



Technological
Developments



مبدل سازان
آرتاویل

فناور برتر ملی

راه اندازی خطوط تولید پیشرفته با بهره وری بالا
تولید کننده تخصصی ماشین آلات
صنایع غذایی، دارویی و شیمیایی

www.MSAmobadel.com



MOBADEL SAZANE
ARTAVIL

معرفی شرکت

مبذل سازان آرتاویل به مدیریت مهندس پرویز دورانزان بیش از دو دهه است که در زمینه تولید ماشین آلات صنایع غذایی، دارویی و شیمیایی و همچنین راه اندازی خطوط تولید پیشرفته فعالیت می کند. این شرکت در طول سالیان فعالیت خود توانسته عناوین مختلفی چون صادر کننده نمونه، کار آفرین و مخترع برتر را کسب نماید. همچنین آرتاویل با افتخار به عنوان فناور برتر ملی و مخترع تخصصی ماشین آلات صنایع غذایی با دارا بودن پنج ثبت اختراع، در مسیر تحول و ارتقای این صنعت گام برمی دارد. این مجموعه با بهره گیری از جدیدترین رویکردهای تحقیق و توسعه (R&D) و طراحی ماشین آلات پیشرفته، همواره در تلاش است تا نیازهای مشتریان را با بالاترین استانداردهای بین المللی برآورده کند. با تکیه بر تیمی متخصص و رویکردی نوآورانه، ما نه تنها به تولید محصولات با کیفیت می پردازیم، بلکه از طرح های صنعتی و آموزش نیروهای متخصص نیز حمایت می کنیم. مأموریت ما، ارائه راه حل های فناورانه برای صنایع غذایی کشور و همگام سازی این بخش با فناوری های روز دنیا است.



۵۱

مقدمه‌ای درباره صنعت غذا و لبنیات در ایران و جهان:

صنایع غذایی و لبنیاتی از پرچالش‌ترین و پویاترین بخش‌های صنعتی در جهان محسوب می‌شوند. با رشد جمعیت، تغییر سبک زندگی و افزایش تقاضا برای محصولات ایمن و سالم، نیاز به توسعه خطوط تولید پیشرفته در این صنعت بیش از پیش احساس می‌شود. ایران نیز با توجه به منابع غنی و ظرفیت بالای تولید، جایگاه مهمی در منطقه دارد و ارتقای تکنولوژی در این حوزه ضرورتی استراتژیک به‌شمار می‌رود.

۵۲

اهمیت اتوماسیون و تکنولوژی در خطوط تولید صنایع غذایی :

اتوماسیون در خطوط تولید به کاهش خطای انسانی، افزایش سرعت و بهبود کیفیت محصولات منجر می‌شود. بهره‌گیری از تکنولوژی‌های نوین مانند کنترل هوشمند، سنسورها و سیستم‌های مانیتورینگ باعث کاهش هزینه‌های تولید، افزایش ایمنی و تطابق بهتر با استانداردهای جهانی می‌گردد. در نتیجه، شرکت‌هایی که به سمت دیجیتال‌سازی و خودکارسازی حرکت می‌کنند، در بازار رقابتی موفق‌تر خواهند بود.

۵۳

نقش ماشین‌آلات پیشرفته در بهبود بهره‌وری و کیفیت :

ماشین‌آلات مدرن با طراحی دقیق و مهندسی‌شده، قابلیت اجرای فرایندها با دقت بالا و مصرف بهینه انرژی را دارند. استفاده از تجهیزات به‌روز نه تنها کیفیت محصول نهایی را افزایش می‌دهد، بلکه بهره‌وری کل مجموعه را نیز ارتقا می‌بخشد. این امر به کاهش توقف خطوط تولید و افزایش رضایت مشتری منجر خواهد شد.





MOBADEL SAZANE ARTAVIL

۰۴ توصیه‌های فنی برای انتخاب ماشین‌آلات مناسب با ظرفیت تولید :
در انتخاب ماشین‌آلات، بررسی ظرفیت تولید، نوع محصول، فضای کارگاهی، نوع بسته‌بندی و الزامات بهداشتی بسیار حائز اهمیت است. ماشین‌آلات باید متناسب با میزان تقاضا و شرایط محیطی طراحی و انتخاب شوند. پیشنهاد می‌شود قبل از خرید، با تیم‌های فنی و مشاورین تخصصی مشورت گردد تا بهترین گزینه انتخاب شود.

۰۵ نکات کلیدی در نگهداری و سرویس ماشین‌آلات لبنیاتی و غذایی :
نگهداری منظم و سرویس به موقع ماشین‌آلات، نقش حیاتی در جلوگیری از خرابی‌های ناگهانی و افزایش طول عمر تجهیزات دارد. استفاده از قطعات اصلی، آموزش پرسنل فنی و ثبت دوره‌ای گزارش‌های عملکرد دستگاه‌ها از جمله اقدامات اساسی در این زمینه است. توصیه می‌شود برنامه نگهداری پیشگیرانه (PM) برای هر دستگاه تدوین گردد.

۰۶ استانداردها و الزامات بهداشتی در طراحی تجهیزات صنایع غذایی :
تمام ماشین‌آلات تولیدی در حوزه غذا باید با استانداردهای بین‌المللی مانند HACCP، GMP و ISO ۲۲۰۰۰ هماهنگ باشند. طراحی به گونه‌ای باید باشد که سطوح تماس با مواد غذایی از جنس استیل استیل و به راحتی قابل شست‌وشو باشد. همچنین، از تجمع آلودگی در زوایای دستگاه‌ها باید جلوگیری شود تا ایمنی محصول تضمین گردد.

۰۷ مقایسه‌ای بین تکنولوژی‌های قدیمی و نوین در این صنعت :
در تکنولوژی‌های قدیمی، اغلب بهره‌وری پایین‌تر، مصرف انرژی بالا و کیفیت ناپایدار مشاهده می‌شود. اما سیستم‌های نوین با بهره‌گیری از PLC، HMI و درایوهای پیشرفته، قابلیت کنترل دقیق‌تر، انعطاف‌پذیری بیشتر و تعمیرات ساده‌تری دارند. به‌روزرسانی تجهیزات به تکنولوژی‌های مدرن، سرمایه‌گذاری هوشمندانه‌ای در مسیر رقابت‌پذیری است.





تأثیر طراحی مهندسی در کاهش مصرف انرژی و افزایش راندمان تولید :

طراحی بهینه ماشین‌آلات می‌تواند نقش بسزایی در کاهش مصرف برق، آب و مواد اولیه داشته باشد. مهندسی دقیق در مسیر انتقال مواد، سیستم‌های حرارتی و سردکننده‌ها، باعث کاهش تلفات انرژی و افزایش سرعت تولید می‌شود. توجه به طراحی مهندسی‌محور، سرمایه‌گذاری در کاهش هزینه‌های بلندمدت محسوب می‌شود.

۵۸

اطلاعاتی درباره بازیافت، پسماند و راهکارهای پایدار در صنعت غذا :

مدیریت پسماندهای صنعتی، از چالش‌های اصلی در صنایع غذایی است. طراحی ماشین‌آلاتی که کمترین ضایعات تولیدی داشته باشند یا قابلیت بازیافت داخلی را فراهم کنند، کمک زیادی به محیط زیست و کاهش هزینه‌ها می‌کند. استفاده از سیستم‌های CIP و کاهش مصرف مواد شوینده از راهکارهای سبز و پایدار در این حوزه است.

۵۹

معرفی اختراعات یا نوآوری‌های ثبت‌شده شرکت :

شرکت مبدل‌سازان آرتاویل با تکیه بر دانش فنی مهندسان خود، تاکنون موفق به ثبت پنج اختراع در زمینه طراحی ماشین‌آلات نوین شده است. این نوآوری‌ها ضمن افزایش راندمان، سبب کاهش مصرف انرژی و بهبود کیفیت نهایی محصولات شده‌اند که جزئیات فنی آن‌ها در بخش‌های بعدی کاتالوگ آمده است.

۱۰

چشم‌انداز آینده ما :

با حرکت جهان به سمت تولید هوشمند و پایدار، شرکت آرتاویل نیز مأموریت خود را بر پایه نوآوری، توسعه تکنولوژی و ارتقای سطح کیفی محصولات بنا نهاده است. ما با اتکا به تجربه، دانش و سرمایه انسانی خود، در مسیر تأمین نیازهای آینده صنعت غذایی کشور پیشگام خواهیم بود.

