

خط الخبز العربي

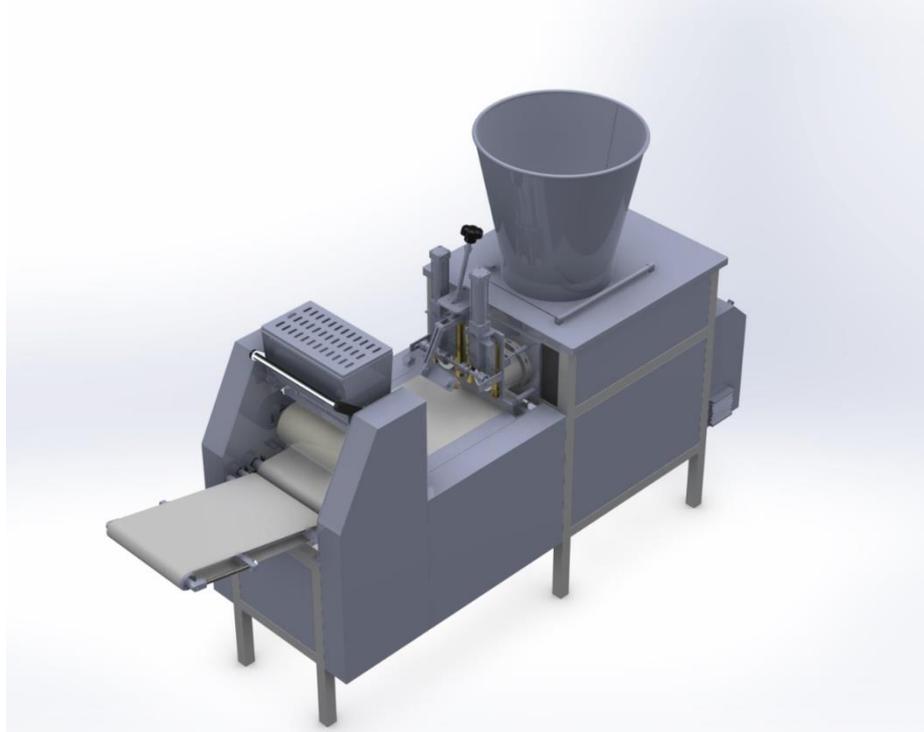
خط انتاج خبز العربي يعمل بطاقة انتاجية 5500 رغيف / الساعة مع امكانية معايرة حجم الرغيف من 15 سم (وزن 50 غم) ولغاية 35 سم (وزن 200 غم) بالاضافة الى معايرة سماكة الرغيف حسب الطلب

ويتضمن ما يلي :

1. قطاعة عجين
2. مخمر اولي 5 طبقات طول 5 متر
3. رقاقة عجين الية عرض 60سم
4. مخمر نهائي 13 طبقة عرض 60سم طول 6متر
5. بيت نار نفقي الي عرض 60 سم طول 4 متر
6. خطوط التبريد
7. فرن صينية دائري 150 سم
8. لوحة تحكم كهربائية مركزية لتشغيل الخط بالكامل والتحكم بسرعة كل ماكينة لضمان جودة الانتاج
9. كل ما يلزم من لوحات كهربائية وقطع فنية لتجميع وتشغيل الخط

قطاعة العجين

- هي عبارة عن قطاعة اتوماتيك قابلة للمعايرة بالسرعة ومعايرة الوزن 50 غم – 200 غم .
- الطاقة الانتاجية من 4000 / الساعة - 5500 / الساعة .
- سعة حوض العجين 75 كغم .
- مصنعة من الستانلس (304 + 430) وسهلة بالتنظيف
- القياسات : الطول 230 سم – العرض 70 سم – الارتفاع 160 سم الوزن : 150 كغم
- جميع المحركات المانية الصنع SEW
- تعمل عل كهرباء 220 فولت عن طريق انفيرتير VSD صناعة كوريا



