



choco bar
catalog
kha 201



خط تولید شکو بار

شرکت فود پک تبریز

Foodpacktabriz.com

info@foodpacktabriz.com
foodpack.tabriz@gmail.com

Tabriz city Iran

+98914 218 7995
+98912 06 06 676



• خط تولید شکوبار (سیستم اکسترودر)

با این خط می توان پس از پخت و تهیه خمیر نوگا و یا آماده سازی خمیر نارگیلی، خمیر آماده شده را به اکسترودر داده تا به ضخامت و عرض مشخص به یخچال اول وارد شود و پس از خروج از یخچال توسط گیوتین به طول مورد نیاز برش خورده و سپس وارد اینروبر شود و با پوشش شکلاتی وارد یخچال دوم شده و محصول آماده برای بسته بندی گردد.



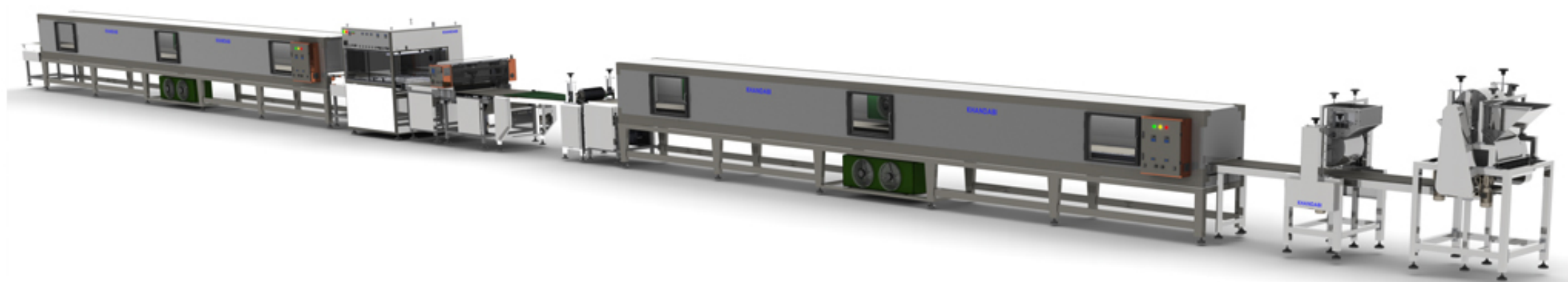
• این خط شامل :

- سیستم پخت و میز های سرد
- میکسر جهت تهیه خمیر نارگیلی
- اکسترودر
- تونل سرد اولیه به طول ۷/۵ متر
- گیوتین
- اینروبر
- دکوراتور
- تونل سرد ثانویه به طول ۱۴ متر



• خط تولید شکوبار (سیستم اسلب درام)

- این خط قادر به تولید شکوبار با یک لایه نوگا یا دو لایه نوگا و کارامل و یا سریال بار می باشد .
- این خط دارای سیستم پخت نوگا و سیستم هوا دهی ، سیستم پخت کارامل و اسلب درام جهت نوگا و کارامل می باشد و محصول پس از برش طولی و عرضی دارای پوشش شکلاتی می شود .





• دستگاه اینروبر و یخچال

این دستگاه جهت پوشش دادن کامل شکلات بر روی انواع محصولات و یا فقط پوشش شکلات در زیر محصول استفاده می شود. همچنین یخچال تونلی به ابعاد و قدرت های مختلف جهت سرد کردن محصولات پوشش داده شده با شکلات استفاده می گردد. در ضمن روی دستگاه های اینروبر قابلیت نصب دستگاه دکور اتور جهت زدن دکور شکلاتی با رنگ های متفاوت وجود دارد.

• قابلیت ها:

- پمپ شکلات با سرعت قابل تنظیم
- توری استنلس استیل با سرعت قابل کنترل
- امکان ساخت اینروبر با عرض های مختلف (۶۲، ۸۵، ۱۰۵، ۱۲۵cm)
- امکان ساخت یخچال با عرض و طول های مختلف
- امکان تعبیه وان متحرک در اینروبرها



• دکور اتور

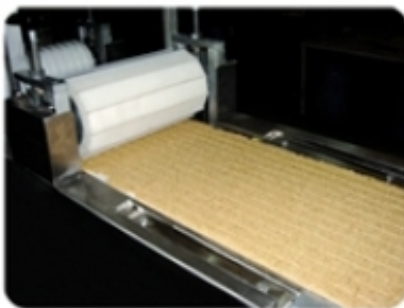


• خط تولید کنجد بار

این خط قادر به پخت شربت و مخلوط کردن آن با کنجد بوده و محصول حاصله توسط قسمت فرم دهی به ابعاد مورد نظر شکل داده می شود. این خط تولید با ظرفیت های مختلف قابل ساخت می باشد.

• این خط شامل:

- دستگاه پخت جهت تهیه شربت
- میکسر جهت مخلوط کردن شربت و کنجد
- فرم دهی جهت شکل دادن به خمیر کنجد
- یخچال تونلی جهت سرد کردن کنجد شکل داده شده





• جداکننده • اسلب درام



FOOD PACK

• دستگاه اینروبر و یخچال

این دستگاه جهت پوشش دادن کامل شکلات بر روی انواع محصولات و یا فقط پوشش شکلات در زیر محصول استفاده می شود. همچنین یخچال تونلی به ابعاد و قدرت های مختلف جهت سرد کردن محصولات پوشش داده شده با شکلات استفاده می گردد.

در ضمن روی دستگاه های اینروبر قابلیت نصب دستگاه دکور اتور جهت زدن دکور شکلاتی با رنگ های متفاوت وجود دارد.



• قابلیت ها:

- پمپ شکلات با سرعت قابل تنظیم
- توری استنلس استیل با سرعت قابل کنترل
- امکان ساخت اینروبر با عرض های مختلف (۶۲، ۸۵، ۱۰۵، ۱۲۵cm)
- امکان ساخت یخچال با عرض و طول های مختلف
- امکان تعبیه وان متحرک در اینروبرها



• دستگاه اینروبر و یخچال تونلی آزمایشگاهی