

# کیهان ماشین

کیک - کلوچه - تیرینو



KEYHAN  
MACHINE

[www.keyhan-machine.com](http://www.keyhan-machine.com)



طراح و سازنده دستگاه های قنادی



## دستگاه شکلات آب کن دو رنگ



- تماما از جنس استیل ضد رنگ
- مجهز به سیستم تغییر دو موتور گردش شکلات
- مجهز به سیستم کنترل دمای شکلات
- توان مصرفی ۱۱۰۰ وات





## رولت زن و قیف زن



کیک



رولت



تی تاپ



قیفی



کماج



شیرینی حلقه ای

- مناسب برای انواع خمیر سفت، نرم و بسیار نرم بدون وارد آوردن تنش به خمیرهای حساس مانند رولت و لطیفه
- بدون نیاز به تغییر فرمول محصولات در مقایسه با کار با دست
- قابلیت کنترل تمامی جزئیات تولید از روی نمایشگر
- شستشو و نگهداری آسان
- برق تکفاز و توان مصرفی ۱۲۰۰ وات
- دنده های رولت زن و غلطکهای قیف زن از جنس استیل



# آلمانی زن



شیرینی امری



نان چای



مشهدی



آلمانی



کوکی



شکری



- بدون نیاز به تغییر به فرمول محصولات در مقایسه با کار با دست
- امکان تنظیم ضخامت محصول
- امکان ارائه قالب با اشکال پیچیده
- دارای ۳۰ برنامه تولید
- شستشو و تعویض قالب در کمترین زمان



# دستگاه دیوزیتور شیرینی



چرخ های گردان قفل شو  
باعث سهولت حرکت و  
جابجایی دستگاه می شود



صفحه نمایشگر ۷ اینچی  
کاربری و تنظیمات دستگاه  
را تسهیل می کند



برق ورودی ۲۴۰ ولت تکفاز  
و توان ۱۲۰۰ وات معادل مصرف  
انرژی یک ششوار است



تکیه بر دوام طراحی و  
ساخت منجر به رضایتمندی  
خریدار در بلند مدت می شود



کاربری ساده و آسان به دلیل  
امکان تعویض سریع نازل ها  
و غلطک ها میسر شده است



دستگاه دیوزیتور کامپکت، متناسب با نیاز قنادی ها برای تولید

شیرینی های مختلف شامل سه مجموعه زیر است:

■ قیف زن، برای تولید محصولات دارای خمیرهای سفت و نیمه

سفت مانند نارگیلی، گردویی، بهشتی و ...

■ رولت زن، برای تولید محصولات دارای خمیرهای لطیف و سبک

مانند کاپ کیک، رولت، لطیفه و ...

■ وایرکات، برای تولید انواع شیرینی های خشک آلمانی، شهدی،

شکری و ...

قابلیت ذخیره ۱۰۰ برنامه تولید با  
۱۶ زبان بین المللی طبق درخواست  
مشتری وجود دارد



ورق های استیل نگیر با ضخامت  
۲ میلی متر به کیفیت بالا و ظاهر  
شکیل دستگاه کمک کرده است







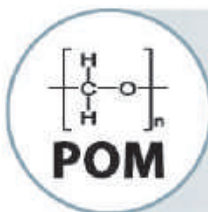
ابعاد کوچک دستگاه با قابلیت  
نقاله تاشو متناسب با  
کمترین فضاهای تولید است



شستشوی آسان و سریع دستگاه  
و قطعات مرتبط با خمیر به راحتی  
امکان پذیر است



ارزش بالای دستگاه نسبت به قیمت  
به واسطه طراحی خاص مکانیک  
و الکترونیک ایجاد شده است



پلاستیک های دارای استاندارد  
غذایی با قابلیت بالای مکانیکی  
در ساخت استفاده شده است



