

Dây chuyền sản xuất bánh tráng

PHIẾU KỸ THUẬT THAM KHẢO · Phiên bản web 2026

Phạm vi dây chuyền

Tráng, hấp, sấy / xử lý tiếp theo, chuyển khay và khu vực xếp khay.

Thông số và điều kiện xưởng

Hạng mục	Thông tin tham khảo
Nguồn điện	380V / 3 pha / 50Hz; tổng kW chốt theo cấu hình.
Vật liệu	SUS304 tại khu vực tiếp xúc thực phẩm; chiều dày chốt theo tải.
Nguồn nước	Nước cấp sạch; áp lực và lưu lượng chốt theo cụm tráng – hấp.
Mặt bằng	Cấu hình tham khảo 200 kg/giờ: 80–120 m ² , tùy layout và lối thao tác.
Luồng vận hành	Bột đầu vào → Tráng → Hấp → Sấy / xử lý tiếp theo → Đóng gói

Quy trình làm việc

Khảo sát nhu cầu → Chốt sản phẩm, sản lượng và mặt bằng → Thiết kế / bố trí → Gia công tại xưởng → Lắp đặt, chạy thử và bàn giao.

Lưu ý: Tài liệu này giúp chuẩn bị buổi trao đổi, không thay thế bản vẽ, báo giá, hợp đồng hoặc biên bản nghiệm thu. Thông số chính thức được Minh Hiếu xác nhận theo từng dự án.