

خط انتاج خبزة الشاورما وخبز التورتيللا والخبز الصحي

– اوتوماتيك

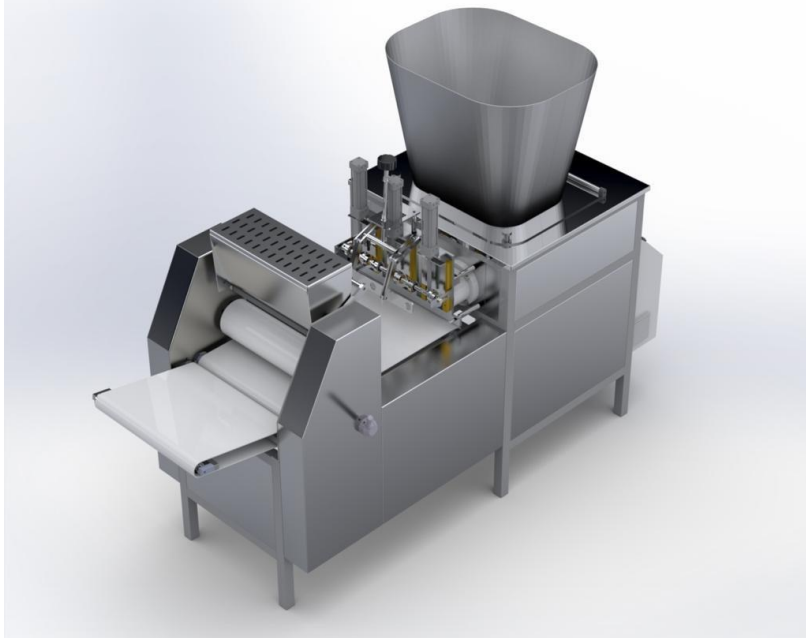
خط انتاج خبز الشاورما والتورتيللا والخبزالصحي يعمل بطاقة انتاجية 1200 رغيف / الساعة مع امكانية معايرة حجم الرغيف من 16 سم (وزن 50 غم) ولغاية 35 سم (وزن 85 غم) بالاضافة الى معايرة سماكة الرغيف حسب الطلب .

ويتضمن ما يلي :

1. قطاعة عجين اتوماتيك
2. خط ترييح العجين (مخمر اولي) 7 طبقات طول 4 متر
3. مكبس لخبز التورتيللا 43 سم
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 500 / الساعة - 1600 / 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 على كهرباء 220 فولت- 380 فولت عن طريق VSD



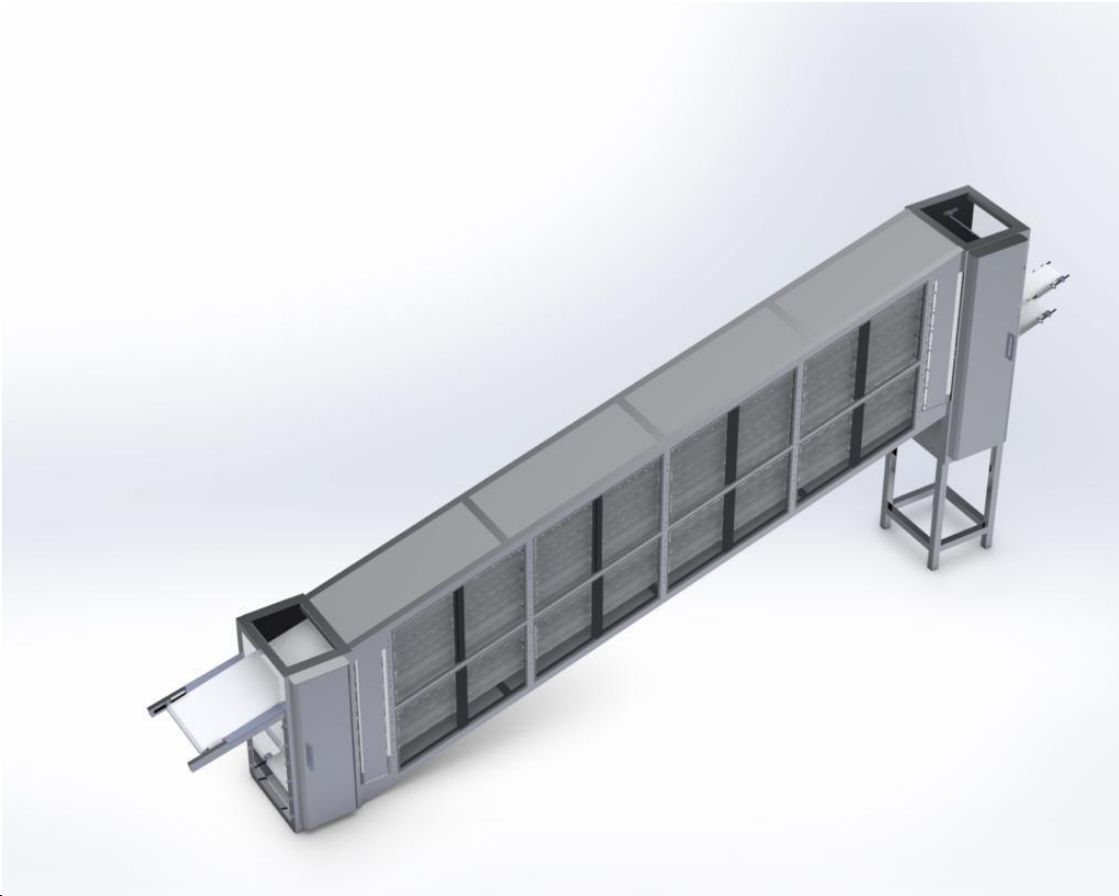
خط الترييح (مخمر اولي)

