



شرکت لیماک صنعت استیل سبالان
تولید کننده ماشین آلات صنایع غذایی
L.SANAT STEEL SABALAN



طراحی، ساخت، نصب و آموزش ماشین آلات صنایع غذایی

فرآورده های لبنیاتی، آبمیوه، شربت، آبمعدنی، عسل
مربا، صنایع تبدیلی کشاورزی، دارویی، شیمیایی



Email: sanatsteelsabalan@gmail.com

www.sanatsteelsabalan.com

آدرس: اردبیل، شهرک صنعتی شماره یک

اردبیل، شهرک صنعتی ۲، کارآفرینان ۱

Telefax: +98 45 3364 5908 - +98 45 3364 4383

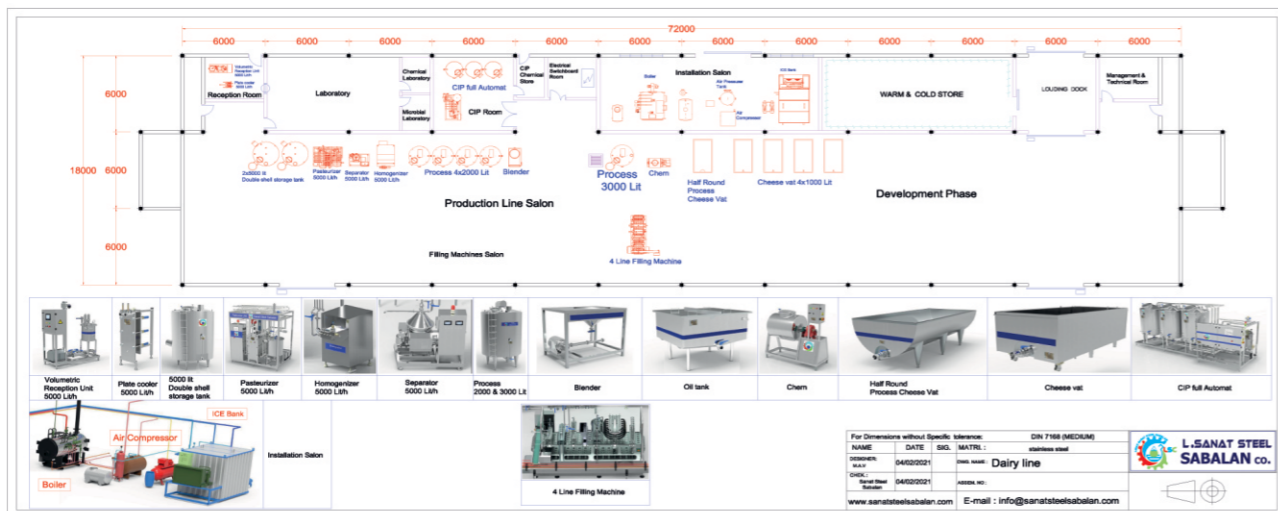
Mob: +98 914 456 7258

@sanat_steel_sabalan



واحد فنی مهندسی LSC

اجرا با کیفیت
ترکیب مطلوب را فراهم می کند



L.SANAT STEEL SABALAN CO.

Design and manufacture machinery, food processing, dairy, juice and pharmaceutical

**شرکت لیماک
صنعت استیل سبلان**

طراحی، ساخت، نصب و راه اندازی ماشین آلات صنایع غذایی

معرفی شرکت لیماک صنعت استیل سبلان

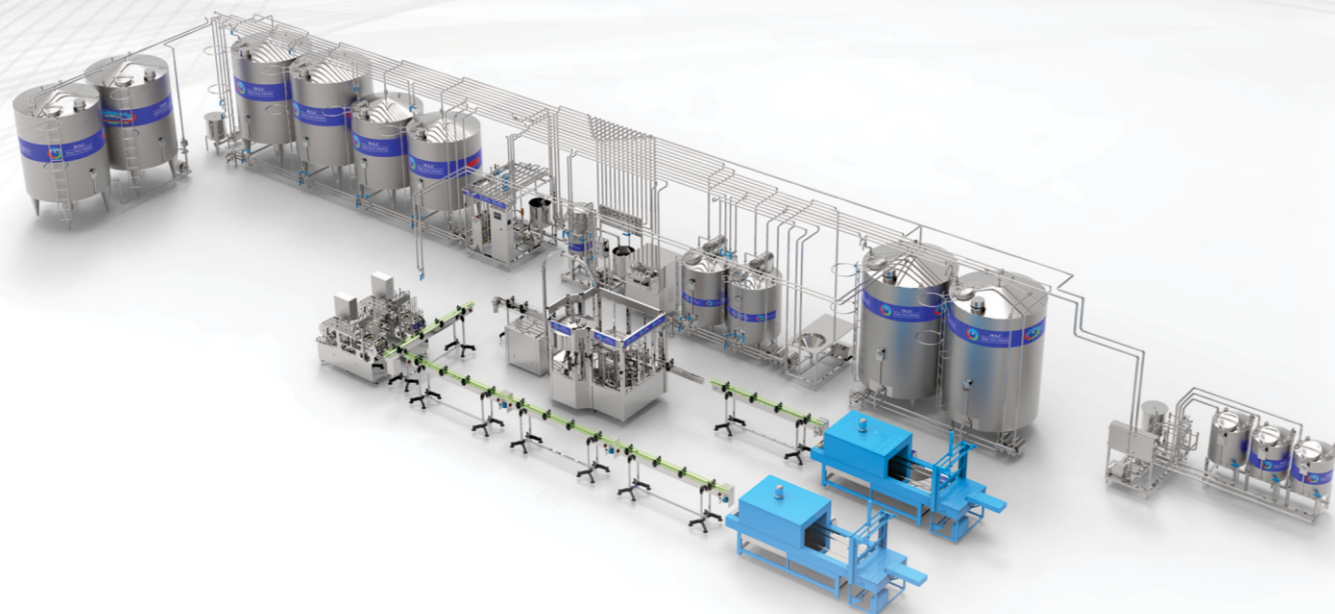
شرکت لیماک صنعت استیل سبلان LSC طراح و سازنده ماشین آلات و خطوط تولید با طیف وسیعی از صنایع از جمله صنایع غذایی، دارویی و شیمیایی همکاری و فعالیت دارد.

