع	العرض	۴۱۰ میلیمتر	410 mm	۴۱۰ ملم
	ارتفاع		Height		الارتفاع	۱۴۰ میلیمتر	140 mm	۱۴۰ ملم
ضخامت		Thickness		السماكة		۱۲ میلیمتر	12 mm	۱۲ ملم
قابلیت تولید به سفارش		options as per Order		ويمكن الإنتاج وفق الطلب		۱۰،۱۱،۱۲،۱۳ ۱۴،۱۵،۱۶ میلیمتر	10،11،12،13 14،15،16 mm	۱۰،۱۱،۱۲،۱۳ ۱۴،۱۵،۱۶ ملم
تعداد برش		Number of Cutting		عدد التقطیع		۳۲ عدد	32 Pcs	۳۲ شفرة
تعداد تیغه		Number of Blades		عدد الشفرات		۳۰ عدد	30 Pcs	۳۰ شفرة
برق مصرفی		Consumable Electricity		الكهرباء اللازمة للاستهلاك		۰.۷۵ کیلووات / ۳ فاز ۵۰ هرتز	0.75kw -3ph- 50hz	۰.۷۵ کیلوواتان / ۳ الأطوار ۵۰ هرتزا



دستگاه رول کن خمیر

Dough moulder Machine

جهاز بسط العجين

WWW.BAKESANAT.COM





رول کن دستگاہی است که امکان رول کردن و نیز پهن کردن انواع خمیر را با قطر وضخامت متفاوت فراهم می آورد . بهره گیری از غلطکهای ضدسایش باطول عمر بالا، توانقاله نمدی با کیفیت و نیز یالشتک مستحکم دردستگاه رول کن شرکت بیک صنعت موجب برتری این دستگاه از سایر نمونه های موجود در بازار شده است.



The dough moulder is a machine, which provides the possibility of forming and flattening doughs with different diameters and thicknesses. The utilization of heavy-duty anti abrasion rollers, high quality felt conveyor and strong padding system in Bakesanat moulder machine are the advantages of this machine in comparison with the other available machines in the market.



جهاز الرول جهاز يوفر إمكان تسطیح وتوسيع أنواع العجين بقطر وسماكة مختلفة. وقد تف و ق هذا الجهاز على سائر النماذج الموجودة في السوق بسبب استخدام المحادل المضادة للتآكل وبعمر طويل والسير الناقل اللبادى بجودة عالية وأيضاً الوسادة المقاومة في جهاز تسطیح العجين الذى

مشخصات فنی

المواصفات التقنية

Technical Data

وزن		Weight		الوزن		٢٢٠ كيلوغرام	220 kg	٢٢٠ كغم
سایز	عرض	Size	Width	المقاس	العرض	١٠٥٠ ميليمتر	1050 mm	١٠٥٠ ملم
	عمق		Depth		العمق	١٥٠٠ ميليمتر	1500 mm	١٥٠٠ ملم
	ارتفاع		Height		الارتفاع	٧٧٠ ميليمتر	770 mm	٧٧٠ ملم
ظرفيت وزنى		Weight Capacity		السعة الوزنية		٥٠ تا ١٠٠٠ گرم	50 to 1000 gram	٥٠ إلى ١٠٠٠ غم
اندازه رول		Size of Roll		مقاس الرول		حداكثر (٦٠٠ ميليمتر)	Maximum of 600 mm	الحد الأقصى (٦٠٠ ملم)
تعداد رول		Number of Roll		عدد الرولات		تا ١٣٠٠ عدد در ساعت	up to 1300 Pcs per Hour	١٣٠٠ عددا في ساعة كحد أقصى
برق مصرفی		Consumable Electricity		الكهرباء اللازمة للاستهلاك		٠.٧٥ كيلووات / ٣ فاز ٥٠ هرتز	0.75kw -3ph-50hz	٠.٧٥ كيلوواتان / ٣ الأطوار ٥٠ هرتز



