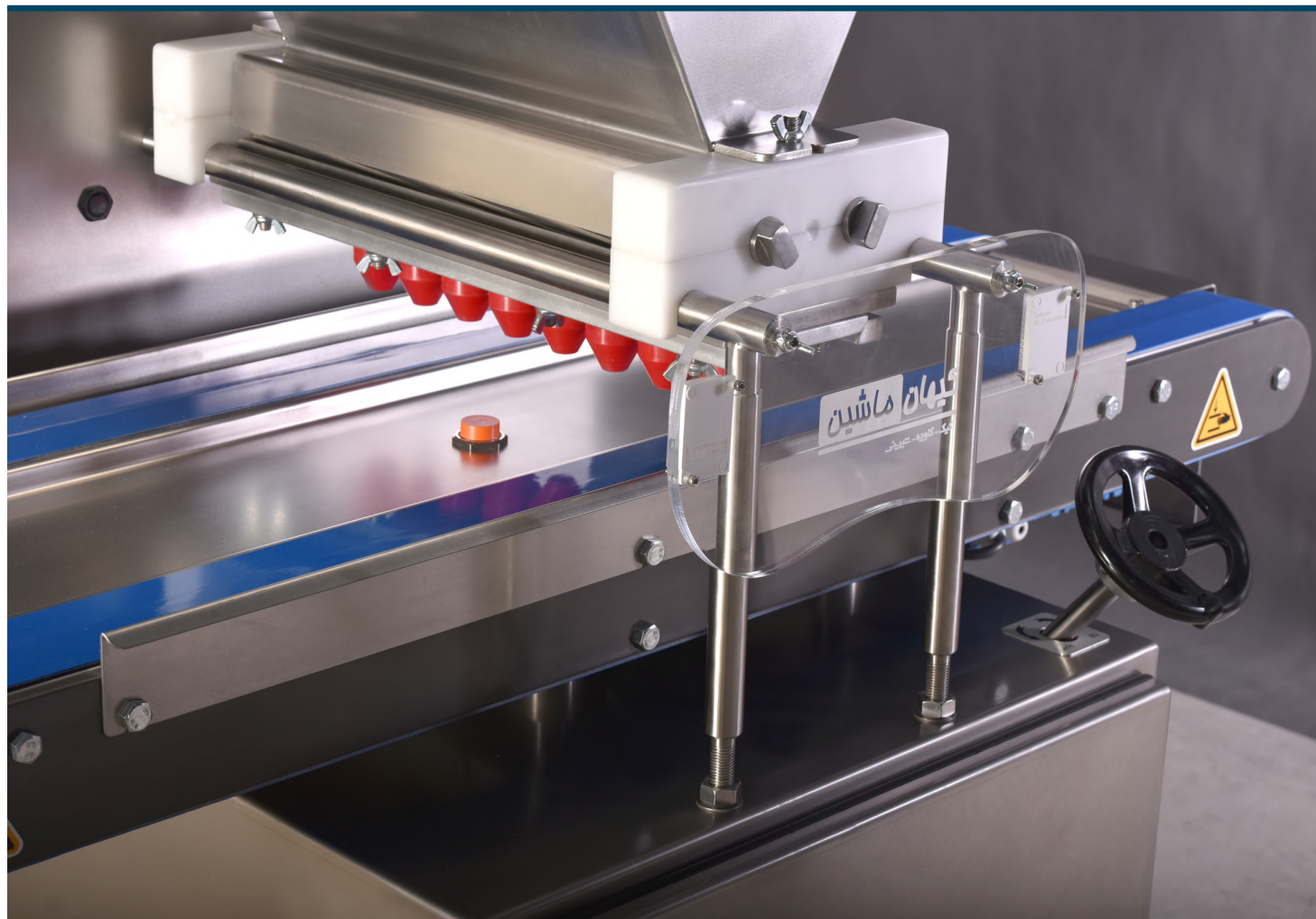


کیهان ماشین

کیک . کلوچه . شیرینی



طراح و سازنده دستگاه های قنادی

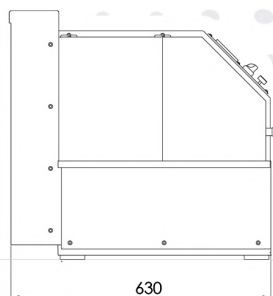
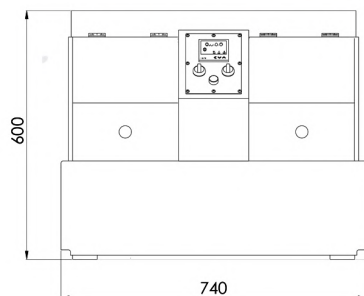


