



N A S R
Investment Development Group



صنایع برودتی نصر
NASR REFRAGERATION
INDUSTRIES

About Us

Nasr Refrigeration Industries Started after 30 years of workshop activity in the field of design , manufacture and after-sales services of refrigeration equipment , air conditioning and per-processing of food industries , in 1378 its official activity under the name of Nasr Refrigeration Industries Company with the abbreviation SBN in cooperation A group of engineers and specialists with experience in refrigeration and food industry machinery . This company has been operating since 1399 with the registration of Nasr Investment Development Group Holding . The senior management of the company has based the organization's policy based on making high quality products , continuous training of the organization ' s staff and providing after – sales .service in the shortest possible time

Departments and specializes workshops
 Department of Brand Strategy and Development*
 Marketing and product development department*
 Sales and Sales Engineering Department*
 Specialized laboratory department*
 Product design department*
 Research and Development Department*
 Production Planning Department*
 After sales service department*
 Department of Specialized Education*
 In addition , the Specialized departments of the :group workshops include the following
 Modeling workshop*
 Mold making and machining workshop*
 Cutting and welding workshop*
 Steelmaking workshop*
 Refrigeration workshop*
 Turning and pressing workshop*
 Sandwich panel workshop*
 Bending and cutting workshop*



درباره ما

حوزه فعالیت گروه توسعه سرمایه گذاری نصر



حمل و نقل



طراحی خطوط لیبیات



صنایع لبنی و غذایی



مخازن استیل



صنایع دارویی و بهداشتی



تهوع مطبوع



صنعت دام و طیور

صنایع پرودتی نصر پس از ۳۰ سال فعالیت کارگروهی در زمینه طراحی، ساخت و خدمات پس از فروش دستگاه های سرمایشی، تهویه مطبوع و پیش فرآوری صنایع غذایی، در سال ۱۳۷۸ فعالیت رسمی خود را با نام شرکت صنایع پرودتی نصر با علامت اختصاری SBN با همکاری گروهی از مهندسیین و متخصصین با سابقه در زمینه پرودت و ماشین آلات صنایع غذایی آغاز نمود.

این شرکت از سال ۱۳۹۹ با ثبت هلدینگ گروه توسعه سرمایه گذاری نصر به فعالیت خود ادامه میدهد.

مدیریت ارشد شرکت نیز خط مشی سازمان را بر مبنای ساخت محصولات با کیفیت برتر، آموزش مستمر پرسنل سازمان و ارائه خدمات پس از فروش در کمترین زمان ممکن پایه گذاری نموده است.

دپارتمان و کارگاه های تخصصی

- * دپارتمان استراتژی و توسعه برند
- * دپارتمان بازاریابی و توسعه محصول
- * دپارتمان فروش و مهندسی فروش
- * دپارتمان آزمایشگاه تخصصی
- * دپارتمان طراحی و محصول
- * دپارتمان تحقیق و توسعه
- * دپارتمان برنامه ریزی تولید
- * دپارتمان خدمات پس از فروش
- * دپارتمان آموزش های تخصصی

هم چنین علاوه بر این دپارتمان های تخصصی مجموعه کارگاه های گروه شامل موارد زیر می باشد:

- * کارگاه مدلسازی
- * کارگاه برش و جوشکاری
- * کارگاه خم و برش
- * کارگاه تبرید
- * کارگاه ساندویچ پانل
- * کارگاه قالب سازی و ماشین کاری
- * کارگاه استیل سازی
- * کارگاه تراشکاری و پرسکاری



۱. کلیه مخازن با توجه به سفارش مشتری قابلیت ساخت با ورق های استنلس استیل AISI ۳۱۶Ti, ۳۱۶L, ۳۰۴, ۳۰۴Ti را دارا می باشد.

