



MABNA MACHINE

Food Products Machinery Manufacturer



درباره مبنا ماشین

شرکت مبنا ماشین، از سال ۱۳۸۹ با مشارکت جمعی از مهندسين فنی و مجرب در صنایع غذایی، با هدف طراحی و ساخت ماشین آلات پیشرفته و مدرن طبق استانداردهای روز دنیا تاسیس گردید. گروه صنعتی مبنا ماشین پیشگام در طراحی و ساخت خط تولید بیسکویت های نرم و سخت است. ما مجموعه ای از بهترین ماشین آلات واحد را در هر فناوری کلیدی ارائه می دهیم. بیش از سی سال تجربه در کارخانجات معتبر صنایع غذایی کشور، توانایی بی نظیری را در اختیار ما قرار می دهد تا آنها را در سیستم های سودآور، کارآمد و انعطاف پذیر یک کارخانه ترکیب دهیم.

موسس شرکت



مهندس اسماعیل حسین زاده، بنیان گذار گروه صنعتی مبنا ماشین آذربایجان از سال ۱۳۶۸ در صنعت غذا فعالیت داشته و سهم بسزایی در ارتقاء کیفیت ماشین آلات صنایع غذایی کشور دارند.

معرفی شرکت مبنا ماشین

حوزه فعالیت شرکت مبنا ماشین طراحی و ساخت ماشین آلات تولید صنایع غذایی است که در این خصوص به صورت تخصصی در زمینه طراحی و ساخت ماشین آلات خط تولید بیسکویت فعالیت مینماید و توانسته با بهره مندی از دانش متخصصین ارشد صنعت غذا، محصولات خود را در اقصی نقاط داخل ایران نصب و راه اندازی نماید. شایان ذکر است که محصولات تولیدی شرکت مبنا ماشین در چندین کارخانه معتبر خارجی، نصب و راه اندازی شده است.

محصولات مبنا ماشین

دستگاه روتاری کاتر

دستگاه روتاری مولدینگ

دستگاه انتقال خمیر

نوارهای سرد کن و انتقال

دستگاه استاکر تیبل (رجکن)

