

كتالوج الآلات الفنية



تحضير الشوكولاتة

مطحنة حبوب الكاكاو

CNG50

المواصفات الفنية للموديل CNG50.



3.75 كيلوواط
القدرة

موديل واحد
الموديلات

15 L / حتى 50 كجم/ساعة
الطاقة

أعدّ لتخطيط الإنتاج Fadwa Özyi it
+905056983049 yildiz.ozyigit@akaygam.com akaygam-arabic.com

أساس الاختيار الهندسي

اختيار الآلة يبدأ من متطلبات الإنتاج

نحدد التجهيز المناسب حسب المنتج والطاقة المطلوبة وخدمات المصنع والمساحة المتاحة.

02

الطاقة الإنتاجية

الطاقة المطلوبة في الساعة أو الدفعة.

01

المنتج والعملية

نوع المنتج والقوام المطلوب ومرحلة التصنيع.

04

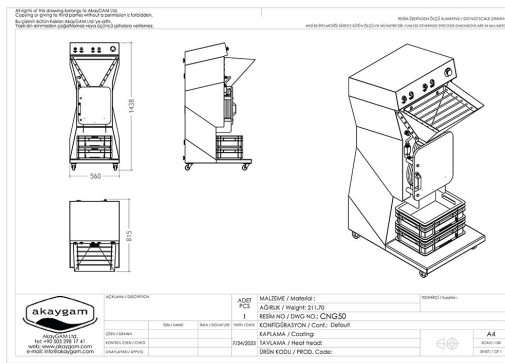
تخطيط الخط

المساحة المتاحة والربط مع الآلات السابقة واللاحقة.

03

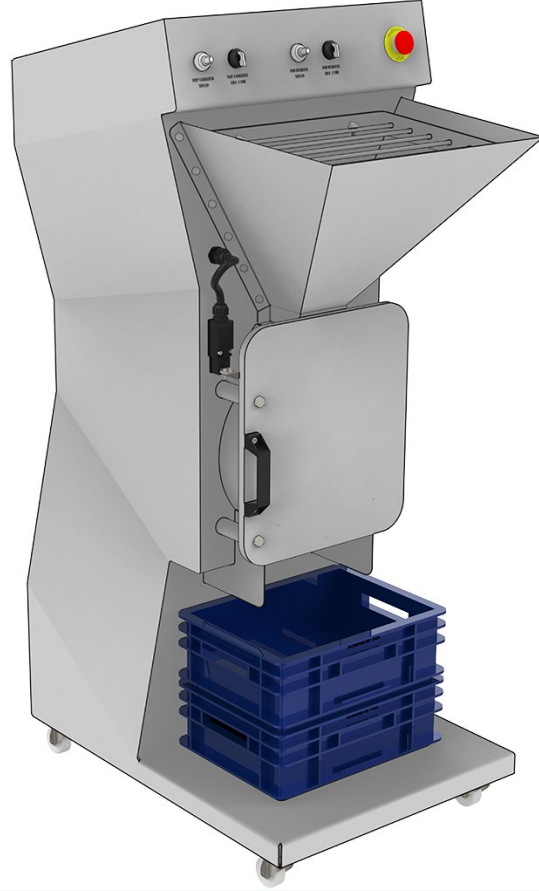
خدمات المصنع

الكهرباء والماء والتبريد والهواء المضغوط.



Fadwa Özyi it +905056983049 yildiz.ozyigit@akaygam.com akaygam-arabic.com

نظرة عامة على المنتج
مطحنة حبوب الكاكاو: CNG50. تعرض الصفحة صورة كل موديل ومواصفاته الفنية.
<https://akaygam-arabic.com/ar/products/cocoa-nib-grinder>



الطاقة	الموديلات	القدرة	التغذية الكهربائية
15 L / حتى 50 كجم/ساعة	موديل واحد	3.75 كيلوواط	380 V, ثلاثي الطور; no أحادي الطور configuration

ملاحظات الاختيار والتشغيل

الاستخدام

مطحنة حبوب الكاكاو: CNG50. تعرض الصفحة صورة كل موديل ومواصفاته الفنية.

