

Datos del producto

Máquina de fabricación de gominolas

HUADA Pharma international Co., Ltd



HUADA
Pharma



Máquina de fabricación de gominolas

Datos del product

Contents

GD150	Máquina para hacer gominolas completamente automática
GD300	Máquina para hacer gominolas completamente automática
CndCN	Máquina semiautomática para hacer gominolas

GD150 Máquina para hacer gominolas completamente automática



El equipo para hacer caramelos de gelatina consta de una sección de cocción, una sección de depósito y una sección de enfriamiento. La línea GD150 utiliza moldes de una fila y puede producir 100-150 kg de dulces por hora, dependiendo del peso de las piezas. La forma del caramelo se puede personalizar para satisfacer las necesidades del cliente y hay varios diseños disponibles. Los dulces se pueden hacer en colores simples o dobles, con patrones de izquierda a derecha o de arriba a abajo. En las fotos a continuación se proporcionan ejemplos del producto final.

Características

- El sistema está controlado por un PLC y tiene un panel táctil LED para una fácil operación.
- Puede producir 40, 80, 150, 200, 300 kg/h o más, en base a 3,5 g de caramelo mono.
- Las partes que entran en contacto con los alimentos están hechas de acero inoxidable higiénico SUS304.
- Se utilizan técnicas de inyección en línea, dosificación y premezclado para la adición proporcional de líquido.
- Las bombas dosificadoras también se utilizan para la inyección automática de colores, sabores y ácidos.
- El sistema utiliza un sistema de control de vapor automático en lugar de una válvula de vapor manual para garantizar una presión de vapor estable para cocinar.
- Los moldes se pueden hacer de acuerdo con las muestras de dulces del cliente.
- También hay funciones opcionales disponibles, como un sistema de inyección de pasta de mermelada adicional para hacer dulces rellenos con mermelada de frutas y flujo de masa controlado por convertidores de frecuencia.



Parámetros técnicos

Modelo	GD150	GD300	GD450	GD600
Capacidad	150kg/h	300kg/h	450kg/h	600kg/h
Peso del caramelo	Según el tamaño del caramelo.			
Velocidad de depósito	25~55 n/min			
Requisito de aire comprimido	0.5M3/min,0.4-0.6MPa			
Condiciones de trabajo	temperatura: 22-25 °C humedad 55%			
Energía eléctrica necesaria	16kW/380V	26kW/380V	32kW/380V	36kW/380V
Largo total	15m	17m	17m	22m
Peso de la máquina	3500kg	4000kg	4500kg	6000kg

GD300 Máquina para hacer gominolas completamente automática

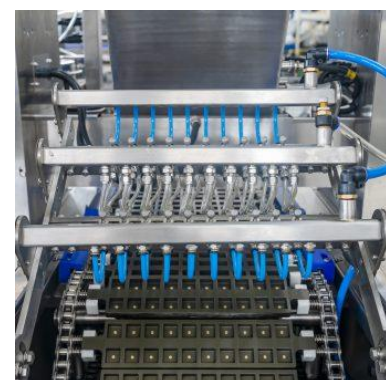


Nuestra máquina para fabricar gominolas completamente automática es un equipo confiable y eficiente que ha sido localizado para una fácil operación. Basándonos en una máquina similar de Australia, hemos realizado los ajustes necesarios para garantizar un funcionamiento estable y funciones fáciles de usar. Toda la línea de procesamiento incluye cocción, depósito (con depósito lleno de servo central), transferencia de producto terminado, eliminación de polvo y sistema de reciclaje. Nuestros clientes tienen la opción de elegir el caramelo, y ofrecemos un diseño profesional para maximizar la capacidad de producción mientras mantenemos un funcionamiento constante y moldes de almidón estables. Nuestra máquina está diseñada para satisfacer las demandas de producción de alto volumen manteniendo una calidad constante. Con nuestra máquina para fabricar gominolas completamente automática, puede esperar un rendimiento confiable y resultados de calidad.

tamaño del
diseño de diseño

profesional para maximizar la

capacidad de producción mientras mantenemos un funcionamiento constante y moldes de almidón estables. Nuestra máquina está diseñada para satisfacer las demandas de producción de alto volumen manteniendo una calidad constante. Con nuestra máquina para fabricar gominolas completamente automática, puede esperar un rendimiento confiable y resultados de calidad.