۱۱



Honors & licenses



فناور برتر ملی

Top national technologist



هموژن پمپ

Homogenizer pump (MSA-HP)

گواهینامه ثبت اختراع و افتخارات Honors & Patent certificate



واحد تقدیر شده صادراتی

Awarded Export Unit



سرآمد و نخبه علمی

The province's scientific elite



سیستم شستشوی مرکزی

UNIT C.I.P (MSA-CIP)



پرکن چهار ناله ماست

YOGURT FILLING (MSA-YF)



واحد موفق صادراتی

Successful export unit



فناور برتر استان

Top Province Technologist



دستگاه پخت سه منظوره

TRIPLE COOKING (MSA-TP)



فالوده ساز

FALOODE MAKER (MSA-FM)





Certificates





Other Honors



نخبه استانی

Provincial elite



صادر کننده نمونه

Top Exporter



فناور برتر کشوری

Top national technologist



کار آفرین موفق

Successful entrepreneur



مخترع برتر

Top Inventor



صادر کننده نمونه

Top Exporter



Production lines



Dough Production Line

خط تولید دوغ و ماست



HerbWater Production Line

خط تولید انواع عرقیات



Butter Production Line

خط تولید کره و انواع روغن



Cheese Production Line

خط تولید انواع پنیر



IceCream Production Line

خط تولید بستنی



Milk Production Line

خط تولید و بسته بندی شیر



Beverage Production Line

خط تولید انواع نوشیدنی



Cream Production Line

خط تولید خامه صبحانه و خامه قنادی



Featured products



Triple Cooking Machine

دستگاه پخت سه منظوره



C.I.P Fully Automatic

سیستم شستشوی مرکزی



Yogurt Filling

پرکن دستی ماست



Homogenizer Pump

هموژن پمپ



Falooda Production

تولید فالوده



Pasteurizer

پاستوریزاتور



Candle Filter

فیلتر شمعی



Degasser Unit

بوگیر شیر و انواع نوشیدنی





Featured products



Autoclave

اتوکلاو



Batch Homogenizer

بچ هموژنایزر



Pizza Cheese Patel

پاتیل پنیر پیترزا



Cheese Grater

رنده پنیر پیترزا



Ribbon Blender

ریبون بلندر



v-blender

وی بلندر



Breakfast cream unit

یونیت خامه صبحانه



Bulgarian Cheese

وت پنیر بلغاری



دستگاه پخت سه منظوره (استفان) Triple Cooking Machine (stephan)

مشخصات فنی-Technical specifications

پارامتر-Parameter

PLC-Taccuracy ± 0.5 / Paccuracy ± 0.05	سیستم کنترل-Control System
750 mbar	مخزن تحت خلا-Vacuum Tank
PT100 -50° to +400°c	حسگر دمایی-Temperature sensor
Temperature range 0 to 25 bar	سنسور فشار-Pressure Switch
Pressure range 0 to 3 bar	شیر های ایمنی-Safety Valves
Opening the door in safe mode	سنسور ایمنی همزن-Mixer Safety Sensor
Vacuum measurement: range -1 to 0 bar	ترانسیمتر فشار-Pressure transmitter
1.5 kw / 7.5 kw	پمپ وکیوم-Vacuum pump
SS 304 (DIN1.4301) - (Ra<0.4)0.4	سیستم فیلتراسیون-Filtration system
3-walled SS304 boiler with internal insulation layer	عایق حرارتی دیگ-Boiler thermal insulation
Pmax 10 bar / Tmax 200°c	تراپ کوزه ای-Jug Trap



Vacuum Cooking

پخت تحت خلا



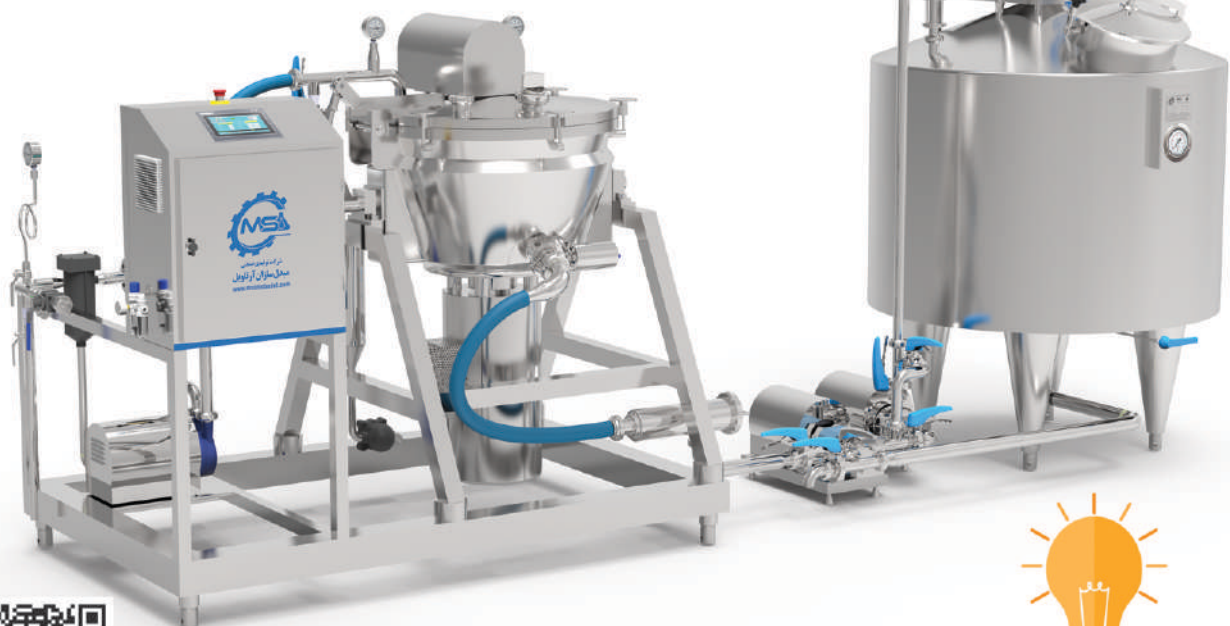
Pressure Cooking

پخت تحت فشار



Normal Cooking

پخت شرایط عادی



ثبت اختراع



www.MSAmobadel.com



پرکن دستی ماست

کاربرد: جهت پرکردن ماست و انواع محصولات مایع و نیمه جامد در ظروف مختلف

مزایای کلیدی

—قابلیت تنظیم حجم و وزن دلخواه برای هر نازل بصورت جداگانه

—دقت بالا هنگام پرکردن ظروف (۰.۱ درصد)

—طراحی کاملاً بومی نوآورانه

—قابلیت استفاده به صورت تک نازل تا چهار نازل

—حالت پرتابل

Manual yogurt filler

Application: For filling yogurt and various liquid and semi-solid products in various containers

Key Benefits

Ability to set desired volume and weight for each nozzle separately

High accuracy when filling containers (0.1%)

Innovative, completely native design

Ability to use as a single nozzle up to four nozzles

Portable mode



ثبت اختراع



www.MSAmobadel.com



هموژن پمپ

Homogenizer Pump

Application: Homogenizing and making materials uniform

Cosmetics industries

Shampoos, cosmetic creams, various gels, lotions and hair dyes

Pharmaceutical industries

Gels, ointments, tablet coatings, additives, etc

Dairy industries

In the production line of various dairy products such as processed cheeses, including Welsh cheese, cream cheese and cheese sauce

Food industries

Various edible jellies, mayonnaise, ketchup, various hot and cold sauces, etc

Juice industries

For initial preparation of juice and dissolving pectin in juice or syrup

Ice cream industries

For opening and dissolving whey in milk

کاربرد: همگن کردن و یکنواخت کردن مواد

صنایع آرایشی

شامپو، کرم های آرایشی، انواع ژل ، لوسیون و رنگ مو

صنایع دارویی

ژل، پمادها ، پوشش قرص ها ، افزودنی ها و ...

صنایع لبنیاتی

در خط تولید انواع لبنیات مثل پنیر های پروسیس اعم از

پنیر ویلس، پنیر خامه ای و پنیر سس

صنایع غذایی

انواع ژله های خوراکی ،سس مایونز، سس کچاپ، انواع

سس های سرد و گرم و...

