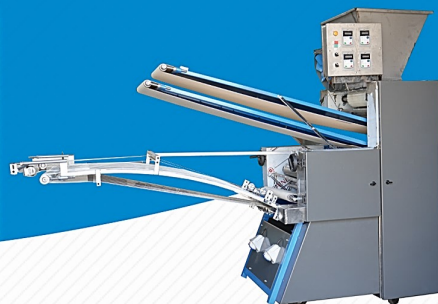


پهن كن ، ميز كج

وزن ۷۰۰ كيلوگرم عرض ۱۱۰ cm طول ۲۶۰ cm ارتفاع ۲۲۰ cm
پهن كن خمير با قابليت پهن كردن خمير لواش نرم و خشك ، تافتون ، جو آرد كامل ، تيرى (برق تك فاز دور متغير)

Weight 700 kg Width 110 Length 260 Height 220
Dough spreader with the ability to spread soft and dry lavash dough, tafton, wholemeal barley, and tiri (single-phase variable speed electricity)

الوزن ۷۰۰ كجم ، العرض ۱۱۰ ، الطول ۲۶۰ ، الارتفاع ۲۲۰
مُفردة عجین، قادرة على فرد عجین الالافاش الناعم والجاف، والتافتون، والشعیر الأسمر، والتیری (كهرباء أحادية الطور متغيرة السرعة)



خط كامل قابليت توليد

نان لواش در ۸ ساعت (يك شيفت كارى)

۲۱۰۰ كيلوگرم تافتون ۱۴۰۰ تن و خشك ۱۰۰۰ كيلوگرم

فر تونلى (نان لواش نرم ، تافتون و خشك)

وزن ۷۰۰۰ كيلوگرم عرض ۱۸۰ cm طول ۵۴۰ cm ارتفاع ۲۰۰ cm
چدن حرارت كاملا غير مستقيم به صورت چرخش گرما تماما اوتوماتيك ، دو مشعل ، مشعل بالا: ۳ تا ۵ مصرف گاز: ۹.۶ الى ۲۳.۸ متر مكعب در ساعت مشعل پايين: ۱ تا ۳ مصرف گاز ۵.۱ الى ۱۳.۲ متر مكعب مصرف گاز در ساعت (برق تكفاز و سه فاز طبق سفارش)

Weight 7000 kg Width 180 cm Length 540 cm Height 200 cm
Cast iron Completely indirect heating in the form of heat circulation, fully automatic, two burners, upper burner: 3 to 5 Gas consumption 9.6 to 23.8 cubic meters per hour Lower burner: 1 to 3 Gas consumption 5.1 to 13.2 cubic meters Gas consumption per (hour (single-phase and three-phase electricity according to order

الوزن ۷۰۰۰ كجم ، العرض ۱۸۰ سم ، الطول ۵۴۰ سم ، الارتفاع ۲۰۰ سم ، حديد زهر . تسخين غير مباشر بالكامل من خلال دوران حرارى ، اوتوماتيكي بالكامل ، شعلتان ، الشعل العلوى: ۳ الى ۵ شعلات . استهلاك الغاز: ۹.۶ الى ۲۳.۸ متر مكعب فى الساعة . الشعل السفلى: ۱ الى ۳ شعلات . استهلاك الغاز: ۵.۱ الى ۱۳.۲ متر مكعب فى الساعة (كهرباء أحادية الطور وثلاثية الطور حسب الطلب).

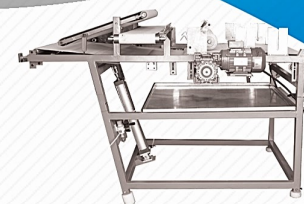


ميز برش

وزن ۳۰۰ كيلوگرم عرض ۱۳۵ cm طول ۱۸۰ cm ارتفاع ۱۲۰ cm
ميز برش نان نرم و خشك ، تافتون با ناخن زن و قالب و تيغه هاى برش در ابعاد مختلف ، دو موتور ، داراى جك پنوماتيك و دور متغير (برق تك فاز)

Weight 300 kg Width 135 Length 180 Height 120
Soft and dry bread cutting table, Tafton with nailer and mold and cutting blades in different sizes, two motors, with pneumatic jack and variable speed (single-phase electricity)

الوزن ۳۰۰ كجم ، العرض ۱۳۵ سم ، الطول ۱۸۰ سم ، الارتفاع ۱۲۰ سم
طاولة تقطيع خبز ناعم وجاف، من تافتون مزودة بمسامير وقالب وشفرات تقطيع بأحجام مختلفة، ومحركين، ورافعة هوائية وسرعة متغيرة (كهرباء أحادية الطور).