LSC با سابقه بیش از دو دهه حضور فعال در بخش صنعت همانند مشاوری صادق و متعهد، بهترین پیشنهادها را برای دستیابی به اهداف سرمایه گذاری در حوزه تاسیس، تجهیز و توسعه واحدهای تولیدی و صنعت ارائه می نماید.

این شرکت مفتخر است که به عنوان یکی از باکیفیت ترین سازندگان ماشین آلات صنایع غذایی و صادر کننده محصولات صنعتی و خدمات فنی - مهندسی در کشور، دارای دپارتمان فنی - مهندسی کارآمد، واحد R&D در حوزه فن آوری، واحد QC در حوزه کنترل و تضمین کیفیت همچنین کارخانه ای واقع در شهرک صنعتی شماره یک اردبیل مجهز به ماشین ابزار مدرن برای ساخت و تولید و جمعی از همکاران پرسنل پرتلاش، متخصص و مجرب در حوزه اجرایی و پشتیبان در زمینه فن آوری و پیوسته آماده ارائه خدمات و عرضه محصولات صنعتی با کیفیت در سطح استانداردهای جهانی می باشد.

شرکت لیماک صنعت استیل سبلان در ایفای وظایف محوله در پروژه و ارائه سرویس در زمینه مبانی طراحی، ساخت و تامین ماشین آلات تجهیزات خطوط تولید، اجرای تاسیسات و ساختمان ها با رعایت کامل مقررات مشمول و لحاظ زمینه های توسعه ای با زیرساخت های مناسب آماده بوده و همچنین با ملاحظه بحث کنترل اثرات سوء، زیست محیطی، مصرف بهینه انرژی و برخورداری از اتوماسیون مطلوب و دستیابی به بهترین محصول و بالاترین راندمان را همراه با تضمین کیفیت و خدمات پس از فروش فراهم می سازد.



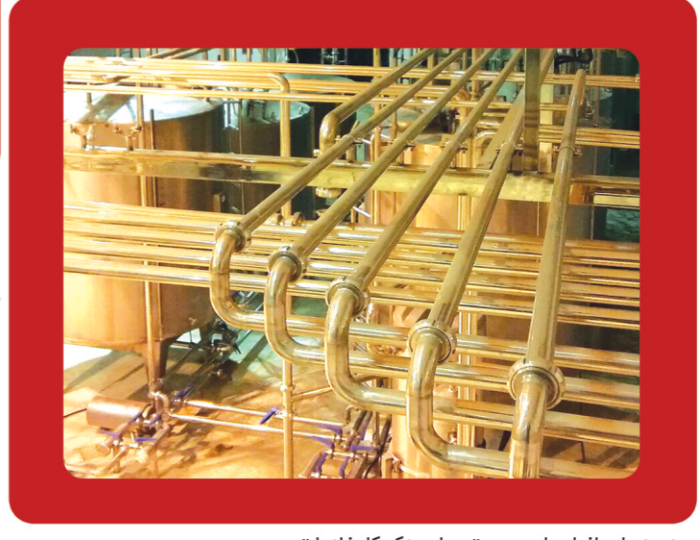


گرایش فعالیت های جاری LSC:

- ◀ خطوط تولید انواع فرآورده های لبنی هموژنیزه، پاستوریزه و استرلیزه
- ◀ خطوط تولید صنایع تبدیلی انواع فرآورده های کشاورزی و دامی
- ◀ خطوط تولید کنسانتره، آب میوه و انواع نوشیدنی ها
- ◀ خطوط تولید آب معدنی و نوشابه های طبیعی و گازدار
- ◀ خطوط تولید صنایع بهداشتی، دارویی و شیمیایی

زمینه فعالیت LSC:

