

شرکت صنایع نان سالم تبریز پخت

طراح و سازنده انواع ماشین آلات مدرن پخت نان و شیرینی





شرکت صنایع نان سالم تبریز پخت در سال ۱۳۹۴ با اخذ پروانه تاسیس شماره ۱۶۵۵۵ از وزارت صنایع به صورت رسمی در اداره ثبت شرکت های استان آذربایجان شرقی به شماره ۴۴۸۷۶ به ثبت رسید.

دفتر اصلی شرکت و کارخانه ، در شهر تبریز در زمینی به مساحت ۴۰۰۰ متر مربع ، در ۱۵ کیلومتری جاده تهران - تبریز واقع است در حدود ۱۰ نفر پرسنل آزموده و ماهر به صورت تمام وقت مشغول ساخت ماشین آلات پخت نان و شیرینی و ارائه آنها به بازارهای فروش می باشند .

شرکت صنایع نان سالم تبریز پخت طی سالیان اخیر به پشتوانه دانش و تجربیات ارزشمند جمعی از کارشناسان و فعالان عرضه صنعت و بهره گیری از تکنولوژی روز ، همواره سعی در ارتقا کیفیت ماشین آلات تولیدی خود داشته و به گواهی مراجع ذیصلاح و مشتریان ممتزم در این راستا موفق بوده است شرکت صنایع نان سالم تبریز پخت افتخار دارد علاوه بر تامین نیازهای بازار داخلی کشور تولیدات خود را فراتر از مرزهای ایران به کشورهای اروپایی ، اسکانديناوی ، استرالیا ، کانادا ، روسیه و کشورهای ماشیه خلیج فارس و سایر کشورها صادر نماید.

با توجه به اینکه تداوم رضایت مشتریان از اهداف اصلی شرکت می باشد واهد تمقیق و توسعه این شرکت با به کارگیری نیروهای متخصص و با استفاده از دانش فنی روز دنیا با تمام توان برای برآورده نمودن نیازهای بالفعل مشتریان ، محورهای ذیل را در اولویت کاری برنامه خود دارد:

- انجام تحقیقات در جهت تشفیص ئ شناسایی نیازمنده های بازار و مشتریان

-طراحی محصولات جدید با توجه به نیازمندیهای شناسایی شده

- ارتقا و توسعه سطح کیفی و عملکردی محصولات در راستای افزایش رضایتمندی مشتریان

- شناسایی و بکارگیر استانداردهای جهانی فنی و مدیریتی مرتبط



لواش اتومات سیستم پهن کن





فر تونلی پخت نان لواش نیم نرم و خشک اتوماتیک غلطکی

فر های تونلی پخت نان لواش نیم نرم و خشک غلطکی : این فر برای طبخ نان لواش نیم نرم و خشک با ماندگاری بالا جهت بسته بندی در نوع مطلوب طراحی شده است این فرها به دو صورت حرارت مستقیم و غیر مستقیم طراحی شده است . در هر دو مدل از دو مشعل بعنوان مولد حرارت می باشد .

یکی از مشعلها برای طبخ زیر نان و دیگری برای طبخ روی نان استفاده می شود . (مشعلها میتواند به دو صورت گازی و گازوئیلی مطابق با سفارش قابل جایگزین است .

مشعل هایی وجود دارند که به صورت دو گانه سوز عمل میکنند ولی به دلیل نقص های فراوان در تنظیم این دسته از مشعل ها بهتر است از مشعل های گاز سوز یا گازوئیل سوز استفاده نمود .

برای کار با دستگاه فر تونلی پخت نان لواش نیم نرم و خشک اتوماتیک غلطکی ابتدا خمیر در داخل میکسر آماده شده و توسط نیروی انسانی در داخل مخزن 60 کیلوئی ریخته میشود سپس این خمیر توسط 6 غلطک پهن شده و شکل میگیرد که در نهایت توسط یک کانوایر به سطح پخت ریخته میشود . لازم به ذکر است کیفیت این نان برای بسته بندی مناسب است و شکل نان میتواند به صورت مستطیل ، گرد یا بیضی طبق دلخواه نفر باشد (درمدلهای سفارشی)

مزایای طبخ نان با فر غیر مستقیم فر تونلی پخت نان لواش نیم نرم و خشک اتوماتیک غلطکی یکنواختی و افزایش و بهبود رنگ پوسته نان به دلیل وجود سیستم سیرکلاسیون