شکلات آب کن دورنگ

Model : KMM 160



- مجهز به سیستم تغییر دور موتور گردش شکلات
- مجهز به سیستم کنترل دمای شکلات
- توان مصرفی ۱۱۰۰ وات
- دارای دو مخزن جدا
- تماما از جنس استیل
- امکان سفارش میز کار ویژه مجموعه

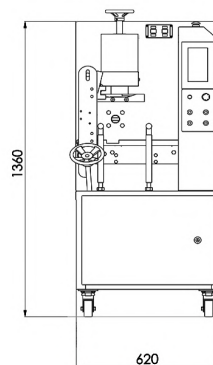
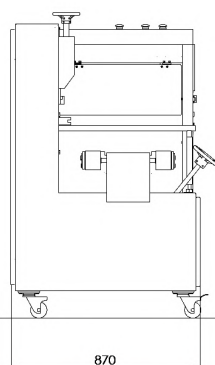
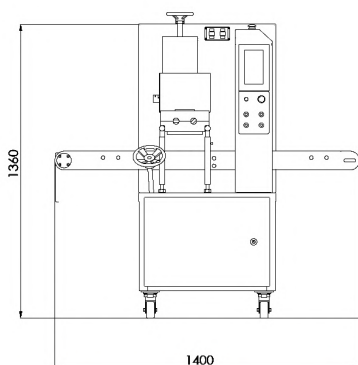




دیپوزیتور شیرینی

Model : KME 52

- دستگاه دیپوزیتور شیرینی، متناسب با نیاز قنادی‌ها برای تولید شیرینی‌های مختلف شامل سه مجموعه زیر است :
- قیف زن، برای تولید محصولات دارای خمیرهای سفت و نیمه سفت مانند نارگلی، کشمش، بهشتی و ...
- رولت زن، برای تولید محصولات دارای خمیرهای لطیف و سبک مانند کاپ کیک، رولت، لطیفه و ...
- وایرکات، برای تولید انواع شیرینی‌های آلمانی، مشهدی، شکری و ...





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



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



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



کشمشی



نارگیلی



تی تاپ



پادرازی



سپه سالاری



گردویی



کیک تخته ای



خامه ای



کلوچه کاشان



نارگیلی هندی



لطفه



رولت



قراپیه



گردویی پفکی



سالاری



کیک و مافین



کماج



برنجی



خانگی



بهشتی



تارت وین



کنجی



پشمکی



شیرینی حلقه ای



نان چای



شکری



مشهدی



آلمانی



نان چای



نان چای قزوین



کوکي



خوانساری



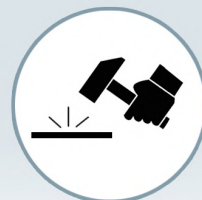
چرخ های گردان قفل شو
باعث سهولت حرکت و
جابه جایی دستگاه می شود



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



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



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

نقاله تاشو

- امکان ارائه دستگاه با قابلیت نقاله جمع شونده برای استفاده بهینه از فضا در زمان‌های غیرکاری میسر است.



مخزن های استیل

- سه مخزن با مدل و کاربری‌های مختلف با قابلیت شستشوی آسان همراه دستگاه ارائه می‌شود.

