



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.



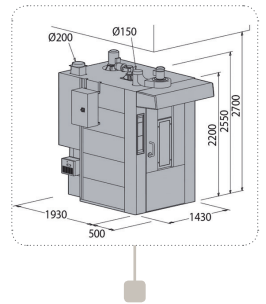
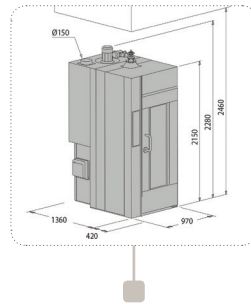
Rotary oven is the most essential equipment required in every bakery and confectionary and it is considered to be the heart of every workshop.

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 خانة 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: ۰۲-۴۴۸۲۷۰۰۰-۹۸۲۱+ الفاكس: ۴۴۸۲۴۷۴۳-۹۸۲۱+

- 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 یواره 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 ۶۰۰x۸۰۰ میلیمتر / میلی متر	600x400 mm ۴۰۰x۶۰۰ 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 کیلوکالوری على ساعة / کیلوکالری در ساعت	27,000 kcal/h ۲۷۰۰۰ کیلوکالوری على ساعة / 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 گازوئیل	Fuel-oil Consumption	استهلاك زینت 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 الکترونية	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	عرض	القياسات	1430 mm	1000 mm
			۱۴۳۰ میلیمتر / میلی متر	۱۰۰۰ میلیمتر / میلی متر
	عمق		1930 mm	1360 mm
			۱۹۳۰ میلیمتر / میلی متر	۱۳۶۰ میلیمتر / میلی متر
	ارتفاع		2580 mm	2280 mm
			۲۵۸۰ میلیمتر / میلی متر	۲۲۸۰ میلیمتر / میلی متر
ارتفاع مورد نیاز برای نصب	min.installation required height	ترکیب الارتفاع المطلوب	2750 mm	2450 mm
			۲۷۵۰ میلیمتر / میلی متر	۲۴۵۰ میلیمتر / میلی متر



RO 10G



فر گردان

Rotary Oven

الفرن الدوار

WWW.BAKESANAT.COM



■ فری کوچک با کارایی بسیار بالا

ابعاد فر مدل RO10G مشابه فرهای فروشگاهیست ولیکن بازدهی، عملکرد و کیفیت محصول خروجی این فر دقیقاً مشابه فرهای گردان صنعتی می باشد. این فر قابلیت قرارگیری روی گرمخانه، قفسه ی نگهدارنده ی سینی و یا پایه را داراست. گرمخانه ی فر گنجایش قراردادن ۲۱ عدد سینی 60X40cm را داراست. از مهمترین مزایا و برتری های این فر میتوان به موارد زیر اشاره نمود:

■ کنترل پنل تاج Touch

پنل کنترل فر بصورت Touch که امکان کار بصورت دستی و یا ذخیره ی برنامه های پخت را داراست. کارکرد آسان و هوشمند پنل این فر کنترل کامل و دقیقی به کاربر در تمامی مراحل پخت می دهد.

■ دمپر برقی

با استفاده از دمپر برقی کنترل رطوبت داخل محفظه ی پخت بسادگی از طریق پنل قابل دسترس خواهد بود.

■ سیستم PB-advanced technology

طراحی منحصر به فرد سیستم تولید و توزیع حرارت در این نوع فر امکان دستیابی به راندمان حرارتی بسیار بالا با مصرف سوخت کمتر را امکان پذیر می نماید. سرعت جبران افت دما در زمان باز بودن درب فر در این دستگاه بسیار بالاتر از نمونه های مشابه در بازار است.

■ سیستم گردش IBS

بهره گیری از سیستم نوین گردش متناوب (IBS) در این فر موجب بیشترین یکنواختی و کاهش زمان پخت و نیز کاهش مصرف انرژی گردیده است. جهت چرخش قفسه ی سینی ها در طی زمان پخت چندین بار معکوس می گردد.

■ سیستم تولید بخار پیشرفته

این فر مجهز به یک سیستم تولید بخار بسیار پیشرفته با ظرفیت حرارتی بالاست که به سرعت حرارت ازدست رفته را جذب نموده و امکان تولید متوالی بدون وقفه تمامی نان های حجیم و نیمه حجیم و انواع شیرینی را با بهترین کیفیت فراهم نموده است.

