



# پارسیان طرح سینا

طراح و تولید کننده ماشین آلات صنایع غذایی، دارویی و آرایشی بهداشتی

Parsian Tarh Sina



### دربندی درب های فلزی (TWIST OFF)

- مناسب دربهای فلزی در سایزهای ۳۸ تا ۸۲ میلی متر
- سرعت تا ۱۵۰۰۰ عدد در ساعت وابسته به سایز درب
- دارای بالابر مغنتی درب
- بدون نیاز به هوای فشرده برای پشت و رو کردن دربها ( به دلیل آلوده بودن هوای فشرده به روغن و رطوبت موجود در آن)
- بدون نیاز به تعویض قطعه برای سایزهای مختلف درب
- قابلیت بخاردهی زیر درب در صورت نیاز
- قابل تنظیم برای شیشه های به ارتفاع ۳۰ تا ۲۵۰ میلی متر بدون نیاز به تعویض قطعه
- دور بودن کلیه موتور گیربکس ها از قسمتهای در تماس با آب یا مواد
- مجهز به کنترل سرعت

### Capping machine (twist-off)

- Suitable for twist-off caps , size 38 to 82 mm
- Up to 15000 caps per hour (according to the cap size)
- Equipped with magnetic elevator
- No need to compressed air to turn caps( because of compressed air pollution with oil and water)
- No changing parts for different cap sizes
- steaming under caps( optional )
- Adjustable for bottles with height of 30 to 250 mm without changing parts
- All motor-gearboxes are far from parts which are in contact with water and other materials
- Equipped with speed control system
- Parts which are in contact with water and detergents made of stainless steel
- European motor-gearboxes and electrical parts



### دستگاه دربندی پلاستیکی

- مناسب ظروف P.P و PET با دریهای پلاستیکی flip top یا معمولی
- مناسب شیشه جار (Jar) با درب پلاستیکی
- سرعت ۲۰۰۰ تا ۷۲۰۰ عدد در ساعت وابسته به نوع درب و ظرف
- جنس قسمت تماس با مواد شوینده تمام استیل
- مناسب محیط ترشی و شوربجات
- کلیه موتور گیربکس ها ساخت اروپا

### Capping machine (plastic caps)

- Suitable for P.P and PET containers with flip-top plastic caps
- Suitable for jars with plastic caps
- Capacity: 2000 to 7200 caps per hour (according to type of cap and container)
- Stainless steel parts which in contact with water and detergents
- Suitable for products with corrosive materials, such as pickles and salinities
- European Motor-gearboxes





### دربندی کچاپ

- مناسب دربهای پلاستیکی مخروطی شکل با ظروف خرسی شکل و مشابه
- سرعت ۲۰۰۰ تا ۷۲۰۰ عدد در ساعت وابسته به نوع درب و ظروف
- جنس قسمت تماس با مواد شوینده تمام استیل
- مناسب محیط ترشی و شوربجیات و کچاپ
- کلیه موتور گیربکس ها ساخت اروپا

### Conic caps capping machine (Ketchup)

- Suitable for plastic conic caps ( Ketchup bottles)
- Speed: 2000 to 7200 caps per hour ( according to caps and bottles)
- Stainless Steel parts which in contact with materials and detergents)
- Suitable for acidic or salty environment
- European Motor-gearboxes





**میکسر هموژنایزر تحت خلاء (تولید سس کچاپ)**

- مناسب برای تولید سس کچاپ - ۳ جداره
- بارگیری آب، سرکه، رب به مقدار لازم و بصورت اتوماتیک با مقادیر داده شده به دستگاه
- دارای ظروف مجزای فرمولاسیون ۲ جداره و مجهز به میکسر جهت همگن کردن کلیه مواد و افزودن پودرها جهت پیش میکس و سپس مکش به میکسر اصلی
- کلیه موتور گیربکس ها و قطعات تابلو برق اروپایی
- ظرفیت از ۵۰۰ تا ۲۰۰۰ لیتر در هر بچ

**Ketchup Vacuum Mixer Homogenizer**

- Suitable for ketchup processing – 3 layer vessel design
- Automatic loading of water, vinegar, and tomato paste with desired amounts
- Separate side hoppers equipped with mixer for pre-mixing of ingredients and powders
- European Motor-gearboxes and electrical panel parts
- Capacity: 500 to 2000 lit. per batch



