

خط إنتاج خبز التورتيا

Tortilla Line - KG – 5000

خط إنتاج خبز التورتيا إنتاج أوتوماتيكي بالكامل تم تطويره ليمنحك أفضل جودة بقدرة إنتاجية من 5000 - 5500 تقريبا / الساعة.

يتكون من:

- قطاعة عجيين
- مخمر العجين
- موجهاات توزيع اقراص العجين فوق المكبس
- مكبس هيدروليكي ثابت / 5000 - 5500 الساعة
- فرن خبز التورتيا 3 طبقات
- ناقل الخبز من الفرن لخط التبريد
- خطوط التبريد 9 طبقات 40 (متر)
- ناقل الخبز من خط التبريد لماكينة التستيف
- ماكينة التستيف

قطاعة العجين

هي عبارة عن قطاعة عجينة من وزن قطعة العجين 40 غم لغاية 120 غم وتعمل على تكوير العجين الطاقة الانتاجية 5000 5500 -تقريبا /الساعة.

- سعة الحوض 100 كغ م
- حوض القطاعة من الستانلس
- سيور ناقلية من القطاعة للمخمر

الطول 200 : سم – العرض 150 : سم – الارتفاع 180 : سم – الوزن 2000 : كغ م

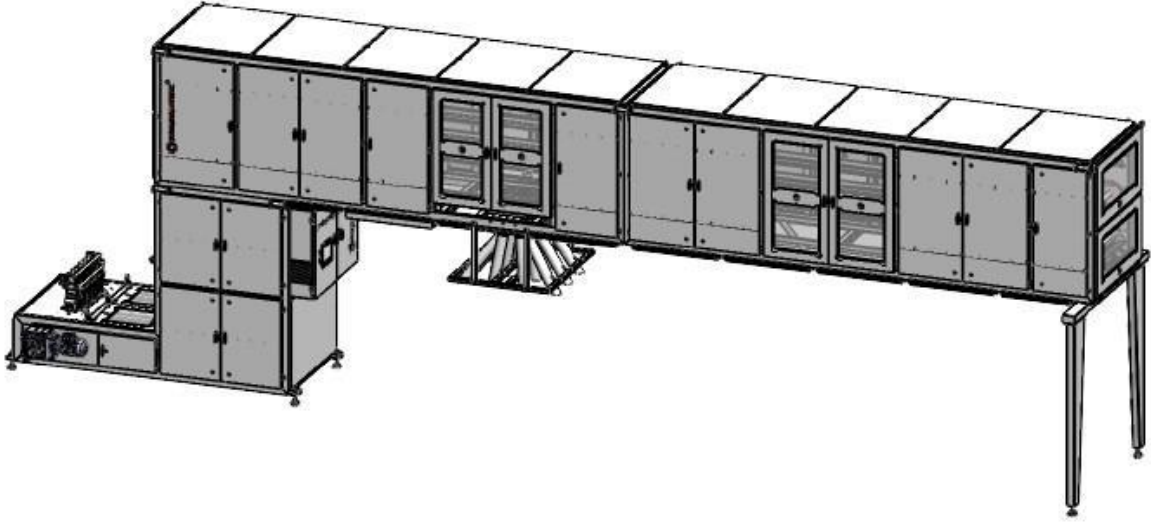


مخمر العجين (سلال)

هو عبارة عن خط ترييح العجين بعد التقطيع وهو مرتبط مع حركة المكبس اتوماتكيا . مصنع بشكل عامودي لتوفير المساحة
الطاقة الانتاجية من/ 5500 - 5000 تقريبا قطعة / الساعة.

- نظام اتوماتيك لاستلام وتسليم العجين
- مدة التخمير من 5 دقائق 20 - دقيقة
- جهاز الرطوبة + جهاز تبخير
- موجّهات بلاستيكية مع ضمان التسليم الصحيح لمكبس عجين التورتيللا