- ◀ ارائه تکنولوژی برتر صنایع غذایی، دارویی و بهداشتی
- ◀ مهندسی، ساخت و تولید محصولات صنعتی، ماشین آلات و خطوط تولید
- ◀ خدمات مهندسی، طراحی فرآیند تولید برای دستیابی به محصولات روز
- ◀ ساخت، تامین، نصب، راه اندازی و آموزش (E.P.C)
- ◀ اجرای پروژه های کلید تحویل (Turn-Key project)
- ◀ گارانتی و خدمات پس از فروش (Q.A)
- ◀ فرآورده های لبنیاتی، آبمیوه، شربت، آبمعدنی، عسل، مربا، صنایع تبدیلی کشاورزی، دارویی و شیمیایی
- ◀ ساخت دستگاههای: پونت پاستوریزاتورهای صفحه ای و لوله ای در ظرفیت های مختلف برای پاستوریزه کردن شیر، ماست، دوغ، خامه، آبمیوه، نوشابه، تخم مرغ و آبلیمو
- ◀ یونیت CIP برای شستشوی ماشین آلات خطوط تولید
- ◀ ساخت انواع مخازن استیل تک جداره، دوجداره و سه جداره در شکلهای مختلف استوانه، مکعبی و نیم دایره ای
- ◀ ساخت پاتیل پخت پنیر پیتزا در ظرفیت های مختلف
- ◀ ساخت رنده پنیر پیتزا
- ◀ ساخت پلپت کولر و پلپت هیتر در ظرفیت های مختلف
- ◀ ساخت انواه کره گیر در شکل های مختلف برای گرفتن کره از ماست و خامه
- ◀ ساخت تری بلندر برای ادغام ماده خشک با انواه مایعات به صورت همگن
- ◀ ساخت انواع دیراتور به صورت پاششی و فیلمی در ظرفیت های مختلف
- ◀ ساخت یونیت دریافت حجمی و وزنی



نمونه ای از اجرای سیستم پایپینگ کارخانجات

جهاز بستره اوتوماتيكي بالكامل

پاستوريزاتور فول اتوماتيك

Fully automatic pasteurizer



وحده البستره

پاستوريزاتور – Pasteurizers



Specifications

Field of application	Milk, Skimmed Milk, Similar dairy products
Kind of Control	PLC
Number of Sections	5 Section
Heat Recovery	95%, Based on client commitment
Program of Thermal process	3-8 °C --> 35-45 °C (Separator/Deaerator) --> 58-63 °C (Homogenizer) --> 72-95 °C (Pasteurization) --> 45 or 4 °C (Output)
Description	MSC Milk Pasteurizer is a dairy pasteurization unit designed for continuous processing and pasteurization of milk Drinks and other liquid dairy products.
Components and main parts	Balance Tank, Production Pump, Plate heat Exchanger(Alfa Laval), Hot water equipments, Holding Tube, Automatic valve, Chassis
Control panel	Made from stainless steel AISI 304, equipped with PLC system, memory for registration of temperature and pasteurization process, Alarm system, steam control and product temperature

مشخصات

کاربرد	شیر کامل، شیر پس چرخ، دوغ و محصولاتی لینی مشابه
نوع کنترل	PLC
راندمان گرمایی	۹۵٪ (قابل تغییر بر اساس درخواست متقاضی)
برنامه فرایند حرارتی	3-8 °C --> 45-50 °C (Separator/Deaerator) --> 58-63 °C (Homogenizer) --> 72-78, 95°C (Pasteurization) --> 4 °C (Output)
اجزاء و قطعات اصلی	بالانس تانک، پمپ محصول، مبدل حرارتی پلیتی (Alfa Laval)، تجهیزات تدارک و سیر کولاسیون آب داغ با مبدل حرارتی برزد، هولدینگ تیوب، شیرهای اتوماتیک، و شاسی
تابلوی کنترل فرمان	از جنس ۳۰۴ AISI، مجهز به سیستم PLC، حافظه برای ثبت گزارش از فرآیند پاستوریزاسیون، سیستم آلارم، سیستم کنترل بخار و دمای تولید

مزایا

- سهولت تعمیر و نگهداری
- سهولت کنترل
- نمایشگر فرآیند
- صفحه لمسی کنترل فرمان
- بازیافت انرژی
- حداقل تاثیرات نامطلوب دما روی محصول
- نصب آسان
- ابعاد متناسب
- طراحی قابل انعطاف

Specifications

Field of application	Milk, Skimmed Milk, Similar dairy products
Kind of Control	PLC
Number of Sections	4 Section
Heat Recovery	95%, Based on client commitment
Program of Thermal process	3-8 °C --> 35-45 °C (Separator/Deaerator) --> 58-63 °C (Homogenizer) --> 72-95 °C (Pasteurization) --> 45 or 4 °C (Output)
Description	MSC Milk Pasteurizer is a dairy pasteurization unit designed for continuous processing and pasteurization of milk Drinks and other liquid dairy products.
Components and main parts	Balance Tank, Production Pump, Plate heat Exchanger(Alfa Laval), Hot water equipments, Holding Tube, Automatic valve, Chassis
Control panel	Made from stainless steel AISI 304, equipped with PLC system, memory for registration of temperature and pasteurization process, Alarm system, steam control and product temperature

