



NOKTAMAKİNA
machinery and automation solutions

GOFRET FIRINI – NOVEN (350x500 – 82 KALIPLI)

Yaprak kalınlığı : 2,8 mm (± 0,2 mm)

Toplam kapasite : 55-60 GR HER YAPRAK (ORTALAMA) ;

*(42 gofret yaprağı /dk) min * 55 gr * 60 =138,6 kg*

*(42 gofret yaprağı /dk) maz * 60 gr * 60 =151,2 kg*



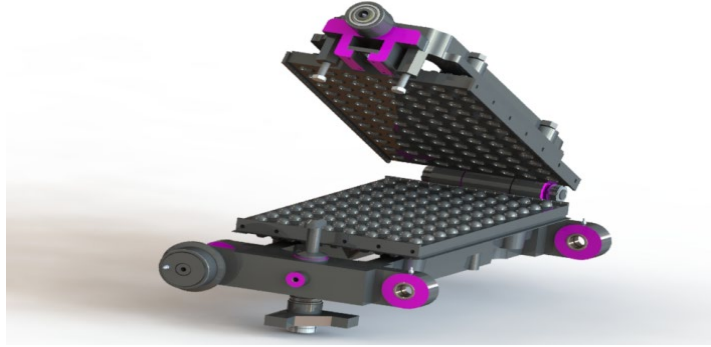
NOKTA
MAKİNA

“machinery and automation solutions”

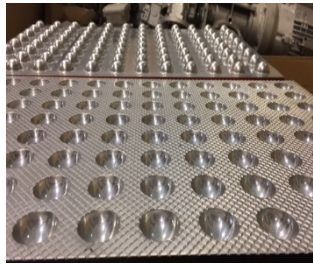
GOFRET FIRINI

- Gofret fırını hazırlanan gofret hamurundan istenilen şekildeki gofret yapraklarının otomatik olarak pişirilmesi için kullanılır.
- Fırın şase , kalıp, brülör sistemi, gaz sistemi ,ön çekici dişli ve arka gergi sistemlerinden oluşmaktadır.
- Modüler tasarımı ile 92 pişirme kalıbını çalıştıracak kadar büyütülebilir ve yüksek kapasiteli endüstriyel üretim yapılmasına olanak sağlar.

PİŞİRME KALIBI



- Uluslar arası standartlardaki kalıplar doğal gaz, likit gaz veya elektrikle çalışmaya uyumlu ısıtma sistemi ile ısıtılırlar.
- En iyi ısı dağılımı ve yüksek ısı yalıtımı sayesinde ekonomik ve verimli çalışma sağlandığı gibi tam otomatik özelliğiyle el değmeden üretim gerçekleştirilir.
- Hamur dağılımı, hamur transferi, ateşleme sistemi, yaprak çapağı alma ve yaprak alma özellikleri otomatik olarak yapılır. Kullanışlı kontrol paneli ile ayar ve müdahaleler kolay ve hızlı olarak yapılır.
- Pişirme yüzeyleri hem dayanıklılık hem gıda endüstrisinin hijyen standartlarına uygun olarak krom ile kaplıdır. Krom kaplama ile pişmiş yapraklar sorunsuzca kalıptan ayrılır , yapışma ve kirlenmeleri azaltarak kalıp ömrünü uzatır.
- Müşteri ürününe göre , özel şekil ve tasarım pişirme gofret kalıp opsiyonları mevcuttur.



ISITMA SİSTEMİ

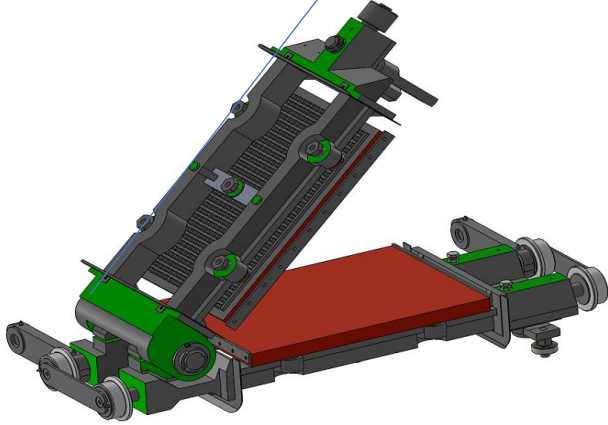
- Servo kontrollü hava ve gaz sistemi sayesinde sürekli, düzgün ve istenilen alev sağlanır. Hamur formülü, hammadde, gofret plaka kalınlığına göre değişkenlik gösteren pişirme zamanı ideal olarak 2.0 ile 2.2 dakika arasındadır.

- Alev kontrolü dijital olarak kumanda panelinden yapılır. Blok hamur pompası, hamur mikseri, hamur stok tankı, hamur transfer pompaları gibi donanımları tamamen paslanmaz malzemeden yapılmıştır
- Brullörler hem LPG hem doğalgaza uyumlu olacak şekilde tasarlanabilir.
- Gaz ölçüm cihazı
- 3 kat izolasyon ile ısı korunarak enerji sarfiyatı sağlanmıştır.

TAŞIYICI MAŞA



ÖZEL RULMANLAR



- Pişirme maşalarını özel döküm ile işlenerek hem pişirme kalıplarını sağlam tutar hem de gofret yaprak kalınlığının tüm yüzeye eşit olarak dağılmasına olanak sağlar.
- Her maşa 4 adet teker ile donatılarak , yurt dışından ithal edilen özel 600 derece sıcaklığa kadar dayanıklı rulmanlar kullanılmıştır.
- Maşa kilitleme sistemi

Teknik Özellikler

MODEL	NOWEN 82
PİŞİRME KALIBI SAYISI	82 PLAKA
PİŞİRME KAPASİTESİ	40-42 gofret yaprağı adet /dk
İDEAL PİŞİRME SÜRESİ	1,95- 2,05 Dakika

YAKIT TİPİ	DOĞAL GAZ
DOĞALGAZ TÜKETİMİ	~YAKLAŞIK 50 -55 m3/h
ELEKTRİK TÜKETİMİ	10 KW (FANSIZ)
FREKANS	50 Hz±%2
GERİLİM	380V-3,NPe±%10
KALIPLAR	Gıdaya uygun özel sert krom kaplama
ALEV KONTROLÜ	DİJİTAL
GÜVENLİK	GAZ KORUMA, MEKANİK KİLİT SİSTEMİ, İKAZ EKİPMANLARI
ISI KONTROLÜ	OTOMATİK(YÜKSEK ISI TERMOMETRESİ İLE)
MAŞALARIN GERGİNLİK KONTROLÜ	PNÖMATİK SİSTEM
ELEKTRİK PANOSU	PASLANMAZ MALZEME