



کاتالوگ ویفر
AZ 211



خط تولید ویفر

شرکت فود پک تبریز

Foodpacktabriz.com

info@foodpacktabriz.com
Foodpack.tabriz@gmail.com

۰۹۱۴ ۲۱۸ ۷۹۹۵

۰۹۱۲ ۰۶ ۰۶ ۶۷۶



توربو میکسر AS۰۱

دستگاه توربومیکسر این دستگاه با تکنولوژی مناسب و با استفاده از مواد استینلس استیل بصورت کاملاً بهداشتی ساخته میشود. دستگاه با ظرفیت ۲۵۰ لیتر در هر بچ خمیری یکنواخت برای پخت نان ویفر تولید میکند و مجهز به پمپ مخصوص جهت انتقال خمیر به مخزن ذخیره میباشد.



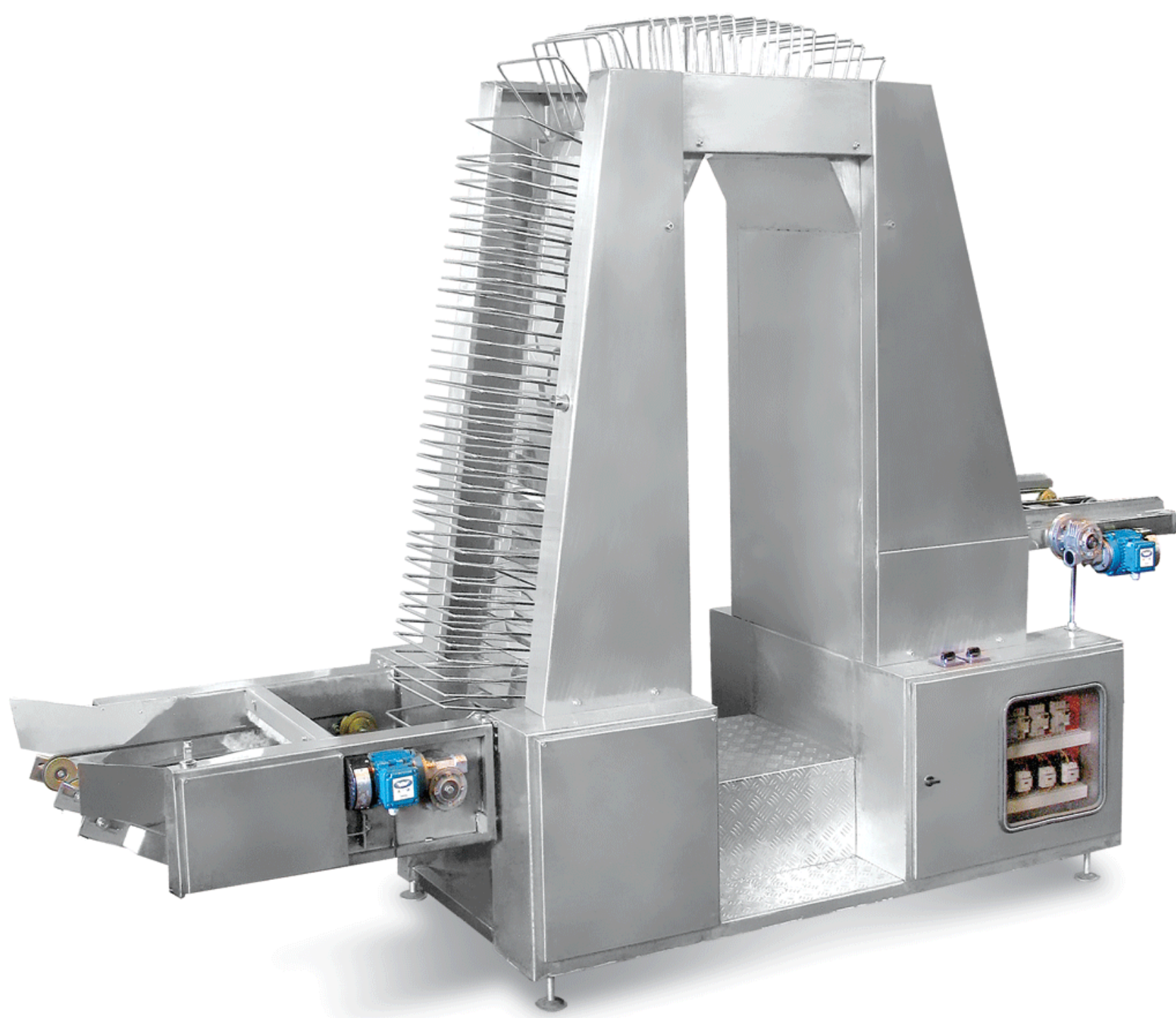
مخزن دو جداره AS^{۰۲}

دستگاه مخزن ذخیره خمیر این مخزن از مواد استینلس استیل بصورت دوجداره و مجهز به هم زن مناسب جهت نگهداری خمیر بمدت طولانی ساخته شده و خمیر مصرفی فر پخت نان ویفر را تامین میکند



