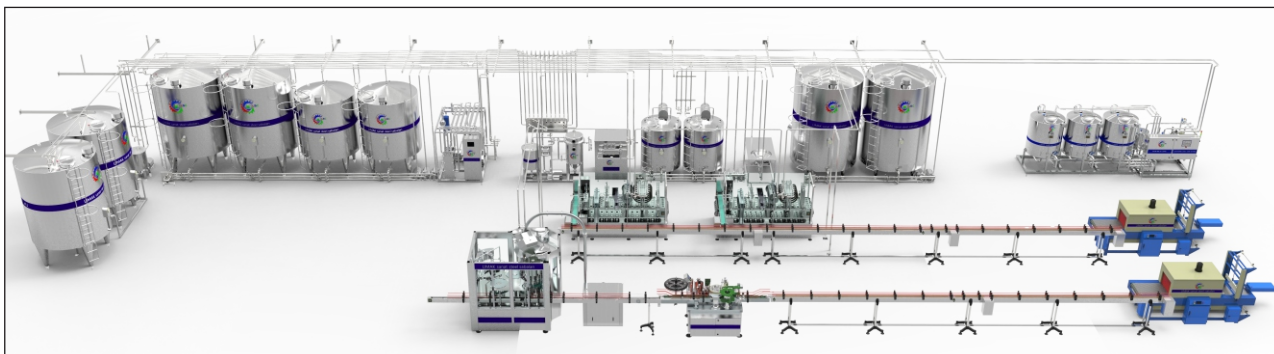




LIMAK SANAT steel sabalan
Food industry machinery manufacturer



زمینه های کاری

- کارخانجات صنایع غذایی، دارویی و شیمیایی
- کارخانجات لبنیات
- کارخانجات کنسانتره، آبمیوه و ماء الشعیر
- کارخانجات فرآوری و بسته بندی زیتون، خیار شور، ترشیجات و انواع سس
- کارخانجات تولید عسل و مربا و مارمالات
- تولید فرمانتورهای کود مایع بر پایه باکتری های N.P.K

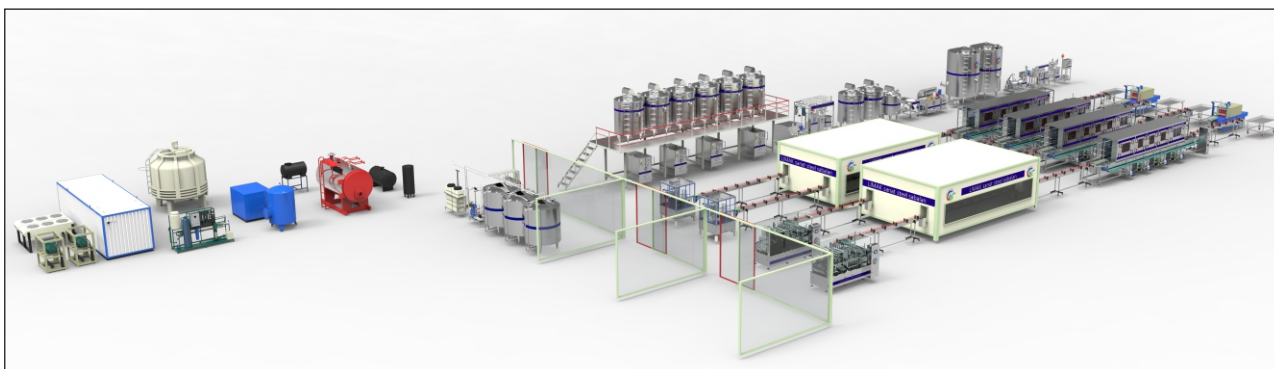
Fields of work

- Food, pharmaceutical and chemical industries
- Dairy factories
- Concentrate, juice and beer factories
- Olive, pickle and sauce processing and packaging factories
- Honey and jam and marmalade production factories
- Production factories
- Production of liquid fertilizer fermenters based on N.P.K bacteria

مجالات العمل

تعمل شركة ليماك صنعت ستيل سبلان في صناعات الغذاء، الأدوية، والكيمياء، وتشمل قطاعات الإنتاج المتنوعة التالية:

- مصانع الألبان
- مصانع العصائر، المركزات، والبيرة
- مصانع معالجة وتعبئة الزيتون، المخللات، والصلصات
- مصانع إنتاج العسل، المربي، والمربي المعب
- مصانع الإنتاج العامة
- إنتاج مخمرات الأسمدة السائلة المعتمدة على بكتيريا N.P.K



طراحی، ساخت، نصب و راه اندازی خط تولید انواع لبنیات

راه اندازی خط تولید لبنیات نیاز به دانش فنی، تجهیزات بهداشتی، و طراحی مناسب خطوط تولید دارد. نکته مهم در تولید لبنیات، حفظ طعم طبیعی شیره لبنیات، حفظ بافت اصلی و ارزش غذایی بالای محصولات است. به همین دلیل، تجهیزاتی که در خط تولید به کار گرفته می شود باید به گونه ای باشند که بدون آسیب به کیفیت مواد اولیه، بهترین خروجی و محصول را ارائه دهند.

این شرکت با دارا بودن مهندسين مجرب، مشاوره های لازم در زمینه تجهیز آزمایشگاه های، میکروبی و شیمیایی را در حین تأسیس کارخانه انجام می دهد.

Design, construction & installation of various dairy production lines

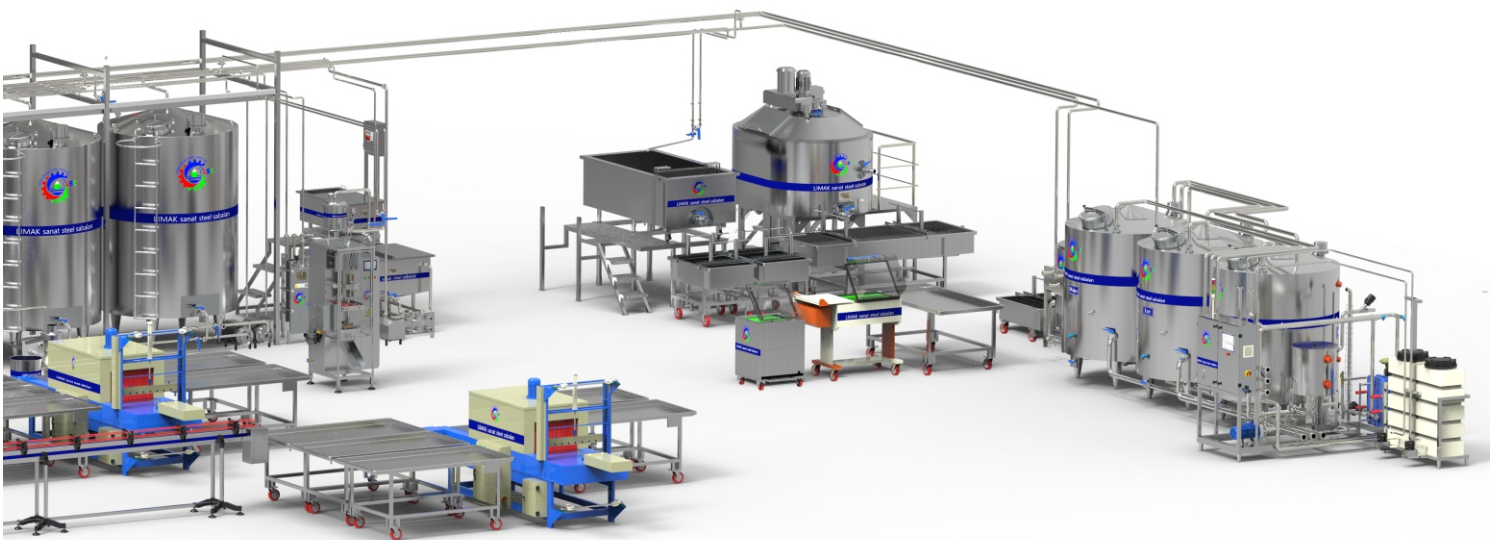
Setting up a dairy production line requires technical knowledge, sanitary equipment, and appropriate design of production lines. The important point in dairy production is to preserve the natural taste of milk and dairy products, maintain the original texture and high nutritional value of the products. For this reason, the equipment used in the production line must be such that it provides the best output and product without damaging the quality of the raw materials.

This company, with its experienced engineers, provides the necessary consultations in the field of equipping microbial and chemical laboratories during the establishment of the factory.

تصميم، إنشاء وترکيب خطوط إنتاج الألبا

يتطلب إنشاء خط إنتاج ألبان معرفة تقنية متخصصة، معدات صحية، وتصميم ملائم لخطوط الإنتاج. النقطة الأساسية في إنتاج الألبان هي الحفاظ على الطعم الطبيعي للحليب ومنتجاته، والحفاظ على القوام الأصلي والقيمة الغذائية العالية للمنتجات. لذلك، يجب أن تكون المعدات المستخدمة في خط الإنتاج قادرة على تقديم أفضل مخرجات ومنتجات دون الإضرار بجودة المواد الخام.

توفر الشركة، من خلال مهندسيها ذوي الخبرة، الاستشارات اللازمة لتجهيز المختبرات الميكروبية والكيميائية أثناء تأسيس المصنع





LIMAK SANAT steel sabalan
Food industry machinery manufacturer

طراحی، ساخت، نصب و راه اندازی خط تولید آب میوه و کنسانتره

تولید آبمیوه یکی از فرصت های سودآور برای مشتریان در صنعت غذایی است که با توجه به افزایش تقاضا برای محصولات سالم و طبیعی، بازار رو به رشدی دارد. شرکت لیماک صنعت استیل سبلان با ارائه مجموعه کامل تجهیزات مورد نیاز راه اندازی خط تولید آب میوه، می تواند بهترین پشتیبان شما در این مسیر باشد.

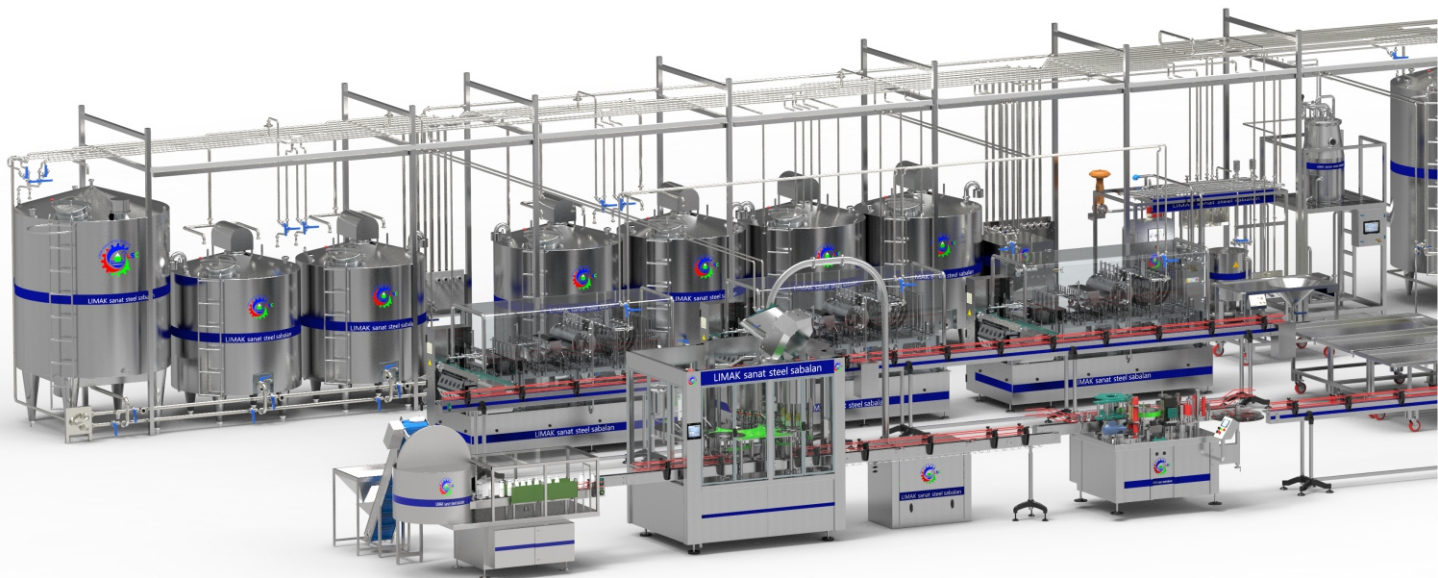
Design, manufacture, installation and commissioning of fruit juice and concentrate production line

Fruit juice production is one of the profitable opportunities for customers in the food industry, which has a growing market due to the increasing demand for healthy and natural products.

This product can be produced in two types, which Limak Company provides guidance depending on the amount of investment.

تصمیم و تصنیع و ترکیب و تشغیل خط إنتاج عصیر الفواکه والمركزات

يُعتبر إنتاج عصير الفواكه من الفرص الاستثمارية المربحة في صناعة الأغذية، حيث يشهد السوق نمواً مستمراً نتيجة الطلب المتزايد على المنتجات الصحية والطبيعية. بفضل خبرتها الواسعة، توفر شركة ليماك الدعم الفني والاستشارات اللازمة لتصميم خطوط إنتاج متكاملة تلبي احتياجات السوق وتحقق أفضل عائد استثماري للعملاء في قطاع الأغذية.





Automatic Cleaning In Place (CIP) system

سیستم شستشو CIP اتوماتیک

The Cleaning In Place (CIP) system is an automated method for cleaning and disinfecting the internal surfaces of industrial equipment such as tanks, pipes, and valves, performed without the need to opening or manually handle the components.

Applications: Effective cleaning of pipes, tanks, and processing machinery in dairy, beverage, and pharmaceutical industries.

Technical Specifications:

- Fully automated control via PLC system
- Components include chemical tanks (AISI 316), water tanks (AISI 304), circulation pumps with inverters, dosing systems, flow control systems, automatic valves, stainless steel frame, connecting pipes, fittings, and manual and automatic valves
- Capacity: 5,000 to 20,000 liters per hour

سیستم شستشو مدار بسته CIP (Cleaning In Place) روشی اتوماتیک برای شستشو و ضد عفونی سطوح داخلی تجهیزات صنعتی مانند مخازن، لوله ها و شیرآلات است که بدون نیاز به باز کردن یا جداسازی قطعات و بدون دخالت دستی انجام می شود.

کاربرد: شستشوی موثر لوله ها، تانک ها و ماشین آلات فرآیند تولید در صنایع لبنی، نوشیدنی ها، محصولات دارویی

مزایا
- تمام اتوماتیک و طراحی شده جهت اجرای برنامه های تخصصی قابل کنترل در شستشو

- صرفه جویی در مصرف آب، انرژی و مواد شیمیایی

- شستشوی سریع با کیفیت بالا و اقتصادی

- برنامه های چندگانه شستشو

- تعمیر و نگهداری آسان

- کاربری ساده

- مشخصات فنی

- کنترل تمام خودکار با سیستم PLC

- اجزا: تانک مواد شیمیایی (AISI 316) تانک آب (AISI 304) پمپ سیرکولاسیون

اینورتر سیستم دوزینگ سیستم کنترل جریان شیرهای اتوماتیک، شاسی،

لوله های ارتباطی، اتصالات، شیرهای دستی و اتوماتیک

ظرفیت: ۵ الی ۲۰ تن بر ساعت

نظام الغسيل الآلي المغلق (CIP)

يُعد نظام التنظيف في المكان (CIP) طريقة آلية لتنظيف وتعقيم الأسطح الداخلية للمعدات الصناعية مثل الخزانات، الأنابيب، والصمامات، ويتم ذلك دون الحاجة إلى تفكيك أو التعامل اليدوي مع الأجزاء.

التطبيقات: تنظيف فعال للأنابيب، الخزانات، وآلات المعالجة في صناعات الألبان، المشروبات، والصناعات الدوائية.

المواصفات الفنية: تحكم آلي كامل عبر نظام PLC

المكونات تشمل خزانات المواد الكيميائية (AISI 316)، خزانات المياه (AISI 304)، مضخات تدوير مزودة بمحولات تردد (Inverter)، أنظمة الجرعات، أنظمة التحكم في التدفق،

صمامات أوتوماتيكية، هيكل من الفولاذ المقاوم للصدأ، أنابيب توصيل، وصلات، وصمامات يدوية وأوتوماتيكية

-السعة: من 5 إلى 20 طن في الساعة



LIMAK SANAT steel sabalan
Food industry machinery manufacturer



Smart pasteurizer

پاستوریزاتور هوشمند

The Limak Smart Pasteurizer is a special product from Limak Sanat Company with the ability to perform three stages of pasteurization, central washing, and removal of oxygen and dissolved gases using a deodorizer system.

Application: Dairy, juice and beverage industries

Technical specifications

- Fully automatic control with PLC system
- Thermal efficiency up to 95%
- Components: Tank balance, product pump, plate heat exchanger (Alfa Laval), hot water supply and circulation equipment, holding tube, automatic valves, chassis and control panel made of AISI 304 steel. Control panel, control panel equipped with a PLC system with the ability to record and report process data, alarm system, Production temperature control, process touch screen
- Capacity: from 1 Ton/h capacity to capacities above 30 Ton/h.

پاستوریزاتور هوشمند لیماک یک محصول ویژه از شرکت لیماک صنعت با قابلیت انجام سه مرحله پاستوریزاسیون، شستشوی مرکزی و حذف اکسیژن و گازهای محلول با استفاده از سیستم دیراتور بوگیر می باشد.

