



گروه فنی استیل ماشین مهندسی

آنچه در اندیشه شماست، تخصص ماست

مشاوره ، طراحی ، ساخت و اجرا

خط کامل تولید صنایع غذایی و لبنی

خط کامل فرآوری قارچ و سبزیجات



رزومه:

گروه فنی مهندسی استیل ماشین از سال ۱۳۷۲ به صورت کارگاهی فعالیت خود را در زمینه تولید قطعات استیل شامل انواع اتصالات، لوله کشی کارخانجات و ... آغاز و با گذشت زمان شروع به تولید دستگاه های مورد نیاز صنایع غذایی نمود.

این مجموعه در راستای ارائه خدمات به شرکت های لبنیاتی از سال ۱۳۸۰ فعالیت خود را در زمینه ساخت دستگاه های صنایع لبنی گسترش داد و تاکنون موفق به ارائه خدمات و تجهیز واحدهای سنتی تولید ماست و تبدیل آن ها به واحدهای صنعتی و مدرن مورد تأیید اداره بهداشت گردیده است.

هم اکنون نیز با ساخت دستگاه های شوینده سبزیجات، فرآوری قارچ و البته به عنوان تنها سازنده دستگاه های فرم دهنده کشک و قارا پیشناز در تولید دستگاه های صنایع غذایی و لبنی می باشد.

برخی فعالیت های استیل ماشین:

- تجهیز و راه اندازی بیش از ۵۰ واحد سنتی تولید لبنيات در قالب پروژه های اختصاصی و مشترک به خصوص تبدیل ماست بندی های کوچک سنتی به واحدهای نیمه صنعتی و صنعتی در تمام نقاط استان اصفهان و سایر استان ها و شهرهای کشور نظیر تهران، شیراز، یزد، کرمانشاه، خراسان، تبریز و ...
- تجهیز واحدهای تولیدی کشک و ... در شهرهای اصفهان، تهران، شیراز، مشهد، بیرجند، کرمان، کرمانشاه، یزد و ...
- طراحی و ساخت دستگاه برای اتحادیه های دامداران اصفهان، خمینی شهر، چادگان، گناباد، دولت آباد و ...
- احداث ایستگاه های جمع آوری شیر
- اختراع برخی دستگاه ها در زمینه صنایع غذایی و لبنی نظیر انواع دستگاه های فرم دهنده کشک، دستگاه تولید ماست چکیده، دستگاه فرآوری قارا و ...
- تنها تولید کننده دستگاه های فرم دهنده کشک به صورت گرد، مخروط، رشته ای، مخلوط کشک و قارا به صورت گرد، چهارگوش و ...
- اولین سازنده دستگاه های فرآوری قارچ در استان اصفهان
- راه اندازی خط تولید لبنيات به صورت پایلوت



مختصری از فعالیت های گروه فنی مهندسی استیل ماشین :

- مشاوره ، طراحی ، ساخت و راه اندازی سیستم های تولید ماست جهت واحدهای کوچک و بزرگ لبنی تا ظرفیت تولید ۱۰ تن در ساعت
- مشاوره ، طراحی و تجهیز واحدهای کوچک سنتی لبنی به واحدهای نیمه صنعتی
- ساخت انواع بویلرهای آب گرم و بخار به صورت خوابیده و ایستاده ، قابل استفاده در صنایع مختلف
- طراحی و ساخت انواع مخازن تک جداره ، دوجداره و مخازن پخت سه جداره (پروسس تانک) در ظرفیت های مختلف
- طراحی و ساخت انواع هموژن به صورت هیدرولیکی و مکانیکی در ظرفیت های مختلف
- ساخت پاستوریزاتورهای صفحه ای جهت استفاده در صنایع غذایی ، عرقیجات ، دارویی و ...
- طراحی ، ساخت و موتاژ انواع گرم خانه و سردخانه در دمای بالا و زیر صفر
- طراحی و ساخت انواع شیرسردکن در ابعاد و ظرفیت های متفاوت
- طراحی و ساخت انواع مبدل های حرارتی صفحه ای
- طراحی و ساخت آیس بانک در ظرفیت های متفاوت
- طراحی و ساخت کره گیر (مشک برقی) در ابعاد مختلف
- اولین و تنها تولید کننده دستگاه های فرم دهنده کشک به صورت گرد ، مخروط ، رشته ای ، دورنگ (مخلط کشک و قارا) و ... در ایران
- سازنده دستگاه مخروطی زن (قیفی زن) جهت فرم دهنی کشک ، شیرینی جات و ...
- مشاوره ، طراحی و ساخت دستگاه های شستشو ، بلنج و اسلایسر قارچ
- طراحی و ساخت دستگاه های شستشو مخصوص سبزیجات و میوه

