



مزایای دستگاه تولید صنعتی خمیر پیتزا

1. تولید خمیر پیتزا بر اساس اصول بهداشتی با توجه به صنعتی بودن و حذف تماس افراد با خمیر
2. یکنواخت بودن محصول تولید شده از نظر اندازه و سائز خمیر
3. راندمان بالای خمیر تولید شده از نظر تعداد
4. سهولت در کاربرد دستگاه
5. قابلیت تعویض سریع قالب برش در چند دقیقه و ایجاد شکل های مختلف خمیر.

نحوه عملکرد دستگاه :

خمیر آماده از قسمت ورودی دستگاه تغذیه میگردد بعد از آن خمیر وارد قسمت نورد گردیده و پس از پهن شده توسط قالب های مورد نیاز برش خورده وارد سینی پخت می شود. خمیر اضافه برش مجددا وارد سیکل می گردد.

مشخصات فنی دستگاه :

با توجه به نیاز مشتری دستگاه به صورت 3 فاز (380 ولت) و یا تک فاز (220 ولت) مونتاژ می گردد.
قدرت گیر بکس دستگاه 1/5 اسب بخار می باشد.
مخزن خمیر و قلطک ها از جنس استیل 304 می باشد.
بدنه داخل سیستم پهن کن و برش دستگاه روکش استیل و کاورهای اطراف از نوع استیل خش دار می باشد.



لازم به ذکر است که طراحی و تولید خمیر پیتزا به صورت صنعتی برای اولین بار توسط این گروه در ایران صورت پذیرفته است .