

product name, specification, main parameters

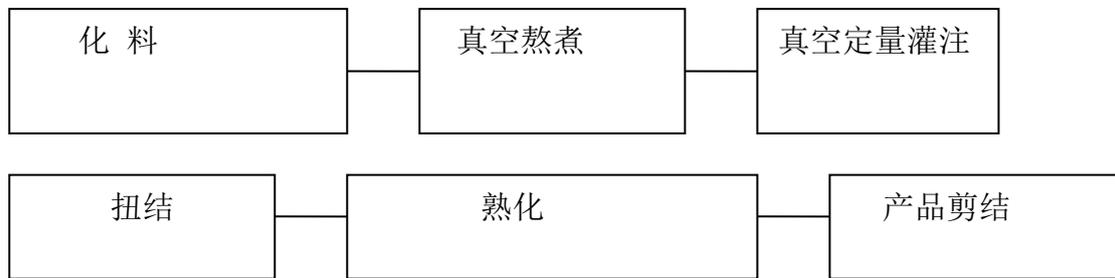
1-1、名称 Name: 软糖成套设备 Jelly candy production line

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。