

Produktdaten

# Maschine zur Herstellung von Gummibärchen

HUADA Pharma International Co., Ltd



**HUADA**  
Pharma





# Maschine zur Herstellung von Gummibärchen

Produktdaten

## Inhalt

---

---

GD150/300/450/600	Vollautomatische Maschine zur Herstellung von Gummibärchen
CndCN-	Halbautomatische Maschine zur Herstellung von Gummibärchen

# GD150/300/450/600 Maschine

# Vollautomatische Herstellung von

## Gummibärchen



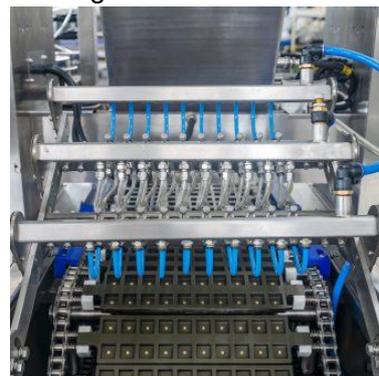
befüllter  
Recyclingsystem.

Unsere vollautomatische Maschine zur Herstellung von Gummibärchen ist ein zuverlässiges und effizientes Gerät, das für eine einfache Bedienung lokalisiert wurde. Basierend auf einer ähnlichen Maschine aus Australien haben wir die notwendigen Anpassungen vorgenommen, um einen stabilen Betrieb und benutzerfreundliche Funktionen zu gewährleisten. Die gesamte Verarbeitungslinie umfasst Kochen, Ablegen (mit servozentral Ablage), Übergabe des fertigen Produkts, Pulverentsorgung und

Unsere Kunden haben die Möglichkeit, die Bonbongröße zu wählen, und wir bieten ein professionelles Layout-Design, um die Produktionskapazität zu maximieren und gleichzeitig einen stabilen Betrieb und eine stabile Stärkeform aufrechtzuerhalten. Unsere Maschine ist so konzipiert, dass sie den Anforderungen der Großserienproduktion gerecht wird und gleichzeitig eine gleichbleibende Qualität gewährleistet. Mit unserer vollautomatischen Gummibärchen-Herstellungsmaschine können Sie zuverlässige Leistung und hochwertige Ergebnisse erwarten.

### Merkmale

- Das System wird von einer SPS gesteuert und verfügt über ein LED-Touchpanel zur einfachen Bedienung.
- Es kann 40, 80, 150, 200, 300 kg/h oder mehr produzieren, basierend auf 3,5 g Monobonbons.
- Die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, bestehen aus hygienischem Edelstahl SUS304.
- Inline-Injektions-, Dosier- und Vormischtechniken werden für die proportionale Zugabe von Flüssigkeit verwendet.
- Dosierpumpen werden auch zur automatischen Injektion von Farben, Aromen und Säuren eingesetzt.
- Das System verwendet ein automatisches Dampfkontrollsystem anstelle eines manuellen Dampfventils, um einen stabilen Dampfdruck zum Kochen zu gewährleisten.
- Formen können nach den Süßigkeitenmustern des Kunden hergestellt werden.
- Es stehen auch optionale Funktionen zur Verfügung, wie ein zusätzliches Marmeladenpasten-Einspritzsystem zur Herstellung von mit Fruchtarmelade gefüllten Bonbons und ein durch Frequenzumrichter gesteuerter Massenfluss.