■ Benefits and general specifications

■ Small oven with high efficiency

The efficiency, functions and results of the RO10G are similar to those of an industrial baking oven but with sizes made to fit perfectly as a store oven or small bakery oven. All of the RO10G ovens can be equipped with tray racks, an underbuilt prover or a storage cabinet.

The RO10G is a small oven with high efficiency and flexibility.

■ Increased baking surface (IBS)

Our own patented system for alternate rack rotation inside the oven. The IBS system provides faster, more even and more energy-efficient baking.

■ Steam system

A uniquely developed steam system with both even and efficient capacity, as well as rapid recovery, resulting in a greater production capacity.

■ Control panel

User-friendly, smart control panel that gives the user complete control of the entire baking process.

■ Electric humidity damper

Thanks to its special design, the user can adjust the internal humidity of the chamber through the control panel.

■ PB-advanced technology system

The patented PB-advanced technology system provides the maximum heating efficiency with minimum fuel consumption.

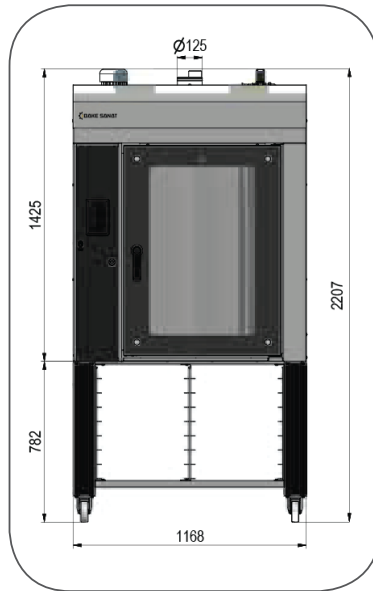
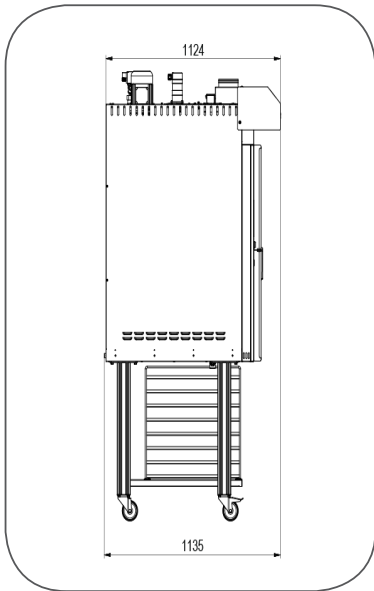
The speed of temperature loss reciprocation while the doors are open is fabulous and much higher than the other available models in the market.

مشخصات فنی

المواصفات التقنية

Technical Data

مدل	Code	الشفرة	RO10G (gas)	RO10G (Prover)
گنجایش	Capacity	السعة	10 Trays ۱۰ صینیا / سینی	21 Trays ۲۱ صینیا / سینی
ابعاد سینی ها	Tray dimensions	أبعاد الصینیات	400×600 mm ۴۰۰ × ۶۰۰ میلیمتر / میلی متر	400×600 mm ۴۰۰ × ۶۰۰ میلیمتر / میلی متر
توان	Power	القدرة	1.0 kW ۱,۰ کیلوواتان / کیلووات	1.5 kW ۱,۵ کیلوواتان / کیلووات
ابعاد دستگاه	Oven Size	أبعاد الفرن	1,168×2,207 mm ۱,۱۶۸ × ۲,۲۰۷ میلیمتر / میلی متر	1,168×782 mm ۱,۱۶۸ × ۷۸۲ میلیمتر / میلی متر
وزن	Weight	وزن	370 kg ۳۷۰ کیلوگرم	140 kg ۱۴۰ کیلوگرم
حداکثر ظرفیت تولید	maximum bake load	أقصى اتجاره الإنتاج	40 kg ۴۰ کیلوگرم	40 kg ۴۰ کیلوگرم



