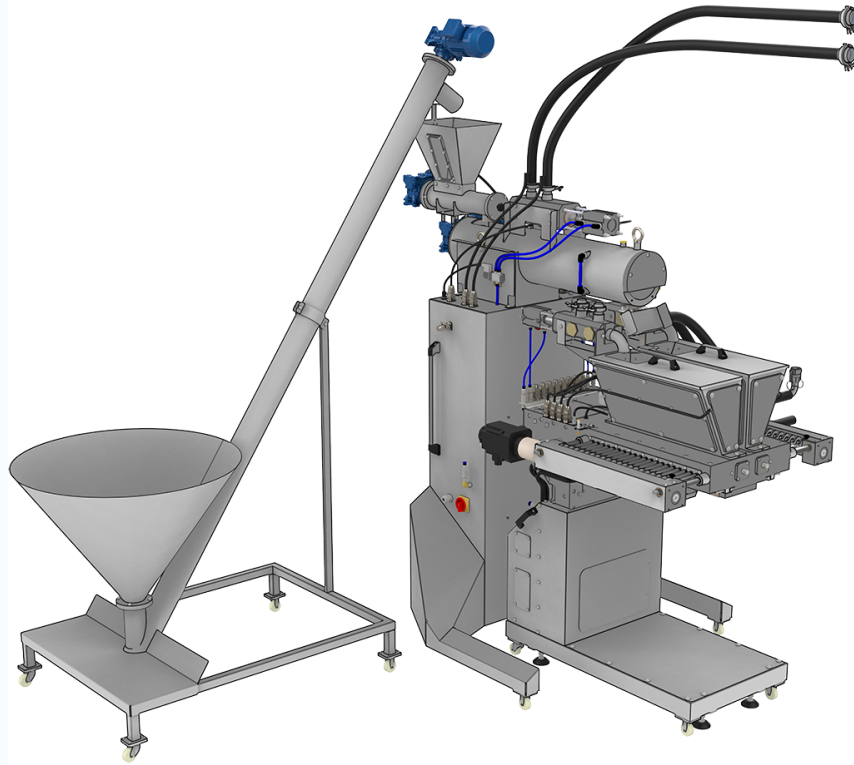




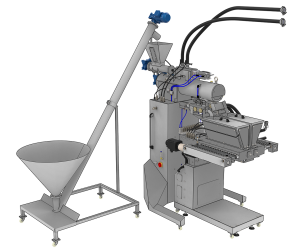
تحضير الشوكولاتة
خلاط الإضافات
المواصفات الفنية للموديل INM+NGOSD20CV.
سعر حسب الطلب

التفاصيل الفنية

القسم	تحضير الشوكولاتة
الموديلات	INM+NGOSD20CV
المادة	Completely made of AISI 304 grade ستانلس ستيل.
نظام التحكم	ناقل لولبي مع قادوس جرعات لتغذية الإضافات بشكل مضبوط.
الميزة	سرعة جرعات قابلة للضبط للحفاظ على نسبة ثابتة بين الإضافات والشوكولاتة.
التسخين	جاكيت مائي mixing tube to maintain process temperature during inclusion dosing.
إجمالي استهلاك القدرة	380 V، ثلاثي الطور، 3 كيلوواط.
الموديل	INM+NGOSD20CV

INM+NGOSD20CV

خلط الإضافات



المواصفات الفنية للموديل INM+NGOSD20CV.

المادة	Completely made of AISI 304 grade ستانلس ستيل.
نظام التحكم	ناقل لولبي مع قادوس جرعات لتغذية الإضافات بشكل مضبوط.
نظام التحكم	قادوس إضافات بحساس مستوى لتشغيل مستمر ومستقر.
الميزة	سرعة جرعات قابلة للضبط للحفاظ على نسبة ثابتة بين الإضافات والشوكولاتة.
التسخين	جاكيت مائي mixing tube to maintain process temperature during inclusion dosing.
التسخين	تحكم PID jacket heating for precise temperature maintenance.
الميزة	تحريك بسرعة متغيرة يوزع القطع ويقلل الضغط الميكانيكي على المكونات الهشة.
التسخين	صمام ثلاثي مسخن مع خراطيم مرنة مسخنة ومعتمدة من FDA.
نظام التحكم	اختيار آلي بين مسار التجاوز وتغذية الخلط لتثبيت بدء التشغيل والانتقال بين الوصفات.
الميزة	تكامل مباشر مع وحدة صب الشوكولاتة للإنتاج المستمر.
إجمالي استهلاك القدرة	380 V، ثلاثي الطور، 3 كيلوواط.
الموديل	INM+NGOSD20CV