دستگاه کرم زن

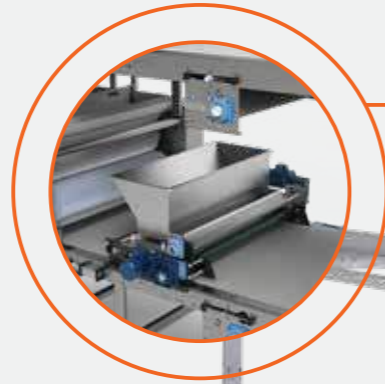
دستگاه کانوایر عمودی



Hard Biscuit Line

Rotary Cutter Machine

دستگاه روتاری کاتر



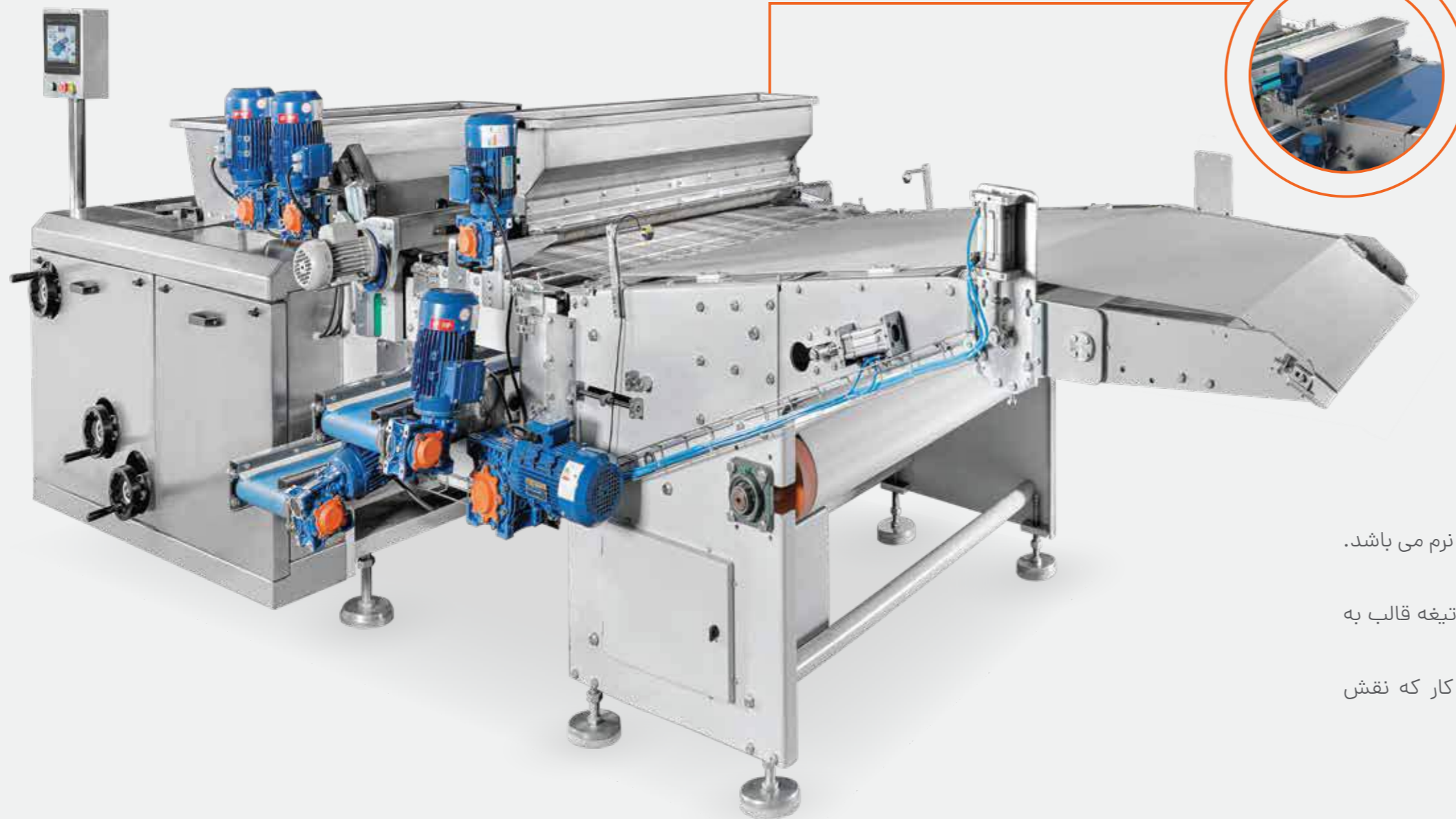
دستگاه روتاری کاتر ساده و مغزدار

یکی از روشهای شناخته شده در تولید بیسکویت ها، با دستگاه روتاری کاتر انجام میگردد. از مزیت های تولید با دستگاه روتاری کاتر وزن پایین محصولات میباشد، وزن پایین در خروجی نهایی باعث شده است . تولید کنندگان تا حد امکان محصولات را از روش تولید روتاری مولدر به روتاری کاتر تغییر روش تولید بدهند. محصولاتی همچون بسکویت پتی بور، مالوبیس، باغ وحش و انواع کراکر ها و بیسکویت گاریبالدی در مدل دستگاه مغزدار از جمله این محصولات میباشد.





