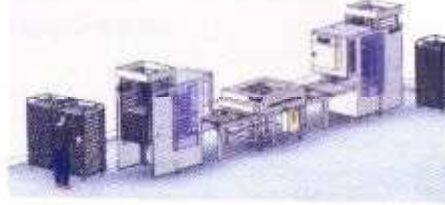


طرح جيل جديد من أجهزة تقطيع الخبز



تقدم إحدى الشركات الفرنسية جيل جديد من أجهزة تقطيع الخبز الآلية ماركة Grigne Pains. والتي تسمح بالقيام بالعمل التقليدي للقران والذي يعتمد أساساً على تقطيع العجين بين مرحلتى التخمير والخبيز ويمكن استخدام أحجام مختلفة من الأنصال الخاصة بالخبيز ويمكن التحكم فى طول وعمق وزاوية تقطيع الخبز ويمكن أن يتم التقطيع مستقيماً أو مائلاً. وتعد سرعة التقطيع وتمائله من الأشياء اللافتة للانتباه ويمكن على سبيل المثال وخلال دقائق تقطيع ٢٠٠ رغيف مستطيل. ويتم تقطيع كل رغيف من خلال الأنصال على سبع أجزاء. والشركة توفر جميع أنواع الأجهزة والتركيبات ويمكن دمج جهاز التقطيع داخل الخط الألى بين مرحلتى التخمير والخبيز وهنا يتم وضعه على جهاز الى تقال مع إمكانية إضافة نظام MecaRack. (وضع ورفع الأنصال داخل خطوط الخبيز) وذلك بهدف تجنب لمس الأنصال وإتمام عمليات التقطيع فى الوقت الفعلى. وتفيد هذه الأجهزة فى مواجهة مشكلة عدم وجود عمال على درجة عالية من الكفاءة وقادرين على تقطيع الخبز بصورة جيدة حتى بعد تدريبهم لمدة ساعات عديدة. يعد هذا الجهاز استثمار ذو عائد ومردودية كبيرة.

Bureau de presse	Le Caire	Date de parution	01/01/2007
Nom de la Société	MERAND MECAPATE		
Titre de la parution	LANCEMENT DE LA NOUVELLE GENERATION DE SCARIFICATEURS DE PAINS AU SALON IBA A MUNICH		
Nom du support	ESHRAQUA		
Secteur technique	AQUACULTURE	Type de média	Revue
Tirage	5 000	Périodicité	Trimensuelle
Date de la diffusion	18/07/2006	N° Action	008SC/06
		N° ACTIM	057S07/06