Características

- El sistema está controlado por un PLC y tiene un panel táctil LED para una fácil operación.
- Puede producir 40, 80, 150, 200, 300 kg/h o más, en base a 3,5 g de caramelo mono.
- Las partes que entran en contacto con los alimentos están hechas de acero inoxidable higiénico SUS304.
- Se utilizan técnicas de inyección en línea, dosificación y premezclado para la adición proporcional de líquido.
- Las bombas dosificadoras también se utilizan para la inyección automática de colores, sabores y ácidos.
- El sistema utiliza un sistema de control de vapor automático en lugar de una válvula de vapor manual para garantizar una presión de vapor estable para cocinar.
- Los moldes se pueden hacer de acuerdo con las muestras de dulces del cliente.
- También hay funciones opcionales disponibles, como un sistema de inyección de pasta de mermelada adicional para hacer dulces rellenos con mermelada de frutas y flujo de masa controlado por convertidores de frecuencia.

Parámetros técnicos

Modelo	GD150	GD300	GD450	GD600
Capacidad	150kg/h	300kg/h	450kg/h	600kg/h
Peso del caramelo	Según el tamaño del caramelo.			
Velocidad de depósito	25~55 n/min			
Requisito de aire comprimido	0.5M3/min,0.4-0.6MPa			
Condiciones de trabajo	temperatura: 22-25 °C humedad 55%			
Energía eléctrica necesaria	16kW/380V	26kW/380V	32kW/380V	36kW/380V
Largo total	15m	17m	17m	22m
Peso de la máquina	3500kg	4000kg	4500kg	6000kg

Semi-auto Gummy Making Machine

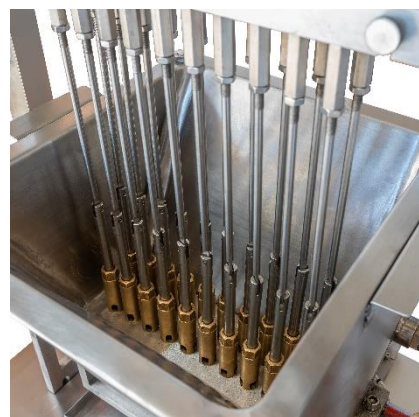
Esta línea de producción es un equipo avanzado para la producción continua de dulces de varios tamaños. Este equipo puede diseñar y fabricar dulces de varios modelos y especificaciones según los requisitos del cliente. En el proceso de producción, no solo es un equipo ideal para producir productos de alta calidad, sino también un equipo ideal para ahorrar mano de obra y espacio.



Hervidor para disolver jarabe—Máquina depositadora de gominolas—Máquina de desmoldeo—Molde.

Características

- En los paneles de temperatura y velocidad, puede ver información útil. En primer lugar, vimos el panel de visualización de temperatura y velocidad, que es una función muy práctica que puede ayudarlo a comprender el estado de funcionamiento de la máquina.
- Esta máquina tiene una estructura compacta, operación estable y fácil operación. Es un equipo ideal para ahorrar mano de obra y tierra y producir productos de alta calidad.



La temperatura de sacarificación y la temperatura de almacenamiento no deben ser superiores a 160 grados centígrados, de lo contrario, el aceite de transferencia de calor se sobrecalentará y el aceite de transferencia de calor se rociará, lo que provocará quemaduras en las personas. Por debajo de 135 grados centígrados, si no hay suficiente calor, aumentará el tiempo de cocción..

Parámetros técnicos

Modelo	Potenciómetro CndCN S100L
Temperatura	0-145 °C
Capacidad	100L
Fuerza	13kw
Relación de reducción	1:60
Mesa de control de temperatura	Omron
Motor	Siemens
Estilo de calefacción	Electico
Tamaño (mm)	1300*800*1250
Peso	200 kg

Modelo	CndCN-Mol S20
Fuerza	4 kilovatios
Depósito único	20 piezas (la cantidad de dulces se puede personalizar)
Velocidad de depósito	10-30 n/min
Material	SUS 304
Capacidad	30L
Capacidad de producción	30 – 50 kg/hora
Tamaño (mm)	800*800*1700
Peso	200 kg

Modelo	CndCN-Dem S
Material	aleación de aluminio
Capacidad de producción	30 – 50 kg/hora
Tamaño (mm)	420*220*500
Peso	15 kg



HUADA

Pharma

✉ info@capsulcn.com

☎ 0086-577-65155520 0086-15967727111

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

🌐 www.capsulcn.com www.ipharmachine.com www.huadapharma.com