



sponge cake
catalog
om 205



خط تولید کیک لایه ای و رولی

شرکت فود پک تبریز

Foodpacktabriz.com

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

Tabriz city Iran

+98914 218 7995
+98912 06 06 676



**Decorated
Chocolate Swiss
Roll**



**White Choco
Decorated
Sponge Roll Cake**



**Sponge Sliced
Choco Rollet**



**Sponge Sliced
Rollet**



**Classic Layer
Cake**



**Vertical 3-Layer
Decorated Layer
Cake**



**Coupling
System**



**3-Layer
Cake
Conveyor**



**Big Roll
Swiss Roll**



**Gillutin
Cutter**



**Decorting
Machine**



**Marmalade
Depositor**



**Cake Return
Drum**



**Overlapping
System**



پیش میکسر

مورد استفاده برای: مخلوط کردن مواد اولیه



توربومیکسر

مورد استفاده برای: هوادهی خمیر



میکسر فشرده

مورد استفاده برای: ترکیب فرآیند اختلاط



فر تونلی

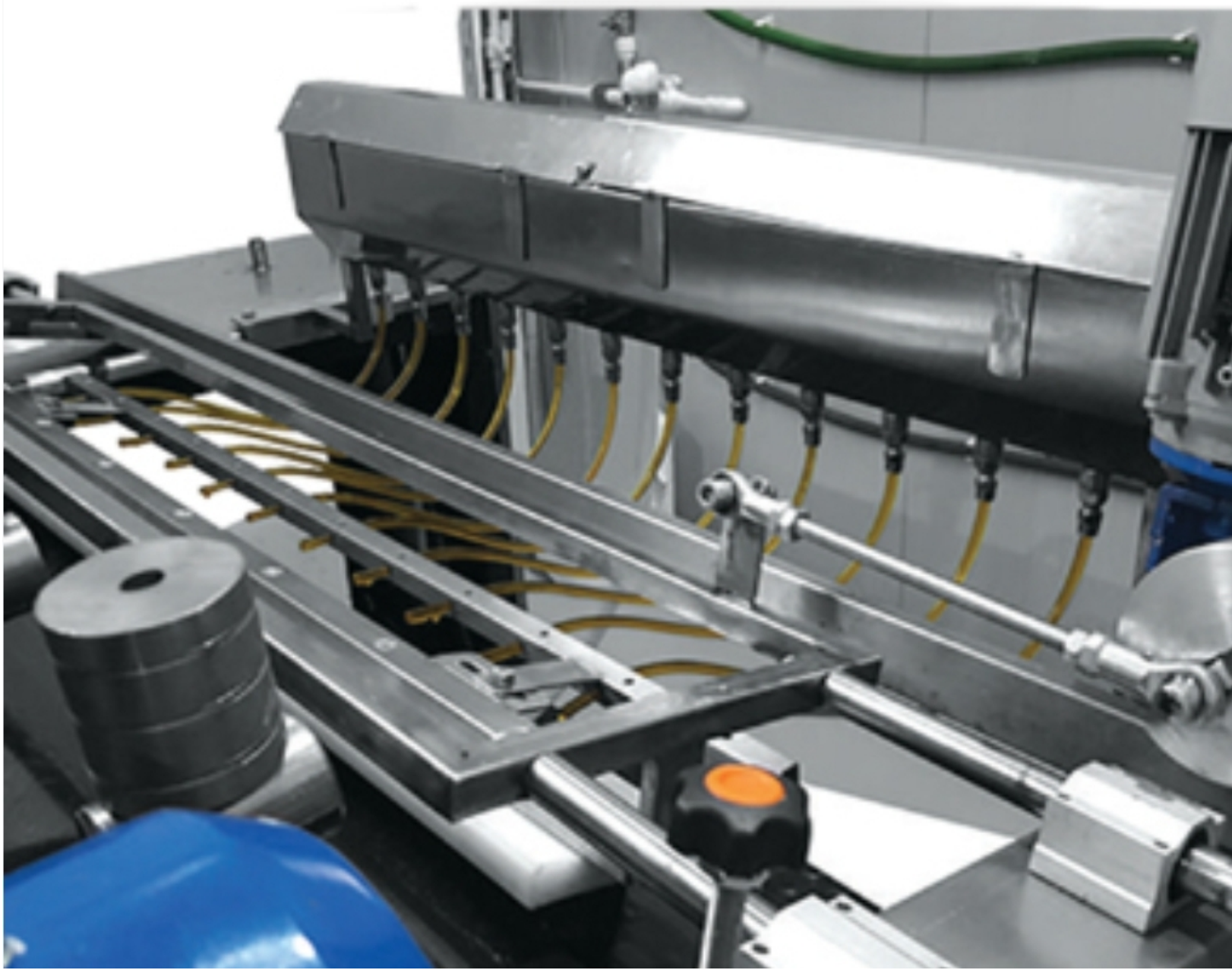
یک سیستم پخت مناسب که برای پخت دقیق
ورقه های کیک اسفنجی/لایه ای طراحی شده
است



دستگاه تزئین
مورد استفاده برای: تزئین خمیر با حرکت زیگزاگ



دپازیتور کیک
مورد استفاده برای: خمیر ورق کیک را روی
کمر بند فر تونلی هدایت کنید



سیستم روانکاری

مورد استفاده برای: روغن را به صورت
قطره ای روی تسمه به طور دقیق پخش کنید



میز کار کیک بخش خنک کننده و لایه

Production Capacity	Product Weight	Required Space
400 - 700 kg/h	15 - 300g	52 x 15 m2
700 - 1000 kg/h	15 - 300g kg/h	66 x 15 m2
1000 - 1600 m3	15 - 300g	80 x 15 m2

Power Consumption	Gas Consumption
63 kW	30 - 40 m3
78 kW	45 - 60 m3
100 kW	60 - 80 m3