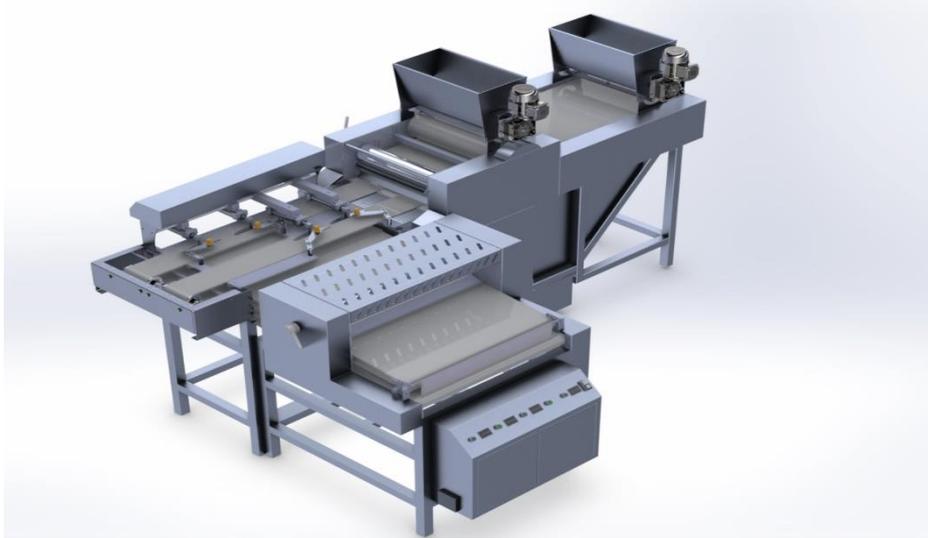
مخمر اولى 5 طبقات طول 5 متر

- يعمل على تخمير وتريخ العجين بعد قطاعة العجين لتسهيل عملية رق العجين وضمان شكل مثالي للمنتج مصنع بالكامل من الستانلس ستيل .
- يتكون من 5 طبقات من شواذر لباد غذائي .
- نوافذ شفافة بلاستيكية غير قابلة للكسر مثبتة على جوانب المخمر للحفاظ على درجة الحرارة والرطوبة المطلوبة ولسهولة التنظيف.
- القياس : الطول 5 م – العرض 60 سم – الارتفاع 225 سم .
- جميع المحركات المائية الصنع SEW .
- تعمل عل كهرباء 220 فولت عن طريق انفيرتير VSD صناعة كوريا.



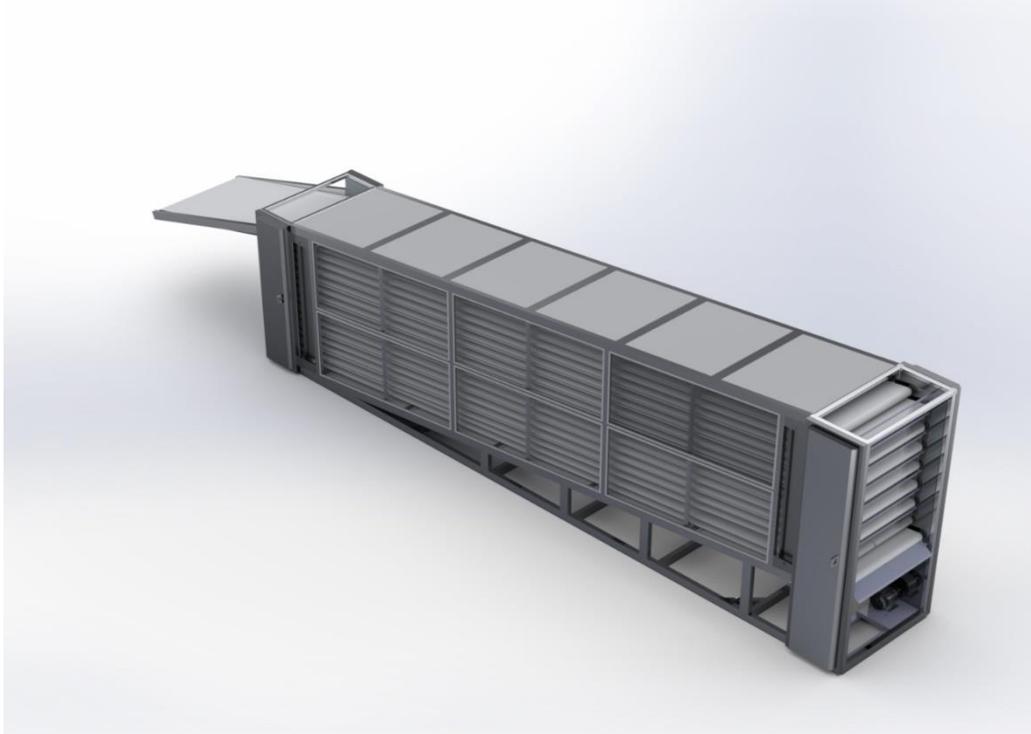
رقاقة عجينة اليقة عرض 60سم

- تعمل على رق العجين بشكل دائري وبسماكة وقطر حسب الطلب ويمكن معايرة السماكة والقطر للعجين يدويا.
- مصنع بالكامل من الستانلس ستيل .
- تتكون من مرحلتين رق , تتكون كل مرحلة من شوابك هاردكروم .
- يمكن التحكم بسماكة الرق في كل مرحلة على حدا.
- مرشات طحين من الستانلس ستيل مزودة بماتور مستقل وانفيرتير عدد 2 ومكبس خاص لضغط العجين لضمان توزيع العجين من اسفل وأعلى الرغيف
- شواذر من اللباد ومادة PVC غذائي
- نظام الكتروهواني لنقل العجين من المرحلة الاولى الى المرحلة الثانية من الرق بواسطة بستون هواني وحساسات.
- القياس : الطول 250 سم – العرض 200 سم – الارتفاع 150 سم .
- جميع المحركات المانية الصنع SEW. تعمل على كهرباء 220 فولت عن طريق انفيرتير VSD صناعة كوريا



