

Dây chuyền sản xuất phở khô

PHIẾU KỸ THUẬT THAM KHẢO · Phiên bản web 2026

Phạm vi dây chuyền

Tráng, hấp, cắt sợi, sấy, chuyển thành phẩm và đóng gói.

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 vùng tiếp xúc thực phẩm; dao cắt và bồn chốt theo sản phẩm.
Nguồn nước	Nước cấp sạch cho cụm tráng – hấp; điểm đầu nối chốt trong layout.
Mặt bằng	Cấu hình tham khảo 200 kg/giờ: 80–120 m ² , tùy chiều dài line và khu sấy.
Luồng vận hành	Bột đầu vào → Tráng / hấp → Cắt sợi → Sấy khô → 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.