

CHỢ CÔNG NGHỆ VÀ THIẾT BỊ THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Chào bán và tìm mua công nghệ và thiết bị, xin liên hệ:

TRUNG TÂM THÔNG TIN KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ Tp. HCM

Phòng Thông tin Công nghệ

79 Trương Định, Q.1, Tp. HCM (Lầu 4, Phòng 401)

ĐT: 08-3829 7040 (Ext: 409, 410); Fax: 08-3829 1957; Email: techmart@cesti.gov.vn

DÂY CHUYỀN SẢN XUẤT BÁNH TRÁNG XUẤT KHẨU

- Dây chuyền gồm các mô đun:
 - Tráng - hấp tự động.
 - Sấy bán tự động.
- **Năng suất:** 100 kg gạo/giờ.
- **Năng lượng:** điện 30 kWh, nổi hơi 500 kg/giờ.
- **Ưu điểm:** bánh tráng làm ra đảm bảo tiêu chuẩn xuất khẩu, độ dày mỏng có thể điều chỉnh được, bánh có dạng tròn hoặc vuông.
- **Phương thức chuyển giao:** theo đơn đặt hàng, chìa khóa trao tay, đào tạo.
- **Giá máy móc thiết bị (tham khảo):** 480.000.000 VNĐ.



DÂY CHUYỀN SẢN XUẤT BÚN TƯƠI

➤ Quy trình công nghệ:

Hạt gạo → Ngâm → Nghiền ướt → Ép tách nước → Nhào trộn hỗn hợp bột gạo tươi với bún tươi và nước → Ép đùn thành sợi bún → Luộc bún bằng băng tải liên tục → Rửa và làm nguội bún → Vắt thành bánh.

Bún sản xuất ra dai hơn bún được làm theo cách thông thường. Đường kính và chiều dài sợi bún theo ý muốn.

- **Phương thức chuyển giao:** theo đơn đặt hàng.
- **Giá bán:** theo thỏa thuận.



MÁY ĐÙN NHÂN CHẢ GIÒ

Dùng trong dây chuyền sản xuất chả giò, máy có thể đùn nhân chả giò theo yêu cầu về khối lượng với sai số nhỏ.

- **Công suất:** 2.400 sản phẩm/giờ.
- **Trọng lượng:** 25kg.
- **Thông số kỹ thuật khác:** phễu chứa được 10 kg nhân; trọng lượng nhân đùn được từ 8-20g, có thể điều chỉnh dễ dàng.



- **Ưu điểm:** máy hoạt động bằng hệ thống khí nén nên năng suất cao, tiết kiệm thời gian và nhân công. Thiết kế gọn nhẹ, tháo lắp dễ dàng, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
- **Giá thiết bị:** theo thỏa thuận.

CÔNG NGHỆ VÀ THIẾT BỊ CHIÊN BẰNG HƠI NƯỚC



Thiết bị có các khay chứa nguyên liệu cần rán theo từng mẻ hoặc bỏ vào và lấy ra liên tục theo dây chuyền. Lớp dưới của thiết bị đổ đầy nước, lớp trên tiếp xúc với sản phẩm là dầu ăn được gia nhiệt bằng hơi nước từ nồi cấp hơi. Điều khiển tự động nhiệt độ và thời gian.

Năng suất: tùy theo qui mô sản xuất.

Ưu điểm: có thể sản xuất được nhiều loại sản phẩm trong cùng một nhà máy.

Đạt TCVN.

Phương thức chuyển giao: theo đơn đặt hàng.

Giá bán: theo thỏa thuận.

HỆ THỐNG CHIÊN CHÂN KHÔNG

Từ một số nguồn nguyên liệu tươi, có thể chế biến thành các sản phẩm thực phẩm ăn nhanh như các loại bánh snack, mít chiên, khoai, chuối, điều, đậu phộng,... Tuy nhiên với công nghệ chiên thông thường như hiện nay thì chất lượng sản phẩm sẽ giảm mùi, vị, so với nguyên liệu ban đầu.

Thiết bị loại bỏ được nước trong nguyên liệu ở nhiệt độ <math> < 1000^{\circ}\text{C}</math> và áp suất chân không, vẫn giữ được mùi vị, màu sắc của nguyên liệu.

Thiết bị được làm bằng inox, phù hợp tiêu chuẩn vệ sinh thực phẩm; có hệ thống kiểm soát và cấp hơi hoàn toàn tự động.

Phương thức chuyển giao:

- Chuyển giao công nghệ
- Đào tạo nguồn nhân lực
- Bán thiết bị.

Giá bán thiết bị: 90 triệu VNĐ.



DÂY CHUYỀN CHIẾT RÓT VÀ ĐÓNG NẮP

Dây chuyền chiết và đóng nắp tự động là hệ thống liên hoàn dùng để chiết rót định lượng dung dịch lỏng vào chai. Công nhân tự sắp chai vào băng tải, máy tự động định vị chai vào trong đầu chiết (loại đầu có đường hồi sản phẩm). Sau khi chiết xong băng tải sẽ chuyển chai đến máy đóng nắp, máy tự định vị chai sau khi đã có nắp (loại nắp vặn và nút nhấn).

Cơ cấu đầu chiết thay đổi rất linh hoạt cho mỗi loại sản phẩm chiết có độ sệt khác nhau và có hay không có gas, định lượng chính xác (sai số 1-3%). Điều khiển tự động sử dụng PLC, điều chỉnh các thông số làm việc một cách nhanh chóng và chính xác.

Có thể nối hệ thống liên hoàn với một số các thiết bị khác (máy rửa chai, máy màng co, dán nhãn,...).

Mẫu mã đẹp, dễ vận hành và sửa chữa, được chế tạo hoàn toàn bằng inox (trừ một số cơ cấu truyền động hay tăng cứng kết cấu), đạt tiêu chuẩn về an toàn thực phẩm.

Năng suất: 1.000 chai/giờ.

Công suất: 3 HP.

Qui cách chai: - Loại PET: 500 - 1.500ml
- Loại thủy tinh: 150 - 1.000ml.

Số đầu chiết: 6, 8; loại nắp vặn - nhấn hoặc vặn.

Giá bán thiết bị: 85 triệu VNĐ.

