

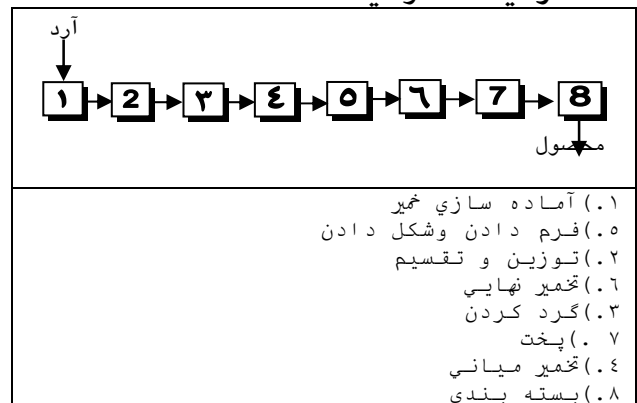
نان فانتزی

۲- نوع تولیدات:

ردیف	تولیدات	مشخصات فنی	ظرفیت اسمی	
			مقدار	واحد
۱	نان باگت	مطابق استاندارد	۲۰۰	تن
۲	نان بیروتشن	مطابق استاندارد	۱۰۰	تن
۳	نان ساندویچی	مطابق استاندارد	۲۰۰	تن
۴	نان ممبرگری	مطابق استاندارد	۲۰۰	تن
۵	نان شیرمال	مطابق استاندارد	۲۰۰	تن
۶	نان رژیم (بی نمک)	مطابق استاندارد	۵۰	تن
۷	پیراشکی	مطابق استاندارد	۵۰	تن

خمیر می گردد. بعلت ضربه خوردن به چانه های خمیر مقداری از گاز داخل آنها خارج می شود که برای ورآمدن مجدد خمیر و جمع شدن گاز در آن ها مدتی تحالت ساکن گهداری می شود. سپس گرد و طویل گردد. سپس چانه های شکل گرفته در سینیها قرار گرفته و این سینیها در نرده های متحرک ۲۰ طبقه جا داده و برای تخمیر نهایی به گرخانه ارسال می نمایند. در گرخانه میزان رطوبت با حرارتی که به آن داده میشود ارتباط دارد. برای مثال چنانچه رطوبت نسبی اطاق تخمیر ۷۰ درصد باشد دمای ۳۵ درجه سانتیگراد لازم است. زمان تخمیر نهایی نیز بستگی به درجه حرارت و رطوبت اطاق تخمیر و نوع دارد که تقریباً یک ساعت می باشد پس از این مرحله چنانچه لازم باشد جهت بهتر شدن شکل ظاهری و حجیم تر شدن نان بر روی چانه های خمیر خط زده شد هو سینی های نان به داخل فر فرستاده می شود درجه حرارت هر ۳۰۰ درجه سانتیگراد می باشد. پس از پخته شدن نان سرد شده و بسته بندی می گردد.

۲- فرآیند تولید:



۳- ویژگیهای فرآیند، نکات فنی و شرایط عملیاتی:

آرد الک شده در دستگاه مخلوط کن ریخته شده، بقیه مواد اولیه به آن اضافه می شود. این مخلوط بانسبت مناسب با آب مخلوط گردیده و هم زده می شود (حرارت آب ۲۰ تا ۲۵ درجه سانتیگراد) پس از مرحله مالش خمیر را داخل تگار گیر ریخته و در اطاقی مخصوص با درجه حرارت و رطوبت معین و کنترل شده قرار می دهند (۴۰ تا ۵۰ دقیقه) تا خمیرها عمل ور آمدن و ایجاد طعم را در خمیر ایجاد نمایند. پس از تخمیر، خمیر را از تگار به دستگاه چتنه گیر با ماشین منقسم می ریزند و ماشین خمیر را بسته به نوع آن برش می زند. بافت خمیر اسفنجی شکل می باشد لذا بعد از عمل برش سطح قوس آزاد شده و باعث تصاعد گاز ایجاد شده در

۴- مواد اولیه اصلی:

ردیف	مواد اولیه اصلی	مشخصات فنی	مصوف سالیان	
			مقدار	واحد
۱	آرد	ترکیب از آردنول و ستاره	۷۵۰	تن
۲	نمک	تصفیه شده و بهداشتی	۱۷	تن
۳	شکر	بر اساس استاندارد	۳۰	تن
۴	روغن	بر اساس استاندارد	۲۰	تن
۵	مایه خمیر	بر اساس استاندارد	۸/۷۵	تن
۶	افزودنی ها	بر اساس استاندارد	۶	تن
۷	تخم مرغ	بر اساس استاندارد	۱۵	تن

۵- ماشین آلات و تجهیزات

اصلی (فرآیند تولید، آزمایشگاه و تعمیرگاه):

ردیف	ماشین آلات و تجهیزات	مشخصات فنی	تعداد	تجهیزات
۲	تگار مخلوط کن	-	۶	
۳	فرپخت طبقه ای	بظرفیت ۲۶۰ کیلوگرم در ساعت	۱	
۴	فرپخت گردان	بظرفیت ۱۵۰ کیلوگرم در ساعت	۱	
۵	گرخانه	با گنجایش دو تریلر	۱	
۶	سرد	یک طبقه	۲	
۷	رول کن خمیرنوازی	ظرفیت دو تن	۴	

•	۱	ظرفیت ۴ تن در روز	چانه گیر	۸
•	۱	۳۰ کیلوگرمی با دقت ۱۰ گرم	ترازو	۹
•	۲۰	۲۰ طبقه چرخدار	تریلرحمل سینی	۱۰
•	۲	به ابعاد ۳×۵	میزکاراستیل	۱۱
•	۱	-	پهن کن خمیر	۱۲
•	۲۰۰	ساده به ابعاد ۶۰×۹۰	سینی	۱۳
•	۲۰۰	مشبک به ابعاد ۶۰×۹۰	سینی	۱۴
•	۱	-	دستگاه برش خمیر	۱۵

۶-تعداد کارکنان:

مدیریت	کارشنا سی	تکتسین	کارگرم اهر	کارگرس اده	کل کارکنا ن
۱	۰	۱	۶	۲	۱۴

۷-کل انرژی مورد نیاز:

توان برق (کیلووات)	آب روزانه (مترمکعب)	موختروزانه (گیگا ژول)
۹۵	۵	۵

۸-زمین وساختمانها: (مترمربع)

زمین	سالن تولید	کل انبارها	کل زیربنا
۱۶۰۰/۰۰	۱۸۰	۱۱۰	۴۵۲