



صنایع بسته بندی محبوب Mahboob Packing Industries



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

نام : کانتینیوز میکسر هموژنیزاتور (اکس)	مدل MSS 9004	continuous mixer homogenizer
نوع کاربری : جهت حجم دهی و هوادهی در خمیر کیک بکار میرود و باعث بهبود بافت خمیر و کمک در بعمل آوردن کیک می شود . در خطوط تولید کیک بعد از میکسر و قبل از دپوزیت (قیف زن) بکار می رود.		
مشخصات فنی : ۱ - راندهمان دستگاه : ۱۰ سانتی متر مکعب در ثانیه می باشد که قابلیت تغییر دارد. ۲ - برق مصرفی : ۳ فاز ۲۵ امپر. ۳ - مصرف برق : ۶-۸ کیلووات. ۴ - ابعاد دستگاه : طول ۲، عرض ۱،۲، ارتفاع ۱،۷ (ابعاد بر حسب متر می باشد). ۵ - وزن دستگاه : ۶۵۰ کیلوگرم می باشد. ۶ - رنگ : 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 توربین و مقدار هوادهی قابل تنظیم می باشد . ۲- نحوه عملکرد: تمام اتوماتیک می باشد . ۳- قابل طراحی بر اساس راندهمان و ابعاد مختلف می باشد. ۴- قسمت توربین قابل شستشو و تعویض می باشد. ۵- دارای قابلیت تنظیم مقدار و شدت خمیر خروجی. ۶- مزیت عملیاتی : کیک که اکس می شود نسبت به کیک اکس نشده هم وزنش، از حجم بالاتری برخوردار می باشد که این امر در بهبود کیفیت بازار پسندی و تولید کیک با وزن خمیر کمتر و حجم بالا و کاهش قیمت موثر می باشد.		