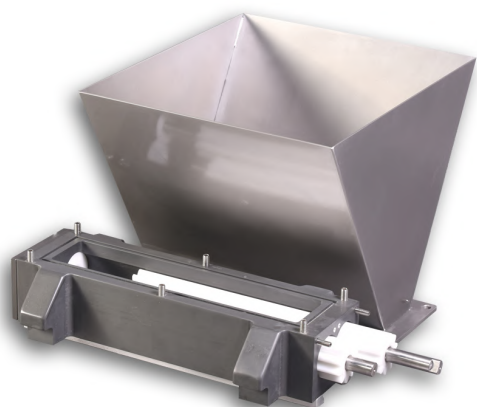


مجموعه شافک های برش

- متناسب با هر سایز قالب شیرینی آلمانی ، شافک‌های مورد نیاز ارائه می‌شود.
- مجموعه شافک‌ها دارای سافتار و قطعات مستمکم و بادوام می‌باشد.
- اتصال و انفصال مجموعه شافک‌ها به سهولت و در کمترین زمان امکان پذیر است.

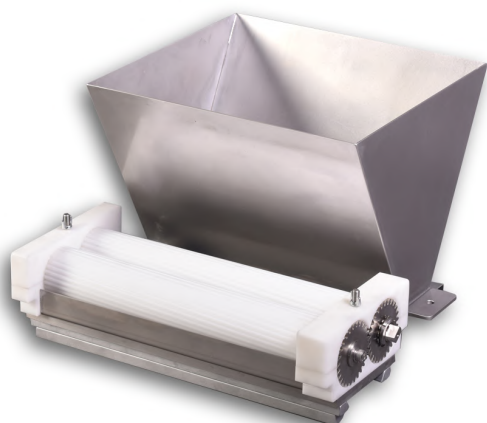


مجموعه رولت زن



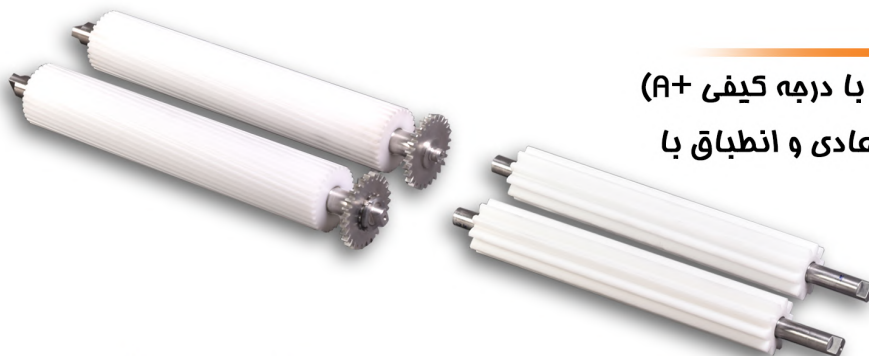
- مجموعه رولت زن جهت تولید رنج وسیعی از محصولات که دارای فمیرهای لطیف و سبک میباشد طراحی شده است.

مجموعه قیف زن



- مجموعه قیف زن جهت تولید رنج وسیعی از محصولات که دارای فمیرهای سفت و نیمه سفت می باشد طراحی شده است.

دنده ها و غلطک ها



- دنده ها از جنس POM (پلاستیک با درجه کیفی A+) با قابلیت ماشین کاری، دقت ابعادی و انطباق با استاندارد صنایع غذایی است.

لوازم یدکی و پاک کن های قیف ها



- کاربری دستگاه بدون نیاز به ابزارآلات خاص میسر است، با این حال تمامی اقلام مورد نیاز همراه با دستگاه ارسال می شود.
- پاک کن قیف ها امکان تخلیه کامل فمیر از داخل قیف های پلی کربنات را به کاربر می دهد.



سفارشی سازی

- سفارشی سازی دستگاه، قطعات و نازل ها با توجه به نیاز مشتری مقدور بوده و شامل موارد زیر است :
- نازل های چرفشی
- تمام ابعاد محصول شیرینی های چرفشی طبق نظر مشتری ساخته می شود
- سفارشی سازی مجموعه الکتریکی و الکترونیکی دستگاه
- سفارشی سازی زبان صفمه نمایشگر
- سفارشی سازی قالب و نازل ها
- سفارشی سازی مجموعه های دستگاه مطابق استاندارد و ابعاد دیس کشورهای مختلف
- سفارشی سازی نوع بسته بندی با توجه به ضوابط کشور مقصد