### میکسر هموژنایزر تحت خلاء ( تولید سس مایونز و کچاپ )

- تمام استنلس استیل - جداره داخلی AISI ۳۱۶ و کلیه ملزومات بیرونی AISI ۳۰۴
- مناسب تولید انواع سس های سرد و گرم : مایونز ، کچاپ ، فرانسوی ، هزار جزیره ، سس فلفل و انواع سس های مشابه
- ظرفیت از ۲۵۰ تا ۲۰۰۰ لیتر در هر بچ
- دارای ۲ هموژنایز ۱۸.۵ و ۵.۵ کیلووات با سرعت ۳۰۰۰ دور بر دقیقه
- مجهز به اندازه گیری و بارگیری اتوماتیک آب ، روغن ، سرکه با دقت ۵۰ گرم
- استفاده از Load-cell برای اندازه گیری وزن مواد به جای استفاده از کنتورهای حجمی جهت بالا بردن دقت و کم کردن خطای ناشی از اندازه گیری حجمی
- استفاده از هموژنایزر ثانوی جهت حل کردن پودر نشاسته ، پودر جایگزین تخم مرغ، سایر مواد پودری ، صمغ و یا رقیق کردن رب
- کلیه موتور و گیربکس ها و قطعات تابلو برق ساخت اروپا

### Vacuum Mixer Homogenizer (Ketchup and Mayonnaise)

- All Stainless Steel (Internal layer AISI 316, and all external parts AISI 304)
- Suitable for producing ketchup, Mayonnaise, Pepper Sauce, etc.
- Capacity: 250 to 2000 lit. Per batch
- Equipped with 2 homogenizer (18.5 kW and 5.5 kW, 3000 rpm.)
- Automatic loading and measuring of water, vinegar and oil with accuracy of 50 g
- Equipped with load-cell (instead of volume Meter) for accurate measuring.
- 2nd homogenizer for solving powder materials such as starch, or viscose materials such as Gum or tomato paste
- European motor-gearboxes and electrical parts



**میکسر هموژنایزر تحت خلأ تولید کرم فیل و ژل (Cream filling)**

- مناسب برای تولید انواع کرم و ژل های خوراکی
- مناسب کرم میوه (Fruit Cream) ، کرم فیل، کرم شکلات، شکلات صبحانه و دسر ها
- دارای میکسرهای مجزا جهت پیش میکس قبل از ارسال به میکسر اصلی
- مجهز به نمایش وزن و کنترل مواد اولیه
- دارای لوب پمپ ( lube pump ) برای تخلیه، سیرکوله و جابجایی مواد
- با ظرفیت های ۲۵۰ تا ۲۰۰۰ لیتر در هر بچ

**Cream filling and Gel Vacuum mixer Homogenizer**

- Suitable for production of different kinds of creams and edible gels
- Suitable for fruit cream, cream filling, chocolate cream and desserts
- Equipped with separate mixers for pre-mixing before main homogenizing
- Equipped with weight control system for ingredients
- Equipped with lube pump for discharge, circulation and convection of materials
- Capacity: 250 to 2000 lit. per batch





### میکسر هموژنایزر تحت خلاء ( تولید رنگ مو )

- تمام استنلس استیل - جداره های داخلی ۳۱۶ و بیرونی استراکچر ۳۰۴
- ظرفیت های قابل ساخت : از ۱۰۰ لیتر تا ۲۰۰۰ لیتر در هر بچ
- قابلیت تزریق آمونیاک مستقیماً به هموژنایزر
- دارای مخازن جانبی با میکسر های مستقل دور تند و کند
- امکان هوادهی زیر مخازن جانبی
- امکان سیرکولاسیون در مسیرهای متعدد در بدنه اصلی میکسر و مجهز به شیرآلات اتوماتیک قابل برنامه ریزی
- کلیه موتور گیربکس ها و قطعات تابلو برق ساخت اروپا

### Hair color Vacuum Mixer Homogenizer

- All stainless steel – body AISI 316 , structure 304
- Capacity: 100 to 2000 lit. per batch
- Ammoniac direct injection unit
- Air injection from bottom of hoppers (Optional)
- Ability of circulation in different levels of main vessel , equipped with programmable automatic valves (Optional)
- European Motor-gearboxes and electrical parts



