

## خط الخبز اللبناني

خط انتاج الخبز اللبناني يعمل بطاقة انتاجية 1200 رغيف / الساعة  
مع امكانية معايرة حجم الرغيف من 16 سم ( وزن 50 غم ) ولغاية 35 سم ( وزن 85 غم ) بالاضافة الى  
معايرة سماكة الرغيف حسب الطلب .

ويتضمن ما يلي :

1. قطاعة عجین اتوماتیک

2. مخمر العجین الاولی لكرات العجین

3. رقاقة العجین

4. المخمر النهائي للعجین المفرد

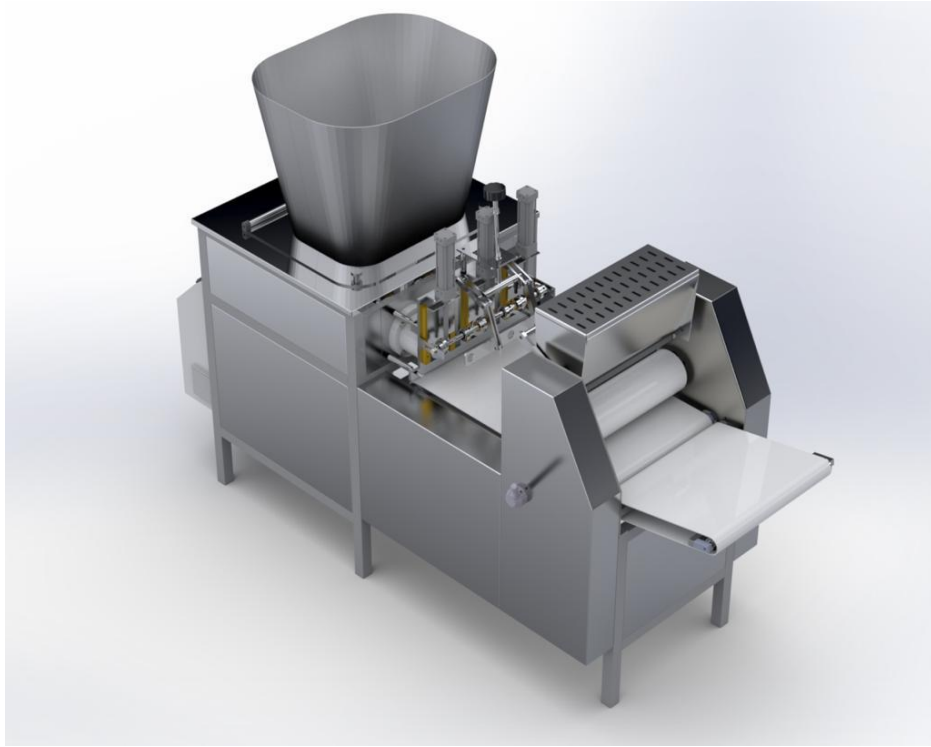
5. (بيت النار ) فرن نفقي يعمل على الديزل

6. لوحة تحكم كهربائية مركزية لتشغيل الخط بالكامل والتحكم بسرعة كل ماكينة لضمان جودة الانتاج