مشخصات

کاربرد	شیر کامل، شیر پس چرخ، دوغ و محصولاتی لینی مشابه
نوع کنترل	PLC
راندمان گرمایی	۹۵٪ (قابل تغییر بر اساس درخواست متقاضی)
برنامه فرایند حرارتی	3-8 °C --> 45-50 °C (Separator/Deaerator) --> 58-63 °C (Homogenizer) --> 72-78, 95°C (Pasteurization) --> 4 °C (Output)
اجزاء و قطعات اصلی	بالانس تانک، پمپ محصول، مبدل حرارتی پلیتی (Alfa Laval)، تجهیزات تدارک و سیر کولاسیون آب داغ با مبدل حرارتی برزد، هولدینگ تیوب، شیرهای اتوماتیک، و شاسی
تابلوی کنترل فرمان	از جنس ۳۰۴ AISI، مجهز به سیستم PLC، حافظه برای ثبت گزارش از فرآیند پاستوریزاسیون، سیستم آلارم، سیستم کنترل بخار و دمای تولید

مزایا

- سهولت تعمیر و نگهداری
- سهولت کنترل
- نمایشگر فرآیند
- صفحه لمسی کنترل فرمان
- بازیافت انرژی
- حداقل تاثیرات نامطلوب دما روی محصول
- نصب آسان
- ابعاد متناسب
- طراحی قابل انعطاف

خزان معالجه مرکز المنحدر

پروسس تانک Tank Processing



جهاز التبريد

پليت كولر - Plate coolers



Specifications

- Process Tank**
 This tank is mainly used in the dairy and food industries for fermentation of sour products, temperature treatment of cream, high viscosity products and more.
 The tank can be delivered with various types of agitator which is designed after product's demand.
- Capacity**
 From 100 L to 20,000 L.
- Standard equipment**
 Man way in top with EPDM gasket
 Ventilation 101, 6 mm
 cooling/ heating jacket on bottom and shell.
 Safety valve on inlet jacket
 Non return on outlet jacket
 50 mm insulation on bottom and shell.
 Conical bottom and top
 4 legs with adjustable feet
 Flange for agitator in stainless steel with prevention for oil and water entering the tank via agitator shaft.



ماست ست، استارتر، ماست مخلوط، شیر تخمیر شده
 از جنس AISI304، سه جداره با قابلیت تزریق بخار و آب یخ و آب سرد در جدار میانی و سیرکولاسیون
 2/5 bar
 6 bar
 باله ای، نصب از بالا با دور ۷۰ تا ۱۰۰ rpm
 از جدار میانی، مجهز به اتصالات ورودی و خروجی جهت سیرکولاسیون واسطه حرارتی، جت اسپری CIP، منبول بازرسی، تهویه، دماسنج، لایه عایق، لایه تبادل حرارتی، همزن، ورودی و خروجی مواد، پایه های قابل تنظیم، قلاب حمل

مشخصات

دامنه کاربرد
 جداره ها
 فشارکار
 فشار تست
 میکسر

ژاکت حرارتی
 اجزای قطعات اصلی

مزایا

- تضمین بهداشتی بالا
- قابلیت ارتباط با سایر ماشین آلات به منظور تولید انواع فرآورده ها
- عدم شوک های حرارتی در فرآیندهای مختلف
- اختلاط موثر محصول به منظور حفظ کیفیت و بافت محصول

مشخصات

پلیت کولر های ساخت شرکت صنعت استیل سبلان دارای راندمان بالا برای فرایند سرمایش بوده و تمام شرایط بهداشتی و غذایی را رعایت نموده است. و زمینه کاربری آنها شامل: لبنیات، پنیر، صنایع غذایی، نوشیدنیها و دیگر فرایندهای بهداشتی مطابق زیر می باشد:

- فرآوری شیر و نوشیدنیها
- فرایند آبمیوه
- صنایع نفت و گاز
- صفحه پلیت: استنلیس استیل ۳۱۶
- نوع کاسکت EPDM یا NBR کلیس دار یا بدون کلیس



Specifications

Field of application	Milk, Beverage, juices, dairy products
Thermal Efficiency	10 - 35°C ---- 4°C
Ice Water Temperature	1-2°C
Design Temperature	100°C
Work Pressure	2.5-3 Bar
Description	The plate Cooler consist of several stainless steel corrugated plates with rubber gasket seals. The plates are pressed together into a plate package and assembled between two rigid end plates. Inlets and outlets are located in the corner of the plates.
Components and main parts	Constant Frame, Press Frame, Heat Exchanger(Plate), Gasket

اوتوماتیکه احادیه او مزدوجه CIP وحده

CIP اتومات

Automatic CIP Unit



بنك الجليد

آیسی بانک – ICE BANK



Specifications

Field of application	Customized cleaning and disinfection of any equipment
Kind of Control	PLC
Heat Exchanger	Plate type, one block, made from Stainless Steel AISI 316, feeding steam directly
Description	CIP units for efficient cleaning of pipeline systems, tanks and processing plants with a choice of tank sizes depending on requirements
Components and main parts	Material Tanks (AISI 316), Water Tank (AISI304), Balance Tank, Circulation Pump, Dosing System, Automatic Valve, Chassis, communication tubes, connections, Manual valves and Automatic valves
Control panel	made from Stainless Steel AISI 316, Recording temperature and calculated working time, equipped with Alarm System and be able planning.