**میکسر هموژنایزر تحت خلأ برای تولید کرم‌های آرایشی - بهداشتی**

- مناسب تولید انواع کرم‌های آرایشی از جمله کرم‌های سنگین مثل تیتان
- هموژنایزر تقویت شده و سیل‌های مکانیکی ویژه
- ظرفیت از ۲۵۰ تا ۲۰۰۰ لیتر در هر بچ
- بدنه اصلی میکسر مطابق با آخرین دستاوردهای تکنولوژی جهان
- قابلیت گرمایش و سرمایش محصول

**Vacuum Mixer Homogenizer for cosmetic creams**

- Suitable for production of all kinds of cosmetic creams and heavy creams
- Boosted homogenizer and heavy duty mechanical seals
- Capacity: 250 to 2000 lit. per batch
- Main vessel Designed by latest technology in the world
- Ability of cooling and heating the product



### میکسر هموژنایزر تحت خلاء ( تولید خمیردندان )

- طراحی ویژه تولید خمیردندان با موتورهای تقویت شده
- دارای مکنده مواد پودری مستقیم به داخل محفظه اصلی
- سیل مکانیکی دابل خنک شونده با آب
- مخازن جانبی سه جداره مجزا و میکسر دار برای فاز آبی و فاز روغنی
- دارای درب باز شو اتوماتیک
- تابلو های برق قدرت و کنترل از جنس استنلس استیل
- کلیه موتور گیربکس ها و قطعات برقی ساخت اروپا

### Toothpaste Vacuum Mixer Homogenizer

- Special Design for toothpaste production with tuned-up motors
- Direct loading of powders into the main vessel
- Water-cooled double mechanical seals
- Separate 3-layer hoppers, equipped with mixer for aqueous and oleic phases
- Automatic opening door
- Stainless Steel electrical panel
- European Motor-gearboxes and electrical parts





**میکسر هموژنایزر تحت خلأ پایلوت آزمایشگاهی (Pilot)**

- مناسب تولید آزمایشی انواع سس های سرد و گرم - محصولات آرایشی بهداشتی، محصولات دارویی و Scale-up
- ظرفیت کل ۸ لیتر، ۲ تا ۵ لیتر مفید
- طراحی ۳ جداره
- دارای ظروف جانبی مجزا برای مایعات و مواد پودری
- نمایشگر و تنظیم مقدار خلأ لازم
- تابلو برق استیل با کلید ادوات مصرفی اروپایی
- کلیه موتور گیربکس ها ساخت اروپا
- دارای اسکرaper و Baffle های ثابت
- دارای کابین تمام استیل
- دارای CIP جهت شستشو کامل میکسر

**Pilot vacuum homogenizer**

- suitable for laboratories, test production and scale-up of food products (hot and cold sauce), cosmetics and pharmaceuticals and same products.
- Total capacity: 8 lit. , functional capacity: 2 to 5 lit.
- Three-layer vessel design
- Equipped with side hoppers for liquids and powder materials
- Adjustable vacuum level , with pressure display
- Stainless steel electrical panel , European motor-gearboxes and electrical parts
- Equipped with scraper and fix baffles
- Stainless steel cabin
- Equipped with CIP system for full elution



### میکسر هموژنایزر پرتابل

- مناسب برای تولید انواع ژل ها، حل کردن پودر در مایعات مثل روغن یا آب و به عنوان کمک میکسر برای فراوری بخشی از مواد جهت انتقال به هموژنایزرهای اصلی
- قابل استفاده در صنایع آرایشی بهداشتی، شیمیایی و مواد غذایی
- تمام استنلس استیل
- مجهز به هموژنایزر ۵.۵ کیلووات جهت حل کردن مواد پودری در مایعات
- مجهز به جک بالابر بادی برای هموژنایزر و قابلیت قفل شدن در ارتفاع دلخواه
- مناسب مایعات رقیق و غلیظ تا ۱۰۰۰۰ c.Ps
- مجهز به چرخ های قفل شو
- کلیه موتور گیربکس ها اروپایی
- قطعات تابلو برق شنايدر آلمان

### Portable Mixer Homogenizer

- Suitable for production of gels, powder dissolving in oil or water, or as co-mixer for a part of the batch
- Suitable for cosmetics, chemicals and food industry
- Full stainless steel
- Equipped with 5.5 kW homogenizer for dissolving of powders in liquid phase
- Hydraulic jack for homogenizer, lockable at desired height
- Suitable for dilute and viscous liquids ( up to 10000 c.Ps)
- Lockable wheels
- European Motor-gearboxes and electrical parts.



