

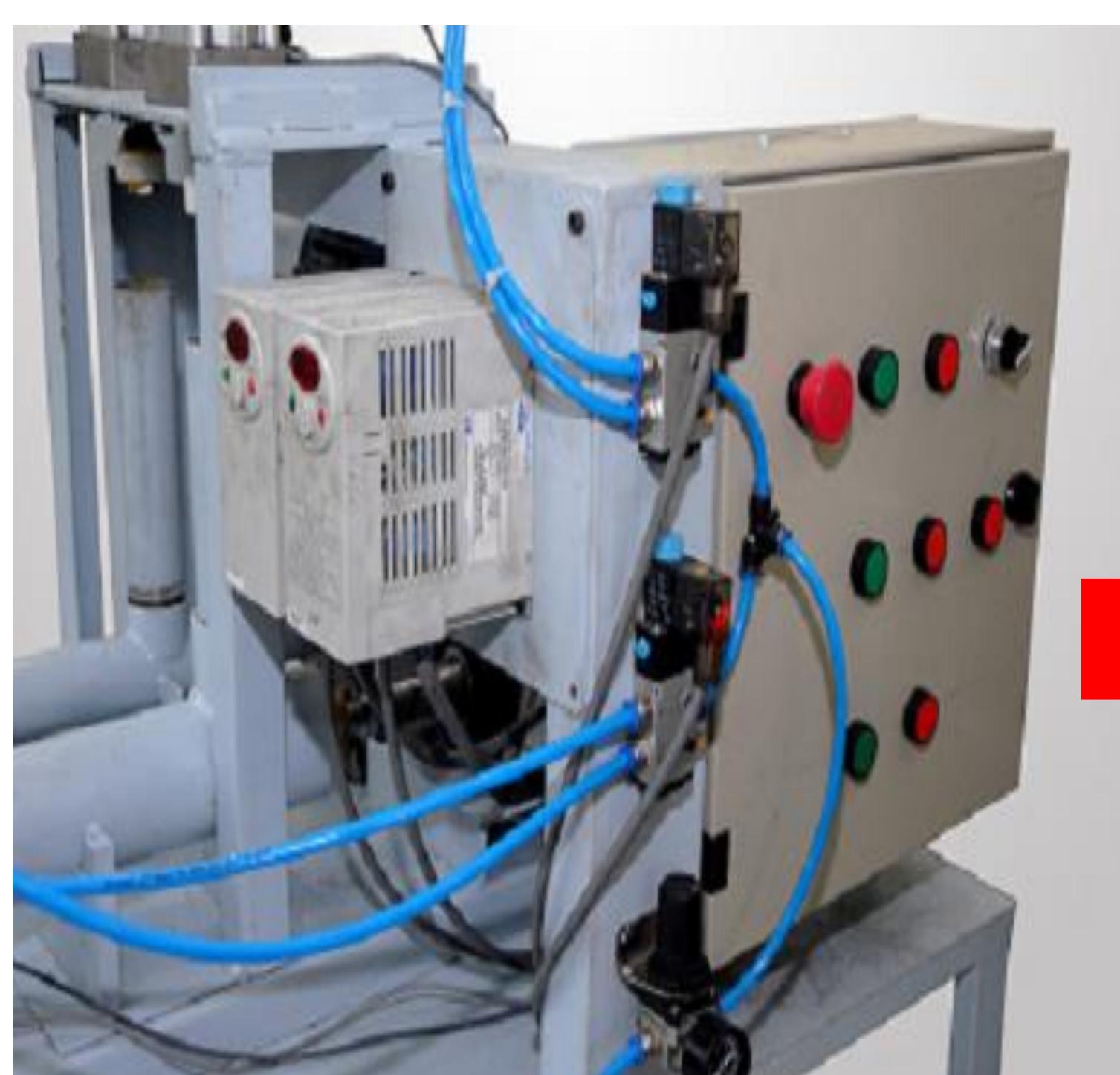


Rolled Tart Machine

PI 2011700016

MESIN TART GULUNG direkabentuk untuk menghasilkan biskut tart gulung seperti tart gulung nenas. Ia juga direkabentuk untuk kesesuaian pengusaha industri kecil dan sederhana (IKS). Biskut tart gulung nenas terdiri daripada jem nenas yang digulung dengan doh pastri. Mesin ini mudah dikendalikan, tinggi kadar pengeluaran dan mengurangkan kos operasi. Disamping itu, setiap bahagian mesin ini mudah dibuka dan dipasang untuk tujuan pembersihan.

Mesin ini terdiri daripada tiga bahagian utama iaitu bahagian pengisian, penyemperitan dan pemotongan. Saiz mesin ini adalah 820mm (P) x 420mm (L) x 520mm (T). Operasi mesin adalah doh pastri dan jem diletakkan dalam silinder pengisian doh dan jem. Seterusnya akan ditolak oleh piston pneumatik dan proses penyemperitan serta pemotongan doh akan dilakukan secara automatik. Kadar pengeluaran mesin adalah 1000 biji per jam bergantung kepada kelajuan mesin.



Panel kawalan



Proses pengisian dan pemyemperitan



Proses pemotongan

Kelebihan:

- Kadar pengeluaran tinggi
- Menjimatkan kos tenaga buruh
- Menjimatkan masa
- Mudah dikendalikan
- Hygenik
- Acuan corak mudah ubah

Potensi Pasaran:

- biskut seperti tart gulung, semperit dan biskut berkaitan

Pembuatan tart gulung nenas secara mesin:



Pembuatan biskut tart gulung nenas secara manual:



Ketua Projek : Assoc Prof. Dr. Rosnah Shamsudin
Ahli Projek : Pua Ming Yee, Adam b. Mohd. Shah
Jabatan Kejuruteraan Proses & Makanan
Fakulti Kejuruteraan
University Putra Malaysia
43400 UPM Serdang, Selangor, Malaysia
Tel : +603 8946 6366 Email : rosnahs@eng.upm.my

www.sciencepark.upm.edu.my