

AZAR SOMBEH

industrial food machinery



Azar Sombekh

Industrial Food Machinery Manufacturing

Biscuit Cookie Cake



Industrial Food Machinery Manufacturing

Cookie Biscuit Cake

شرکت به سرعت به یک بازیگر مهم در بازارهای روسیه، بلاروس، سوئیس، سوئد، دانمارک، فنلاند، آلمان و اتریش تبدیل شد. در سال ۱۹۹۸، شرکت به روسیه، ترکیه و آذربایجان و آسیا-مشرق ترکمنستان و آفریقا ... به فروش رسانده و در عین حال بسیاری از شرکت‌های داخلی به طور کامل ماشین آلات خود را از این شرکت تأمین می‌کنند.

شرکت آذر سمبه با نگرشی وسیع سعی در پیوستن به بازارهای جهانی را داشته و در این راه استانداردهای اروپا (CE Marking) و مدیریت کیفیت مبتنی بر استانداردهای ISO9001 را بعنوان الزامات کاری خود قرار داده است و ضمن دریافت گواهی ایزو از شرکت SGS کالاهای خود را با استاندارد CE اروپا ارائه میکند.

تولیدات شرکت آذرسمبه شامل خطوط تمام اتوماتیک ویفر تخت و طرح دار با انواع فرهای ۲۵، ۳۰ و ۴۵ قالبی و خط تولید یسکویت- کیک لایه ای - فنجانی و کلوچه می باشد. ضمانت یکساله ماشین آلات تولید شده و خدمات ده ساله پس از فروش اثبات کیفیت تولیدات شرکت آذرسمبه است. کیفیت تولیدات و خدمات شرکت آذرسمبه آنرا به رقبای واقعی برای شرکتهای خارجی تبدیل کرده است.



Azar Sombekh

Biscuit

خط تولید بیسکویت:

خط بیسکویت در طولهای مختلف برای انواع ظرفیت ها و نوع بیسکویت طراحی و ساخته میشوند. خمیر بیسکویت از واحد خمیرگیری با

میگیرد. در این مرحله بیسکویت بطور طبیعی با هوای محیط خنک میشود و وارد واحد رجن میشود. در این قسمت بیسکویت ها بطور مرتب کنار هم قرار میگیرند و از طریق میز کار که طول مشخصی دارد واحد بسته بندی را تغذیه میکند. ما در زیر خط بیسکویت ۴ زون با باند بعرض ۱۲۰ سانتیمتر و ماشین آلات آنرا بعنوان نمونه بصورت مختصر ارائه میکنیم. انواع دیگر خطوط به سفارش مشتری طراحی و تولیدی میشوند.

روتاری بیسکویت

AS60E-BE-3



عرض: ۲ متر

ارتفاع: ۱/۴ متر

طول: طول واحد اصلی دستگاه با شکرپاش ۲۵۹ سانتیمتر

توان مصرفی: ۴/۴ کیلووات

عرض باند: هماهنگ با عرض فر در دو نوع با عرض ۱ متر و

عرض ۱/۲۰ متر

Azar Sombekh

Biscuit

کوره پخت بیسکویت

AS09A-BE-4

نوع کوره: تونلی

تعداد زون: ۴ زون

طول هر زون: ۵/۹ متر (قسمت پخت جمعا ۳۸ متر)

ارتفاع زون: ۲۷۵ سانتیمتر

عرض زون: ۲۴۵ سانتیمتر

طول قسمت ورودی: ۲ متر

طول قسمت خروجی: ۶ متر

جنس کوره پخت: فولاد مخصوص

جنس بدنه: تمام استیل

باند: توری فولادی بعرض ۱۲۵ سانتیمتر

میزان مصرف گاز: ۴۶-۱۴۲ مترمکعب در ساعت

توان مصرفی برق: ۴۳ کیلووات

ظرفیت تولید: ۱۰۵۰ الی ۱۲۵۰ کیلوگرم در ساعت

سیستم حرارتی: حرارت غیر مستقیم

سیستم انتقال حرارت: لوله های فولادی مخصوص در زیر و روی باند

مشخصات فنی مشعل: مشعل مورد استفاده در دستگاه پخت تونلی از مرغوبترین تولیدات داخلی میباشد.



Azar Sombekh

Biscuit

• برای ایزولاسیون و عایق بندی از پشم سنگ مرغوب عاری از رزین استفاده میشود و همزمان کاورهای استینلس استیل دستگاه از تشعشع و دفع حرارت و در نتیجه از اتلاف و پرت حرارت جلوگیری می نماید.

• هر زون مجهز به دریچه کنترل خاص خود برای کنترل و نظارت بر محصول میباشد.

• هر زون دارای تجهیزات کنترل و تنظیم بخار مخصوص خود است.

• کوره پخت جهت جلوگیری از فرسودگی در برابر حرارت از استیل نسوز مخصوص ساخته میشود.

• حرارت هر زون بطور مستقل و مجزا از طریق مشعل و کوره خود آن زون تولید میشود و تجهیزات کنترل حرارت بالا و پائین فر در دسترس و به آسانی قابل تنظیم است.

• هوای اضافی تزریق شده از سوی مشعل به سیرکولاسیون و فشار اضافی آن از آگزوز تخلیه میشود.

• واحد کشنده اصلی دستگاه پخت تونلی به گیربکس مرغوب ساخت یکی از تولیدکنندگان معتبر غربی بوده و دور آن از طریق اینورتر قابل کنترل و تنظیم است. دستگاه بوسیله PLC و کنترل آن اتوماتیک می باشد و مانیتورینگ عملکرد کل سیستم و حرارت آن نیز از طریق سیستم کنترل الکترونیکی PLC و تابلو برق انجام میشود. حرارت و عملکرد هر زون از طریق تابلو برق و نمایشگرهای دیجیتالی آن تحت نظارت و کنترل اپراتور قرار دارد.

• هر زون دارای فن اصلی تامین هواست و مجهز به مشعل مستقل میباشد.

• سیستم گاز دارای ایمنی کامل بوده و در صورت بروز هر گونه مشکل در سیستم با آلارم اپراتور را مطلع می نماید.



Azar Sombekh

Biscuit



رجکن خط تولید بیسکویت

طول: ۳ متر

عرض شاسی: ۱/۵ متر

ارتفاع: ۱۰۵ سانتیمتر (قابل تنظیم)

توان مصرفی: ۱/۵ کیلووات

سردکن ۱۵ متری

ابعاد: (این ابعاد بسته به نوع و شکل تولید متغیر می باشد)

طول: ۱۵ متر

عرض شاسی: ۱۵۰ سانتیمتر

ارتفاع: ۹۶ سانتیمتر (قابل تنظیم)

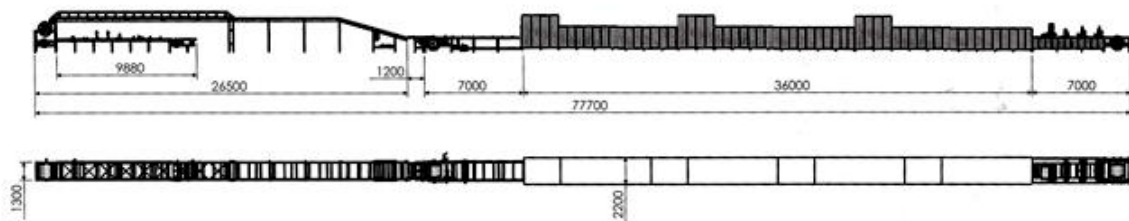
توان مصرفی: ۱/۱ کیلووات

Azar Sombekh Cake

خط تولید کیک لایه ای

بعد از کرم مقدار مناسبی مربا و یا شربت بر آن زده میشود و عملیات برگردان روی آن انجام میشود و پرس میگردد. و نوار باریکی از کیک دولایه که با عرض مورد نظر تولید کننده برش شده از مسیر کانالهای ویژه بسوی برش عرضی هدایت میشود و توسط گیوتین در طولی مناسب برش میشود و وارد یخچال تونلی بطول ۲۰ متر میشود و کیک ثبات لازم را در این مسیر بدست می آورد و بسوی واحد بسته بندی هدایت میشود.. کلیه مراحل تولید در خط تولید کیک لایه ایی بصورت اتوماتیک انجام میشود.