Capacity / Standard Sizes	MS-CIP-A-6	6000 L/h
	MS-CIP-A-12	12000 L/h
	MS-CIP-A-18	18000 L/h
	MS-CIP-A-24	24000 L/h
	MS-CIP-A-36	36000 L/h

صنایع لبنی، نوشابه، آمبیوه و داروسازی PLC	موارد کاربرد نوع کنترل مبدل گرمایی
پلیت (آلفالو)، ساخته شده از جنس استنلس استیل AISI316 با قابلیت تزریق مستقیم بخار با توجه به تجهیزات و اندازه تانک ها، پکیج های CIP برای شستشوی موثر لوله ها، تانک ها و ماشین آلات فرآیند به کاربرده می شود.	شرح دستگاه
تانک مواد شیمیایی (AISI316) تانک آب (AISI304) پمپ سیر کولاسیون، اینورتر سیستم دوزینگ، سیستم کنترل جریان، شیرهای اتوماتیک، شاسی، لوله های ارتباطی، اتصالات، شیرهای دستی و اتوماتیک	اجرا و قطعات اصلی
از جنس استنلس استیل مجهز به سیستم آلارم، کنترل و برنامه ریزی اتوماتیک دما، زمان و غلظت ظرفیت/اندازه های استاندارد ۶۰۰۰ تا ۲۰۰۰۰ لیتر در ساعت	پنل کنترل و فرمان

مشخصات

- مزایا
- تمام اتوماتیک و طراحی شده جهت اجرای برنامه های تخصصی قابل کنترل در شستشو
 - مصرف کم آب، انرژی و مواد شیمیایی
 - صرفه جویی در مصرف آب
 - شستشوی بیپنه در زمان کم
 - سیستم های کنترل استاندارد برای کاهش هزینه
 - برنامه های متنوع شستشوی CIP
 - تعمیر و نگهداری آسان
 - اپراتوری آسان

مشخصات فنی :

- ظرفیت از ۲۰۰ تا ۵۰۰۰۰ لیتر
- دمای آب سرد خروجی ، ۵/۰ درجه سانتی گراد
- استفاده از ورق گالوانیزه و رنگی به عنوان جداره بیرونی (نما)
- وان نگهداری آب سرد از ورق گالوانیزه ، استیل و یا پلی اتیلن
- مجهز به کفکش جهت یکنواخت کردن دمای اب در کل آیس بانک
- عایق پلی یورتان با دانسیته 40 kg/m³ به ضخامت 10 سانتی متر جهت ایزولاسیون
- تولید و اجرا در ابعاد مختلف با توجه به نیاز مشتری
- سیستم کنترل تابلو برق
- قابلیت حمل و نقل بصورت یکپارچه
- ثابت ماندن دمای آب در مدت زمان استفاده
- قابلیت ذخیره سازی یخ در مواقع استفاده نکردن از دستگاه
- شاسی و اسکلت ساخته شده از ناودانی و پروفیل آهن با پوشش ضد زنگ
- استفاده از انواع کمپرسورهای هرمتیک و سمی هرمتیک ، اسکرو و اسکرال با برندهای معتبر BITZER, DWM, MANEUROPE و ...



مسحوق الخلاط

تری بلندر (میکسر پودری)

Milk Powder Mixer



وحدة الزبادي وكريم الإفطار

یونیت ماست و خامه صبحانه
Yogurt unit and breakfast cream

Milking and Blending:

Stirring, mixing and blending of products are fundamental operations in liquid processing, for example in the dairy food and pharmaceutical industries. Often a fluid consists of components that are either dissolved or contain a dispersion of particles of different sizes. A good example of a product consisting of a mixture of dispersed components is milk, which consists of fat, protein, carbohydrates, minerals, and water.

The fastest way of achieving dispersion is to use a mechanical shear force.

اختلاط محلول هایی که در آن پودر یا ذرات جامد دیگر به ترکیب افزوده می شود پودر با کنترل یک شیر پروانه ای به میکسر ریخته میشود و وارد جریان شدید مایع شده و در مسیر از یک انژکتور میکس عبور کرده و در بافرتانک می ریزد. محلول در صورت لزوم قابلیت سیرکولاسیون را دارد.

۳۰۰ کیلو تا ۱۰ تن

مشخصات

کاربرد

شرح دستگاه

ظرفیت

مزایا

- ◀ سرویس و نگهداری آسان ، سیل ها به راحتی تعویض می شوند
- ◀ طراحی متناسب با ظرفیت طرح
- ◀ قابل شستشو با CIP مرکزی
- ◀ توجه اقتصادی در مقایسه با سایر مخلوط کن ها

در فرآیند مایعات، اختلاط و ترکیب محصولات از پروسه های اساسی تولید مواد غذایی، شیمیایی و دارویی می باشد. در بعضی موارد محلول هایی که آماده می شوند حاوی ذراتی هستند که خصوصیات ویژه ای در انحلال دارند. یکی از مثالهای بارز این محلول ها شیر است، که از مقدار قابل توجهی چربی، پروتئین، کربوهیدراتها ، مواد معدنی و آب تشکیل شده است و هر کدام خصوصیات ویژه ای را در اختلاط دارند.

