



محبوب صنعت اسپانه



هو المحبوب

مشاوره - طراحی و اجرا سیستم ها و دستگاههای بسته بندی

دارای گواهینامه CE تضمین کیفیت

دارای گواهینامه ISO 9001 : 2015

دپوزیت و چرب کن کیک

Oil Sprayer & Depositor 2 in 1 Machine

MSS9002

نوع کاربری :

دستگاه دپوزیت یا قیف زن دارای سیستم چرب کن دیس کیک، به صورت دو دستگاه در یک دستگاه می باشد و جهت پرکردن خمیر کیک و چرب کردن سینی های کیک در خط تولید کیک بکار می رود. ماشین سازی محبوب در طراحی جدید و جهت کاهش هزینه تولیدکنندگان کیک ضمن افزایش کیفیت کیک تولیدی، اقدام به ساخت دستگاه دو دیپازیتور و چرب کن نموده است. سینی های کیک بر روی ریل دستگاه دیپازیتور قرار می گیرند، در مرحله اول سینی های کیک در دستگاه چرب کن، به صورت برسی چرب می شوند، مقدار روغن ریزی در قسمت چرب کن کم می باشد و به صورت اسپری نیست که تمام سینی کیک را چرب نماید، بلکه فقط داخل پیاله ها را چرب نموده و سبب کاهش مقدار روغن و حذف هزینه کارگری و کاهش زمان فرآیند تولید کیک می شود. در قسمت دپوزیت که با سیستم پنوماتیک و باد عمل می نماید، سینی های چرب شده، خمیر ریزی می شوند که وزن خمیر قابل کنترل بوده و با استفاده از کنترلرهای برقی، از چکه خمیر، جلوگیری شده است، در این مرحله سینی های کیک آماده انتقال به فر می باشند. بنا به سفارش مشتری، قسمت قیف زن و دپوزیت دستگاه می تواند مکانیکی باشد. با استفاده از این دستگاه، مشکل قیف زن از نظر کنترل وزن و چکه تا حد بالایی برطرف شده است و همچنین استفاده از دستگاه چرب کن سینی کیک که مقدار روغن و محل دقیق چرب شدن مشخص می باشد، مشکل چرب کردن را به صورت دستی و یا حالت اسپری مرتفع نموده است. جهت جلوگیری از زمان زیاد شستشو و استفاده بهینه از نیروها بهتر است از دستگاه شستشوی اتوماتیک سینی کیک، در خط تولید استفاده شود و در مواقعی که سینی ها تفلون داده شده است با کاربری این دستگاه، از تخریب و هزینه های زیاد نگهداری سینی کیک، جلوگیری خواهد شد.

مشخصات فنی :

قسمت / دستگاه	ابعاد حدودی دستگاه (بر حسب سانتی متر)	وزن (کیلو گرم)	رنگ	مصرف برق (کیلو وات)	سیستم عملکرد	راندمان تقریبی (در ساعت)
دیپازیتور	طول: ۴۵۰ - عرض: ۱۲۰ - ارتفاع: ۱۷۰	۴۰۰	الکترواستاتیک با کاورکشی تمام استیل	۲,۲KW (سه فاز ۲۲ آمپر) در صورت سفارش PLC با مانیتورینگ	الکترومکانیک پنوماتیک	۹۰۰ سینی کیک
چرب کن	طول: ۲۰۰ - عرض: ۱۲۰ - ارتفاع: ۱۷۰	۲۵۰	الکترواستاتیک با کاورکشی تمام استیل	۲KW (سه فاز ۲۲ آمپر) در صورت سفارش PLC با مانیتورینگ	الکترومکانیک پنوماتیک	۹۰۰ سینی کیک
کنجد پاش	طول: ۵۰ - عرض: ۱۲۰ - ارتفاع: ۱۵۰	۱۰۰	تمام استیل	۰,۷۵KW (سه فاز ۲۲ آمپر) در صورت سفارش PLC با مانیتورینگ	الکترومکانیک پنوماتیک	۹۰۰ سینی کیک

سایر مشخصات :



- دستگاه دیپازیتور با چرب کن، دارای موتور گیربکس دور متغییر به همراه اینورتر می باشد و سرعت نوار نقاله و مقدار چرب کردن سینی های کیک و وزن خمیر، قابل تنظیم می باشد. دستگاه دپوزیت و چرب کن قابل طراحی برای انواع سینی های کیک با هر تعداد قالب می باشد.
- دارای قابلیت تنظیم تزریق مقدار روغن و ریزش خمیر در قالب کیک.
- مزیت عملیاتی: کاهش چشمگیر عملیات کارگری، دقت بالا در چرب کردن تمام زوایای قالب کیک، عدم چکه خمیر، دقت در تنظیم وزن خمیر، راندمان بالا، کاربری آسان و پایین بودن قیمت از جمله مزایای متعدد دپوزیت و چرب کن به شمار می آید.



WWW.MAHBOOBPACKING.IR



INFO@MAHBOOBPACKING.IR

همراه: ۰۹۱۳۳۰۵۸۱۶۳ - ۰۹۱۳۱۱۱۳۱۵۱

تلفن: ۰۳۱ - ۳۳۸۵۰۱۳۹۰

آدرس دفتر و کارخانه: ایران - اصفهان - خیابان امام خمینی - میدان استقلال - خیابان حکیم فرزانه - کوچه شماره ۲۲ - پلاک ۴