افزایش ماندگاری نان به دلیل حذف گازهای ناشی از سوخت مشعل و به طبع آن حذف ایجاد رادیکال های مضر در فرایند طبخ نان

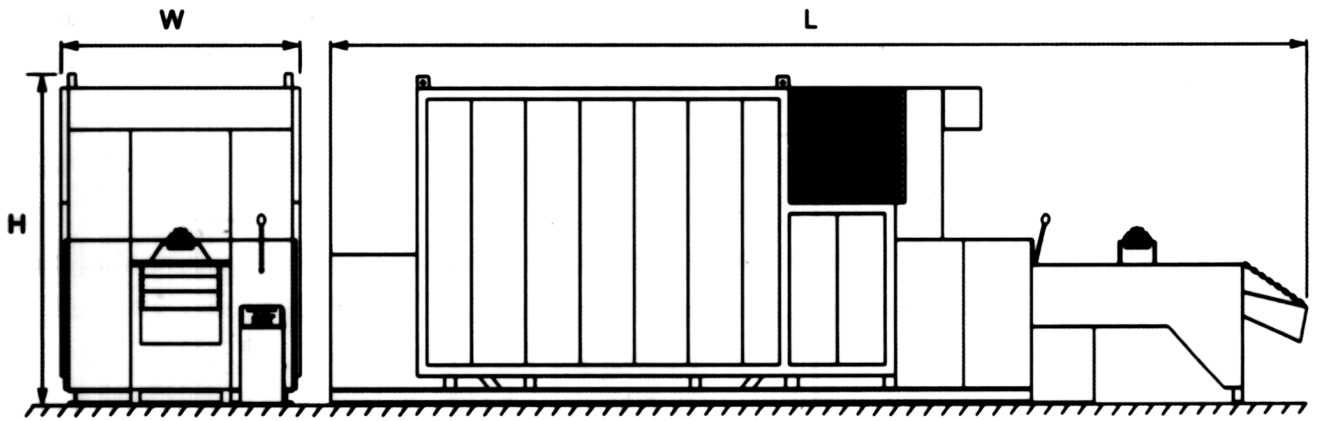
ایزوله بندی استاندارد و چند لایه ای و انتفال حرارت بسیار کم (40 الی 50 درجه سانتیگراد) از بدنه فر به فضای بیرونی

سیستم همدل که در موقع قطع برق از آن به منظور خروج نان های باقی مانده در فر استفاده می شود .

کاهش مصرف ۵۰٪ الی ۶۰٪ سوخت نسبت به مدل های مشابه .

نصب آسان و راه اندازی فر تونلی پخت نان لواش نیم نرم و خشک اتوماتیک غلطکی در کمترین زمان بعد از استقرار در محل.

برق مصرفی دستگاه فر تونلی پخت نان لواش خشک اتوماتیک غلطکی به صورت تک فاز یا سه فاز بسته به سفارش مشتری می باشد.



مشخصات فني

NLT20	NLT14	NLT09	مدل
125 / 210 / 620	125 / 210 / 475	125 / 210 / 410	ابعاد (سانتي متر)
1200	1000	800	ظرفيت پخت kg
گاز / گازوئيل	گاز / گازوئيل	گاز / گازوئيل	منبع انرژي
16-20	14-18	12-16	مصرف گاز
15-19	13-17	11-15	مصرف گازوئيل
2	2	2	کارگر مورد نیاز



پهن کن اتوماتیک



دستگاه پهن کن برای نازک کردن خمیر مورد استفاده قرار می گیرد . وقتی این دستگاه در کنار دستگاه نیمه اتومات دوار قرار میگیرد نانوا خمیر را پس از آنکه به صورت اتومات برش خورد و رو بالشتک قرار گرفت با دست به بستر پخت انتقال می دهد و زمانی که پهن کن در ابتدای دستگاه تونلی اتومات قرار گیرد . خمیر به صورت ات به بستر منتقل می شود . در این دستگاه ضخامت خمیر تنظیم می باشد و سرعت عملکرد آن نیز با استفاده از اینورتر قابل کنترل می باشد

