كتالوج الآلات الفني

تشكيل الشوكولاتة

# خط تشكيل الشوكولاتة

## MMEL100 / MML100

خط تشكيل الشوكولاتة: MMEL100, MML100. تعرض الصفحة صورة كل موديل ومواصفاته الفنية.



**50–100 كجم/ساعة**
الطاقة

**2 موديلات**
الموديلات

**380 V ثلاثي الطور, 8 كيلوواط. / 380 V ثلاثي الطور, 1...**
القدرة

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

02

أساس الاختيار الهندسي

# اختيار الآلة يبدأ من متطلبات الإنتاج

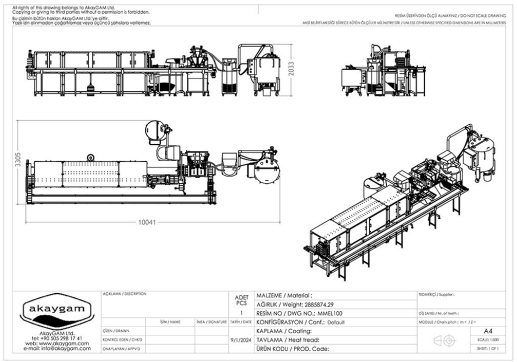
نحدد التجهيز المناسب حسب المنتج والطاقة المطلوبة وخدمات المصنع والمساحة المتاحة.

01
**المنتج والعملية**
نوع المنتج والقوام المطلوب ومرحلة التصنيع.

02
**الطاقة الإنتاجية**
الطاقة المطلوبة في الساعة أو الدفعة.

03
**خدمات المصنع**
الكهرباء والماء والتبريد والهواء المضغوط.

04
**تخطيط الخط**
المساحة المتاحة والربط مع الآلات السابقة واللاحقة.

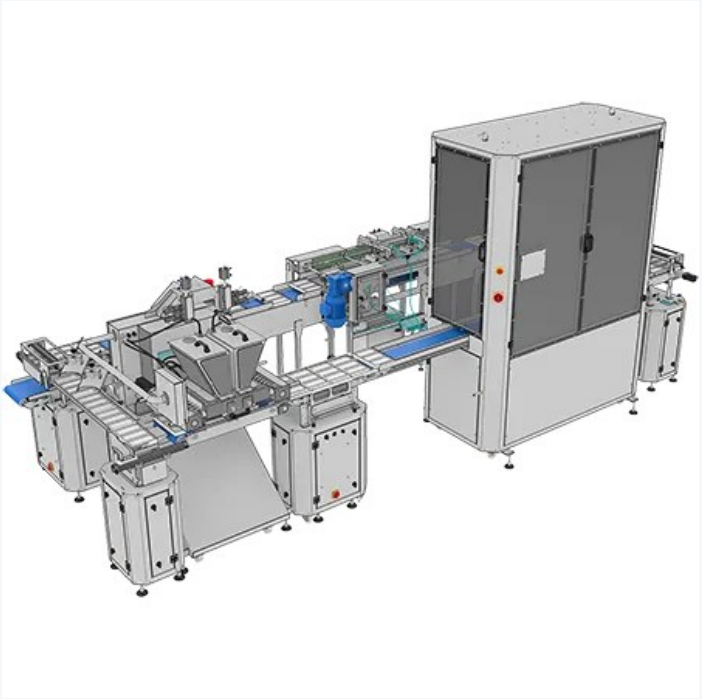


Fadwa Özyi it +905056983049 yildiz.ozyigit@akaygam.com akaygam-arabic.com

01

# خط تشكيل الشوكولاتة

**MMEL100 / MML100**



**نظرة عامة على المنتج**
خط تشكيل الشوكولاتة: MML100، MMEL100. تعرض الصفحة صورة كل موديل ومواصفاته الفنية.
https://www.akaygam-arabic.com/ar/products/mini-chocolate-molding-line

| الطاقة | الموديلات | القدرة | المادة |
|---|---|---|---|
| **50–100 كجم/ساعة** | **2 موديلات** | **380 V ثلاثي الطور، 8 كيلوواط. / 380 V ثلاثي الطور، 1...** | **ستانلس ستيل ملامس للغذاء** |

