

خط انتاج خبزة الشاورما وخبز التورتيللا والخبز الصحي

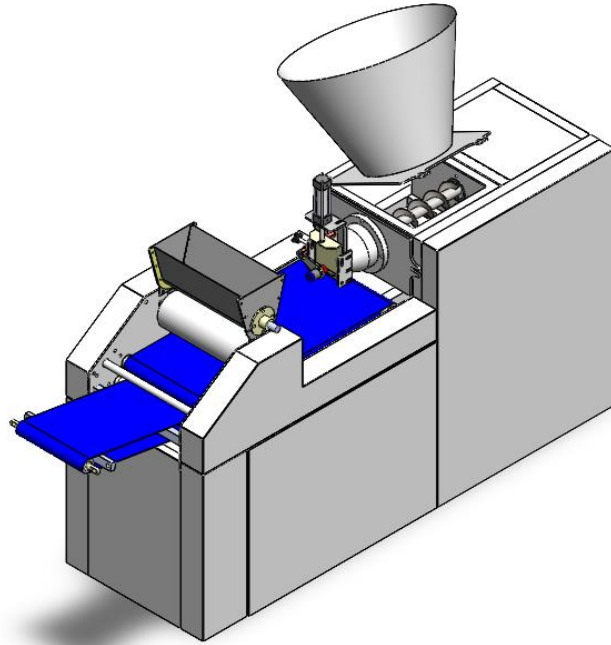
خط انتاج خبز الشاورما والتورتيللا (مزدوج) والخبزالصحي يعمل بطاقة انتاجية 2400 رغيف / الساعة مع امكانية معايرة حجم الرغيف من 16 سم (وزن 50 غم) ولغاية 35 سم (وزن 85 غم) بالاضافة الى معايرة سماكة الرغيف حسب الطلب .

ويتضمن ما يلي :

1. قطاعة عجين اتوماتيك (مزدوج)
2. خط تريح العجين (مزدوج) 7 طبقات طول 4 متر
3. مكبس قشاط لخبز التورتيللا (مزدوج)
4. فرن جنزير طابقين طول 3 متر
5. ناقل الخبز من الفرن لخطوط التبريد (4 متر)
6. خطوط تبريد سبعة طبقات 4 متر (28 متر)
7. لوحة تحكم كهربائية مركزية لتشغيل الخط بالكامل والتحكم بسرعة كل ماكينة لضمان جودة الانتاج
8. كل ما يلزم من لوحات كهربائية وقطع فنية لتجميع وتشغيل الخط

قطاعة العجين

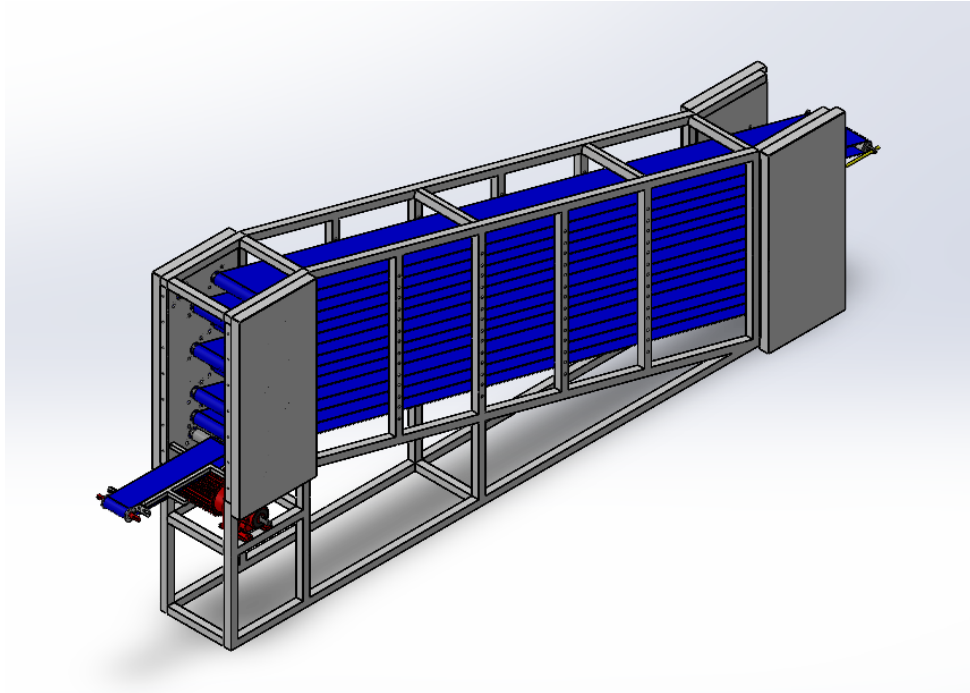
- هي عبارة عن قطاعة اتوماتيك قابلة للمعايرة بالسرعة ومعايرة الوزن 40 غم – 150 غم .
- الطاقة الانتاجية من 1000 / الساعة - 2600 / الساعة .
- سعة حوض العجين 75 كغم .
- مصنعة من الستانلس (304 + 430) وسهلة بالتنظيف
- القياسات : الطول 180 سم – العرض 70 سم – الارتفاع 150 سم الوزن : 150 كغم
- جميع المحركات المانية الصنع SEW
- تعمل عل كهرباء 220 فولت- 380 فولت عن طريق VSD