برش نان همبرگری و برش عرضی کیک

Hamburger Bread / cake Cutting machine

تقطيع خبز الهمبرغر وتقطيع الكعكة عرضيا

WWW.BAKESANAT.COM





این دستگاه برای برش انواع نان های همبرگری و همچنین برش عرضی کیک استفاده می شود. تیغه ها و تمامی قسمت هایی که با نان در تماس هستند از جنس استیل ضد زنگ ساخته شده اند. دستگاه مجهز به چرخ جهت جابجایی آسان می باشد و جای کمی را اشغال می کند.



This machine is used for cutting hamburger bread and cakes horizontally. The blades and all parts, which are in connection with the products are made of stainless-steel materials. This machine is equipped with the wheels for easy movement and occupies a little space.



یتم استخدام هذا الجهاز لتقطيع أنواع خبز الهمبرغر وأيضا تقطيع الكعك عرضيا. وإن الشفرات وكافة الأجزاء التي تلامس الخبز تم صنعها من الفولاذ المضاد لصدأ و قد تزود الجهاز بعجلات للنقل بسهولة ولا يحتل مكان واسعا.

مشخصات فنی

المواصفات التقنية

Technical Data

وزن		Weight		الوزن		۱۲۰ کیلوگرم	120 kg	۱۲۰ کغم	
سایز	عرض	Size	Width	المقاس	العرض	۷۹۰ میلیمتر	790 mm	۷۹۰ ملم	
	عمق		Depth		العمق	۱۱۵۰ میلیمتر	1150 mm	۱۱۵۰ ملم	
	ارتفاع		Height		الارتفاع	۱۱۶۵ میلیمتر	1165 mm	۱۱۶۵ ملم	
قدرت		Power		القدرة		۰.۴۲ کیلو وات تک فاز	0.42 Kw Single Phase	۰.۴۲ کیلووات أحادية الطور	
ظرفیت		Cutting Capacity		السعة		۳۵۰۰ عدد نان همبرگری در ساعت	3500 Pcs Hamburger Bread per Hour	۳۵۰۰ خبز همبرغر فی کل ساعة	
تعداد تیغه		Number of Blades		عدد الشفرة		۲ عدد	2 Blades	۲ الشفرة	
فاصله برش تیغه ها قابل تنظیم است				Distance of Blades is Adjustable			يمكن ضبط فاصل تقطيع الشفرات.		



دستگاه تولید پایه تارت

Tartlet Machine


جهاز أساس تارت


WWW.BAKESANAT.COM





 Tartlet machine is designed to produce tartlet shells in different models and sizes easily. The user can make 450 pieces of ready to use and uniform tartlet shells in an hour simply by adjusting the temperature and the baking time and placing right amount of dough between the plates.

 بمساعدة هذا الجهاز الذي تم تصميمه و إنتاجه لإنتاج أساس تارت بسهولة في مقاييس و تصاميم مختلفة فيإمكان كل مستخدم أن يقوم بإعداد ما يتراوح بين ٤٥٠ إلى ٧٠٠ أساس تارت جاهز للتناول و ذا شكل واحد في كل ساعة و ذلك بضبط درجة الحرارة و مدة الطبخ و وضع مقدار مناسب من العجين بين الصفيحتين الفلزييتين المتعلقتين بالجهاز .

 به کمک این دستگاه که برای تولید آسان پایه تارت در طرح ها و اندازه های گوناگون طراحی و ساخته شده است، یک کاربر به تنهایی می تواند با تنظیم درجه حرارت و زمان پخت و قراردادن مقدار مناسبی خمیر بین دو صفحه فلزی دستگاه تعداد ٤٥٠ تا ٧٠٠ عدد پایه تارت آماده مصرف و هم شکل را در هر ساعت تولید نماید .

