



BS-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.

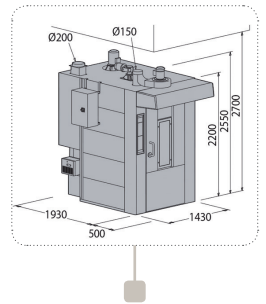
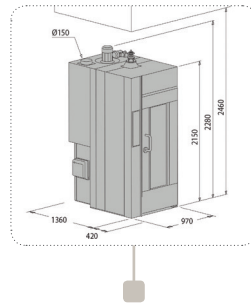


 Rotary oven is the most essential equipment required in every bakery and confectionary and it is considered to be the heart of every workshop.

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

- 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 یوآر ه 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 و زيادة سرعة الوصول إلى درجة حرارة الطبخ و زيادة 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 صینیبا / سینی	14-16 Trays ۱۴-۱۶ صینیبا / سینی
ابعاد سینی ها	Tray Dimensions	أبعاد الصینیات	600×800 mm ۸۰۰×۶۰۰ میلیمتر / میلی متر	600×400 mm ۶۰۰×۴۰۰ 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 ۱۰ درجة مئوية على دقيقة في ظروف الخانة الفارغة ۱۰ درجة سانتیگراد بر دقیقه در شرایط محفظه خالی 5 °C/min / Fully loaded	10 °C/min / When empty ۱۰ درجة مئوية على دقيقة في ظروف الخانة الفارغة ۱۰ درجة سانتیگراد بر دقیقه در شرایط محفظه خالی 5 °C/min / Fully loaded
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 على ساعة/ کیلوکالری در ساعت	27,000 kcal/h ۲۷۰۰۰ کیلوکالری 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 متر مكعب در ساعت	3.3 m ³ /h ۳.۳ أمتار مكعبة في ساعة كحد أقصى حداکثر ۳/۳ متر مكعب 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 الكترونية	380 V/ 3N~/ 50Hz ۳۸۰ فولتا/ ۳/ثلاثية الأطوار/ ۵۰ هرتزا ۳۸۰ وولت / ۳ فاز / ۵۰ هرتز	380 V/ 3N~/ 50Hz ۳۸۰ فولتا/ ۳/ثلاثية الأطوار/ ۵۰ هرتزا ۳۸۰ وولت / ۳ فاز / ۵۰ هرتز
وزن فر	Weight	وزن الفرن	1400 kg ۱۴۰۰ کغم/ کیلوگرم	800 kg ۸۰۰ کغم/ کیلوگرم
ابعاد	عرض عمق ارتفاع	Dimensions	Width	العرض
			Depth	العمق
			Height	الارتفاع
ارتفاع مورد نیاز برای نصب	min.installation required height	تركيب الارتفاع المطلوب	2750 mm ۲۷۵۰ میلیمتر/ میلی متر	2450 mm ۲۴۵۰ میلیمتر/ میلی متر



BS-RO 10G



فر گردان

Rotary Oven

الفرن الدوار

WWW.BAKESANAT.COM



فري کوچک با کارایی بسیار بالا

ابعاد فر مدل **BS-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 قرار دادن 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 جریان 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.

