

نظر به روند رو به رشد افزایش جمعیت یکی از نیازهای اصلی تامین مواد غذایی جامعه می باشد. تجربه ثابت کرده است که بهترین شیوه پخت نان حرکت به سمت تولید نان های صنعتی جهت برطرف کردن نیاز جامعه است .

امروزه طرح گسترش و توسعه واحدهای تولید انواع نان با استفاده از ماشین آلات جدید به صورت یک اصل کلی مطرح می باشد. که با در نظر گرفتن محدودیت های جامعه ناگزیر می بایست به تدریج در سراسر کشور به اجرا گذاشته شود. در راستای نیل به اهداف فوق گروه صنعتی حسینی با اتکا به خداوند منان بهره گیری از پرسنل متخصص و کارآزموده و همچنین با دسترسی به تکنولوژی های جدید و با تجربه 15 ساله به تولید ماشین آلات صنعتی انواع نان و دستگاه تولید خمیر پیتزا اقدام نموده است.

لازم به ذکر است که طراحی و تولید خمیر پیتزا به صورت صنعتی برای اولین بار توسط این گروه در ایران صورت پذیرفته است. این گروه افتخار دارد تا با احترام و در نظر گرفتن علایق و نظرات مصرف کنندگان محترم قدم های موثر و ارزشمندی را در زمینه پخت صنعتی نان و بهبود روز افزون این صنعت بردارد.



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 سایز 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.

مشاوره و ساخت انواع ماشین آلات قنادی و نان فانتزی ، نان صنعتی، دستگاه خمیر پیتزا، فرهای گردان ، طبقه ای و تونلی ، کابینهای تخمیر ، دیس پرکن های اتوماتیک