### پاستوریزاتور کچاپ

- مدل Shell & Tube
- کلیه لوله ها استنلس استیل ۳۱۶L AISI
- درب های باز شو جهت بازدید داخل لوله
- مجهز به سنسورهای دما بصورت مجزا برای محصول و کنترل بخار
- ظرفیت ۵ تن در ساعت
- مجهز به پمپ مونو- میکسر و ظرف دیوی اولیه جهت دریافت محصول و بالانس تانک
- مجهز به شیر OR (سه طرفه) در خروجی دستگاه
- در دومدل کارکرد با بخار و یا آب گرم
- نصب واحد سرد کن کچاپ در خروجی در صورت سفارش

### چگونگی کارکرد دستگاه

- مواد از میکسر اصلی داخل میکسر پاستوریزاتور ریخته میشود و توسط پمپ به مبدل حرارتی تزریق شده و در خروجی مبدل از طریق یک شیر ۳ طرفه به میکسر برمی گردد.
- هرگاه دما در خروجی پاستوریزاتور به حد مورد نظر رسیده باشد شیر OR اجازه خروج مواد جهت بسته بندی را صادر و چنانچه نرسیده باشد به میکسر برمی گردد تا یکبار دیگر از پاستوریزاتور بگذرد ، دمای مولد آب گرم قابل کنترل می باشد.

### Ketchup Pasteurization machine

#### Shell & Tube Design

- Stainless steel pipes ( 316 L)
- Opening for pipe check
- Temperature sensors for product and steam
- Capacity: 5 tons per hour
- Equipped with mono-mixer pump and depot container for loading of product and tank balance
- "OR" ( Tripartite) valve at the exit
- Ability of using steam or hot water
- Ketchup cooling unit at the exit (Optional)

#### Working Procedure:

Products poured into the machine mixer from the main homogenizer and injected into the heat exchanger by pump, and returns to the mixer at the exchanger exit by an "OR" (tripartite) valve.





### میکسر مواد پودری (V-Blender)

- جهت میکس انواع پودر خشک با دقت و سرعت بالا
- مناسب برای میکس انواع ادویه جات در صنعت طعم سازی و سس
- مناسب برای میکس انواع پودر و گرانول در صنعت داروسازی
- ظرفیت از ۱۰۰ کیلوگرم تا ۲ تن در هر بچ

### Powder Mixer (V-Blender)

- Suitable for mixing of all kinds of dry powders with high accuracy and speed
- Suitable for mixing of spices for sauce processing industry
- Suitable for mixing of powders and granules in pharmaceutical industry
- Capacity: 100 kg to 2 tons Per batch



**میکسر مواد پودری خشک و مرطوب (Plough Shear Mixer)**

- مناسب میکس انواع پودر و افزودن مایعات، رنگ‌ها و اسانس‌ها جهت طعم‌سازی - شکلات سازی و محصولات مشابه
- مجهز به پره‌های پر سرعت به عنوان کلوخه‌شکن
- دور متغیر برای پروانه‌های اصلی و پروانه های کلوخه شکن (Chopper)
- خروجی مجهز به ماردون گیربکس‌دار جهت تخلیه محصول آماده در کیسه
- جنس دستگاه تماماً استنلس استیل ۳۱۶ ، ۳۰۴ AISI
- مجهز به سیستم تزریق مایعات، رنگ، اسانس، الئو رزین (Oleo resin) و مواد مشابه به داخل محفظه اصلی
- ظرفیت‌های مختلف ۲۵۰ ، ۵۰۰ و ۱۰۰۰ لیتر مفید در هر بچ
- زمان مخلوط سازی هر بچ حدود ۳۰ دقیقه (وابسته به نوع محصول)

**Plough Shear Mixer for Powders and wet Powders**

- Suitable for mixing powders, and adding liquids, colors, essence etc. for avorings, chocolate industry and similar products.
- Equipped with Chopper to break the agglomerates
- Variable speed for main Plough and choppers
- Equipped with gearbox-screw for direct discharge in bag
- All stainless steel AISI 316, 304
- Equipped with injection system for liquids, colors, essence, oleoresin etc. on powder
- Capacity: 250, 500 and 1000 lit.
- Time of mixing (per batch): 30 min. according to the product



