

امروزه تهیه **تسمه نانوائی** مناسب برای تولید نان با کیفیت بسیار مهم است. اکنون برای انجام فرآیند تولید انواع نان به انواع تسمه نقاله نانوائی نیاز است.

تسمه نانوائی

تسمه نانوائی ابزاری است که در فرآیند تولید نان برای جابجایی خمیر، نان و دیگر مواد استفاده می‌شود. این تسمه‌ها معمولاً از جنس لاستیک یا مواد پلاستیکی ساخته می‌شوند و به دلیل خاصیت انعطاف‌پذیری و مقاومت بالا، می‌توانند وزن‌های سنگین را حمل کنند. در نانوائی‌ها، تسمه نقاله به صورت مداوم خمیر را از یک مرحله به مرحله دیگر منتقل می‌کند، مثلاً از مرحله ورز دادن به مرحله پخت. استفاده از این سیستم می‌تواند به افزایش بهره‌وری، کاهش زمان تولید، و بهبود کیفیت نان کمک کند. به همین منظور تسمه نقاله نانوائی نقش مهمی در اتوماسیون و مکانیزه کردن فرآیند تولید نان ایفا می‌کند.

02133943102

قبل از پیشرفت تکنولوژی، نیروی کار برای حمل و نقل مواد و کالاها در خط تولید نانوائی استفاده می‌شد. افراد مسئول حمل این محصولات از مکانی به مکان دیگر با استفاده از نوعی وسیله حمل و نقل سیار بودند. این روش حمل و نقل مستعد خطرات متعددی از جمله خراب شدن محصولات، عدم رسیدگی و بسیاری موارد دیگر بود.

با این حال، با پیشرفت تکنولوژی راه‌های جدید و بهتری برای حمل و نقل کالا توسعه یافت. در بین این روش‌های جدید، سیستم تسمه نقاله مقرون به صرفه‌ترین روش حمل کالا و مواد در خط تولید نانوائی است. کارهای فیزیکی نیاز به نیروی انسانی دارد که باعث افزایش تعهدات می‌شود. تسمه نقاله نانوائی این قابلیت را دارد که نیاز به نیروی کار بدنی را کاهش داده و سود شرکت را افزایش دهد. به دلیل موفقیت عظیم آنها، تقریباً هر صنعتی شروع به استفاده از این سیستم کردند.



جهت مشاهده محصولات و همچنین ثبت سفارش و مشاوره با کارشناسان فنی شرکت تسمه برنا در **اینستاگرام** در ارتباط باشید.

نوار نقاله نانوائی

امروزه نوار نقاله نانوائی به دستگاه یا سیستمی اطلاق می‌شود که به منظور انتقال و جا به جایی خمیر و سایر محصولات نانوائی در فرایند تولید نان و محصولات پخته شده استفاده می‌گردد. استفاده از آن به تسهیل در روند کار کمک کرده و زمان و انرژی را صرفه‌جویی می‌کنند.

برخی از ویژگی‌های نوار نقاله نانوائی عبارتند از:

1. تنوع در اندازه و طراحی: نوار نقاله‌ها می‌توانند بسته به نیازهای خاص نانوائی طراحی و ساخته شوند.
2. کاهش هزینه‌های نیروی کار: با اتوماسیون فرآیندها، نیاز به نیروی کار کمتری احساس می‌شود.
3. افزایش سرعت تولید: نوار نقاله‌ها می‌توانند به تداوم در روند تولید کمک کنند و به این ترتیب بهره‌وری را افزایش دهند.
4. انتقال آسان: امکان جابه‌جایی سریع و آسان خمیر یا نان‌های پخته شده از یک مرحله به مرحله دیگر.