کاربرد: صنایع لبنی، آبمیوه و نوشیدنی ها
مزایا: افزایش ایمنی مواد غذایی، افزایش کیفیت و ماندگاری محصول، کاهش خطر اکسیداسیون، افزایش بهره وری و کاهش زمان توقف تولید، شستشوی خودکار بدون نیاز به سیستم شستشوی خارجی، افزایش سطح بهداشت و کاهش خطر آلودگی، کاهش مصرف آب و مواد شوینده، جریان فشار در مدار داخلی و هدایت به بیرون، استفاده از شیرهای پنوماتیک به جای شیرهای پروانه ای، استفاده از سیستم گرمایش و سرمایش بصورت مبدل پلیتی، استفاده از سیستم تزریق بخار

دوئل

مشخصات فنی:

- کنترل تمام خودکار با سیستم PLC
- راندمان گرمایی تا ۹۵٪ (قابل تنظیم بنا به درخواست مشتری)
- اجزا: بالانس تانک، پمپ محصول، مبدل حرارتی پلیتی (Alfa Laval)، تجهیزات تدارک و سیرکولاسیون آب داغ، هولدینگ تیوب، شیرهای اتوماتیک، شاسی و تابلوی کنترل فرمان جنس استیل AISI304 تابلوی کنترل، پنل کنترل مجهز به سیستم PLC با قابلیت ثبت و گزارش دهی داده های فرآیند، سیستم آلارم، کنترل دمای تولید، نمایشگر لمسی فرآیند
- ظرفیت: ۱۰ الی ۳۰ تن بر ساعت

البستوریزاتور الذکی من لیماک

یُعد البستوریزاتور الذکی من لیماک منتجاً مميّزاً لشركة لیماک صنعت ستیل سیلان، يتميز بقدرته على تنفيذ ثلاث مراحل رئيسية: البسترة، الغسيل المركزي، وإزالة الأكسجين والغازات المذابة باستخدام نظام دياراتور مزيل الروائح.

التطبيقات: الصناعات اللبنية - إنتاج العصائر والمشروبات

المواصفات الفنية: تحكم أوتوماتيكي كامل عبر نظام PLC - كفاءة حرارية تصل إلى 95% (قابلة للتعديل حسب طلب العميل)

المكونات: خزان موازن، مضخة المنتج، مبادل حراري صفائحي (Alfa Laval)، معدات تزويد ودوران المياه الساخنة، أنابيب الاحتجاز، صمامات أوتوماتيكية، هيكل ولوحة تحكم من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI304، لوحة تحكم مزودة بنظام PLC مع إمكانية تسجيل وتقارير بيانات العملية، نظام إنذار، تحكم بدرجة حرارة الإنتاج، شاشة لمس لعرض العملية السعة: من 1 إلى 30 طن في الساعة



Plate Pasteurizer

پاستوریزاتور صفحه ای

Plate pasteurizers are used to eliminate harmful microorganisms in food products, especially milk and beverages. These devices apply controlled heat to preserve product quality and extend shelf life.

Applications

- Dairy products based on milk
- Fruit juices and clear liquids

Technical Specifications

- Fully automatic control system (PLC)
- Thermal efficiency up to 95% (adjustable upon customer request)
- Components: balance tank, product pump, plate heat exchanger (Alfa Laval), hot water supply and circulation equipment, holding tube, automatic valves, stainless steel frame and control panel made of AISI 304 stainless steel, control panel equipped with PLC system capable of data logging and reporting, alarm system, production temperature control, touch screen process display
- Capacity: 1 to 20 tons per hour

پاستوریزاتور صفحه ای برای از بین بردن میکروارگانیسم های مضر در مواد غذایی، به ویژه شیر و نوشیدنی ها، استفاده می شوند. این دستگاه ها با اعمال حرارت کنترل شده، کیفیت محصول را حفظ کرده و ماندگاری آن را افزایش می دهند.

کاربرد: محصولات لبنی مبتنی بر شیر، آیمیه و مایعات شفاف
مزایا: نصب آسان و طراحی فشرده، سیستم شستشوی خودکار (CIP)، مصرف انرژی بهینه، کنترل تمام خودکار با PLC، امکان ثبت و گزارشگیری از فرآیند، قابلیت تنظیم ظرفیت، سهولت در نگهداری و تعمیرات

مشخصات فنی

· کنترل تمام خودکار با سیستم PLC

· راندمان گرمایی تا ۹۵٪ (قابل تنظیم بنا به درخواست مشتری)

· اجزا: بالانس تانک، پمپ محصول، مبدل حرارتی پلیتی (Alfa Laval)، تجهیزات تدارک و سیرکولاسیون آب داغ، هولدینگ تیوب، شیرهای اتوماتیک، شاسی و تابلوی کنترل فرمان جنس استیل AISI ۳۰۴ تابلوی کنترل، پنل کنترل مجهز به سیستم PLC با قابلیت ثبت و گزارش دهی داده های فرآیند، سیستم آلارم، کنترل دمای تولید، نمایشگر لمسی فرآیند

· ظرفیت: ۱۰ الی ۲۰ تن بر ساعت

البستوریزاتور الصفائحي

يُستخدم البستوريزاتور الصفائحي للقضاء على الكائنات الدقيقة الضارة في المواد الغذائية، وخاصة في الحليب والمشروبات. يعمل هذا الجهاز من خلال تطبيق حرارة محكمة تحافظ على جودة المنتج وتزيد من فترة صلاحيته.

التطبيقات: المنتجات اللبنة المعتمدة على الحليب - العصائر والسوائل الشفافة

المواصفات الفنية: تحكم أوتوماتيكي كامل بنظام PLC - كفاءة حرارية تصل إلى 95% (قابلية للتعديل حسب طلب العميل)

المكونات: خزان موازن، مضخة المنتج، مبادل حراري صفائحي (Alfa Laval)، معدات تزويد ودوران المياه الساخنة، أنابيب الاحتجاز، صمامات أوتوماتيكية، هيكل ولوحة تحكم من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI 304، لوحة تحكم مزودة بنظام PLC مع إمكانية تسجيل وتقارير بيانات العملية، نظام إنذار، تحكم بدرجة حرارة الإنتاج، شاشة لمس لعرض العملية

· السعة: من 1 إلى 20 طن في الساعة



Tubular Pasteurizer

پاستوریزاتور لوله ای

The tubular pasteurizer is a key and essential equipment in the food industry, especially in dairy production lines, beverages, concentrates, and high-viscosity products. It is specifically designed for pasteurizing liquids containing larger particles or pulp that cannot be processed effectively by plate pasteurizers.

Applications: Pulp-containing fruit juices, Tomato products, Syrups and jams, Concentrates and thick beverages, Cream, yogurt, and thick fermented drinks such as doogh

Technical Specifications

- Fully automated control with PLC system
- Thermal efficiency up to 95%, adjustable per customer requirements
- Components include balance tank, product pump, hot water circulation system, holding tube, automatic valves, stainless steel frame and control panel (304 AISI)
- Control panel equipped with PLC for process data logging, alarms, temperature control, and touchscreen display
- Capacity: 1 to 20 tons per hour

پاستوریزاتور لوله ای یکی از تجهیزات کلیدی و مهم در صنایع غذایی، به خصوص در خطوط تولید لبنیات، نوشیدنی‌ها، کنسانتره‌ها و محصولات با ویسکوزیته بالا می‌باشد. پاستوریزاتور لوله ای برای پاستوریزاسیون مایعات با ذرات بزرگتر طراحی و ساخته شده‌اند.

کاربرد: آبمیوه‌های پالپدار، گوجه‌فرنگی، شهد و مربا، کنسانتره‌ها، نوشیدنی‌های غلیظ، خامه، ماست، دوج‌های غلیظ

مزایا: کارایی بالا در پردازش مایعات غلیظ و پالپدار، کنترل دمای دقیق برای جلوگیری از آسیب به محصول، مقاومت بالا در برابر فشار و دمای زیاد، قابلیت شستشوی خودکار با سیستم CIP، طول عمر بالا و نگهداری آسان، طراحی ایزوله و بسته برای جلوگیری از آلودگی مقاطع

مشخصات فنی:

• کنترل تمام خودکار با سیستم PLC

• راندمان گرمایی تا ۹۵٪ (قابل تنظیم بنا به درخواست مشتری)

• اجزا: بالانس تانک، پمپ محصلول، تجهیزات تدارک و سیرکولاسیون آب داغ، هولدینگ تیوب، شیرهای اتوماتیک، شاسی و تابلوی کنترل فرمان جنس استیل ۳۰۴ AISI تابلوی کنترل، پیل کنترل مجهز به سیستم PLC با قابلیت ثبت و گزارشدهی داده‌های فرآیند، سیستم آلارم، کنترل دمای تولید، نمایشگر لمسی فرآیند

• ظرفیت: ۱۰ الی ۲۰ تن بر ساعت

المعقم الأنبوبي

يُعتبر المعقم الأنبوبي من المعدات الأساسية والهامة في الصناعات الغذائية، وخاصة في خطوط إنتاج الألبان، المشروبات، المركزات، والمنتجات ذات اللزوجة العالية. تم تصميم وتصنيع المعقم الأنبوبي خصيصاً لمعالجة السوائل التي تحتوي على جزيئات أكبر.

التطبيقات: عصائر الفواكه التي تحتوي على اللب، الطماطم، الشراب والمربى، المركزات، المشروبات المركزة، القشدة، الزبادي، مشروبات اللبن المركزة

المواصفات الفنية: تحكم أوتوماتيكي كامل بواسطة نظام PLC - كفاءة حرارية تصل إلى ۹۵٪ (قابلية للتعديل حسب طلب العميل)

المكونات: خزان موازن، مضخة المنتج، معدات تزويد ودوران المياه الساخنة، أنابيب الاحتجاز، صمامات أوتوماتيكية، هيكل ولوحة تحكم من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI ۳۰۴، لوحة تحكم

مزودة بنظام PLC مع إمكانية تسجيل وتقارير بيانات العملية، نظام إنذار، تحكم بدرجة حرارة الإنتاج، شاشة لمس لعرض العملية

• السعة: من 10 طن في الساعة



Intermix (CO2 Mixing and Injection Machine)

The Intermix machine is an advanced and essential piece of equipment in the production line of carbonated beverages. It operates continuously or intermittently to accurately mix concentrated syrup and water, remove air from the solution, cool the mixture, and then inject carbon dioxide gas to produce high-quality carbonated drinks with consistent taste.

Applications: Production of carbonated beverages such as soft drinks, malt beverages, and energy drinks

Technical Specifications

Voltage: 380 V

Motor power: 1.5 to 11 kW

Body Material: Stainless Steel AISI 304/316

Capacity: 1 to 15 tons per hour

اینترمیکس (دستگاه میکس و تزریق گاز CO2)

دستگاه اینترمیکس یک ماشین پیشرفته و ضروری در خط تولید نوشیدنی های گازدار است. این دستگاه به صورت مداوم یا متناوب عمل می کند تا شربت غلیظ و آب را به طور دقیق مخلوط کند، هوا را از محلول خارج کند، مخلوط را خنک کند و سپس گاز دی اکسید کربن را تزریق کند تا نوشیدنی های گازدار با کیفیت بالا و طعم ثابت تولید کند.

کاربردها: تولید نوشیدنی های گازدار مانند نوشابه، نوشیدنی های مالت و نوشیدنی های انرژیزا

مزایا: افزایش کیفیت نوشیدنی های گازدار را با مخلوط کردن دقیق شربت، آب و CO₂، ساختار مقاوم از جنس فولاد ضد زنگ، مجهز به سیستم تمیز کردن خودکار در محل (CIP) برای بهداشت بالا و تمیز کردن آسان، طراحی با مصرف بهینه انرژی

مشخصات فنی:

ولتاژ: ۳۸۰ ولت

توان موتور: ۱/۵ الی ۱۱ کیلووات

جنس بدنه: فولاد ضد زنگ AISI 304/316

ظرفیت: ۱ الی ۱۵ تن در ساعت

اینترمیکس (جهاز الخلط وحقن غاز ثاني أكسيد الكربون)

جهاز اینترمیکس هو آلة متقدمة وأساسية في خط إنتاج المشروبات الغازية. يعمل هذا الجهاز بشكل مستمر أو متقطع لخلط الشراب المركز والماء بدقة، وإزالة الهواء من المحلول، وتبريد الخليط، ثم حقن غاز ثاني أكسيد الكربون لإنتاج مشروبات غازية عالية الجودة وثابتة الطعم.

التطبيقات: إنتاج المشروبات الغازية مثل الصودا، مشروبات الشعير، والمشروبات الطاقة

المواصفات الفنية: الجهد الكهربائي: ۳۸۰ فولت - قوة المحرك: 1.5 إلى 11 كيلو واط - مادة الهيكل: فولاد مقاوم للصدأ AISI 304/316 - السعة: من ۱ إلى ۱۵ طنًا في الساعة

القدرة: من ۱ إلى ۱۵ طنًا في الساعة



LIMAK SANAT steel sabalan
Food industry machinery manufacturer



Candle Filter

The candle filter is a widely used and vital piece of equipment in industrial production lines, primarily designed to separate and distinguish solid particles from liquids or gases. It is used in the beverage and fruit juice industry to clarify syrup.

Applications: Food, pharmaceutical, chemical, oil and gas, and water and wastewater industries.

Technical Specifications

- Material: Stainless steel (304 / 316L)
- Operating Pressure: 2 to 6 bar
- Filter Pore Size: 0.2 to 10 microns
- Cleaning System: Equipped with backwash system and CIP (Clean-In-Place) port

فیلتر شمعی (کندل فیلتر)

فیلتر شمعی یکی از تجهیزات پرکاربرد و حیاتی در خطوط تولید صنعتی می باشد که نقش اصلی آن جداسازی و متمایز نمودن ذرات جامد از مایعات یا گازها است. در صنعت نوشابه و آبمیوه جهت شفاف سازی شربت به کار می رود. کاربرد: صنایع غذایی، دارویی، شیمیایی، نفت و گاز، آب و فاضلاب

مزایا

- عملکرد دقیق و مداوم در تصفیه سیالات
- مقاوم در برابر خوردگی، دما و فشار
- کاهش نیاز به توقف خط تولید جهت تعویض یا شستشوی فیلتر
- مشخصات فنی
- جنس: استیل ضدزنگ (۳۰۴ / ۳۱۶L)
- فشار کاری: ۲ تا ۶ بار (Bar)
- اندازه منافذ فیلتر: ۰٫۲ تا ۱۰ میکرون
- سیستم شستشو: مجهز به سیستم شستشوی معکوس و پورت

فلتر الشمعة

فلتر الشمعة هو من المعدات الحيوية والواسعة الاستخدام في خطوط الإنتاج الصناعية، حيث يقوم بدور رئيسي في فصل وتمييز الجسيمات الصلبة عن السوائل أو الغازات. يُستخدم هذا الفلتر في صناعة المشروبات الغازية وعصائر الفواكه لتصفية الشراب وجعله شفافاً.

التطبيقات: الصناعات الغذائية، الصناعات الدوائية، الصناعات الكيماوية، صناعة النفط والغاز، معالجة المياه والصرف الصحي

المواصفات الفنية: المادة: فولاذ مقاوم للصدأ (304 / 316L) - ضغط التشغيل: من ٢ إلى ٦ بار - حجم مسام الفلتر: من ٠٫٢ إلى ١٠ ميكرون - نظام التنظيف: مزود بنظام تنظيف عكسي (Backwash) ومنفذ CIP (التنظيف في الموقع)



Semi-Automatic Yogurt Filling Machine (Yogurt Culture)

The Semi-Automatic Yogurt Filling Machine with one to four nozzles is an advanced and precise semi-automatic device designed for filling various liquid and semi-liquid products such as milk, yogurt, and creamy yogurt. Featuring a sophisticated design and modern capabilities, this machine ensures accurate and hygienic filling and packaging of yogurt.

Applications: Dairy and food industries

Technical Specifications:

- Control system: Advanced PLC with touchscreen interface
- Flow meter: High-precision electromagnetic type
- Pumps: Centrifugal pumps
- Frame and tank material: Stainless steel
- Number of nozzles: Selectable from one to four
- Supported container types: Plastic, cardboard, aluminum, glass, and tin
- Mobility: Equipped with wheels for easy movement
- Filling capacity: 300 to 2000 containers per hour

پرکن نیمه اتوماتیک ماست (کالچر ماست)

پرکن نیمه اتوماتیک ماست یک الی چهار نازله، یک دستگاه نیمه اتوماتیک پیشرفته و دقیق است که برای پر کردن انواع محصولات مایع و نیمه مایع مانند شیر، ماست و ماست خامهای طراحی شده است. این دستگاه با طراحی پیشرفته و امکانات مدرن، فرایند پر کردن و بسته بندی ماست را به شکلی دقیق و بهداشتی انجام می دهد.