در زیر خط سه زون تولید کیک لایه ایی را بعنوان نمونه بصورت مختصر برایتان تشریح میکنیم. انواع خط کیک لایه ای بسفارش مشتری تولید و تحویل میگردد.



AS25A-BE-4



Azar Sombekh Cake

تعداد زون: ۳ زون
طول هر زون: ۱۲ متر
طول قسمت ورودی فر: ۵ متر
طول قسمت خروجی فر: ۵ متر
نوع باند: باند فولادی سندویک سوئد
عرض باند: یک متر
ظرفیت تولید: ۱۳۰۰ کیلوگرم در ساعت
میزان مصرف گاز: ۴۶-۱۴۲ مترمکعب در ساعت
توان مصرفی برق: ۴۳ کیلووات
سیستم حرارتی: حرارت غیر مستقیم
سیستم انتقال حرارت: لوله های فولادی مخصوص در زیر و روی باند
مشخصات فنی مشعل: مشعل مورد استفاده در دستگاه پخت تونلی از مرغوبترین تولیدات داخلی میباشد.



دپازیتور خمیر

Azar Sombekh Cake



دکور زن کیک



Azar Sombekh Cake

سرد کن ۱۸ متری کیک لایه ای



Azar Sombekh

Cake



برش طولی کیک



شربت ریز کیک



Azar Sombekh Cake



کرم ریز کیک



برگردان کیک



Azar Sombekh Cake

برش عرضی کیک



Azar Sombekh Cake

یخچال تونلی کیک



Azar Sombekh

Cup Cake

خط کاپ کیک



AS28C-BE-4

نوع کوره: تونلی

تعداد زون: ۴ زون

ظرفیت تولید: ۱۰۰۰-۱۲۵۰ kg/h

سیستم حرارتی: حرارت غیر مستقیم

سیستم انتقال حرارت: لوله های فولادی کم گوشت مخصوص و زیگزال زیر و روی باند
مشخصات فنی مشعل: مشعل مورد استفاده در دستگاه پخت تونلی از معتبرترین و
مرغوبترین تولیدات کشورمان میباشد که مشخصات عمومی آن در جدول زیر مشخص
شده است.

طول: هر زون ۹ متر (قسمت پخت جمعا ۳۶ متر)

طول قسمت ورودی: ۲ متر

طول قسمت خروجی: ۳ متر

عرض: هر زون ۲۴۰ سانتیمتر

ارتفاع: ۲۷۰ سانتیمتر در بلندترین نقطه

جنس بدنه: فولادی با کاورهای تمام استینلس استیل

نوع باند: توری سیمی دارای زنجیر چرخ در دو طرف و انتقال کیک بر روی سینی

عرض باند: ۱۷۰ سانتیمتر

خط تولید کلوچه

پخت این محصول با انواع فرهای تونلی با ۲ زون، ۳ زون، ۴ زون و ۵ زون مجهز به باند فولادی سندویک سوئد و با ظرفیت تولید تا ۱۸۰ کیلوگرم در ساعت تولید میشود.

مشخصات عمومی فرهای تونلی

از مشخصات عمومی فرهای تونلی ساخت شرکت آذرسمبه موارد زیر قابل ذکر است:

• برای انسولاسیون و عایق بندی از پشم سنگ مرغوب عاری از رزین استفاده میشود و همزمان کاورهای استینلس استیل دستگاه از تشعشع و دفع حرارت و در نتیجه از اتلاف و پرت حرارتی جلوگیری کرده و مصرف انرژی را کاملاً اقتصادی مینماید.

• هر زون مجهز به دریچه کنترل خاص خود برای کنترل و نظارت بر محصول میباشد.

• هر زون دارای تجهیزات کنترل و تنظیم بخار مخصوص خود است.

• کوره فر پخت جهت جلوگیری از فرسودگی در برابر حرارت از فلز نسوز مخصوص ساخته میشود.

• حرارت هر زون بطور مستقل و مجزا از طریق مشعل و کوره خود آن زون تولید میشود و تجهیزات کنترل حرارت بالا و پائین فر در دسترس و به آسانی قابل تنظیم است.

• هوای اضافی تزریق شده از سوی مشعل به سیرکولاسیون و فشار اضافی آن از اگزوز تخلیه میشود.

• واحد کشنده اصلی دستگاه پخت تونلی به گیربکس مرغوب ساخت یکی از سازندگان معتبر غربی مجهز است و دور آن از طریق اینورترهای مخصوص قابل کنترل و تنظیم است. راه اندازی دستگاه بوسیله PLC و کنترل اتوماتیک بوده

مانیتورینگ عملکرد کل سیستم و حرارت آن نیز از طریق سیستم کنترل الکترونیکی PLC و تابلو برق انجام میشود.

• حرارت و عملکرد هر زون از طریق تابلو برق و نمایشگرهای دیجیتالی آن تحت نظارت و کنترل اپراتور قرار دارد.

• هر زون دارای فن اصلی تامین هواست و مجهز به مشعل مستقل میباشد. زونها دارای مغنط های مخصوصی میباشد که در صورت خاموش شدن فن اصلی حرارت داخل کوره را به بیرون هدایت میکند و از برگشت حرارت به مشعل جلوگیری میکند.

• نوار نقاله از طریق اینورترها مربوطه در تابلو برق تنظیم و کنترل میشود. موتورها با کلید حرارتی در برابر اضافه بار و دوفاز شدن حفاظت میشوند. مدار اصلی مجهز به کنترل فاز میباشد که در صورت اضافه ولتاژ یا افت ولتاژ یا دوفاز شدن، جریان برق را برای حفاظت از تجهیزات دستگاه قطع میکند.

• میشود. هر گزینه در دستگاه (الکتروموتور، مشعلها و...) دارای کلید حفاظتی خاص خود است که در صورت نیاز برق را قطع میکند.

• سیستم گاز دارای ایمنی کامل است و در صورت قطع گاز با آلارم اپراتور را مطلع میکند.

9th Km Of Tabriz-Tehran Road, Tabriz , Iran
P.O.Box:51575-5511

www.azarsombekh.com
info@azarsombekh.com
sales@azarsombekh.com

Tel: 0411 6371560 -6376063 6372517-8
Fax: 0411 6377266

AzarSombek
INDUSTRIAL FOOD MACHINERY MANUFACTURING





AzarSombekh

INDUSTRIAL FOOD MACHINERY MANUFACTURING

WAFFER



Azar sombeh Company established in 1984 as a manufacturer of automobile spare parts and then in 1990 it changed into a designer, and manufacturer of food machinery e.g. wafer and biscuit backing machine.

The company has been authorized with registration number of 3373 and exploitation number of 54185 issued by Iranian Ministry of Industry. The Company is located in a 23,000 meter square area, in which a 4500 meter square workshop has been established. Moreover our machining devices are perfectly western. The factory has the accessibility advantage of being located just beside Tabriz-Tehran transit road. The company has marketed up to 214 complete backing lines on indoor and outdoor markets. We have customers from East Europe e.g. Romania, Russia, Turkey, and Azerbaijan and from central Asia e.g. Turkmenistan & etc. And ASCO is sole supplier for some of Iranian food plants.

