

# Unidade Industrial de Panificação

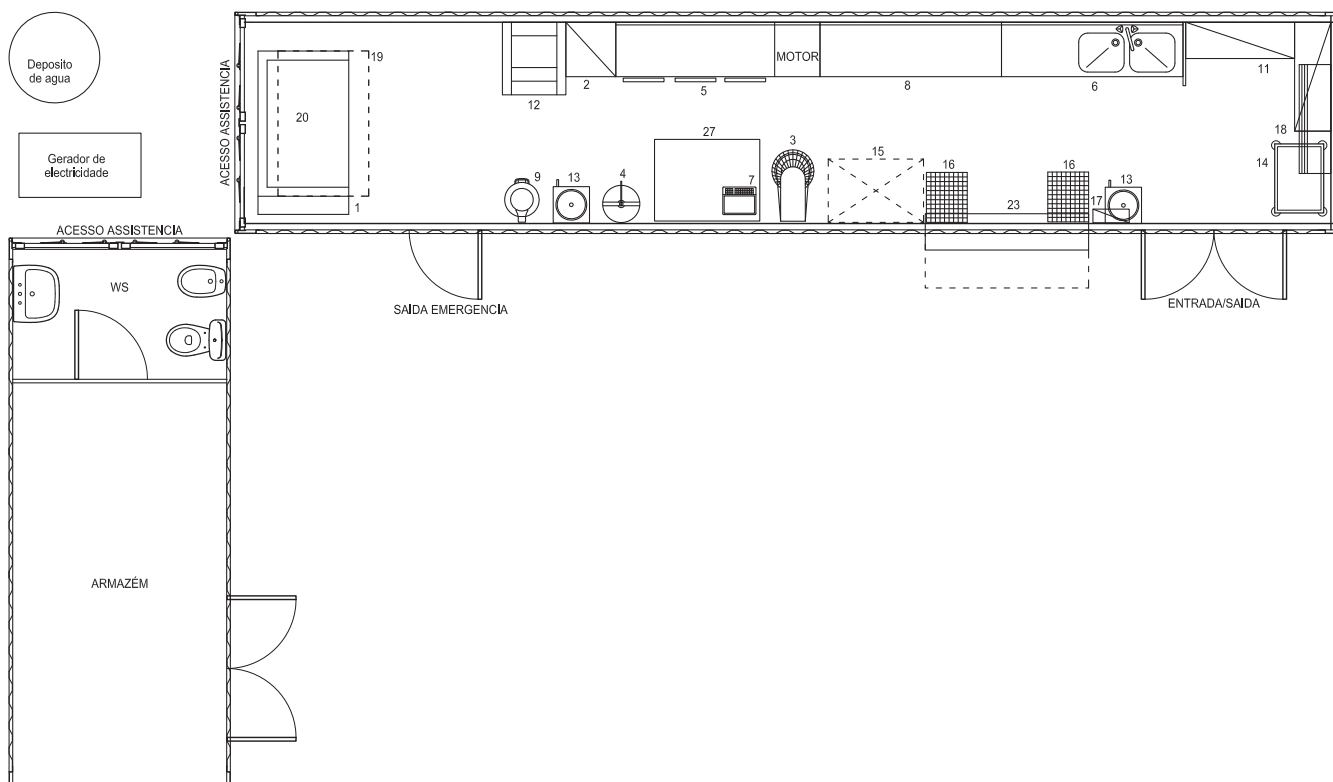


## A UNIDADE INDUSTRIAL DE PANIFICAÇÃO,

foi desenvolvida para permitir o fabrico de diversas qualidades de pão, com capacidades de até 1.000 unidades / hora e emprega cerca de 5 operários especializados.

Os materiais empregues na construção desta UNIDADE INDUSTRIAL, recorrem á reciclagem de contentores marítimos, á instalação das mais recentes tecnologias e estão de acordo com a legislação nacional e internacional para o manuseamento de produtos alimentares.





## A Unidade Industrial de Panificação é composta por:

- |   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| <b>1</b> Forno de pastelaria com estufa | <b>13</b> Lava mãos               |
| <b>2</b> Carro porta tabuleiros         | <b>14</b> Carro cuba farinhas     |
| <b>3</b> Amassadeira espiral            | <b>15</b> Arrefecedor água        |
| <b>4</b> Divisora manual                | <b>16</b> Cesto pão               |
| <b>5</b> Bancada refrigerada            | <b>17</b> Electrocaçador insectos |
| <b>6</b> Bancada de lavagem             | <b>18</b> Ar condicionado         |
| <b>7</b> Balança digital                | <b>19</b> Hote inox c/ motor      |
| <b>8</b> Bancada apoio                  | <b>20</b> Extracção               |
| <b>9</b> Balde de detritos              | <b>23</b> Tampo inox              |
| <b>11</b> Estanteria                    | <b>27</b> Bancada inox            |
| <b>12</b> Formadora de baguetes         |                                   |

A UNIDADE INDUSTRIAL DE PANIFICAÇÃO é complementada com uma unidade de apoio para armazenamento de matérias-primas, de uma instalação sanitária e uma zona técnica composta por um depósito de água, uma central de tratamento de água e um grupo gerador, para uma completa autonomia.