



صنایع بسته بندی محبوب Mahboob Packing Industries



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

نام : تونل بلانچ (آنزیم بری)	مدل MSS 2004	Blanching tunnel
نوع کاربری : جهت حذف آنزیم پلی فنل اکسیداز (ppo) از میوه ها و سبزی ها و جلوگیری از قهوه ای شدن آنزیمی در خطوط تولید شوری و ترشی و فراوری میوه و سبزی کاربرد دارد.		
مشخصات فنی : ۱ - راندمان دستگاه : مطابق با جدول حذف آنزیم در میوه ها و سبزی های مختلف متفاوت می باشد. ۲ - برق مصرفی : ۳ فاز ۱۵ امپر. ۳ - مصرف برق : ۳-۵ کیلووات. ۴ - ابعاد دستگاه : طول ۶، عرض ۱، ارتفاع ۱،۵ (ابعاد بر حسب متر می باشد). ۵ - وزن دستگاه : ۵۰۰ کیلوگرم می باشد. ۶ - رنگ : تمام استیل می باشد. ۷ - سیستم عملکرد : الکترو مکانیک.		
سایر مشخصات : ۱ - دستگاه دارای موتور گیربکس دور متغییر به همراه اینورتر می باشد و سرعت نوار نقاله و مقدار تزریق بخار قابل تنظیم می باشد . ۲ - نحوه عملکرد : تمام اتوماتیک می باشد . ۳ - در دو مدل کارکرد با بخار و یا آب گرم می باشد. ۴ - دارای مخزن جمع آوری آب می باشد. ۵ - مزیت عملیاتی : کاهش آلودگی میکروبی با اعمال فرایند حرارتی، افزایش کیفیت بافت و رنگ محصول، افزایش بازار پسندی محصول تولید شده و ایجاد اتوماسیون در خط تولید از جمله موارد متعدد مزایای این دستگاه می باشد.		