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

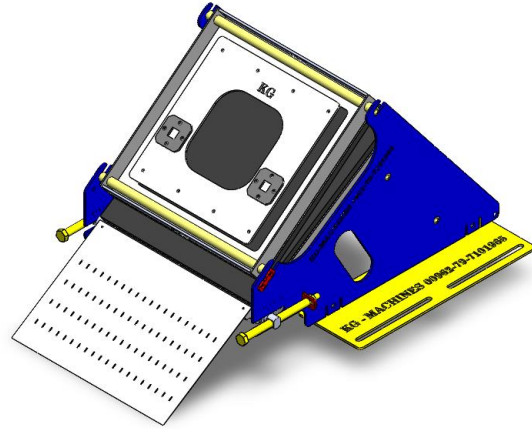
- يعمل عل كهرباء 220 فولت - 380 فولت عن طريق الـ VSD

- الطاقة الانتاجية 1200 قطعة / الساعة



مكبس عجين التورتيللا

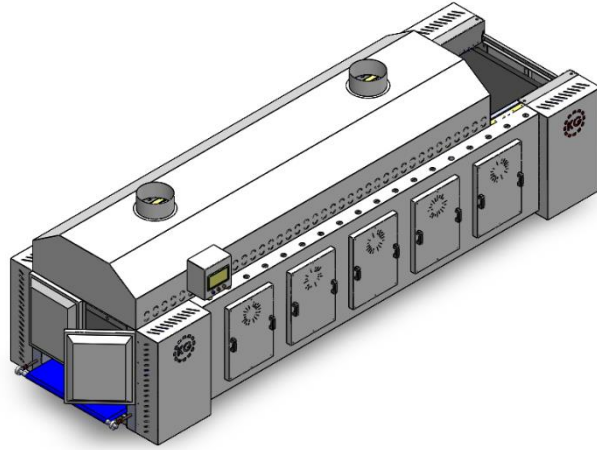
- هو عبارة عن مكبس للعجين قابل للمعايرة من ناحية القطر من 16 سم – 37 سم والسماكة حسب الرغبة
- حركة المكبس تعمل على نظام النيوماتيك (الهواء المضغوط)
- تسخين المكبس يعمل على الغاز المسال او الكهرباء حسب الطلب
- الهيكل مصنع من الحديد والستانلس
- امكانية التحكم بالحرارة اتوماتكيا والتحكم بتسكير المكبس وفتحه اتوماتكيا عن طريق لوحة الكهرباء
- القياس : الطول 60 سم – العرض 60 سم – الارتفاع 70 سم الوزن 70 كغم
- الطاقة الانتاجية 1200 / الساعة
- يعمل على كهرباء 220 فولت



فرن خبز التورتيليا

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 التورتيليا 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 عل 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