مزایای دستگاه تولید پایه تارت

- قالب ها در طرح های گوناگون
- مجهز به زنگ هشدار پایان زمان پخت
- تنظیم دیجیتالی درجه حرارت و زمان پخت

- کاربری و نظافت آسان
- کوچک و کار آمد
- استینلس استیل
- ظرفیت پخت بالا

المخصمات و المواصفات العامة

- بقوالب في تصاميم مختلفة
- مزود بجرس إنذار لانتهاؤ مدة الطبخ
- ضبط درجة الحرارة و موعد الطبخ رقميا

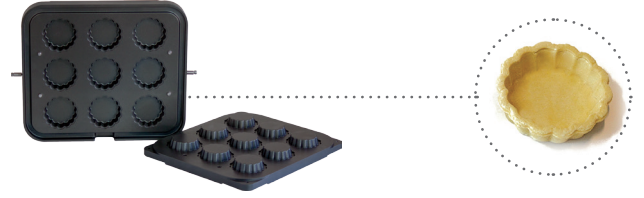
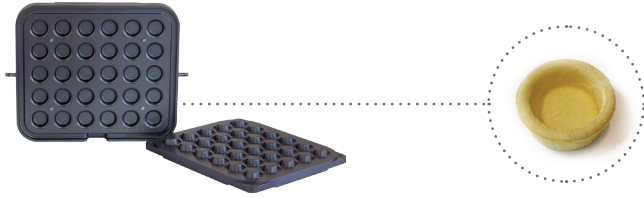
- يستخدم و ينظف بسهولة
- صغير و فعال
- الفولاذ المقاوم للصدأ
- سعة طبخ عالية

Main Features

- Easy to use and easy cleaning
- Digital adjustment the temperature and baking time
- Small and efficient (space saving)
- Stainless Steel
- High baking capacity
- Various interchangeable plates available
- Count down timer with buzzer

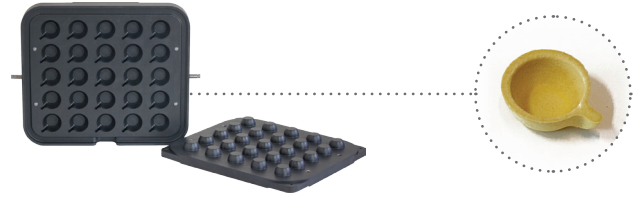
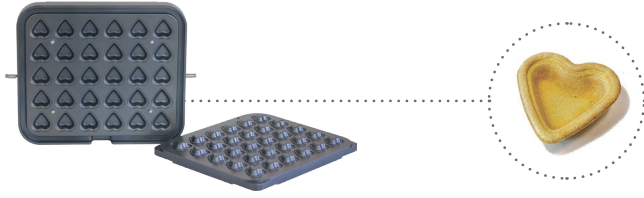
طهران، أوتوستراد هاشمی رفسنجانی، شارع سردار جنگل الشمالي، شارع قاسمپور، زقاق زنبق، زقاق نیلوفر، رقم المبنى ٢٤، الطابق الرابع

الهاتف: +٩٨٢١-٤٤٨٢٧٠٠٠-٢ الفاكس: +٩٨٢١-٤٤٨٢٤٧٤٣



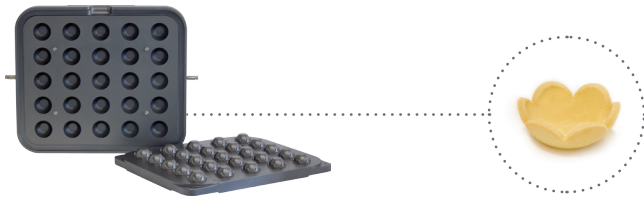
مدل	رقم القالب	Code	D-41	D-60	D-90
تعداد در قالب	عدد أبواب القوالب	Number of shells in a Plate	30	30	30
ضخامت دیواره (میلی متر)	سماكة الجدار (ملليمتر)	Wall Thickness(mm)	3.5	3	3
ضخامت كف (میلی متر)	سماكة القاعدة (ملليمتر)	Bottom Thickness(mm)	4	4	6
ابعاد (میلی متر)	القطر (ملليمتر)	Diameter(mm)	41	60	90
ارتفاع (میلی متر)	الارتفاع (ملليمتر)	Height(mm)	17	17	21