۲. این نوع مخازن بسته به کاربردها دارای تجهیزات جانبی مانند (الکتروهمزن، هواکش، نردبان، تویی شستشو، شیر نمونه برداری، درب منهل، پایه های قابل ریگلاژ، ترمومتر، شیرهای کلاچ دارو...) می باشند:

الف: همزن در مخازن برای همگن کردن، هم چنین یکسان سازی دمای محصول در بالا و پایین تانک استفاده می گردد. که در انواع نصب از بالا در مدل های (کف تراش پروانه ای یا بغل تراش صفحه ای) و نصب از کنار پروانه ای بسته به درخواست مشتری و حجم مخزن قابل سفارش می باشد.

ب. هواکش: جهت جلوگیری از خلاء و ایجاد فشار اتمسفر بر روی سطح مایع و همچنین خروج بخارات احتمالی ایجاد شده از مایع درون مخزن می باشد.

پ. نردبان استیل: جهت بازدید از داخل مخزن می باشد.

ت. شیر نمونه برداری: جهت کیفیت سنجی و آزمایش مایع درون مخزن می باشد.

ث. درب منهل: دربی با قطر حداقل ۴۰ سانتی متر که فرد می تواند از آن عبور کند و وارد مخزن شود.

ج. پایه های قابل ریگلاژ: در محل نصب برای بالانس کردن و تنظیم ارتفاع محدود می شود.

چ. ترمومتر: نشان دهنده دمای محصول درون مخزن

ح. شیر کلاچ دار: نوعی شیر ضامن داراست که قابلیت تنظیم در حالت های مختلف را دارا است.

ساخت انواع مخازن تک ، دو و سه جداره

دارای بلندترین سوله مخزن سازی در ایران برای ساخت مخازن تا ارتفاع ۳۰ متر

تنها سازنده مخازن حمل و نگهداری شیر به صورت تزریقی با استفاده از فوم تزریقی دانسیته ۴۰ با استفاده از دستگاه تزریق تمام اتوماتیک

ساخت مخازن آب استیل با استفاده از دستگاه جوش و برش لیزر ژاپنی با فناوری جوش ورق استیل با ضخامت ۰.۶ میلیمتر ساخت پروسس تانک های سه جداره با ژاکت گردش آب ساخته شده با استفاده از دستگاه پانچ و جوش تمام اتوماتیک

Steel Tanks are the preferred choice for commercial and residential applications .

From the harshest industrial applications to the most secure storage of residential drinking water, Stainless steel is in safety and durability.

Using alloys such as ۳۱۶Tyle L&۳۰۴, we offer single and doubled walled tanks that can meet all API Snabdadswhit interior Coatings that meet all EPA and FDA Stadards for the Food Industry.

We offer a wide variety of shapes and configurations as well as custom fabrication



This type of tank is designed for temperature control. Jacketed tanks can keep a product either hot or cold by circulating fluid. They can be horizontally or vertically oriented. Some also have agitators inside to mix products.

Used for variety of storage applications in pharma industries, food, dairy, beverage, these storage tanks are designed with top class material in accordance with set industrial norms. The offered storage tanks are well checked on numerous stages for assuring its flawless range.

این نوع مخازن با توجه به کاربرد در خطوط لبنی، دامداری ها و صنایع غذایی به نام های (پروسس تانک، پاستور مخزنی، وت پاستور) شناخته می شود.

از این مخازن در صنایع غذایی و لبنی برای افزایش دما (پخت و عمل آوری) و یا کاهش دمای محصول (آماده سازی) و یا حتی ثابت نگه داشتن دما برای ساعات متوالی استفاده میشود.

مخازن پروسس به دلیل توانایی پاستور کردن شیر، یکی از کاربردی ترین دستگاه ها در صنایع غذایی و لبنی است، هم چنین در صنایع شیمیایی، تخمیر و فورمولاسیون نیز مورد استفاده قرار می گیرد. وجود این پروسس در خطوط تولید نیاز به مخازن ذخیره را رد نموده و با استفاده از بخار آب و یا آب داغ، دمای محصول را به نقطه جوش می رساند و دیگر مراحل گرمایش یا سرمایش را برای کلیه سیالات انجام می دهد. این مخازن بسته به نوع حجم خط تولید در ظرفیتهای ۱۰۰ الی ۲۵۰۰۰ لیتر قابل تولید می باشند.