سفارشی سازی دستگاه ، قطعات  
و نازل ها با توجه به نیاز  
مشتری امکان پذیر است



کنترل کامل اندازه طول، وزن،  
ضخامت و شکل محصول با  
دقت بالا میسر است



کشمشی



نارگیلی



تی تاپ



پادرازی



سپه سالاری



گردویی



کیک تخته ای



خامه ای



کلوچه کاشان



نارگیلی هندی



لظیقه



رولت



قرابیه



گردویی پفکی



سالاری



کیک و مافین



نان چای



شگری



مشهدی

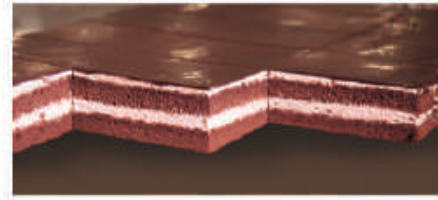


آلمانی



وجود شاسی در دستگاه تضمین  
کننده دوام و استحکام در بلند  
مدت است

## برش شیرینی تر و رولت



### تمام برقی، بدون نیاز به کمپرسور باد

قابلیت برش به صورت مربع، مستطیل، مثلث و اسلایس انواع کیک و شیرینی های تر

مانند: رولت، تخته ای، تیتابی، زانت و کیک قالبی

■ اندازه تمام برش ها کاملا قابل تنظیم توسط اپراتور

■ بدون وارد کردن فشار اضافی به خامه و کیک

■ مجهز به تیغه پاک کن اتوماتیک

■ امکان شستشوی آسان و سریع تمامی قطعات در ارتباط با محصول

■ کارکرد فوق العاده کم صدا



## برش افقی کیک



برش کیک تخته ای ، کیک قالبی و نان همبرگر  
به صورت ۲ طبقه و ۳ طبقه با قابلیت تنظیم  
ارتفاع برش

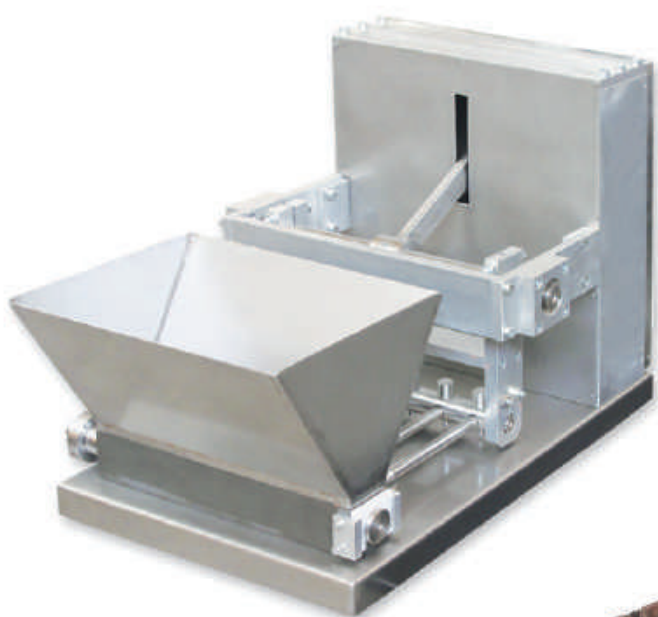
## برش عمودی کیک



قابلیت برش کیک های گرد به قطعات  
۶ الی ۱۶ تایی

## قیف زن کیک کشمشی و صبحانه

- طراحی منحصر بفرد جهت تولید کیک کشمشی
- قابل ارائه جهت حجمهای مختلف ریزش طبق سفارش
- امکان اضافه نمودن کنجدپاش، شکرپاش و روغن پاش
- امکان ارائه همراه با نقاله اتوماتیک
- قابلیت تولید کیکهای دورنگ طبق سفارش
- قابل نصب روی قیف زنهای کیهان ماشین
- دقت وزنی مطلوب



## قیف زن دستی

- قابلیت قیف زنی انواع کیک مافین، میوه ای، خامه ای و غیره
- تمامی بدنه دستگاه از جنس استیل و قابل شستشو
- سرعت ریزش با توجه به حجم مواد تا ۸۰ سیکل در دقیقه
- میزان ریزش از ۱۵ cc تا ۱۰۰۰ cc





**مختصات جغرافیایی مشتریان گیهان ماشین در  
داخل و خارج از کشور**



آدرس : تهران، شادآباد، انتهای خیابان سعیدآباد، پلاک ۷۶  
تلفکس : ۰۲۱-۶۶۳۹۵۴۲۰    ۰۲۱-۶۶۸۱۸۲۰۶  
همراه : ۰۹۰۲۵۳۳۶۵۳۹

[www.keyhan-machine.com](http://www.keyhan-machine.com)  
[info@keyhan-mashine.com](mailto:info@keyhan-mashine.com)



Keyhanmachine