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

کوچه زنبق، کوچه نیلوفر، پلاک ۲۴، طبقه چهارم

تلفن: ۰۲-۴۴۸۲۷۰۰۰-۹۸۲۱ + فکس: ۴۴۸۲۴۷۴۳-۹۸۲۱ +



فر كانوكشن برقى ٥ سینی + گرمخانه

Electric Convection Oven + Prover

الفرن الحراري الكهربائي

WWW.BAKESANAT.COM



■ استفاده آسان از کنترل پنل دیجیتالی برای دکمه های دما، بخار و تایمر .
 شیشه دوجداره محافظ .
 درب از جنس استیل ضدزنگ و شیشه بوده و به گونه ای طراحی شده که داغ نشده و خنک بماند .

■ نظافت و تمیزکاری آسان قطعات .
 دارای توان حرارتی بالا ، مناسب برای کار مداوم .
 قابلیت سفارش و بکارگیری مجزای فر و گرمخانه پخت یکنواخت محصول .
 مناسب برای تولید انواع نان ، شیرینی و اسنک .

مشخصات فنی

المواصفات التقنية

Technical Data

		Convection oven (705)		Prover (716)	
وزن	Weight	۱۴۹ کیلوگرم	149 kg	۷۰ کیلوگرم	70 kg
سایز	عرض	Width	۷۸۰ میلیمتر	780 mm	۷۸۰ میلیمتر
	عمق	Depth	۱۲۵۳ میلیمتر	1253 mm	۱۰۰۰ میلیمتر
	ارتفاع	Height	۵۹۰ میلیمتر	590 mm	۱۰۷۵ میلیمتر
قدرت	Power	۹/۵ کیلووات تک فاز یا ۳ فاز	9.5 Kw Single Phase or 3 Phases	۰/۹ کیلووات تک فاز یا ۳ فاز	0.9 Kw Single Phase or 3 Phases
ظرفیت (تعداد سینی)	Capacity (Number of Trays)	۵	5	۱۶	16
ابعاد سینی	Dimensions of Tray	۶۰×۴۰ سانتیمتر	40×60 Cm	۶۰×۴۰ سانتیمتر	40×60 Cm
دما	Temperature	درجه سانتی گراد ۳۰-۲۶۰	30 – 260 C		
برق مصرفی	Consumable Electricity	تک فاز/سه فاز	Single Phase 3 Phases	تک فاز/سه فاز	Single Phase 3 Phases
فاصله بین سینی ها	Distance between Trays	۹۰ میلیمتر	90 mm		
مناسب برای نانوايي، قنادی، رستوران و هتل	مناسب للمخابز ومحال الحلويات والمطاعم والفنادق				
ایزولاسیون مناسب و عدم اتلاف انرژی	العزل المناسب وعدم تلف الطاقة				
مجهز به فن مخصوص گردش هوای گرم	مزود بالمروحة الخاصة لدوران الهواء الحار				
به دمپر مخصوص براي تخلیه رطوبت از محفظه ي فر ایده آل براي تولید ماکارون	مزود بمشبط خاص لتفريغ الرطوبة من خانة الفرن مثالي لإنتاج المعكرونة				



فر طبقاتی برقی مجهز به بخار

Bread Electric deck Oven with humidity

الفرن الكهربائي بطابقين اثنتين

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 ميليمتر	900 mm	٩٠٠ ملم
	عمق		Depth		العمق	٦٨٠ ميليمتر	680 mm	٦٨٠ ملم
	ارتفاع		Height		الارتفاع	١١٢٠ ميليمتر	1120 mm	١١٢٠ ملم
ابعاد محفظه پخت	عرض	Dimensions of Baking chamber	Width	أبعاد خانة الطبخ	العرض	٩٠٠ ميليمتر	900 mm	٩٠٠ ملم
	عمق		Depth		العمق	٧٢٠ ميليمتر	720 mm	٧٢٠ ملم
	ارتفاع		Height		الارتفاع:	٢١٠ ميليمتر	210 mm	٢١٠ ملم
قدرت		Power		القدرة		٥.٥ كيلووات 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 ميليمتر	400×600mm	٦٠٠×٤٠٠ ملم
توان الكتریکی هر طبقه		Electric Power of each Floor		القدرة الإلكترونية لكل طبق		٥.٥ كيلووات	5.5 Kw	٥.٥ كيلوفاتات
گستره دما		Temperature Range		نطاق درجة الحرارة		٣٠٠-٠ درجة 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 بالمثبط		