ASCO is broadly seeking to get in international markets and has applied ISO9001-2000. In addition, to comply with European standards and requirements ASCO is closely following CE Marking Standards. Moreover, ASCO has the Austrian coordinate company's (HASS) corporation proposition to get a unified career relation in producing and marketing fields in area.

We claim "Customer is right" is not a party-cry it is a reality and we do believe in it.

شرکت حاضر در سال ۱۳۶۳ تاسیس و کار خود را با تولید قطعات خودرو آغاز نمود و پس از آن در سال ۱۳۶۹ ردیف کاری خود را به طراحی، ساخت تجهیزات و ماشین آلات صنایع غذایی (خط کامل ویفر-بیسکویت) تغییر داد. این شرکت برای تولید مذکور دارای شماره ثبت ۳۳۷۳ و شماره بهره برداری ۵۴۱۸۵ از وزارت صنایع میباشد. شرکت آذرسیمه در زمینی به وسعت ۲۳۰۰۰ مترمربع و زیر بنای ۴۵۰۰ متر مربع و با دارا بودن ماشین افزار و ادوات تماما غربی، از امتیاز قرار گرفتن در کنار جاده ترانزیت تبریز-تهران برخوردار است. این شرکت تا به حال تعداد ۲۱۴ خط کامل را در داخل و خارج از کشور، بویژه کشورهای اروپای شرقی از جمله رومانی، روسیه، ترکمنستان، ترکیه و آذربایجان و آسیا از جمله ترکمنستان و ... به فروش رسانده و در عین حال بسیاری از شرکتهای داخلی بطور کامل ماشین آلات خود را از این شرکت تامین میکنند. شرکت آذرسیمه با نگرشی وسیع سعی در پیوستن به بازارهای جهانی را داشته و در این راه استانداردهای اروپا CE Marking و مدیریت کیفیت مبتنی بر استانداردهای ISO 9001-2000 را جزو الزامات کاری خود قرار داده است.

ما عنوان "حق با مشتری است" را یک واقعیت میدانیم نه یک شعار و عمیقاً بدان پایبندیم.

**Complete Hollow
Wafer Production
Line.
20 Plate Sets**

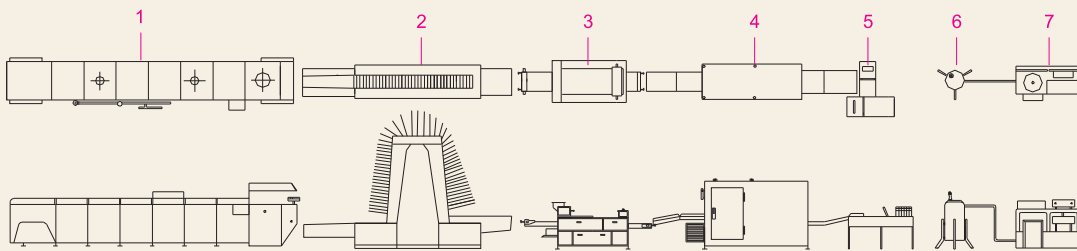
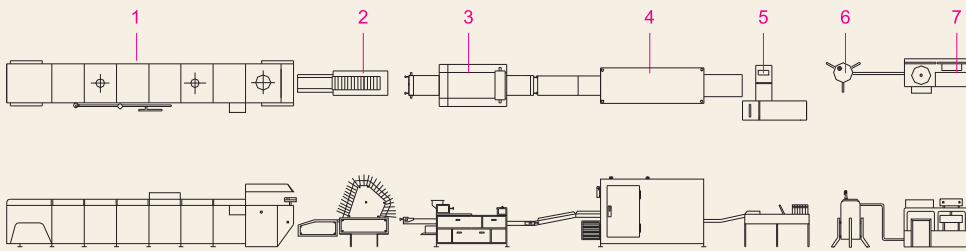
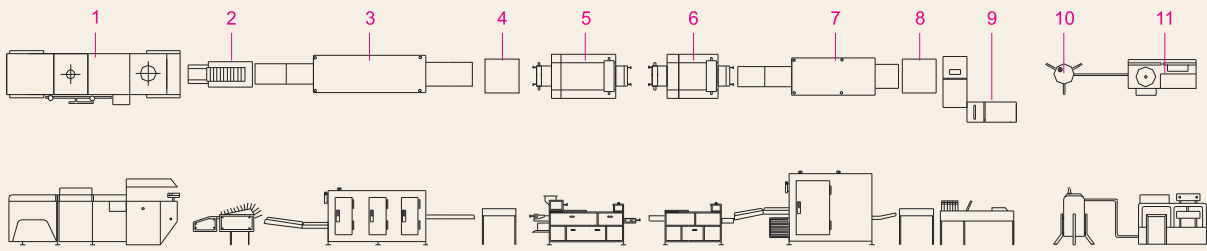
- 1: Automatic hollow wafer baking machine-Hollow Wafer
- 2: Wafer sheet cooler
- 3: Wafer sheet conditioner tunnel
- 4: Storage table
- 5: Automatic spreading machine
- 6: Press machine
- 7: Wafer block cooling tower
- 8: Storage table 2
- 9: Wafer block cutter
- 10: Turbo dough mixer
- 11: Story Tank

**Complete Flat
Wafer Production
Line.
30 Plate Sets**

- 1 : Automatic wafer baking machine-30 Plate sets
- 2: Wafer sheet cooler
- 3: Automatic spreading machine
- 4: Wafer block cooling tower
- 5: Wafer block cutter
- 6: Turbo dough mixer
- 7: Story Tank

**Complete Flat
Wafer Production
Line.
45 Plate Sets**

- 1 : Automatic wafer baking machine-45 Plate sets
- 2: Wafer sheet cooler
- 3: Wafer sheet conditioner tunnel
- 4: Automatic spreading machine
- 4: Wafer block cooling tower
- 5: Wafer block cutter
- 6: Turbo dough mixer
- 7: Story Tank





Models AS03A-BE-2 Flat Wafer Baking Machines

ASCO have designed and manufactured these automatic modular machines with the capacity of producing 1350 flat wafer sheets per hour.

They are equipped with 45 baking plate sets with the standard dimensions of 470x350 mm and 470x290 mm. The plates all are made of especial gray cast iron with hard-chromed surface. All moving parts are equipped with fireproofed bearings, which ensure a gradual and jerk free starting of baking plate chain. The machines are gas-heated and have a fully equipped safety system.

Stainless steel cladding together with extremely efficient insulation prevents heat radiation and loss by which economic energy saving acquired.

The operating system provided with PLC and round turning control panel and alarms, which gives the operator an easy and safe handling.

دستگاه فریخت نان ویفر مدل AS03A-BE-2

این دستگاه اتوماتیک با پوشش استینلس استیل و با ۴۵ جفت قالب در ۲ سایز به ابعاد ۳۵۰×۴۷۰ و ۲۹۰×۴۷۰ با توان تولید ۱۳۵۰ برگ نان ویفر در ساعت ساخته شده است. تمام قسمتهای متحرک دستگاه به بلبرینگهای نسوز مجهز شده که حرکت روان و یکنواخت را در دستگاه میسر میسازد. سیستم مناسب در حرارتی گازسوز بوده و کاملاً مجهز به سیستم ایمنی میباشد. عایق بندی مناسب در ساخت بدنه باعث جلوگیری از پرت حرارتی و صرفه جویی در مصرف انرژی شده است. سیستم کنترل دستگاه مجهز به PLC و تابلو فرمان علائم هشدار دهنده بوده و کاربرد دستگاه را برای اپراتور آسان و ایمن کرده است.