خط الترييح (مخمر اولي)

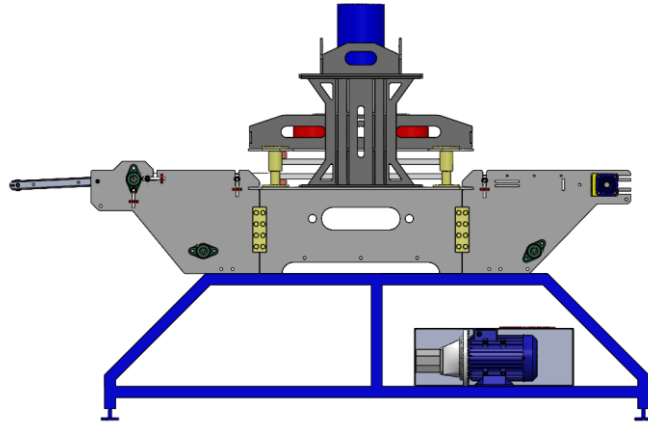
خطوط التخمر الاولي عبارة عن اقشطة للاستعمال الغذائي 7 طبقات بطول 4 متر ووظيفته ترييح العجين قبل الفرد

- يعمل بشكل اتوماتيكي مع حركة المكبس مع امكانية معايرة السرعة حسب الحاجة
- الهيكل مصنع من الحديد والستانلس والاقشطة مصنعة من مواد خاصة بالاغذية
- الاغطية الخارجية (اكرليك شفاف) وسهلة الفتح من اجل النظافة والصيانة
- القياسات : الطول 450 سم - العرض 50 سم - الارتفاع 200 سم - الوزن : 800 كغم
- محرك الماني الصنع SEW
- يعمل عل كهرباء 220 فولت - 380 فولت عن طريق الـ VSD
- الطاقة الانتاجية 2400 قطعة / الساعة



مكبس عجین التورتیلا

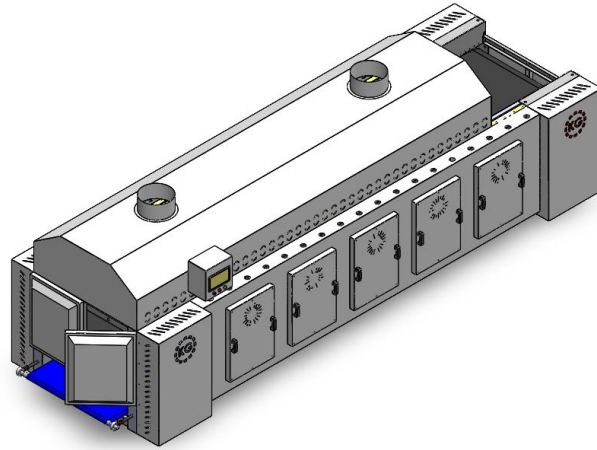
- هو عبارة عن مكبس للعجين قابل للمعايرة من ناحية القطر من 16 سم – 37 سم والسماكة حسب الرغبة
- حركة المكبس تعمل على نظام الهيدروليك
- تسخين المكبس يعمل على الغاز المسال او الكهرباء حسب الطلب
- الهيكل مصنع من الحديد والستانلس
- امكانية التحكم بالحرارة اتوماتكيا والتحكم بتسكير المكبس وفتحه اتوماتكيا عن طريق لوحة الكهرباء
- القياس : الطول 250 سم – العرض 90 سم – الارتفاع 140 سم الوزن 1000 كغم
- الطاقة الانتاجية 2400 / الساعة
- يعمل على كهرباء 380 فولت



فرن خبز التورتيللا

هو عبارة عن فرن طبقتين طول الطبقة الواحدة 3 متر معزول بالكامل بالصوف الصخري واغطية الستانلس

- سماكة بلاط الفرن 6 ملم
- وقود الاحتراق الغاز المسال
- قابل للمعايرة من ناحية السرعة والحرارة
- مصنع خصيصا لانتاج خبز التورتيللا والخبز الصحي
- الهيكل مصنع من الحديد والستانلس
- جميع المحركات المانيا الصنع SEW
- القياسات : الطول 330 سم - العرض 70 سم - الارتفاع 120 سم - الوزن 1800 كغم
- يعمل على كهرباء 220 فولت - 380 فولت عن طريق VSD



خطوط التبريد

خطوط التبريد مكونة من سبعة طوابق طول الخط الواحد 400 سم والعرض 50 سم من اجل ضمان التبريد الصحيح للمنتج قبل عملية التغليف وهي مركبة بشكل عامودي من اجل توفير المساحة وتسليم المنتج بشكل سليم

- محركات المانيا الصنع SEW
- الهيكل مصنع من الحديد والستانلس
- يعمل على كهرباء 220 فولت - 380 فولت عن طريق VSD