- * دارای میله راهنما و پیچ و مهره از جنس استیل
- * همراه با گسکتهای فشاری و فیکسچرهای سر و ته
- * قابلیت تحمل بار : ۱-۶ atm ، فشار حرارتی : ۱۲۰ درجه سانتی گراد
- * نوع گسکت : از نوع صنایع غذایی ، ضد حرارت، سود و اسید

Applications :

In such various indirect cryogenic and thermal processes employed in dairy product industries and milk collection stations for the purpose of primary cooling; for receiving and reheating such solutions as CIP , as well as pasteurizing liquids in food ; chemical & pharmaceutical industries etc

Capacity :

such plates can be used for volumes of 1000L to 20,000L Plates are from AISI 316 stainless steel the size and number and type which can be computed for designing and manufacturing depending on the type of liquid heating or cooling, viscosity of the passing fluid, flow , inlet and outlet temperature

در طی عبور از مبدل حرارتی، سیال گرمتر بخشی از انرژی حرارتی خود را از طریق دیواره صفحه‌ای نازک به سیال سردتر در سمت دیگر منتقل می‌کند و در نهایت سیالها به حفره‌های لوله‌ای شکلی که در انتهای دیگر مجموعه صفحات وجود دارد سررازی می‌شوند و از مبدل خارج می‌شود. این صفحات می‌توانند تا صد عدد در یک مبدل در کنار هم قرار گیرند و خدمات حرارتی، بروودی خود را به صنعت ارائه دهند.

ویژگی ها و مشخصات فنی محصول

- * تنوع در طراحی صفحات و چیدمان شیارها و سایز و زوایا
- * سطح انتقال حرارت با توجه به امکان در تغییر تعداد صفحات و شکل بندی آن براحتی قابل وصول است.
- * انتقال حرارت بهینه که بدلیل درهم بودن جریان و کوچکی قطر هیدرولیکی برای هر دو سیال عامل دارای ضریب انتقال حرارت بزرگ هستند .
- * با توجه به فشردگی صفحات سطح انتقال حرارت به حجم ارزشمند است.
- * اتلاف حرارت بسیار ناچیز دارد و نیاز به عایقکاری ندارد.
- * در حالت خراب و اشتر لاستیکی دو سیال تحت هیچ شرایطی مخلوط نمی‌شوند.
- * مبدل‌های حرارتی صفحه‌ای بدلیل توربولانس جریان درصد بسیار کمی رسوب گذاری دارد به همین جهت به مراقبت و هزینه تعمیرات کمی نیاز دارد.
- * قابلیت افزایش یا کاهش ظرفیت حرارتی یا برودی با افزایش و یا کاهش تعداد صفحات.
- * ضخامت پلیت: ۰/۶۰۰۰۰۰ mm و ۰/۵۰۰۰۰۰ mm



اصول عملکرد

Automatic plate type pasteurizer are designed for heating, pasteurization, holding and cooling of liquids like milk, juice and other beverages to prolong their shelf life.

The equipment is skid mounted and incorporates balance tank, water heating system, pasteurizer plate-pack, holding tubes, cooling section. The system is controlled through PID, flow pneumatic diversion valve and steam flow control valve.

The equipment can also be made available in HTST design.

دستگاه پاستوریزاتور صفحه ای چهار مرحله ای یکی از پاستوریزاتورهایی است که میتواند روش HTST (دمای بالا- زمان کوتاه) را اجرا کند. این دستگاه در واقع مجموعه ای از چهار مبدل حرارتی صفحه ای است که در کنار یکدیگر قرار گرفته اند.