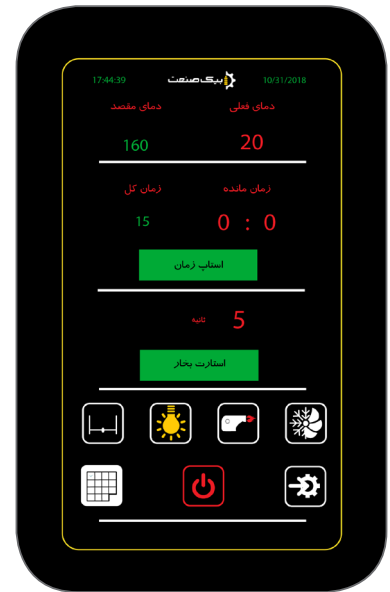
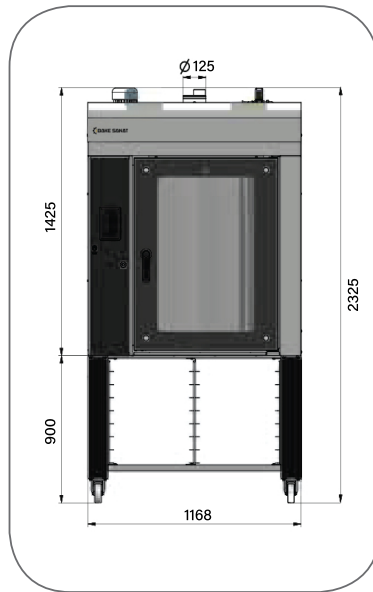
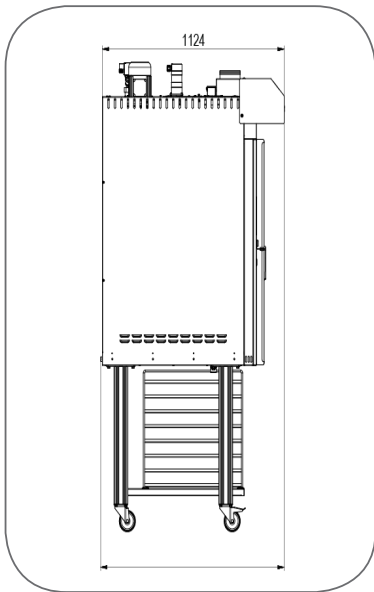
The speed of temperature loss reciprocation while the doors are open is fabulous and much higher than the other available models in the market.

مشخصات فنی

المواصفات التقنية

Technical Data

مدل	Code	الشفرة	BS-RO10G (gas)	BS-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 ۶۰۰×۴۰۰ میلی‌متر	400×600 mm ۶۰۰×۴۰۰ میلی‌متر
توان	Power	القدرة	1.0 kW ۱,۰ کیلوواتان/ کیلووات	1.5 kW ۱,۵ کیلوواتان/ کیلووات
ابعاد دستگاه	Oven Size	أبعاد الفرن	1,168×1124×1425mm ۲,۲۰۷× ۱,۱۶۸ میلی‌متر	1,168×1010×900mm ۷۸۲× ۱,۱۶۸ میلی‌متر
وزن	Weight	وزن	370 kg ۳۷۰ کیلوگرم	140 kg ۱۴۰ کیلوگرم
حداکثر ظرفیت هر بار پخت	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 +



WWW.BAKESANAT.COM





BS-705E



BS-716F

فر کانوکشن برقی ۵ سینی + گرمخانه

Electric Convection Oven + Prover

الفرن الحراري الكهربائي

WWW.BAKESANAT.COM



توضیحات:

- استفاده آسان از کنترل پنل دیجیتال 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 عمق ارتفاع	Size	Width	۷۸۰ میلیمتر	780 mm	۷۸۰ میلیمتر	780 mm
			Depth	۱۲۵۳ میلیمتر	1253 mm	۱۰۰۰ میلیمتر	1000 mm
			Height	۵۹۰ میلیمتر	590 mm	۱۰۷۵ میلیمتر	1075 mm
قدرت	Power	۹/۵ کیلووات تک فاز یا ۳ فاز	9.5 Kw Single Phase or 3 Phases	۹/۰ 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	60×40 Cm	۶۰×۴۰ سانتیمتر	60×40 Cm		
دما	Temperature	درجه سانتی ۳۰-۲۶۰ گراد	30 - 260 C				
برق مصرفی	Consumable Electricity	تک فاز/سه فاز	Single Phase 3 Phases	تک فاز	Single Phase		
فاصله بین سینی ها	Distance between Trays	۹۰ میلیمتر	90 mm	۸۵ میلیمتر	85mm		
مناسب برای نانوائی، 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 برای تخلیه رطوبت از محفظه ی فر ایده آل برای تولید ماکارون	مزود بمثبط خاص لتفريغ الرطوبة من خانة الفرن مثالي لإنتاج المعكرونة						