الطول 400 سم - العرض 120 سم - الارتفاع 230 سم - الوزن 1300 كغ م

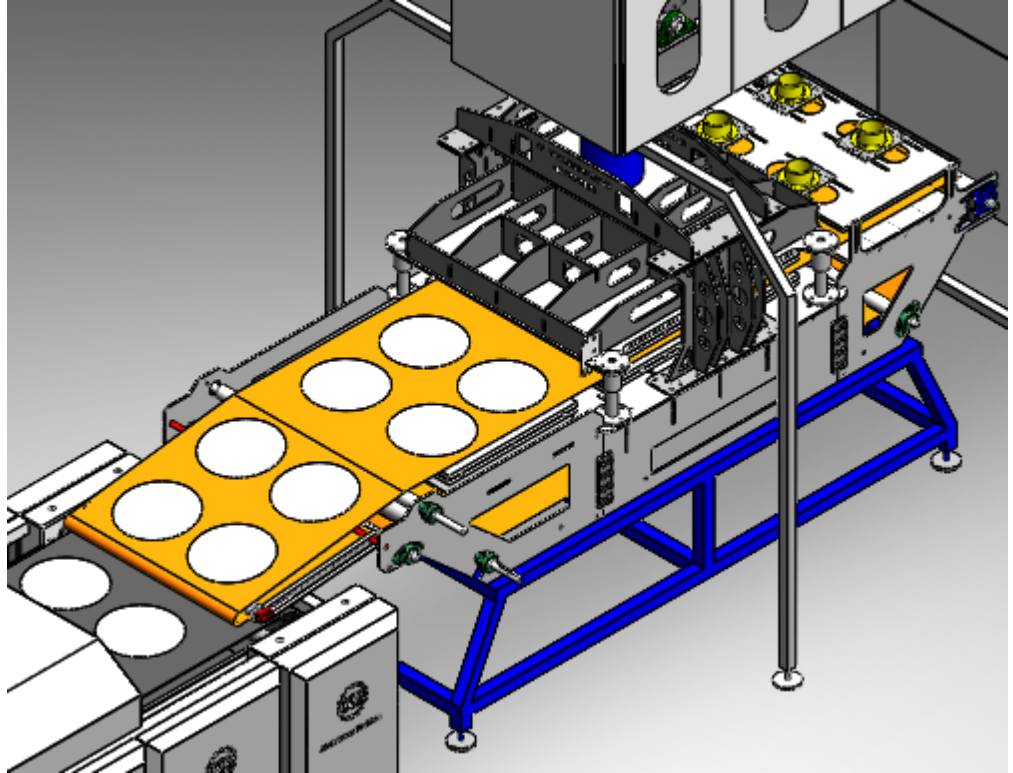


مكبس عجين التورتيللا

هو عبارة عن مكبس بطاقة انتاجية 5500 - 5000 تقريبا / الساعة - قطر دائرة الرغيف من 32 - 15 سم يعمل على ضغط الهيدروليك بقوة 14 طن والتسخين الكهربائي هيكل من الحديد المطاوع والستانلس.

- وحدة هيدروليك + 200 Bar وحدة تبريد الزيت
- قياس بليت المكبس سماكة 6 سم * 84 سم * 84 سم م
- نظام اتوماتيكي مع جكات هواء لشد القشاط العلوي
- سير تفلون حراري للمكبس سماكة 0.5 مل م
- الطاقة الانتاجية 5500 - 5000 رغيف / الساعة
- التحكم الكامل من ناحية القطر والسماكة بالعجين عن طريق برنامج التشغيل في المكبس