AS03A-BE-2

AzarSombek





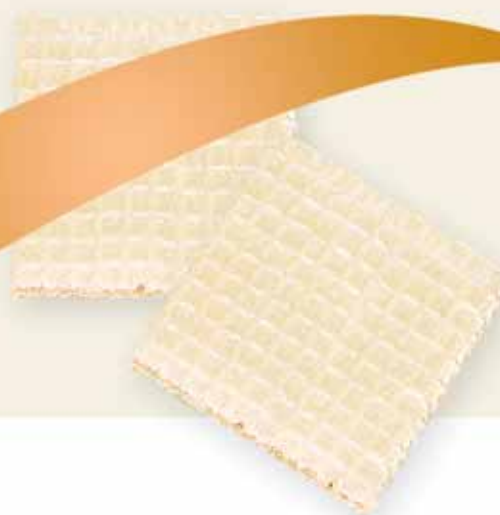
Model AS04A-BE-1 Wafer Sheet Cooler

Synchronized with the wafer baking machine model AS04A-BE-1 it can maintain 93 wafer sheets in its wire compartments on an endless chain. Claddings, wire compartments, and the parts applied are made of stainless steel and hygienically.

Control system is mobilized with electronic equipments via digital technology.

دستگاه خنک کن نان ویفر مدل AS04A-BE-1

درمدل AS04A-BE-1 ظرفیت نگهداری ۹۳ نان میباشد. این ماشین مختص فریخت نان مدل AS03A-BE-2 طراحی گردیده است. کل بدنه و ادوات مورد لزوم از جنس استیل میباشد. تمام فرمانهای الکترونیکی با سیستم دیجیتال کنترل می گردد.





AS04A-BE-1

AzarSombek



Model AS03B-BE-2 Wafer Baking Machine

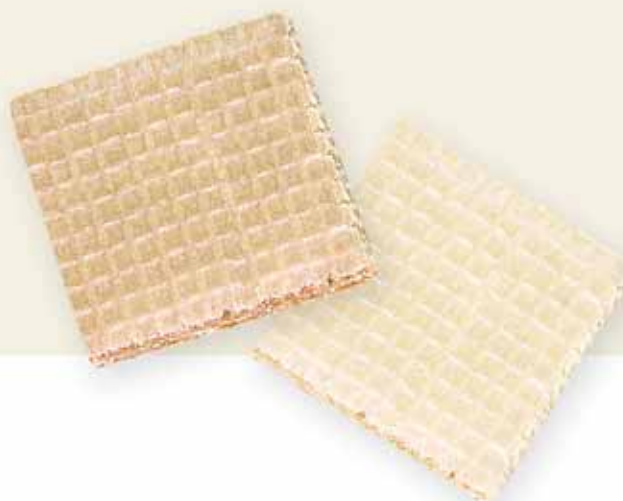
Equipped with 30 baking plate sets with the standard dimensions of 470x290 mm, this automatic type AS03-BE-2 has the capacity of producing 900 flat wafer sheets per hour.

The motive power and drive system are provided with electronic control system to permit an extensive range of variable speed control.

The machines are gas-heated and have a fully equipped safety system. Stainless steel cladding together with extremely efficient insulation prevents heat radiation and loss by which economic energy saving acquired. The operating system provided with PLC and round turning control panel and alarms, which gives the operator an easy and safe handling.

دستگاه فر پخت نان ویفر مدل AS03B-BE-2

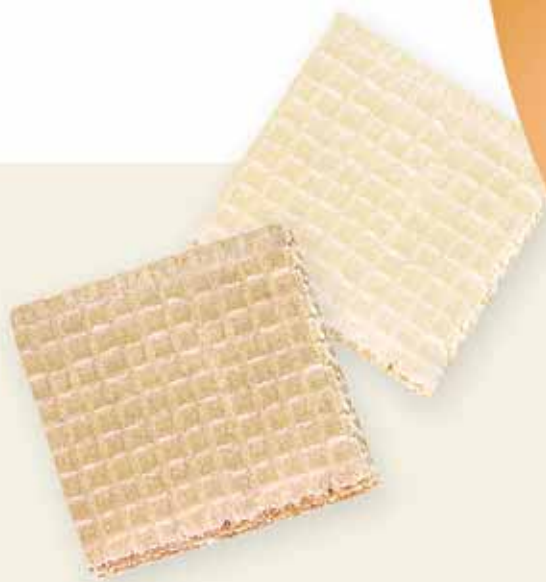
این ماشین اتوماتیک با ۳۰ جفت قالب به ابعاد ۲۹۰x۴۷۰ با توان تولید ۹۰۰ برگ نان ویفر در ساعت طراحی شده و سیستم نیروی محرکه قابلیت کنترل دور بصورت الکترونیکی را دارا می باشد. سیستم حرارتی گاز سوز دستگاه به تمام تجهیزات ایمنی مجهز بوده و در ساخت بدنه عایق بندی مناسب جهت جلوگیری از پرت حرارت رعایت گردیده است. سیستم اپراتوری ماشین مجهز به تابلو فرمان و علائم هشدار دهنده کارکرد دستگاه را برای کاربر آسان مینماید.





AS03B-BE-2

AzarSombeh



Model AS04B-BE-1 Wafer Sheet Cooler

This machine is synchronized with the wafer baking machine model AS03B-BE-2. It receives the sheets by its conveyor belts and cools them to room temperature as they lie in wire compartments and are then fed to the automatic cream spreader. This model can maintain 63 wafer sheets on its wire compartments on an endless chain.

دستگاه خنک کن نان ویفر مدل AS04B-BE-1

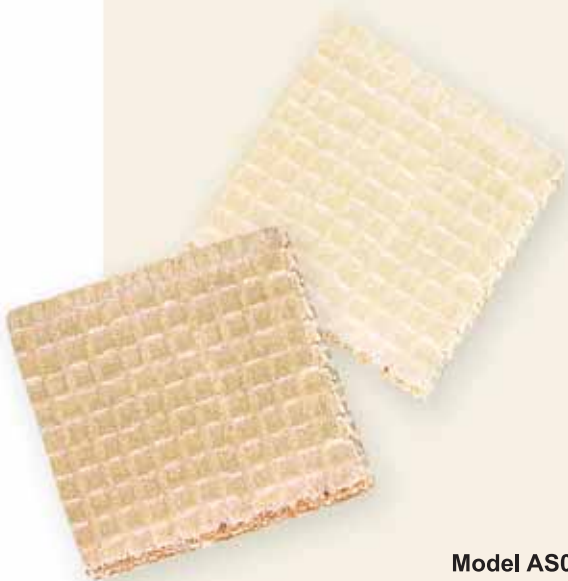
این دستگاه با دریافت نان از دستگاه فر پخت AS04B-BE-2 و انتقال آن روی نوار، نان را در حد دمای محیط خنک کرده و آماده تحویل به دستگاه کرم مال میکند. مدل AS04B-BE-1 ظرفیت نگهداری ۶۳ برگ نان ویفر را دارد.





AS04B-BE-1

AzarSombek



Model AS03C-BE-2 Hollow Wafer Baking Machine

This machine is automatic and capable of producing 600 hollow wafer sheets per hour in 280 x 470 mm format. The type AS03C-BE-2 is distinct amongst ASCO wafer baking machines by means of its space saving small size and hollow wafer baking plate sets. As other baking plates, hollow wafer baking plates have hard-chromed surface.

The machine is also gas-heated and it has required safety system. Stainless steel cladding and extremely efficient insulation guarantees economic energy saving by avoiding heat radiation and loss.