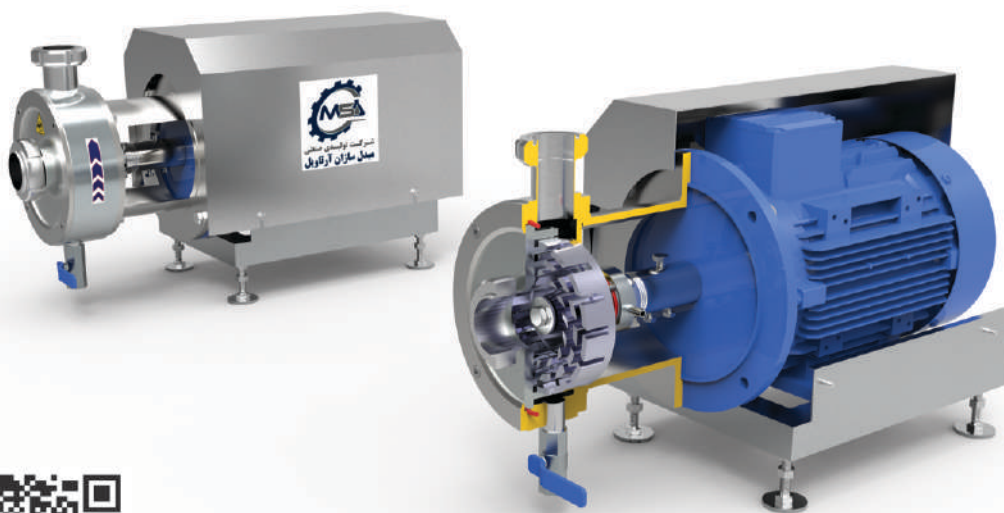
صنایع آبمیوه

برای آماده سازی اولیه آبمیوه و حل کردن پکتین در

آبمیوه یا شربت

صنایع بستنی

برای باز کردن و حل کردن صعلب در شیر



www.MSAmobadel.com



ثبت اختراع



فالوده ساز

کاربرد: جهت ساخت و خنک نگه داشتن فالوده
 مشخصات فنی: ساخته شده از استنلس استیل ۳۰۴
 سایر قطعات: سیستم **cip** جت ، ورودی و خروجی مواد ، همزن ، پایه های
 قابل تنظیم ، شیر تخلیه و تابلو فرمان ، ماردون ، الکتروموتور ، گیربکس
 ظرفیت: یک الی سه تن

FALOODE MAKER

Falode production and processing machine

Application: To make and keep cool Falode

Technical specifications: Made of 304 stainless steel

Other pieces: cip jet system, material input and output,
 stirrer, adjustable bases, evacuation tap and control panel,
 Mardon, Electro-Motor, gearbox

Capacity: one to three tons



ثبت اختراع

مبدل سازان آرتاویل
www.msamobadel.com



www.MSAmobadel.com



یونیت cip تمام اتوماتیک Full Automatic CIP Unit

Parameter	مشخصات - Specifications	پارامتر
Control system	PLC – HMI	سیستم کنترل
Capacity	12 – 32 TON in hours	ظرفیت
Dimensions	Depends on the capacity of the device.	ابعاد
Chassis and body	SS304	شاسی و بدنه
Washing materials	LYE, ACID, WATER, PERCIDINE	مواد شستشو
Washing time	Reduces washing time by up to 70%	زمان شستشو
Washing lines	1, 2, 3 LINE	خطوط شستشو
Contamination assessment	COD – TSS – EC	ارزیابی آلودگی
Proportional valves	Setting pressure, speed, flow and flow parameters	شیرهای پروپورشنال
PT100 temperature sensor	-50° / +400°c	حسگر دمایی PT100
Flow switch	Pmax: 25bar – Tmax:90°c	فلوسوییچ
Dosing pump	Diaphragm Pump 1-7 bar -20° / 80°c	دوزینگ پمپ
Level control	MaxT:150°c / MaxA:15AC	لول کنترل
Conductometer	Electrical conductivity measurement	کانداکتیومتر
Pneumatic valves	Precise control of fluid flow	شیرهای پنوماتیکی
Thermometer	Real-time material temperature control	ترمومتر
Air monitoring unit	Max press 1.0Mpa – Max temp 60°c	واحد مراقبت هوا
Flow meter	Pmax 16bar – Tmax 100°c	فلومتر
Gradual steam valve	1inch – 2 inch / PN16	شیر بخار تدریجی



www.MSAmobadel.com



ثبت اختراع



یونیت CIP اتوماتیک Automatic cip unit

Parameter	مشخصات - Specifications	پارامتر
Control system	PLC – HMI	سیستم کنترل
Capacity	12 – 32 TON in hours	ظرفیت
Dimensions	Depends on the capacity of the device	ابعاد
Chassis and body	SS304	شاسی و بدنه
Washing materials	LYE, ACID, WATER, PERCIDINE	مواد شستشو
Washing time	Reduces washing time by up to 70%	زمان شستشو
Washing lines	1, 2, 3 LINE	خطوط شستشو
Contamination assessment	COD – TSS – EC	ارزیابی آلودگی
	Setting pressure, speed, flow and flow parameters	شیرهای پروپورتیونال
Proportional valves	-50° / +400°c	حسگر دمایی PT 100
PT100 temperature sensor	Pmax: 25bar – Tmax:90°c	فلوسونچ
Flow switch	Diaphragm Pump 1-7 bar -20° / 80°c	دوزینگ پمپ
Dosing pump	MaxT:150°c / MaxA:15AC	لول کنترل
Level control	Electrical conductivity measurement	کانداکتیو متر
Conductometer	Precise control of fluid flow	شیرهای پنوماتیکی
Pneumatic valves	Real-time material temperature control	ترمو متر
Thermometer	Max press 1.0Mpa – Max temp 60°c	واحد مراقبت هوا
Air monitoring unit	Pmax 16bar – Tmax 100°c	فلومتر
	1inch – 2 inch / PN16	شیر بخار تدریجی





MOBADEL SAZANE ARTAVIL

Semi-automatic CIP Unit

- **Smart design:** Ability to completely wash production lines without the need to disassemble equipment.
- **High flexibility:** Compatibility with various types of production lines and detergents.
- **Time and cost savings:** Reduction of washing time and optimal consumption of water and detergents.
- **Semi-automatic control:** Easy management of the washing process with the ability to set various washing cycles.
- **Robust structure:** Stainless steel body for corrosion resistance and long life.
- **Compliance with hygiene standards:** Ensuring hygiene of production lines in accordance with global standards.

یونیت cip نیمه اتوماتیک

طراحی کارآمد؛ قابلیت شست‌وشوی کامل خطوط تولید بدون نیاز به جداسازی تجهیزات
انعطاف‌پذیری بالا؛ سازگاری با انواع خطوط تولید و مواد شوینده مختلف
صرفه‌جویی در زمان و هزینه؛ کاهش زمان شست‌وشو و مصرف بهینه آب و مواد شوینده
کنترل نیمه‌اتوماتیک؛ مدیریت آسان فرآیند شست‌وشو با قابلیت تنظیم دوره‌های شست‌وشوی متنوع
ساختار مقاوم؛ بدنه از جنس استیل ضدزنگ برای مقاومت در برابر خوردگی و طول عمر بالا
رعایت استانداردهای بهداشتی؛ تضمین بهداشت خطوط تولید مطابق با استانداردهای جهانی



www.MSAmobadel.com





پمپ سانتیریفیوژ

جهت جابه جایی و انتقال مواد در صنایع غذایی، لبنی، نوشابه سازی، دارو سازی، صنایع شیمیایی و صنایع مربوط به آب مورد استفاده قرار می گیرد.

مشخصات فنی: کارایی بالا، مصرف پایین انرژی، طراحی بهداشتی، دارای ورودی و خروجی مواد و الکتروموتور (با توان ۰/۵۵ kw، ۰/۷۵ kw، ۱/۵ kw، ۲/۲ kw، ۳ kw، ۴ kw، ۵/۵ kw، ۷/۵ kw) همراه با کاور و پایه ها که همگی از جنس SS۳۰۴ می باشد.

ظرفیت: دامنه ظرفیت پمپ های سانتیریفیوژ بسیار متنوع و بر اساس کاربردهای مختلف تغییر می کند.

Centrifuge pump

It is used to move and transfer materials in the food, dairy, beverage, pharmaceutical, chemical and water industries

Technical Specifications: high efficiency, low energy consumption, hygienic design, with material input and output and electromotor (with a power of 0.55kw, 0.75kw, 1.5kw, 2.2kw, 3kw, 4kw, 5.5kw, 7.5kw) along with the cover and bases, all of which are made of SS304.

