

رشته آرد

۱- انواع تولیدات:

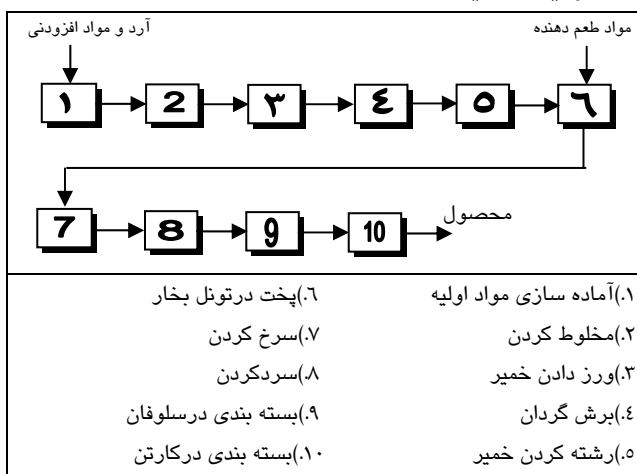
ردیف	تولیدات	مشخصات فنی	ظرفیت اسمی	
			مقدار	واحد
۱	رشته آرد	اندازه هر بسته ۲۷×۹۷×۱۲۵ میلی متر	۱۱۵۲	هزار بسته
۲	رشته آرد	اندازه هر بسته ۱۱۰×۱۳۰ میلی متر	۲۳۰۴۰	هزار بسته

۶- این رشته های خمیر آماده قبل از اینکه برای پخت وارد تونل بخار شوند. بوسیله مقداری مواد طعم دهنده قوی پوشش داده می شوند و طعم محصول نهایی بوسیله این چاشنی های از قبل فرموله شده انتخاب می شود.

۷- این رشته ها سپس بوسیله روغنهای نباتی برای حذف رطوبت سرخ می شوند مسئله ای که هدر مورد سرخ کردن باید رعایت شود اینست که هاز اکسیداسیون روغنها در اثر استفاده مکرر اجتناب شود.

۸- قبل از اینکه رشته ها در سلوفان یا ظروف بسته بندی شوند بوسیله یک سرد کنند سرد می شوند و این عمل باعث می شود که از تغییر طعم روغن جلوگیری شود.

۲- فرآیند تولید:



۳- ویژگیهای فرآیند، نکات فنی و شرایط عملیاتی:

فرآیند تولید و رشته آرد به شرح زیر است.

۱- مواد افزودنی قبل از اختلاط به دقت توزین می گردد.

۲- آرد الک شد هوسپس بوسیله جریان هوار از داخل لوله به مخلوی کن وارد می شود و در آنجا با افزودنیهای دیگر بمدت تقریباً ۱۵ دقیقه مخلوط میگردد.

۳- خمیر اولیه در داخل حفره مخصوصی قرار می گیرد که در آنجا به کمک حرارت و فشار تبدیل به خمیر ورز داده می شود.

۴- خمیر ورز داده شده بوسیله فشار یکسری غلطک تبدیل به ورقه می گردد و خمیر با عبور از هر جفت غلطک نازکتر می گردد.

۵- وقتی ضخامت ورقه خمیر به حد مطلوب رسید خمیر به صورت نوارهایی بریده می شود که سرانجام این نوارها تبدیل به رشته می شوند. اندازه وزن رشته ها و همچنین ظرفیت طرح با تنظیم دستگاه برش تعیین می شود.

۴- مواد اولیه اصلی:

ردیف	مواد اولیه اصلی	مشخصات فنی	مصرف سالبانه	
			مقدار	واحد
۱	آرد گندم	رطوبت ۱۲٪	۲۶۲۵۹۲	کیلوگرم
۲	سس سویا	-	۲۳۶۷۳۶	کیلوگرم
۳	نمک	۹۸٪	۴۷۳۴۷/۲۰	کیلوگرم
۴	روغن	روغن نباتی	۸۰۰	کیلوگرم
۵	سبزیجات خشک	انواع سبزیجات خشک	۸۰	کیلوگرم
۶	منوسدیم	-	۲۰	کیلوگرم
۷	شکر	-	۲۳۶۷۳/۶۰	کیلوگرم
۸	ادویه	-	۱۵	کیلوگرم
۹	عصاره فلفل	-	۵	کیلوگرم

۵- ماشین‌آلات و تجهیزات اصلی (فرآیند تولید، آزمایشگاه و تعمیرگاه):

ردیف	ماشین آلات و تجهیزات	مشخصات فنی	تعداد	تجهیزات
۱	سیلویا تغذیه اتوماتیک	به ظرفیت ۲ تن	۱	●
۲	مخلوط کن	به ظرفیت ۲ تن	۱	●
۳	ماشین غلطک زنی	-	۱	●
۴	دیگ بخار	۱ تنی	۱	●
۵	برش دهنده	۶ کیلوگرم در دقیقه	۱	●
۶	چاشنی مناسب	-	۲	●
۷	سرخ کننده	۱۰ کیلوگرم در دقیقه	۲	●
۸	انتقال دهنده سردکن	بطول ۲ متر	۱	●
۹	ماشین بسته بندی	۴۵ بسته در دقیقه	۱	●

۶- تعداد کارکنان:

مدیریت	کارشناسی	تکنسین	کارگر ماهر	کارگر ساده	کل کارکنان
۱	۱	۲	۱۲	۱۸	۴۴

۷- کل انرژی مورد نیاز:

توان برق (کیلووات)	آب روزانه (مترمکعب)	سوخت روزانه (گیگاژول)
۴۹	۱۰	۷

۸- زمین و ساختمانها: (مترمربع)

زمین	سالن تولید	کل انبارها	کل زیربنا
۴۸۰۰	۶۰۰	۴۵۰	۱۳۶۵