فر طبقاتی برقی مجهز به بخار

Electric deck Oven with humidity

الفرن الکهربائی بطابقین اثنین

WWW.BAKESANAT.COM



مشخصات فنی

المواصفات التقنية

Technical Data

BS-621

وزن		Weight		الوزن		١٤٠ كيلوغرام	140 kg	140 كغم
سایز	عرض	Size	Width	المقاس	العرض	١٣٢٠ ميليمتر	1320 mm	1320 ملم
	عمق		Depth		العمق	١١٦٠ ميليمتر	1160 mm	1160 ملم
	ارتفاع		Height		الارتفاع	٤٠٠ ميليمتر	400 mm	400 ملم
ابعاد محفظه پخت	عرض	Dimensions of Baking chamber	Width	أبعاد خانة الطبخ	العرض	٩٠٠ ميليمتر	900 mm	900 ملم
	عمق		Depth		العمق	٧٢٠ ميليمتر	720 mm	720 ملم
	ارتفاع		Height		الارتفاع:	٢١٠ ميليمتر	210 mm	210 ملم
قدرت	Power		القدرة		٥/٥ كيلوات سه فاز	5/5 Kw 3 Phases	5/5 كيلوفاتات ثلاثية الأطوار	
گنجایش هر طبقه	Capacity of each Floor		سعة كل طبق		٢ سینی	2 Trays	2 طبقان	
ابعاد سینی ها	Dimensions of Trays		أبعاد الطبقين		٦٠٠×٤٠٠ ميليمتر	600×400mm	600×400 ملم	
توان الكتریکی هر طبقه	Electric Power of each Floor		القدرة الإلكترونية لكل طبق		٥/٥ كيلوات	5/5Kw	5/5 كيلوفاتات	
گستره دما	Temperature Range		نطاق درجة الحرارة		٣٠٠-٠ درجة سانتی گراد	0-300 Centgrade	0-300 درجة مئوية	
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

Electric deck Oven with steam

الفرن الکهربائی بطابقین اثین

WWW.BAKESANAT.COM



مشخصات فنی

المواصفات التقنية

Technical Data

BS-941

وزن		Weight		الوزن		٢٠٠ كيلوگرم	200 kg	200 كغم
سایز	عرض	Size	Width	المقاس	العرض	١٨١٠ میلیمتر	1810 mm	1810 ملم
	عمق		Depth		العمق	١٣٣٦ میلیمتر	1336 mm	1336 ملم
	ارتفاع		Height		الارتفاع	٤٢٠ میلیمتر	420 mm	420 ملم
ابعاد محفظه پخت	عرض	Dimensions of Baking chamber	Width	أبعاد خانة الطبخ	العرض	١٣٢٠ میلیمتر	1320 mm	1320 ملم
	عمق		Depth		العمق	٩٠٠ میلیمتر	900 mm	900 ملم
	ارتفاع		Height		الارتفاع:	٢١٠ میلیمتر	210 mm	210 ملم
قدرت		Power		القدرة		٩ كيلووات سه فاز	9 Kw 3 Phases	9 كيلوواتات ثلاثية الأطوار
گنجایش هر طبقه		Capacity of each Floor		سعة كل طبق		٤ سینی	4 Trays	4 طبقات
ابعاد سینی ها		Dimensions of Trays		أبعاد الطبقتين		٦٠٠×٤٠٠ میلیمتر	600×400mm	600×400 ملم
توان الكتریکی هر طبقه		Electric Power of each Floor		القدرة الإلكترونية لكل طبق		٩ كيلووات	9 Kw	9 كيلوواتات
گستره دما		Temperature Range		نطاق درجة الحرارة		٣٠٠-٠ درجه سانتی گراد	0-300 Centgrade	0-300 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 بالمتببط		



BS-MTN4



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 بالموعود 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	BS-MTN4		
تعداد فن	Fan Quantity		عدد المراوح	1	۱	
				400V (3Ph+N+Gr) 50Hz	۴۰۰V (۳Ph+N+Gr) ۵۰Hz	
مشخصات برق مصرفی	Electrical Supply		مواصفات الكهرباء المستهلكة	3KW	۳KW	
				2	۲	
توان حرارتی	Thermal Power		قدرة الحرارة	Four 800x600 racks	۴ عربات بصینیات مقیاسها ۶۰x۸۰	
				2630 mm	۲۶۳۰ میلیمتر / میلی متر	
تعداد درب	Door		عدد الأبواب	1820 mm	۱۸۲۰ میلیمتر / میلی متر	
				2100 mm	۲۱۰۰ میلیمتر / میلی متر	
ظرفیت	Capacity		السعة	Four 800x600 racks		
				۴ عربات بصینیات مقیاسها ۶۰x۸۰		
				2630 mm		
ابعاد	عرض	Dimensions	Width	القياسات	العرض	
	عمق		Depth			العمق
	ارتفاع		Height			
				2100 mm	۲۱۰۰ میلیمتر / میلی متر	



BS-RP



اتاق تخمير قابل بر نامه 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 جهاز یؤجل عملیات التخمیر بشكل مسیطر علیه و یمكن للمستخدم ضبط مسار التخمیر فیہ .