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		۱۱۸۰ کیلوگرم	1180 kg	۱۱۸۰ کغم
سایز	عرض	Size	Width	المقاس	العرض	۱۸۱۰ میلیمتر	1810 mm	۱۸۱۰ ملم
	عمق		Depth		العمق	۱۳۳۶ میلیمتر	1336 mm	۱۳۳۶ ملم
	ارتفاع		Height		الارتفاع	۱۹۶۵ میلیمتر	1965 mm	۱۹۶۵ ملم
ابعاد محفظه پخت	عرض	Dimensions of Baking chamber	Width	أبعاد خانة الطبخ	العرض	۱۳۲۰ میلیمتر	1320 mm	۱۳۲۰ ملم
	عمق		Depth		العمق	۹۰۰ میلیمتر	900 mm	۹۰۰ ملم
	ارتفاع		Height		الارتفاع:	۲۱۰ میلیمتر	210 mm	۲۱۰ ملم
قدرت		Power		القدرة		۹ کیلووات سه فاز	9 Kw 3 Phases	۹ کیلوواتات ثلاثية الأطوار
گنجایش هر طبقه		Capacity of each Floor		سعة كل طبق		۴ سینی	4 Trays	۴ طبقان
ابعاد سینی ها		Dimensions of Trays		أبعاد الطبقين		۶۰۰×۴۰۰ میلیمتر	400×600mm	۶۰۰×۴۰۰ ملم
توان الکتریکی هر طبقه		Electric Power of each Floor		القدرة الإلكترونية لكل طبق		۹ کیلووات	9 Kw	۹ کیلوواتات
گستره دما		Temperature Range		نطاق درجة الحرارة		۰-۳۰۰ درجه سانتی گراد	0-300 Centgrade	۰-۳۰۰ درجه مائوية
داراي سيستم 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 بالمتببط		



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 و درجة الحرارة.

پروفور (اتاق تخمیر)



پروفور 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.

■ التجميع:

يتم جعل صفائح اللوحات جنباً إلى جنب.

■ الأبواب:

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

و هناك سلك حديدية داخلية فولاذية من نوع (۳۰۴) بسماكة قدرها ۱/۵ ملليمتر للحفاظ أمام الضربات.

مزايا 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:

■ قابلية إنتاج المنتجات وفق الطلبات وفق السعة اللازمة

■ مزود بلوحة التحكم على الرطوبة و درجة الحرارة بشكل منفصل

■ مزود بالمؤقت

■ مزود بنظام الدوران الداخلي

■ مزود بنظام الضوء الداخلي



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 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 بصیغیات مقیاسها ۶۰x۸۰
ابعاد	عرض	Width	2630 mm
			۲۶۳۰ میلیمتر / میلی متر
			1820 mm
عمق	Depth	القیاسات	1820 mm
			۱۸۲۰ میلیمتر / میلی متر
ارتفاع	Height	الارتفاع	2100 mm ۲۱۰۰ میلیمتر / میلی متر



اتاق تخمير قابل برنامه 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 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.

 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 مئويتين إلى أربع درجات مئوية 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 وإن 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 ملليمترا، بين الصفائح تم ضخ رغوة من نوع بولي يورتان بكثافة قدرها 45 Kg/m³ و لهذه اللوحات سلك 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 ملليمترا 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 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.



- دارای گاز مبرد R404A
- تهویه، خنک‌کنندگی، گرمایش و بخاردهی همگی درون یک اتاق انجام می‌گردد.
- محل قرارگیری صفحه کنترل بالای درب بوده و مجهز به عوامل کنترلی لازم برای استفاده صحیح و کارآمد از محفظه می‌باشد.
- 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 خنک‌کننده برای نصب تا حداکثر فاصله ۸ متر با در نظر گرفتن زانویی ۱ متری پیش بینی شده است.