مشخصات

دارای دو عدد مخزن سه جداره جهت دما دهی و یک دستگاه تری بلندر و قابلیت نصب سپراتور و پلیت کولر جهت خامه گیری و دما دهی کاهش زمان تولید،

ظرفیت قابل تنظیم

بهداشتی بودن کامل محصول خروجی

عدم تماس شیر در فرآیند تولید ماست با محیط

قابلیت شستشو آسان و سریع کلیه سیستم

افزایش کیفیت محصول خروجی و افزایش راندمان خروجی

نصب سریع و اپراتوری آسان کلیه دستگاهها

Specifications

Field of application

When powder/granulates is first added to and then dissolved in a liquid

Description

Powder is added to the mixer via a butterfly valve. The valve controls the flow of powder and prevents air entering the mixer

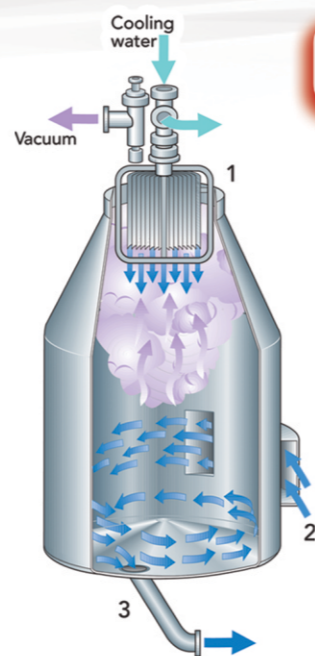
Capacity

Dependent on the medium

Temperature Range

Max. product temperature during mixing is 60 °C





دیراتور deaerator – دیراتور

احواض معالجه الجبن وت پنیر – cheese vat



Specifications

Field of application	Milk, Beverage, juices and dairy products
Kind of Control	Digital and PLC
Process plan	Entrance of Product with temperature 63-68 °C from pasteurization block --> Using controlled vacuum --> cooler in order to return of evaporated water into Product --> Suction of unpleasant gases under vacuum system and exhausting --> sending qualified Product to other steps such as pasteurization and standardization .
Components and main parts	Vacuum Tank, Product pump, Vacuum ,pump, Cooler, Vacuum ,manometer, Control panel, Chassis, communication tubes, manual valves, connections, stainless steel availability ladder
Advantages	<ul style="list-style-type: none"> Improved hygienic Operator Friendly Preassembling and factory tested Improved product quality Increased shelf life and storage stability

لبنیات، آبیوم، ماءالشعیر
دیجیتال و PLC

ورود شیر به بلوک احیای پاستوریزاتور و افزایش دما تا ۶۳ C ---> محفظه وکیوم دستگاه دیراتور با فشار منفی کنترل شده ---> سرد کردن بخارات به منظور برگرداندن آب تبخیر شده به محصول و جلوگیری از کاهش وزن محصول ---> مکش گازهای نامطبوع با استفاده از پمپ خلاء ---> ارسال محصول با کیفیت به مراحل دیگر پاستوریزاسیون همانند مرحله استاندارد چربی و هموزنیاسیون

مخزن وکیوم، پمپ وکیوم، پمپ ساندریفور کندانسور، فشارسنج، سایت گلس، شاسی لوله های ارتباطی، شیرآلات، نردبان دسترسی از ۱ تن تا ۱۰ تن در ساعت

مشخصات

کاربرد
نوع کنترل
شرح فرآیند

اجزاء و قطعات اصلی
ظرفیت /سایز های استاندارد

مزایا

- کیفیت بالای بهداشتی
- اپراتوری آسان
- کیفیت بالای محصول تولید شده
- افزایش عمر محصول و ثبات ذخیره سازی

Specifications

Field of application	Many kinds of cheese such as: Feta, Pizza, process cheese and etc.
Shells	Manufactured from AISI 304 stainless steel in three walls structure. Inlet and outlet is possible into the heating/cooling jacket
Working Pressure	2 bar
Components and main parts	Middle layer, Material Output, adjustable Legs, vertical and horizontal Curd cutter

Advantages

- Enhanced quality of food products
- Low head room requirement
- Gentle mixing of product
- Low head room requirement
- Easy accessed for cleaning

مشخصات

کاربرد	انواع پنیرهای سخت و نیمه سخت مانند: فتا، پیتزا، چدار، پنیر پروسس و غیره
شکل دستگاه	نیمه استوانه، مکعبی
جداره ها	AISI 304 دو جداره و تک جداره
اجزاء و قطعات اصلی	چک تخلیه، جداره میانی با امکان تزریق بخار و آب سرد، میکسر و کاتر، خروجی مواد، پایه های قابل تنظیم