7. كل ما يلزم من لوحات كهربائية وقطع فنية لتجميع وتشغيل الخط

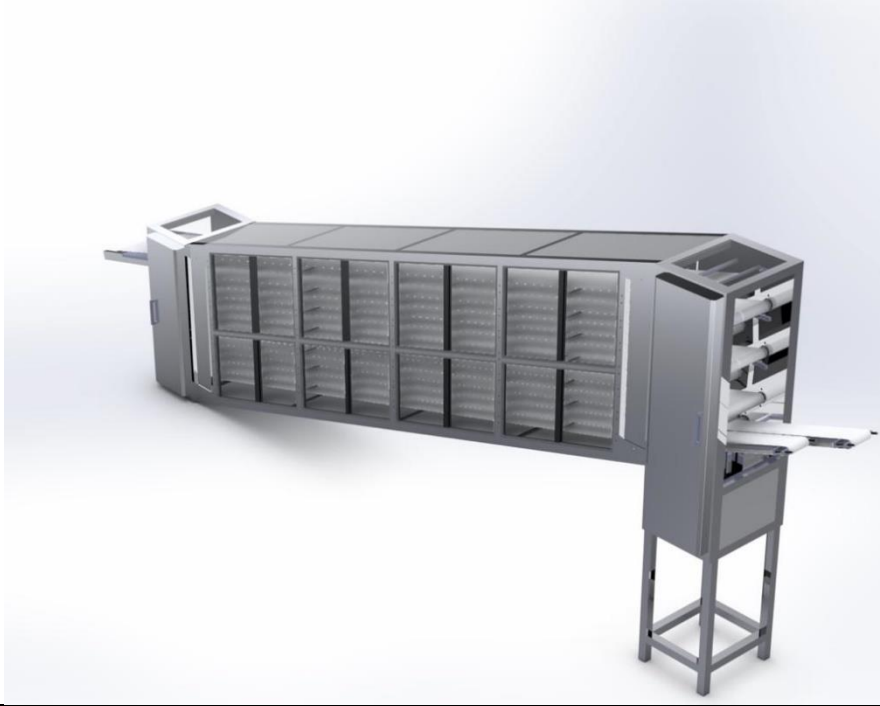
## قطاعة العجين

- الهيكل بالكامل مصنوع من الستانلس ستيل وتعمل على نظام الهواء والكهرباء
- تتألف من سكرو عدد 2 مصنوع من مادة الألمنيوم والحوض من الستانلس ستيل الغذائي
- مفاتيح الهواء والبستون ايطالية الصنع والحساسات كورية الصنع
- مزود بمحرك استطاعة 2 حصان الماني الصنع ومزودة بانفيرتر كهربائي للتحكم بالسرعة
- امكانية فتح الجرن وابعاد البوز الأمامي عن السكرو والعجين من اجل سهولة التنظيف
- جميع الاجزاء الملامسة للعجين مصنوعة من المواد الغذائية



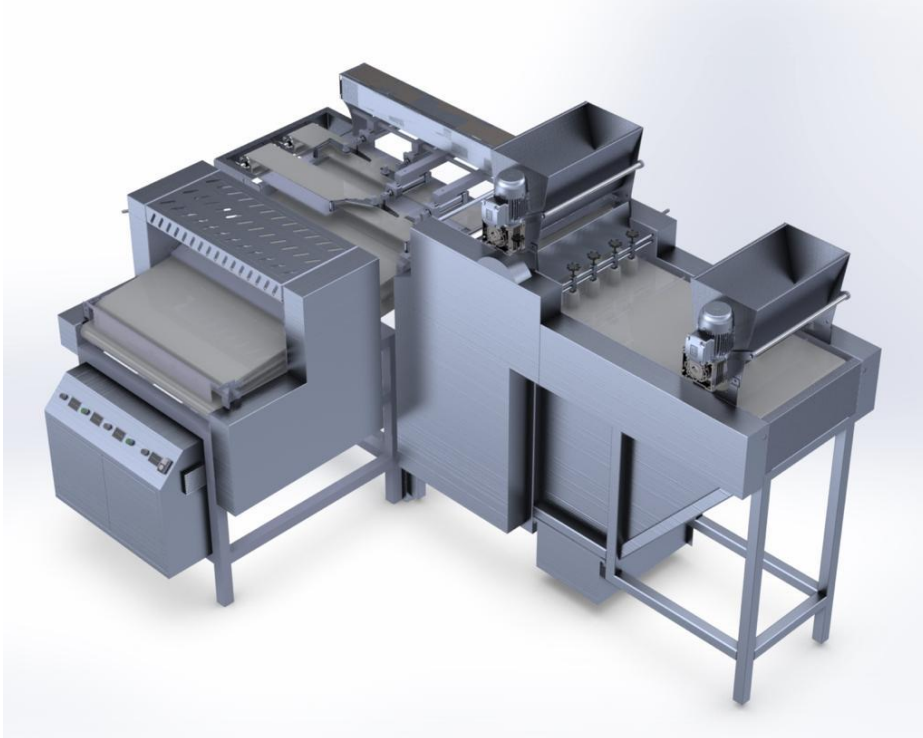
## مخمر العجين الاولي لكرات العجين

- الهيكل مصنوع من الستانلس ستيل يستلم كرات العجين من القطاعة
- مؤلف من 7 طبقات من القماش اللباد المصوف الغذائي
- القياس المعتمد طول 6 متر وعرض القماش المستخدم 45 سم
- مزود بمحرك استطاعة 1 حصان الماني الصنع
- جوانب المخمر مغطاه بالألواح بلاستيكية شفافة سماكة 5 ملم