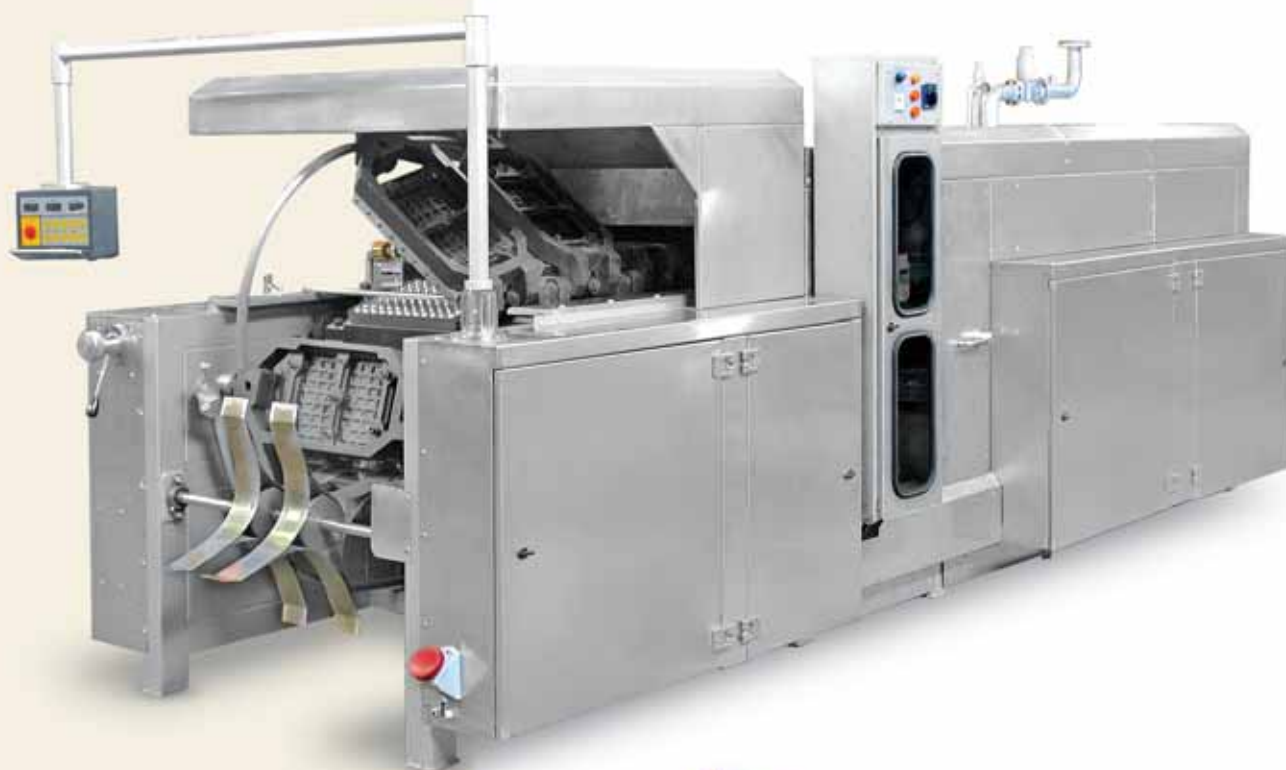
The moving parts mobilized with furnace heat resistant and fireproofed antifriction bearings has ensured a gradual and jerk free starting of the baking plate chain. All appliances have desirable designation, equipped with digital technology and operator can control the machine closely through a round- turning control panel.

دستگاه فر پخت نان ویفر توپی AS03C-BE-2

این دستگاه دارای ظرفیت پخت ۶۰۰ برگ نان ویفر توپی در ساعت به ابعاد ۲۸۰×۴۷۰ میلیمتر میباشد. مدل AS03C-BE-2 با حجم کم و شکل خاص قالبها (توپی) از دیگر دستگاههای ۳۰ سانتی متری متمایز شده است.

قالبهای آن دارای پوشش کرم سخت بوده و تمام جداره ها ، کاورها و دیگر ملحقات از مواداستینلس استیل ساخته شده است. سیستم حرارتی گاز سوز بوده و کاملاً مجهز به سیستم ایمنی میباشد. عایق بندی مناسب در ساخت بدنه باعث جلوگیری از پرت حرارتی و مصرف جویی در مصرف انرژی شده است. قسمتهای متحرک در این دستگاه بر روی یاتاقانهای غلتشی نسوز و مقاوم در برابر حرارت داخل کوره طراحی گردیده و حرکت روان و یکنواخت در آن را ممکن میسازد . تمام تجهیزات با طراحی مناسب و با استفاده از تکنولوژی دیجیتال روی تابلو گردان تحت نظارت و کنترل اپراتور میباشد.





AS03C-BE-2

AzarSombekh





Model AS04C-BE-1 Wafer Sheet Cooler

This model is designed to receive and cool hollow wafer sheets. It is smaller in height than other AS coolers is. Claddings, compartments, and applied parts are stainless steel. Control system equipments are electronic and digital.

دستگاه خنک کن نان ویفر مدل AS04C-BE-1

این مدل برای دریافت نان ویفر طراحی گردیده است. ارتفاع آن نسبت به دو مدل دیگر کم میباشد. بدنه و تجهیزات آن از جنس استینلس استیل میباشد. سیستم کنترل و فرمان آن الکترونیکی و دیجیتالی است.



AS04C-BE-1

AzarSombek



AS05A- BE-2

AzarSombek

Model AS05A-BE-2 Full Automatic Contact Spreader

This full automatic machine has stainless steel cladding and is capable of producing a range of two layered and up to max eight layered creamed wafer sandwiches via contact spreading. The thickness of the cream is adjustable and machine is enabled to save desired thickness and sandwiches weight accordingly. The Driving system is equipped with electronic appliances and digital control panel sets the number of layers.

دستگاه کرم مال اتوماتیک مدل AS05A-BE-2

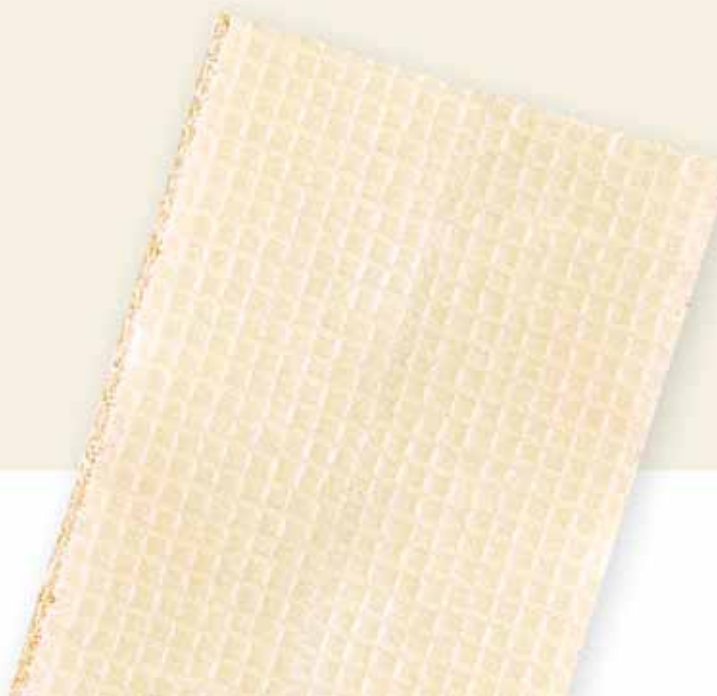
این دستگاه با بدنه استینلس با قابلیت مالش کرم و تولید ساندویچ ۲ تا ۸ لایه، کاملاً اتوماتیک و مجهز به سیستم کنترل الکترونیکی میباشد. ضخامت کرم قابل تنظیم بوده و دستگاه با ویژگی حفظ ضخامت کرم، وزن ساندویچ را ثابت نگه میدارد.

