

Automatic Rice Cooking and Rinsing Line

خط پخت ریلی اتوماتیک برنج

Pro Line

تولید انبوه

قدرتمند

هوشمند

نگهداری آسان

STAINLESS
STEEL
316

STAINLESS
STEEL
304

۱۸ ماه

۱۰ سال



H(CM)	W(CM)	L(CM)	ولتاژ کاری	میانگین مصرف بخار (KG/H)	حداکثر مصرف بخار (KG/H)	نوع مصرف	حجم تولید (پرس در ساعت)	مدل
210	330	530	380 V/50Hz	70	250	Elec-Steam	2000	CK-PRL-ARC201
210	330	730	380 V/50Hz	150	500	Elec-Steam	4000	CK-PRL-ARC401
210	330	930	380 V/50Hz	225	700	Elec-Steam	6000	CK-PRL-ARC601

Pro Line

Automatic Rice Cooking and Rinsing Line

خط پخت ریلی اتوماتیک برنج

- تعداد ۲ الی ۶ دیگ جکدار پخت برنج متصل به کانوایر اصلی (جهت آبکشی و انتقال برنج)
- کانوایر ثانویه جهت آبگیری نهایی و اضافه کردن مواد افزودنی
- سرعت بالای پخت (کل فرآیند در ۲۰ دقیقه)
- آبکشی اتوماتیک بر روی نوار آبکشی
- مکانیزم هیدرولیک جهت تخلیه دیگ ها
- سیستم لوله کشی متمرکز بخار، آب، خروجی کندانس بخار
- سیستم کابل کشی متمرکز برق
- دارای سیستم کنترل و افزایش بهره وری از انرژی بخار
- کاهش نیروی کار انسانی و دخالت دست
- کاهش تردد در آشپزخانه با کاهش کارکنان مورد نیاز
- متعاقبا کاهش هزینه های جاری آشپزخانه ها
- کاهش خطر و حوادث غیر مترقبه برای پرسنل
- کاهش شستشوی روزانه و شستشوی غیر ضروری در آشپزخانه
- بالا بودن عمر مفید دیگها
- مصرف حداقل سوخت و انرژی
- شاسی ساخته شده از پروفیل های استنلس استیل درجه ۳۰۴ با ضخامت بالا
- زنجیرها ، چرخ دنده ها و تمامی متعلقات درگیر با ریل ها بطور کامل از استنلس استیل درجه ۳۰۴
- الکتروموتورهای مجزا جهت حرکت ریل های کانوایر اول و دوم (۳ و ۲ اسب بخار)
- دارای تابلو برق با مدار فرمان مستقل جهت الکتروموتورها، تنظیم سرعت ریلها، فرمان هیدرولیک جک ها و ...
- ریل های کانوایر به ضخامت ورق ۱،۵ میلیمتر ساخته شده از استنلس استیل درجه ۳۰۴
- شارژ اتوماتیک آب جهت دیگ های پخت
- وان جمع آوری آب مازاد در سیستم



عدم وجود مفصل لولایی یا سطح چسبکاری شده در ریل های کانوایر

روشن شدن اتوماتیک نازل آب در زمان تخلیه دیگها
سیستم شستشوی اتوماتیک دستگاه پس از پایان کار

دارای کنترل پل دیجیتال لمسی ضد آب