 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:

یتم حفظ قطع العجین فی درجة حرارة تتراوح بین درجتین مائوتین إلى أربع درجات مائوية کي یتیم تأجیل عملیات التخمیر حتی ۷۲ ساعة کحد أقصى . فإذا یتیم إدخال البرنامج فی شاشة التحكم الموجودة بالجهاز یدیر الجهاز ارتفاع درجة الحرارة علی أساس المعلومات التي حفظها المستخدم . هذا و إن أجزاء الضبط الإلکترونیة تشرف علی 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

■ Assembly:

Wall panels are fixed together with cam lock

■ Doors:

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

■■ النظام:

■ اللوحات:

بلوحات ذات عازلات حرارة و سماكة قدرها ۱۰۰ مللیمترا، بین الصفائح تم ضخ رغوة من نوع بولي يورتان بكثافة قدرها 45 Kg/m³

■ التجميع:

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

■ الأبواب:

بأبواب مسطحة بمواد تشابه اللوحات حيث یمكن 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 .

■ 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 .



- 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 بالبخار كلها داخل غرفة.
- قد استقرت شاشة التحكم فوق الباب و قد تزودت بعوامل التحكم اللازمة لاستخدام الخانة صحیحا و فعالا .
- مزود بالضوء الداخلي .
- مزود بالضغوط القابل للتثبيت في بيئة بعيدا عن الجهاز أو ضغوط مناسب 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		BS-RP	
تعداد فن		Fan Quantity		عدد المراوح		2	
مشخصات برق مصرفی		Electrical Supply		المخصصات الكترونية		400V (3Ph+N+Gr) 50Hz ۵۰Hz (۳Ph+N+Gr) ۴۰۰V	
توان حرارتی		Thermal Power		قدرة الحرارة		7KW ۷KW	
تعداد درب		Door		عدد الأبواب		2 ۲	
ظرفیت		Capacity		السعة		Four 800x600 racks ۴ عربات بصیبات مقياسها ۶۰x۸۰	
ابعاد	عرض	Dimensions	Width	القياسات	العرض	2630 mm ۲۶۳۰ ملليمتر / ميلي متر	
	عمق		Depth		العمق	1820 mm ۱۸۲۰ ملليمتر / ميلي متر	
	ارتفاع		Height		الارتفاع	2100 mm ۲۱۰۰ ملليمتر / ميلي متر	



BS-SF1



شاک 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.

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

■ 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 به طور 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.

■ 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 المثليات:

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.



مشخصات فنی شاک فریزر	
مدل	BS-SF1
توان مصرفی	۶ کیلو وات
ظرفیت خروجی	۳۰ کیلوگرم محصول در ساعت
ظرفیت	یک ترولی ۸۰ × ۶۰ و یا دو ترولی ۶۰ × ۴۰
ابعاد اتاق	(ارتفاع) ۲۱۰ × (عمق) ۱۶۰ × (عرض) ۱۷۰ سانتی متر
سیستم کنترل	PLC



BS M050



دستگاه رول کن خمیر

Dough moulder Machine

جهاز بسط العجين

WWW.BAKESANAT.COM





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.



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 ، نوارنقاله مدی 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 .



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 اللبادي بجودة عالية وأيضاً الوسادة المقاومة في جهاز تسطیح العجين الذي أنتجته شركة "بيك صنعت".

مشخصات فنی

المواصفات التقنية

Technical Data

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



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.



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



BS-TA



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

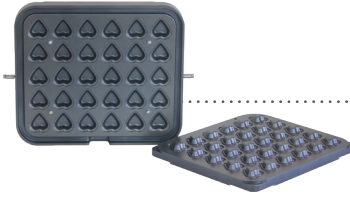
طهران، أوتوستراد هاشمی رفسنجانی، شارع سردار جنگل الشمالي، شارع قاسمپور، زقاق زنبق، زقاق نیلوفر، رقم المبنى ٢٤، الطابق الرابع

