

Unité de production de pain

GINIDEX®



Description rapide :

Condition	Nouveau
Champs d'application	Usine de collations, Restauration commerciale, Usines de transformation de viande, Usine d'aliments surgelés, Usine de produits laitiers, Usine d'huile de cuisson, Usine de transformation de fruits, Moulin à farine, Usine de boissons, Conserverie, Usine de transformation de légumes, Boulangerie, Cave, Usine de pain
Lieu d'origine	Chine
Puissance	Adapté au besoin du client
Poids	Selon le type de machine
Garantie	1 année
Matière première	Eau, Fruits, Noix, Blé, Maïs, Lait, Légumes, Farine, Soja, Sucre
Points de vente clés	Grande productivité
Rapport d'essai de machines	Fourni
Source d'alimentation	Électrique
Matériel de la machine	Acier inoxydable 304
Couleur	Argent

Tension	Selon le type de machine
Dimension (L * W * H)	Selon le type de machine
Certification	CE
Service après-vente fourni	Installation sur site, mise en service et formation
Fonction de la machinerie	Multifonction
Nom du produit de sortie	Pain français ; baguette ; bâton de pain
Composants de base	Roulement, moteur, pompe, engrenage, PLC, boîte de vitesses, récipient sous pression, moteur
Type d'entreprise	Fabricant
Avantage	Fonctionnement automatique et facile à haut rendement
Application	Pain, Pâtisserie, Hamburger, Bun cuit à la vapeur
Capacité	Adapté au besoin du client

Description du produit :

Machine de fabrication de pain de hamburger / chaîne de production de hamburger / machine de fabricant de hot-dog

1. ligne de production spéciale pour la production de hamburgers et de hot-dogs.
2. Capacité : Selon la demande du client "pièce / h "
3. Poids : Selon le type de machine
4. Cette machine est en acier inoxydable et convient à la pâte molle et à la pâte semi dure avec une grande capacité de traitement.
5. La pâte est traitée par un système de division précis pour assurer le poids de la pâte. L'ensemble de la machine adopte un panneau de commande PLC, et le poids du produit, la vitesse de production et la vitesse d'arrondi sont contrôlés par le programme défini par notre société.
6. Poids du produit : Selon le type de machine
7. Dévider : selon vos besoins, puis organiser l'ajout ou la réduction