Capacity: The capacity range of centrifugal pumps is very diverse and changes based on different applications





پاستوریزاتور صفحه ای

Plate pasteurizer

Parameter	مشخصات - Specifications	پارامتر
CONTROL SYSTEM	PLC - HMI	سیستم کنترل
PLATE	SIZE:M10 / T0.6 ALFALAVAL / PMAx 6 BAR	صفحه پلیت
CENTRIFUGAL PUMP	1.5 KW / 7.5 KW	پمپ سانتریفیوژ
STEAM GRADUAL VALVE	1INCH – 2INCH / PN16	شیر بخار تدریجی
STEAM EXTRACTOR	TMAX 200°C / PMAx 30 BAR	برز بخار
HOLDER	14S – 21S – 120S – 300S	هلدر
JUG TRAP	PMAx 10 BAR / TMAX 200 °C	تراپ گوزه ای
CONTROL LEVEL	MAXT:150°C / MAXA:15AC	لول کنترل
PRESSURE EXPANSION SOURCE	TEST PRESSURE 12BAR/MAWP 8 BAR/STANDARD PRESSURE 2BAR	منبع انبساط تحت فشار
SAFETY VALVE	MAWP 12BAR	شیر اطمینان
AIR INTAKE	MAWP 12BAR	هواگیر
SAMPLING VALVE	MAWP 12BAR	شیر نمونه برداری
LINE FILTER	50 MIC – 1 MIL	فیلتر خطی
VALVE TYPES	HANDLE VALVE, STRAINER VALVE, CHECK VALVE, PRESSURE RELIEF VALVE, SAFETY VALVE	انواع شیر
PNEUMATIC VALVES	AUTOMATIC FLOW, PRESSURE AND TEMPERATURE CONTROL	شیر ها پنوماتیکی
CHASSIS AND BLOCK	SS304	شاسی و بلوک





پاستوریزاتور لوله ای TUBULAR PASTEURIZER

Parameter	مشخصات - Specifications	پارامتر
CONTROL SYSTEM	PLC - HMI	سیستم کنترل
SHAPE AND TUBE	CAVITATION CONTROL MECHANISM	شیل و تیوپ
CENTRIFUGAL PUMP	1.5 KW / 7.5 KW	پمپ سانتریفیوژ
STEAM GRADUAL VALVE	1INCH - 2INCH / PN16	شیر بخار تدریجی
HOLDER	14S - 21S - 120S - 300S	هلدر
JUG TRAP	PMAX 10 BAR / TMAX 200°C	تراپ کوزه ای
CONTROL LEVEL	MAXT:150°C / MAXA:15AC	لول کنترل
PRESSURE EXPANSION SOURCE	TEST PRESSURE 12BAR/MAWP 8 BAR/STANDARD PRESSURE 2BAR	منبع انبساط تحت فشار
SAFETY VALVE	MAWP 12BAR	شیر اطمینان
AIR INTAKE	MAWP 12BAR	هواگیر
SAMPLING VALVE	MAWP 12BAR	شیر نمونه برداری
LINE FILTER	50 MIC - 1 MIL	فیلتر خطی
VALVE TYPES	HANDLE VALVE, STRAINER VALVE, CHECK VALVE, PRESSURE RELIEF VALVE, SAFETY VALVE	انواع شیر
PNEUMATIC VALVES	AUTOMATIC FLOW, PRESSURE AND TEMPERATURE CONTROL	شیر ها پنوماتیکی
CHASSIS AND BLOCK	SS304	شاسی و بلوک





هلدينگ لوله ای Tubular holding

کاربرد : نگه داشتن محصولات لبنی به مدت پنج دقیقه
در دمای پاستوریزه
مشخصات : جنس از استنلس استیل ۳۰۴ ، مکعبی شکل
سایر قطعات : پایه های قابل تنظیم ، لوله و اتصالات
ظرفیت : یک الی پنج دقیقه ای

Application: keeping dairy products for five minutes at pasteurized temperature

Specifications: Made of stainless steel 304, cube shape

Other pieces: adjustable bases, pipes and fittings

Capacity: 1 to 5 minutes



www.MSAmobadel.com





اتوکلاو

کاربرد: جهت ضد عفونی کردن

مورد استفاده در صنایع پزشکی، آزمایشگاهی و غذایی

مشخصات فنی: دارای کنترلر PLC

مجهز به سیستم خنک کننده، دارای سیستم اتوماتیک جهت باز و بسته شدن درب

، دارای کلکتور دریافت بخار، آب و هوای فشرده با سیستم های ایمنی، دارای

مانیتورینگ اتوماتیک فشار و مدیریت زمان

Autoclave

Application: For disinfection

Used in medical, laboratory and food industries

Technical specifications: PLC controller

equipped with cooling system, automatic door opening and closing system, steam collector, compressed air with safety systems, automatic pressure monitoring and time management





فیلتر شمعی

Candle filter

کاربرد: جهت تصفیه ذرات تا مقادیر بسیار کم در صنایع غذایی
مشخصات فنی: ساخته شده از ورق استیل با ضخامت، جهت تحمل فشار بالا
سایر قطعات: بالانس تانک، تابلو تقسیم، پمپ سانتریفیوژ، شاسی تمام استیل و اتصالات کامل
از جنس استنلس استیل ۳۰۴
ظرفیت: یک الی ده تن

Application: To purify particles to very small amounts in food industries

Technical specifications: Made of thick steel sheet, to withstand high pressure

Other pieces: tank balance, partition board, centrifugal pump, all steel chassis and complete connections made of 304 stainless steel.

Capacity: one to ten tons



www.MSAmobadel.com





ترنر قالب پنیر Cheese mold turner

(چرخاننده قالب پنیر)

کاربرد: ترنر قالب پنیر باعث می شود تا فیلتر قالب چندگانه با چرخش در فواصل زمانی مشخص تسریع شود و آب پنیر گرفته شده و پنیر به آرامی شکل بگیرد. مشخصات فنی: شاسی تمام استیل با چرخ های ضد زنگ، جک های پنوماتیکی دوگانه، سیستم کنترل پنوماتیک، سیستم کشش مکانیکی ظرفیت: متناسب با ظرفیت تولید

Application: The cheese mold turner accelerates the multiple mold filter by rotating at specific time intervals, and the whey is removed and the cheese is formed slowly.

Technical specifications: All-steel chassis with stainless wheels, double pneumatic jacks, pneumatic control system, mechanical traction system, Capacity: according to the production capacity





وت پنیر بلغاری

Bulgarian cheese

کاربرد: جهت آماده سازی و تنظیم دمای شیر مورد استفاده در پنیرسازی و انجام فرایند انعقاد، برش و آگیری از دلمه برای انواع پنیر

Application: To prepare and regulate the temperature of milk used in cheesemaking and to carry out the coagulation, cutting and dewatering process of curds for various types of cheese.

Parameter	Technical specifications_مشخصات فنی	پارامتر
Control system	Plc with HMI	سیستم کنترل
Body material	Ss304 / ss316	جنس بدنه
Production capacity	500 – 5000 kg in each cycle	ظرفیت تولید
Temperature	20 ° – 60 ° c	محدوده دمایی
Power	5 – 15 kw	توان گرمایشی
Power range	3 – 10 kw	توان سرمایشی



www.MSAmobadel.com





پاتیل پنیر پیتزا

Pizza cheese patel

کاربرد : پخت و عمل آوری پنیر پیتزا

مشخصات فنی : جنس از استنلس استیل ۳۰۴، مکعبی و نیم دایره

سایر قطعات : همزن ، پایه های قابل تنظیم ، شیر بخار ، شیر تخلیه و تابلو فرمان

ظرفیت : ۱۰۰ الی ۱۰۰۰ کیلوگرم

Application: cooking and processing pizza cheese

**Technical specifications: made of stainless steel 304,
cubic and semi-circular**

**Other pieces: agitator, adjustable legs, steam valve,
evacuation tap and control panel**

Capacity: 100 to 1000 kg





پاتیل پنیر پیتزا Pizza cheese Patil

کاربرد: پخت و عمل آوری پنیر پیتزا
کنترل دمای دقیق: مجهز به سیستم‌های کنترل دما برای جلوگیری از سوختن یا تغییر کیفیت پنیر
ظرفیت‌های متنوع: طراحی‌شده در اندازه‌ها و ظرفیت‌های مختلف متناسب با نیاز تولیدی شما
سهولت در تمیزکاری: ساختار بدون درز و طراحی ساده برای تمیزکاری آسان و سریع
صرفه‌جویی در انرژی: بهره‌وری انرژی بالا با عایق‌بندی حرفه‌ای و کاهش اتلاف حرارت
پنل کنترل دیجیتال: تنظیم و مانیتورینگ دقیق دما و زمان ذوب
طراحی ارگونومیک: سهولت در استفاده و کاهش زمان آماده‌سازی

Application: Baking and curing pizza cheese
Precise temperature control: Equipped with temperature control systems to prevent burning or changing the quality of cheese
Various capacities: Designed in different sizes and capacities to suit your production needs
Ease of cleaning: Seamless structure and simple design for easy and quick cleaning
Energy saving: High energy efficiency with professional insulation and reduced heat loss
Digital control panel: Accurate adjustment and monitoring of temperature and melting time
Ergonomic design: Ease of use and reduced preparation time



www.MSAmobadel.com





رنده پنیر پیتزا Pizza cheese grater

کاربرد: بعد از فرآوری و قبل از بسته بندی پنیر پیتزا، به سادگی و در زمان خیلی کم، قالب های پنیر پیتزا را به صورت رنده شده در می آورد.
مشخصات فنی: استفاده از متریال های مورد تایید با خاصیت ضدزنگ، پوسیدگی و طول عمر بالا، مجهز به تیغه هایی با کیفیت برای برش پنیر از جنس استیل مرغوب، مجهز به تrolley از جنس استیل برای حمل راحت پنیر رنده شده، دارای اینورتر ظرفیت: قابل تنظیم (صد کیلو الی یک تن)

Application: After processing and before packing the pizza cheese, it simply and in a very short time makes the pizza cheese molds into grated form.