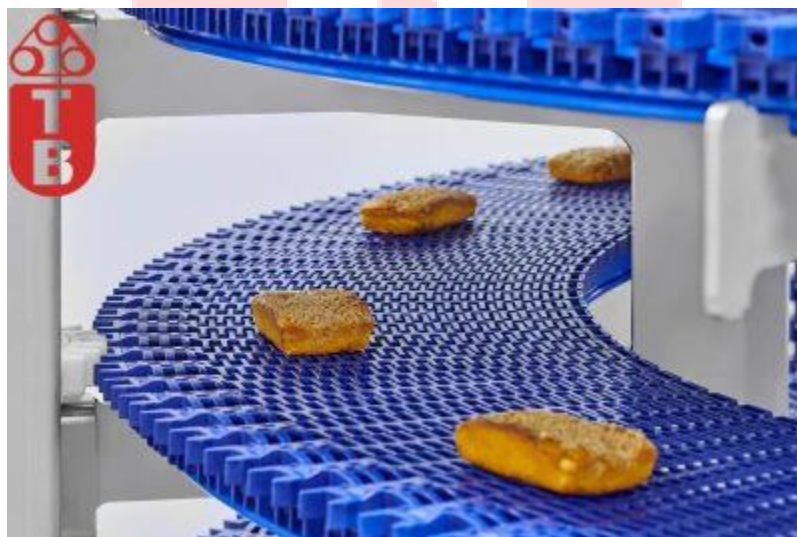
ساختار تسمه نانوائی

ساختار تسمه نانوائی یا تسمه خمیرگیر معمولاً از چندین جز اصلی تشکیل شده است که در ادامه به برخی از مهم‌ترین آنان اشاره می‌کنیم:

تسمه‌های نانوائی معمولاً از موادی مانند استیل ضد زنگ، پلیمرهای مقاوم به حرارت یا مواد ترکیبی ساخته می‌شوند تا در برابر دما و رطوبت مقاوم باشند. بعضی از این نوار نقاله‌ها دارای پوشش نچسب هستند که از چسبیدن خمیر به سطح تسمه جلوگیری می‌کند و تمیزکاری را آسان‌تر می‌سازد.

ابعاد تسمه بسته به کاربرد و اندازه دستگاه متغیر است. طول و عرض تسمه باید به گونه‌ای طراحی شود که قابلیت جابجایی مناسب خمیر و نان را فراهم کند. تسمه معمولاً به یک سیستم چرخشی متصل می‌شود که حرکت آن را ایجاد می‌کند. این سیستم ممکن است شامل موتور، چرخ‌دنده و سایر اجزاء مکانیکی باشد.

تسمه‌ها ممکن است به شکل تعدادی از دندانه‌ها یا شیارها طراحی شوند تا نان به درستی بر روی آن قرار گیرد و جلوگیری از لیز خوردن آن باشد. قسمت زیرین تسمه ممکن است دارای ویژگی‌هایی باشد که به کاهش اصطکاک و افزایش دوام کمک کند.



انواع تسمه نانوائی

تسمه‌های نانوائی انواع مختلفی دارند که هر کدام کاربرد خاص خود را دارند. مهم‌ترین انواع تسمه‌های نانوائی عبارتند از:

تسمه نقاله نسوز: تسمه نقاله نسوز که از جنس توری فلزی، سیلیکون یا تفلون PTFE، پلی‌آمید و مواد مقاوم به حرارت دیگر ساخته شده است به دلیل خواص خاص خود در مرحله پختن نان مقاوم است.

تسمه PVC: تسمه‌های نقاله پلی‌وینیل کلراید به دلیل دوام و سهولت استفاده در برابر چربی و روغن شناخته شده است. تسمه نقاله با روکش PVC برای جابجایی خمیر نان مناسب هستند.

تسمه PU: تسمه PU یا پلی‌اورتان در برابر برش یا پارگی مقاومت بالایی دارد. به همین منظور راه حل مناسبی برای استفاده در نانوائی با توجه به حرارت بالای تنور محسوب می‌گردد.

مزایای تسمه نانوائی

تسمه‌های نانوائی دارای مزایای زیادی هستند که آنها را به امری کاربردی جهت استفاده در این حوزه کرده است. برخی از این مزایا عبارتند از:

» بسیار مقاوم در برابر روغن‌ها و چربی‌های حیوانی و گیاهی، بدون ترک، بهداشت بالا.

» مقاومت بالا در برابر سایش.

» ظرفیت بار بالاتر از حد متوسط اما انعطاف پذیری بالا برای کاربردهای متنوع.

» تسمه‌های نانوائی به تسهیل فرآیند تولید و انتقال خمیر و نان کمک می‌کنند و عملکرد خط تولید را بهبود می‌بخشند.

» پوشش کم چسبندگی برای آزادسازی بهتر محصول منتقل شده.

» تسمه‌ها می‌توانند کنترل بهتری بر روی دما و رطوبت داشته باشند که در نتیجه کیفیت نان تولیدی را بهبود می‌بخشد.