یونیت کامل ماست بندی :

مجموعه دستگاه های زیر جهت تولید ماست پاستوریزه و هموژنیزه به صورت نیمه صنعتی و صنعتی به کار می روند. این سیستم توانایی تولید ماست و مشتقات آن در ظرفیت ۳۰۰۰ لیتر در ساعت را دارد. مجموعه فرآیند تولید اتوماتیک بوده و قابل نصب در مکان هایی با وسعت کم می باشد.

از مزایای تولید ماست صنعتی می توان به موارد زیر اشاره کرد :

- کاهش زمان تولید
- ظرفیت قابل تنظیم
- کاهش قابل توجه مصرف انرژی
- کنترل آسان دمای شیر و محصولات
- نصب سریع و اپراتوری آسان کلیه دستگاه ها
- افزایش کیفیت محصول خروجی و ماندگاری بالا
- عدم تماس شیر و محصولات خروجی با محیط بیرونی
- افزایش راندمان تولید و عدم تبخیر شیر هنگام تولید
- قابلیت شستشو آسان و سریع کلیه سیستم به صورت اتوماتیک



لازم به ذکر است کلیه دستگاه ها از جنس استیل و مورد تایید اداره بهداشت می باشند.



بويлер آب گرم و بخار:

اين دستگاه ها جهت تأمین آب گرم سيکل توليد در دو نوع ايستاده و خوابيده ساخته می شوند. ديج های آب گرم و بخار از جنس فولاد آتشخوار با عايق بندی حرارتی و روکش استیل همراه با کلیه تجهیزات شامل مشعل ، شیر اطمینان ، گیج فشار ، شیر تخلیه آب گرم ، ترمومتر و منبع انیساط است. اين دستگاه ها قابل استفاده در خطوط لبیات و ديگر صنایع در ظرفیت های متفاوت می باشند.



مخازن استیل:

اين مخازن جهت نگهداري و پخت محصولات غذائي به صورت دوجداره و سه جداره (پروسس تانك) ساخته می شوند.

اين دستگاه ها قابل طراحی و تولید در ظرفیت های ۳۰۰۰ لیتر الی ۱۰۰۰۰ لیتر می باشند.

کلیه مخازن مجهز به سیستم شستشوی خودکار (Cip) ، همزن دوبل پروانه ، موتور گیربکس ، ترمومتر و ... می باشند.

اين مخازن بسته به سفارش مشتری و مورد استفاده می توانند از جنس استیل ضد زنگ (SS۳۰۴) یا ضد اسید (SS۳۱۶) باشند.

واحد کوچک تولید ماست :

اين مجموعه دستگاه ها جهت توليد ماست در ظرفیت های کمتر از ۵۰ کیلوگرم در ساعت ساخته شده است.

مزایا :

اين مجموعه شامل پروسس تانك ، بويлер و هموزن می باشد.

فضای مورد نیاز برای اين مجموعه بسیار کم می باشد.

برق استفاده شده در اين دستگاه ها تک فاز بوده و برای تولید در فروشگاه های کوچک و تولید خانگی مناسب است.





هموژنایزر:

هموژنایسیون در صنعت لبنیات یک فرآیند استاندارد صنعتی می باشد. این دستگاه مولکول های چربی را شکسته و به ذرات ریز تبدیل می کند تا در تمام محتوای شیر به طور یکسان توزیع شوند. این کار باعث همگن شدن آن و همچنین در موقع تولید ماست مانع از دوفازی شدن آن می شود.