جبن بیتزا مبشور
رنده پنیر پیتزا
Grated pizza cheese



ماکنه طبخ جبن البتزه
پاتیل پخت پنیر پیتزا
Pizza cheese Patillis



مشخصات

کابرد دستگاه

جهت رنده کردن پنیر پیتزا برای بسته بندی در سایزهای مختلف
قابلیت نصب بر روی پر کن بسته بندی

مزایا

- ◀ کاهش زمان تولید،
- ◀ ظرفیت قابل تنظیم
- ◀ بهداشتی بودن کامل محصول خروجی
- ◀ عدم تماس دست در زمان فرآیند
- ◀ قابلیت شستشو آسان و سریع کلیه سیستم
- ◀ افزایش کیفیت محصول خروجی و افزایش راندمان خروجی
- ◀ نصب سریع و اپراتوری آسان دستگاه
- ◀ دارا بودن ترولی جهت حمل پنیر
- ◀ دارای اینورتور جهت کار در دورهای مختلف
- ◀ گارانتی و خدمات پس از فروش

Specifications

Usage: Cooking acting pizza cheese
specification: made of steel304
other pieces: agitator- bases.
settingbases
evaluation tap, control panel
capacity: 100 too 1000 kg



مشخصات

کابرد

پخت و عمل آوری پنیر پیتزا

مشخصات فنی

جنس از استنلس استیل ۳۰۴
و شکل بصورت مکعب و نیم دایره سه جداره با استفاده از ورقهای شانه تخم مرغی
جهت بخار دهی و همچنین پخت سریع.
همزن استیل، پایه های قابل تنظیم، تابلو برق استیل
و با ظرفیت های ۱۰۰ الی ۱۰۰۰ کیلوگرم





سایلو تانک ذخیرین المواد

مخازن نگهداری Storage tanks



املاً العسل والمری

پرکن عسل و مربا Fill honey and jam



Specifications

Field of application	Raw milk, Pasteurized milk, Whey, Beverage and juices
Shells	Made from stainless steel in 2 walls
CIP Jet	T form
Components and main parts	CIP Jet, Hoist Hook, Inspection Manhole on wall, Venting Manhole on top, Thermometer, Isolation, Mixer, Product inlet and Outlet from bottom, manageable on foundation, Lamp

Advantages

- Enhanced quality of food products
- External texturing systems
- Gentle mixing of product to protect flavor and nutritional content
- Low head room requirement
- Easy accessed for cleaning

مشخصات

سیلو تانک

این تانک برای ذخیره سازی شیر خام، شیر پاستوریزه، شیر استاندارد شده آب پنیر و سایر مایعات بکار برده می شود

تانک ذخیره عایق

این نوع از تانکها عمدتاً در صنایع غذایی برای بالانس، ذخیره سازی و اختلاط محصولات مایع مورد استفاده قرار می گیرد.

MSC دامنه وسیعی از این نوع تانکها را متناسب با نیاز واحدهای تولیدی عرضه می نماید. این تانکها از جهات گوناگون مانند جنس، ابعاد، تجهیزات اتوماسیون بکار رفته، کیفیت پولیش و محل استقرار متفاوت می باشند.

میکس تانک

این تانکها برای ذخیره کوتاه مدت شیر خام، شیر استاندارد شده، شیر پاستوریزه، آب پنیر و سایر مایعات و اعمال عملیات اختلاط در طی فرآیند تولید مورد استفاده قرار می گیرد.

تانکهای خنک سازی و نگهداری سیلوهای مجهز به کوئیل های مبدل به منظور تبادل غیر مستقیم دما و برای تنظیم دمای نگهداری کاربرد دارد.

مشخصات

کابریرد دستگاه

جهت پر کردن مواد غلیظ بصورت سلندری ۲ نازله

مدل دستگاه

MS.FLG2

ظرفیت تولید تا ۱۸۰۰ شیشه در ساعت

در دستگاه پرکن مایعات غلیظ قرار دادن ظروف در دستگاه با دست یا از طریق ریل زمینی بصورت پنوماتیکی انجام می گیرد و سایر عملیات شامل ردیف کردن و پر کردن بصورت اتومات می باشد.

مزایا

- امکان تنظیم سریع و آسان ریلهای دستگاه برای پر کردن ظروف در ظرفیتهای متفاوت
- تنظیم سریع و آسان خوراک سیلندرها از ۲۰۰ تا ۱۰۰۰ گرم
- تمامی قسمتهای درگیر با مواد از جنس استنلس استیل ۳۰۴ می باشد.
- نصب و راه اندازی و آموزش دستگاه در محل کارخانه





اللبن
چون کره (کره گیر)
BUTTERMILK



بودرة طويلة
بلندر پودری
LONG POWDER



مشخصات

کابرد دستگاه
جهت کره گیری از خامه

مزایا

- ◀ کاهش زمان تولید،
- ◀ ظرفیت قابل تنظیم
- ◀ بهداشتی بودن کامل محصول خروجی
- ◀ عدم تماس دست در زمان فرآیند
- ◀ قابلیت شستشو آسان و سریع کلیه سیستم
- ◀ افزایش کیفیت محصول خروجی و افزایش راندمان خروجی
- ◀ نصب سریع و اپراتوری آسان دستگاه
- ◀ دارا بودن ترولی جهت حمل کره
- ◀ دارای اینورتور جهت کار در دورهای مختلف
- ◀ گارانتی و خدمات پس از فروش



مشخصات

از دستگاه های پر کاربرد در صنایع غذایی می باشد که تیغه های آن به گونه ای طراحی شده اند که تمام نقاط را پوشش می دهند. این دستگاه با استیل صنایع غذایی ساخته می شود تا از نظر بهداشتی بالاترین کیفیت را ارائه دهد. همچنین شستشوی دستگاه آسان شود. بلنדרها قابلیت ترکیب چند نوع محصول پودری به صورت یکنواخت را دارند.