Model AS05B-BE-1 & AS05C-BE-2 Semiautomatic Cream Spreaders

These semiautomatic machines are able to contact spread or film spread and are designed for special kinds of products. The model AS/M-F is equipped with double cauldron to permit the application of various colors of cream.

دستگاه کرم مال نیمه اتوماتیک مدل AS05B-BE-1 & AS05C-BE-1

مدلهای نیمه اتوماتیک AS05B-BE-1 & AS05C-BE-1 با مالش و یا ریزش کرم برای تولیدات خاص طراحی شده اند و AS05C-BE-2 با مجهز شدن به دو پاتیل کرم برای تولید ساندویچ با دو نوع کرم طراحی و ساخته شده است.





Model AS06A-BE-2 Vertical Type Wafer Block Cooling Machine

This machine is suitably designed to receive and cool the cream-filled wafer sandwiches before cutting. It can maintain 62 wafer sandwiches through its wire compartments. Worldwide known and efficient refrigerating agent and special panels with 6 cm thickness to protect inner coolness against room temperature have made it economically suitable.

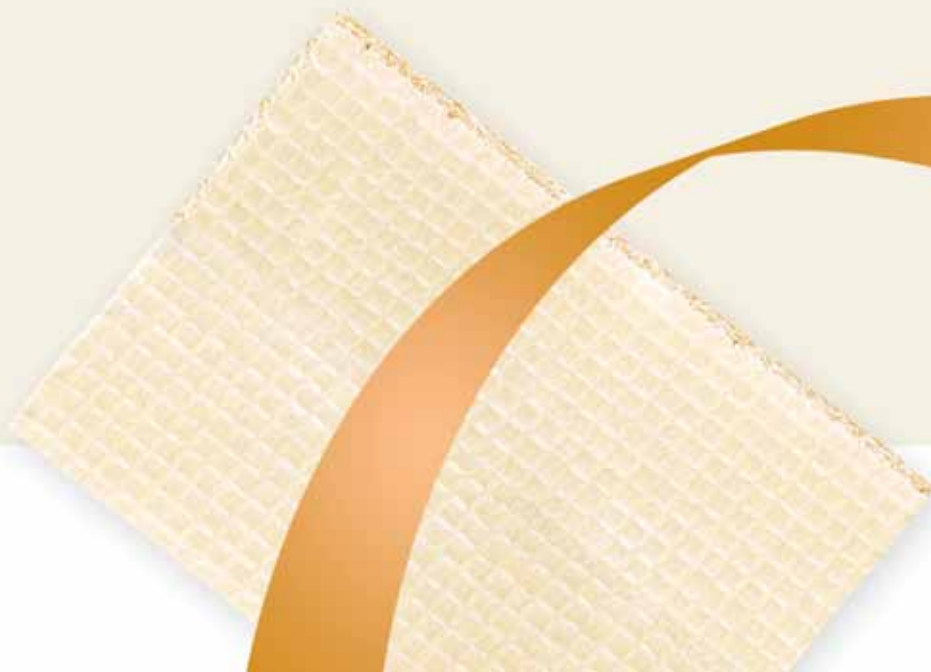
Wire compartments and applying parts are made of stainless steel or steel with nickel- chromed surface.

The smooth wall paneling and hygroproofed epoxy layered floor make cleaning convenient and ensure excellent standards of hygiene.

All driving systems can be controlled via PLC.

دستگاه سردکن ایستاده (یخچال) مدل AS06A-BE-2

این دستگاه با طراحی مناسب جهت دریافت و سردکردن ساندویچ‌های تولید شده در دستگاه کرم مال با ظرفیت ۶۲ عدد ساندویچ ساخته شده است. بهره‌گیری از سیستم سرما ساز کاملاً مرغوب و شناخته شده دنیا و استفاده از پانلهای مضموم با ضخامت ۶ سانتیمتر جهت جلوگیری از اتلاف سرما و انرژی، کارائی دستگاه را بطور قابل توجهی بالا برده و اقتصادی تر کرده است. قطعات دستگاه از مواد استینلس استیل و یا فولاد با روکش کروم – نیکل می باشد. کف دستگاه دارای پوشش اپوکسی ضد رطوبت و قابل شستشو می باشد. تمام سیستمهای متحرک با استفاده از PLC کنترل می گردد .





AS06A-BE-2

AzarSombekh



Model AS20A-BE-2 Tunnel Conditioner

Frequently when the finished product is to chocolate coated or encased in a substance like chocolate or icing mould in order to prevent expansion of water due to subsequent uncontrolled moisture absorption a controlled addition of moisture before coating or moulding operation is required. Proper moisture balance precludes the coating from cracking, or flaking off. ASCO conditioners can be offered as both Tower and Tunnels. ASCO Tunnel type conditioners have capacities of from 300 to 800 wafer sheets. These capacities can be changed according to customers' order and Backing Machine Out put.

تونل نرم کننده AS20A-BE-2

این ماشین برای مواقعی طراحی گردیده که قرار است محصول نهایی روکش شکلاتی شود و یا در پوششی از شکلات یا انجماد قالبی قرار گیرد. این دستگاه کمک میکند تا قبل از عملیات روکش محصول نرم گردد. افزودن رطوبت کنترل شده قبل از عملیات روکش یا قالبگیری، از انقباض ویفر در اثر جذب رطوبت کنترل نشده جلوگیری میکند. نرم کننده ها در دو نوع تونلی و ایستاده عرضه میشوند. ظرفیت این ماشین ۳۰۰ الی ۸۰۰ عدد نان ویفر میباشد. همچنین این ظرفیت میتواند بر اساس درخواست مشتری و ظرفیت فر پخت نان تغییر یابد.