### دایسر پایه کوتاه

- اسلایس (برش ورقه ای) از ضخامت ۲ تا ۱۶ میلیمتر
- برش رشته ای با عرض ۴، ۸، ۱۲ و ۱۶ میلیمتر
- برش مکعبی به ابعاد ۴، ۸، ۱۲ میلیمتر
- ظرفیت تا ۴ تن بر ساعت وابسته به نوع محصول
- برش انواع صیفی جات و سبزیجات ریشه ای مانند سیب زمینی، خیار، هویج، انواع کلم و ... جهت تولید انواع ترشی، مربا، چیپس و خلال سیب زمینی و سالاد آماده

### ویژگی های دستگاه:

- جدا بودن محفظه برش از جعبه گیربکس بخاطر ایمنی بیشتر و تولید صدای کمتر
- در دسترس بودن تیغه ها و آسانی سرویس آن ها
- بدنه و قسمت برش تماما از جنس استنلس استیل
- دارای سنسور ایمنی باز بودن هریک از کاورها
- دارای چرخهای ترمزدار ضد زنگ جهت سهولت در جابجایی

### Dicer

- slicing: from 2 to 16 mm thickness
- String cutting: 4, 8, 12 and 16 mm in width
- Cubic dicing: cubes with 4, 8 and 12 mm in side
- Capacity: up to 4 tons/hour
- Suitable for all kinds of vegetables and root vegetables such as:  
cucumber, carrot, different kinds of cabbage, etc. for producing pickles, jam, and potato chips etc.
- High safety and low noise
- Easy-changing blades
- Stainless steel body and cutting area
- equipped with safety sensors for each cover, machine will not work if each of the covers are open
- Lockable rustproof wheels





**دایسر مجهز به بالابر یا ویبراتور**

- امکان بار ریزی با ظرف بزرگ
- تخلیه محصول به صورت مستقیم در بشکه های بزرگ برای قابلیت حمل آسان
- اسلایس (برش ورقه ای) از ضخامت ۲ تا ۱۶ میلیمتر
- برش رشته ای با عرض ۴، ۸، ۱۲ و ۱۶ میلیمتر
- برش مکعبی به ابعاد ۴، ۸ و ۱۲ میلیمتر
- ظرفیت تا ۴ تن بر ساعت وابسته به نوع برش
- برش انواع صیفی جات و سبزیجات ریشه ای مانند خیار، هویج، انواع کلم و ...
- جهت تولید انواع ترشی، مربا، چیپس و خلال سیب زمینی
- سرعت بالابر متغییر و مناسب برای انواع محصول
- تمام استنلس استیل
- کلیه قطعات برقی و موتور گیربکس ها ساخت اروپا
- مدل مجهز به ویبراتور:
- قابلیت جداسازی قطعات مکعبی کامل از قطعات ریزتر در محصول نهایی
- با دو کانال خروجی مجزا

**Dicer (equipped with elevator or vibrator)**

- Direct loading of raw products from big barrels to the machine with elevator
- Two separate output channels
- Capacity: up to 4 tons per hour
- Slicing: from 2 to 16 mm thickness
- Strips cutting: 4, 8, 12 and 16 mm
- Cubic cutting: 4, 8, 12 mm
- Suitable for different kinds of vegetables and root vegetables like cucumber, carrot, cabbage etc.
- for producing of pickles, jam, potato chips and strings

For model equipped with vibrator:

- Separation of full cubic cuts from defected ones in final product
- Two separate output channels



### برش عرضی یا سکه ای

مشخصات فنی:

- مناسب برش سکه ای هویج ، خیار ، لوبیا سبز ، خیارشور و مشابه
- قابلیت برش با طول ۱ تا ۵ سانتی متر
- جنس استنلس استیل
- بدون نیاز به چیدمان محصول در مکانی خاص (بار ریزی با سبد)
- ظرفیت یک تن در ساعت
- قابلیت تعویض تیغه ها بسیار آسان و از بیرون دستگاه به نحوی که نیاز به باز کردن قطعات داخلی دستگاه نمی باشد.