کابردها: صنایع لبنی و غذایی

مزایا:

• افزایش بهره وری

• کاهش هزینه ها

• رعایت استانداردهای بهداشتی

• انعطاف پذیری بالا

• دوام و ماندگاری بالا

مشخصات فنی:

• سیستم کنترل: PLC پیشرفته با صفحه نمایش لمسی

• فلومتر: الکترومغناطیسی با دقت بالا

• پمپ ها: سانتریفیوژ

• جنس شاسی و مخزن: استیل ضد زنگ

• تعداد نازل ها: قابل انتخاب بین یک تا چهار نازل

• ظروف قابل پشتیبانی: پلاستیکی، مقوایی، آلومینیومی، شیشه ای و حلبی

• پایه ها: چرخدار برای جابجایی آسان

• ظرفیت: ۳۰۰ الی ۲۰۰۰ ظرف در ساعت

جهاز تعبئة اللبن الزبادي نصف أوتوماتيكي

جهاز تعبئة اللبن الزبادي نصف أوتوماتيكي مزود بفوهة واحدة إلى أربع فوهات، هو جهاز نصف أوتوماتيكي متطور ودقيق صُمم لملء مختلف المنتجات السائلة وشبه السائلة مثل الحليب، الزبادي، والزبادي الكريمي. يتميز هذا الجهاز بتصميم متقدم وإمكانيات حديثة تضمن عملية تعبئة وتغليف الزبادي بدقة وبشكل صحي. التطبيقات: الصناعات الألبانية والغذائية

المواصفات الفنية: نظام التحكم: PLC متقدم مع شاشة تعمل باللمس - مقياس التدفق: كهرومغناطيسي عالي الدقة - المضخات: الطرد المركزي - مادة الهيكل والخزان: الفولاذ المقاوم للصدأ - عدد الفوهات: يمكن الاختيار بين فوهة واحدة وأربع فوهات - الحاويات المدعومة: البلاستيك والكرتون والألمنيوم والزجاج والقصدير - القواعد: مزودة بعجلات لسهولة الحركة القدرة: من 300 إلى 2,000 حاوية في الساعة



LIMAK SANAT steel sabalan
Food industry machinery manufacturer



Semi-automatic enzyme dosing machine

The semi-automatic enzyme dosing machine for the dairy industry is a device used to inject or add various enzymes into milk or dairy materials within production lines. It features a precise and controlled pumping system that enables the injection of a specific amount of enzyme at the appropriate time. The machine operates semi-automatically to reduce human errors while providing flexibility in adjusting the enzyme dosage and injection speed.

Applications:

Injection of rennet and microbial starters into the milk matrix without manual intervention.

Advantages:

Increased accuracy, speed, and improved production quality.

Hands-free operation.

Enzyme injection volume adjustable to milliliter precision.

Manufactured according to hygienic standards.

Unique design with portability.

Use of independent pumps for each product.

آنزیم زن نیمه اتوماتیک

دستگاه آنزیم زن نیمه اتوماتیک صنایع لبنی، دستگاهی است که برای تزریق یا افزودن آنزیم های مختلف به شیر یا مواد لبنی در خطوط تولید به کار می رود.

دستگاه آنزیم زن نیمه اتوماتیک دارای سیستم پمپاژ دقیق و کنترل شده است که امکان تزریق مقدار مشخصی از آنزیم را در زمان مناسب فراهم می کند. این دستگاه می تواند به صورت نیمه اتوماتیک عمل کند تا ضمن کاهش خطاهای انسانی، انعطاف پذیری لازم برای تنظیم دوز آنزیم و سرعت تزریق را داشته باشد.

کاربرد:

جهت تزریق مایه پنیر و استارترهای میکروبی به بافت شیر بدون دخالت دست مورد استفاده قرار می گیرد.

مزایا:

افزایش دقت، سرعت و بهبود کیفیت فرآیند تولید
عدم دخالت دست

تنظیم میزان تزریق آنزیم تا حد میلی لیتر
ساخته شده مطابق دستورالعمل استانداردهای بهداشتی
طراحی منحصر به فرد و دارای قابلیت جابجایی
استفاده از پمپ های مستقل برای هر محصول

آلة جرعات إنزيمية شبه آلية

جهاز حقن الإنزيم نصف الأوتوماتيكي في صناعة الألبان هو جهاز يُستخدم لحقن أو إضافة إنزيمات مختلفة إلى الحليب أو المواد اللبنية في خطوط الإنتاج. يحتوي الجهاز على نظام ضخ دقيق ومتحكم به يتيح حقن كمية محددة من الإنزيم في الوقت المناسب. يمكن للجهاز العمل بنظام نصف أوتوماتيكي لتقليل الأخطاء البشرية مع توفير المرونة اللازمة لضبط جرعة الإنزيم وسرعة الحقن.

التطبيقات:

حقن مادة المايه (مادة تخثر الحليب) والمستحضرات البكتيرية إلى نسيج الحليب دون تدخل يدوي.

المزايا: زيادة الدقة والسرعة وتحسين جودة عملية الإنتاج - عدم الحاجة إلى تدخل يدوي - إمكانية ضبط كمية حقن الإنزيم حتى مستوى المليلتر - تصنيع وفقاً لمعايير الصحة والسلامة. - تصميم فريد وقابل للحركة - استخدام مضخات مستقلة لكل منتج



Intelligent raw milk weighing, receiving and transferring unit

Made according to international standards of food and pharmaceutical industries

Equipped with a tank with various capacities, double linear filter, anti-foam system, German electromagnetic flowmeter, one-way valve, washing system, all components are made of stainless steel 304 and 316.

Advantages:

The accuracy of this system is very high with 0.2% error

It has a CIP self-cleaning system

It has the ability to record and print reports and is connected to the PLC automation system. It has high speed and transfers large volumes in less time

It has an inspection glass and one-way valve

It has the ability to calibrate on site.

یونیت توزین، دریافت و انتقال شیر خام

ساخته شده مطابق استانداردهای بین المللی صنایع غذایی و دارویی
مجهز به مخزن به ظرفیت های متنوع، فیلتر خطی دوبل، سیستم ضد کف (کف گیری)، فلومتر الکترو مغناطیسی آلمانی، شیر یکطرفه، سیستم شستشو که تمامی اجزا از جنس استینلس استیل ۳۰۴ و ۳۱۶ می باشد.

مزایا:

دقت کاری این سیستم بسیار بالا و با ۰٫۲ درصد خطا می باشد

دارای سیستم خودشور CIP

قابلیت ثبت گزارشات و گرفتن پرینت داشته و متصل به سیستم اتوماسیون

PLC می باشد

دارای سرعت عمل بالا و انتقال حجم زیاد در زمان کمتر است

دارای شیشه بازبینی و شیر یکطرفه می باشد

دارای قابلیت کالیبراسیون در محل می باشد.

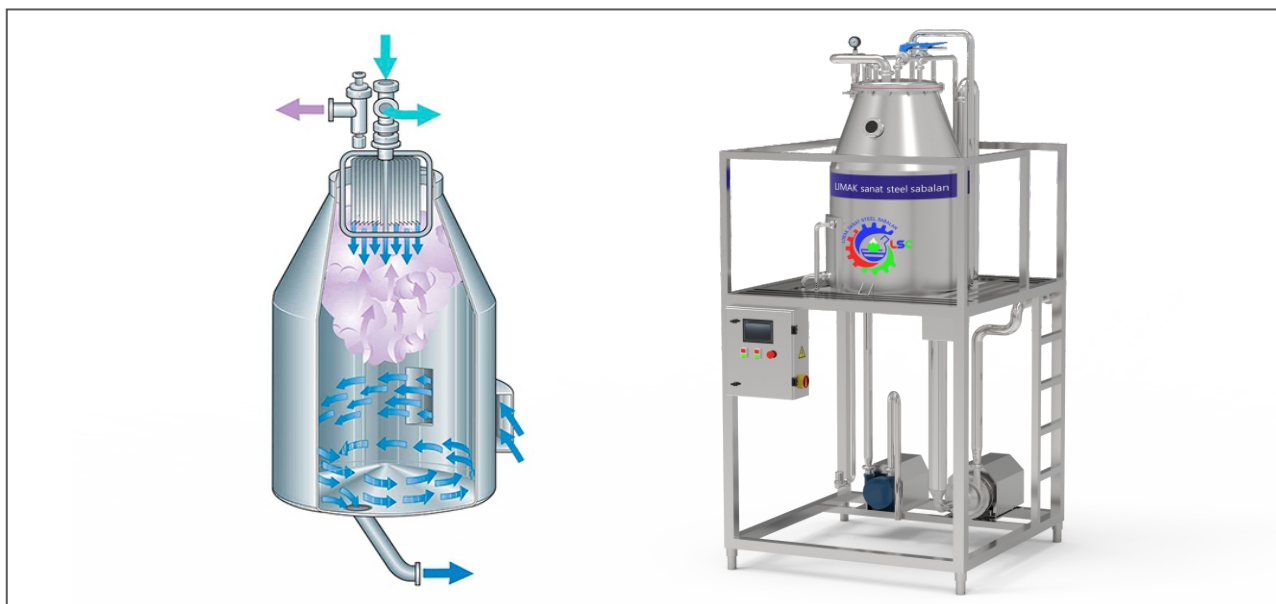
وحدة ذكية لوزن واستقبال ونقل الحليب الخام

صُنع وفقاً للمعايير الدولية للصناعات الغذائية والدوائية. مُجهز بخزان بسعات مُختلفة، وفلتر خطي مزدوج، ونظام مُضاد للرغوة، ومقياس تدفق كهرومغناطيسي ألماني، وصمام أحادي الاتجاه، ونظام غسيل. جميع المكونات مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ 304 و 316.

المزايا: دقة عالية جداً مع نسبة خطأ ٠٫٢٪ - يحتوي على نظام تنظيف ذاتي CIP - يتميز بالقدرة على تسجيل وطباعة التقارير، وهو مُتصل بنظام أتمتة PLC يتميز بسرعة عالية ونقل كميات كبيرة في وقت أقل - يحتوي على زجاج فحص وصمام أحادي الاتجاه. يتمتع بإمكانية المعايرة في الموقع.



LIMAK SANAT steel sabalan
Food industry machinery manufacturer



Deaerator

A deaerator plays a vital role in improving product quality by removing unwanted gases, dissolved oxygen, and unpleasant odors from liquids such as milk, fruit juices, and other food products. Eliminating these gases and odors increases product shelf life, prevents premature spoilage, and enhances the final taste and quality.

Applications

- Dairy industry
- Fruit juice production
- Carbonated beverages

Technical Specifications

- Vacuum tank
- Vacuum pump
- Condenser and centrifugal pump
- Sight glass, pressure gauge, temperature sensor, control panel, PLC

دستگاه دی اریتور (بوگیر)

دی اریتور بوگیر نقش مهمی در بهبود کیفیت محصولات دارد. این دستگاه برای حذف گازهای زائد، اکسیژن محلول و بوی نامطبوع از مایعاتی مانند شیر، آبمیوه و سایر مواد غذایی استفاده می شود. حذف این گازها و بوها باعث افزایش ماندگاری محصولات، جلوگیری از فساد زودرس و بهبود طعم و کیفیت نهایی می شود.

کاربرد: صنایع لبنیات، آبمیوه، نوشیدنی های گازدار

مشخصات فنی

· مخزن وکیوم

· پمپ خلأ (وکیوم پمپ)

· کندانسور پمپ سانتریفوژ

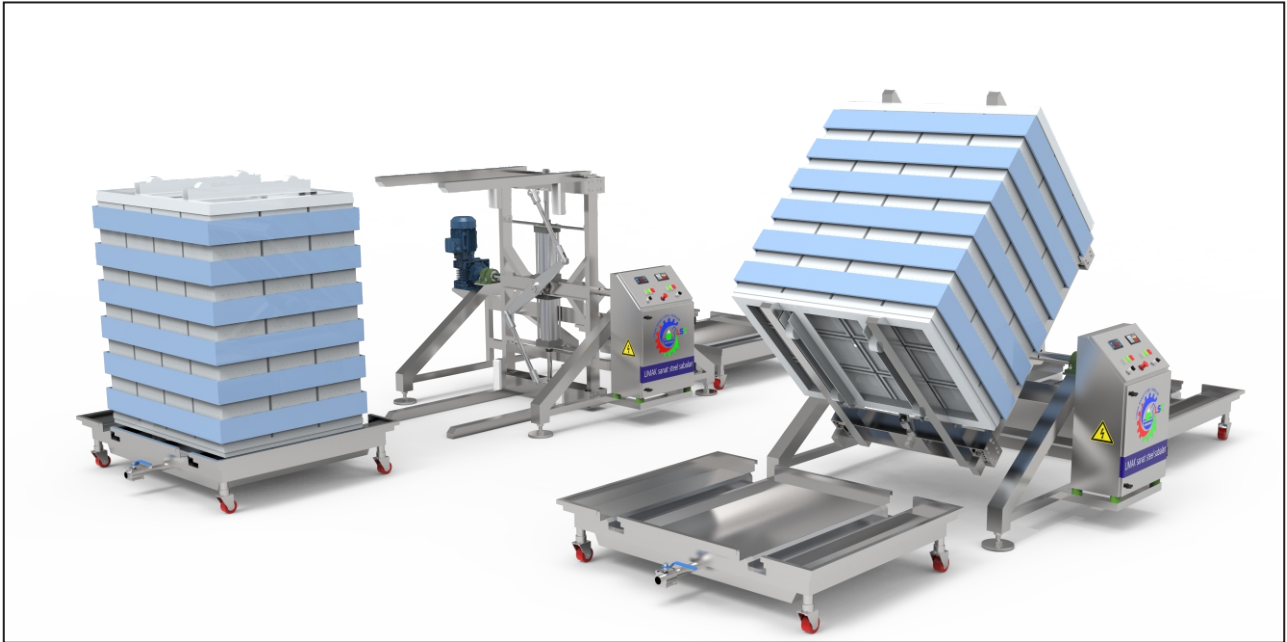
· شاسی، سایت گلاس، فشارسنج، سنسور دما، کنترلر PLC

دی اریتور

يلعب مزيل الهواء دوراً حيوياً في تحسين جودة المنتجات من خلال إزالة الغازات غير المرغوب فيها، والأكسجين المذاب، والروائح الكريهة من السوائل مثل الحليب، عصائر الفواكه، وغيرها من المنتجات الغذائية. يؤدي التخلص من هذه الغازات والروائح إلى زيادة مدة صلاحية المنتج، ومنع التلف المبكر، وتحسين الطعم والجودة النهائية.

التطبيقات: صناعة الألبان - إنتاج عصائر الفواكه - المشروبات الغازية

المواصفات الفنية: خزان تفريغ (فراغ) - مضخة تفريغ (مضخة فراغ) - مكثف ومضخة طرد مركزي - زجاج رؤية، مقياس ضغط، حساس حرارة، لوحة تحكم، PLC - هيكل قوي وسلم وصول



Cheese Mold Turner Rotation and discharge displacement

ترنر قالب پنیر (جابجایی، چرخش و تخلیه)

The Cheese Mold Turner is an advanced piece of equipment in the dairy industry designed for rotating, transferring, and unloading cheese molds. Equipped with sophisticated control systems and a fully hygienic design, this machine optimizes the production process and prevents damage to the cheese texture.

Applications:

· Dairy and food industries

Technical Specifications

- Body and frame material: AISI 304 stainless steel
- Control system: Programmable Logic Controller (PLC) with programming capability
- Power transmission system: Inverter for speed control and direction reversal
- Mold rotation type: Pneumatic control combined with mechanical traction

دستگاه ترنر قالب پنیر یکی از تجهیزات پیشرفته در صنعت لبنیات می باشد که برای چرخش، جابجایی و تخلیه قالب های پنیر کارایی دارد. این دستگاه با سیستم های کنترل پیشرفته و طراحی کاملاً بهداشتی، فرآیند تولید را بهینه کرده و از آسیب به بافت پنیر جلوگیری میکند.

کاربرد: صنایع لبنی و غذایی

مزایا

· افزایش کیفیت و یکنواختی پنیر

· کاهش نیروی انسانی مورد نیاز

· افزایش سرعت و بهره وری تولید

· کاهش خطاهای انسانی

· رعایت اصول بهداشتی

مشخصات فنی

· جنس بدنه و شاسی: استیل ضد زنگ AISI 304

· سیستم کنترل: PLC با قابلیت برنامه ریزی

· نوع سیستم انتقال نیرو: اینورتر جهت کنترل دور و تغییر جهت حرکت

· نوع چرخش قالب: کنترل پنوماتیک و کشش مکانیکی

جهاز تدوير قوالب الجبن (نقل، تدوير وتفریغ)

يُعد جهاز تدوير قوالب الجبن من المعدات المتقدمة في صناعة الألبان، حيث يُستخدم لنقل، تدوير وتفریغ قوالب الجبن بكفاءة عالية. يتميز هذا الجهاز بأنظمة تحكم متطورة وتصميم صحي بالكامل، مما يساهم في تحسين عملية الإنتاج والحفاظ على سلامة نسيج الجبن دون التسبب في أي ضرر.

التطبيقات: الصناعات الألبانية والغذائية

المواصفات الفنية: مادة الهيكل والإطار: فولاد مقاوم للصدأ AISI 304 - نظام التحكم: وحدة تحكم منطقية قابلة للبرمجة (PLC) مع إمكانية البرمجة - نظام نقل القدرة: إنفرتر للتحكم في السرعة وتغيير اتجاه الحركة - نوع تدوير القالب: تحكم هوائي مع سحب ميكانيكي



LIMAK SANAT steel sablan
Food industry machinery manufacturer



Pizza cheese cooking pot (stephan design)

دستگاه پخت (طرح استفان)

The Triple-Purpose Cooking Device is one of the latest and most advanced industrial cooking machines, designed and manufactured by Limak Sanat Steel Sablan Company. Utilizing cutting-edge global technologies, this device is capable of preparing food products through three cooking modes: vacuum cooking, pressure cooking, and conventional cooking.

Applications:

- Dairy and food industries

Technical Specifications:

- Control system: PLC (Programmable Logic Controller)
- Pressure range: 0 to 25 bar
- Temperature range: -50 to +400 °C
- Stainless steel grade: SS304
- Thermal insulation: Triple-layer insulation minimizing energy loss
- Vacuum pump power: 1.5 kW
- Blade mixer power: 7.5 kW
- Capacity: 50 to 500 kg/h

دستگاه پخت سه منظوره طرح استفان، یکی از جدیدترین و پیشرفته ترین دستگاه های پخت صنعتی است که توسط شرکت لیماک صنعت استیل سبلان طراحی و تولید شده است. این دستگاه با استفاده از آخرین فناوری های روز دنیا، قادر است مواد غذایی را در سه حالت پخت تحت خلا، پخت تحت فشار و پخت عادی آماده کند.

