KIANI MACHINE
confercionery

دستگاه برش کیک افقی

- برای برش کیک های قالبی و کیک تخته ای در اندازه ها و ضخامت های مختلف
- برای برش زدن یک برش، دو و یا بیشتر اندازه برش ها قابل تنظیم می باشد.
- ابعاد دستگاه 100cm ×85cm× 130cm
- برق مصرفی تک فاز و هم سه فاز به انتخاب مشتری و جنس تیغه ها آلمانی می باشد.
- فاصله تیغه ها چه در کیک قالبی و چه در کیک تخته ای قابل تنظیم می باشد.

دستگاه تارت رومیزی

- قالب به صورت دستی باز و بسته می شود.
- جنس قالب آلومینیوم آلیاژی می باشد.
- قالب 30 حفره ای
- قابلیت تعویض قالب ها برای تولید انواع نان های تارت با ضخامت و اندازه های مختلف

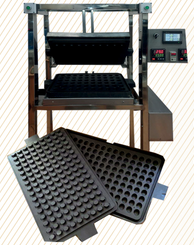
دستگاه برش بستی

- ابعاد دستگاه 170cm×65cm×125cm
- دستگاه برای برش بستی های مختلف در ابعاد مختلف به صورت عرضی و طولی و نیز رولت بستی
- جنس دستگاه تمام استیل
- دستگاه دارای صفحه نمایشگر لمسی برای تنظیم اندازه ی برش ها (طولی و عرضی)
- برق مصرفی تک فاز (برق+بادی)

WWW.KIANIMACHINE.COM

KIANI MACHINE
conferctionery

دستگاه تارت اتوماتیک



- برق مصرفی تک فاز و توان مصرفی 2400 وات
- بدنه تمام استیل و قالب 60 حفره
- جنس قالب آلومینیوم آلیاژی
- ابعاد دستگاه 170cm×40cm×80cm
- قابلیت تعویض قالب ها برای تولید انواع نان های تارت با ضخامت و اندازه های مختلف
- قالب به صورت اتوماتیک باز و بسته می شود .
- دستگاه تارت اتوماتیک دارای دو عدد دماسنج دیجیتالی می باشد که دو قالب کف و بالا را به صورت جداگانه کنترل حرارت میکند و در تایم مشخص که توسط صفحه نمایشگر لمسی که از قبل تنظیمات را انجام داده اید کنترل می شود و باز می شود.

دستگاه برش کیک تر و رولت

- برای برش انواع رولت (به صورت ساده و با زاویه) و کیک های دسری در اندازه ها و ضخامت های مختلف(به صورت مربع، مستطیل، لوزی و مثلث)
- برای برش کیک های کادویی در اندازه های مختلف
- دستگاه تمام استیل - برق مصرفی تک فاز و توان مصرفی 1500 وات
- صفحه نمایشگر لمسی برای وارد کردن تنظیمات هر برنامه
- تیغه های دستگاه دارای قابلیت داغ شدن تا 120 درجه می باشد.
- ابعاد دستگاه 100cm ×150cm × 170cm
- تیغه دارای پاکن برای پاک کردن خامه ای که به تیغه چسبیده

دستگاه دپازیتور شیرینی-قیف زن (شل زن، سفت زن، آلمانی زن)

- مناسب برای انواع خمیر سفت مانند (بیسکوییت) خمیر نرم (قیفی جات) و خمیر بسیار نرم بدون وارد آوردن تنش به خمیر های حساس مانند رولت و لطیفه و کیکی جات
- قابلیت ذخیره و تغییر تعداد حافظه ها به صورت بی نهایت برای محصولات
- کاربری سریع و بسیار آسان توسط یک نفر و بدنه تمام استیل
- بدون نیاز به تغییر رسپی (معیار) خمیر در مقایسه با کار با دست
- شستشو بسیار راحت و تعویض آسان محصول در 1 دقیقه
- کنترل کامل اندازه، وزن، طول ،ارتفاع و ضخامت محصول
- دستگاه تک فاز و توان مصرفی 1100 وات
- قابلیت چند زبانه بودن نمایشگر لمسی
- ابعاد دستگاه 130cm×100cm×125cm

دستگاه دپازیتور دو رنگ

- استفاده این دستگاه بیشتردر کارخانجات می باشد.
- قابلیت زدن شیرینی های دو رنگ مانند چتری(های بای)، کلوچه های دو رنگ، کلوچه مغز دار و شیرینی های مغز دار(مربا - شکلات)
- دارای صفحه نمایشگر لمسی برای نمایش و تنظیمات محصول به صورت جداگانه و
- قابلیت کنترل تمامی جزییات و همه ی سری های تزریق بسته به سفارش مشتری
- بدنه تمام استیل - برق مصرفی تک فاز- توان مصرفی 1100 وات
- کنترل کامل اندازه، وزن ،طول، ارتفاع و ضخامت محصول
- قابلیت ذخیره و تغییر تعداد حافظه ها به صورت بی نهایت برای محصولات
- ابعاد دستگاه 130cm×100cm×125cm
- بدون نیاز به تغییر رسپی (معیار) خمیر در مقایسه با کار با دست