AS20A-BE-2

AzarSombek



Model AS07A-BE-1 Wafer Block Cutter

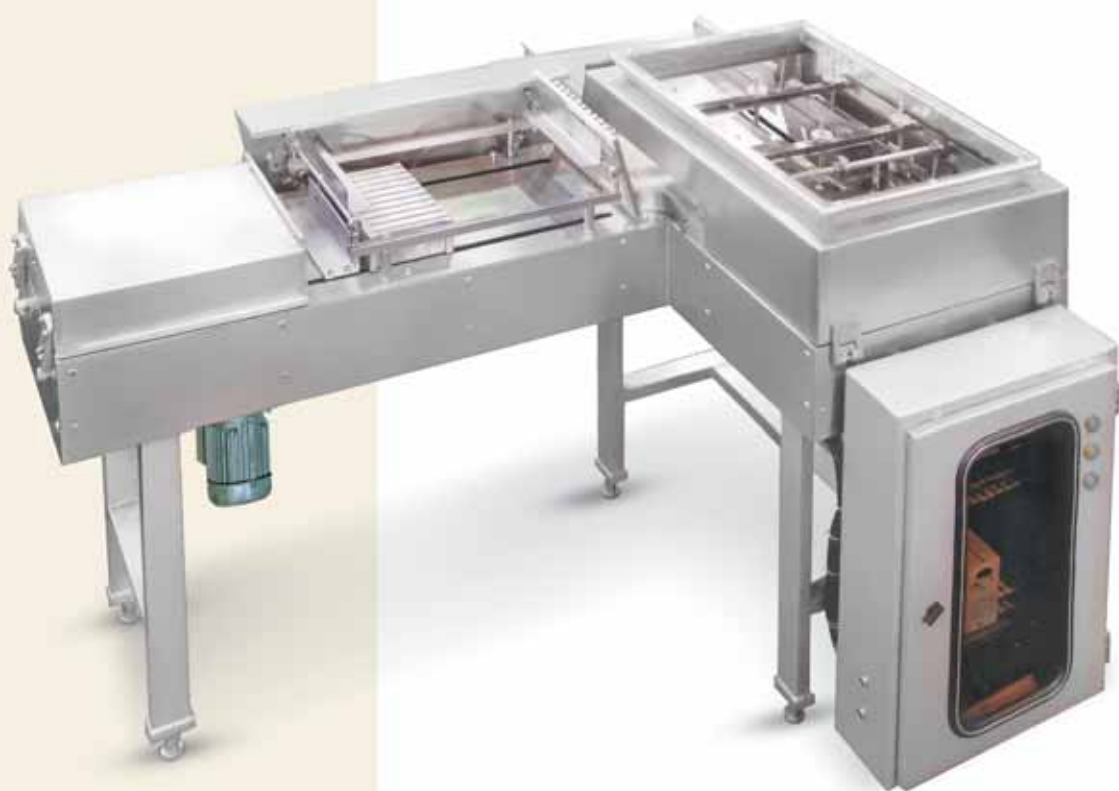
This machine is full automatic and designed with high capability of cutting cooled wafer sandwiches into desired block sizes. The controlling system is mobilized with electronic and digital equipments. It stacks a specific number of wafer sandwiches up to a desired pack height and cut them in both directions. Saving the equality of cutting size for a desirable packaging and minimum scrap are unique specifications of the machine.

The cutting dimensions are changeable according to customers order and need via replacing related appliances.

دستگاه برش مدل AS07A-BE-1

این دستگاه با پوشش استینلس استیل بصورت کاملاً اتوماتیک و با کارآئی بالا جهت برش ساندویچ با ابعاد دلخواه طراحی شده و کنترل آن بصورت دیجیتالی می‌باشد. این دستگاه ساندویچ را در عرض و طول برش داده و آماده بسته بندی می‌کند. کاهش ضایعات به حداقل و حفظ یکنواختی برشها جهت بسته بندی مطلوب از ویژگیهای منحصر به فرد این دستگاه می باشد. ابعاد برش به سفارش و دلخواه مشتری قابل تغییر و تنظیم می باشد.

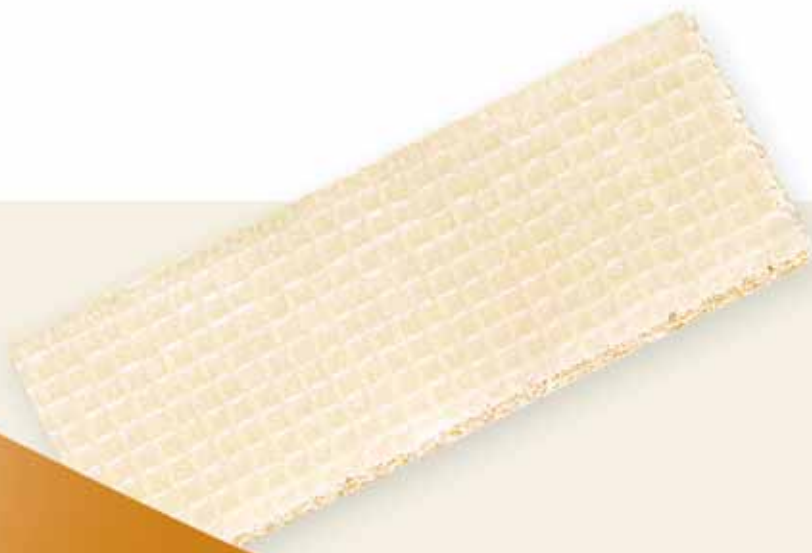




AS07A-BE-1

AzarSombek





Model AS19A-BE-4 Cream Mixing Machine

AS400K has stainless steel cladding and is designed with capacity of producing 400 kg cream within 20 minutes with high quality.

Its motive power is mobilized with two selectable mixing speeds and efficient mixing equipments to produce a homogeneous, frothy, and crystal free cream for coating wafer and biscuit.

The machine is also equipped with stainless steel cauldrons for discharging and transporting the mixture hygienically.

دستگاه کرم ساز مدل AS19A-BE-4

این دستگاه با بدنه استینلس استیل با قابلیت تولید ۴۰۰ کیلوگرم در مدت زمان ۲۰ دقیقه و با کیفیت بسیار بالاطراحی شده و مجهز به دو دور سبک و سنگین و دارای هم زن های مناسب و کارآمد جهت تولید کرمی سبک و پف کرده جهت مصارف ویفر و بیسکویت می باشد. همچنین دستگاه مجزبه پاتیل های استینلس استیل برای تخلیه و انتقال کرم می باشد.