Technical specifications: the use of approved materials with anti-rust, corrosion and long life, equipped with quality blades for cutting cheese made of high-quality steel, equipped with a steel trolley for easy transportation of grated cheese, equipped with an inverter

Capacity: adjustable (one hundred kilos to one ton)





وت پنیر

Wet cheese

کاربرد : تولید لخته پنیر

مشخصات: جنس از استیل ۳۰۴ ، مکعبی شکل یا نیم دایره، فلنج تخلیه

سایر قطعات: چک تخلیه، پایه ها ، کاتر و اتصالات

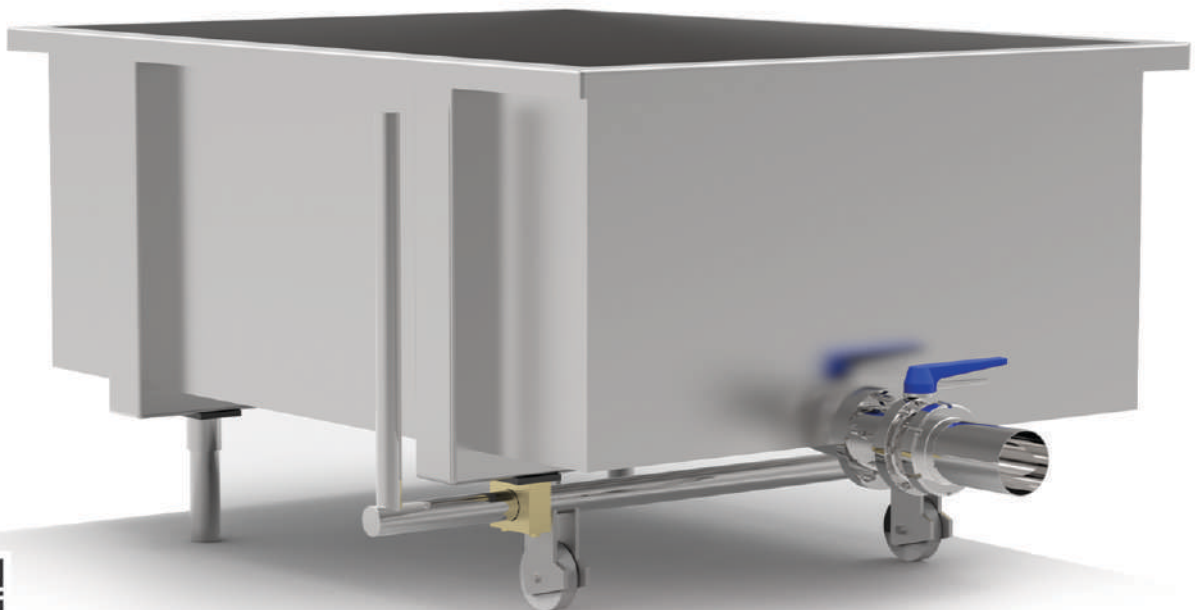
ظرفیت : ۵۰۰ الی ۳۰۰۰ لیتر

Application: Cheese curd production

Specifications: Material: 304 stainless steel, cubic or semicircular, discharge flange

Other parts: discharge jack, bases, cutter and fittings

Capacity: 500 to 3000 liters



www.MSAmobadel.com





ترولی پنیر Cheese trolley

کاربرد : دریافت لخته پنیر از وت ، همگن سازی و پرس پنیر
مشخصات : جنس از استیل ۳۰۴ ، مکعبی شکل ، کانال تخلیه
سایر قطعات : جک و ناودانی پرس ، مش آبگیری
ظرفیت : ۵۰۰ الی ۲۰۰۰ لیتر

Application: receiving cheese molds from wet, homogenizing and pressing cheese

Specifications: Made of 304 steel, cube-shaped, evacuation channel

Other pieces: jack and pressing kennel, drainage mesh

Capacity: 500 to 2000 liters





مخزن سه جداره پروسس تانک Three-wall process tank

کاربرد: ایجاد فرایند حرارتی روی انواع مایعات
مشخصات: جنس از استنلس استیل ۳۰۴، استوانه ای شکل، شیب به جانب با فلنج تخلیه
سایر قطعات: سیستم CIP جت، ترمومتر، دریچه بازدید، همزن مواد، پایه ها، ورودی مواد و هواکش
ظرفیت: ۲۰۰ الی ۲۰۰۰۰ لیتر

Application: Creating a thermal process on all kinds of liquids

Specifications: Made of stainless steel 304, cylindrical shape, sloped to the side with drain flange.

Other pieces: jet cip system, thermometer, Viewing window
material agitator, bases, material input and ventilator

Capacity: 200 to 20000 liters



www.MSAmobadel.com



مخزن تک جداره Single wall tank

کاربرد: ذخیره کردن انواع مایعات بصورت موقت
مشخصات: جنس از استنلس استیل ۳۰۴، استوانه ای شکل
سایر قطعات: سیستم cjp جت، ترمومتر، دریچه بازدید، همزن مواد، پایه ها،
ورودی و خروجی مواد و هواکش
ظرفیت: ۵۰۰ الی ۱۵۰۰۰ لیتر

Application: storing all kinds of liquids temporarily

Specifications: Made of stainless steel 304, cylindrical shape

Other pieces: jet cip system, thermometer, Viewing window, material stirrer, bases, material inlet and outlet and ventilator.

Capacity: 500 to 15000 liters



www.MSAmobadel.com



سیلو تانک Silo Tank

کاربرد: ذخیره سازی انواع مایعات
مزایا: تضمین کیفیت و دوام
خدمات پس از فروش عالی
تنوع در محصولات و ظرفیت ها
قیمت های رقابتی و مقرون به صرفه
مشاوره های تخصصی قبل از خرید

Application: Storage of various liquids

Advantages: Quality assurance and durability

Excellent after-sales service

Variety of products and capacities

Competitive and affordable prices

Expert advice before purchase



www.MSAmobadel.com





MOBADEL SAZANE ARTAVIL

Specific	Technical specifications - مشخصات فنی	پارامتر
Control System	PLC or MANUAL	سیستم کنترل
Vacuum Tank	750 mbar	مخزن تحت خلا
Centrifugal Pump	2.2 kw / 7.5 kw	پمپ سانتریفیوژ
Vacuum Pump	1.5 kw / 7.5 kw	پمپ وکیوم
Solenoid Valve	-5 - (80°C)/operating pressure 0-6 kg/cm²	شیر برقی
Sight Glass	Display inside the pressure tank up to 8 bar	سایت گلاس
Ice Water Coil	Size 1 inch / MAWP 10bar	کوئل آب یخ
Round CIP Ball	Pressure release up to 6bar	توپ CIP گردون
Monitor	Vacuum range: 0 to -1 mbar	مانومتر
Valve Types	One-way valve and inlet and outlet control	انواع شیر
Chassis	valve	شاسی

بوگیر شیر و انواع نوشیدنی Degasser Unit



www.MSAmobadel.com



فنل میکسر (تری بلندر)