### Cross cutting

- Suitable for cross cutting of Cucumber, Carrot, Green Beans, Pickled Cucumber and similar vegetables.
- Adjustable for cutting with length of 1 to 5 cm
- stainless steel
- Easy loading (bulk loading with basket or elevator (optional))
- Capacity: Up to 1 ton / hour
- Easy changing blades from outside, no need to opening pf internal parts



### تونل بخار

- تمام استنلس استیل
- قابلیت تنظیم نازل های بخار نسبت به ابعاد ظرف در وضعیت های عمودی و افقی
- قابلیت تنظیم فشار بخار مصرفی در ۳ بخش مجزا از دستگاه بصورت مستقل و دارای نمایشگر فشار بخار برای هر بخش
- قابلیت تنظیم برای ظروف با قطر ۴۰ الی ۱۴۰ میلیمتر
- دارای نوار نقاله به طول ۳ متر و سرعت قابل تنظیم
- ابعاد تونل: طول ۲۰۰ ، عرض ۶۵ و ارتفاع ۷۵ سانتی متر
- دارای فن مکنده ی بسیار قوی که بخارات اضافه را به بیرون از سالن هدایت می کنند.
- کفشک های تنظیم ارتفاع
- مصرف بخار ۲۰٪ تونل های معمولی

### Steam Tunnel

- All stainless steel
- Adjustable steam nozzles according to size of the container in vertical and horizontal positions
- Adjustable steam pressure at 3 different zone independently and equipped with pressure display for each zone
- Adjustable for containers with diameter of 40 to 140 mm
- Equipped with conveyor ( 3 m ), adjustable speed
- Tunnel dimensions: 2000\*650\*750 mm (L\*W\*H)
- Powerful suction fan for removing excess vapor out of machine
- Adjustable height
- Steam consumption less than 20% of regular tunnels





### دستگاه شیشه برگردان و شستشوی ظروف

- قابلیت کارکرد با آب، بخار یا باد
- مجهز به PLC جهت کنترل زمان‌های لازم برای شستشو
- مناسب انواع ظروف PET و شیشه
- سرعت متغیر تا ۶۰۰۰ ظرف در ساعت
- تمام استنلس استیل
- مجهز به برگرداننده برای انواع سایز ظروف

### Glass turning and washing machine

- Ability to use water, steam or compressed air
- Equipped with PLC to control the timings
- Suitable for PET and glass jars
- Variable speed up to 6000 jars per hour
- All Stainless steel
- Equipped with jar turning system for different sizes



درجه بندی زیتون (sizing)

- طول ۹ متر به همراه بالابر و کنویر باد- عرض ۱۰۰ سانتی متر و ارتفاع ۸۰ سانتی متر
- تمام استیل
- مناسب زیتون سبز و پرورده
- ظرفیت عملی ۳ تن در ساعت و سرعت قابل تنظیم
- دارای مخزن تخلیه زیتون با ظرفیت ۵۰۰ کیلوگرم
- دارای بالابر زیتون و تغذیه خط با کنترل دور الکتریکی
- مجهز به نوار نقاله و فن مجزا جهت جداسازی برگهای زیتون
- قابلیت درجه بندی زیتون به ۱۰ درجه مختلف
- سینی های قابل تنظیم فقط با حرکت یک اهرم
- استفاده از طنابهای هم محور اروپایی (coaxial) و دارای فقط یک گره در کل دستگاه

**Olive sorting machine**

- Dimensions:  
Length: 9 m, including elevator and conveyor  
Width: 1m  
Height: 0.8 m
- Full stainless steel  
Suitable for processed or green olive
- Capacity: 3 tons/hour , adjustable speed
- Equipped with discharge reservoir with capacity of 500 kg
- Equipped with olive elevator and feeder with electronically controllable speed
- Equipped with independent conveyor belt and air fan, to separate olive leaves
- Ability to sorting in 10 different grades
- Easy-adjustable trays , to change sort areas
- European coaxial ropes, with just one node in the whole system



### فیلتر لایه ای

- فیلتر تحت فشار برای مایعات با غلظت بالا، سموم نباتی، محصولات فرار و انواع رزین با سرعت بالا
- تعداد طبقات فیلتر وابسته به نوع محصول:
- برای محصولات با ذرات معلق کم، ۲۲ لایه
- برای محصولات با ذرات معلق زیاد، ۱۴ لایه
- بدنه تمام استنلس استیل و مقاوم به اسید در دو گروه: AISI ۳۰۴ & AISI ۳۱۶
- سطح فیلتر برای هر لایه ۰.۲۵ متر مربع
- سایز لایه ها: داخل: ۶۸ بیرون: ۶۰۰
- تعداد لایه ها با ضخامت کیک ۲۰ میلی متر ۱۵ طبقه
- فشار لازم برای کار: ۶bar
- در دو مدل دارای ژاکت گرمکن و بدون ژاکت
- فضای کیک: ۱،۵ لیتر به ۶ میلی متر ضخامت
- ۵ لیتر به ۲۰ میلی متر ضخامت
- فضای کل داخل فیلتر: ۳۰۰ لیتر