AS19A-BE-4

AzarSombekh





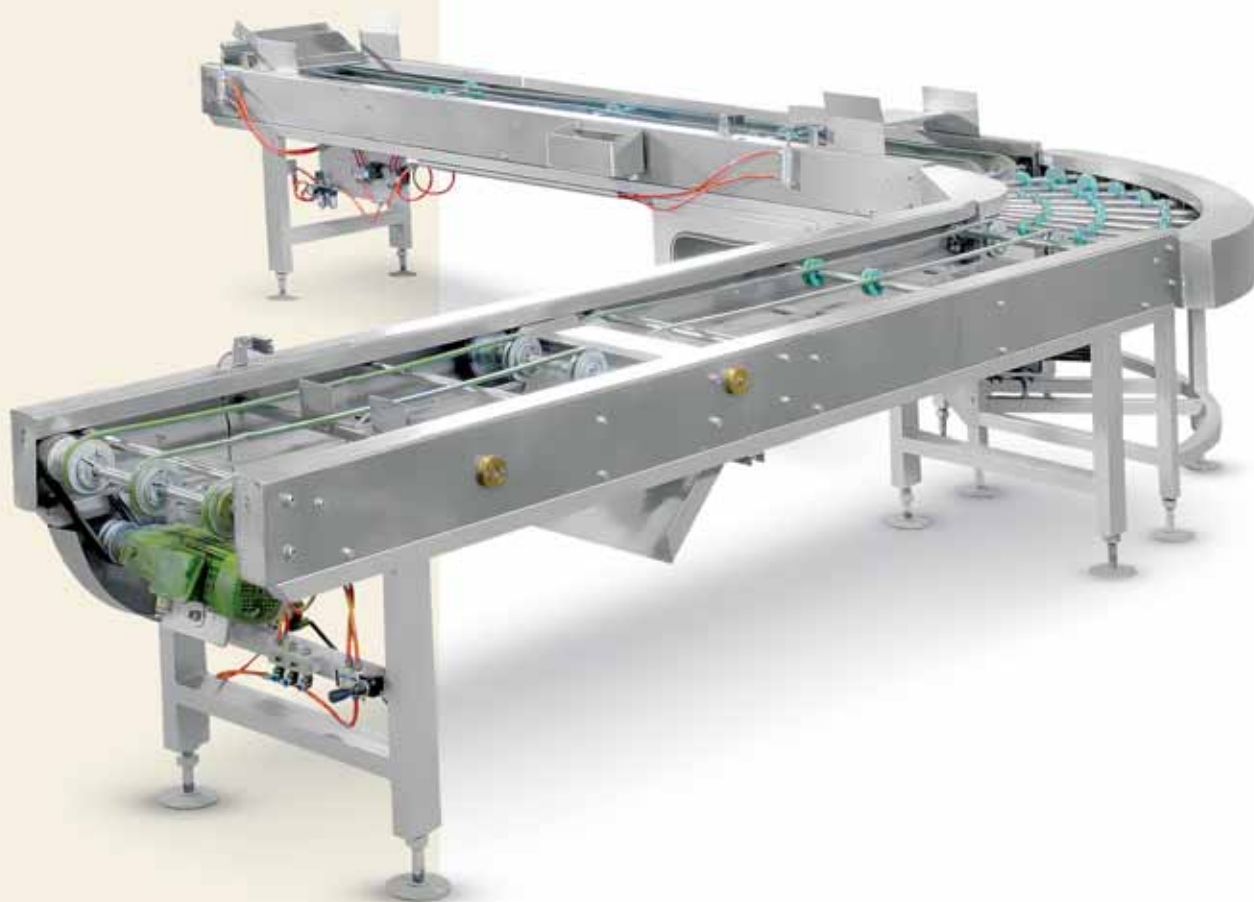
Turns AS21A-BE-1

Since many wafer baking machines have to be installed in an existing production place, or into an existing line a special layout may be required Turns are made of stainless steel and may be used as an individual unit, or in combination with other equipments, and sometimes they are to bring together the production of tow lines in an automated process, and for this they have standard angles of 45, 90, 180 degrees. of course ASCO is not limited and is capable of designating and producing Turns according to customer desire and need.

نقاله AS21A-BE-1

چون بسیاری از دستگاه های پخت نان ویفر باید در محل موجود تولید یا خط تولید موجود نصب شوند، ممکن است یک طرح ویژه ایی مورد نیاز باشد. نقاله ها برای انتقال برگه ها و ساندویچهای ویفر میتوانند بعنوان یک دستگاه مجزا و یا در ارتباط با دیگر دستگاه ها کار کنند و یا جهت تجمیع اتوماتیک محصول دو فر مجزا بکار گرفته شوند. انواع استاندارد آنها دارای زوایای ۹۰، ۴۵ و ۱۸۰ درجه می باشند که از مواد استینلس استیل و مرغوب تولید می شوند. انواع دیگری از آنها هم می توانند متناسب با نیاز و سفارش مشتری طراحی و ساخته شوند.

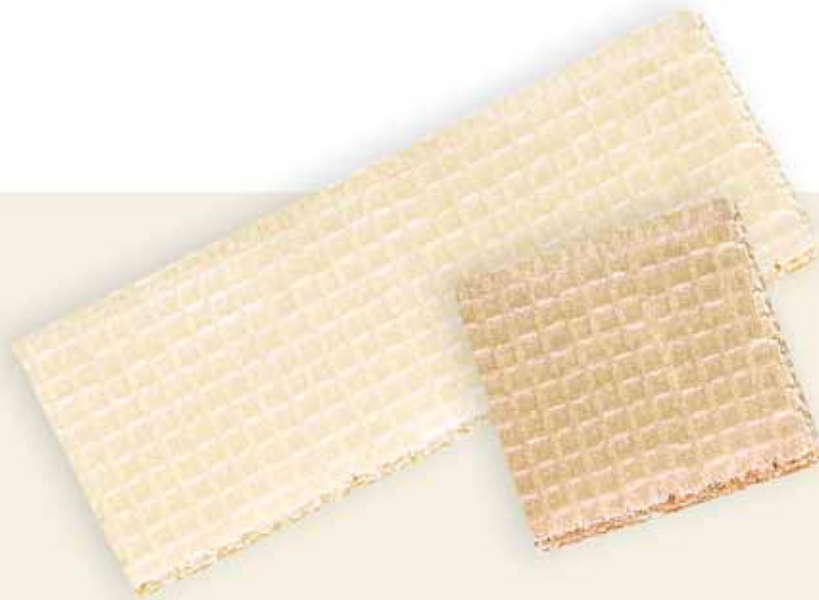




AS21A-BE-1

AzarSombek





Model AS17A-BE-1 Sifting Machine

This machine whit efficient designation and small size has the capacity of sifting 1000kg flour per hour.

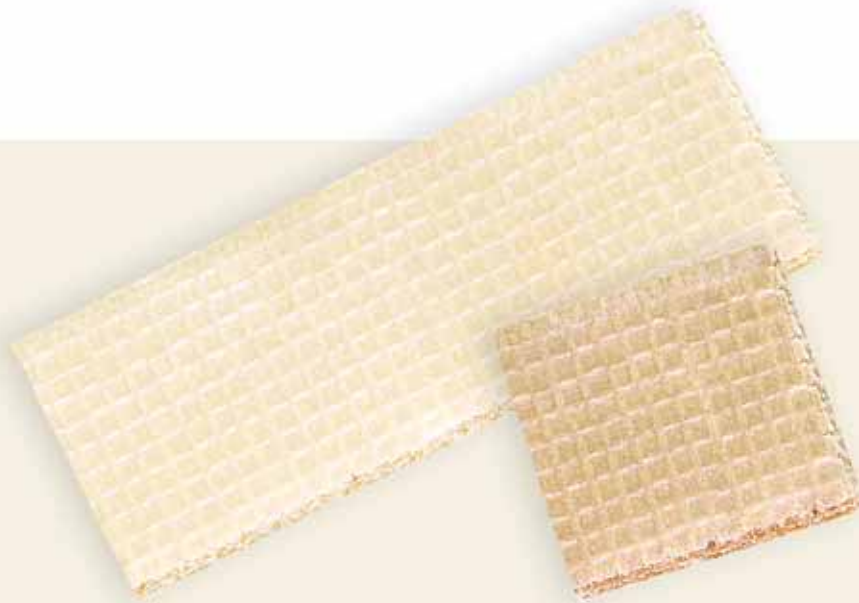
دستگاه الک آرد مدل **AS17A-BE-1** این دستگاه با طراحی مناسب و حجم کم با ظرفیت الک کردن یک تن آرد در ساعت ساخته شده است.





AS17A-BE-1

AzarSombekh



Model AS01A-BE-2 Turbo Dough Mixer

This efficiently hygienic machine with desirable technology is made of stainless steel. It can be ordered with 250 liter per batch capacity. It is able to produce highly homogeneous dough for wafer and biscuit baking lines. The machine has a special pump to discharge the mixture into storing tanks.

AS01A-BE-2 دستگاه توربومیکسر مدل

این دستگاه با تکنولوژی مناسب و با استفاده از مواد استینلس استیل بصورت کاملاً بهداشتی ساخته میشود. دستگاه با ظرفیت ۲۵۰ لیتر در هر بچ خمیری یکنواخت برای پخت نان ویفر تولید میکند به پمپ مخصوص جهت انتقال خمیر به مخزن ذخیره میباشد.





AS01A-BE-2

AzarSombekh





Model AS02A-BE-1 Mixing Tank

This mechanized 300- liter mixing tank is hygienically made of stainless steel. Its wall is double layered all round and in floor. Equipped wiht suitable mixing mechanism to store dough for a longer time pre use, it works as a dough provider for baking machines.

AS02A-BE-1 دستگاه مخزن ذخیره خمیر مدل

این مخزن از مواد استینلس استیل بصورت دوجداره و مجهز به هم زن مناسب جهت نگهداری خمیر بمدت طولانی ساخته شده و خمیر مصرفی فر پخت نان ویفر را تامین میکند.



AS02A-BE-1

AzarSombek



9th Km of Tabriz-Tehran Road, TABRIZ, IRAN, P.O.Box : 51575 - 5511

Tel : +98 411 637 27 17-8 & 637 25 17 - 8

Fax : +98 411 6377266

Web: www.azarsombeh.com

E-mail: info@azarsombeh.com