این پاستوریزاتور در سه مرحله شیر را گرم کرده تا به دمای پاستوریزاسیون برسد و سپس آن را طی سه مرحله سرمایشی سرد می نماید. افزایش تدریجی دما به این دلیل است که در صنعت لبنیات برخی از فرآیندها در دمایی پایین تر از دمای پاستوریزاسیون انجام می شوند. * درجه حرارت پاستوریزاسیون معمولاً ۷۲ تا ۷۵ درجه سانتی گراد برای مدت ۱۵ تا ۲۰ ثانیه بر اساس شرایط تولید و ویژگی های محصول می باشد.

ویژگی ها و مشخصات فنی محصول

۱. قابلیت تولید به صورت اتوماتیک یا دستی از ظرفیت ۱۰۰۰ تا ۲۰۰۰۰ کیلوگرم
۲. پلیت از جنس استیل ۳۱۶ مناسب برای صنایع غذایی
۳. قابلیت تحمل فشار تا ۶ بار و تحمل دما تا ۱۲۰ درجه سانتی گراد
۴. استفاده از شیر پنوماتیک سه طرفه استیل، کمپرسور باد، بالانس تانک، پمپ سیرکولاسیون، هولدینگ تیوپ
۵. مونتاژ شده به صورت ۴ بلوکه با استیل نگیر بهداشتی
۶. سهولت در تعمیر و نگهداری، طراحی قابل انعطاف

موارد استفاده از دستگاه پاستوریزاتور پلیتی

- * کارخانجات صنایع غذایی
- * کارخانجات صنایع آبمیوه و کنسانتره برای پاستوریزه کردن آبمیوه
- * خط تولید محصولات لبنی، پنیر، ماست و دوغ



با توجه به سفارش مشتری، این نوع مخازن در انواع تک جداره، دو جداره و سه جداره در ظرفیت های ۱۵۰ الی ۲۸۰۰۰ لیتر قابل طراحی و تولید می باشند:

مخازن حمل تک جداره: قابل استفاده برای حمل محصولاتی که نیاز به ثابت بودن دما ندارند.

مخزن حمل دو جداره: از ورق استینلس استیل ۳۰۴ و یا ۳۱۶ ساخته شده و برای حمل محصولاتی که نیاز به ثابت بودن دما در هنگام حمل دارند، استفاده می شوند.

مخازن حمل سه جداره یا کویل دار از ورق استینلس استیل ۳۰۴ و یا ۳۱۶ ساخته شده و برای حمل محصولاتی استفاده می شوند که هنگام تخلیه نیاز به گرمایش دارند.

یکی از اجزای ضروری برای انتقال شیر در صنایع کشاورزی و دامداری، مخزن حمل شیر است که باید به نحوی طراحی و ساخته شود که بتواند نیازهای کامل صنایع لبنی را برآورده سازد.

برابری کیفیت شیر تولید شده در واحدهای پرورش دام با شیر تحویلی در صنایع لبنی، از جمله مهم ترین نیازهای این صنعت می باشد. برای متعادل شدن کیفیت، باید دمای شیر تحویل گرفته در مبدأ تا مقصد برابر باشد، و با توجه به اینکه نگهداری شیر سرد شده به مدت زیاد و تأخیر در ارسال آن به کارخانه (حداکثر ۲۴ ساعت) سبب رشد میکروب های سرما دوست در شیر شده و این باکتری ها سبب ترشح آنزیم های مقاوم به حرارت در شیر گردد و می تواند سبب فساد محصولات پاستوریزه و استریلیزه شوند، به همین منظور باید موجبات فساد شیر را به حداقل برسانیم.



Transport tanks

This type of tank is supplied in two single and double layered forms.

Applications : this tank is used for transporting milk and other fluids in food and chemical industries .

Manufacture and design standard:

These tanks are made of stainless Steel sheets type 304 and AISI 316 . the double layered type consists of an inner and an other wall separated via an insulation layer of asbestos or polyurethane .