وحدة الزبادي
یونیت ماست بندی
Yogurt unit



شوكولاتة بالمينك

بالمينك شكلات
Balmink Chocolate



مشخصات

کابرد دستگاه

جهت ماست زنی در شرایط کارگاهی با سیستم کامل اعم از تابلو برق، پمپ سانتریفیوژی و سیستم آب گرم

مزایا

- ◀ کاهش زمان تولید،
- ◀ بهداشتی بودن کامل محصول خروجی
- ◀ عدم تماس دست در زمان فرآیند
- ◀ قابلیت شستشو آسان و سریع کلیه سیستم
- ◀ افزایش کیفیت محصول خروجی و افزایش راندمان خروجی
- ◀ نصب سریع و اپراتوری آسان دستگاه
- ◀ کارآیی و خدمات پس از فروش



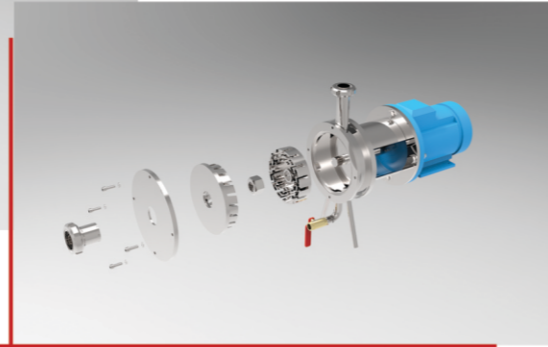
مشخصات

این دستگاه با نام های بالمینک شکلات و رفاینر ساچمه ای نیز شناخته می شود.
این دستگاه در تولید انواع شکلات و کرم های روغنی با کیفیت بالا و هزینه پایین مورد استفاده قرار می گیرد.
این دستگاه قابلیت نصب سیستم بهبود دهنده ی طعم شکلات را دارد.
دستگاه بالمینک ساخته شده توسط صنعت استیل سبلان ۲۵ تا ۳۰ میکرون محصول راندم می کند.





مضخة التجانس
پمپ هموژنیزه
Homogenizing pump



خزان الحليب والزيت

مخزن حمل شيروروغن

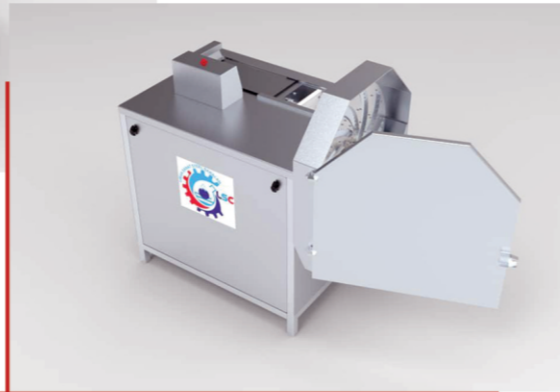
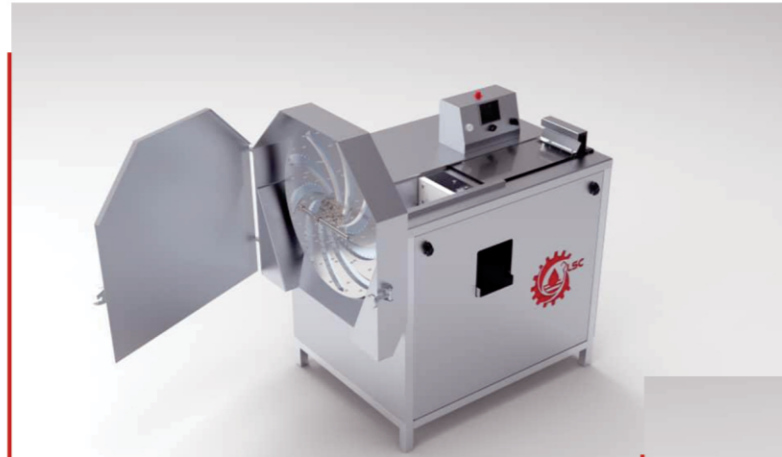
Milk and oil Carrying tank



مبشرة بيتزا بالجبن

دستگاه رنده پنیرپیتزا

Pizza cheese grater



آلة حياكة الجبن

گیس بافت پنیر

Cheese weaving machine





دستگاه ایترمیکس

Intermix device



مرشح شمعة

فیلتر شمعی

Candle filter

تذوب الزبدة

دستگاه ذوب کره

Melt butter



ستیفن

استعفان

Stephen