کارد: صنایع لبنی و غذایی

مزایا: قابلیت اجرای روش های مختلف پخت - کاهش هزینه های انرژی و مواد اولیه - افزایش بهره وری و کاهش زمان پخت - حفظ کیفیت و ارزش غذایی مواد اولیه - دقت بالا در کنترل دما و فشار - سهولت در شستشو دستگاه

مشخصات فنی

• سیستم کنترل: PLC

• محدوده فشار: 0 تا ۲۵ بار (Bar)

• محدوده دما: -۵۰ تا +۴۰۰ سانتیگراد

• نوع استیل: SS304

• عایق حرارتی: سه لایه با کمترین هدررفت انرژی

• پمپ وکیوم: ۱/۵ KW

• میکسر تیغهای: ۷/۵ KW

• ظرفیت: ۵۰ الی ۵۰۰ کیلوگرم در ساعت

وعاء طبخ جبن البیتزا (تصمیم ستیفان)

جهاز الطهي ثلاثي الأغراض بتصميم ستيفان هو واحد من أحدث وأرقى أجهزة الطهي الصناعية، تم تصميمه وتصنيعه بواسطة شركة ليماك لصناعة الفولاذ سبلان. يستخدم هذا الجهاز أحدث التقنيات العالمية، ويستطيع إعداد المواد الغذائية بثلاث طرق طهي مختلفة: الطهي تحت الفراغ، الطهي تحت الضغط، والطهي العادي.

التطبيقات: الصناعات الألبانية والغذائية

المواصفات الفنية: نظام التحكم: PLC - نطاق الضغط: من 0 إلى 25 بار - نطاق درجة الحرارة: من -50 إلى +400 درجة مئوية - نوع الفولاذ: SS304 - العزل الحراري: عزل ثلاثي الطبقات يقلل من فقدان الطاقة - مضخة الفراغ: قدرة 1.5 كيلوواط - خلاط الشفرات: قدرة 7.5 كيلوواط - السعة: 50 إلى 500 كيلوغرام في الساعة



Pizza Cheese Cooking Vat

The Pizza Cheese Cooking Vat is a key piece of equipment in the production line of stretchy and popular cheeses such as pizza cheese. This device, featuring a specialized design and utilizing modern technology, provides ideal conditions for cooking and processing cheese, playing a crucial role in the final product's quality.

Applications:

- Dairy and food industries

Technical Specifications:

- Control panel: PLC and digital command system
- Material: Stainless steel 304
- Shape: Cubic and semi-cylindrical
- Equipped with inspection hatch
- Agitator included
- Steam valve
- Discharge valve
- Adjustable legs
- Capacity: 100 to 2000 kilograms per hour

پاتیل پخت پنیر پیتزا (مدل بازویی)

پاتیل پخت پنیر پیتزا یکی از تجهیزات کلیدی در خط تولید پنیرهای کشدار و محبوب مثل پنیر پیتزا است. این دستگاه، با طراحی خاص و بهره‌گیری از تکنولوژی روز، شرایط ایده‌آلی برای پخت و عمل‌آوری پنیر فراهم می‌آورد و نقش مهمی در کیفیت نهایی محصول ایفا می‌کند.

کاربرد: صنایع لبنی و غذایی
مزایا: کنترل کامل فرآیند، افزایش راندمان تولید، کیفیت بالای پنیر، بهداشت و ایمنی بالا

مشخصات فنی:

· تابلو کنترل فرمان به صورت PLC و دیجیتال

· جنس از استنلس استیل ۳۰۴

· مکعبی و نیم دایره

· مجهز به دریچه بازديد

· همزن

· شیر بخار

· شیر تخلیه

· ظرفیت: ۱۰۰ کیلوگرم الی ۲ تن در ساعت

حوض طهي جبنه البیتزا (نوع ذراع)

يُعتبر حوض طهي جبنه البیتزا من المعدات الأساسية في خط إنتاج الأجبان المطاطية والشعبية مثل جبنه البیتزا. يتميز هذا الجهاز بتصميم خاص واستخدام أحدث التقنيات ليوفر ظروفًا مثالية لطهي ومعالجة الجبن، مما يلعب دورًا حيويًا في جودة المنتج النهائي.

التطبيقات: الصناعات الألبانية والغذائية

المواصفات الفنية: لوحة التحكم: نظام PLC رقمي - المادة: فولاد مقاوم للصدأ 304 - الشكل: مكعب ونصف دائري - مزود بفتحة تفتيش - مزود بخلاط - صمام بخار - صمام تفرغ - أرجل قابلة للتعديل - السعة: من 100 كيلو غرام إلى 2000 كيلو غرام في الساعة



LIMAK SANAT steel sabalan
Food industry machinery manufacturer



Pizza baking pot – Limak screw system

This device is a three-walled type with the ability to inject steam and cold water and is equipped with two screws facing each other with reciprocating motion and has the ability to easily operate in the formulation and baking of pizza cheese. This device is equipped with an inverter and a PLC automation system and is actually considered a new generation of stretchable cheese baking pot.

Advantages:

- Speed of operation and easy continuous product output
- Inspection gate and temperature control from monitor and thermometer
- Control of product baking time and temperature

پاتیل پخت پیٹزا - سیستم ماردونی لیماک

این دستگاه از نوع سه جداره با قابلیت تزریق بخار و آب سرد بوده و مجهز به دو ماردون موازی با هم با حرکت رفت و برگشتی است و قابلیت اپراتوری آسان در فرمولاسیون و پخت پنیر پیٹزا را دارد. این دستگاه مجهز به اینورتر و سیستم اتوماسیون PLC بوده و در واقع نسل جدید پاتیل پخت پنیرهای کشدار شونده محسوب می شود.

مزایا:

- سرعت عمل و خروج آسان محصول بصورت پیوسته
- دریچه بازبینی و کنترل حرارت از مانیتور و ترمومتر
- کنترل زمان و دمای پخت محصول

صینیة خبز البیتزا - نظام لیماک ماردونی

هذه الآلة من النوع ثلاثي الجدران مع القدرة على حقن البخار والماء البارد، ومزودة ببرغيين متقابلين بحركة ترددية، ولها القدرة على التشغيل بسهولة في تشكيل وخبز جبن البيتزا. تم تجهيز هذا الجهاز بعاكس ونظام أتمتة PLC وهو في الواقع جيل جديد من مقالي طهي الجبن القابلة للتمدد.

المزايا:

- سرعة التشغيل وسهولة إخراج المنتج بشكل مستمر
- صمام التفريش والتحكم في درجة الحرارة مع شاشة ومقياس حرارة
- التحكم في وقت طهي المنتج ودرجة حرارته



Pizza cheese grater

The Pizza Cheese grater is an industrial-grade machine designed for rapid and uniform shredding of various cheeses, especially mozzarella used in pizza production.

Applications:

· Dairy and food industries

Technical Specifications:

· Constructed from stainless steel

· Long service life

· Equipped with high-quality SS304 blades for cheese cutting

· Includes a stainless steel trolley for easy transport of shredded cheese

· Inverter-equipped for motor speed control

· Capacity ranges from 100 kilograms up to 4 ton, customizable based on customer needs

رنده پنیر پیتزا لیماک (دو قالبه)

دستگاه رنده پنیر پیتزا، ابزاری صنعتی می باشد که برای رنده کردن سریع و یکنواخت انواع پنیر، به ویژه پنیر موزارلا که در پیتزا استفاده می شود، طراحی شده است.

کاربرد: صنایع لبنی و غذایی

مزایا

· سرعت بالا

· یکنواختی برش

· کاهش نیروی کار

· بهداشت و ایمنی

· مشخصات فنی

· ساخته شده از استیل ضد زنگ

· طول عمر بالا

· مجهز به تیغه های با کیفیت برای برش پنیر از جنس SS304

· مجهز به تrolley از جنس استیل برای حمل راحت پنیر رنده شده

· دارای اینورتر برای کنترل دور الکتروموتور

· ظرفیت: از ۱۰۰ کیلوگرم تا ۴ تن بر اساس نیاز مشتری

مبشرة جبنة البيتزا

جهاز مبشرة جبنة البيتزا هو آلة صناعية مصممة لتقطيع أنواع مختلفة من الجبن بسرعة وتجانس، وخاصة جبنة الموتزاريلا المستخدمة في صناعة البيتزا.

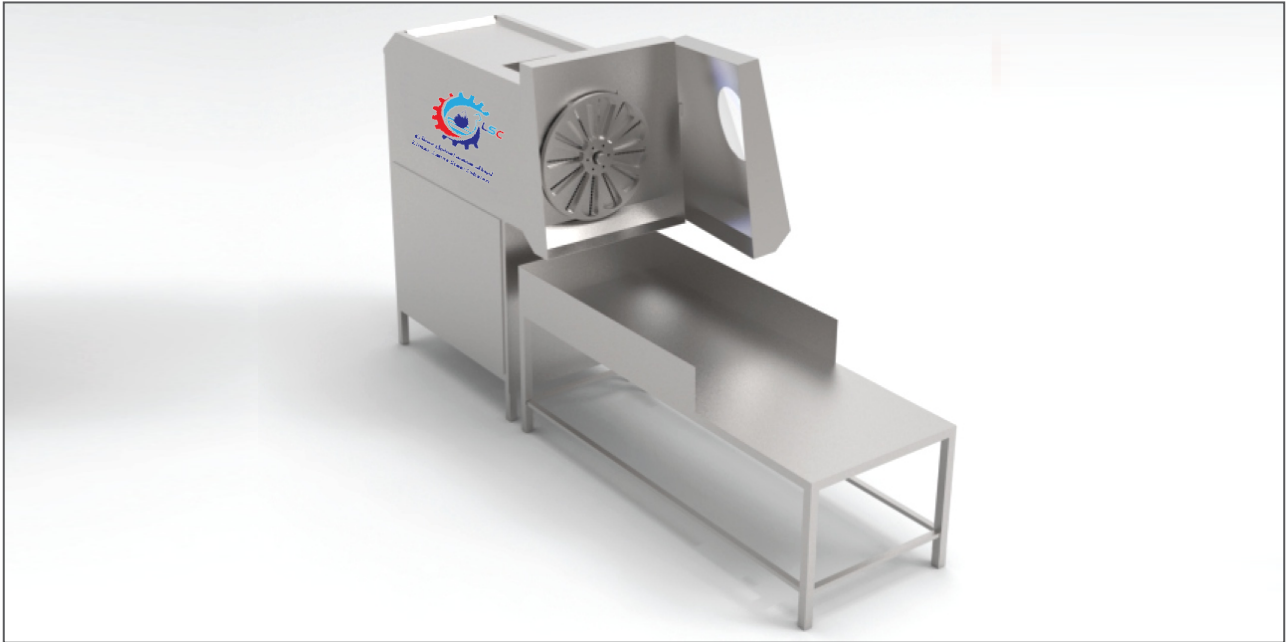
التطبيقات: الصناعات الألبانية والغذائية

المواصفات الفنية: مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ - عمر افتراضي طويل - مزودة بشفرات عالية الجودة من نوع SS304 لتقطيع الجبن - تحتوي على عربة من الفولاذ المقاوم للصدأ

لتسهيل نقل الجبن المبشور - مزودة بمحرك مع جهاز عاكس (إنفرتر) للتحكم في سرعة المحرك - السعة: من ۱۰۰ كيلوغرام حتى طن واحد حسب متطلبات العميل



LIMAK SANAT steel sabalan
Food industry machinery manufacturer



Automatic single-mold cheese grater

This machine is made entirely of 304 stainless steel and is equipped with a tank under the grater, a pneumatic transmission system, motor speed control and a PLC panel. Due to the presence of brake blades, it is capable of grating a variety of cheeses without crushing them.

Advantages

It has an inverter and microswitch and easy PLC control.

Portable.

It has the ability to grate with high speed and capacity.

رنده تک قالب پنیر پروسس اتوماتیک

این دستگاه تماماً از جنس استینلس استیل ۳۰۴ نگیر بوده و مجهز به مخزن زیررنده، سیستم انتقال پنوماتیک، کنترل دور موتور و تابلو PLC بوده و به دلیل وجود تیغه‌های فابریک قابلیت رنده کردن تنوع پنیرها را بدون له شونده‌ی داراست.

مزایا

دارای اینورتر و میکرو سوئیچ و کنترل آسان PLC

پرتابل و دارای چرخ

قابلیت رنده کردن با سرعت و ظرفیت بالا

مبشرة جبن اوتوماتیک ذات قالب واحد

هذه الآلة مصنوعة بالكامل من الفولاذ المقاوم للصدأ ۳۰۴، ومجهزة بخزان أسفل المباشرة، ونظام نقل هوائي، ووحدة تحكم في سرعة المحرك، ولوحة تحكم منطقية قابلة بفضل شفرات الفرامل، يمكنها بشر أنواع مختلفة من الجبن دون سحقها. (PLC) للبرمجة المزايا: مزودة بعاكس ومفتاح دقيق، وتحكم سهل من خلال وحدة تحكم منطقية قابلة للبرمجة - محمولة - تتميز بالقدرة على البشر بسرعة وسعة عاليتين.



Single & Double-walled cheese pot

The Double-walled cheese pot is a key piece of equipment in the cheese production line, playing a vital role in the coagulation and fermentation of milk. It is extensively used in the dairy industry, especially for producing hard and semi-hard cheeses such as pizza cheese, feta, and processed cheese. The pot facilitates thermal treatment, mixing, and environmental condition control throughout the cheese-making process.

Applications: Processing various types of hard and semi-hard cheeses

Technical Specifications

- Body Material: Stainless Steel AISI 304
- Wall Type: Single-wall and Double-wall options
- Shape: Cylindrical and Cubic models
- Thermal System: Steam and cold water injection
- Discharge System: Adjustable outlets
- Capacity: 1 to 5 tons/hour

وت پنیر تک جداره و دوجداره

وت پنیر یکی از تجهیزات کلیدی در خط تولید پنیر است که نقش حیاتی در فرآیند انعقاد و تخمیر شیر ایفا می‌کند. وت پنیر طور گسترده در صنایع لبنی، به ویژه برای تولید پنیرهای سخت و نیمه سخت مانند پنیر پیتزا، پنیر فتا و پنیر پرورده، مورد استفاده قرار می‌گیرد.

کاربردها: فرآوری انواع پنیرهای سخت و نیمه سخت

مزایا: طراحی بهداشتی و صنعتی با بدنه استیل ضد زنگ (AISI 304)، دو جداره با تزریق بخار و آب سرد، طراحی بهینه در مدل‌های استوانه‌ای و مکعبی برای تطابق با نیازهای مکانی مختلف، خروجی‌های قابل تنظیم برای تخلیه آسان و کنترل شده مواد

مشخصات فنی

- جنس بدنه: استیل ضد زنگ AISI 304
- نوع دیواره: تک جداره و دو جداره
- شکل: استوانه‌ای و مکعبی
- سیستم حرارتی: تزریق بخار و آب سرد
- سیستم تخلیه: خروجی‌های قابل تنظیم
- ظرفیت: ۱ تا ۵ تن در ساعت

وت الجبن أحادي وثنائي الجدار

يُعتبر وت الجبن من المعدات الأساسية في خط إنتاج الجبن، حيث يلعب دورًا حيويًا في عملية تخثر وتخمير الحليب. يُستخدم وت الجبن على نطاق واسع في الصناعات اللبنية، خاصة لإنتاج أنواع الجبن الصلبة وشبه الصلبة مثل جبن البيتزا، جبن الفيتا، والجبن المعالج. يسهل الوت عمليات التسخين، الخلط، والتحكم في الظروف البيئية أثناء إنتاج الجبن.

التطبيقات: معالجة أنواع مختلفة من الأجبان الصلبة وشبه الصلبة
المواصفات الفنية:

مادة الهيكل: فولاد مقاوم للصدأ AISI 304 - نوع الجدار: أحادي وجدار مزدوج - الشكل: أسطواني ومكعبي - نظام التدفئة: حقن البخار والماء البارد - نظام التفريغ: مخارج قابلة للتعديل

القدرة: من 1 إلى 5 أطنان في الساعة



LIMAK SANAT steel sabalan
Food industry machinery manufacturer



Cheese Vat (Bulgarian Type)

وت بلغاری

The Bulgarian cheese vat is one of the primary and essential pieces of equipment in cheese production lines within dairy factories. This equipment is essentially a large, double-cylindrical tank designed for processing, heating, mixing, coagulating, and cutting milk. Its precise and engineered operation enables the industrial-scale production of various soft and semi-hard cheeses with high quality.

Applications: Production of Bulgarian cheese, pizza cheese, cream cheese, High-precision milk pasteurization, Raw milk processing

Technical Specifications:

Body and Food-contact Parts: Stainless Steel AISI 304 / 316

Heating System: Indirect heating

Product Discharge System: Hydraulic jack

Agitation System: Specialized agitator

Control System: Control panel

Additional Features: Inspection hatch, material inlet and outlet

Capacity: Varies according to production requirements

دستگاه وت بلغاری، یکی از اصلی ترین تجهیزات خط تولید پنیر در کارخانه های صنایع لبنی می باشد. این دستگاه در واقع یک تانک بزرگ دو دایره ای شکل است که برای فرآوری، گرم کردن، مخلوط کردن، انعقاد و برش شیر مورد استفاده قرار میگیرد. عملکرد دقیق و مهندسی شده آن، امکان تولید انواع پنیرهای نرم و نیمه سخت را با کیفیت بالا و در مقیاس صنعتی فراهم می کند.

