



صنایع بسته بندی محبوب Mahboob Packing Industries



طراحی ، ساخت ، مشاوره و اجرای خطوط فرآوری و بسته بندی صنایع غذایی و صنعتی

Injection machine chocolate cake	مدل MSS 9006	نام : مغزی زن
نوع کاربری : جهت تولید کیک های مغزدار مانند: کیک شکلاتی ، کیک چند لایه ، کیک کاستارد، کاپ کیک و بکار می رود. مغز شامل انواع مواد مختلف، مانند :شکلات، شربت، عسل، مربا، خامه، سس، ادویه ، فلفل و... می شود.		
مشخصات فنی : ۱ - راندمان دستگاه : حدود ۳۶۰۰ عدد در ثانیه. ۲ - برق مصرفی : تک فاز ۲۵ امپر. ۳ - مصرف برق : ۳-۵ کیلووات. ۴ - ابعاد دستگاه : طول ۴، عرض ۱،۲، ارتفاع ۱،۷ (ابعاد بر حسب متر می باشد). ۵ - وزن دستگاه : ۳۰۰ کیلوگرم می باشد. ۶ - رنگ: الکترو استاتیک (در صورت سفارش استیل). دستگاه دارای کاور کشی تمام استیل می باشد. ۷ - سیستم عملکرد : الکترو مکانیک و پنوماتیک.		
سایر مشخصات : ۱- دستگاه دارای موتور گیربکس دور متغییر به همراه اینورتر می باشد و سرعت نوار نقاله و مقدار تزریق مواد در کیک قابل تنظیم می باشد. ۲- دارای میکسر و گرم کن شکلات (مواد قابل تزریق در کیک). ۳ - در دو مدل تولید می شود نوع اول مناسب جهت کیک های روغنی است و عمل تزریق شکلات در کیک که در سینی قرار دارد انجام می گیرد به طور مثال ۱۵ تا ۱۵ تا . مدل دوم کیک ها به صورت تک، تک روی نوار قرار می گیرد و عمل تزریق از کنار صورت می گیرد. ۴- نحوه عملکرد: با قراردادن سینی روی نوار نقاله دستگاه (و یا قراردادن کیک ها به صورت تکی روی نوار نقاله دستگاه) ، توسط اپراتور انجام می شود، بقیه فرایند اتوماتیک انجام می شود. ۵- قابل طراحی برای انواع سینی های کیک با هر تعداد قالب. ۶- مزیت عملیاتی : کاهش چشمگیر عملیات کارگری ، دقت بالا در تزریق ،عدم چکه شکلات، دقت خوب در تنظیم وزن شکلات، راندمان بالا، کاربری آسان و پایین بودن قیمت از جمله مزایای متعدد این دستگاه به شمار می آید.		