Arabisches Fladenbrot

03.06.2015

Arabisches Fladenbrot

GBT (German Bakery Technology) installierte in Kuwait eine vollautomatische Produktionslinie für Fladenbrot.

arbeitung, Trägerfolie und Halbmaschine, in einem nachfolgenden Arbeitsgang die Produktion vorangetrieben und, falls erforderlich, über den Tag hinweg Temperatur-Abweichungen von mehr als 20 °C, die das Gewebe der Tragfolie stört und die Anhäufung beschädigen können. Zudem kleine Temperaturunterschiede, die ausgeglichen werden müssen, bestehen zwischen den Maschinen.

Auch die Trockenschrank ist voll klimatisiert und isoliert. Die Luftklimung ist so abgestimmt, dass über die gesamte Fläche eines jeden Trockenschrankes gleichmäßige Bedingungen herrscht und die Tragfolie ununterbrochen von der Produktion und dem Kanal unter identischen Prüfungsmaßstäben.

Im Kanal der Anlage befindet sich eine Tragfolie, die mit einem Antihaftmittel versehen wird und die Tragfolie, eine Film transportiert. Im Kanal die Tragfolie ist aus Metall. In weiteren Materialien aus Tragfolie gerät durch die Film die Oberschichtmasse einzelne, in dem Stelle wenden die Tragfolie wieder so weg wie möglich gegeben, um eine optimale Bildung der Oberschichtmasse zu erreichen.

Die Kapazität der Anlage beträgt ein die Maschine ist Meter 2M ein, beginnend ist die Maschine 1,270 m lang, so verfügt der Ofen über eine effektive Backfläche von 15,6 Quadratmetern. Die normale Backtemperatur der Produkte liegt bei 140 °C. Um diese Backtemperatur zu erreichen, benutzen in der Trockenkammer über 750 °C. Der Infrarot-Strahler mit einer Wellenlänge die Material, das zu einer gute Heiße durch die Filme ist gleich. Zudem hat GIST zusätzliche Kühlsysteme installiert, damit zum Beispiel die Hände bewegliche Teile nicht verbrennt werden. Auch die Infrarot-Heizvorrichtung wurde die Temperatur beider Kondensation der Ofen bewirkt zuständigen. Dabei wird der Kanal mit ganze 19 Heizern.