



صنایع بسته بندی محبوب Mahboob Packing Industries



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

Lubricant device cupcakes	مدل MSS 9001	نام : چرب کن ۱۵ تایی دیس کیک
نوع کاربری : جهت 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 ۳،۵، عرض ۱،۲، ارتفاع ۱،۷ (ابعاد بر حسب متر می باشد). ۵ - وزن دستگاه : ۳۵۰ 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، قابل تنظیم می باشد . ۲- نحوه عملکرد: دستگاه قبل از دیپازیتور (قیف زن) بکار می رود . با قراردادن سینی روی نوار نقاله دستگاه ، کلیه اعمال تزریق روغن و چرب کردن پیاله اتوماتیک صورت گرفته و سینی چرب شده آماده انتقال به دستگاه دیپازیتور می باشد.(در مدل های جدید دیپازیتور و چرب کن در یک دستگاه تعبیه گردیده است) ۳ - قابل طراحی برای انواع سینی های کیک با هر تعداد قالب. ۴ - دارای قابلیت تنظیم تزریق مقدار روغن در قالب کیک. ۵ - مزیت عملیاتی : کاهش چشمگیر عملیات کارگری ، دقت بالا در چرب کردن تمام زوایای قالب کیک ، راندمان بالا، کاربری آسان و پایین بودن قیمت از جمله مزایای متعدد این دستگاه به شمار می آید.		