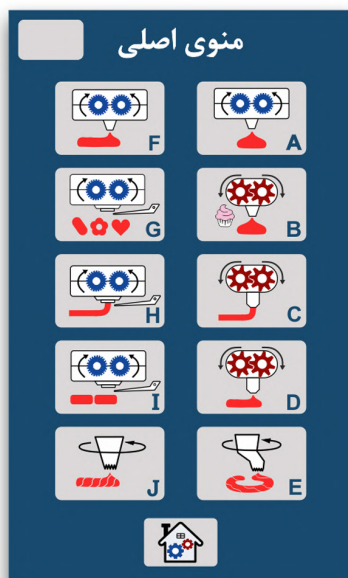


مکانیزم تنظیم سیم برش

- وجود مکانیزم تنظیم ارتفاع سیم برش، قابلیت تولیدی و سفارشی سازی دستگاه را افزایش داده است.
- دقت تنظیم ارتفاع سیم برش موجب افزایش کیفیت ظاهری محصول می شود.



مجموعه نمایشگر



● طراحی نمایشگر با هدف آموزش و یادگیری آسان

انجام شده است که با قابلیت ذخیره سازی ۲۰۰ برنامه تولید تمامی پارامترهای مورد نیاز برای تولید انواع محصولات را داراست.

● محافظ صفحه

محافظ صفحه نمایشگر جهت حفظ صفحه نمایشگر در مقابل ضربه و آسیب همراه با دستگاه ارائه می شود.



تنظیمات در لحظه

● سال ها سافت و تولید تخصصی ماشین آلات قنادی

منجر به ارائه نوآوری هایی شده است که یکی از مهمترین آنها امکان دسترسی سریع به تنظیمات محصول در مین تولید است.

سهولت کنترل دستگاه

● وجود کنترلر مکانیکی، اعمال تنظیمات دستگاه را

در شرایطی که دست کاربر آغشته به خمیر است تسهیل می کند.