FANEL MIXER

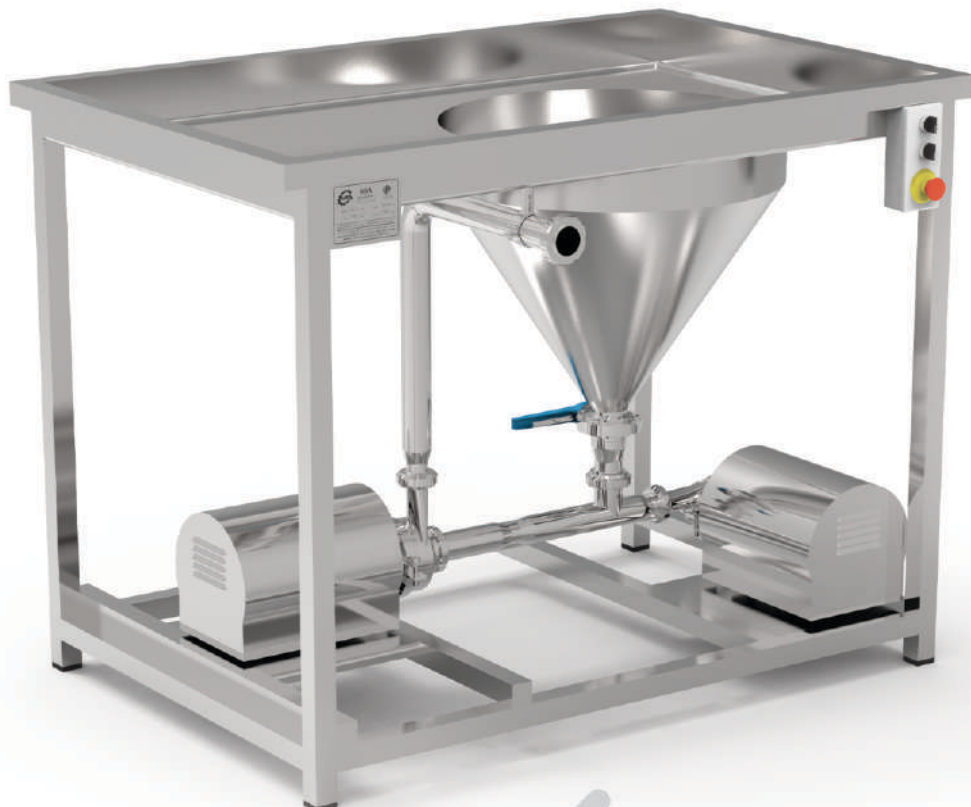
کاربرد: ادغام ماده خشک با انواع مایعات به صورت همگن
مشخصات: جنس از استنلس استیل ۳۰۴، مجهز به انژکتور
سایر قطعات: پمپ ساتریفوژ، بلندر، اتصالات
ظرفیت: ۱۰۰۰ الی ۲۰۰۰۰ لیتر در ساعت

Application: Mixing dry matter with all kinds of liquids in a homogeneous way

Specifications: Made of stainless steel 304, equipped with injector

Other pieces: centrifugal pump, blender, fittings

Capacity: 1000 to 20000 liters per hour



www.MSAmobadel.com





شیر سرد کن

Storage and Cooling Milk System

کاربرد: جهت نگهداری شیر که با چرخش مداوم مانع فساد شیر می شود
مشخصات فنی: همزن ، ترمومتر ، ورودی و خروجی مواد ، دریچه بازدید ، کمپرسور ،
کندانسور متناسب با ظرفیت کمپرسور
اوپراتور به صورت لوله ای، شیر آلات و لوازم کنترل همراه با تابلو برق و پایه های قابل
تنظیم که همگی از جنس استنلس استیل 304 می باشد
ظرفیت: 200 الی 3000 لیتر

Application: To store milk that prevents spoilage of milk with continuous rotation

Technical specifications: stirrer, thermometer, material input and output, inspection valve, compressor, condenser according to the capacity of the compressor.

Tubular evaporator, valves and control equipment with electrical panel and adjustable bases, all of which are made of 304 stainless steel.

Capacity: 200 to 3000 liters





دستگاه کره گیر

Butter making machine

کاربرد : گرفتن کره از ماست و خامه

مشخصات : جنس از استنلس استیل ۳۰۴ ، مجهز به شیر تخلیه

سایر قطعات : الکتروموتور و گیربکس ، محور ، پره ها

ظرفیت : ۱۰۰ الی ۲۰۰۰۰ کیلو

Application: getting butter from yogurt and cream

Specifications: made of stainless steel304, equipped with drain valve

Other pieces: electromotor and gearbox, axle, spokes

Capacity: 100 to 20000 kilos



www.MSAmobadel.com





دستگاه ذوب کره Butter melting machine

کاربرد: جهت ذوب قالب های جامد کره و نگهداری روغن ذوب شده در حالت مایع
مشخصات فنی: کویل حرارتی، تابلوی برق PLC، همزن، ترمومتر، توپی های شستشو جهت CIP، درب باز شونده توسط جک،
هواکش، نوله های ورود و خروج آب گرم، سیستم کنترل دمای آب داغ، پایه های قابل تنظیم، سیستم سیرکولاسیون
ظرفیت: بر اساس سفارش مشتری از ۵۰۰ کیلو الی ۵۰۰۰ کیلوگرم در ساعت

Application: for melting solid forms of butter and keeping the melted oil in a liquid state
Technical specifications: heating coil, PLC electrical panel, stirrer, thermometer, washing hubs for CIP, door opening by jack, ventilator, hot water inlet and outlet pipes, hot water temperature control system, adjustable bases, backpack system Contains
Capacity: based on the customer's order from 500 kg to 5000 kg per hour





دستگاه تصفیه آب صنعتی (یونیت RO)
Industrial water purifier (RO unit)

کاربرد: تصفیه آب به روش اسمز معکوس
مشخصات: جنس از استنلس استیل ۳۰۴
سایر قطعات: غشای نیمه تراوا، پمپ، پکیج تزریق آنتی اسکالانت، پکیج تزریق سود کاستیک و اسید (شامل پمپ تزریق و مخزن به علاوه موتور و گیربکس شفت و پروانه و شاسی)

Application: water purification by reverse osmosis method

Specifications: Made of stainless steel 304

Other parts: semi-permeable membrane, pump, anti-scalant injection package, caustic soda and acid injection package (including injection pump and tank plus motor and gearbox, shaft and propeller and chassis)



www.MSAmobadel.com





آیس بانک Ice bank

کاربرد : جهت ذخیره سازی انرژی برودتی یخ

مشخصات : جنس از استنلس استیل ۳۰۴

سایر قطعات : کویل ، مخزن دربرگیرنده کویل ها ، اواپراتور لوله ای مارپیچی ، پمپ و لوله های ورود و خروج آب ، سیستم کنترلر دستگاه ، سیستم تغذیه هوا ، سیستم توزیع هوا و آب ، تجهیزات سیکل تبرید از جمله کمپرسور ، آکومولاتور ، کندانسور ، فن ، شیر انبساط و به طور مستقل یا به همراه چیلر

Application: to store the cooling energy of ice

Specifications: Made of stainless steel 304

Other parts: coil, tank containing coils, spiral tube evaporator, pump and water inlet and outlet pipes, device controller system, air supply system, air and water distribution system, refrigeration cycle equipment including compressor, accumulator, condenser, fan , expansion valve and... independently or together with the chiller



www.MSAmobadel.com



پلیت کولر Plate cooler

مبدل برودتی و حرارتی صفحه ای (پلیت هیتر- کولر)
کاربرد: فرایند گرم و سرد کردن انواع مایعات از طریق دمای غیر مستقیم
رنج دما: -۴ الی +۱۰۰
فشار تست: ۶ بار
فشار کار: ۳ بار
فریم: از جنس استنلس استیل ۳۰۴
صفحه پلیت: جنس از استنلس استیل ۳۱۶، ساخت کمپانی های معتبر جهان
ظرفیت: ۱۰۰۰ الی ۲۰۰۰۰ لیتر در ساعت

plate cool – heat exchanger (plate heater - cooler)

Application: The process of heating and cooling all kinds of liquids through indirect temperature

High & low temperature: -4- +100 c

Test pressure: 6 bar

Working pressure: 3 bar

Frame: stainless steel

Plate: stainless steel 316, made by the Reputable companies in the world

Capacity: 1000 to 20000 liters per hour



www.MSAmobadel.com





MOBADEL SAZANE ARTAVIL

پاستوریزاتور آغوز Colostrum pasteurizer

کاربرد: جهت پاستوریزه کردن شیر آغوز گاو برای مصرف گوساله
مشخصات فنی: مخزن از جنس استنلس استیل ۳۱۶ یا ۳۰۴، شیر خروجی، کنترل پنل
آب، کنترل کننده دمای محصول، پمپ سیرکولاسیون آب داغ
ظرفیت: ۵۰ الی ۵۰۰ لیتر

Application: To pasteurize cow's colostrum for calf consumption

Technical specifications: 316 or 304 stainless steel tank, outlet valve, water control panel, product temperature controller, hot water circulation pump

Capacity: 50 to 500 liters



www.MSAmobadel.com





بچ هموژنایزر

Batch Homogenizer

کاربرد: صنایع غذایی

تولید سس، مایونز، نوشیدنی‌ها و محصولات پروتئینی.

صنایع داروسازی

تولید سوسپانسیون‌ها و امولسیون‌های دارویی.

صنایع شیمیایی

تولید مواد شیمیایی با ذرات یکنواخت.