## ملاحظات الاختيار والتشغيل

### الاستخدام
خط تشكيل الشوكولاتة: MML100، MMEL100. تعرض الصفحة صورة كل موديل ومواصفاته الفنية.

### اختيار الموديل
الموديلات المتاحة: MML100، MMEL100. 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.

## تطبيقات الإنتاج



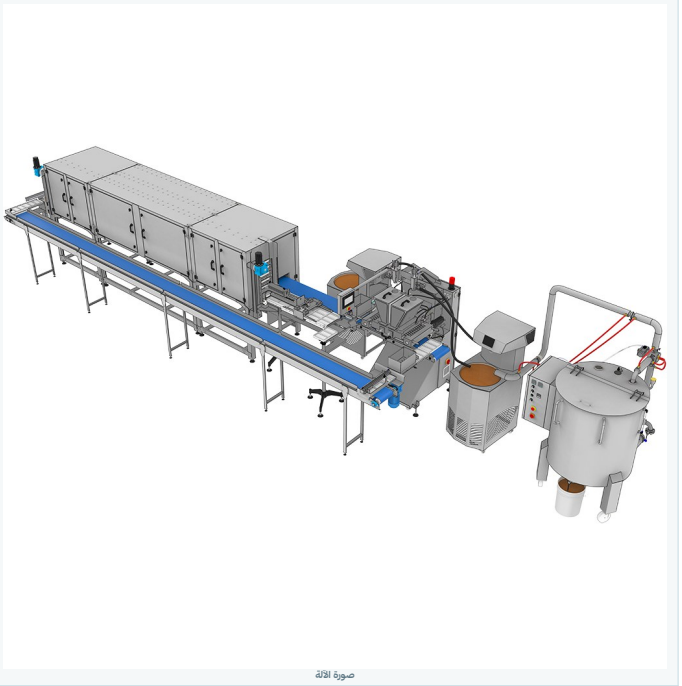
شوكولاتة مشكلة بالقوالب

## الموديلات المتاحة

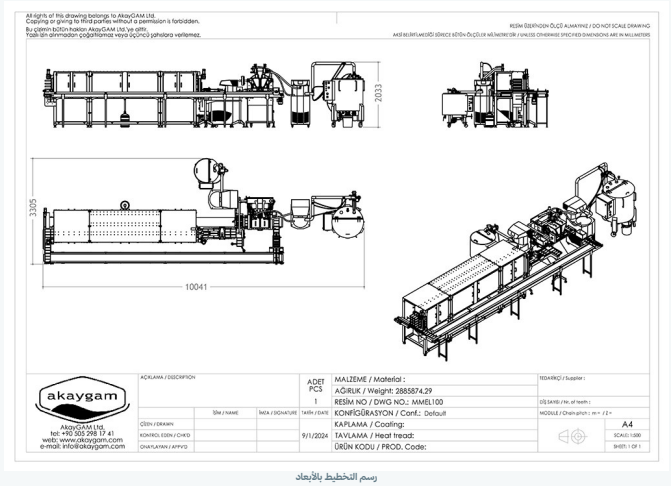
| اسم الآلة | رمز الموديل |
|---|---|
| خط تشكيل الشوكولاتة | MMEL100 |
| خط تشكيل الشوكولاتة | MML100 |

# خط تشكيل الشوكولاتة

## MMEL100



صورة الآلة




رسم التخطيط بالأبعاد

المواصفات الفنية للموديل MMEL100.

