



جهاز لفه الخبز الفانتزي

يستعمل جهاز لفه الفانتزي لتشكيل العجين لإعداد أنواع الخبز الفرنسي، الخبز الشطيرة. يجعل جهاز اللفه بعد المدور في المخابز الصناعية و تنتقل الخميرة فيه بواسطة صغيرة الناقل.

| الوزن التقريبي (kg) | الفولطية (V) | قدرة المحرك (kw) | قدرة الطبخ في ٨ ساعات (kg) | الأبعاد (cm) | | |
|---------------------------|-----------------|------------------------|----------------------------------|--------------|-------|-------|
| | | | | الارتفاع | العرض | الطول |
| 230 | 380 | 1.5 | 1000 | 108 | 77 | 160 |



جهاز نخل الدقيق

يستعمل جهاز نخل الدقيق للغربال، التطهير و تهوئة الدقيق. استعمال جهاز نخل الدقيق في إنتاج الخبز سيؤدي إلى تسريع عملية التخمير و إنتاج الخبز ذات الجودة، أيضا سيتابع بقاء الخبز.

| الوزن التقريبي (kg) | الفولطية (V) | قدرة المحرك (kw) | قدرة الجهاز (kg/h) | قدرة الخزان (kg) | الأبعاد (cm) | | |
|---------------------------|-----------------|------------------------|--------------------------|---------------------|--------------|-------|-------|
| | | | | | الارتفاع | العرض | الطول |
| 112 | 220 | 1.5 | 1000 | 120 | 136 | 75 | 110 |