

product name, specification, main parameters

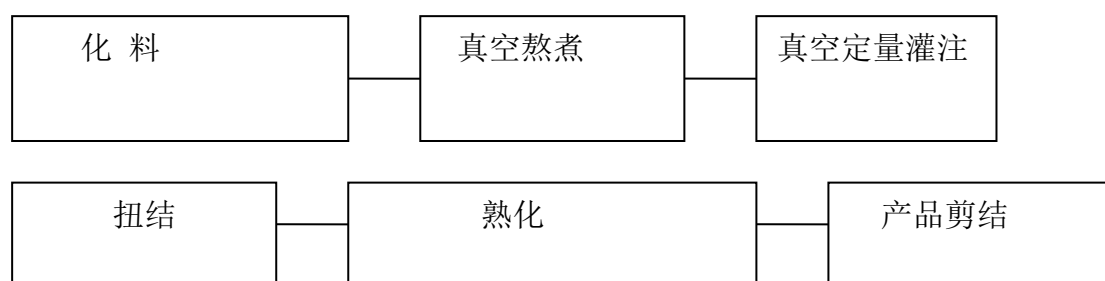
1-1、名称 Name: 软糖成套设备 Jelly candy production line

1-2、规格 Type: JW100 型

1-3、产量 Output: 100kg/h

1-4、本设备可生产软糖类、夹心、多色 This line also can produce:
soft candy(two color and with filling inside) jelly candy

二、工艺流程图: Processes Flow



三、设备清单: Components

设备配置表

设备名称	型号		备注
化糖罐	JW300		304 不锈钢含搅拌
混合缸	JW400		304 不锈钢含搅拌
齿轮泵			
真空连续熬糖器	JW—300A		

储糖罐	JW400A		304 不锈钢含搅拌
真空灌装机	JW6500		带有保温功能
高速扭结机	JWJ1200		2.5 厘米定制皮带，产品长度 2.4 厘米左右，重量 4.5 克
自动挂杆机	JW1200		
剪结机	JW500		
蒸煮炉	JWX500		带有自动烘干功能
总金额			
备注	终身免费维修，更换零配件则收取配件费，供货期 50 天。我们在工厂调试好，发过去就可以用。		

四、需方自备清单 Self-prepare list:

空气压缩机 1 台、除湿机 1 台、排风扇 1 台、熟化下车
air compressor 1set dehumidifier 1set ventilating fan 1set

五、主要原材料 Main raw material:

白砂糖、果葡糖浆、浓缩果汁、香精、胶原蛋白肠衣、色素 等
White sugar ,glucose Gelatine Jellies essence color etc

六、能源要求 energy requirement:

水 water: 0.36tons/d; 电 electric: 380V, 60Hz, 蒸汽 steam: 0.2--0.6Mpa;

空气压缩 air compress: 0.6Mpa 0.8 m³ /min

使用环境 using condition: 温度 temperature 20~25℃ 湿度 humidity 55℃.

七、厂房面积：（长×宽） factory area: (L×W)

1. 生产车间 Produce room: 20m×7m=140 m²

2. 原材料仓库 Raw material room: $8\text{m}\times 10\text{m}=80\text{ m}^2$
3. 成品仓库 Final product room: $10\text{m}\times 10\text{m}=100\text{ m}^2$
4. 烘房 Drying room: $3\text{m}\times 3\text{m}=9\text{ m}^2$ Temperature is $40\sim 60^\circ\text{C}$

八、人员配备 Staffing:

每班所需人员工艺师傅 1 名，熬糖工人 1 名，操作工 2 名，包装工人 3 名，辅助工人 1 名。

stuff needed per shift: technical 1person, sugar dissolving 1 person, operator 2 persons, packing 2 person, assistant 1person。