Soft Biscuit Line



Rotary Molder Machine

دستگاه روتاری مولدر

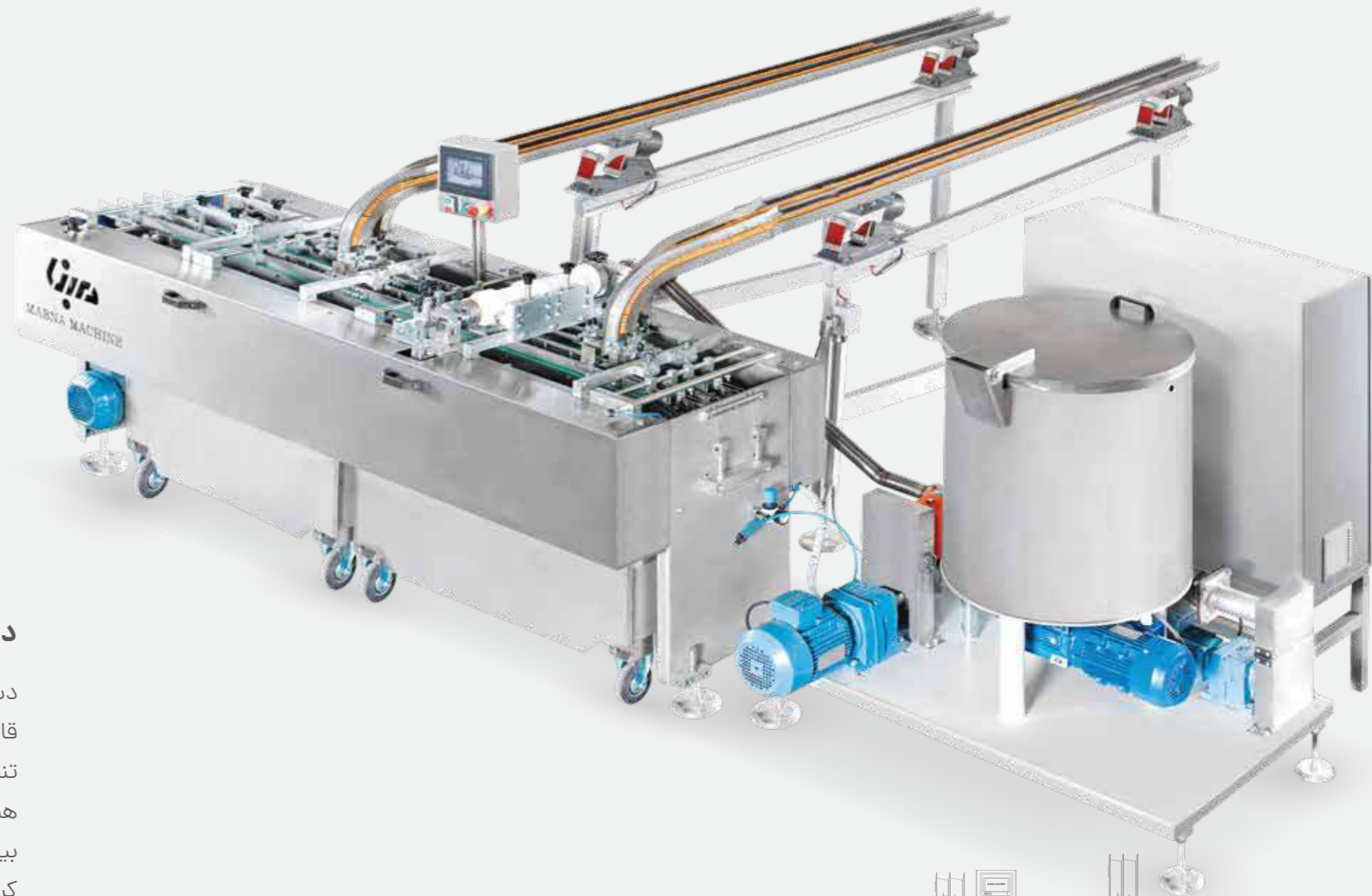


دستگاه روتاری مولدر

دستگاه روتاری مولدر یکی از دستگاه های رایج در تولید بیسکویت نرم می باشد.
مشخصات کلی:
رویت میزان فشار غلطک تغذیه، فشار توپی لاستیکی و موقعیت تیغه قالب به صورت عقربه ای.
تغییر موقعیت تیغه روی قالب بدون خاموش کردن و در حین کار که نقش بسزایی در ضخامت و وزن محصول را دارد.
یکسان بودن وزن محصول در تمامی ردیفها.
تعویض نوار زیر قالب در کمترین زمان.
دمونتاژ سریع کاورها و سینی های زیر نوار جهت نظافت.