گيوتين

وزن ۲۰۰ كيلوگرم عرض ۱۱۰ cm طول ۱۸۰ cm ارتفاع ۷۰ cm
با تورى دور متغير برف تكفاز برش و انتقال انواع نان با سايز هاى مختلف

Weight 200 kg Width 110 cm Length 180 cm Height 70 cm
With single-phase variable round snow grid for cutting and transporting different types of bread with different sizes

الوزن ۲۰۰ كجم ، العرض ۱۱۰ سم ، الطول ۱۸۰ سم ، الارتفاع ۷۰ سم . مع شبكة ثلج دائرية متغيرة أحادية الطور لقطع ونقل أنواع مختلفة من الخبز بأحجام مختلفة.



استراحت نان (باند خنك كننده)

استراحت نان مدولار و تورى بالا و پايين فن به صورت مستقيم يا نيم دايره يا طبقاتى طبق سفارش در سايز و ابعاد مختلف (برق تكفاز دور متغير)

Modular bread rest and top and bottom fan grilles in a straight or semi-circular or tiered configuration as ordered in various sizes and dimensions (single-phase variable speed (electricity

حامل خبز معيارى وشبكات مروحة علوية وسفلية فى شكل مستقيم أو نصف دائرى أو متعدد الطبقات حسب الطلب بأحجام وأبعاد مختلفة (كهرباء أحادية الطور بسرعة متغيرة)





ماشین سازی ایلیا پخت البرز



📍 کرج مهرشهر، بلوار پیام، سلطان آباد خیابان صنعت کار پلاک ۱۳

0912 366 21 02 📞 0912 0 775 205

🌐 www.iliapokhtalborz.com 📷 [iliapokhtalborz](https://www.instagram.com/iliapokhtalborz)

فر طبقه ای

وزن ۳۰۰ کیلوگرم عرض ۱۸۲cm طول ۳۵۰cm ارتفاع ۲۰۰cm
۵ سیلندر بخار کوره استیل به قطر ۱۰ میلی متر، مجزا برای بخار طبقات و اتاق تخمیر، عایق کوره، آجر نسور و پشم سنگ، سیستم حرارتی، بخاردار، حرارت مستقیم، مشعل گازی، گازوئیلی و مایع

Weight 300 kg Width 182cm Length 350cm Height 200cm
5 steel oven steam cylinders with a diameter of 10 mm, separate for steaming floors and fermentation room, oven insulation, fire-clay bricks and rock wool, heating system, steam, direct heat, gas, diesel and liquid burners

الوزن: ۳۰۰ کجم، العرض: ۱۸۲ سم، الطول: ۳۵۰ سم، الارتفاع: ۲۰۰ سم.
۵ أسطوانات بخار فولاذية للفرن بقطر ۱۰ مم، منفصلة لأرضيات التخمير وغرفة التخمير، مع عزل الفرن، وطوب حراري وصوف صخري، ونظام تدفئة، يعمل بالبخار، والحرارة المباشرة، والغاز، والديزل، والسوائل.



فر گردان فانتزی و قنادی

وزن ۲۴۰۰ کیلوگرم عرض ۲۷۰cm طول ۱۴۰cm ارتفاع ۲۱۶cm
نوع برق مصرفی تک فاز و سه فاز، سینی دار، نوع برق مصرفی گاز شهری و گازوئیل و مایع، تعداد طبقات ۱۴-۱۵-۱۶، تعداد سینی ۱۲-۱۵-۱۷، میزان مصرف سوخت ۸ متر مکعب در ساعت، میزان برق مصرفی ۵ وات در ساعت

Weight 2400 kg Width 270cm Length 140cm Height 216cm
Type of electricity consumption Single phase and three phase, tray type, Type of electricity consumption City gas and diesel and liquid, Number of floors 16-15-14, Number of trays 17-15-14, Fuel consumption 8 cubic meters per hour,

الوزن ۲۴۰۰ کجم، العرض ۲۷۰ سم، الطول ۱۴۰ سم، الارتفاع ۲۱۶ سم.
نوع استهلاك الكهرباء: أحادي الطور وثلاثي الطور، نوع الصواني، نوع استهلاك الكهرباء: غاز المدينة والديزل والوقود السائل، عدد الطوابق: ۱۴-۱۵-۱۶، عدد الصواني: ۱۲-۱۵-۱۷، استهلاك الوقود: ۸ أمتار مكعبة في الساعة.



دیگ بخار (۶،۱۲) ارايه



خمیر گیر



نست بر



رول کن