- قابلیت ساخت سفارشی محصول بر اساس ظرفیت مورد نیاز
- مجهز به تنظیم‌کننده‌های الکترونیکی
- مجهز به رطوبت‌سنج 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 می‌کند.)
- 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

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:



- يتم إجراء تكييف الهواء والتبريد والتدفئة والمعالجة بالبخار كلها داخل غرفة.
- قد استقرت شاشة التحكم فوق الباب وقد تزودت بعوامل التحكم اللازمة لاستخدام الخانة صحياً وفعالاً.
- مزود بالضوء الداخلي.
- مزود بالضاغط القابل للتثبيت في بيئة بعيداً عن الجهاز أو ضاغط مناسب للمناطق الحارة (بالانتخاب).
- مزود بالضاغط بنظام الهواء البارد الذي تم إنتاجه للتثبيت حتى بعد ۸ أمتار كحد أقصى بالنظر إلى كوع طوله متر واحد.

- قابلية إنتاج المنتجات وفق الطلب وعلى أساس السعة اللازمة.
- مزود بأجزاء الضبط الإلكترونية.
- مزود بقياس الرطوبة الإلكترونية.
- قابلية إدارة البرنامج للخميرات المنسية والمتبقية في الجهاز (أداء النوم - مثلاً إذا لم يتم تنشيط جزء التحكم بعد ۴۵ دقيقة في نهاية برنامج التخمير) فلغرض الحفاظ على بقاء المنتج يعيد الجهاز دورة التبريد.
- التدفئة المحلية أو ارتفاع درجة الحرارة الثابتة (درجة بعد درجة).
- قابلية التأخير، عمليات التخمير البطيء أو التخمير التقليدي.
- مزودة بجهاز التشغيل بغطاء مضاد للتآكل.
- مزودة بالغاز المبرد R404A.



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 ۴۰۰V (۳Ph+N+Gr) ۵۰Hz		
توان حرارتی	Thermal Power	قدرة الحرارة	3KW ۳KW		
تعداد درب	Door	عدد الأبواب	2 ۲		
ظرفیت	Capacity	السعة	Four 800x600 racks ۴ عربات بصینیات مقیاسها ۸۰x۶۰		
ابعاد	عرض عمق ارتفاع	Dimensions	Width	العرض	2630 mm ۲۶۳۰ میلیمتر / میلی متر
			Depth	العمق	1820 mm ۱۸۲۰ میلیمتر / میلی متر
			Height	الارتفاع	2100 mm ۲۱۰۰ میلیمتر / میلی متر



شاك فريزر

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 تزئینات 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



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.

■ عند المخبز:

■ مراكز تحضير الطعام/ المطاعم/ المقاهي

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

يإمكانك 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.
يإمكانك 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 المخابز
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 الثلجات:

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 فتتحق 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 النفايات
■ 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" یتم 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 التقطيع		۴۰۰قطعه در ساعت	400 Pcs per Hour	۴۰۰قطعة في كل ساعة
اندازه برش	پهنا	Cutting Size	Width	مقاس التقطيع	العرض	۴۱۰میلیمتر	410 mm	۴۱۰ملم
	ارتفاع		Height			الارتفاع	۱۴۰میلیمتر	140 mm
ضخامت		Thickness		السماكة		۱۲میلیمتر	12 mm	۱۲ملم
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 التقطيع		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		۰.۷۵کیلووات / ۳ فاز ۵۰ هرتز	0.75kw -3ph-50hz	۰.۷۵کیلوواتان / ۳ الأطوار ۵۰ هرتزا



دستگاه رول کن خمیر

Dough moulder Machine

جهاز بسط العجين

WWW.BAKESANAT.COM



رول کن دستگاهی 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، توارنقاله نمدی با کیفیت و تیز 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 أنتجته شركة "بيك صنعت".

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
ظرفیت وزنی		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 هرترز	0.75kw -3ph-50hz	٠.٧٥ كيلوفاتان / ٣ الأطوار ٥٠ هرترز



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 وأيضاً تقطيع الكعك عرضياً. وإن الشفرات وكافة الأجزاء التي تلامس الخبز تم صنعها من الفولاذ المضاد لصدأ و قد تزود الجهاز بعجلات للنقل بسهولة ولا يحتل مكان واسعاً.