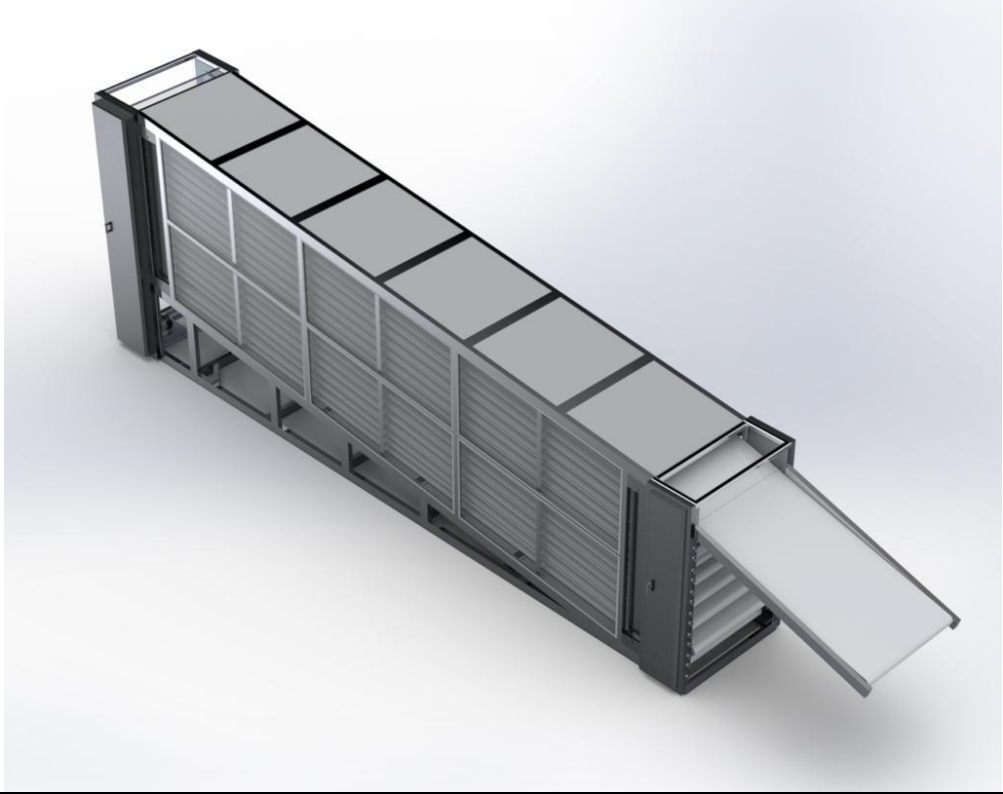
رقاقة العجين

- تعمل على تدوير العجين بشكل دائري منتظم وبسماكة من 2 ملم لغاية 8 ملم
- الهيكل مصنوع من الستانلس ستيل تتلقى الفتاحة كرات العجين من المخمر الاولي وتحويلها الى رقائق دائرية منتظمة
- تعمل بنظام الهواء المضغوط والبساتن ايطالية الصنع والحساسات كورية الصنع
- الشوابك ملبسة بمادة الهاردكروم القاسي
- مزودة بمحركين استطاعة كل منهما 1 حصان



**المخمر النهائي للعجين المفروود**

- الهيكل مصنوع من الستانلس ستيل يتلقى المخمر النهائي رقائق العجين من الفتاحة بشكل الي
- يتألف من خمسة عشر طبقة من القماش البولستر الغذائي
- عرض السير 80 سم الطول المعتمد للمخمر 6.5 متر .
- مزود بمحرك استطاعه 2 حصان الماني الصنع مع انفيرتر كهربائي للتحكم بالسرعة
- عمدان المخامر من حديد والتفلون
- الجوانب مغطى بالألواح بلاستيكية شفافة سماكة 5 ملم .



**(بيت النار) فرن نفقي يعمل على الديزل**

- يستلم رقائق العجين من المخمر النهائي تصل درجة الحرارة فيه الى 750 درجة مئوية
- معزول كلياً لمنع تسريب الحرارة الى خارجه
- هيكل داخلي من الجسور الحديدية عرض 8 سم والصاج الحديدية بسماكات مختلفة
- بناء الطوب الحراري الخاص من الجوانب الداخلية والقوس
- مبسط بيت النار بعرض 80 سم سماكة 8 ملم
- طول بيت النار 5 متر تقريبا مزود بمحرك استطاعه 2 حصان الماني الصنع مع انفيرتر كهرباء للتحكم بالسرعه
- مزود بحارقة ديزل اسبانية الصنع تعمل على الديزل