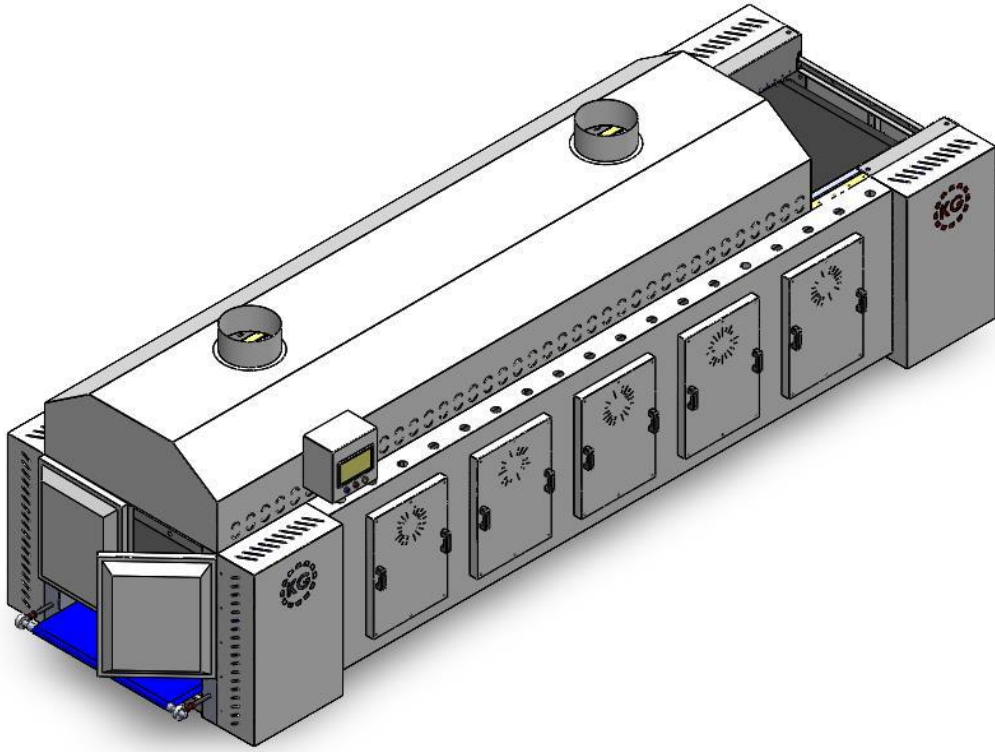
الطول 300 سم - العرض 200 سم - الارتفاع 180 سم - الوزن 3500 كغ م



فرن اللهب المباشر الخاص بالتورتيا

- مصنوع من معدن خاص عالي السماكة و مصفح من الستانلس ستيل
- سماكة بليت الحديد المتحرك 6 ملم
- يعمل على الغاز المخلوط مع الهواء
- مزود بأنظمة أمان الأكثر تطورا بالعالم
- نظام التحكم الاتوماتيكي بالسرعة والحرارة الداخلية وشعلة اتوماتيك

الطول 600 سم - العرض 150 سم - الارتفاع 130 سم - الوزن 1500 كغ م



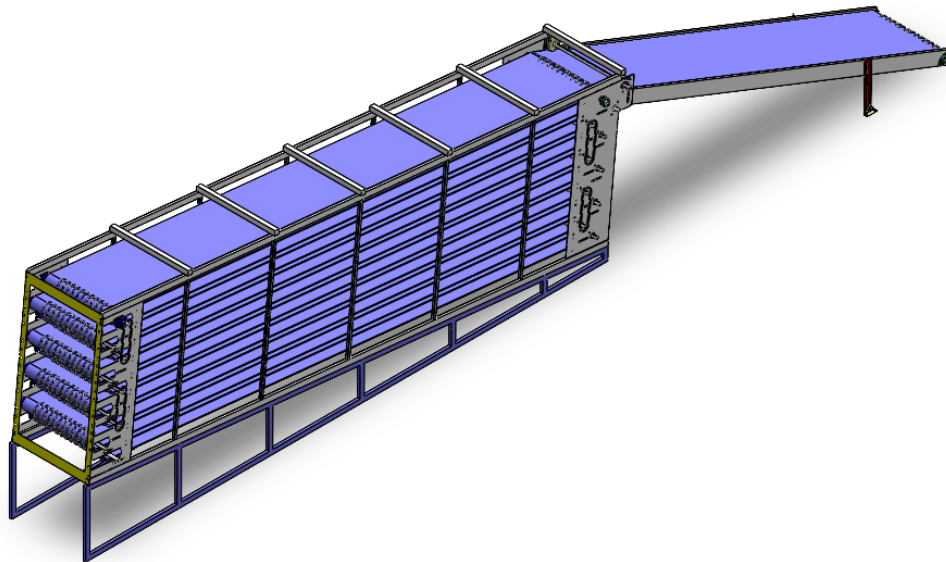
خطوط التبريد

هي عبارة عن خطوط من البلاستيك مخصصة للاستخدام الغذائي عدد 9 طبقات 40 متر.