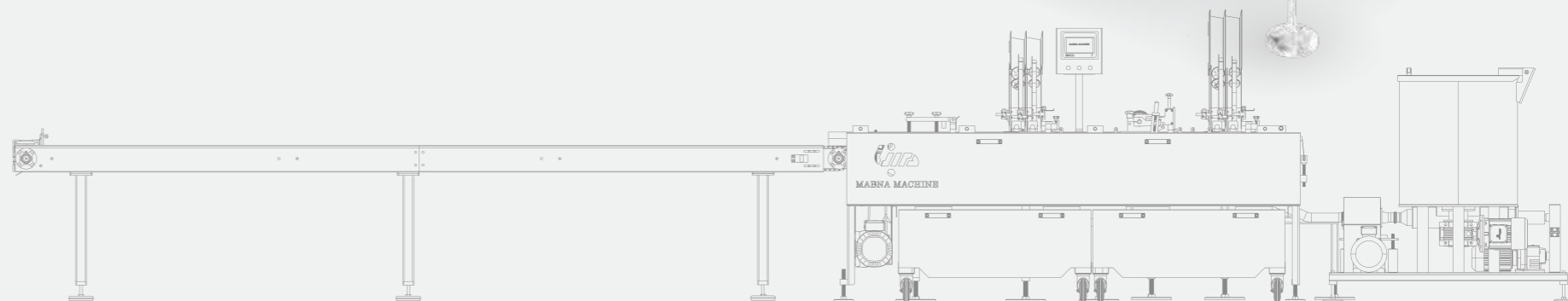


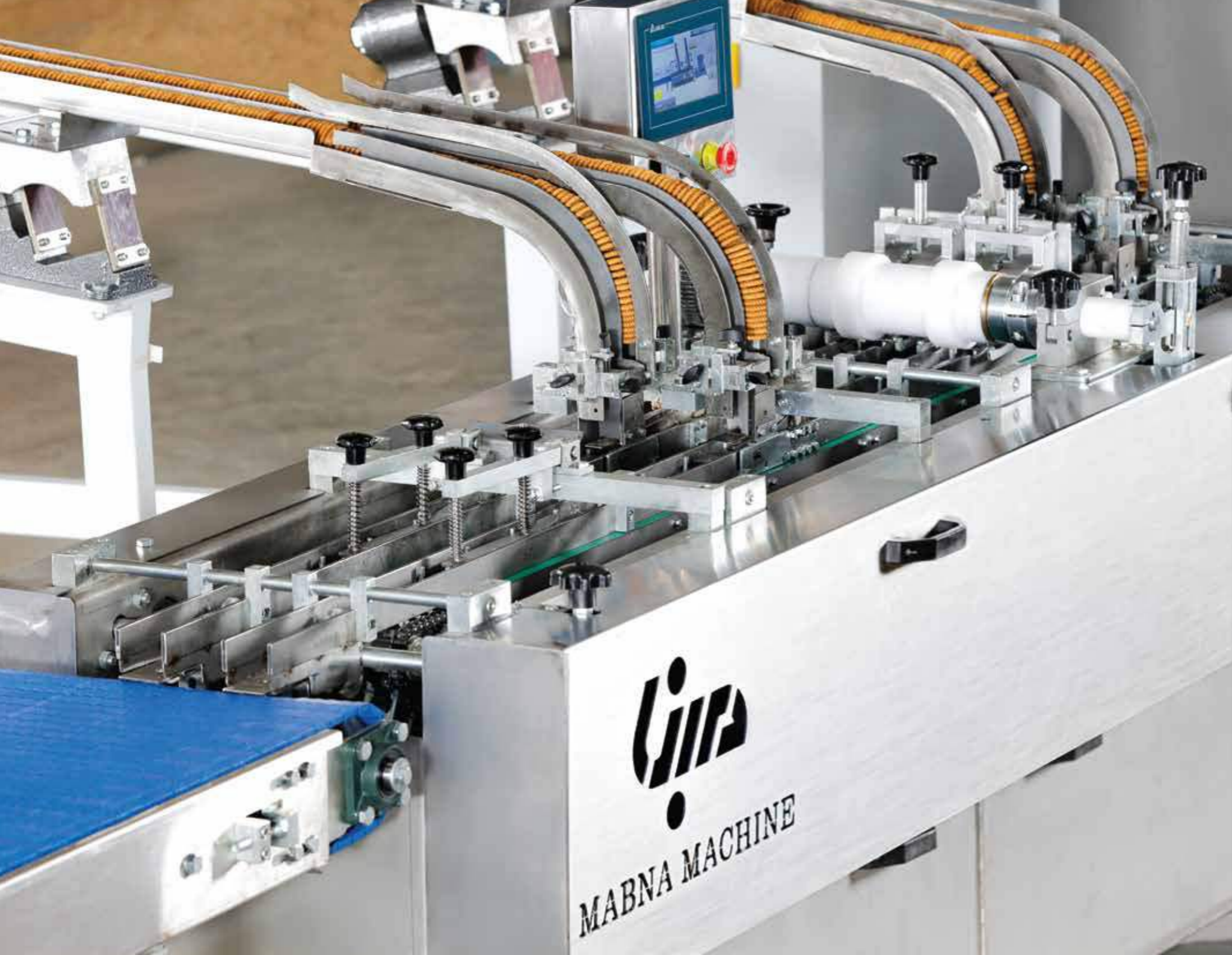


دستگاه کرزن

دستگاه کرم زن بیسکویت با قابلیت های زیر طراحی و ساخته شده است. از این قابلیتها می توان به:

تنظیم وزن کرم در دو ردیف ، بسته شدن مسیر کرم با استفاده از شیر برقی به هنگام استپ دستگاه ، سنسور استپ دستگاه به هنگام قطع شدن یا اتمام بیسکویت در کانالها، و تنظیم خروجی وزن کرم توسط کنترل سرعت پمپ اشاره کرد. علاوه بر این که تمامی قسمتهایی که با محصول در تماس هستند از استیل ساخته شده اند پینهای آغشته به کرم توسط برسهای پلاستیکی تمیز میشوند این دستگاه دارای دو عدد مخزن استیل چرخ دار در قسمت زیر دستگاه می باشد که برای جمع شدن خرده بیسکویتها و ضایعات تولید در نظر گرفته شده است. کنترل مقادیر توسط پی ال سی و اچ ام آی انجام میگیرد.





دستگاه روغن پاش برای انواع بیسکویت کراکر طراحی ساخته شده است ، سیستم روغن پاش به صورت دیسکی و گریز از مرکز میباشد. توری حمل بیسکویت در داخل دستگاه و کلیه قسمتها از استیل ساخته میشود. دستگاه دارای مخزن استیل مجهز به هیتر گرمکن میباشد.



Stacker Table

دستگاه رجکن