قابلیت پهن کردن خمیر تهیه شده با خمیر مایه بدون نیاز به افزودنی های غیر مجاز همچون جوش شیرین ..
مصرف بسیار کم برق بواسطه وجود دستگاه اینورتر
دارا بودن الکتروگیربکس خارجی بدون صدا با عمر طولانی
قابلیت تغییر ارتفاع دستگاه
کاربرد آسان و عدم نیاز به کارگر ماهر
افزایش سرعت پخت
کاهش قیمت تمام شده نان
افزایش مدت ماندگاری نان
جلوگیری از ضایعات نان
افزایش بهداشت به دلیل کم شدن دخالت دست
قابلیت تغییر سرعت دستگاه به صورت دیجیتالی

وزن تقریبی دستگاه (kg)	ولتاژ برق (V)	قدرت موتور (kw)		ظرفیت تولید در ۸ ساعت	ابعاد به سانتی متر			مدل دستگاه
		بدون اینورتر	مجهز به اینورتر		ارتفاع	عرض	طول	
400	220	1.5	0	9800	180	102	152	گردبر 2018



پهن کن اتوماتیک گردبر



دستگاه پهن کن برای نازک کردن خمیر مورد استفاده قرار می گیرد . وقتی این دستگاه در کنار دستگاه نیمه اتومات دوار قرار میگیرد نانوا خمیر را پس از آنکه به صورت اتومات برش خورد و رو بالشتک قرار گرفت با دست به بستر پخت انتقال می دهد و زمانی که پهن کن در ابتدای دستگاه تونلی اتومات قرار گیرد . خمیر به صورت ات به بستر منتقل می شود . در این دستگاه ضخامت خمیر تنظیم می باشد و سرعت عملکرد آن نیز با استفاده از اینورتر قابل کنترل می باشد

قابلیت پهن کردن خمیر تهیه شده با خمیر مایه بدون نیاز به افزودنی های غیر مجاز همچون جوش شیرین ..

مصرف بسیار کم برق بواسطه وجود دستگاه اینورتر

دارا بودن الکتروگیربکس خارجی بدون صدا با عمر طولانی

قابلیت تغییر ارتفاع دستگاه

کاربرد آسان و عدم نیاز به کارگر ماهر

افزایش سرعت پخت

کاهش قیمت تمام شده نان

افزایش مدت ماندگاری نان

جلوگیری از ضایعات نان

افزایش بهداشت به دلیل کم شدن دخالت دست

قابلیت تغییر سرعت دستگاه به صورت دیجیتالی

لیست اندازه تیغ های موجود پهن کن عریض کن گردبر و بیضی بر

42 cm	40 cm	38 cm	35 cm	32 cm	30 cm
54 cm	52 cm	50 cm	48 cm	46 cm	44 cm

قطر دایره

40*25 cm	38*25 cm	35*25 cm
52*25 cm	52*30 cm	48*35 cm

بیضی

20 cm	25 cm	28 cm	46*20 cm
-------	-------	-------	----------

مستطک پهن کن رول قطر ظاهره
مستطک پهن کن رول قطر ظاهره
مستطک پهن کن رول قطر ظاهره
پهن کن بیضی

وزن تقریبی دستگاه (kg)	ولتاژ برق (V)	قدرت موتور (kw)		ظرفیت تولید در ۸ ساعت	ابعاد به سانتی متر			مدل دستگاه
		بدون اینورتر	مجهز به اینورتر		ارتفاع	عرض	طول	
400	220	1.5	0	9800	180	102	152	گردبر 2018