Food industry:

production of sauces, mayonnaise, beverages and protein products.

Pharmaceutical industry:

production of pharmaceutical suspensions and emulsions.

Chemical industry:

production of chemicals with uniform particles.



www.MSAmobadel.com



یونیت دریافت حجمی شیر Volume receiving unit of milk

کاربرد: جهت دریافت، فیلتراسیون اولیه، کف گیری و اندازه گیری دقیق حجم شیر خام و انتقال به سایر قسمتها
مشخصات فنی: مجهز به تابلو برق، کنترلر حجمی دیجیتال، پمپ سانتریفیوژ و هواگیر اتوماتیک
ظرفیت: ۱ الی ۲۰ تن در ساعت

Application: for receiving, primary filtration, foaming and accurate measurement of raw milk volume and transfer to other parts.

Technical Specifications: equipped with electrical panel, digital volume meter, Centrifugal pump and automatic air conditioner

Capacity: 1 to 20 tons per hour



www.MSAmobadel.com



وی بلندر V Blender

Widely used in pharmaceutical, food, cosmetic and chemical industries

Suitable for mixing powders and dry materials with the same or different particle sizes

"V" shaped body design for uniform rotation and preventing dead spots

No damage to the particle structure during mixing

Ideal for heat-sensitive materials (no need for heat or pressure)

Low energy consumption and economical operation

Easy maintenance and quick-access parts

Quick and easy washing capability, Suitable for mixing ingredients in small quantities

کاربرد گسترده در صنایع دارویی، غذایی، آرایشی و شیمیایی

مناسب برای مخلوط سازی پودرها و مواد خشک با دانه بندی یکسان یا متفاوت

طراحی بدنه به شکل "V" برای چرخش یکنواخت و جلوگیری از نقاط مرده (Dead Spots)

عدم آسیب به ساختار ذرات هنگام اختلاط

ایده آل برای مواد حساس به حرارت (بدون نیاز به گرما یا فشار)

مصرف انرژی پایین و عملکرد اقتصادی

نگهداری آسان و قطعات با دسترسی سریع

قابلیت شستشوی سریع و آسان، مناسب مخلوط کردن مواد در مقادیر کم



www.MSAmobadel.com





ریبون بلندر

REBBON BLENDER

کاربرد گسترده در صنایع دارویی، غذایی، آرایشی و شیمیایی
مناسب برای مخلوط سازی پودرها و مواد خشک با دانه بندی یکسان یا متفاوت
عدم آسیب به ساختار ذرات هنگام اختلاط
ایده آل برای مواد حساس به حرارت (بدون نیاز به گرما یا فشار)
قابلیت شستشوی سریع و آسان
مناسب مخلوط کردن مواد در مقادیر زیاد

Widely used in pharmaceutical, food, cosmetic and chemical industries

Suitable for mixing powders and dry materials with the same or different particle sizes

No damage to the particle structure during mixing

Ideal for heat-sensitive materials (no need for heat or pressure)

Quick and easy washing capability

Suitable for mixing ingredients in large quantities



www.MSAmobadel.com





سیستم پیشرفته اختلاط و هموژنیزاسیون

HBRV_Blend system

Application: Food, pharmaceutical, chemical industries

Dry and semi-solid material mixing and conveying system

Main components: Whey blender, ribbon blender, homogenizer tank, pump, screw arm

Whey blender: Precise mixing of sensitive powders

Ribbon blender: Fast mixing with double-sided spiral blade

Homogenizer: Stirrer with inverter, capacity 200-500 liters

Pump: Centrifugal or lobe, suitable for viscous materials

Transfer screw: Controlled, suitable for powder and granules

Control: PLC + HMI, programmable

کاربرد: صنایع غذایی، دارویی، شیمیایی

سیستم ترکیب و انتقال مواد خشک و نیمه جامد

اجزاء اصلی: وی بلندر، ریبون بلندر، مخزن هموژن،

پمپ، بازوی ماردونی

وی بلندر: اختلاط دقیق پودرهای حساس

ریبون بلندر: میکس سریع با تیغه مارپیچ دوسویه

هموژنایزر: همزن با اینورتر، ظرفیت ۲۰۰-۲۰۰۰ لیتر

پمپ: ساترifiوژ یا لوب، مناسب مواد ویسکوز

ماردون انتقال: کنترل شده، مناسب پودر و گرانول

کنترل: PLC + HMI، برنامه پذیر



www.MSAmobadel.com





یونیت تولید خامه صبحانه Homocirc-Melt Pro Blender

مجهز به تری بلندر صنعتی جهت اختلاط سریع و یکنواخت پودرها با مایعات بدون ایجاد کلوخه
سیستم فرآوری مرکزی شامل واحدهای حرارتی و هموژنیزاسیون برای دستیابی به بافت یکنواخت و
محصول پایدار
کنترل هوشمند PLC با مانیتور لمسی برای مدیریت کامل فرایند، ذخیره سازی فرمولاسیون و اجرای
خودکار عملیات

قابل شست و شو با سیستم CIP مطابق با الزامات بهداشتی صنایع لبنی
کاهش مصرف انرژی و افزایش بهره‌وری از طریق طراحی مهندسی شده و عملکرد بهینه
امکان تولید در ظرفیت‌های متنوع متناسب با خطوط تولید کوچک تا صنعتی
یکپارچه سازی عملیات آماده سازی در یک یونیت فشرده برای اشغال حداقل فضا و کاهش نیروی انسانی

Equipped with an industrial triblender for fast and uniform mixing of powders with liquids without creating lumps
Central processing system including heating and homogenization units to achieve uniform texture and stable product
Intelligent PLC control with touch screen monitor for complete process management, formulation storage and automatic operation
Washable with CIP system in accordance with the hygiene requirements of the dairy industry
Reducing energy consumption and increasing productivity through engineered design and optimized performance
Possibility of production in various capacities suitable for small to industrial production lines
Integrating preparation operations in a compact unit to occupy minimal space and reduce manpower