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 تقطیع 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 to 700 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 فيمكن 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

المخصصات 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 of 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

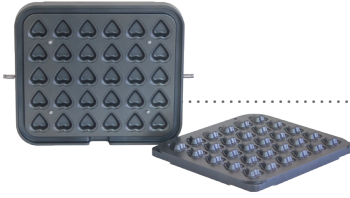
الهاتف: +٩٨٢١-٤٤٨٢٧٠٠٠-٢ الفاكس: +٩٨٢١-٤٤٨٢٤٧٤٣



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 (مليمتري)	Wall Thickness(mm)	3.5	3	3
ضخامت كف (میلی متر)	سماكة القاعدة (مليمتري)	Bottom Thickness(mm)	4	4	6
ابعاد (میلی متر)	القطر (مليمتري)	Diameter(mm)	41	60	90
ارتفاع (میلی متر)	الارتفاع (مليمتري)	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 (مليمتري)	Wall Thickness(mm)	4	4
ضخامت كف (میلی متر)	سماكة القاعدة (مليمتري)	Bottom Thickness(mm)	4	4
ابعاد (میلی متر)	القطر (مليمتري)	Diameter(mm)	60	80
ارتفاع (میلی متر)	الارتفاع (مليمتري)	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 (مليمتري)	Wall Thickness(mm)	4
ضخامت كف (میلی متر)	سماكة القاعدة (مليمتري)	Bottom Thickness(mm)	4
ابعاد (میلی متر)	القطر (مليمتري)	Diameter(mm)	49 x 49
ارتفاع (میلی متر)	الارتفاع (مليمتري)	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 (مليمتري)	Wall Thickness(mm)	3
ضخامت كف (میلی متر)	سماكة القاعدة (مليمتري)	Bottom Thickness(mm)	4
ابعاد (میلی متر)	القطر (مليمتري)	Diameter(mm)	44
ارتفاع (میلی متر)	الارتفاع (مليمتري)	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 (مليمتري)	Wall Thickness(mm)	3
ضخامت كف (میلی متر)	سماكة القاعدة (مليمتري)	Bottom Thickness(mm)	4
ابعاد (میلی متر)	القطر (مليمتري)	Diameter(mm)	50
ارتفاع (میلی متر)	الارتفاع (مليمتري)	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 (مليمتري)	Wall Thickness(mm)	3
ضخامت كف (میلی متر)	سماكة القاعدة (مليمتري)	Bottom Thickness(mm)	4
ابعاد (میلی متر)	القطر (مليمتري)	Diameter(mm)	34 x 34
ارتفاع (میلی متر)	الارتفاع (مليمتري)	Height(mm)	19

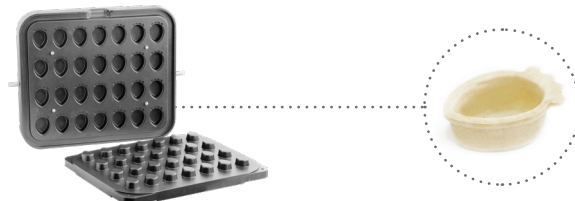
تهران، بزرگراه آیت اله هاشمی رفسنجانی (نیایش)، سردار جنگل شمالی، خیابان قاسمپور

کوجه زنبق، کوجه نیلوفر، پلاک ۲۴، طبقه چهارم

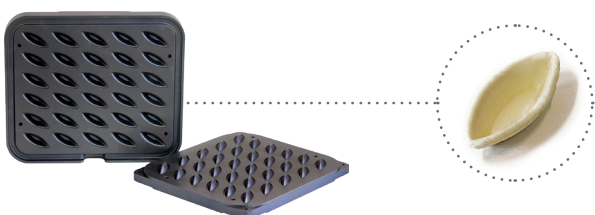
تلفن: +۹۸۲۱-۴۴۸۲۷۰۰۰-۲ فکس: +۹۸۲۱-۴۴۸۲۴۷۴۳