کاربرد: تولید پنیر بلغاری، پیتزا، پنیر خامه ای، پاستوریزاسیون شیر با دقت بالا، فرآوری شیر خام

مزایا: ساختار دایره ای با قابلیت پردازش همزمان حجم بالای شیر، تنظیم دمای اتوماتیک و دقیق برای انعقاد بهینه شیر، مجهز به همزن با قابلیت برش دلمه ای مشخصات فنی:

جنس بدنه و قطعات در تماس با مواد غذایی: استیل ضد زنگ 316 / 304

سیستم گرمایش: غیر مستقیم

سیستم تخلیه محصول: جک هیدرولیک

سیستم هم زدن: همزن خاص

سیستم کنترل: تابلو فرمان

امکانات اضافی: دریچه بازدید، ورودی و خروجی مواد

ظرفیت: مطابق با نیازهای تولید متفاوت است

دیگ پنیر بلغاری

یعتبر دیگ پنیر بلغاری من المعدات الأساسية والرئيسية في خطوط إنتاج الجبن داخل مصانع الألبان. هذا الجهاز عبارة عن خزان كبير ذو شكل أسطواني مزدوج، مُصمم لمعالجة الحليب، تسخينه، خلطه، وقطعه، يتيح تشغيله الدقيق والهندسي إنتاج أنواع مختلفة من الأجبان الطرية ونصف الصلبة على نطاق صناعي وبجودة عالية.

التطبيقات: إنتاج الجبن البلغاري، جبن البیتزا، الجبن الكريمي، بستره الحليب بدقة عالية، معالجة الحليب الخام

المواصفات الفنية: جسم الجهاز والأجزاء الملامسة للمواد الغذائية: فولاذ مقاوم للصدأ AISI 304 / 316 - نظام التسخين: تسخين غير مباشر - نظام تفريغ المنتج: رافعة

هيدروليكية - ظام الخلط: خلاط متخصص - نظام التحكم: لوحة تحكم - الميزات الإضافية: فتحة تفتيش، مداخل ومخارج المواد - السعة: تختلف حسب متطلبات الإنتاج



Yogurt Packaging Unit

The yogurt packaging unit is an industrial equipment set designed for hygienic and high-quality yogurt production in workshops and dairy factories.

Applications:

· Suitable for workshops and dairy factories with various production capacities

Advantages:

- Precise control of pasteurization temperature and yogurt sealing time
- Improved quality and uniformity of the final product
- Reduced labor requirements and increased production speed
- Compliance with hygiene and industrial standards

یونیت ماست بندی

دستگاه یونیت ماست بندی یک مجموعه تجهیزات صنعتی است که برای تولید ماست به صورت بهداشتی و با کیفیت در کارگاه ها و کارخانه های لبنیاتی استفاده می شود.

کاربرد: مناسب برای کارگاه ها و کارخانه های لبنیاتی با ظرفیت های مختلف مزایا:

- کنترل دقیق دما و زمان پاستوریزاسیون و بسته شدن ماست
- افزایش کیفیت و یکپارچگی محصول نهایی
- کاهش نیروی انسانی و افزایش سرعت تولید
- رعایت استاندارد های بهداشتی و صنعتی

وحدة تعبئة الزبادي

تُعد وحدة تعبئة الزبادي مجموعة من المعدات الصناعية المصممة لإنتاج الزبادي بشكل صحي وعالي الجودة في الورش والمصانع الألبانية.

التطبيقات: مناسبة للورش والمصانع الألبانية ذات القدرات الإنتاجية المختلفة

المزايا: تحكم دقيق في درجة حرارة البسترة ووقت تعبئة الزبادي - تحسين جودة وتجانس المنتج النهائي - تقليل الحاجة إلى العمالة وزيادة سرعة الإنتاج - الامتثال لمعايير الصحة والسلامة الصناعية



LIMAK SANAT steel sabalan
Food industry machinery manufacturer



Unit for Yogurt and Breakfast Cream

The yogurt and breakfast cream unit is an industrial equipment used for producing and processing creamy yogurt and breakfast cream. This machine includes triple-walled tanks for milk pasteurization, a tri-blender for mixing ingredients, and the capability to install a separator (fat separator) and a plate cooler for cream separation and cooling.

Applications

- Dairy industry
- Production of yogurt and cream

Advantages:

- Production of hygienic and high-quality yogurt and cream
- Saving time and cost compared to traditional methods
- Precise control of temperature and time of the yogurt-making process
- Reduction in manpower requirements
- Ability to be used in workshops, stores and factories

یونیت ماست و خامه صبحانه

دستگاه یونیت ماست و خامه صبحانه، یک تجهیز صنعتی، برای تولید و فرآوری ماست خامه‌ای و خامه صبحانه به کار می‌رود. این دستگاه شامل مخازن سه جداره برای دماهای شیر، دستگاه تریبلندر برای مخلوط کردن مواد و قابلیت نصب سپراتور (جداکننده چربی) و پلیت کولر برای خامه‌گیری و سردسازی است.

کابرد: صنایع لبنی و تولید ماست و خامه

مزایا:

- تولید ماست و خامه بهداشتی و با کیفیت بالا
- صرفه‌جویی در زمان و هزینه نسبت به روش‌های سنتی
- کنترل دقیق دما و زمان فرآیند ماست‌بندی
- کاهش نیروی انسانی مورد نیاز
- قابلیت استفاده در کارگاه‌ها، فروشگاه‌ها و کارخانه‌ها

وحدة الزبادي والقشدة الصباحية

تُعد وحدة الزبادي والقشدة الصباحية معدة صناعية تُستخدم لإنتاج ومعالجة الزبادي الكريمي والقشدة الصباحية. تحتوي هذه الوحدة على خزانات ثلاثية الجدران لعملية بسترة الحليب، وجهاز خلط ثلاثي (تري بلندر) لخلط المكونات، مع إمكانية تركيب فاصل دهون (سبراتور) ومبرد صفائحي لفصل القشدة وتبريدها.

التطبيقات: صناعة الألبان - إنتاج الزبادي والقشدة

المزايا:

- إنتاج الزبادي والقشدة عالية الجودة والصحية - توفير الوقت والمال مقارنة بالطرق التقليدية - التحكم الدقيق في درجة الحرارة ووقت عملية صنع الزبادي - تخفيض القوى العاملة المطلوبة - يمكن استخدامها في الورش والمتاجر والمصانع



Cultivated olive cooking machine

The olive paste cooking Vat is a robust and efficient food processing device, fully constructed from stainless steel to ensure durability, hygiene, and corrosion resistance. Designed as a cooking and mixing unit, it performs various cooking and blending tasks with high precision and capability.

Applications

- Food and dairy industries
- Cooking olive paste
- Preliminary cooking of various canned products

Technical Specifications

- Body and frame material: Stainless steel 304
- Heating system: Indirect heating via steam or hot water
- Discharge system: Screw conveyor
- Agitator system: Surface scraper and turning agitator
- Inspection hatch: Available
- Capacity: 200 to 2,000 liters

دستگاه پخت زیتون پرورده

پایتل پخت زیتون پرورده یک دستگاه فرآوری مواد غذایی قوی و کارآمد است که کاملاً از فولاد ضد زنگ ساخته شده و دوام، بهداشت و مقاومت در برابر خوردگی را تضمین می کند. پایتل پخت زیتون پرورده به عنوان یک دستگاه پخت و مخلوط کن، برای انجام انواع کارهای پخت و اختلاط با دقت و قابلیت بالا طراحی شده است.

کاربرد: صنایع غذایی و لبنیات، پخت زیتون پرورده و پخت اولیه انواع کنسروها مشخصات فنی

- جنس بدنه و شاسی: استیل ضد زنگ 304
- سیستم گرمایش: غیرمستقیم توسط بخار یا آب داغ
- سیستم تخلیه: مارپیچ
- سیستم همزن: همزن سطح تراش و برگردان
- دریچه بازدید: دارد
- ظرفیت: 200 تا 2,000 لیتر

غلاية طهي معجون الزيتون

تُعد غلاية طهي معجون الزيتون جهازاً قوياً وفعالاً لمعالجة المواد الغذائية، مصنوعة بالكامل من الفولاذ المقاوم للصدأ لضمان المتانة والنظافة ومقاومة التآكل. تم تصميمها كوحدة طهي وخلط لأداء مختلف عمليات الطهي والخلط بدقة وكفاءة عالية.

التطبيقات: صناعات الأغذية والألبان - طهي معجون الزيتون - الطهي الأولي لمختلف المنتجات المعلبة
المواصفات الفنية: مادة الهيكل والإطار: فولاد مقاوم للصدأ ٣٠٤ - نظام التسخين: تسخين غير مباشر بواسطة البخار أو الماء الساخن - نظام التفريغ: ناقل لولبي - نظام الخلاط: خلاط كاشط سطحي و خلاط دوار - فتحة تفتيش: متوفرة
السعة: من 200 إلى 2,000 لتر



LIMAK SANAT steel sabalan
Food industry machinery manufacturer



Meat and Cheese Slicer Machine

The meat and cheese slicer is an essential and widely used tool in the food industry, designed for precise and uniform slicing of sausages, cheese, and similar products. These machines utilize advanced technologies to produce slices of varying thicknesses, ensuring high-quality final products.

Applications:

- Production of sausages and cold cuts with different thicknesses
- Slicing of cheese sheets for various packaging uses
- Cutting various meats and poultry for diverse industrial applications

Advantages:

- Precise and uniform slicing
- Time-saving and increased productivity
- Ease of use and maintenance
- Reduction of production waste

اسلايسر پنیر و کالباس (ورقه بر)

دستگاه کالباس بر و پنیر ورقه ای بزرگ ابزار ضروری و پر کاربرد در صنایع غذایی است که برای برش دقیق و یکنواخت کالباس، پنیر و مواد مشابه طراحی گردیده است. این دستگاه ها با استفاده از فناوری های پیشرفته، قادر به تولید برش هایی با ضخامت های مختلف هستند که کیفیت بالای محصول نهایی را تضمین می کنند. کاربرد: تولید کالباس و سوسیس با ضخامت های مختلف، برش پنیر ورقه ای برای استفاده در بستنی های مختلف، برش انواع گوشت و مرغ برای استفاده در صنایع مختلف

مزایا:

- برش های دقیق و یکنواخت
- کاهش زمان و افزایش بهره وری
- سهولت در استفاده و نگهداری
- کاهش ضایعات تولید

جهاز تقطيع اللحوم والأجبان

تعد آلة تقطيع اللحوم والجبن أداة أساسية وواسعة الاستخدام في صناعة الأغذية، وهي مصممة لتقطيع النقانق والجبن والمنتجات المماثلة بدقة وبشكل متساوٍ. تستخدم هذه الآلات تقنيات متطورة لإنتاج شرائح بسماكات مختلفة، مما يضمن جودة عالية للمنتجات النهائية. الاستخدامات: إنتاج النقانق واللحوم الباردة بسماكات مختلفة - تقطيع صفائح الجبن لاستخدامات التغليف المختلفة - تقطيع أنواع مختلفة من اللحوم والدواجن لتطبيقات صناعية متنوعة

المزايا: تقطيع دقيق وموحد - توفير الوقت وزيادة الإنتاجية - سهولة الاستخدام والصيانة - تقليل نفايات الإنتاج



Churn machine

کره گیر

A butter churn, also known as a cream separator, is a key piece of equipment in the dairy industry designed to extract butterfat from cream. Utilizing advanced technologies, these machines perform the butter-making process with high efficiency and quality, enabling producers to create hygienic and high-quality butter products.

Applications:

- Dairy processing plants
- Farms

Advantage:

- Reduced production time
- Adjustable capacity
- Hygienic output
- Minimized manual contact during processing
- Easy and quick cleaning
- Enhanced product quality and increased output efficiency

Capacity: 100 kg to 2 tons per hour

دستگاه کره گیر از خامه یا همان چرن کره، یکی از تجهیزات کلیدی و ضروری در صنایع لبنی است که برای استخراج کره از خامه طراحی شده است. این دستگاه با فناوریهای پیشرفته، فرآیند کره گیری را با بالاترین کیفیت و سرعت انجام می دهد و به تولیدکنندگان این امکان را می دهد که کره ای بهداشتی و باکیفیت تولید کنند.

کاربرد: کارخانه های تولید لبنیات، دامداری ها

مزایا

کاهش زمان تولید

ظرفیت قابل تنظیم

بهداشتی بودن کامل محصول خروجی

عدم تماس دست در زمان فرایند

شستشو آسان و سریع

افزایش کیفیت محصول خروجی و افزایش راندمان خروجی

ظرفیت: ۱۰۰ کیلوگرم الی ۲ تن در ساعت

جهاز خفق الزبدة

جهاز خفق الزبدة هو أحد المعدات الأساسية في صناعة الألبان، مصمم لاستخلاص الزبدة من القشدة. يستخدم هذا الجهاز تقنيات متقدمة لتنفيذ عملية خفق الزبدة بكفاءة وجودة عالية، مما يمكن المنتجين من الحصول على زبدة صحية وعالية الجودة.

التطبيقات: مصانع معالجة الألبان - المزارع

المزايا: تقليل زمن الإنتاج - قدرة قابلة للتعديل - إنتاج نظيف وصحي - تقليل التلامس اليدوي أثناء العملية - سهولة وسرعة التنظيف - تحسين جودة المنتج النهائي وزيادة كفاءة الإنتاج

السعة: من ۱۰۰ كجم إلى ۲ طن في الساعة



LIMAK SANAT steel sabalan
Food industry machinery manufacturer



Melting butter

The butter and oil melting machine is a vital piece of equipment in food and dairy production lines, designed for uniform melting of butter, solid oils, margarine, and other edible fats. Utilizing advanced heating systems, this machine ensures the melting process preserves the quality of raw materials while preventing burning, sedimentation, and temperature fluctuations.

Applications:

Dairy industry – Confectionery and bakery (cakes and cookies) – Sauce manufacturing and food processing – Edible oil production – Canning and ready-meal industries

Capacity: Ranges from 500KG to 5000Ton per hour

ذوب کره

دستگاه ذوب کره و روغن یکی از تجهیزات حیاتی در خطوط تولید صنایع غذایی و لبنی است که با هدف ذوب کردن یکنواخت کره، روغن های جامد، مارگارین و سایر چربی های خوراکی طراحی شده است. این دستگاه با استفاده از سیستم های گرمایشی پیشرفته، فرایند ذوب را با حفظ کامل کیفیت مواد اولیه انجام می دهد و از سوختگی، ته نشینی و نوسانات دمایی جلوگیری می کند.

کاربرد:

صنایع لبنیات، صنایع شیرینی پزی، کیک و کلوچه، صنایع سس سازی و فرآوری مواد غذایی، تولید روغن های خوراکی، صنایع کنسرو و آماده سازی غذا

مزایا:

کویل حرارتی قدرتمند

کنترل هوشمند PLC

میکسر همزن داخلی

سیستم شستشوی CIP اتوماتیک

پلنت هیترو سیستم سیرکوله

تابلو برق پیشرفته

مخزن انبساط و شیر کنترل جریان

ساخته شده از استیل ضد زنگ ۳۰۴

ظرفیت: ۵۰۰ کیلوگرم تا ۵ تن در ساعت

زبدۀ مذابۀ

تعتبر آلات إذابة الزبدة والزيت قطعة حيوية من المعدات في خطوط إنتاج صناعة الأغذية والألبان، وهي مصممة لإذابة الزبدة والزيت الصلبة والسمن والدهون الصالحة للأكل الأخرى بشكل موحد. باستخدام أنظمة تسخين متطورة، يقوم هذا الجهاز بعملية الصهر مع الحفاظ الكامل على جودة المواد الخام ومنع الحرق والترسيب وتقلبات درجات الحرارة.

طلب: صناعات الألبان، والحلويات، وصناعة الكعك والبسكويت، وصناعة الصلصات وتجهيز الأغذية، وإنتاج الزيوت الصالحة للأكل، وصناعة التعليب وإعداد الأغذية

المزايا: ملف تسخين قويًا للتحكم الذكي PLC – خلاط التحريك الداخلي – نظام التنظيف التلقائي في المكان CIP – سخان اللوحة ونظام الدورة الدموية – لوحة كهربائية متقدمة – خزان التمدد وصمام التحكم في التدفق – مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ 304 – القدرة: من 500 كجم إلى 5 أطنان في الساعة



Tank Bottom Mixer

میکسر زیر مخزن

The Tank Bottom Mixer is a crucial piece of equipment in industrial processes, designed for mixing and homogenizing materials at the bottom of tanks. Installed beneath the tank, this mixer optimizes internal space and effectively performs mixing from the bottom upwards.

Applications

· Dispersion, homogenization, emulsification, and solid particle breakdown in food, cosmetic, pharmaceutical, and specialized chemical industries.

Technical Specifications

- Design type: Suitable for materials with varying viscosities
- Material: Stainless steel 316L / 304
- Mechanical seal type: Carbon / Silicon Carbide / EPDM
- Gasket material: EPDM
- Operating conditions: Suitable for open and closed tanks, under pressure or vacuum
- Capacity: 100 to 5,000 liters per hour

میکسر زیر مخزن (یا میکسر زیر تانک) یکی از تجهیزات مهم در فرآیندهای صنعتی می باشد که برای ترکیب و همگن سازی مواد در کف مخازن طراحی شده است. این نوع میکسر با نصب در زیر مخزن، فضای داخلی را بهینه کرده و عملکرد ترکیب مواد را از پایین به بالا به صورت مؤثر انجام می دهد.