» پوشش کم چسبنده برای انتقال و موقعیت مناسب محصول.



ا شما کاربران عزیز می‌توانید با کارشناسان فنی شرکت تسمه برنا جهت مشاوره برای تصمیم‌گیری راحت‌تر تماس حاصل فرمائید.

ارتباط با کارشناسان ما

کاربرد تسمه نانوائی

عملکردهای مختلف نوار نقاله نانوائی را می‌توان در انواع قسمت‌های خط تولید با فرآیندهای مختلف استفاده کرد: خشک کردن، خمیر کردن، استریل کردن، پاستوریزه کردن، خنک کردن، انجماد و انجماد عمیق. تسمه‌های نقاله برای نان، کیک، پیتزا و سایر محصولات نانوائی برای به حداقل رساندن اتلاف فضا طراحی شده‌اند.

در اینجا لیست جامعی از محصولاتی که تسمه نقاله نانوائی قابل استفاده است، گردآوری شده است:

- نان
- پیتزا
- پنکیک
- کوکی‌ها
- محصولات قنادی
- کیک
- دسر

نکات خرید تسمه نانوائی

انواع مختلفی از تسمه‌های نانوائی وجود دارد که بسته به نیاز خود نوع مناسب را انتخاب کنید. عوامل زیر در خرید و انتخاب تسمه‌های نانوائی حائز اهمیت هستند:

انعطاف پذیری

هنگام انتقال محصول بین عملیات (خواه انتقال محکم محصول نهایی، شکل دادن به رول یا تخلیه خمیر) توانایی تسمه برای

خم شدن بر روی یک انتقال لبه چاقو یا روی میله دماغه چرخان عوامل مهمی هستند که باید در هنگام انتخاب در نظر گرفته شوند .

سازگاری تسمه با مواد تشکیل دهنده و محیط

هنگام تولید نان تخصصی، تسمه نقاله باید هم با محیط و هم با مواد تشکیل دهنده سازگار باشد. قوام خمیر، رطوبت و گرما، اینها عواملی هستند که باید در انتخاب تسمه مناسب در نظر گرفته شوند. در تسمه برنا، ما تسمه‌های نقاله را با ساختار پارچه‌ای مختلف عرضه می‌کنیم که برای تحمل محیط و تولید نان با کیفیت طراحی شده‌اند. با طیف گسترده‌ای از تسمه‌های نانوایی برای انتخاب چه یک نانوایی تخصصی یا یک نانوایی بزرگ و با حجم بالا، ما در توانایی رسیدگی به هر برنامه تخصص داریم.



سوالات متداول

دلیل اهمیت استفاده از تسمه نانوایی؟

استفاده از تسمه‌های استاندارد موجب می‌شود که خمیر و نان به طور یکنواخت و دقیقی به مراحل مختلف منتقل شوند. با استفاده از تسمه نانوایی، زمان لازم برای جابجایی مواد و نان کاهش می‌یابد که در نهایت به صرفه‌جویی در هزینه‌ها کمک می‌کند.

همچنین تسمه‌های نانوایی معمولاً به گونه‌ای طراحی می‌شوند که تمیز کردن و نگهداری از آن‌ها آسان‌تر باشد، که این موضوع به ارتقاء بهداشت در محیط نانوایی کمک می‌کند.

قیمت تسمه نانوایی چقدر است؟

قیمت تسمه نانوایی بستگی به ابعاد، ضخامت و کیفیت مواد استفاده شده در تولید آن دارد. قیمت‌های مختلفی برای تسمه نقاله نانوایی وجود دارد که با توجه به موارد اشاره شده در طول مقاله، متغیر است .



شرکت تسمه برنا با سابقه در زمینه عرضه و پخش انواع محصولات تسمه نظیر: تایمینگ، شیاری، صنعتی، کشاورزی، دور متغیر و ... می باشد که در این سال ها توانسته نیاز کلیه مشتریان خود در سراسر ایران را تامین کند. ما با بیش از 20 سال سابقه در راستای تولید بهترین تسمه صنعتی از نظر کیفیت و فناوری پیشرفته فعالیت داریم و همچنین تسمه ها با طول عمر بالا و کارایی دقیق خدمت شما ارائه می کنیم.

T
B