قالب های قیف زن و رولت زن

● قالب های ریزش خمیر سفت



● قالب های ریزش خمیر نرم



● قالب های خاص قیف زن

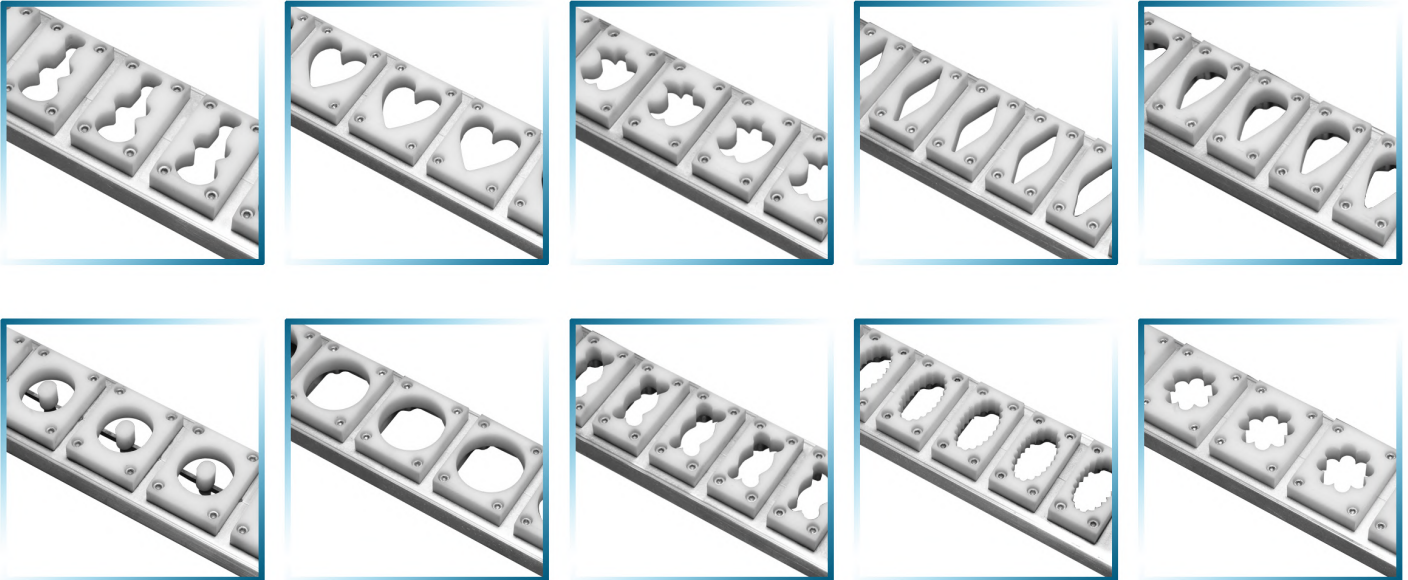


● نازل های گردنده

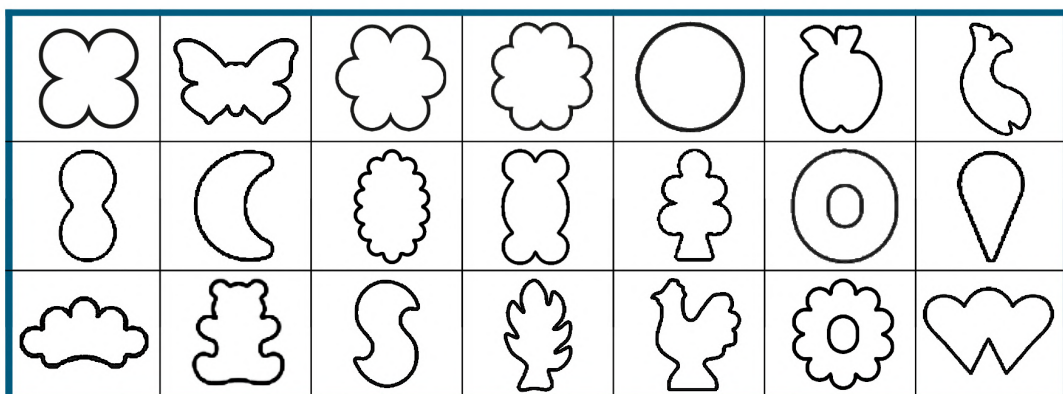
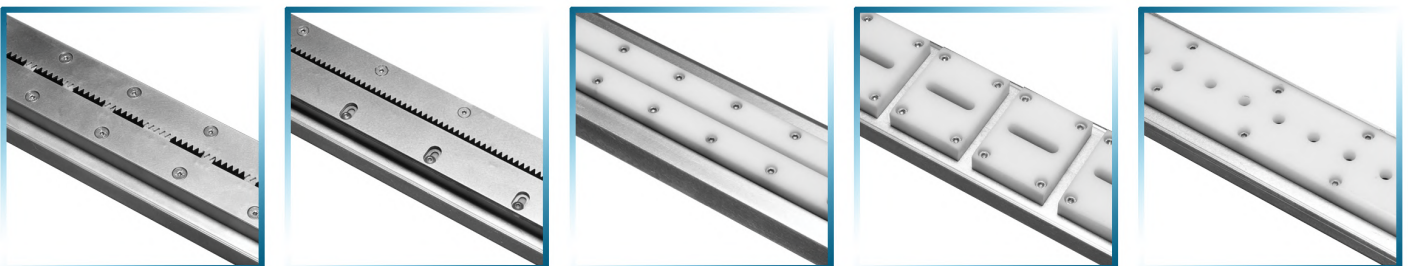