Installed accessories include:

CIP installed on cap , upper manhole, required ladders . side guards and mudguards, safety belts , as well as concurrent and separate outlets. Capacity: 1000-26000L

مزایای عایق تزریقی نسبت به سایر عایق ها

۱. جلوگیری از انتقال حرارت در مخزن تا ۷۰٪ در مقایسه با عایق‌های معمول
۲. یک پارچگی عایق و در نتیجه بالا بردن ضریب عایق حرارتی
۳. مقاومت در برابر آلودگی های میکروبی ، قارچی و بیولوژیکی
۴. مقاومت بالا در برابر اسیدها، حلال ها و رطوبت
۵. ضریب انتقال حرارت بسیار پایین 0.018 W/mk
۶. تحت پوشش قرار دادن تمامی سطوح بدون درز و شکاف که در نتیجه مانع فرار حرارتی می شود



ج. میکسر و همزن استیل

- * مجهز بودن دستگاه به همزن و میکسر باعث عدم یخ زدگی مواد داخل وان می شود و از ساکن بودن شیر و دو یا چند فازی شدن آن جلوگیری می نماید و از جنس استنلس استیل می باشد.
- * این دستگاه مجهز به درب های کامل باز شو و سیستم شستشو (cip) می باشند کنترل و شستشوی مخزن را برای کاربر بسیار آسان می نماید.
- * در قسمت زیرین این مخازن ۴ چرخ جهت حمل و نقل آسان دستگاه تعبیه گردیده است.
- * نمایشگر درجه حرارت و وزن دیجیتال، کنترل کیفیت را برای کاربر آسان می نماید.

Milk Cooling System

To diminish the milk temperature from 38 to 4 degree which may produced in different sizes from 60 liters to 4000 liters in round ar rectangular reservoirs .

The internal and external wall of this milk cooling system in stainle steel, chassis No. 304 profile with covering and electro-static colo including four tephloane wheel miter, motor and ladder trap-do surmatique , panel.easy access and wash. low energy consumpti and high output.

شیر سردکن ها به صورت تک موتور و دو موتور قابل مونتاژ می باشند، شیر سردکن های دو موتور در موقع خراب شدن یکی از موتور ها و یا در زمانی که حجم بار پرودت کم می باشد، می توانند از یک موتور استفاده کنند و از فساد شیر و مصرف بی رویه انرژی جلوگیری نماید.

مشخصات فنی محصول:

به طور کلی شیر سردکن از سه بخش اصلی شامل اسکلت شیر سردکن، یونیت پرودت، میکسر تشکیل می شود.

الف. اسکلت شیر سردکن که خود از قسمت های زیر تشکیل شده است:

- * وان شیر سردکن که جداره داخلی را تشکیل داده و جنس آن از ورق استنلس استیل ۳۰۴ غیر مغناطیسی می باشد.
- * کوبلی که به قسمت بیرونی وان لحیم شده و عمل انتقال پرودت به وان را انجام می دهد و جنس آن معمولاً از لوله های مسی میباشد.
- * جداره خارجی که در واقع نمای کار بوده و جنس آن نیز استنلس می باشد.
- * عایق بین جداره داخلی و خارجی که اغلب از نوع عایق پلی یورتان تزریقی و یا پشم شیشه می باشد.
- * شیر خروجی از نوع پروانه ای استیل که با توجه به سایز دستگاه تغییر می کند.
- * شاسی از جنس پروفیل آهن یا استیل که با توجه به سایز دستگاه تغییر می کند.

ب. یونیت برودتی

بخش اصلی آن کمپرسور بوده که قدرت آن بنا به تناژ شیر سردکن تعیین می شود و صنایع برودتی نصر بنا به سفارش مشتریان خود و با توجه به ظرفیت شیر سردکن از انواع موتورهای برند اروپایی استفاده می نماید. کندانسور دستگاه نیز هوایی با لوله مسی با فین آلومینیومی می باشد.