WWW.KIANIMACHINE.COM

KIANI MACHINE
conferctionery

دستگاه دونات زن

- دستگاه دارای ابعاد 70cm×110cm×35cm
- دستگاه دارای قابلیت زدن سه مدل دونات در قطرهای 8cm - 10cm - 12cm
- برق مصرفی تک فاز - توان مصرفی 2400 وات - بدنه تمام استیل
- دماسنج دیجیتال برای تنظیم دمای روغن - قسمت سرخ کن برقی می باشد(المنت)
- قسمت سرخ کن (ماهیتابه) گنجایش 20 لیتر روغن دارد.

دستگاه تخم مرغ شکن

- ابتدا تخم مرغ ها را شکسته و به صورت تخم مرغ کامل بر روی سطح شیب دار انداخته و توسط شیار هایی که بر روی سطح شیب داراست سفیده جدا شده و زرده از مسیر دیگری خارج می گردد.
- جنس دستگاه تمام استیل
- ابعاد دستگاه 40mc×50mc×130mc که البته اندازه عرض دستگاه با توجه به تعداد ردیف های تخم مرغ ها برای ظرفیت های مختلف تغییر می کند.
- برق مصرفی تک فاز

دستگاه گردکن دستی

- برای گرد کردن خمیرهای نخودچی، دادلی و اسکار، حاج بادوم و ...
- جنس دستگاه آلومینیوم آلیاژی و سطح آن را تفلان نچسب پوشش داده است.
- دارای قطرهای مختلف 20mm, 25mm, 30mm
- قطرهای مختلف بسته به نوع سفارش مشتری قابل تغییر می باشد.

WWW.KIANIMACHINE.COM

KIANI MACHINE
conferctionery

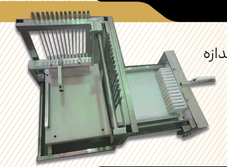
گروه تولیدی کیانی طراح و سازنده
دستگاه های قنادی، کیک و کلوچه

اصفهان، منطقه صنعتی دولت آباد، خیابان
اکباتان، بالاتراز سهند گیربکس، پلاک 69

+98 913 791 8153
kianimachine
kianidepositor
Info@Kianimachine.com
www.kianimachine.com

KIANI MACHINE
conferctionery

دستگاه برش ویفر و میشکا (دستی)

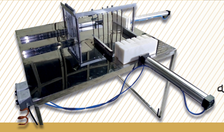


- این دستگاه برای برش انواع ویفر و میشکا می باشد.
- پایه های تیغه دستگاه با فاصله ی 2cm از هم دیگرمی باشد و می تواند از اندازه حداقل 2×2 cm الی 40×40 cm را برش بزند.
- قابلیت تنظیم تیغه ها برای برش به دلخواه مشتری
- برش های افقی و عمودی به صورت دستی انجام می شود.
- ابعاد دستگاه 40cm×50cm×70cm
- جنس تیغه های دستگاه آلمانی و جنس دستگاه تمام استیل می باشد.

دستگاه شیتر برقی

- برای پهن کردن شیرینی های دانمارکی، باقلوای استانبولی، کره ای
- پهن کردن خمیر به نازکی کاغذ
- قابلیت قالب زدن مانند قالب پایه نارگیلی،زبان دونات
- ابعاد دستگاه 250cm×100cm×160cmو برق مصرفی تک فاز
- دارای صفحه نمایشگر لمسی برای تعیین ضخامت و تعداد لایه های خمیر
- جنس دستگاه تمام استیل و سیستم دستگاه مبتنی بر PLC

دستگاه برش ویفر و میشکا (برقی)



- این دستگاه برای برش دادن انواع میشکا، ویفر و نان بستنی می باشد.
- قابلیت تنظیم تیغه ها برای برش به دلخواه مشتری
- دستگاه اتوماتیک در دو مدل برقی و برقی- بادی می باشد.
- برق مصرفی هر دو دستگاه تک فاز می باشد.
- ابعاد دستگاه 110cm×110cm×90cmو جنس دستگاه تمام استیل و جنس تیغه های دستگاه آلمانی می باشد.

WWW.KIANIMACHINE.COM

KIANI MACHINE
conferctionery