



صنایع بسته بندی محبوب Mahboob Packing Industries



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

Deposit & Lubricant device cupcakes	مدل MSS 9002	نام : دیپوزیت و چرب کن
نوع کاربری : جهت پرکردن و چرب کردن سینی های کیک در تولید کیک های روغنی بکار می رود.		
مشخصات فنی : ۱ - راندمان دستگاه : ۳-۴ ثانیه یک سینی کیک. ۲ - برق مصرفی : ۳ فاز ۱۵ امپر. ۳ - مصرف برق : ۳-۵ کیلووات. ۴ - ابعاد دستگاه : طول ۴,۵، عرض ۱,۲، ارتفاع ۱,۷ (ابعاد بر حسب متر می باشد). ۵ - وزن دستگاه : ۴۰۰ 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 چرب کردن سینی های کیک و وزن خمیر، قابل تنظیم می باشد . ۲ - دارای قابلیت تنظیم تزریق مقدار روغن در قالب کیک. ۳ - دارای قابلیت تنظیم مقدار ریزش خمیر در سینی کیک. ۴ - نحوه عملکرد: با قراردادن سینی روی نوار نقاله دستگاه ، کلیه اعمال تزریق روغن و چرب کردن پیاله اتوماتیک صورت گرفته و سینی چرب شده آنگاه خمیر ریزی می شود و سینی کیک آماده فرگذاری می باشد. ۵ - قابل طراحی برای انواع سینی های کیک با هر تعداد قالب. ۶ - مزیت عملیاتی : کاهش چشمگیر عملیات کارگری ، دقت بالا در چرب کردن تمام زوایای قالب کیک ، عدم چکه خمیر، دقت خوب در تنظیم وزن خمیر، راندمان بالا، کاربری آسان و پایین بودن قیمت از جمله مزایای متعدد این دستگاه به شمار می آید..		