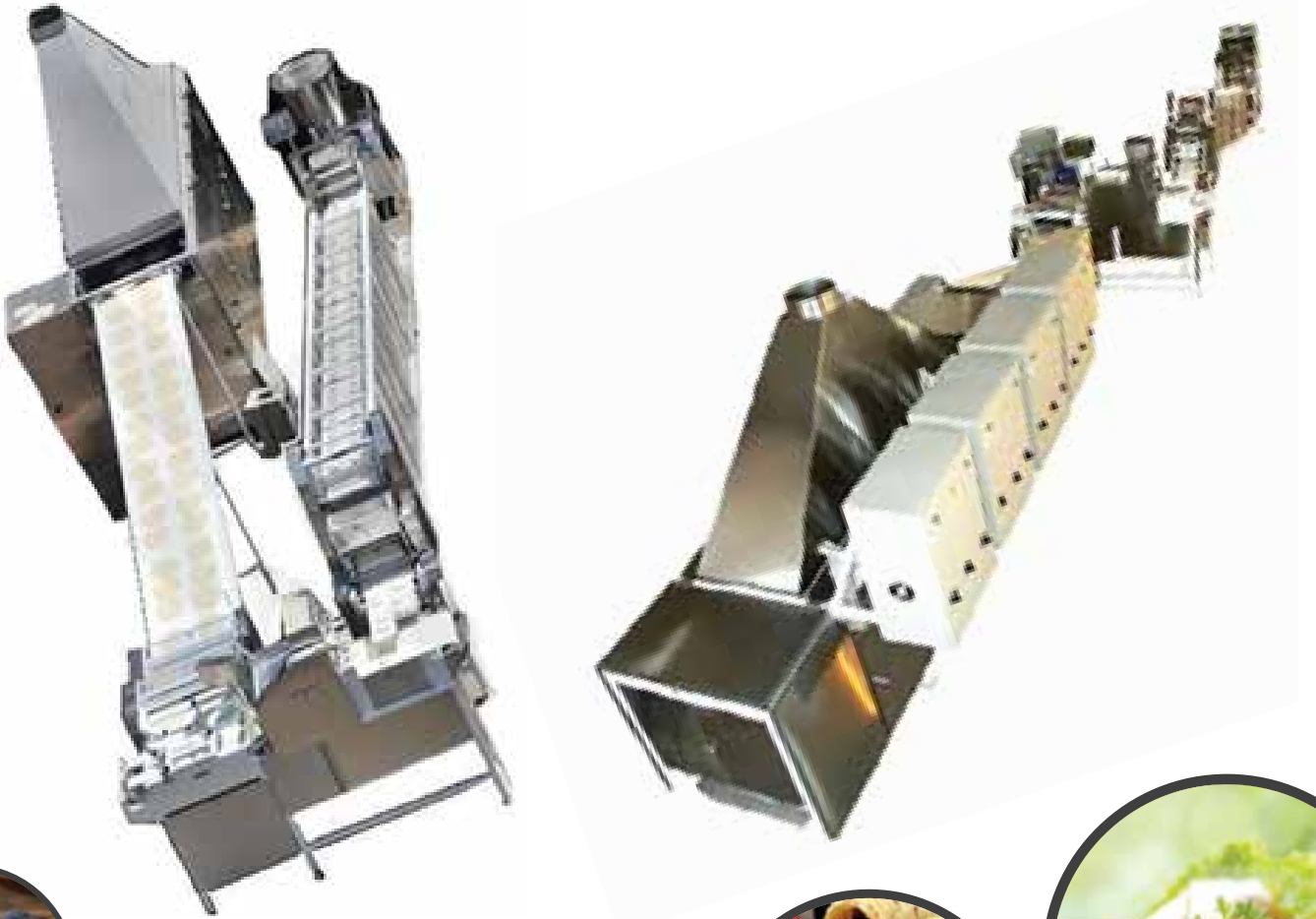


Tortilla Bread (Flat Bread) Line

خط انتاج خبز التورتيللا واللافاش والنان



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

Tortilla Bread (Flat Bread) Line

خط انتاج خبز التورتيللا واللافاش والنان

It is a fully automatic production line for the flat breads. Flat breads are such as Tortilla, Lavash & Naan. It is a complete automatic line available in different sizes and production capacities. It can produce a range between 1500 Loaves up to 3000 Loaves per hour with a diameter between 15 cm to 38 cm. It is adopted by fast food restaurants and bakeries. Space needed for line installation varies from 60-100 m².

خط أوتوماتيكي بالكامل لإنتاج الخبز المسطح و الذي هو عبارة عن "خبز التورتيللا, خبز اللافاش, خبز النان. أن هذا الخط كامل متوفر بأحجام و طاقات انتاجية متعددة. تتراوح الطاقة الإنتاجية ما بين 1500 رغيف إلى 3000 الرغيف في الساعة بقطر بين 15 سم إلى 38 سم. يمكن تشغيله على الغاز أو الديزل حسب الطلب واعتمد أستعمال هذه الخطوط الإنتاج في مطاعم وجبات السريعة والمخابز. المساحة المطلوبة للتركيب خط تتراوح بين 60-100 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 لتلقيم
- 5) 3-Layer Baking Oven فرن طبقات
- 6) Cooling Conveyor سيور التبريد

