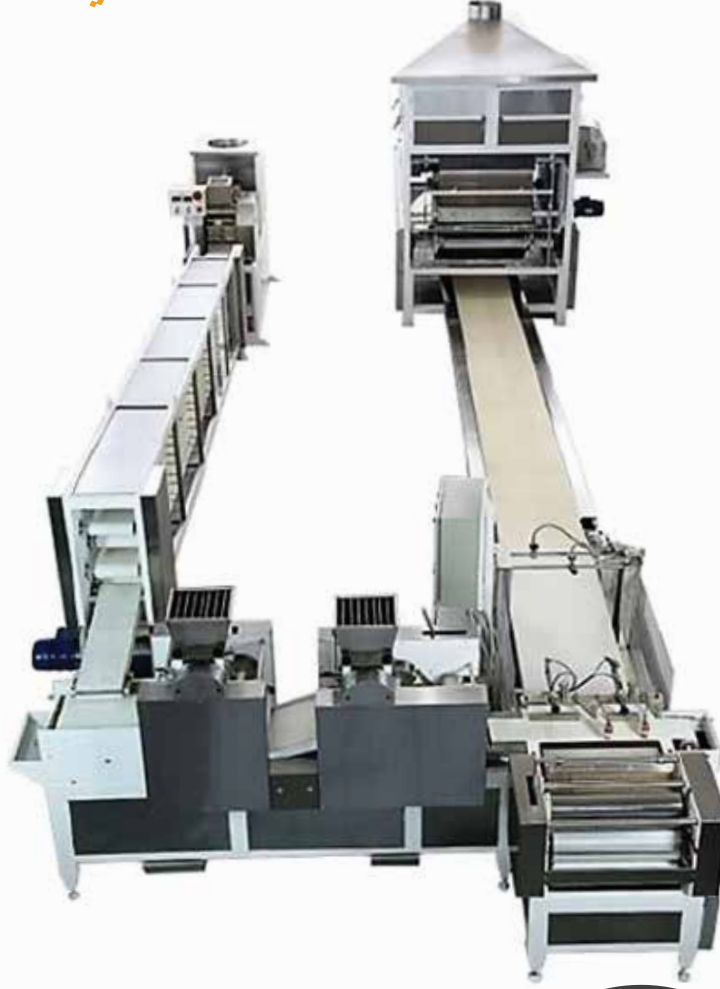


Automatic Tannour bread Line

خط انتاج خبز التتور الصحي



Lebanon - Beirut - Choueifat, Haret Al Oumaraa, Tiro Road, near Fneish Silencers Co.

لبنان - بيروت - الشويفات ، حارة الأمراء ، اتوستراد او شارع التيرو ، قرب شركة فنيش للمولدات الكهربائية

009613886979 - 0096171182250 009615437072 - 009611545933

info@pitabreadnme.com www.pitabreadnme.com

Automatic Tannour bread Line

خط انتاج خبز التنور الصحي

A fully Automatic Line for making healthy flat bread which is known as Tannour Bread. It can be a single or double line to satisfy customer needs concerning both productive capacity and size. It can produce a range between 1400 Loaves up to 2200 Loaves per hour with a diameter between 15 cm to 45 cm. It operates via gas or diesel according to request. This line is adopted for supermarkets, bakeries, villages. Space needed for line installation is 12*5 m².

خط أوتوماتيكي بالكامل لإنتاج الخبز الصحي الذي يعرف بخبز التنور . أن هذا الخط الإنتاج يمكن ان يكون مفرد أو مزدوج الإنتاج لتلبية حاجة العملاء سواء فيما يتعلق بالقدرة الإنتاجية وحجم. تتراوح الطاقة الإنتاجية ما بين 1400 رغيف إلى 2200 الرغيف في الساعة بقطر بين 15 سم إلى 45 سم. يمكن تشغيله على الغاز أو الديزل حسب الطلب واعتمد أستعمال هذه الخطوط الإنتاج في محلات السوبر ماركت والقرى والمخابز. المساحة المطلوبة للتركيب خط 12*5 متر مربع

The line is composed of the following:

الخط يتألف من التالي:

- 1) Dough Divider قشاعة آلية
- 2) Primary Proofer مخمر تقطيع أولي
- 3) Dough Flattener رقاقة عجينة آلية
- 4) Feeding Belt شاشة تلقيم
- 5) Baking Oven Wheel فرن تارة
- 6) Cooling Conveyor سيور التبريد