### Drum layer filter

- for loose free filtration for separation and complete extraction of solids
- for melts and high viscosity solutions, also for toxic and volatile products with high speeds.
- Specifications:
  - 14 layers for products with high coating particles
  - 22 layers for products with low coating particles
- Layer size: external diameter: 600 mm
- Internal diameter: 68 mm
- Filter area: 0.25 m<sup>2</sup> per layer
- Cake space: 1.5 lit. With 6mm cake height
- 5 lit With 20 mm cake height
- Container capacity: 300 lit.
- Material: all stainless steel AISI 304 & AISI 316
- Heating jacket (Optional)





### دستگاه مولد سرکه (استاتور و دی‌اریتور)

■ در مدل های:

۷۳۰۰

۷۶۰۰

■ طرح پایه کوتاه مدل فرینگز آلمان با سیل های مکانیکی بورگمن

■ بازده در کمتر از ۱۰ ساعت

■ برای اولین بار در دنیا با بازده دوبرابر نمونه مشاب

### Vinegar generator (acetator and deaerator)

■ Models:

V300

V 600

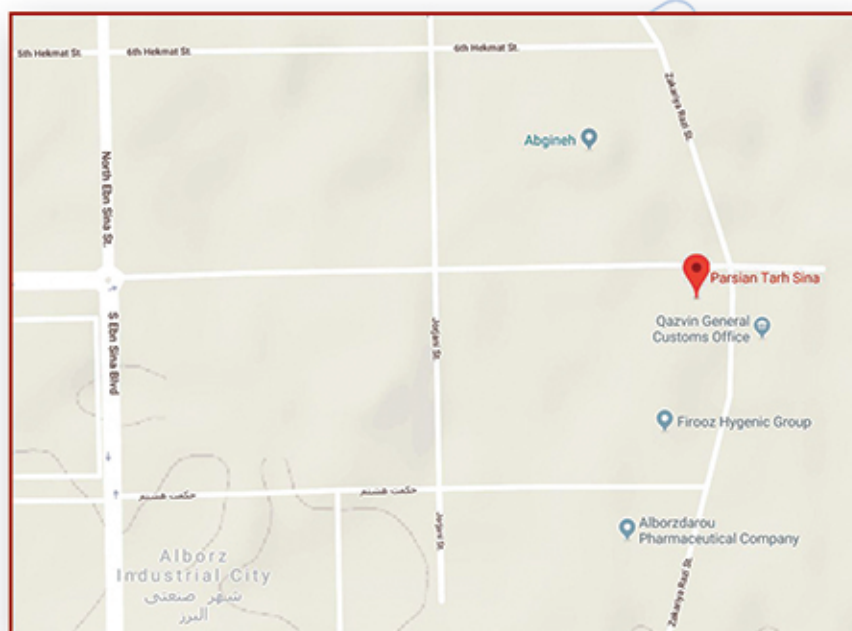
■ German parts and design

■ Efficiency : process in less than 10 hours



برخی از مشتریان ما





..... اطلاعات تماس .....

قزوین - شهر صنعتی البرز - میدان دوم - بلوار میرداماد شرقی  
روبروی گمرک

028-32239381-2

028-32238382

34315-1465

info@ptsmachinery.ir

@ptsmachinery - 09033850263







عضو انجمن ماشین سازان  
صنایع غذایی ایران

قزوین - شهر صنعتی البرز - میدان دوم - بلوار میرداماد شرقی روبروی گمرک

۰۲۸-۳۲۲۳۹۳۸۲



۰۲۸-۳۲۲۳۹۳۸۱-۲



www.ptsmachinery.ir



۱۴۶۵ - ۳۴۳۱۵



@ptsmachinery / ۰۹۰۳۳۸۵۰۲۶۳



info@ptsmachinery.ir



Iran, Qazvin, Alborz Ind. City, East Mirdamad Blvd.

+98 28 32239381-2



+98 28 32239382

www.ptsmachinery.ir



info@ptsmachinery.ir

+98 903 385 0263 - @ptsmachinery