قالب‌های آلمانی زن

● قالب های شیرینی آلمانی



● قالب های خاص



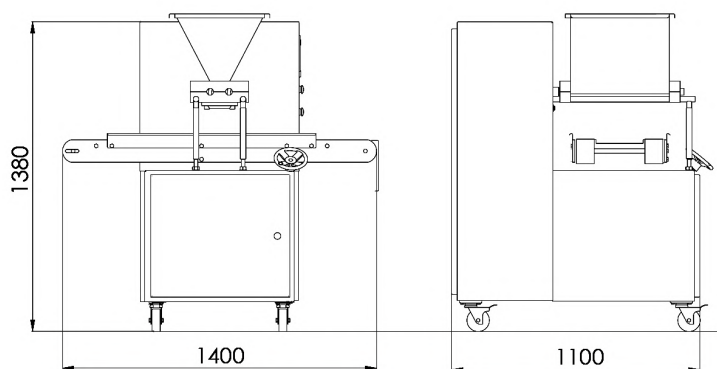
انتخاب فرم و ابعاد قالب ها طبق سفارش



قیف زن و رولت زن

Model : KMS 47

- مناسب برای انواع خمیر سفت، نرم و بسیار نرم بدون وارد آوردن تنش به خمیرهای مساس مانند رولت و لطیفه
- بدون نیاز به تغییر فرمول محصولات در مقایسه با کار با دست
- دنده های رولت زن و غلطک های قیف زن از جنس استیل
- تک فاز و توان مصرفی ۱۲۰۰ وات
- شستشو و نگهداری آسان





کیک ، پای ، مافین



رولت ، تی تاب ، تخته ای



محصولات خاص



قیفی جات ساده و کشیده



کماج و نان چای



شیرینی حلقه ای

مجموعه قیف زن



- مجموعه قیف زن جهت تولید رنج وسیعی از محصولات که دارای فمیرهای سفت و نیمه سفت می باشد طراحی شده است.

مجموعه رولت زن



- مجموعه رولت زن جهت تولید رنج وسیعی از محصولات که دارای فمیرهای لطیف و سبک می باشد طراحی شده است.

دنده ها و غلطک ها

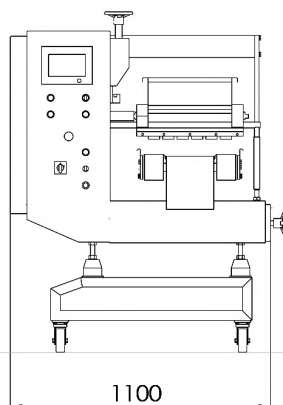
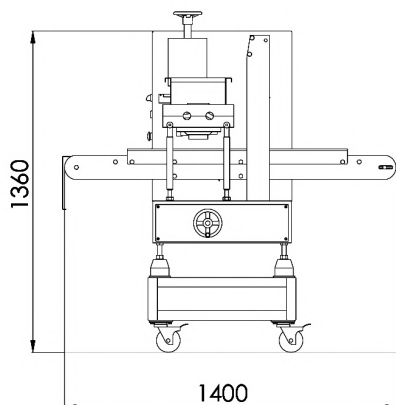


- کلیه دنده ها و غلطک ها از جنس استینلس استیل می باشند.



