



چک لیست انتخاب دستگاه بسته بندی سبزیجات

مرحله آماده سازی و شست و شو

- ☐ دستگاه شست و شو و بلانچر → برای شستن، ضد عفونی و آماده سازی سبزیجات قبل از بسته بندی

نوع محصول و دستگاه متناسب با آن

- ☐ سبزیجات تازه → پس از شست و شو، دستگاه بسته بندی وکیوم یا سلفون کش برای حفظ تازگی
- ☐ سبزیجات خشک و معطر (مثل سبزی خشک، حبوبات یا چای) → دستگاه قوطی پرکن گرانولی چهار توزین
- ☐ نیاز به افزایش ماندگاری با خشک کردن → دستگاه خشک کن کابینتی + دستگاه بسته بندی
- ☐ بسته بندی تک عددی یا حرفه ای → دستگاه بسته بندی پیلوپک (افقی)

حجم تولید روزانه

- ☐ تولید کم و متوسط → دستگاه های نیمه اتوماتیک
- ☐ تولید زیاد و صنعتی → دستگاه های تمام اتوماتیک با ظرفیت بالا

فضای در دسترس

- ☐ کارگاه‌های کوچک → دستگاه‌های جمع‌وجور مثل قوطی‌پرکن یا پیلوپک
- ☐ کارخانه‌ها و خطوط بزرگ → دستگاه‌های شست‌وشو صنعتی، خشک‌کن کابینتی و بسته‌بندی تمام‌اتوماتیک

نوع بسته‌بندی و متریال مصرفی

- ☐ بسته‌بندی در قوطی‌های پلاستیکی، فلزی یا مقوایی → دستگاه قوطی‌پرکن
- ☐ بسته‌بندی لفاف‌دار و پلاستیکی → دستگاه پیلوپک یا وکیوم

بودجه و هزینه‌ها

- ☐ انتخاب دستگاه متناسب با بودجه اولیه
- ☐ توجه به هزینه‌های جانبی: مصرف برق، مواد بسته‌بندی، نگهداری و خدمات پس از فروش

«[صنعت سازان نام آور](#)»