مدل	رقم القالب	Code	E-60	E-80
تعداد در قالب	عدد أبواب القوالب	Number of shells in a Plate	20	9
ضخامت دیواره (میلی متر)	سماكة الجدار (ملليمتر)	Wall Thickness(mm)	4	4
ضخامت كف (میلی متر)	سماكة القاعدة (ملليمتر)	Bottom Thickness(mm)	4	4
ابعاد (میلی متر)	القطر (ملليمتر)	Diameter(mm)	60	80
ارتفاع (میلی متر)	الارتفاع (ملليمتر)	Height(mm)	20	22.5



مدل	رقم القالب	Code	I-49
تعداد در قالب	عدد أبواب القوالب	Number of shells in a Plate	30
ضخامت دیواره (میلی متر)	سماكة الجدار (ملليمتر)	Wall Thickness(mm)	4
ضخامت كف (میلی متر)	سماكة القاعدة (ملليمتر)	Bottom Thickness(mm)	4
ابعاد (میلی متر)	القطر (ملليمتر)	Diameter(mm)	49 x 49
ارتفاع (میلی متر)	الارتفاع (ملليمتر)	Height(mm)	17

مدل	رقم القالب	Code	B
تعداد در قالب	عدد أبواب القوالب	Number of shells in a Plate	30
ضخامت دیواره (میلی متر)	سماكة الجدار (ملليمتر)	Wall Thickness(mm)	3
ضخامت كف (میلی متر)	سماكة القاعدة (ملليمتر)	Bottom Thickness(mm)	4
ابعاد (میلی متر)	القطر (ملليمتر)	Diameter(mm)	44
ارتفاع (میلی متر)	الارتفاع (ملليمتر)	Height(mm)	20



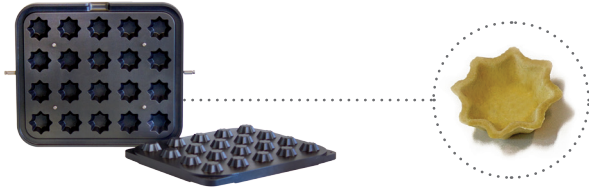
مدل	رقم القالب	Code	G
تعداد در قالب	عدد أبواب القوالب	Number of shells in a Plate	25
ضخامت دیواره (میلی متر)	سماكة الجدار (ملليمتر)	Wall Thickness(mm)	3
ضخامت كف (میلی متر)	سماكة القاعدة (ملليمتر)	Bottom Thickness(mm)	4
ابعاد (میلی متر)	القطر (ملليمتر)	Diameter(mm)	50
ارتفاع (میلی متر)	الارتفاع (ملليمتر)	Height(mm)	20

مدل	رقم القالب	Code	P
تعداد در قالب	عدد أبواب القوالب	Number of shells in a Plate	30
ضخامت دیواره (میلی متر)	سماكة الجدار (ملليمتر)	Wall Thickness(mm)	3
ضخامت كف (میلی متر)	سماكة القاعدة (ملليمتر)	Bottom Thickness(mm)	4
ابعاد (میلی متر)	القطر (ملليمتر)	Diameter(mm)	34 x 34
ارتفاع (میلی متر)	الارتفاع (ملليمتر)	Height(mm)	19

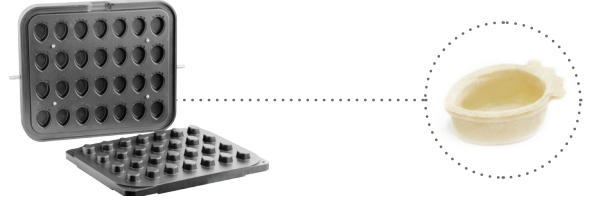
تهران، بزرگراه آیت اله هاشمی رفسنجانی (نیایش)، سردار جنگل شمالی، خیابان قاسمپور

