

## دستگاه تقسیم کن وگردکن خمیر (چانه گیر) مدل B101



### چانه گیر

چانه گیر دستگاهی است که برای تقسیم خمیر به چانه های یک اندازه و گرد استفاده می شود. این دستگاه در صنایع غذایی، به ویژه در نانوائی ها، شیرینی پزی ها و تولید کیک و کلوچه کاربرد دارد.

### چانه گیر کپسولی

چانه گیر کپسولی نوع خاصی از چانه گیر است که در آن، خمیر به صورت کپسولی شکل تقسیم می شود. این نوع چانه گیر برای تولید نان های حجیم مانند نان بربری و تافتون مناسب است.

### روندر دیوایدر

روندر دیوایدر نام دیگر چانه گیر است. این نام از دو کلمه انگلیسی "rounder" (گردکننده) و "divider" (تقسیم کننده) گرفته شده است.

### روندر

روندر نیز نام دیگری برای چانه گیر است. این نام از کلمه انگلیسی "rounder" گرفته شده است که به معنای "گردکننده" است.

### تقسیم کن و گرد کن

تقسیم کن و گرد کن نیز نام دیگری برای چانه گیر است. این نام به عملکرد دوگانه این دستگاه اشاره دارد که هم خمیر را تقسیم می کند و هم آن را گرد می کند.

### چانه گیر همبرگر

چانه گیر همبرگر نوع خاصی از چانه گیر است که برای تولید همبرگر استفاده می شود. این نوع چانه گیر معمولاً دارای قالبی است که شکل همبرگر را به خمیر می دهد.

دستگاه تقسیم کن و گردکن خمیر، یک دستگاه صنعتی ضروری برای تولید نان است. این دستگاه با مزایای زیادی که دارد، باعث افزایش سرعت و بهره‌وری تولید نان، کاهش خستگی نیروی کار، تولید نان‌های یکنواخت و افزایش کیفیت نان می‌شود.

یکی از مزایای مهم این دستگاه، کمترین اشغال فضا است. این دستگاه با طراحی دقیق و مهندسی شده خود، کمترین فضای ممکن را اشغال می‌کند. این امر باعث می‌شود که حتی در کارگاه‌های کوچک نیز بتوان از این دستگاه‌ها استفاده کرد.

مزیت دیگر این دستگاه، راندمان بالای آن است. این دستگاه می‌تواند در هر ساعت، تعداد زیادی چانه خمیر را تقسیم و گرد کند. این امر باعث می‌شود که در زمان کمتری، تعداد بیشتری نان تولید شود.

مزیت سوم این دستگاه، کیفیت بالای آن است. این دستگاه با استفاده از فناوری‌های پیشرفته، بدون آسیب به بافت خمیر، خمیر را به چانه‌های مساوی و گرد تقسیم می‌کند. این امر باعث می‌شود که نان حاصل، کیفیت بالایی داشته باشد.

مزیت چهارم این دستگاه، بازگشت سرمایه زیر یکسال است. با استفاده از این دستگاه، می‌توان تولید نان را به میزان قابل توجهی افزایش داد. این امر باعث می‌شود که هزینه‌های تولید کاهش یابد و درآمد افزایش یابد.

در مجموع، دستگاه تقسیم کن و گردکن خمیر، یک سرمایه‌گذاری هوشمندانه برای نانوائی‌ها و کارگاه‌های تولید نان است. این دستگاه با مزایای زیادی که دارد، باعث افزایش سرعت و بهره‌وری تولید نان، کاهش خستگی نیروی کار، تولید نان‌های یکنواخت و افزایش کیفیت نان می‌شود. برای کسب اطلاعات بیشتر درباره ی این محصول لطفاً کد QR زیر را اسکن کنید.