هموژن ها امروزه در دو مدل تک مرحله ای و دو مرحله ای و در ظرفیت های ۲۰۰ الی ۵۰۰۰ لیتر در ساعت ساخته می شوند.

مبدل حرارتی صفحه ای (PHE) و پلیت پیش کرم:

مبدل های صفحه ای واشردار از تعدادی صفحات نازک با سطح چین دار یا موج دار تشکیل شده اند که با عبور دو سیال گرم و سرد به صورت غیرمستقیم باعث تبادل حرارتی بین آنها می شوند.

این صفحات با توجه به منابع مورد استفاده نظیر صنایع غذایی ، لبنی ، شیمیابی و ... می توانند از جنس استیل ۳۱۶ یا ۳۰۴ باشند. گرم کردن شیر ورودی به هموژن از موارد استفاده این دستگاه می باشد.

پاستوریزاتور:

یکی از فرآیندهای عملیات حرارتی بر روی شیر و سایر محصولات لبنی ، عرقیجات و غذایی است که باعث دوام و تازگی آنها می شود. دستگاه پاستور تمام اتوماتیک بوده و با عملیات حرارتی غیرمستقیم از طریق مبدل های حرارتی صفحه ای و لوله ای ، میکروارگانیسم و تمام باکتری های مضر موجود در محصول را بدون آسیب رساندن به آن از بین می برد.

این دستگاه قابل ارائه در ظرفیت های ۵۰۰ الی ۱۰۰۰ لیتر در ساعت طراحی و ساخته می شود.



شیرسردکن :

شیرسردکن ها به گونه ای طراحی شده که دمای شیر بلا فاصله بعد از ورود به دستگاه رو به خنکی رفته و در کمتر از نیم ساعت از دمای خطر خارج شده و مانع از بالارفتن بار میکروبی شیر می شوند.

شیرسردکن ها بعد از خنک شدن دمای آن را به صورت اتوماتیک ثابت نگه می دارند.

این دستگاه با توجه به نیاز فروشگاه ها و دامداری ها و به سفارش مشتریان ، ظرفیت های ۲۵۰ تا ۳۰۰۰ لیتر ساخته می شوند.



برج خنک کننده :

این دستگاهها با استفاده از فراهم کردن سطح تماس وسیع آب با جریان هوا موجب از دست رفتن گرمای نهان آب شده و سرعت خنک شدن آب را تسريع می بخشدند که خنک شدن آب مجموعه باعث کاهش دمای محصولات تولیدی می شوند. برج های خنک کننده در دو نوع فایبرگلاس و گالوانیزه و در ظرفیت های متفاوت ساخته می شوند.



آیس بانک :

این دستگاه قابلیت سرد نمودن آب تا دمای صفر درجه سانتیگراد و حتی کمتر از آن را دارا می باشد. با استفاده از آب سرد ایجاد شده و تبادل با مبدل های حرارتی نظیر پلیت کولرها می توان مایعات نظیر شیر را خنک کرد.

آیس بانک ها با توجه به سفارش مشتری در ظرفیت های ۱۰۰۰ تا ۳۰۰۰۰ لیتر ساخته می شوند.

سردخانه و گرم خانه:

در راستای نگهداری مواد غذایی و فاسدشدنی و نیاز به ایجاد اتاق های ایزوله، همچنین کاهش مصرف انرژی می توان از سردخانه ها استفاده نمود.

سردخانه ها در انواع بالای صفر و زیر صفر ساخته می شوند. بدنه آنها از جنس ساندویچ پنل و تجهیزات برودتی و برقی آنها از مرغوب ترین برندهای اروپایی و آسیای شرقی می باشد.

لازم به ذکر است گرم خانه ها و سردخانه ها را می توان جهت تولید محصولاتی مانند ماست در کنار هم و به صورت یکجا موتراز کرد.



کره گیر صنعتی:

از این دستگاه جهت جداسازی کره از دوغ و تشکیل مواد اولیه برای تولید دوغ و یا کشک استفاده می شود.