از برتری های این محصول نسبت به سیستم های سرمایه گذاری فروشگاهی قدیمی می توان به موارد ذیل اشاره کرد:

۱. نگهداری شیر یا دوغ تازه به مدت ۲۴ ساعت
۲. اشغال فضای کمتر و پشتیبانی اکثر محصولات برای نگهداری
۳. ساخت و تولید این دستگاه در تعداد بن ماری، تناژ شیر سردکن و دوغ سرد کن طبق سفارش مشتری می باشد.
۴. کاهش هزینه های خرید نسبت به سیستم های سرمایه گذاری جداگانه و هزینه های انرژی مصرفی
۵. قابلیت تامین انرژی از برق تک فاز و سه فاز
۶. دارای مخازن نگهداری شیر و دوغ بصورت جداگانه
۷. مجهز به پرکن دستی و اتوماتیک
۸. راندمان بالا، شکل ظاهری مناسب و جذاب، فروش راحت تر، بهداشت محیطی بیشتر و دسترسی آسان برای مشتری

پرکن اتوماتیک - کانتر

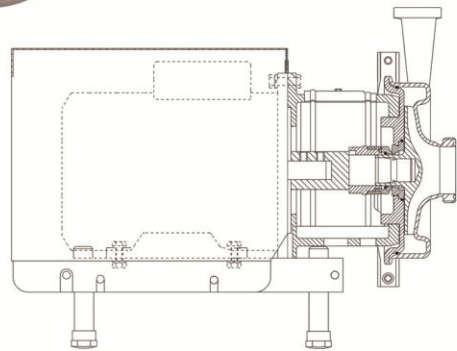
این دستگاه بصورت تمام اتوماتیک بوده (بصورت دستی و نیمه اتوماتیک نیز قابل ساخت میباشد) که در زمان فروش، قابلیت تنظیم براساس وزن و یا قیمت را برای فروشنده فراهم و با دقت کمتر از ۲ گرم محصول را توزین می نماید. این پرکن دارای صفحه تمام تاج ۷ اینچی رنگی (HMI)، ضد آب و ضد ضربه و دارای قابلیت ثبت رکورد می باشد.

در فروشگاهی لبنیات بدلیل تنوع زیاد محصولات لبنی فاسد شدنی و اشغال حجم زیاد برای نگهداری و مشکلات فروش آنها از کانتر های فروشگاهی می توان استفاده نمود که ادغامی از یخچالهای بن ماری پنیر و شیر سردکن می باشد.

این محصول انحصاری بوده و برای اولین بار در ایران تولید و عرضه گردیده است. این دستگاه شامل دو قسمت یخچال پنیر، شیر سردکن و دوغ سرد کن می باشد مخازن نگهداری شیر و دوغ دارای همزن اتوماتیک و یا دستی برای یکنواخت ماندن دما و چربی محصول و سیستم توزین هوشمند است.



نقشه برشی عمومی:



مشخصات پمپ های استیل صنایع برودتی نصر

- * کلیه متریال استفاده شده در بدنه پمپ و محل تماس محصول با پمپ از جنس استیل می باشد.
- * نگهداری و سرویس آسان و سریع و با هزینه کم حداقل سطح پارازیت و مصرف برق
- * تنظیم ساده ظرفیت تنها با یک شیر کنترلر
- * حداقل تاثیر بر روی بافت محصولات لبنی
- * قابل استفاده برای مایعات در دمای: ۱۰ - تا ۱۰۰ درجه سانتیگراد
- * قدرت: ۰/۳۷ تا ۱۰ کیلووات
- * ظرفیت: ۱ الی ۵۰ متر مکعب در ساعت
- * فشار پاسکال: ۰/۲۵ تا ۴ بار فشار کاری

پمپ های سانتریفیوژ انرژی مکانیکی را از یک منبع خارجی اخذ و به سیال مایعی که از آن عبور میکند انتقال می دهد.

