



candy
catalog
kha 202



خط تولید آب نبات و دراژه

شرکت فود پک تبریز

Foodpacktabriz.com

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

Tabriz city Iran

+98914 218 7995
+98912 06 06 676

● Hard Candy Kitchen



● دستگاه پخت مداوم تحت خلا (پخت آبنبات)

این دستگاه قادر است پس از آماده شدن شربت آبنبات توسط دستگاه پیش پخت آنرا به دمای مورد نظر جهت تولید آبنبات برساند این سیستم بطور مداوم و تحت خلا با سیستم وکیوم کار می کند .

● مزایا :

- عملکرد آسان
- ساختاری محکم (ساخته شده از استنلس استیل)
- سهولت در تمیز کردن دستگاه
- مناسب برای پخت انواع آبنبات
- قابلیت فوق العاده برای پخت در حرارت های بالا
- سهولت در تنظیم درجه حرارت
- سهولت در تنظیم خلا و میزان دلخواه هر بیج از محصول
- ظرفیت حدود ۵۵۰ تا ۶۵۰ کیلوگرم در ساعت



• دستگاه پخت

این دستگاه جهت پخت انواع تافی، کارامل، ژله، مارمالاد، شربت ها و انواع مغز برای آبنبات و آدامس استفاده می شود و سیستم پخت بصورت بچ می باشد.

• قابلیت ها :

- قسمت دو جداره جهت گردش بخار
 - ساختار کاملاً استنلس استیل
 - در صورت نیاز می توان سیستم وکیوم را روی هر دو سائز ذکر شده نصب نمود.
 - این دستگاه قادر به پخت با سیستم روغن داغ نیز می باشد.
- ظرفیت حدود ۳۰۰ و ۶۰۰ کیلوگرم در ساعت



• دستگاه پخت آرمایشگاهی

این دستگاه جهت پخت انواع تافی، کارامل، ژله، مارمالاد، شربت ها استفاده می شود و سیستم پخت بصورت بچ می باشد .
مجهز به:

- قسمت دو جداره جهت گردش بخار
- ساختار کاملاً استنلس استیل
- اینورتر جهت تغییر سرعت میکسر دستگاه

موجود در سائزهای مختلف جهت تولید بچ های ۵ تا ۲۰ کیلوگرمی
دارای قابلیت نصب سیستم اتوماتیک قطع بخار، فشار شکن بخار و تراپ





• دستگاه درآژه آزمایشگاهی

این دستگاه مجهز به سیستم هوای سرد و گرم و دارای ظرفیت های ۲ الی ۲۰ کیلوگرم بسته به نوع محصول و سایز دستگاه می باشد.

• دارای دیگ هایی به قطر: ۶۵-۵۵-۵۰-۴۰ سانتی متر
• ساختار کاملاً استنلس استیل



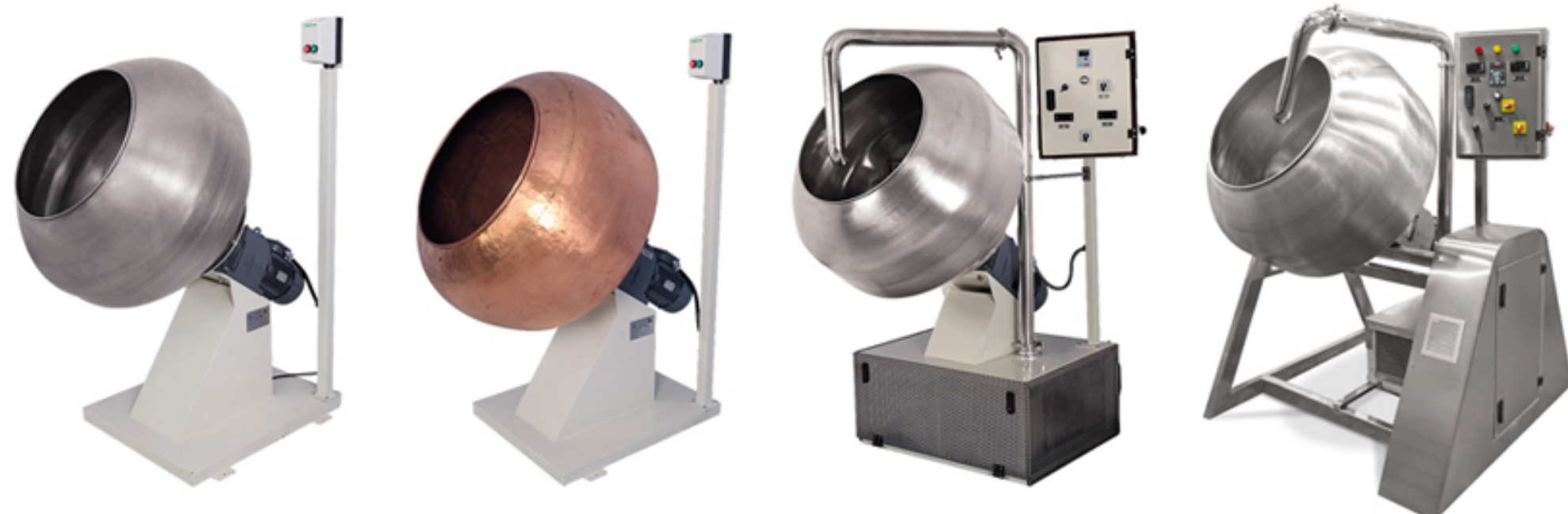
FOOD PACK

• دیگ درآژه

جهت درآژه کردن انواع اسمارتیز، آدامس و درآژه شکلاتی مورد استفاده قرار می گیرد.