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

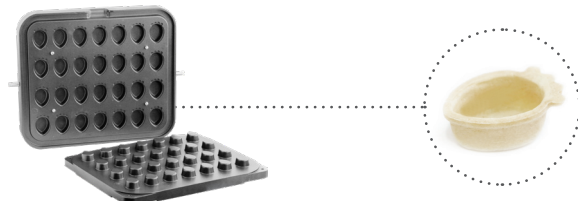
تهران، بزرگراه آیت اله هاشمی رفسنجانی (نیایش)، سردار جنگل شمالی، خیابان قاسمپور

کچوچه زنبق، کچوچه نیلوفر، پلاک ۲۴، طبقه چهارم

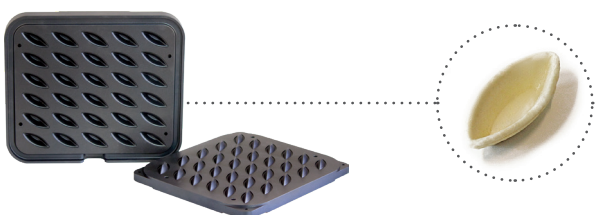
تلفن: +۹۸۲۱-۴۴۸۲۷۰۰۰-۲ فکس: +۹۸۲۱-۴۴۸۲۴۷۴۳



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

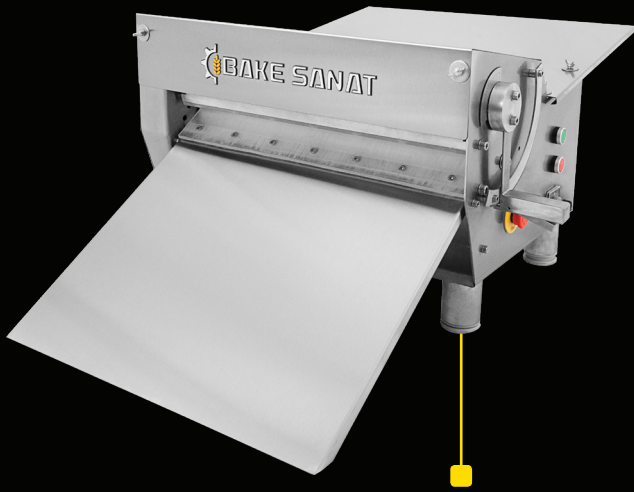


مدل	رقم القالب	Code	H
تعداد در قالب	عدد أبواب القوالب	Number of shells in a Plate	16
ضخامت دیواره (میلی متر)	سماكة الجدار (ملليمتر)	Wall Thickness(mm)	3
ضخامت كف (میلی متر)	سماكة القاعدة (ملليمتر)	Bottom Thickness(mm)	5
ابعاد (میلی متر)	القطر (ملليمتر)	Diameter(mm)	64 × 64
ارتفاع (میلی متر)	الارتفاع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