فر پخت نان ویفر AS^۳

دستگاه فر پخت نان ویفر این دستگاه اتوماتیک با پوشش استینلس استیل با ۴۵-۶۱ جفت قالب در ۲ سایز به ابعاد ۳۵۰×۴۷۰ میلیمتر و ۲۹۰×۴۷۰ میلیمتر با توان تولید ۱۳۵۰ و ۱۸۳۰ برگ نان ویفر در ساعت ساخته شده است. تمام قسمت‌های متحرک دستگاه به بلبرینگ‌های نسوز مجهز شده که حرکت روان و یکنواخت را در دستگاه میسر می‌سازد. سیستم حرارتی گاز سوز بوده و کاملاً مجهز به سیستم ایمنی می‌باشد. عایق بندی مناسب در ساخت بدنه باعث جلوگیری از پرت حرارتی و صرفه جویی در مصرف انرژی شده است. سیستم کنترل دستگاه مجهز به PLC و تابلو فرمان و علائم هشدار دهنده بوده و کاربرد دستگاه را برای اپراتور آسان و ایمن کرده است. دستگاه فر پخت نان ویفر طرح دار این دستگاه دارای ظرفیت پخت ۶۰۰ برگ نان ویفر در ساعت به ابعاد ۴۷۰×۲۸۰ میلیمتر می‌باشد. مدل C^۳ با حجم کم و شکل خاص قالبها (طرح دار) از دیگر دستگاه های D^۳-A^۳ متمایز شده است.



خنک کن نان AS۰۴

دستگاه خنک کن نان ویفر این دستگاه با دریافت نان از دستگاه فر پخت و انتقال آن روی نوار، نان را در حد دمای محیط خنک کرده و آماده تحویل به دستگاه کرم مال میکند. بدنه و قطعات الحاقی از استینلس استیل میباشد. کنترل کار این دستگاه الکترونیکی بوده و بوسیله سیستم دیجیتالی انجام میگردد و در ۳ مدل جهت ۳ نوع فر ویفر طراحی گردیده است.



کرم مال ۵۰AS

دستگاه کرم مال اتوماتیک این دستگاه با بدنه استینلس استیل با قابلیت مالش کرم و تولید ساندویچ ۲ تا ۸ لایه ، کاملاً اتوماتیک و مجهز به سیستم کنترل الکترونیکی می باشد . ضخامت کرم قابل تنظیم بوده و دستگاه با ویژگی حفظ ضخامت کرم ، وزن ساندویچ را ثابت نگه میدارد . مدل های نیمه اتوماتیک ۲-BE-۵۰C-AS با مالش و یا ریزش کرم برای تولیدات خاص طراحی شده اند . مدل ۵۰C-AS ۲-BE با مجهز شدن به پاتیل کرم برای تولید ساندویچ با ۳ نوع کرم طراحی و ساخته شده است .



یخچال ایستاده AS۰۶

دستگاه سرد کن ایستاده و تونلی این دستگاه با طراحی مناسب جهت دریافت و سرد کردن ساندویچ های تولید شده در دستگاه کرم مال ساخته شده است. بهره گیری از سیستم سرما ساز کاملاً مرغوب و شناخته شده دنیا و استفاده از پانلهای مخصوص با ضخامت ۶ سانتیمتر جهت جلوگیری از اتلاف سرما و انرژی، کارائی دستگاه را بطور قابل توجهی بالا برده و اقتصادی تر کرده است. قطعات دستگاه از مواد استینلس استیل و یا فولاد با روکش کروم - نیکل میباشد. کف دستگاه دارای پوشش اپوکسی ضد رطوبت و قابل شستشو میباشد. تمام سیستمهای متحرک با استفاده از فرمانهای PLC کنترل میگردد.



برش ویفر AS^۷

دستگاه برش این دستگاه با پوشش استینلس استیل بصورت کاملاً اتوماتیک وبا کارائی بالا جهت برش ساندویچ با ابعاد دلخواه طراحی شده و کنترل آن بصورت دیجیتالی میباشد . این دستگاه ساندویچ را در عرض و طول برش داده و آماده بسته بندی میکند. کاهش ضایعات به حداقل و حفظ یکنواختی برشها جهت بسته بندی مطلوب از ویژگیهای منحصر به فرد این دستگاه میباشد . ابعاد برش به سفارش و دلخواه مشتری قابل تغییر و تنظیم میباشد



الک آرد AS۱۷

دستگاه الک آرد این دستگاه با طراحی مناسب و حجم کم
با ظرفیت الک کردن یک تن آرد در ساعت ساخته شده
است



کرم ساز ۴۰۰ کیلوئی AS۱۹

دستگاه کرم ساز این دستگاه با بدنه استینلس استیل با قابلیت تولید ۴۰۰ کیلو گرم کرم در مدت زمان ۲۰ دقیقه و با کیفیت بسیار بالا طراحی شده و مجهز به دو دور سبک و سنگین و دارای هم زن های مناسب و کارآمد جهت تولید کرمی سبک و پف کرده جهت مصارف ویفر و بیسکویت میباشد. همچنین دستگاه مجهز به پاتیل های استینلس استیل برای تخلیه و انتقال کرم می باشد