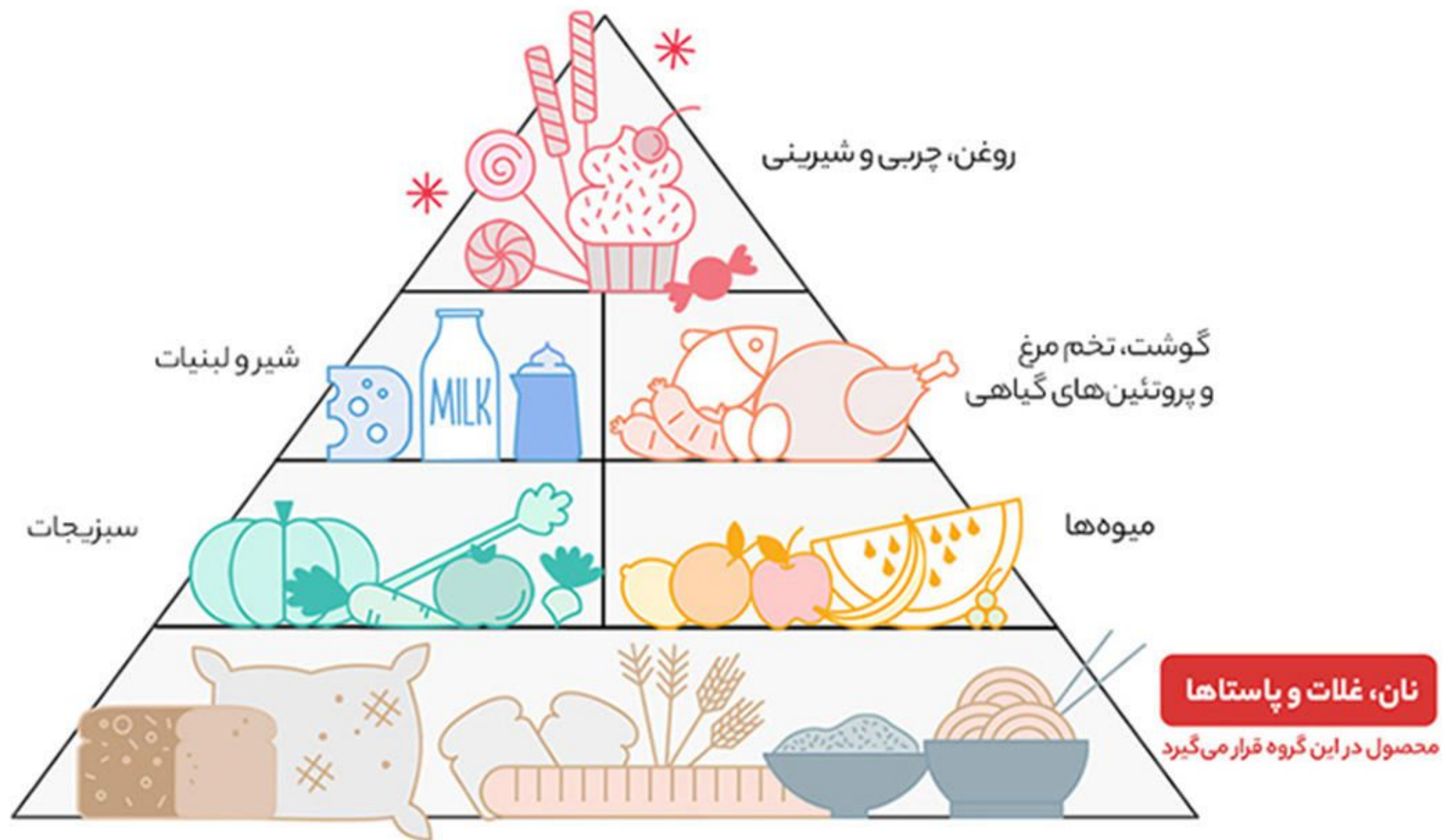
خمیرگیر

خمیرگیر یا خمیرکن جزء لوازم اولیه هر نانوائی محسوب میشه خمیرگیر در زمان های قدیم که نان به صورت سنتی پخت می شود بسیار دشوار و سخت بود و با پیشرفت صنف نانوائی ابزار آلات نانوائی هم تغییر بسیار یافتن و کار نانوائی را راحتتر و سریعتر کردن در این میان خمیرگیر یا خمیرکن برقی یکی از دشوارترین کارهای نانوائی را آسان نموده.









محاسبات بر اساس برش ۵۵ گرمی نان لواش روستا



IFDA

سازمان غذا و دارو
۵۶/ظ/۱۱۴۲

۱۷۰.۵۲

انرژی

۷۸۹

قند

۰.۲

چربی

۰.۷۹

نمک

اسیدهای چرب ترانس

● اندک ● متوسط ● زیاد





سوس فرآوری شده به میزان صدها میکروگرم موجود است که باعث آلودگی می‌شود.
 و برای اطمینان از سلامت سوس، سوس را در فریزر نگهداری کنید تا زمانی که به مدت
 کافی منجمد شود. این منجمد شدن به کاهش رطوبت و آلودگی منجر می‌شود.
 برای بدست آوردن سوس، سوس را در فریزر منجمد کنید.
 سوس منجمد و فاسد
 ۱- غیر قابل استفاده است.
 ۲- در صورت آلودگی
 ۳- سوس را از فروش خارج کنید. سوس را دور بیندازید.