کاربرد: پخش، همگن سازی و امولسیون سازی و تجزیه ذرات جامد در صنایع غذایی، آرایشی، دارویی و شیمیایی خاص

مزایا:

- ترکیب همزمان مواد جامد و مایع
- قابلیت کار در شرایط دما و فشار بالا
- مقاومت بالا و دوام
- کاهش نیاز به تجهیزات جانبی
- تنوع تیغه ها و قابلیت سفارشی سازی
- کارایی بالا در صنایع مختلف
- مشخصات فنی:
- نوع طراحی: مناسب برای مواد با ویسکوزیته متفاوت
- جنس قطعات: استیل ضد زنگ 304 / 316L
- نوع آبنندی مکانیکی: کربن / سیلیکون کارباید / EPDM
- جنس واشرها: EPDM
- شرایط کاری: قابل استفاده در مخازن باز و بسته، تحت فشار یا خلأ
- ظرفیت: 100 الی 5,000 لیتر در ساعت

الخلاط القاعي للخران

يُعد الخلاط القاعي للخران من المعدات الحيوية في العمليات الصناعية، حيث صُمم لخلط وتجانس المواد في قاع الخزانات. يتم تركيب هذا الخلاط تحت الخزان، مما يُحسن استغلال المساحة الداخلية ويُنفذ عملية الخلط بفعالية من القاع إلى الأعلى.

التطبيقات: التشتت، التجانس، الاستحلاب، وتكسير الجسيمات الصلبة في صناعات الغذاء، التجميل، الأدوية، والصناعات الكيماوية المتخصصة.

المواصفات الفنية: نوع التصميم: مناسب للمواد ذات اللزوجة المختلفة – المواد: فولاذ مقاوم للصدأ 304 / 316L – نوع الختم الميكانيكي: كربون / كربيد السيليكون / EPDM – مادة الحشية: EPDM – ظروف التشغيل: مناسب للخزانات المفتوحة والمغلقة، تحت الضغط أو الفراغ – السعة: من 100 إلى 5000 لتر في الساعة



LIMAK SANAT steel sabalan
Food industry machinery manufacturer



Homogenizer Pump

پمپ هموژنایزر

The homogenizer pump is a key piece of equipment in industrial production lines, responsible for homogenizing, uniformizing, and emulsifying various liquids and semi-liquids. This device uses high pressure to break down suspended particles in materials and evenly disperse them throughout the fluid.

Applications:

- Food industry
- Pharmaceutical industry
- Cosmetic and hygiene products
- Chemical industry

Technical Specifications:

- Rotor and stator: Custom-designed with precise angles and clearances to generate maximum shear stress
- Rotor and stator material: SS316 / SS304 stainless steel
- Electric motor: 5.5 kW power, 2900 rpm speed
- Shaft: Power transmission from motor to blades made of AISI 304 stainless steel
- Cooling mechanism: Ceramic or carbon mechanical seal
- Capacity: 100 to 10,000 liters per hour

پمپ هموژنایزر یکی از تجهیزات کلیدی در خطوط تولید است که وظیفه ی همگن سازی، یکنواخت سازی و امولسیون سازی انواع مایعات و نیمه مایعات را بر عهده دارد. این دستگاه با استفاده از فشار بالا، ذرات موجود در مواد را شکسته و به صورت یکنواخت در سراسر سیال پراکنده می کند.

کاربرد: صنایع غذایی، داروسازی، آرایشی و بهداشتی و شیمیایی مزایا

- ایجاد مخلوط های همگن و پایدار
- افزایش کیفیت و ماندگاری محصولات
- بهبود بافت و طعم محصولات
- افزایش جذب و اثربخشی مواد
- ایجاد محصولات با کیفیت بسیار بالا و یکنواخت

مشخصات فنی

• روتور و استاتور: طراحی اختصاصی با زوایا و فاصله دقیق برای ایجاد حداکثر تنش برشی

• متریال روتور و استاتور: SS316 / SS304

• الکتروموتور: توان 2.2 الی 11 کیلووات و سرعت 2900rpm

• شفت: انتقال قدرت از الکتروموتور به پره ها با جنس AISI 304

• مکانیزم خنک کننده: سیل مکانیکی سرامیکی یا ذغالی

• ظرفیت: 100 الی 10,000 لیتر بر ساعت

مضخة التجانس

تُعد مضخة التجانس من المعدات الأساسية في خطوط الإنتاج الصناعية، حيث تقوم بمهمة تجانس وتوحيد خلط مختلف السوائل ونصف السوائل. يستخدم هذا الجهاز ضغطًا عاليًا لتفتيت الجسيمات المعلقة في المواد وتوزيعها بشكل متساوٍ في جميع أنحاء السائل.

التطبيقات: صناعة الأغذية - صناعة الأدوية - صناعة مستحضرات التجميل والنظافة - الصناعة الكيميائية

المواصفات الفنية: الدوار والسكان: تصميم مخصص بزوايا وفواصل دقيقة لتوليد أقصى إجهاد قصي - مواد الدوار والسكان: فولاذ مقاوم للصدأ SS316 / SS304 - المحرك الكهربائي: قدرة ٥/٥ كيلوواط، سرعة 2900 دورة في الدقيقة - العمود: نقل القوة من المحرك إلى الشفرات مصنوع من فولاذ مقاوم للصدأ AISI 304 - آلية التبريد: ختم ميكانيكي من السيراميك أو الكربون - السعة: 100 إلى 10,000 لتر في الساعة



Vertical High-Shear Mixer (Batch Homogenizer)

میکسر عمودی (بچ هموژنایزر)

The vertical high-shear mixer is an advanced solution designed for dispersion, emulsification, homogenization, and solid particle breakdown processes. These mixers operate under atmospheric pressure and are compatible with products of both high and low viscosity.

Applications

- Food industry
- Pharmaceutical industry
- Cosmetics and personal care
- Chemical industry

Technical Specifications

- High shear power: particle size reduction to less than 100 microns
- Replaceable parts: easy replacement of stator and wear-resistant bushings without disassembling the machine
- Interchangeable heads: support for various stator models for different applications
- Electric motor: 2.2 to 11 kW power, 2900 rpm speed
- Rotor and stator material: stainless steel SS316
- Power transmission shaft: made of AISI 304 stainless steel
- Capacity: 100 to 2000 liters

میکسر عمودی راه حلی برای فرآیندهای پراکندگی، امولسیون سازی، همگن سازی و تجزیه مواد جامد ارائه می شوند. این میکسر ها برای کار تحت فشار اتمسفری طراحی شده اند و با محصولات با ویسکوزیته بالا یا پایین سازگار هستند. کاربرد: صنایع غذایی، داروسازی، آرایشی/بهداشتی و شیمیایی؛

مزایا:

- افزایش کیفیت و یکنواختی محصولات
- کاهش زمان فرآیند تولید
- کاهش مصرف انرژی
- طراحی مقاوم و بهداشتی
- امکان سفارشی سازی مشخصات فنی:
- قدرت برش بالا: کاهش اندازه ذرات تا کمتر از ۱۰۰ میکرون
- امکان تعویض قطعات: قابلیت تعویض آسان استاتور و بوش ضد سایش بدون نیاز به باز کردن دستگاه
- انواع هدهای قابل تعویض: پشتیبانی از مدل های مختلف استاتور برای کاربری های متفاوت
- موتور الکتریکی: 2.2 تا 11 کیلووات و 2900 دور بر دقیقه
- جنس روتور و استاتور: فولاد ضد زنگ SS316
- شفت انتقال نیرو: از جنس AISI 304 برای انتقال قدرت به پره ها
- ظرفیت: ۱۰۰ الی ۲۰۰۰ لیتر

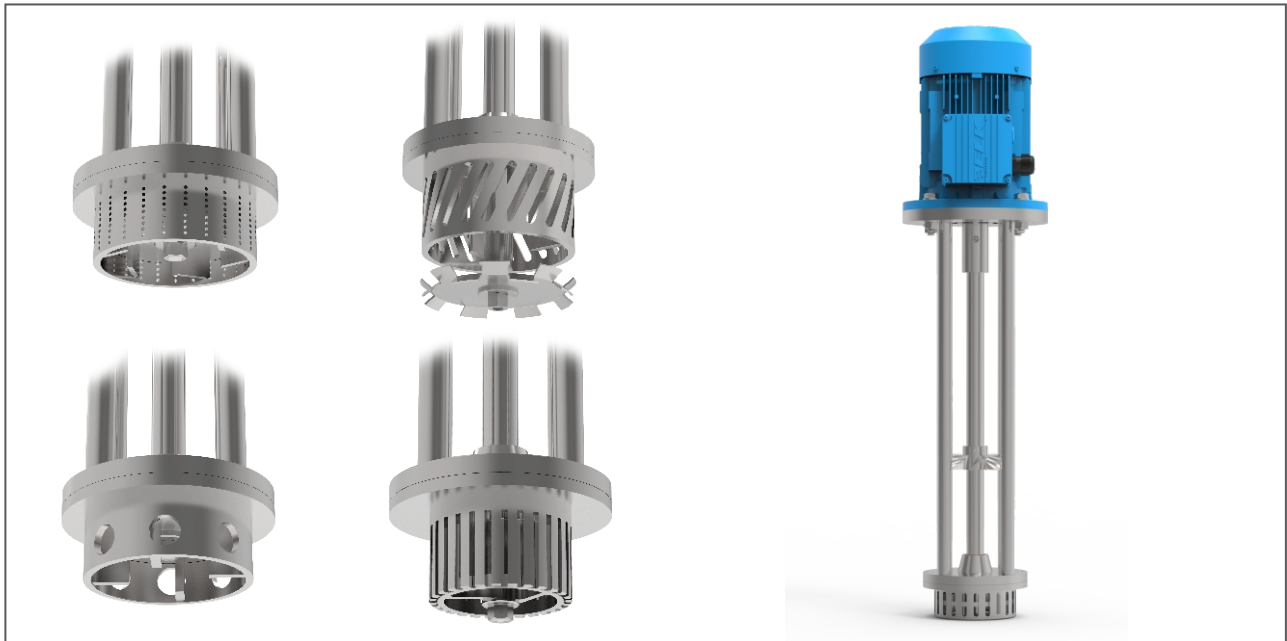
الخلاط الرأسی عالی القص (خلاط التجانس الدفعی)

يُعد الخلاط الرأسی عالی القص حلاً متقدماً مصمماً لعمليات التشتت، الاستحلاب، التجانس، وتكسير الجسيمات الصلبة. تعمل هذه الخلاطات تحت ضغط جوي وتتوافق مع المنتجات ذات اللزوجة العالية والمنخفضة على حد سواء.

التطبيقات: صناعة الأغذية - صناعة الأدوية - مستحضرات التجميل والعناية الشخصية - الصناعة الكيميائية
المواصفات الفنية: قوة قص عالية: تقليل حجم الجسيمات إلى أقل من ۱۰۰ ميكرون - قطع قابلة للاستبدال: إمكانية استبدال الستاتور والبوش المقاوم للتآكل بسهولة دون الحاجة إلى تفكيك الجهاز - رؤوس قابلة للتبديل: دعم نماذج مختلفة من الستاتور لتطبيقات متعددة - المحرك الكهربائي: قدرة من ۲.۲ إلى ۱۱ كيلوواط، وسرعة ۲۹۰۰ دورة في الدقيقة - مواد الدوار والستاتور: فولاد مقاوم للصدأ SS316 - عمود نقل القوة: مصنوع من فولاد مقاوم للصدأ AISI 304
السعة: من ۱۰۰ إلى ۲۰۰۰ لتر



LIMAK SANAT steel sabalan
Food industry machinery manufacturer



High Shear Mixer

میکسر هموژنایزر

The vertical high shear mixer is a device designed for precise mixing of raw materials in industrial production lines. This mixer creates a strong rotational flow and suction from the bottom of the tank, passing the materials repeatedly through the mixing head, reducing particle size to less than 100 microns.

With an advanced rotor/stator design, the device is highly effective for homogenization, emulsification, dissolution, and dispersion of solid particles in liquids.

Applications: Food industry – Pharmaceutical industry – Cosmetics and personal care industry – Chemical and petrochemical industries

Technical Specifications

- High shear power: reduces particle size to less than 100 microns
- Replaceable parts: easy replacement of stator and wear-resistant bushings without disassembling the device
- Interchangeable heads: supports various stator models for different applications
- Electric motor: 2.2 to 11 kW power, 2900 rpm speed
- Rotor and stator material: stainless steel SS316L / SS304
- Power transmission shaft: made of AISI 304 stainless steel
- Capacity: 100 to 5000 liters per hour

میکسر هموژنایزر برای ترکیب دقیق مواد اولیه در خطوط تولید صنعتی استفاده میشود. این میکسر با ایجاد جریان چرخشی قوی و مکش از کف مخزن، مواد را بارها از هد عبور داده و باعث کاهش سایز ذرات تا کمتر از ۱۰۰ میکرون می شود.

این دستگاه با طراحی پیشرفته روتور/استاتور، برای همگن سازی، امولسیون سازی، حل کردن و پراکندگی مواد جامد در مایعات کارایی قابل ملاحظه ای دارد.

کاربرد: صنایع غذایی، داروسازی، صنعت آرایشی و بهداشتی، صنایع شیمیایی و پتروشیمی

مزایا: کاهش اندازه ذرات تا ۱۰۰ میکرون – جلوگیری از کف کردگی مواد – بهینه سازی بافت نهایی محصولات – مناسب برای ترکیب مواد با ویسکوزیته متفاوت

مشخصات فنی

قدرت برش بالا: کاهش اندازه ذرات تا کمتر از ۱۰۰ میکرون
امکان تعویض قطعات: قابلیت تعویض آسان استاتور و بوش ضد سایش بدون نیاز به باز کردن دستگاه

انواع هدهای قابل تعویض: پشتیبانی از مدل های مختلف استاتور برای کاربری های متفاوت

موتور الکتریکی: 2.2 تا 11 کیلووات و 2900 دور بر دقیقه

جنس روتور و استاتور: فولاد ضد زنگ SS316L / SS304

شفاف انتقال نیرو: از جنس AISI 304 برای انتقال قدرت به پره ها

ظرفیت: ۱۰۰ الی ۵۰۰۰ لیتر در ساعت

خلاط التجانس

الخلاط الرأسی عالی القص هو جهاز مصمم للخلط الدقيق للمواد الخام في خطوط الإنتاج الصناعية. يقوم هذا الخلاط بإنشاء تدفق دوّار قوي وشفط من قاع الخزان، حيث يمرر المواد عدة مرات عبر رأس الخلط، مما يقلل حجم الجسيمات إلى أقل من ۱۰۰ ميكرون.

بفضل تصميم دوّار/ستاتور متقدم، يتمتع الجهاز بكفاءة عالية في التجانس، الاستحلاب، الذوبان، وتشتت الجسيمات الصلبة في السوائل.

التطبيقات: صناعة الأغذية – صناعة الأدوية – صناعة مستحضرات التجميل والعناية الشخصية – الصناعات الكيميائية والبتروكيميائية

المواصفات الفنية: قوة قص عالية: تقليل حجم الجسيمات إلى أقل من ۱۰۰ ميكرون – قطع قابلة للاستبدال: إمكانية استبدال الستاتور والبوش المقاوم للتآكل بسهولة دون تفكيك الجهاز – رؤوس قابلة للتبديل: دعم نماذج مختلفة من الستاتور لتطبيقات متعددة – المحرك الكهربائي: قدرة من ۲.۲ إلى ۱۱ كيلوواط، وسرعة ۲۹۰۰ دورة في الدقيقة – مواد الدوار والستاتور: فولاد

مقاوم للصدأ SS316L / SS304 – عمود نقل القوة: مصنوع من فولاد مقاوم للصدأ AISI 304 – السعة: من 100 إلى 5000 لتر في الساعة



Three-blender (dry powder mix machine)

تری بلندر

The three-blender is an essential device used across various industries, especially in food, pharmaceutical, and chemical sectors, for mixing powder and liquid materials. This machine can combine materials with different physical and chemical properties to produce a uniform and homogeneous product.

Applications:

· Homogenizing dry materials with various liquids in food, chemical, pharmaceutical industries, as well as in distillation of herbal extracts and rosewater production, and confectionery manufacturing.

Technical Specifications:

- Material: Stainless steel 304 equipped with injector
- Pump type: Centrifugal pump
- Capacity: 1000 to 5000 liters per hour

بلندر دستگاهی است که در صنایع مختلف به ویژه صنایع غذایی، دارویی و شیمیایی به منظور مخلوط کردن مواد پودری و مایع استفاده می شود. این دستگاه قادر است تا مواد مختلف با ویژگی های فیزیکی و شیمیایی متفاوت را با هم ترکیب کرده و محصولی یکنواخت و همگن تولید کند.

کاربرد: همگن سازی ماده خشک با انواع مایعات در صنایع غذایی، شیمیایی و دارویی، عرقیات و گلاب گیری، شیرینی سازی

مزایا:

· مخلوط سازی یکنواخت و دقیق

· کاهش ورود هوا به فرآیند

· سرعت بالا و صرفه جویی در زمان

· کاهش هزینه های تولید

· سهولت استفاده و نگهداری

· قابلیت نصب آسان و انعطاف پذیری

مشخصات فنی:

جنس از استنلس استیل 304 مجهز به انژکتور

پمپ سانتریفیوژ

ظرفیت: ۱۰۰۰ الی ۵۰۰۰ لیتر در ساعت

تری بلندر (آلة خلط المسحوق الجاف)

یُعد تری بلندر جهازاً أساسياً يستخدم في مختلف الصناعات، وخاصة في قطاعات الأغذية، الأدوية، والكيمياء، لخلط المواد البودرة والسائلة. يمكن لهذا الجهاز دمج مواد ذات خصائص فيزيائية وكيميائية مختلفة لإنتاج منتج متجانس وموحد.