مخمر نهائى 13 طبقة عرض 60سم طول 6متر

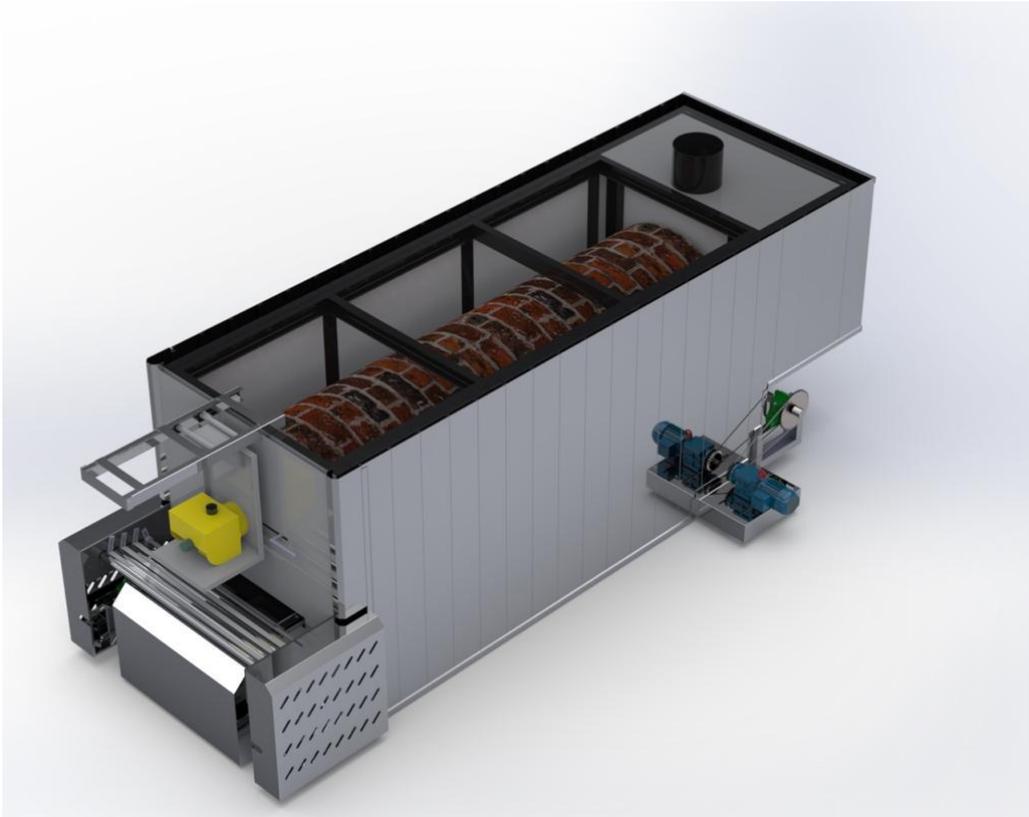
- يعمل على تخمير وتريخ العجين بعد عملية الرق للعجين لضمان شكل وخبيز مثالي للمنتج مصنع بالكامل من الستانلس ستيل .
- يتكون من 13 طبقات من شوادر من مادة PVC غذائي .
- نوافذ شفافة بلاستيكية غير قابلة للكسر مثبتة على جوانب المخمر للحفاظ على درجة الحرارة والرطوبة المطلوبة ولسهولة التنظيف.
- القياس : الطول 6 م – العرض 90 سم – الارتفاع 200 سم .
- جميع المحركات المائية الصنع SEW .
- تعمل على كهرباء 220 فولت عن طريق انفيرتر VSD صناعة كوريا.



بيت نار نفقى ألى عرض 60 سم طول 4متر

بيت نار مصنع لخبز العجين بحرارة مثالية للحصول على الخبز العربي المميز . حيث يمكن ان يعمل على الغاز او الديزل.

- سماكة بلاط الفرن 6 ملم.
- قابل للمعايرة من ناحية السرعة والحرارة.
- معزل بطوب حراري وبطبقة من الصوف الصخري والاسمنت الحراري وذلك لضمان درجة حرارة ثابتة وتقليل استهلاك الوقود.
- الهيكل مصنع من الحديد المطاوع ومغطى بالستانلس ستيل.
- جميع المحركات المانيا الصنع SEW . يعمل على كهرباء 220 فولت عن طريق انفيرتير VSD صناعة كوريا.
- القياسات : الطول 550 سم – العرض 145 سم – الارتفاع 180 سم.



خطوط التبريد

يقوم بتبريد الخبز الخارج من بيت النار وايصاله الى مكان التعبئة. العرض 60 سم من اجل ضمان التبريد الصحيح للمنتج قبل عملية التغليف

- هيكل من الستانلس ستيل و سيور من البلاستيك المناسب للاستخدام الغذائي
- طول التبريد 40 متر بما فيها من اكواع عدد 4
- محركات المانيا الصنع SEW. يعمل عل كهرباء 220 فولت عن طريق VSD