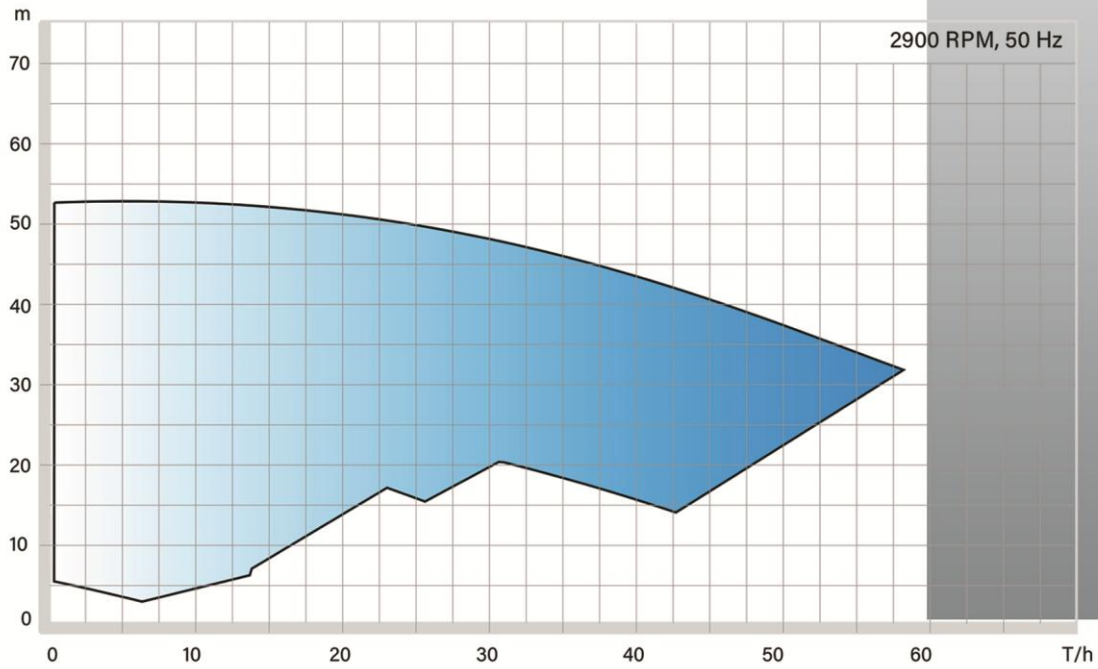
انرژی سیال پس از خروج افزایش میابد که این تغییرات انرژی بصورت تغییر فشار در سیال مشاهده میگردد.

در کل از این پمپ ها برای انتقال سیال به یک ارتفاع معین و یا جا به جایی آن در یک سیستم لوله کشی و یا هیدرولیک استفاده می نمایند.

از موارد استفاده این پمپ ها انتقال مایعات از یک ناحیه کم فشار به یک ناحیه پر فشار از یک سطح کم ارتفاع به یک سطح مرتفع و همچنین شتاب دادن به مایعات ، می توان اشاره نمود.

S.B.N

گستره عملکرد هیدرولیکی



مشخصات فنی پمپ های سانتریفیوژ

اتصالات		فشار Bar	قابلیت		دور موتور	قدرت		جنس	مدل پمپ	ردیف
ورودی mm	خروجی mm		ارتفاع (M)	ظرفیت (T/H)		اسب بخار	کیلووات			
۲۵	۳۸	۰.۵	۵	۴	۳۰۰۰	۰.۵	۰.۳۷	St.304	SBN-0.37	۱
۲۵	۳۸	۱	۷.۵	۶	۳۰۰۰	۰.۷۵	۰.۵۵	St.305	SBN-0.55	۲
۳۸	۵۱	۱.۲	۱۰	۸	۳۰۰۰	۱	۰.۷۵	St.306	SBN-0.75	۳
۳۸	۵۱	۱.۵	۱۳	۱۰	۳۰۰۰	۱.۵	۱.۱	St.307	SBN-1.1	۴
۳۸	۵۱	۱.۷	۱۶	۱۴	۳۰۰۰	۲	۱.۵	St.308	SBN-1.5	۵
۳۸	۵۱	۲	۲۰	۱۶	۳۰۰۰	۳	۲.۲	St.309	SBN-2.2	۶
۵۱-۳۸	۶۳-۵۱	۳	۲۲	۲۲	۳۰۰۰	۴	۳	St.310	SBN-3	۷
۵۱-۳۸	۶۳-۵۱	۳.۵	۳۰	۳۰	۳۰۰۰	۵.۵	۴	St.311	SBN-4	۸
۶۳-۵۱	۷۶-۶۳	۴	۳۴	۴۸	۳۰۰۰	۷.۵	۵	St.312	SBN-5	۹