التطبيقات: تجانس المواد الجافة مع مختلف السوائل في صناعات الأغذية، الكيمياء، الأدوية، بالإضافة إلى صناعة المستخلصات العشبية والوردية، وصناعة الحلويات.

المواصفات الفنية: المادة: فولاذ مقاوم للصدأ 304 مزود بحقن - نوع المضخة: مضخة طرد مركزي - السعة: من 1000 إلى 5000 لتر في الساعة



LIMAK SANAT steel sabalan
Food industry machinery manufacturer



Ribbon Blender

ریبون بلندر

The ribbon blender is a key industrial machine used for mixing, grinding, and powdering various materials, widely applied in food, pharmaceutical, chemical, and other industries. Typically constructed from stainless steel or mild steel, it is available in capacities ranging from 100 liters up to several thousand liters, selected according to production needs.

Applications:

- Mixing powders and granules in food, pharmaceutical, cosmetic, chemical, and petrochemical industries
- Suitable for production lines of various scales, from laboratory to large industrial capacities

Technical Specifications:

- U-shaped trough with a spiral (ribbon) agitator
- Manual or automatic discharge valve
- Durable construction using stainless steel 304 or 316L
- Equipped with a three-axis gearbox and powerful electric motors for optimal performance
- Variable speed control and timer for precise mixing process adjustment
- Capacity range: 100 kg to 2 tons

ریبون بلندر یک دستگاه صنعتی مهم برای مخلوط کردن، خرد کردن و پودر کردن مواد مختلف است که در صنایع غذایی، دارویی، شیمیایی و سایر صنایع کاربرد گسترده‌ای دارد.

کاربردها: مخلوط کردن مواد پودری و گرانولی در صنایع غذایی، دارویی، آرایشی و بهداشتی، شیمیایی و پتروشیمی

مزایا:

- مخلوط یکنواخت و دقیق مواد با سرعت بالا
- کاهش زمان فرآیند تولید و افزایش بهره‌وری
- سهولت در استفاده، نگهداری و تمیزکاری دستگاه
- قابلیت سفارشی‌سازی بر اساس نیازهای خاص تولید

مشخصات فنی:

- مخزن به شکل U با همزن مارپیچی (ریبون)
- دریچه تخلیه دستی یا اتوماتیک
- طراحی مقاوم با استفاده از فولاد ضد زنگ ۳۰۴ یا ۳۱۶L
- مجهز به گیربکس سه محور و الکتروموتورهای قدرتمند برای عملکرد بهینه
- قابلیت کنترل سرعت متغیر و تایمر جهت تنظیم دقیق فرآیند میکس ظرفیت: ۱۰۰ کیلوگرم الی ۲ تن

خلط الشریط (ریبون بلندر)

يُعتبر خلط الشريط جهازاً صناعياً رئيسياً يستخدم للخلط والطحن وتفتيت المواد المختلفة، ويستخدم على نطاق واسع في صناعات الأغذية، الأدوية، الكيمياء، وغيرها من الصناعات. يُصنع عادةً من الفولاذ المقاوم للصدأ أو الفولاذ العادي، ويتوفر بسعات متنوعة تتراوح من ١٠٠ لتر إلى عدة آلاف من اللترات، يتم اختيارها حسب احتياجات الإنتاج.

التطبيقات: خلط المواد البودرة والحببية في صناعات الأغذية، الأدوية، مستحضرات التجميل، الكيمياء والبتروكيماويات - مناسب لخطوط الإنتاج بمختلف الأحجام، من المختبرية إلى الصناعية الكبيرة

المواصفات الفنية: حوض على شكل حرف U مع محرك شريطي (ريبون) لخلط المواد - صمام تفريغ يدوي أو أوتوماتيكي - تصميم متين باستخدام الفولاذ المقاوم للصدأ ٣٠٤ أو ٣١٦L - مزود بعلبة تروس ثلاثية المحاور ومحركات كهربائية قوية لأداء مثالي - تحكم في سرعة متغيرة ومؤقت لضبط دقيق لعملية الخلط - السعة: من 100 كجم إلى 2 طن



Triple-Wall Process Tanks

Triple-wall process tanks, also known as process vessels, are key and versatile equipment widely used in the food, pharmaceutical, chemical, and dairy industries. These tanks are designed for processing, storing, and mixing liquid or semi-solid materials. Their specialized triple-wall construction makes them an ideal choice for sensitive processes requiring high hygiene standards, thus playing a crucial role in production.

Applications

Processing, storage, and mixing of materials in food, pharmaceutical, dairy, and chemical industries

Technical Specifications

- Operating pressure: 2.5 bar
- Mixer type: Paddle mixer, top-mounted, speed range 7 to 70 RPM
- Body material: Stainless steel AISI 304
- Wall type: Triple-wall construction with capability for steam, hot Heating system: Thermal jacket for temperature control and circulation
- Cleaning system: CIP (Clean-In-Place) jet spray system for hygienic cleaning
- Temperature control: Thermometer, ventilation, and insulated heat exchange edges
- Inlet and outlet: Equipped with material inlet and outlet ports and adjustable legs
- Capacity range: 100 to 20,000 liters

مخازن سه جداره (پروسس تانک)

پروسس تانک یا مخزن فرآیند، یکی از تجهیزات کلیدی و کاربردی در صنایع غذایی، دارویی، شیمیایی و لبنی محسوب می شود. این مخازن به منظور فرآوری، نگهداری و ترکیب مواد مایع یا نیمه جامد مورد استفاده قرار می گیرند. ساختار ویژه این مخازن، آنها را به انتخابی ایده آل برای فرآیندهای حساس و نیازمند بهداشت بالا تبدیل کرده است. و ازین رو نقش بسزایی دارند.

کاربرد: فرآوری، نگهداری و ترکیب مواد در صنایع غذایی، دارویی، لبنی و شیمیایی

مشخصات فنی

فشار کار: ۲٫۵ بار

نوع میکسر: پاله ای، نصب از بالا، سرعت ۷ تا ۷۰ دور در دقیقه

جنس بدنه: استیل ضد زنگ AISI 304

نوع جداره ها: سه جداره با قابلیت تزریق بخار، آب داغ و آب سرد

سیستم حرارتی: ژاکت حرارتی برای کنترل دما و سیرکولاسیون

سیستم شستشو: جت اسپری CIP (سی آی پی) برای شستشوی بهداشتی

کنترل دما: دماسنج، تهویه و لبه عایق تبادل حرارتی

ورودی و خروجی: مجهز به ورودی و خروجی مواد و پایه های قابل تنظیم

ظرفیت: ۱۰۰ تا ۲۰,۰۰۰ لیتر

خزانات عملیات ثلاثية الجدران (بروسس تانک)

تُعد خزانات العمليات الثلاثية الجدران، المعروفة أيضًا بأوعية العمليات، من المعدات الرئيسية ومتعددة الاستخدامات المستخدمة على نطاق واسع في صناعات الأغذية، الأدوية، الكيماويات، والألبان. تم تصميم هذه الخزانات لمعالجة وتخزين و خلط المواد السائلة أو شبه الصلبة. إن تصميمها المتخصص ثلاثي الجدران يجعلها خيارًا مثاليًا للعمليات الحساسة التي تتطلب معايير عالية من النظافة، وبالتالي تلعب دورًا حاسمًا في الإنتاج.

التطبيقات: معالجة وتخزين و خلط المواد في صناعات الأغذية، الأدوية، الألبان، والكيماويات

المواصفات الفنية: ضغط التشغيل: ۲٫۵ بار - نوع الخلط: خلط ذو ريش، مثبت من الأعلى، نطاق السرعة من ۷ إلى ۷۰ دورة في الدقيقة - مادة الهيكل: فولاذ مقاوم للصدأ AISI 304 - نوع الجدار: بناء ثلاثي الجدران مع القدرة على حقن البخار، الماء الساخن، والماء البارد - نظام التسخين: غلاف حراري للتحكم في درجة الحرارة والدوران - نظام التنظيف: نظام رش CIP (التنظيف في الموقع) للتنظيف الصحي - التحكم في درجة الحرارة: مقياس حرارة، تهوية، وحواف تبادل حراري معزولة - المدخل والمخرج: مزودة بمنفذ لدخول وخروج المواد وأرجل قابلة للتعديل

نطاق السعة: من ۱۰۰ إلى ۲۰,۰۰۰ لتر



LIMAK SANAT steel sabalan
Food industry machinery manufacturer



High Shear Mixing Tank

This tank is equipped with twin high shear mixers and a low-speed surface scraper mixer. The two high shear mixers can operate separately at high speeds or simultaneously, depending on the product and process requirements, along with a low-speed surface scraper mixer. The combination of dual high shear mixers and a surface scraper mixer creates intense turbulence and agitation inside the tank, resulting in efficient product homogenization.

Application

- Food industry
- Pharmaceutical industry
- Chemical industry
- Cosmetic and personal care industry

Technical Specifications

- Design type: suitable for materials with varying viscosities
- Tank and component material: stainless steel 316L / 304
- High shear mixer electric motor power: 2.2 to 11 kW
- Replaceable parts: easy replacement of mixers
- Capacity: 100 to 5000 liters

مخزن اختلاط هموژنایزر

این مخزن با میکسرهای هموژنایزر و میکسر سطح تراش ارائه می شود. میکسرهای هموژنایزر می توانند با سرعت بالا جداگانه یا با هم بسته به نیاز محصول و فرآیند، همراه با یک میکسر سطحی خراشیده با سرعت پایین اجرا شوند. وجود میکسرهای هموژنایزر به همراه میکسر سطح خراش باعث ایجاد تلاطم در داخل مخزن می شود که منجر به همگن سازی کارآمد محصول می شود.

کاربرد: صنایع غذایی، دارویی، شیمیایی و آرایشی / بهداشتی مزایا:

- همزن هموژنایزر
- همزن سطح تراش
- طراحی بهینه
- قابلیت تنظیم سرعت
- مشخصات فنی:
- نوع طراحی: مناسب برای مواد با ویسکوزیته متفاوت
- جنس مخزن و قطعات: استیل ضد زنگ 316L / 304
- الکتروموتور میکسرهای هموژنایزر: 2.2 تا 11 کیلووات
- امکان تعویض قطعات: قابلیت تعویض آسان میکسرها
- ظرفیت: 100 تا 5000 لیتر

خزان الخلط عالي القص

یجهز هذا الخزان بُمُخلطين عاليي القص مزدوجين ومُخلط كاشط سطحي منخفض السرعة. يمكن تشغيل المُخلطين عاليي القص بشكل منفصل بسرعات عالية أو معًا حسب متطلبات المنتج والعملية، إلى جانب مُخلط الكاشط السطحي منخفض السرعة. يخلق الجمع بين المُخلطين عاليي القص والمُخلط الكاشط السطحي اضطرابًا وتحريكًا مكثفًا داخل الخزان، مما يؤدي إلى تجانس فعال للمنتج.

التطبيق: صناعة الأغذية - صناعة الأدوية - الصناعة الكيماوية - صناعة مستحضرات التجميل والعناية الشخصية

المواصفات الفنية: نوع التصميم: مناسب للمواد ذات اللزوجة المختلفة - مادة الخزان والمكونات: فولاد مقاوم للصدأ 316L / 304 - قدرة محرك المخلط عالي القص: من 2.2 إلى 11 كيلووات - قطع قابلة للاستبدال: سهولة استبدال المخلطات - السعة: من 100 إلى 5000 لتر



Milk transport tank

Milk transport tanks play a vital role in maintaining the quality, safety and freshness of milk until it reaches its destination and are considered important factors in the dairy industry supply chain. Milk transport tanks are produced in single-wall, double-wall and triple-wall types, with double-wall and triple-wall models having thermal insulation between the walls to prevent milk temperature changes and spoilage. These tanks are produced in various capacities from a few 500 liters to 25 tons and can be installed on a variety of light and heavy vehicles. The tanks are designed in such a way that light and ambient heat have the least impact on milk quality and are easily washable and disinfectable.

مخزن حمل شیر

مخزن حمل شیر نقش حیاتی در حفظ کیفیت، ایمنی و تازگی شیر تا رسیدن به مقصد دارد و از عوامل مهم در زنجیره تأمین صنایع لبنی محسوب می شود. مخازن حمل شیر در انواع تک جداره، دو جداره و سه جداره تولید می شوند که مدل های دو جداره و سه جداره دارای عایق حرارتی بین جداره ها هستند تا از تغییر دمای شیر و فاسد شدن آن جلوگیری کنند. این مخازن در ظرفیت های مختلف از چند 500 لیتر تا 25 تن تولید می شوند و قابلیت نصب بر روی انواع خودروهای سبک و سنگین را دارند. طراحی مخازن به گونه ای است که نور و گرمای محیط کمترین تأثیر را بر کیفیت شیر داشته باشند و به راحتی قابل شستشو و ضد عفونی باشند.

خزان نقل الحليب

تلعب خزانات نقل الحليب دوراً حیوياً في الحفاظ على جودة الحليب وسلامته ونضارته حتى وصوله إلى وجهته وتعتبر عوامل مهمة في سلسلة توريد صناعة الألبان. يتم إنتاج خزانات نقل الحليب بأنواعها ذات الجدار الواحد والجدار المزدوج والجدار الثلاثي، مع وجود عزل حراري بين الجدران في النماذج ذات الجدار المزدوج والثلاثي لمنع الحليب من التغير في درجة حرارته وفساده. يتم إنتاج هذه الخزانات بسعات مختلفة، من بضعة ٥٠٠ لتر إلى ٢٥ طناً، ويمكن تركيبها على مجموعة متنوعة من المركبات الخفيفة والثقيلة. تم تصميم الخزانات بطريقة تجعل الضوء والحرارة المحيطة أقل تأثيراً على جودة الحليب، كما يمكن غسلها وتطهيرها بسهولة.



LIMAK SANAT steel sabalan
Food industry machinery manufacturer



Storage Tanks

Storage tanks, also known as storage vessels, are essential equipment widely used in various industries including food, pharmaceutical, and chemical sectors. These tanks play a key role in the storage, preservation, and sometimes processing of different materials.

Applications:

· Storage of raw milk, pasteurized milk, whey, beverages, and fruit juices

Technical Specifications

- Material: Stainless steel 304, cylindrical shape
- Components: CIP jet cleaning system, thermometer, inspection hatch, agitator, material inlet
- Capacity range: 1,000 to 100,000 liters

مخازن نگهداری

تانک ذخیره یا مخازن نگهداری یکی از تجهیزات اساسی و مهم در بسیاری از صنایع از جمله صنایع غذایی، دارویی و شیمیایی است. این مخازن نقش کلیدی در نگهداری، ذخیره سازی و گاهی فرآوری مواد مختلف ایفا می کنند. کاربرد: نگهداری شیر خام، شیر پاستوریزه، آب پنیر، نوشیدنی ها و آبمیوه ها

مزایا:

- ساختار مقاوم و ماندگار
- عایق بندی حرارتی پیشرفته
- بهداشت و ایمنی
- ظرفیت های متنوع
- مشخصات فنی:
- جنس از استنلس استیل ۳۰۴، استوانه ای شکل
- اجزا: سیستم CIP، ترمومتر، دریچه بازدید، همزن مواد، ورودی مواد
- ظرفیت: ۱۰۰۰ الی ۱۰۰۰۰ لیتر

خزانات التخزين

تُعد خزانات التخزين، المعروفة أيضًا بأوعية التخزين، من المعدات الأساسية المستخدمة على نطاق واسع في مختلف الصناعات بما في ذلك قطاعات الأغذية، الأدوية، والكيمياء. تلعب هذه الخزانات دورًا رئيسيًا في تخزين المواد المختلفة والحفاظ عليها وأحيانًا في معالجتها.

التطبيقات: تخزين الحليب الخام - الحليب المبستر - مصل اللبن، المشروبات - وعصائر الفواكه
المواصفات الفنية: المادة: فولاذ مقاوم للصدأ ۳۰۴، شكل أسطواني - المكونات: نظام تنظيف CIP (التنظيف في المكان) بالرشاشات، مقياس حرارة، فتحة تفتيش، خلاط، مدخل المواد - نطاق السعة: من ۱۰۰۰ إلى ۱۰۰۰۰ لتر



Heat Exchanger

مبدل حرارتی

A heat exchanger is a critical piece of equipment used across various industries, designed to transfer heat between two fluids without direct contact. It plays a key role in heating and cooling systems, significantly improving process efficiency by reducing energy consumption.

Application

- Dairy industry
- Food processing
- Pharmaceutical industry
- Chemical industry

Technical Specifications

- Plate material: Stainless steel 316 (corrosion and chemical resistant)
- Gasket material: EPDM or NBR (high sealing properties)
- Thermal efficiency: Capable of reducing temperature from 35°C to 4°C
- Design temperature: 100°C
- Operating pressure: 2.5 to 3 bar
- Main components: Fixed frame, pressure frame, plate pack, sealing gaskets
- Capacity: 1000 to 20,000 liters per hour

مبدل حرارتی یکی از تجهیزات مهم در صنایع مختلف است که وظیفه ی آن، انتقال حرارت بین دو سیال بدون تماس مستقیم بین آنهاست. این دستگاه در سیستم های گرمایشی و سرمایشی نقش کلیدی دارد و با کاهش مصرف انرژی، راندمان فرایندها را به طور چشمگیری افزایش می دهد.