کوجه زنبق، کوجه نیلوفر، پلاک ۲۴، طبقه چهارم

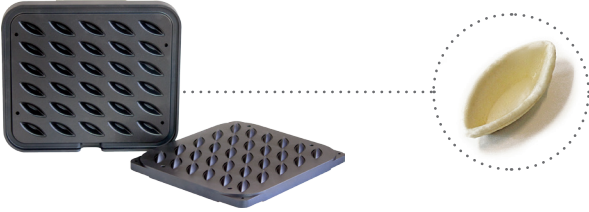
تلفن: +۹۸۲۱-۴۴۸۲۷۰۰۰-۲ فکس: +۹۸۲۱-۴۴۸۲۴۷۴۳



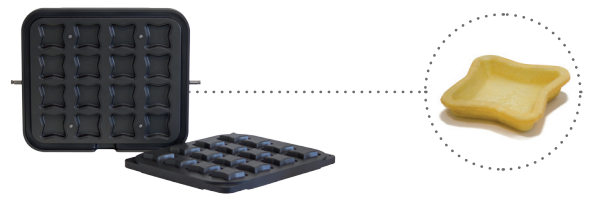
مدل	رقم القالب	Code	F
تعداد در قالب	عدد أبواب القوالب	Number of shells in a Plate	16
ضخامت ديواره (میلی متر)	سماكة الجدار (مليمتر)	Wall Thickness(mm)	3
ضخامت كف (میلی متر)	سماكة القاعدة (مليمتر)	Bottom Thickness(mm)	5
ابعاد (میلی متر)	القطر (مليمتر)	Diameter(mm)	64 × 64
ارتفاع (میلی متر)	الارتفاع (مليمتر)	Height(mm)	15



مدل	رقم القالب	Code	S
تعداد در قالب	عدد أبواب القوالب	Number of shells in a Plate	28
ضخامت ديواره (میلی متر)	سماكة الجدار (مليمتر)	Wall Thickness(mm)	3
ضخامت كف (میلی متر)	سماكة القاعدة (مليمتر)	Bottom Thickness(mm)	3.5
ابعاد (میلی متر)	القطر (مليمتر)	Diameter(mm)	52 × 37
ارتفاع (میلی متر)	الارتفاع (مليمتر)	Height(mm)	18.5



مدل	رقم القالب	Code	J
تعداد در قالب	عدد أبواب القوالب	Number of shells in a Plate	30
ضخامت ديواره (میلی متر)	سماكة الجدار (مليمتر)	Wall Thickness(mm)	3
ضخامت كف (میلی متر)	سماكة القاعدة (مليمتر)	Bottom Thickness(mm)	4
ابعاد (میلی متر)	القطر (مليمتر)	Diameter(mm)	65 × 30
ارتفاع (میلی متر)	الارتفاع (مليمتر)	Height(mm)	19



مدل	رقم القالب	Code	H
تعداد در قالب	عدد أبواب القوالب	Number of shells in a Plate	16
ضخامت ديواره (میلی متر)	سماكة الجدار (مليمتر)	Wall Thickness(mm)	3
ضخامت كف (میلی متر)	سماكة القاعدة (مليمتر)	Bottom Thickness(mm)	5
ابعاد (میلی متر)	القطر (مليمتر)	Diameter(mm)	64 × 64
ارتفاع (میلی متر)	الارتفاع (مليمتر)	Height(mm)	15