قالب ترکیبی
Mixed Plate
القالب المختلط





BS-SHF55



BS-SHF80

پهن کن خمیر فوندانت

Fondant Sheeter

جهاز ترقیق العجین (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

نیلوفر، 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

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

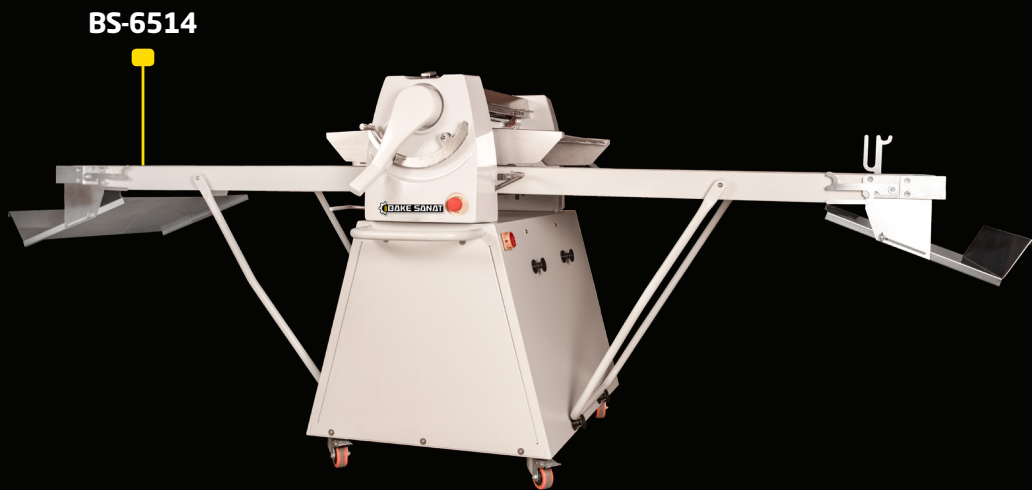
Technical Data

مدل		Code		الشفرة		BS-SHF80	BS-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	القياسات	العرض	1050 mm	870 mm
			1٠٥٠ ميلي متر			٨٧٠ ميلي متر	
	عمق		Depth		العمق	980 mm	730 mm
			٩٨٠ ميلي متر			٧٣٠ ميلي متر	
	ارتفاع		Height		الارتفاع	450 mm	450 mm
						٤٥٠ ميلي متر	٤٥٠ ميلي متر



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	۱.۰۵ کیلووات تک فاز یا ۳ فاز	1.5 Kw Single Phase or 3 Phases
ضخامت قابل تنظیم برای خمیر				۰/۳ میلی متر تا ۴۵ میلی متر	0/3 mm to 45 mm	۰/۳ میلی متر تا ۵۵ میلی متر	0/3 mm to 55 mm



دستگاه برش نان تست (نیمه اتوماتیک)

Bread slicer Machine (Semi-automatic)

جهاز تقطیع الخبز المحمص (شبه الآلي)

WWW.BAKESANAT.COM



مشخصات فنی

المواصفات التقنية

Technical Data

وزن	Weight	الوزن	١٤٠ كيلوغرام	140 kg	140 كغم
سائز	عرض	Width	٩٥٥ ميليمتر	900 mm	900 ملم
	عمق	Depth	٦٨٥ ميليمتر	680 mm	680 ملم
	ارتفاع	Height	١١٢٥ ميليمتر	1120 mm	1120 ملم
ظرفيت برش	Cutting Capacity	سعة التقطيع	٤٥٥ قطعة در ساعت	400 Pcs per Hour	400 قطعة في كل ساعة
اندازه برش	پهنا	Width	٤١٥ ميليمتر	410 mm	410 ملم
	ارتفاع	Height	١٤٥ ميليمتر	140 mm	140 ملم
ضخامت	Thickness	السماكة	١٢ ميليمتر	12 mm	12 ملم
قابليت توليد به سفارش	options as per Order	ويمكن الإنتاج وفق الطلب	١٥،١١،١٢،١٣ ١٤،١٥،١٦ ميليمتر	10،11،12،13 14،15،16 mm	10،11،12،13 14،15،16 ملم
تعداد برش	Number of Cutting	عدد التقطيع	٣٢ عدد	32 Pcs	32 شفرة
تعداد تيغه	Number of Blades	عدد الشفرات	٣٥ عدد	30 Pcs	30 شفرة
برق مصرفی	Consumable Electricity	الكهرباء اللازمة للاستهلاك	٠.٧٥ كيلووات / ٣ فاز ٥٥ هرتز	0.75kw -3ph- 50hz	0.75 كيلوواتان / 3 الأطوار 50 هرتزا

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

نیلوفر، رقم المبنى ٢٤، الطابق الرابع

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

BS-Choco11 ■



تمپرینگ شکلات

Chocotemper 11

WWW.BAKESANAT.COM



- جنس بدنه فولاد ضد زنگ مقاوم
- دارای دو موتور، یکی به صورت مارپیچ و دیگری همزن
- پیچ متحرک فولادی ضد زنگ برای تسهیل در تمیز کردن تجهیزات و تعویض سریع شکلات
- پدال برای کنترل جریان شکلات
- صفحه نمایش لمسی با گزینه های مختلف
- دور خودکار برای پخش مقدار مناسب شکلات
- حالت شب، برای ذوب نگه داشتن شکلات در زمانی که دستگاه خاموش است
- مجهز به صفحه ی ویبره ی مخصوص
- امکان سفارش Enrober شکلات (دستگاه مخصوص روکش کردن شکلات)

تمپرینگ شکلات واقعی (در اصطلاح Real) نقش قابل توجهی در کیفیت شکلات تولیدی ایفا می کند و انجام دقیق و صحیح این فرآیند مستلزم استفاده از دستگاهی به نام تمپرینگ شکلات است.