برای اطلاعات بیشتر، لطفاً به وبسایت ما مراجعه کنید یا با ما تماس بگیرید.
 تلفن: ۰۲۱-۸۸۸۸۸۸۸۸

از قرار دادن نان در یخچال خودداری فرمایید
 زیرا باعث پهن شدن آن می‌شود.



نان روستا
Roosta Bread

مواد تشکیل دهنده:
 آرد گندم آرد، نمک تصفیه شده، سرکه، سوس، آب
 شکر، سوس، گندم و سوس برنج فراوری شده (خشکی)

Ingredients:
 Wheat Flour, Water, Salt, Dry Yeast
 Fermented Wheat & rice Bran.

ساخت ایران

وزن ۱
 قسمت متروک کننده
 سرکه، نمک، شکر
 نمک، سرکه، آب

تولید کننده: گروه تولیدی نان آوران سوس

توجه: این نان برای پختن در فرهای خانگی مناسب است.
 ۱- در صورت آلودگی، سوس را دور بیندازید.
 ۲- سوس را در فریزر منجمد کنید.
 ۳- سوس را از فروش خارج کنید.

ACCS
 ISO 22000:2018

سازمان ملی استاندارد ایران
 سازمان ملی استاندارد ایران
 سازمان ملی استاندارد ایران





سسان سسان

سه نان، بیشتر از یک نان

تافتون طلایی

Golden Taftoon

تولید کننده	گروه صنعتی نان	آدرس	تهران، خیابان ولیعصر، پلاک ۱۱	تلفن	۰۲۶-۳۴۷۶۰۰۸۰
وزن خالص در هر بسته	۱۰۰۰ گرم	بروتیتر (گرم)	۱۱	چربی (گرم)	۰/۷۵
تاریخ تولید	تاریخ تولید	کربوهیدرات (گرم)	۵۸	فیبر (گرم)	۰/۰۵
تاریخ انقضا	تاریخ انقضا	پروتئین (گرم)	۲۸۳	رطوبت (گرم)	۰/۰۵

خواص نان:
 این نان مستفاده از فرآیند پیشرفته تولید و تخمیر نان تولید شده بسیار بهداشتی است و قابلیت تضمین با این پیدا می کند. همچنین استفاده از آن به سبوس دار و نمک کم، به عنوان نان رژیمی برای بسیاری از بیماران مناسب است. مصرف روزانه این نان می تواند مقداری از نیاز روزانه بدن به املاح، پروتئین، فیبر و ویتامین را تأمین کند.

تولید کننده: گروه صنعتی نان

6 260865 1800694



0167140086580069

صدای مشتری: ۰۲۶-۳۴۷۶۰۰۸۰
 سامانه پیامگیر: ۱۰۰۰۰۰۳۳



این محصول کارخانه مدرن نامی نیک نهاد تحت نظارت گروه صنعتی نان کشور تولید شده است. گروه صنعتی نان با استفاده از فرآیند پیشرفته تولید و تخمیر نان تولید شده بسیار بهداشتی است و قابلیت تضمین با این پیدا می کند. همچنین استفاده از آن به سبوس دار و نمک کم، به عنوان نان رژیمی برای بسیاری از بیماران مناسب است. مصرف روزانه این نان می تواند مقداری از نیاز روزانه بدن به املاح، پروتئین، فیبر و ویتامین را تأمین کند.

فاقد جوش شیرین و عواد افزودنی غیر مجاز
 تعداد در هر بسته ۸ عدد
 در جای خشک و خنک نگهداری شود.

توکیبات نان مسطح:
 آرد گندم، آب، نمک، خمیرمایه، کره گیاهی

Ingredients:
 Wheat Flour, Water, Salt, Yeast, Margarin

پروانه بهره برداری: ۵۵۶۲۲

Weight: 460 ± 2% gr
 کارخانه: کرج، شهرک صنعتی بهارستان، شماره ۵۵
 تلفن: ۰۲۶-۳۴۷۶۰۰۸۰-۹۰۰ دفتر تهران: ۰۲۱-۸۸۳۷۰۶۶۹
 www.cenanbakery.com
 ساخت ایران

تولید شده بدون دخالت دست