کره گیرهای صنعتی یا مشک برقی قابل ارائه در ظرفیت های ۲۵۰ تا ۱۰۰۰ لیتر می باشند.



شستشو سبزیجات و قارچ :

این دستگاه طی چند مرحله شستشو با استفاده از جریان آب، هوادهی (بلوئر) و غوطه ور کنندگی درام خاک و تمام ذرات چسییده به محصول را جدا کرده و آن را به صورت کامل شستشو می دهد. این دستگاه قابل استفاده برای شستشو انواع سبزیجات تازه، قارچ و میوه جات می باشد.

بنچ :

این سیستم شامل دو مخزن می باشد :

الف) مخزن آب گرم که در آن محصول ۱۰ تا ۱۲ دقیقه پخته می شود و به صورت کاملاً اتوماتیک

وارد مخزن آب سرد می گردد.

ب) مخزن آب سرد که محصول پخته شده در آن سرد شده و به روش اتوماتیک روی میز

صورت جهت جداسازی محصولات با کیفیت تر قرار

می گیرد. این دستگاه قابل استفاده برای قارچ و سبزیجات می باشد. ظرفیت پخت حدود ۷۰

کیلوگرم در هر بار شارژدهی (حدود ۱۵ دقیقه)

برای هر مخزن می باشد.

اسلایسر قارچ، میوه و سبزیجات :

این دستگاه قارچ و دیگر محصولات پخته شده را به صورت ورقه ای برش داده و آماده بسته بندی می کند.

دستگاه اسلایسر توانایی اسلایس ۵۰۰ کیلوگرم محصول در ساعت را دارا می باشد.

دستگاه گرد کن (کشک، شیرینی و ...)

دستگاه گرد کن برای اولین بار توسط این مجموعه طراحی و ساخته شد و برای گرد کردن خمیر کشک مورد استفاده قرار می گیرد.

دستگاه های گرد کن با توجه به سفتی و نرم بودن خمیر مورد استفاده ، به دو صورت ماردونی و پنوماتیکی ساخته می شوند. این دستگاه ها قابل استفاده برای کشک ، شیرینی جات و محصولات غذایی مشابه می باشند.

همچنین مدل دو نازل آن برای تولید محصولات ترکیبی مانند کشک و قره قرووت با نسبت های مختلف مناسب است. دستگاه ها قابلیت تزریقی ۸۰ تا ۱۰۰ کیلوگرم خمیر در ساعت و فرم دادن آن به صورت گرد را دارا می باشند.

لازم به ذکر است نمونه جدید دستگاه های فرم دهنده با هدف تولید کشک رشته ای با ظرفیت تولید ۲۰۰ کیلوگرم در ساعت آماده ارائه به بازار می باشد.



دستگاه قیفی زن :

این دستگاه قابل استفاده در صنایع لبni ، شیرینیجات و ... می باشد.

هدف از تولید دستگاه فرم دهی کشک به صورت مخروطی و یا تولید شیرینی های مختلف می باشد.

این دستگاه به دو صورت زیر ساخته می شود :

شل زن تک :

مخصوص تولید کشک با خمیر نرم و یا کیک های یزدی ، رولت ، پای سیب و ...

سفت زن تک :

مخصوص تولید کشک های ناخالمن و شیرینی های گردوبی ، نارگیلی ، بهشتی و ...

لازم به ذکر است این دستگاه قابلیت نصب قالب های مختلف را بر روی خود دارد.



STEEL MASHIN

 www.steelmashin.com

 steelmashin.co@gmail.com

 [@steelmashin](https://t.me/steelmashin)

دفتر مرکزی :

اصفهان ، خیابان امام خمینی
نبش خیابان ۱۲ بهمن
ساختمان پدیده ، طبقه ۳ ، واحد ۲
تلفن : ۰۳۱ ۳۳۸۷۳۳۱ ۷-۸
۰۹۱۳ ۲۸۸ ۸۷۹۸
۰۹۱۳ ۳۷۰ ۲۷۴۶ « صادقی »
« زاهدی »