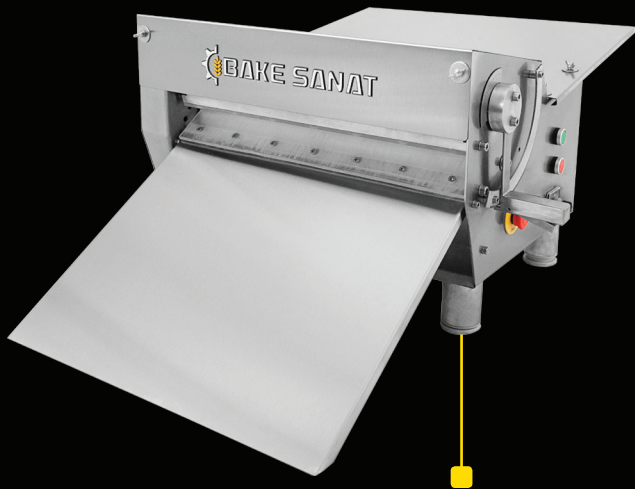


قالب ترکیبی

Mixed Plate

القالب المختلط





پهن کن خمیر فوندانت

Fondant Sheeter

جهاز ترقيق العجين (فوندان)

WWW.BAKESANAT.COM





شیتزر فوندانت در دو مدل SHF80 و SHF55 و 

دستگاهی است که برای پهن کردن انواع مختلف خمیر، مانند فوندانت و مارزیپان مناسب بوده و در حداقل زمان، خمیر را تا ضخامت ۰/۵ میلیمتر و به صورت کاملاً یکنواخت پهن می نماید.



Fondant sheeter, SHF80 and SHF55 are designed for flattening variety of dough such as fondant and marzipan which are capable of creating smooth uniform dough with thickness up to 0.5 mm in a very short time.



جهاز ترقیق العجین (فوندان) من طراز SHF80 و 

SHF55 جهاز یناسب لنشر أنواع العجین المختلفة منها فندان و مرصبان و یقوم بنشر الخمیر حتی سماکة قدرها ۰/۵ مللیمتر و بشكل مستوي تماما في أقل وقت ممکن .



in 2 models

80 or 55 cm
working width





- در دو مدل با عرض کار ۸۰ یا ۵۵ سانتی متر
- دارای غلطک‌های مخصوص نچسب و ضد سایش
- مناسب برای ظرفیت تولید بالا (heavy duty)
- طراحی شده با رعایت اصول ارگونومی بدن انسان
- تمام استیل
- سهولت تنظیم ضخامت خمیر به وسیله اهرم
- کوچک و کارآمد، مناسب فضاهای کوچک
- کاربری ساده، ایمن و نظافت آسان

Main Features

- In 2 models 80 or 55 cm working width
- Non-stick and anti-wear special rollers
- Heavy duty
- Ergonomic design
- Stainless steel body
- Easy thickness adjustment with the lever
- Small and efficient, suitable for small places
- User friendly, Safe and easy cleaning

المخصمات و المواصفات العامة



- عرض الجهاز ۸۰، ۵۵ سم
- بأسطوانات خاصة غير لاصقة و مضادة للاحتكاك
- مناسب لسعة الإنتاج العالية (heavy duty)
- تم تصميمه بمراعاة مطابقة جسم الإنسان و بيئة العمل
- فولاذي تماما
- سهولة ضبط سماكة العجين بواسطة الرافعة
- صغير و فعال و مناسب للبيئات الصغيرة
- باستخدام بسيط و آمن و تنظيف سهل



مشخصات فنی

المواصفات التقنية

Technical Data

مدل	Code	الشفرة	SHF80	SHF55
قدرت	Power	الطاقة	0.75 KW (1ph or 3ph)	0.35 KW (1ph or 3ph)
وزن	Weight	وزن	85 kg	70 kg
ابعاد	عرض	Dimensions	Width	العرض
			Depth	العمق
			Height	الارتفاع
			1050 mm	1050 mm
			1050 mm	1050 mm
			980 mm	730 mm
			980 mm	730 mm
			450 mm	450 mm
			450 mm	450 mm