www.MSAmobadel.com





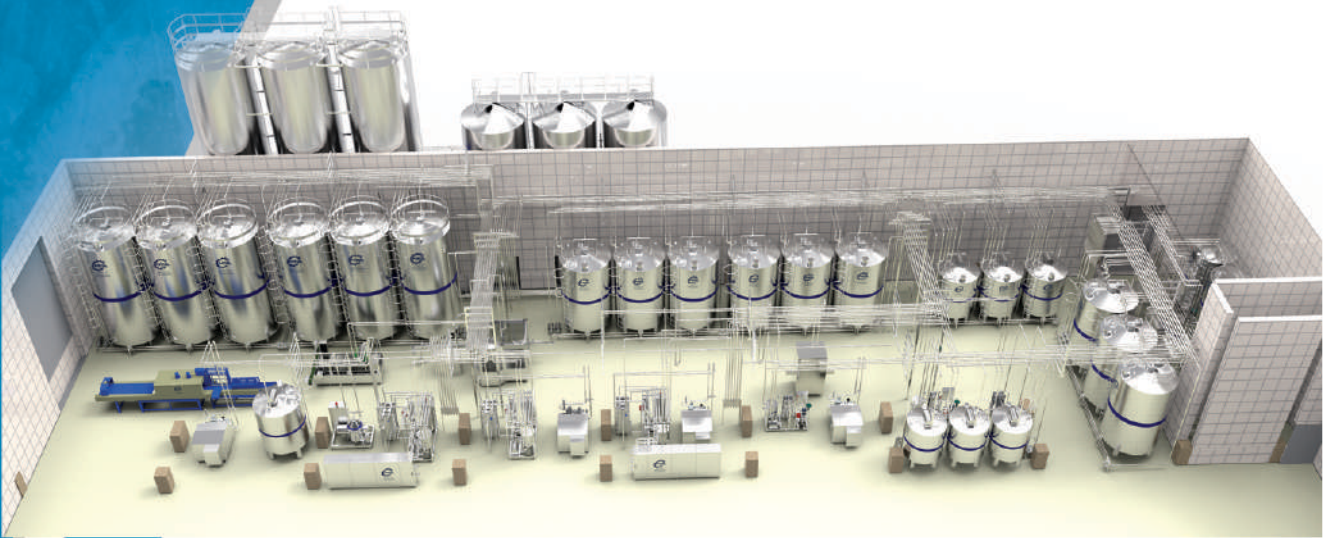
MOBADEL SAZANE ARTAVIL





MOBADEL SAZANE ARTAVIL

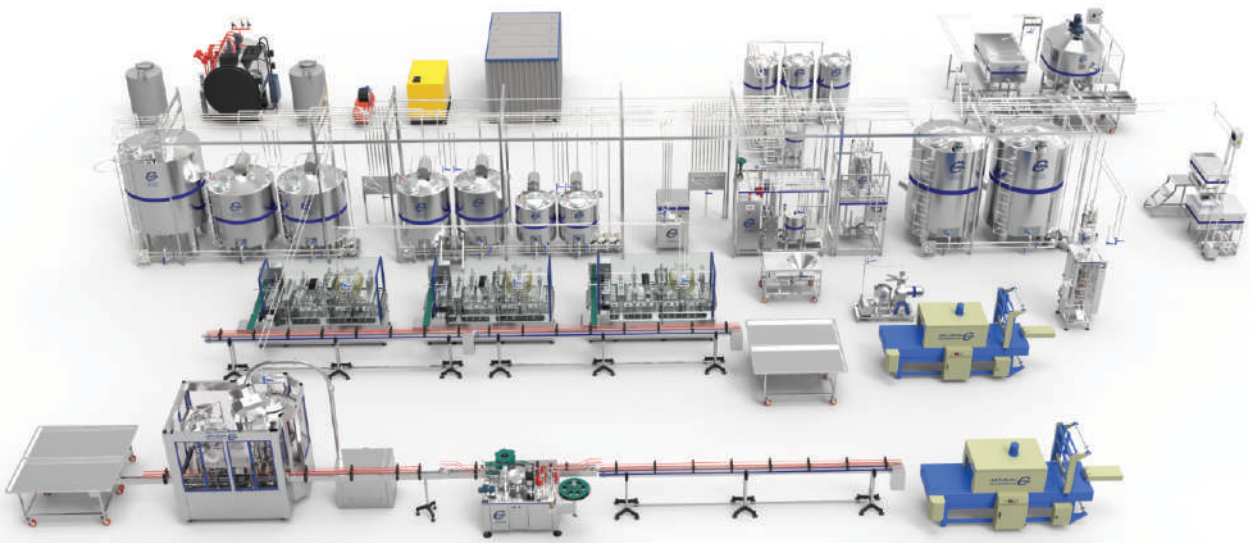
MOBADEL SAZANE ARTAVIL



www.MSAmobadel.com



MOBADEL SAZANE ARTAVIL



www.MSAmobadel.com





MOBADEL SAZANE ARTAVIL

MOBADEL SAZANE ARTAVIL



www.MSAmobadel.com



MOBADEL SAZANE ARTAVIL

Supply of raw materials

- _ Supply of various raw materials for the dairy industry
- _ Supply of various chemicals, food and pharmaceutical grade
- _ Supply of various active pharmaceutical ingredients
- _ Supply of various food and pharmaceutical preservatives
- _ Supply of various chemicals for washing production lines
- _ Supply of various raw materials for the food industry such as cakes, cookies, ice cream, soft drinks, fruit juices, etc.
- _ Supply of various emulsifiers and stabilizers such as xanthan gum
- _ Glycerin, various polysorbates, etc.

تامین مواد اولیه

- _ تامین انواع مواد اولیه صنایع لبنی
- _ تامین انواع مواد شیمیایی، گرید غذایی و دارویی
- _ تامین انواع مواد اولیه دارویی
- _ تامین انواع مواد نگهدارنده غذایی و دارویی
- _ تامین انواع مواد شیمیایی مخصوص شستشوی خطوط تولید
- _ تامین مواد اولیه صنایع غذایی مختلف از قبیل کیک، کلوچه، بستنی، نوشابه، آبمیوه و غیره
- _ تامین انواع مواد ترکیبات امولسیفایر و تثبیت کننده مانند زانتان گام
- _ گلیسرین، انواع پلی سوربات و غیره





MOBADEL SAZANE ARTAVIL

از جمله شرکت هایی که افتخار همکاری با آنها را داشته ایم





MOBADEL SAZANE ARTAVIL

- 08 | The Impact of Engineering Design on Energy Efficiency and Production Output**
Optimized machinery design plays a significant role in reducing electricity, water, and raw material consumption. Precision engineering in material handling systems, heating units, and cooling mechanisms minimizes energy loss and accelerates production. Engineering-driven design is a smart investment in reducing long-term operational costs.
- 09 | Waste Management, Recycling, and Sustainable Solutions in the Food Industry**
Industrial waste management remains one of the major challenges in the food sector. Machinery designed for minimal waste generation or internal recycling capabilities significantly contributes to environmental sustainability and cost savings. CIP systems and reduced usage of cleaning agents are among the green solutions gaining traction in this domain.
- 10 | Registered Inventions and Innovations by the Company**
Artavil Co., leveraging the technical expertise of its engineers, has successfully registered five inventions related to the design of innovative machinery. These breakthroughs have enhanced efficiency, reduced energy consumption, and improved final product quality. Further technical details are provided in subsequent sections of the catalog.
- 11 | Our Vision for the Future**
As the global industry shifts towards smart and sustainable manufacturing, Artavil is committed to a mission grounded in innovation, technological advancement, and quality enhancement. With our accumulated experience, technical knowledge, and skilled workforce, we strive to be at the forefront of meeting the future needs of the nation's food industry.





MOBADEL SAZANE ARTAVIL

- 04 Technical Recommendations for Selecting the Right Machinery Based on Production Capacity**

When selecting machinery, it is essential to consider production capacity, product type, available space, packaging requirements, and hygiene standards. Equipment must be tailored to match demand levels and environmental conditions. It is strongly recommended to consult with technical teams and industry specialists prior to purchase to ensure optimal selection.
- 05 Key Considerations for Maintenance and Servicing of Food and Dairy Machinery**

Regular maintenance and timely servicing are vital in preventing unexpected breakdowns and extending equipment lifespan. The use of original spare parts, proper training for technical staff, and periodic performance logging are crucial practices. Implementing a preventive maintenance (PM) program for each unit is highly advised.
- 06 Sanitary Standards and Requirements in Food Equipment Design**

All food processing equipment must comply with international standards such as GMP, HACCP, and ISO 22000. Design must ensure that all food-contact surfaces are made of stainless steel and are easy to clean. Equipment should also be constructed to prevent contamination in corners and crevices, thereby ensuring product safety.
- 07 Comparison of Traditional vs. Modern Technologies in the Industry**

Traditional technologies often come with lower efficiency, higher energy consumption, and inconsistent product quality. In contrast, modern systems equipped with PLCs, HMIs, and advanced drives offer superior control precision, greater flexibility, and simplified maintenance. Upgrading to modern technologies is a strategic investment toward competitiveness.



MOBADEL SAZANE ARTAVIL

01 Introduction to the Food and Dairy Industry in Iran and Worldwide

The food and dairy sectors are among the most dynamic and challenging industries globally. With population growth, lifestyle changes, and increasing demand for safe and healthy products, the need for advanced production lines in these sectors is more critical than ever. Iran, endowed with abundant resources and high production capacity, holds a significant position in the region. Therefore, technological advancement in this field is a strategic necessity.

02 The Importance of Automation and Technology in Food Production Lines

Automation significantly reduces human error, enhances processing speed, and improves product quality. Utilizing cutting-edge technologies such as smart control systems, sensors, and monitoring tools leads to lower production costs, improved safety, and better compliance with global standards. Consequently, companies embracing digitization and automation gain a competitive edge in the marketplace.

03 The Role of Advanced Machinery in Enhancing Efficiency and Product Quality

Modern machines, with precision-engineered designs, are capable of executing processes with high accuracy and optimized energy usage. Employing state-of-the-art equipment not only enhances the quality of the final product but also improves overall operational efficiency. This results in reduced production downtime and increased customer satisfaction.



Introduction

MOBADEL SAZANE ARTAVIL, under the management of Engineer Parviz Doranzan, was established in 2009. Over the years, the company has earned various prestigious titles, including Exemplary Exporter, Entrepreneur, and Top Inventor. Additionally, Artavil proudly holds the distinction of National Leading Innovator and Specialized Inventor of Food Industry Machinery, with five registered patents, driving transformation and advancement in this sector.

By leveraging cutting-edge research and development (R&D) approaches and designing advanced machinery, Artavil continually strives to meet customer needs with the highest international standards. Relying on a team of experts and an innovative approach, we not only produce high-quality products but also support industrial designs and the training of skilled professionals.

Our mission is to provide technological solutions for the country's food industry and align this sector with global advancements.





Technological
Developments

MOBADEL SAZANE ARTAVIL



+98 914 452 4053
+98 45 3387 3425 - 6
+98 9 0 0 9 6 0 2 6 5 0
MSAmobadel@gmail.com
www.MSAmobadel.com
Manufacturing city No2 Ardabil-Iran

Specialized manufacturer of food industry machinery
Launching advanced production lines with high efficiency