کاربرد: صنایع لبنی، غذایی، دارویی، شیمیایی
مزایا

- سرمایه اش سریع و موثر
- رعایت استانداردهای بهداشتی
- صرفه جویی در انرژی
- سهولت در استفاده و نگهداری
- طول عمر بالا
- مشخصات فنی
- جنس صفحات پلیت: استیل ضد زنگ ۳۱۶ (مقاوم در برابر خوردگی و مواد شیمیایی)
- جنس واشر: EPDM یا NBR (خاصیت آببندی بالا)
- راندمان حرارتی: ۹۵ درصد
- دمای طراحی: ۱۰۰ درجه سانتیگراد
- فشار کاری: ۲/۵ تا ۳ بار
- اجزای اصلی: قاب ثابت، قاب پرس، صفحات پلیت، واشر آببندی
- ظرفیت: ۱۰۰۰ تا ۲۰۰۰۰ لیتر بر ساعت

مبادل حراری

يُعتبر المبادل الحراري من المعدات الحيوية المستخدمة في مختلف الصناعات، حيث يُصمم لنقل الحرارة بين مائعين دون تلامس مباشر بينهما. يلعب دوراً رئيسياً في أنظمة التدفئة والتبريد، مما يحسن كفاءة العمليات بشكل كبير من خلال تقليل استهلاك الطاقة.

التطبيقات: صناعة الألبان - معالجة الأغذية - الصناعة الدوائية - الصناعة الكيميائية

المواصفات الفنية: مادة الصفائح: فولاذ مقاوم للصدأ (316 مقاوم للتآكل والمواد الكيميائية)

• مادة الحشية: EPDM / NBR - كفاءة حرارية: قادر على خفض درجة الحرارة من 35 درجة مئوية إلى 4 درجات مئوية

• درجة حرارة التصميم: 100 درجة مئوية - ضغط التشغيل: من 2.5 إلى 3 بار - المكونات الرئيسية: إطار ثابت، إطار ضغط، حزمة صفائح، حشيات إحكام

• السعة: من 1000 إلى 20000 لتر في الساعة





LIMAK SANAT steel sabalan
Food industry machinery manufacturer



Honey and Jam Filling Machine

The honey filling machine is an essential and practical tool in the honey packaging industry, enabling precise and hygienic filling of honey into various containers.

Applications:

- Filling honey and jam

Technical Specifications:

- Operation system: Automatic
- Container placement: Manual or via ground rail
- Material of parts: Stainless steel 304
- Production capacity: Up to 1800 jars per hour

پرکن عسل و مربا

دستگاه پرکن عسل یک ابزار ضروری و کاربردی در صنعت بسته بندی عسل است که به کمک آن میتوان عسل را به طور دقیق و بهداشتی در ظروف مختلف پرکرد.

کاربرد: جهت پرکردن عسل، مربا، مزابا:

- کاهش ضایعات مواد اولیه

- افزایش سرعت بسته بندی

- کاهش نیروی انسانی

- حفظ کیفیت محصول

مشخصات فنی:

- سیستم عملکرد: اتوماتیک

- نحوه قرار دادن ظروف: دستی یا از طریق ریل زمینی

- جنس قطعات: استنلس استیل ۳۰۴

- ظرفیت تولید: تا ۱۸۰۰ شیشه در ساعت

ماکینه تعبئة العسل والمربى

تُعد ماكينة تعبئة العسل أداة أساسية وعملية في صناعة تعبئة العسل، حيث تتيح تعبئة العسل بدقة وبشكل صحي في عبوات مختلفة.

التطبيقات: تعبئة العسل والمربى

المواصفات الفنية: نظام التشغيل: أوتوماتيكي، طريقة وضع العبوات: يدوي أو عبر سكة أرضية، مادة الأجزاء: فولاذ مقاوم للصدأ ٣٠٤، قدرة الإنتاج: حتى 1800 عبوة في الساعة



Process cheese weaving machine

Cheese weaving machine is one of the most important industrial tools in cheese production, designed and manufactured by Limak Sanat Steel Sablan Company. With its advanced design and excellent performance, this device enables cheese producers to carry out the cheese-making process with greater speed and precision. This article reviews the features, applications, and advantages of this equipment.

Applications

- Food industry
 - Pharmaceutical industry
- Capacity:
· Up to 1 ton per hour

دستگاه گیس بافت پنیر پرس

یکی از مهمترین ابزارهای صنعتی در صنایع تولید پنیر است که توسط شرکت لیماک صنعت استیل سبلان طراحی و تولید می شود. این دستگاه با طراحی پیشرفته و عملکرد عالی، به تولید کنندگان پنیر این امکان را می دهد که فرآیند تولید پنیر را با سرعت و دقت بیشتری انجام دهند.

کاربرد: صنایع غذایی و دارویی
مزایا

- افزایش بهره‌وری تولید
 - کیفیت بالای تولید
 - کاهش هزینه‌های عملیاتی
 - سهولت در استفاده
- ظرفیت تولید: تا ۱ تن در ساعت

آلة نسج الجبن العملية

تُعد ماكينة نسج الجبن واحدة من أهم الأدوات الصناعية في إنتاج الجبن، حيث تم تصميمها وتصنيعها بواسطة شركة ليماك صنعت ستيل سبلان. بفضل تصميمها المتقدم وأدائها الممتاز، تتيح هذه الماكينة لمصنعي الجبن إجراء عملية الإنتاج بسرعة ودقة أعلى. تستعرض هذه المقالة خصائص هذه الماكينة، تطبيقاتها، ومزاياها.

التطبيقات: صناعة الأغذية - الصناعة الدوائية

المزايا: زيادة كفاءة الإنتاج - جودة إنتاج عالية - تقليل تكاليف التشغيل - سهولة الاستخدام

السعة: حتى طن واحد في الساعة



LIMAK SANAT steel sabalan
Food industry machinery manufacturer



Ice Bank

A heat exchanger is a critical piece of equipment used across various industries, designed to transfer heat between two fluids without direct contact. It plays a key role in heating and cooling systems, significantly improving process efficiency by reducing energy consumption.

Application

- Dairy industry
- Food processing
- Pharmaceutical industry
- Chemical industry

Technical Specifications

- Plate material: Stainless steel 316 (corrosion and chemical resistant)
- Gasket material: EPDM or NBR (high sealing properties)
- Thermal efficiency: Capable of reducing temperature from 35°C to 4°C
- Design temperature: 100°C
- Operating pressure: 2.5 to 3 bar
- Main components: Fixed frame, pressure frame, plate pack, sealing gaskets
- Capacity: 1000 to 20,000 liters per hour

آیس بانک

آیس بانک یک سیستم ذخیره سازی انرژی بر پایه یخ است که با استفاده از فناوری سرمایشی پیشرفته، در ساعات کمباری برق، یخ تولید کرده و در ساعات اوج مصرف آن را به کار میگیرد تا فرآیندهای خنک سازی را بهینه و مقرون به صرفه کند. کاربرد: در صنایع لبنی، غذایی، نوشیدنی و دارویی برای خنک سازی سریع و حفظ دقیق دمای استفاده میشود.

مزایا

- حفظ دمای آب حتی در زمان عدم فعالیت دستگاه
- ذخیره سازی اضطراری یخ برای مواقع پیک مصرف
- تابلو برق پیشرفته و سیستم کنترل هوشمند
- ساخت در ابعاد و ظرفیت های سفارشی
- قابل حمل به صورت یکپارچه و بدون نیاز به نصب پیچیده
- مشخصات فنی
- کنترل دما: دمای خروجی آب سرد تا ۵/۰- درجه سانتیگراد
- بدنه مقاوم و بادوام: استفاده از ورق استیل، گالوانیزه با رنگ اپوکسی
- عایق بندی پیشرفته: عایق پلی یورتان با ضخامت ۱۰ سانتیمتر
- پمپ کفکش: برای یکنواخت سازی دما
- ظرفیت: ۲۰۰ تا ۸۰۰۰۰ لیتر بر ساعت

بنک الجلید

بنک الجلید هو نظام لتخزين الطاقة يعتمد على الثلج، يستخدم تقنية تبريد متقدمة لإنتاج الثلج خلال ساعات انخفاض استهلاك الكهرباء، ويستفيد منه خلال ساعات الذروة لتقليل استهلاك الطاقة وتحسين كفاءة عمليات التبريد.

التطبيقات: يُستخدم في صناعات الألبان، الأغذية، المشروبات، والصناعات الدوائية للتبريد السريع والحفاظ الدقيق على درجة الحرارة.

المواصفات الفنية: التحكم في درجة الحرارة: إخراج مياه مبردة حتى -۵/۰ درجة مئوية - جسم متين: مصنوع من صفائح مجلفنة، فولاذ مقاوم للصدأ، وبولي إيثيلين - عزل متقدم: عزل بولي يوريثان بسماكة ۱۰ سم - مضخة غاطسة: لتوزيع درجة الحرارة بشكل متساوٍ - السعة: من ۲۰۰ إلى ۵۰,۰۰۰ لتر في الساعة



Ball Mill (Chocolate Refining Machine)

The ball mill, also known as a chocolate ball mill or chocolate refiner, is a specialized and essential piece of equipment in the chocolate and cocoa product manufacturing line. This machine uses rotating metal balls to uniformly grind chocolate particles, transforming them into a smooth, fine, and homogeneous texture.

Applications

- Production of various molded chocolates, chocolate bars, coating chocolates for wafers and ice cream
- Chocolate fillings for cakes and toffees
- Chocolate spreads and fat-based creams such as sesame cream, hazelnut cream, and pistachio cream

Technical Specifications

- Body material: Stainless steel
- Production capacity: 50 kg to 1 ton per hour
- Final particle size: 25 to 30 microns
- Refining mechanism: Rotating metal balls
- Power consumption: 5 to 15 kW (depending on machine capacity)
- Temperature control system: Included

بالمینگ شکلات

دستگاه بالمینگ شکلات یکی از تجهیزات تخصصی و کلیدی در خط تولید شکلات و فرآورده های کاکائویی می باشد. این دستگاه با استفاده از ساچمه های فلزی، ذرات شکلات را به طور یکنواخت آسیاب کرده و به بافتی نرم، لطیف و یکدست تبدیل میکند.

کاربرد: تولید انواع شکلات قالبی، شکلات تخته ای، شکلات پوششی برای ویفرو بستنی، شکلات مغزی کیک و تافی، شکلات صبحانه و کرم های روغنی مانند کرم کنجد، کرم فندق و کرم پسته

مزایا

• ساختار کاملاً بهداشتی

• عملکرد صنعتی و پیوسته

• کنترل دما و سرعت

• مشخصات فنی

• جنس بدنه: استیل ضدزنگ

• ظرفیت تولید: از ۵۰ کیلوگرم تا ۱ تن در ساعت

• اندازه ذرات نهایی: ۲۵ تا ۳۰ میکرون

• مکانیزم پالایش: ساچمه های فلزی چرخشی

• توان مصرفی: ۵ تا ۱۵ کیلووات (بسته به ظرفیت دستگاه)

سیستم کنترل دما: دارد

مطحنة الكرات (آلة تكرير الشوكولاتة)

تُعتبر مطحنة الكرات، المعروفة أيضًا باسم مطحنة الشوكولاتة أو مكرر الشوكولاتة، من المعدات المتخصصة والأساسية في خط إنتاج الشوكولاتة ومنتجات الكاكاو. تستخدم هذه الآلة كرات معدنية دوارة لطحن جزيئات الشوكولاتة بشكل متساوٍ، مما يحولها إلى قوام ناعم، دقيق، ومتجانس.

التطبيقات: إنتاج أنواع مختلفة من الشوكولاتة المصبوبة، ألواح الشوكولاتة، الشوكولاتة المغلفة للويفر والآيس كريم - حشوات الشوكولاتة للكعك والتوفي - معاجين الشوكولاتة والكريمات الدهنية مثل كريم السمسم، كريم البندق، وكريم الفستق

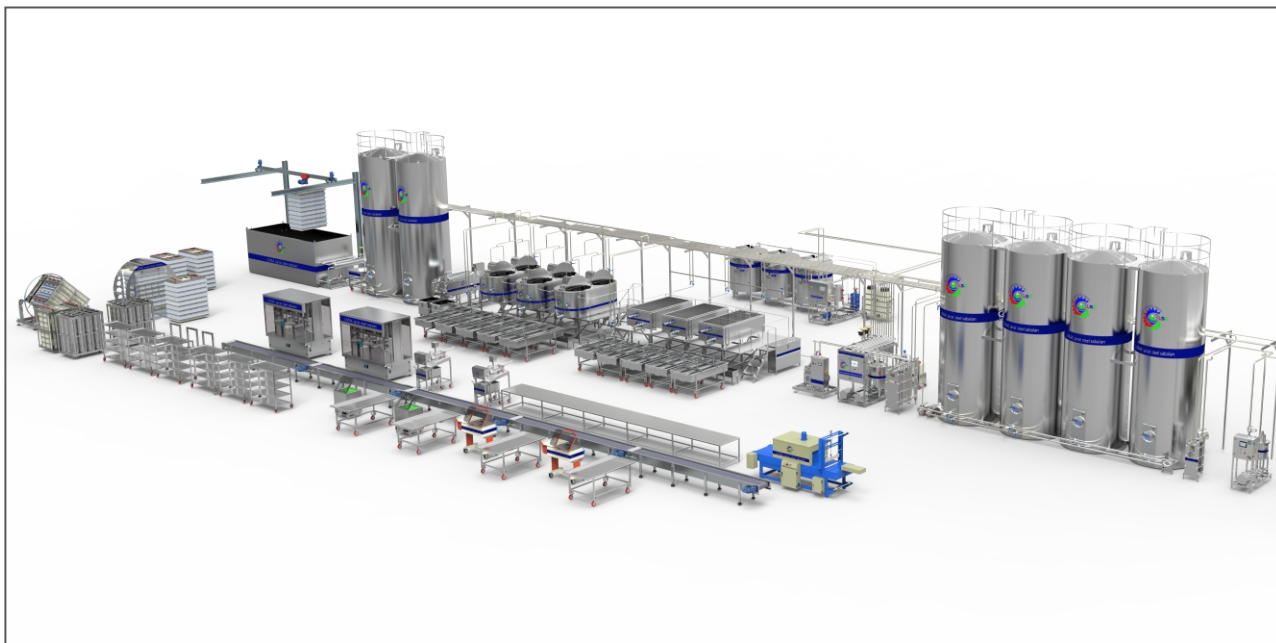
المواصفات الفنية: مادة الهيكل: فولاذ مقاوم للصدأ - قدرة الإنتاج: من ٥٠ كجم إلى ١ طن في الساعة - حجم الجسيمات النهائي: ٢٥ إلى ٣٠ ميكرون - آلية التكرير: كرات معدنية دوارة - استهلاك الطاقة: من ٥ إلى ١٥ كيلوواط (حسب سعة الجهاز) - نظام التحكم في درجة الحرارة: متوفر



LIMAK SANAT steel sabalan
Food industry machinery manufacturer

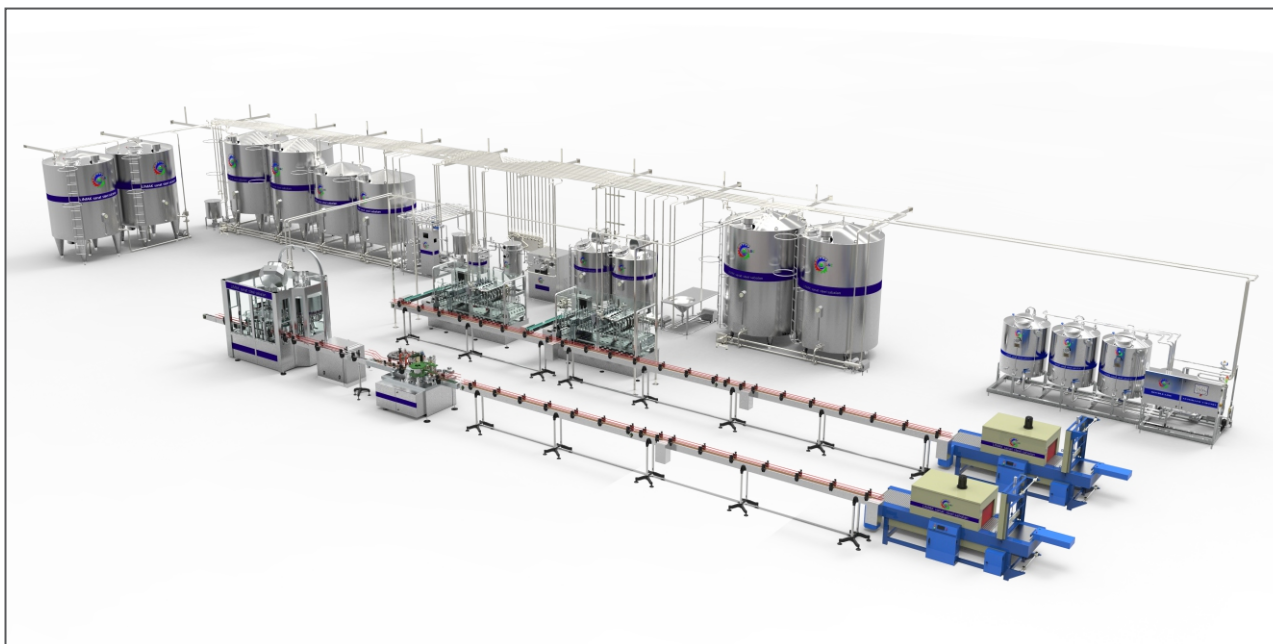
Cheese production line setup

راه اندازی خط تولید پنیر



Juice production line setup

راه اندازی خط تولید آبمیوه



اعتماد مشتریان، بزرگ‌ترین انگیزه ما برای پیشرفت و بهبود مستمر است.