### Technische Parameter

Modell	GD150	GD300	GD450	GD600
Kapazität	150kg/h	300kg/h	450kg/h	600kg/h
Bonbongewicht	Je nach Größe der Süßigkeiten			
Einzahlungsgeschwindigkeit	25~55 n/min			
Druckluftbedarf	0.5M3/min,0.4-0.6MPa			
Arbeitsbedingung	Temperatur: 22–25 °C, Luftfeuchtigkeit 55 %.			
Strom wird benötigt	16kW/380V	26kW/380V	32kW/380V	36kW/380V
Gesamtlänge	15m	17m	17m	22m
Gewicht der Maschine	3500kg	4000kg	4500kg	6000kg

# Halbautomatische Maschine zur Herstellung von Gummibärchen

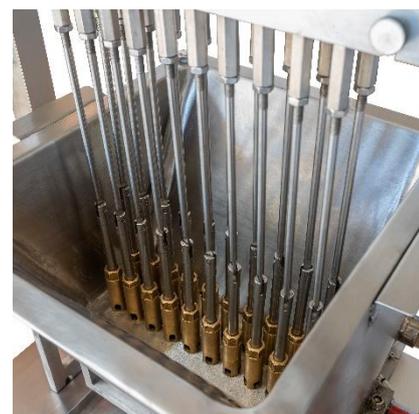


Die Produktionslinie ist eine fortschrittliche Ausrüstung für die kontinuierliche Produktion von Süßigkeiten verschiedener Größen. Mit dieser Ausrüstung können Süßwarenprodukte verschiedener Modelle und Spezifikationen gemäß den Kundenanforderungen entworfen und hergestellt werden. Im Produktionsprozess ist es nicht nur eine ideale Ausrüstung zur Herstellung hochwertiger Produkte, sondern auch eine ideale Ausrüstung zur Einsparung von Arbeitskräften und Platz.

Sirup-Auflösungskessel – Gummiablagerungsmaschine – Entformungsmaschine – Form

## Merkmale

- Auf den Temperatur- und Geschwindigkeitsfeldern können Sie einige nützliche Informationen sehen. Als erstes haben wir das Temperatur- und Geschwindigkeitsanzeigefeld gesehen, eine sehr praktische Funktion, die Ihnen helfen kann, den Arbeitsstatus der Maschine zu verstehen.
- Diese Maschine hat eine kompakte Struktur, einen stabilen Betrieb und eine einfache Bedienung. Es handelt sich um eine ideale Ausrüstung zur Einsparung von Arbeitskräften und Land sowie zur Herstellung hochwertiger Produkte.
- Die Verzuckerungs- und Lagertemperatur sollte nicht höher als 160 Grad Celsius sein, da sonst das Wärmeträgeröl überhitzt und das Wärmeträgeröl herausspritzt und zu Verbrühungen führt. Bei Temperaturen unter 135 Grad Celsius verlängert sich die Garzeit, wenn die Hitze nicht ausreicht.



## Technische Parameter

Modell	CndCN-Pot S100L
Temperatur	0-145°C
Kapazität	100L
Leistung	13kw
Untersetungsverhältnis	1:60
Temperaturkontrolltabelle	Omron
Motor	Siemens
Heizstil	Elektrisch
Größe (mm)	1300*800*1250
Gewicht	200 kg

Modell	<b>CndCN-Mol S20</b>
<i>Leistung</i>	4 kw
<i>Einmalige Einzahlung</i>	20 Stück (Süßigkeitsmenge kann individuell angepasst werden)
<i>Einzahlungsgeschwindigkeit</i>	10-30n/min
<i>Material</i>	SUS 304
<i>Kapazität</i>	30L
<i>Produktionskapazität</i>	30 – 50 kg / h
<i>Größe (mm)</i>	800*800*1700
<i>Gewicht</i>	200 kg

Modell	<b>CndCN-Dem S</b>
<i>Material</i>	Aluminiumlegierung
<i>Produktionskapazität</i>	30 – 50 kg / h
<i>Größe (mm)</i>	420*220*500
<i>Gewicht</i>	15 kg



# HUADA

Pharma

✉ [info@capsulcn.com](mailto:info@capsulcn.com)

☎ 0086-577-65155520 0086-15967727111

📍 Rm.1888 Bld 2nd Zhongrui Square Ruian, Zhejiang, CN 325200

🌐 [www.capsulcn.com](http://www.capsulcn.com) [www.ipharmachine.com](http://www.ipharmachine.com) [www.huadapharma.com](http://www.huadapharma.com)