دستگاه تمپرینگ رومیزی شکلات بیک صنعت با ظرفیت ۱۱ کیلوگرم شکلات، دستگاهی ایده آل برای فروشگاه های شکلات سازی، فنادی ها، هتل ها و رستوران هاست. دستگاهی کوچک و کارآمد که جریان یکنواخت شکلات و پروسه تحت کنترل تمپرینگ استاندارد را تضمین می کند.

مشخصات فنی			
المواصفات التقنية			
Technical Data			
مدل	Code	الشفرة	BS-CHOCO 11
ظرفیت مخزن	Tank capacity	السعة الخزان	11 KG
			۱۱ کیلوگرام / ۱۱ کیلوگرم
ولتاژ	Power supply	المخصصات الكترونیة	220/110(V)
			الجهد الكهري ۲۲۰/۱۱۰ ولت
توان	Power	القدرة	1.75 kW
			۱/۷۵ کیلوواتان، ۱/۷۵ کیلووات
ابعاد دستگاه	Dimentions	القياسات	55×50×72 cm
			۷۲×۵۰×۵۵ سانتیمتر، ۵۵×۵۰ سانتی متر
وزن	Weight	وزن	63 kg
			۶۳ کغم / ۶۳ کیلوگرم



BS-80T



میکسر اسپیرال

Spiral Mixer

WWW.BAKESANAT.COM



میکسر اسپیرال به لطف تکنولوژی پیشرفته خود زمان مورد نیاز جهت آماده سازی خمیر را به میزان قابل توجهی کاهش داده و موجب صرفه جویی در وقت و انرژی می گردد. این میکسر برای تهیه انواع خمیر سفت مناسب بوده و خمیر را به طور یکنواخت مخلوط می نماید و در نتیجه تاثیر بسزایی در کیفیت محصول تولیدی ایفا می کند.

مزیت ها:

- دارای صفحه کنترل دیجیتال
- بدنه محکم و مقاوم
- زمان میکس کوتاه با نتیجه بسیار عالی
- کاسه و شاخ تمام استیل
- دارای دوسرعت کند و تند
- دارای دو موتور مجزا برای کاسه و شاخ (هوک)

مشخصات فنی

BS-200T	BS-120T	BS-80T	BS-50T	BS-25	کدمحصول
۲۰۰ کیلوگرم	۱۲۰ کیلوگرم	۸۰ کیلوگرم	۵۰ کیلوگرم	۲۵ کیلوگرم	ظرفیت خمیر
۱۲۵ کیلوگرم	۷۵ کیلوگرم	۵۰ کیلوگرم	۲۵ کیلوگرم	۱۲/۵ کیلوگرم	ظرفیت آرد
در دو سرعت ۹۸ و ۱۹۶ دور در دقیقه	در دو سرعت ۱۱۰ و ۲۲۰ دور در دقیقه	در دو سرعت ۱۲۵ و ۲۵۰ دور در دقیقه	در دو سرعت ۱۳۵ و ۲۷۰ دور در دقیقه	در دو سرعت ۱۴۰ و ۲۸۰ دور در دقیقه	سرعت اسپیرال
۱۱ دور در دقیقه	۱۳ دور در دقیقه	۱۷/۲ دور در دقیقه	۱۷/۸ دور در دقیقه	در دو سرعت ۱۲/۸ و ۲۵/۵ دور در دقیقه	سرعت کاسه
۱۲ کیلووات سه فاز	۹ کیلووات سه فاز	۵/۴ کیلووات سه فاز	۳ کیلووات سه فاز	۲/۲ کیلووات سه فاز	قدرت اسپیرال
۱/۵ کیلووات	۰/۵۵ کیلووات	۰/۷۵ کیلووات	۰/۳۷ کیلووات	-	قدرت کاسه
۱۳۰۰ کیلوگرم	۶۴۰ کیلوگرم	۴۰۰ کیلوگرم	۳۳۰ کیلوگرم	۱۴۰ کیلوگرم	وزن
۹۸۰ میلی متر	۸۲۵ میلی متر	۷۶۵ میلی متر	۶۴۰ میلی متر	۵۶۰ میلی متر	ابعاد عرض عمق ارتفاع
۱۵۸۰ میلی متر	۱۴۷۰ میلی متر	۱۲۸۰ میلی متر	۱۰۸۰ میلی متر	۸۵۰ میلی متر	
۱۵۸۰ میلی متر	۱۵۲۰ میلی متر	۱۳۳۰ میلی متر	۱۲۲۰ میلی متر	۱۱۲۰ میلی متر	