آلمانی زن
Model : KMC 47

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





نان چای



مشهدی



آلمانی



کوکي



شیرینی اهری



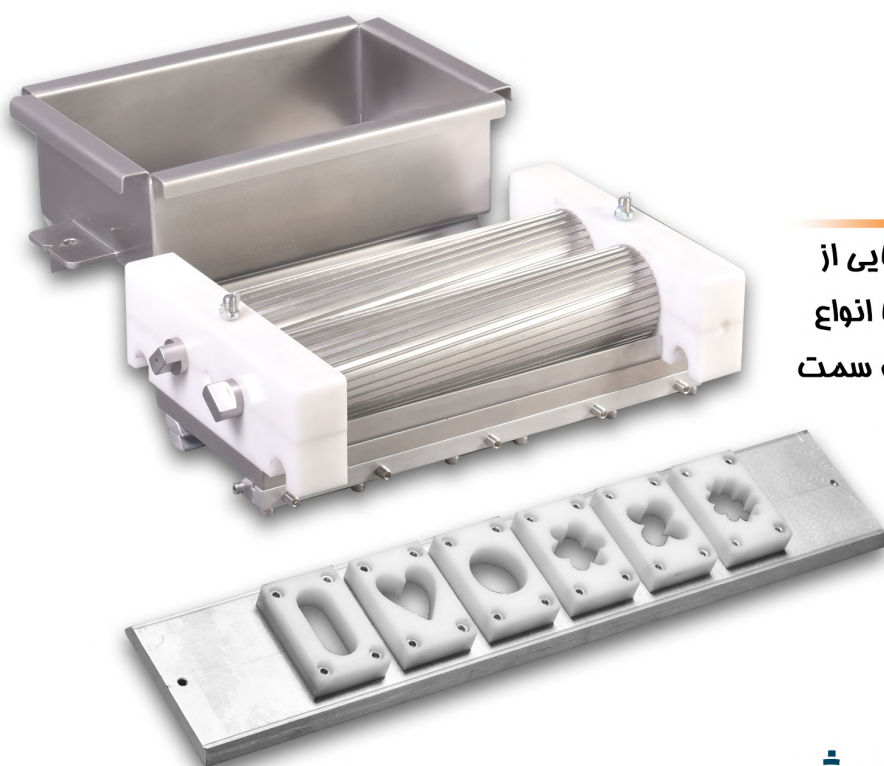
نان چای قزوین



شیرینی چرخی



شکری



مجموعه ریزش فمیر

- مجموعه ریزش فمیر با غلطک هایی از جنس استینلس استیل و سازگار با انواع بافت فمیر هدایت گر محصول به سمت قالب های برش شیرینی هستند.

مجموعه شافک های برش

- متناسب با هر سایز قالب شیرینی آلمانی ، شافک های مورد نیاز ارائه می شود.
- مجموعه شافک ها دارای ساختار و قطعات مستحکم و بادوام می باشد.
- اتصال و انفصال مجموعه شافک ها به سهولت و در کمترین زمان امکان پذیر است.

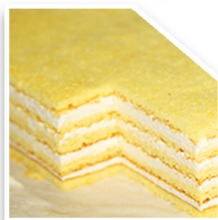




برش شیرینی ترورولت

Model : KMV 66

- قابلیت برش به صورت مربع، مستطیل، مثلث و انواع کیک و شیرینی‌های تر مانند رولت، تفت‌ای، تیتابی، زانت و کیک قالبی
- امکان شستشوی آسان و سریع تمامی قطعات در تماس با محصول
- عملکرد تمام برقی و کم صدا بدون نیاز به کمپرسور باد
- اندازه تمام برش‌ها کاملاً قابل تنظیم توسط اپراتور
- بدون وارد کردن فشار اضافی به خامه و کیک
- مجهز به تیغه پاک‌کن اتوماتیک
- امکان تنظیم سرعت برش





برش افقی کیک

Model : KMH 67

- برش کیک تفتتای، کیک قالبی و نان همبرگر به صورت دو لایه و سه لایه با قابلیت تنظیم ارتفاع برش
- قابلیت تنظیم سرعت نقاله

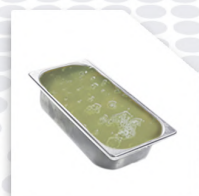


برش عمودی کیک

Model : KMG 68

- قابلیت برش انواع کیک‌های گرد اسفنجی، شکلاتی و ... به قطعات ۶ الی ۱۶ عددی
- ابعاد جمع و جور و مناسب برای فضاهای محدود
- عملکرد سریع و آسان با کاربری تک نفره
- قابلیت برش ۲۰۰ کیک در هر ساعت
- تک فاز و توان مصرفی ۲۲۰ وات





جداساز سفیده، زرده

Model : ES 55



- امکان تنظیم ارتفاع و زوایای کانال‌ها
- سهولت استفاده در فضاهای محدود
- اتصال و انفصال در کوتاه‌ترین زمان
- قابلیت جداسازی زرده‌های معیوب
- امکان شستشوی کلیه قطعات
- امکان سفارش میز کار ویژه مجموعه



■ مختصات جغرافیایی مشتریان در داخل و خارج از کشور

■ آدرس: تهران، ابتدای جاده شهریار، سعیدآباد، خیابان وحید ۲، پلاک ۱۷

■ تلفکس: ۰۲۱ - ۶۵۶۰۶۰۵۰

۰۲۱ - ۶۵۶۰۶۰۸۰

■ همراه: ۰۹۰۲۵۳۳۶۵۳۹

www.keyhan-machine.com

info@keyhan-machine.com



Keyhanmachine