- الهياكل مصنعة من الحديد المطاوع والستانلس
- طوابق التبريد من البلاستيك الغذائي

القياسات:

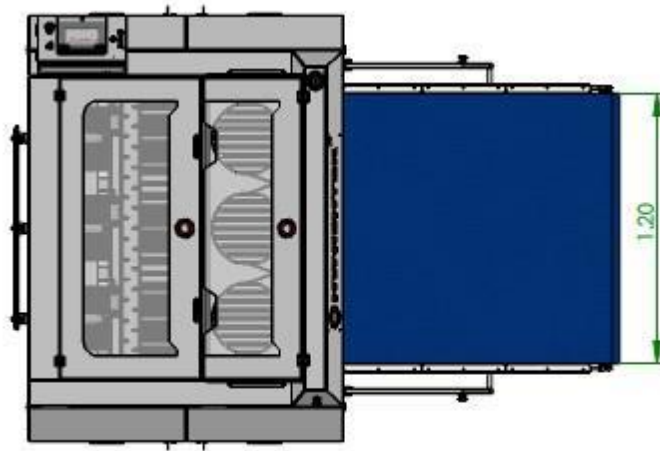
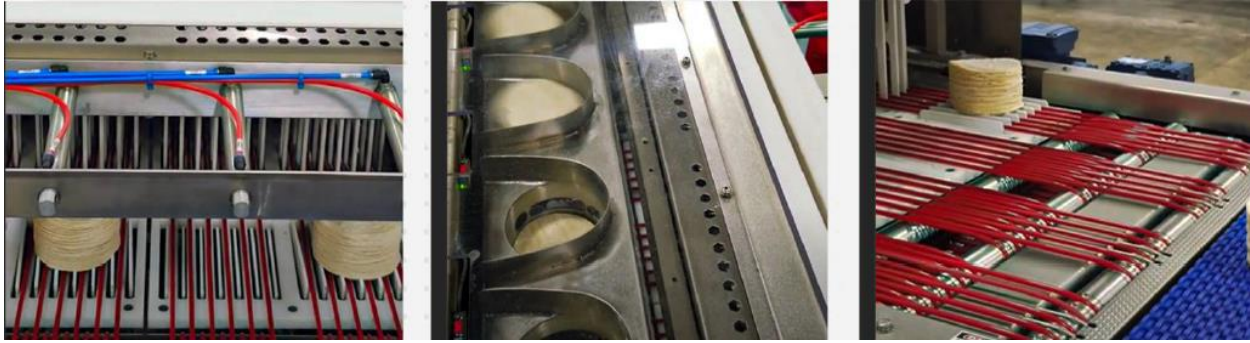
الطول 600 سم - العرض 120 سم - الارتفاع 180 سم - الوزن 1200 كغ م



ماكينة تستيف الخبز

هي عبارة عن ماكينة ماكينة تستيف الخبز حسب العدد المطلوب لكل مجموعة وتسليم المجموعات بعد العدد لسير ماكينة التغليف تم تصنيع الماكينة بمواصفات عالية وانظمة تحكم متطورة ومزودة بانظمة حماية كهربائية وميكانيكية.

الطول : 200 سم - العرض 120 سم - الارتفاع 100 سم - الوزن 900 كغم



التفاصيل التقنية

- ❖ موديل الخط KG-5000 :
- ❖ نتيجة المنتج : خبز التورتيللا
- ❖ الانتاج 5000 5500- : قطعة / الساعة
- ❖ الكهرباء 380 : فولت 60 - 50 - هرتز 120 (أمبير)
- ❖ العجانة الاولى
- ❖ ناقل العجين
- ❖ القطاعة
- ❖ ناقل عجينة القطاعة والمخمر
- ❖ المخمر الاولي
- ❖ مكبس العجين
- ❖ فرن نفقي
- ❖ وصلة من الفرن للتبريد
- ❖ خطوط تبريد الخبز
- ❖ ماكينة التستيف
- ❖ وصلة من التستيف للتغليف
- ❖ ماكينة تغليف الخبز

الضمان:

- ✓ كفالة 24 شهر
- ✓ محليا يتم الكشف على الخط كاملا وتجربة المعدات
- ✓ دوليا يتم معرفة الخلل وإرسال قطع الغيار للموقع
- ✓ أو حضور المهندس المختص للموقع
- ✓ (تكاليف السفر والإقامة على العميل)