• قابلیت ها:

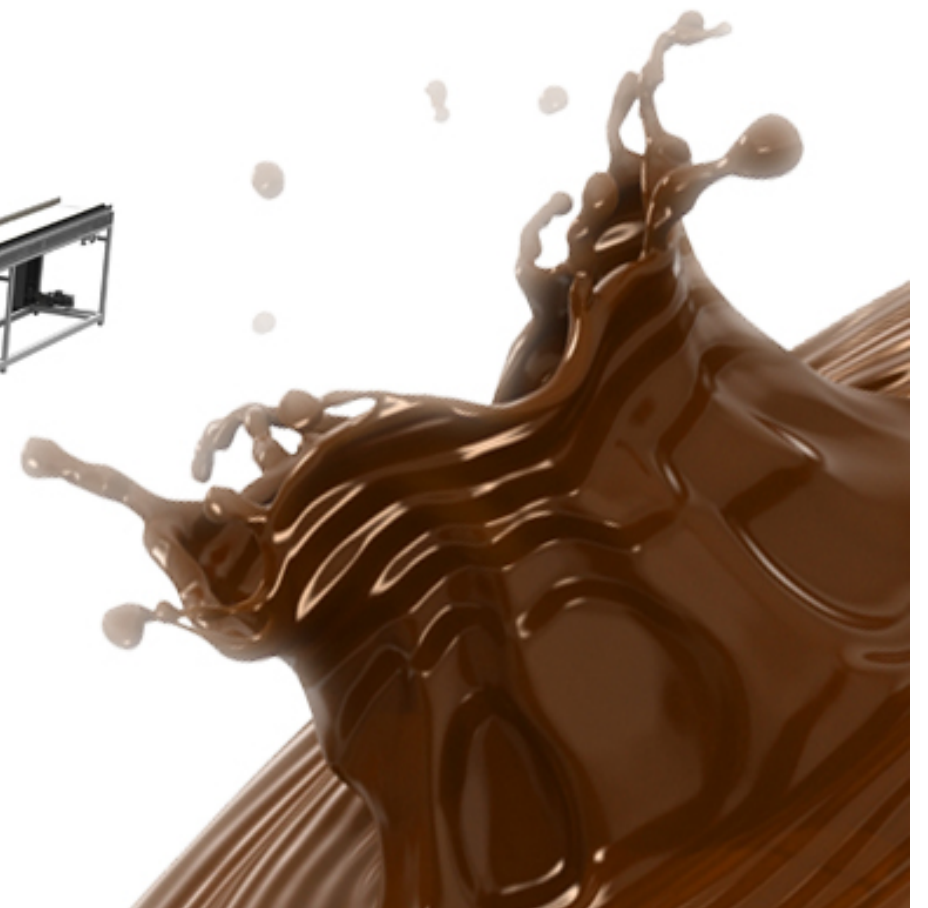
- امکان ساخت دیگ استنلس استیل و یا مسی
 - امکان نصب اینورتر جهت تنظیم سرعت گردش دیگ
 - امکان نصب سیستم هوای سرد و گرم بر روی دستگاه
 - امکان ساخت دیگ متحرک در جهت بالا و پایین
- ظرفیت حدود ۶۰ کیلوگرم



• دستگاه کنچ

این دستگاه جهت عمل آوری شکلات استفاده می شود، پس از آماده شدن شکلات توسط ریفاینر آنرا توسط باند های مخصوص به کنچ انتقال داده و پس از هم زدن و عمل آوری شکلات آنرا به مخازن و یا دستگاههای دیگر انتقال می دهد.

این دستگاه با دو محور افقی قادر است شکلات را به خوبی عمل آوری کند، دارای جداره داخلی از جنس استنلس استیل و کاملاً دو جداره می باشد. ظرفیت دستگاه حدود ۲۵۰۰ کیلوگرم می باشد.



• مخزن ذخیره شکلات

این دستگاه کاملاً دوجداره بوده و دارای میکسر جهت هم زدن شکلات، سیستم برق کامل، سیستم کنترل دمای آب و دمای شکلات می باشد.

مخازن ذخیره شکلات دارای ظرفیت های متنوع ۳۰۰، ۵۰۰، ۸۰۰، ۱۵۰۰، ۲۵۰۰، ۳۵۰۰ و ۴۵۰۰ کیلو گرم می باشد. قابلیت نصب پمپ سیرکوله و انتقال شکلات با ظرفیت ۳۰۰ الی ۸۰۰ کیلوگرم در ساعت در طول های ۳۰ الی ۱۰۰ متر را دارا می باشد.