## البيانات الفنية

| | |
|---|---|
| رمز الموديل | MMEL100 |
| اسم الآلة | خط تشكيل الشوكولاتة |
| تبريد | نفق تبريد متعدد الطوابق على قضبان لنقل القوالب. |
| التفريغ | إخراج يدوي من القوالب عند نهاية الخط. |

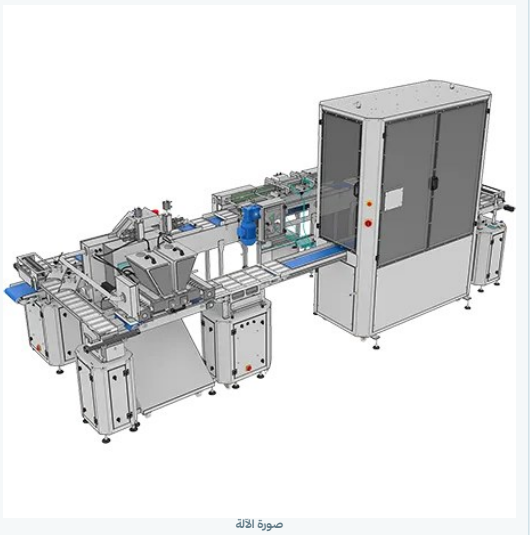
| | |
|---|---|
| إجمالي استهلاك القدرة | 380 V ثلاثي الطور. 8 كيلوواط. |
| الموديل | MMEL100 |
| المادة | ستانلس ستيل ملامس للغذاء |

تساعد الرسومات ذات الأبعاد في التخطيط الأولي. تُعتمد الأبعاد النهائية حسب التجهيز المختار.

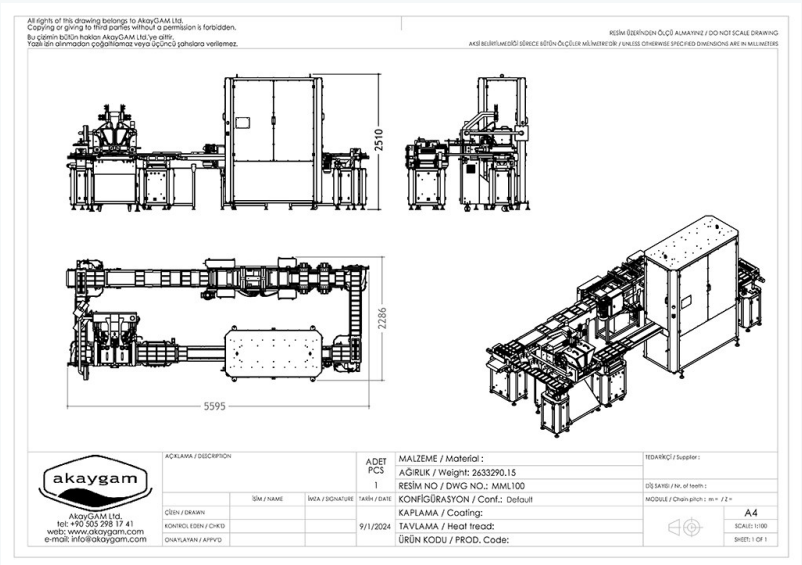
تواصل معنا
Fadwa Özyi it
البريد الإلكتروني
yildiz.ozyigit@akaygam.com
الهاتف
+905056983049

# خط تشكيل الشوكولاتة

## MML100



صورة الآلة




رسم التخطيط بالأبعاد

المواصفات الفنية للموديل MML100.

## البيانات الفنية

| | |
|---|---|
| رمز الموديل | MML100 |
| اسم الآلة | خط تشكيل الشوكولاتة |
| تبريد | نفق تبريد رأسي بنظام المصعد يتسع لـ 108 قوالب داخل دورة التبريد. |
| نظام التحكم | نظام آلي مدمج لإخراج المنتج من القوالب. |

| | |
|---|---|
| إجمالي استهلاك القدرة | 380 V ثلاثي الطور، 10.2 كيلوواط. |
| الموديل | MML100 |
| المادة | ستانلس ستيل ملامس للغذاء |

تساعد الرسومات ذات الأبعاد في التخطيط الأولي. تُعتمد الأبعاد النهائية حسب التجهيز المختار.

تواصل معنا
Fadwa Özyi it
البريد الإلكتروني
yildiz.ozyigit@akaygam.com
الهاتف
+905056983049