اختيار الموديل

الموديلات المتاحة: CNG50. تتم مقارنة السعة والطاقة والتجهيز داخل جدول كل موديل.

بيانات مطلوبة قبل الطلب

لتحديد العرض المناسب، يلزم توضيح نوع المنتج والسعة المطلوبة في الساعة أو الدفعة، ومصدر الكهرباء، والمساحة المتاحة، وطريقة ربط الآلة بخط الإنتاج.



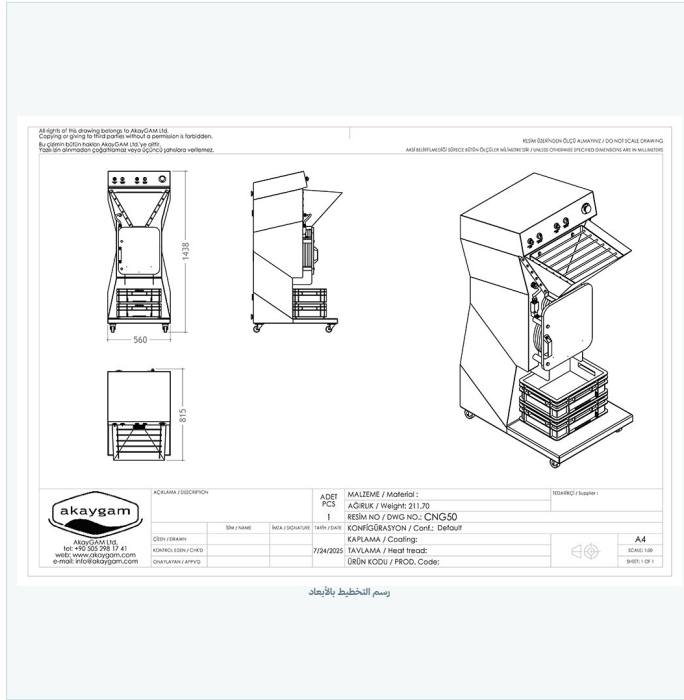
كريمة الشوكولاتة ومعجون البرالين

الموديلات المتاحة

اسم الآلة	رمز الموديل
مطحنة حبوب الكاكاو	CNG50

مطحنة حبوب الكاكاو

CNG50



المواصفات الفنية للموديل CNG50.

البيانات الفنية

معبون قابل للضخ إلى مطحنة الكرات للوصول إلى 25-18 ميكرون	الناتج قبل الطحن الدقيق
L 15	سعة الخزان
حتى 50 كجم/ساعة	الطاقة
ستانلس ستيل AISI 304	المادة
غطاء أمامي مع مفتاح أمان متداخل	السلامة
جميع سرعات الدوران قابلة للضبط بشكل مستقل	التحكم بالسرعة
V 380, ثلاثي الطور: no أحادي الطور configuration	التغذية الكهربائية
3.75 كيلوواط	القدرة المركبة
CNG50	الموديل

CNG50	رمز الموديل
مطحنة حبوب الكاكاو	اسم الآلة
طحن صدمي على مرحلتين: كسارة علوية ثم حجرة طحن بالدبابيس	مبدأ الطحن
معبون سائل تتحرر فيه الدهون، وليس حبيبات جافة	شكل الخرج
حبوب الكاكاو والمكسرات المحمصة مثل البندق والفل السوداني والفسق واللوز	مواد الإدخال
المواد الخام أو غير المحمصة والمواد الجافة قليلة الدهون	مدخلات غير مناسبة
نحو 300 ميكرون حسب الوصفة وعملية التشغيل	حجم الجسيمات المعتاد
إنتاج المعجون بشكل مستقل أو الطحن الأولي قبل التنقية بمطحنة الكرات	طريقة الاستخدام
كتلة الكاكاو ومعاجن المكسرات الخشنة والبرالين المحبب وقواعد الكريمات ذات القوام	الناتج عند التشغيل المستقل

الهاتف
905056983049+

البريد الإلكتروني
yildiz.ozyigit@akaygam.com

تواصل معنا
Fadwa Özyi it