۵. دارای لوله ها و اتصالات ارتباطی از جنس استیل ۳۰۴ و ۳۱۶ با سایز ۶۳، ۵۱، ۳۸
۶. الکتروپمپ جهت سیر کوالاسیون مواد، سه فاز،
۷. شاسی از جنس پروفیل ۳۰۴ AISI، به منظور مونتاژ کلیه مخازن، اجزا و متعلقات دستگاه
۸. دارای تابلو برق با لوازم از برند هیوندای یا ال اس

Clean-in-place (CIP) is a method of cleaning the interior surfaces of pipes, vessels, process equipment, filters and associated fittings, without disassembly. The advent of CIP was a boon to industries that needed frequent internal cleaning of their processes. The benefit to industries that use CIP is that the cleaning is faster, less labor-intensive and more repeatable, and poses less of a chemical exposure risk to people. CIP started as a manual practice involving a balance tank, centrifugal pump, and connection to the system being cleaned.

مزایای محصول

۱. کاهش ۷۰٪ میزان آب مصرفی
۲. کاهش ۴۰٪ مصرف انرژی
۳. کاهش ۷۵٪ مصرف سود و اسید
۴. کاهش هزینه های عملیاتی (استفاده از تعداد پرسنل کمتر و کاهش میزان کار دستی)
۵. افزایش بهداشت (کاهش تماس پرسنل شستشوی دقیق و مطمئن)
۶. افزایش ایمنی (کاهش تماس پرسنل با مواد شیمیایی و تجهیزات خطرناک)
۷. کاهش مشکلات زیست محیطی

مشخصات فنی سیستم سی آی پی (CLEAN-IN-PLACE):

۱. دو عدد مخزن نگهداری سود و اسید با جداره داخل از جنس استیل ۳۱۶ و مخزن آب از جنس استیل ۳۰۴
۲. عایق جداره ها برای جلوگیری از اتلاف حرارتی و کمک به ذخیره انرژی با دانسیته ۴۰ کیلوگرم بر متر مکعب
۳. کوپل مخازن سود و اسید از جنس استنلس استیل با لوله های ۳۱۶Ti یا ۳۱۷ با لوله های سایز ۳/۴" از رده ۴۰ - کوپل استیل جهت هر مخزن به صورت جداگانه
۴. دارای شیرهای پروانه ای جهت تخلیه و ورودی از جنس استیل ۳۱۶



گروه توسعه سرمایه گذاری نصر
NASR Investment Development Group

2023 - 2024

Postal code: 8513113756

Fax: 031- 42318536

Phone: 031- 42318534

Phone Call: 09134717761
09128877893

۸۵۱۳۱۱۳۷۵۶

۰۳۱- ۴۲۳۱۸۵۳۶

۰۳۱- ۴۲۳۱۸۵۳۴

۰۹۱۳۴۷۱۷۷۶۱
۰۹۱۲۸۸۷۷۸۹۳

کد پستی:

فاکس:

تلفن:

تلفن همراه:

Info@sbnasr.com

www.sbnasr.com

اصفهان، نجف آباد، شهرک صنعتی منتظریه، خیابان قادری شمالی، ابتدای خیابان ۱۰۵
At the beginning of 105th St., North Ghaderi St.,
Montazerieh Industrial Town, Najafabad, Esfahan