مدل	رقم القالب	Code	F
تعداد در قالب	عدد أبواب القوالب	Number of shells in a Plate	20
ضخامت دیواره (میلی متر)	سماكة الجدار (ملليمتر)	Wall Thickness(mm)	3
ضخامت كف (میلی متر)	سماكة القاعدة (ملليمتر)	Bottom Thickness(mm)	5
ابعاد (میلی متر)	القطر (ملليمتر)	Diameter(mm)	55 × 55
ارتفاع (میلی متر)	الارتفاع (ملليمتر)	Height(mm)	19



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



مدل	رقم القالب	Code	J
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)	65 × 30
ارتفاع (میلی متر)	الارتفاع (ملليمتر)	Height(mm)	19



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

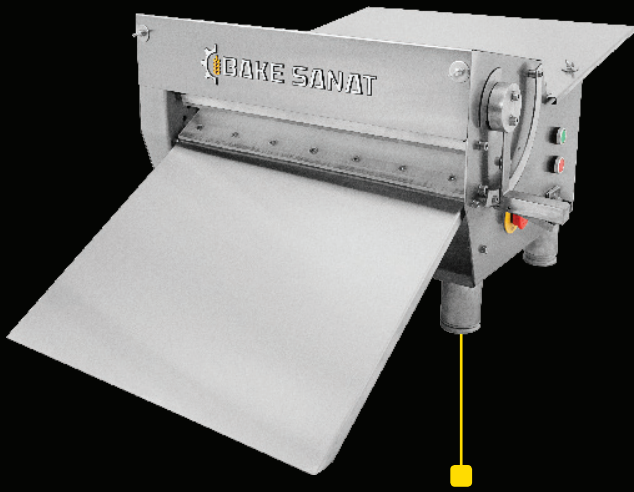


قالب ترکیبی

Mixed Plate

القالب المختلط





پهن کن خمیر فوندانت

Fondant Sheeter

جهاز ترقيق العجين (فوندان)

WWW.BAKESANAT.COM





دستگاهی است که برای پهن کردن انواع مختلف خمیر، مانند

فوندانت و مارزپیان مناسب بوده و در حداقل زمان، خمیر را تا ضخامت ۰/۵ میلی‌متر و به صورت کاملاً یکنواخت پهن می‌نماید.



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



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

نيلوفر، رقم المبنى ۲۴، الطابق الرابع

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



- در دو مدل با عرض کار ۸۰ یا ۵۵ سانتی متر
- دارای غلطک‌های مخصوص نجسب 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

المخصصات 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	Dimensions	عرض	Width	العرض
			1050 mm	1050 mm
		عمق	Depth	العمق
			1050 mm	1050 mm
ارتفاع	Height	Depth	العمق	
		980 mm	730 mm	
ارتفاع	Height	Height	الارتفاع	
		450 mm	450 mm	
			450 mm	450 mm
			450 mm	450 mm



پهن کن خمیر رومیزی

Table top dough sheeter



پهن کن خمیر ایستاده

dough sheeter with stand

WWW.BAKESANAT.COM



مشخصات فنی

المواصفات التقنية

Technical Data

				Table top model (507)		With stand model (6514)	
وزن		Weight		۱۷۰ کیلوگرم	170 kg	۲۵۰ کیلوگرم	250 kg
سایز	عرض	Size	Width	۱۷۰۰ میلیمتر	1700 mm	۳۳۱۵ میلیمتر	3315 mm
	عمق		Depth	۹۷۰ میلیمتر	970 mm	۱۱۰۸ میلیمتر	1108 mm
	ارتفاع		Height	۶۷۱ میلیمتر	671 mm	۱۱۶۵ میلیمتر	1165 mm
قدرت		Power		۰/۵۵ کیلووات تک فاز یا ۳ فاز	0.55 Kw Single Phase or 3 Phases	۱.۵ کیلووات تک فاز یا ۳ فاز	1.5 Kw Single Phase or 3 Phases
ضخامت قابل تنظیم برای خمیر				۰.۱ میلی متر تا ۴۰ میلی متر	0.1 mm to 40 mm	۰.۱ میلی متر تا ۴۰ میلی متر	0.1 mm to 40 mm