یکی از روشهای استاندارد روز دنیا برای رج کردن بیسکویت دستگاه استاگر تیبل میباشد. از قابلیتهای این دستگاه تنظیم کانالها با گام ۳ میلیمتر با قابلیت عریض کردن لاین تولید محصول برای برداشت بیسکویت از روی نوار جمع آوری آن میباشد.



Vertical Conveyor

کانوایر عمودی

امروزه هزینه ساخت سالن تولید یکی از مشکلات اساسی تولید کنندگان می باشد و همیشه سعی بر این دارند که از فضای داخل سالن تولید با بهترین بهره وری و چیدمان خطوط استفاده نمایند، در این راستا و جهت اتوماسیون سالن تولید، شرکت مینا ماشین با طراحی کانوایر عمودی و استفاده از فضای باز بالای سالن تولید جهت انتقال محصول به انبار مرکزی در کنار تولید کنندگان عزیز می باشد.



Cooling Conveyor

نوار سردکن

شرکت مینا ماشین به صورت تخصصی در زمینه طراحی و ساخت نوارهای سردکن بیسکویت به صورت استاندارد فعالیت مینماید و این نوارها بسته به محل نصب به صورت زمینی، طبقاتی و یا انتقال در طبقات طراحی و ساخته میشود.





دستگاه کانوایر جاذبه ای جهت اتوماسیون و انتقال کارتن در انبوه بالا برای قسمت انبار مرکزی محصول نهایی طراحی و ساخته میشود.

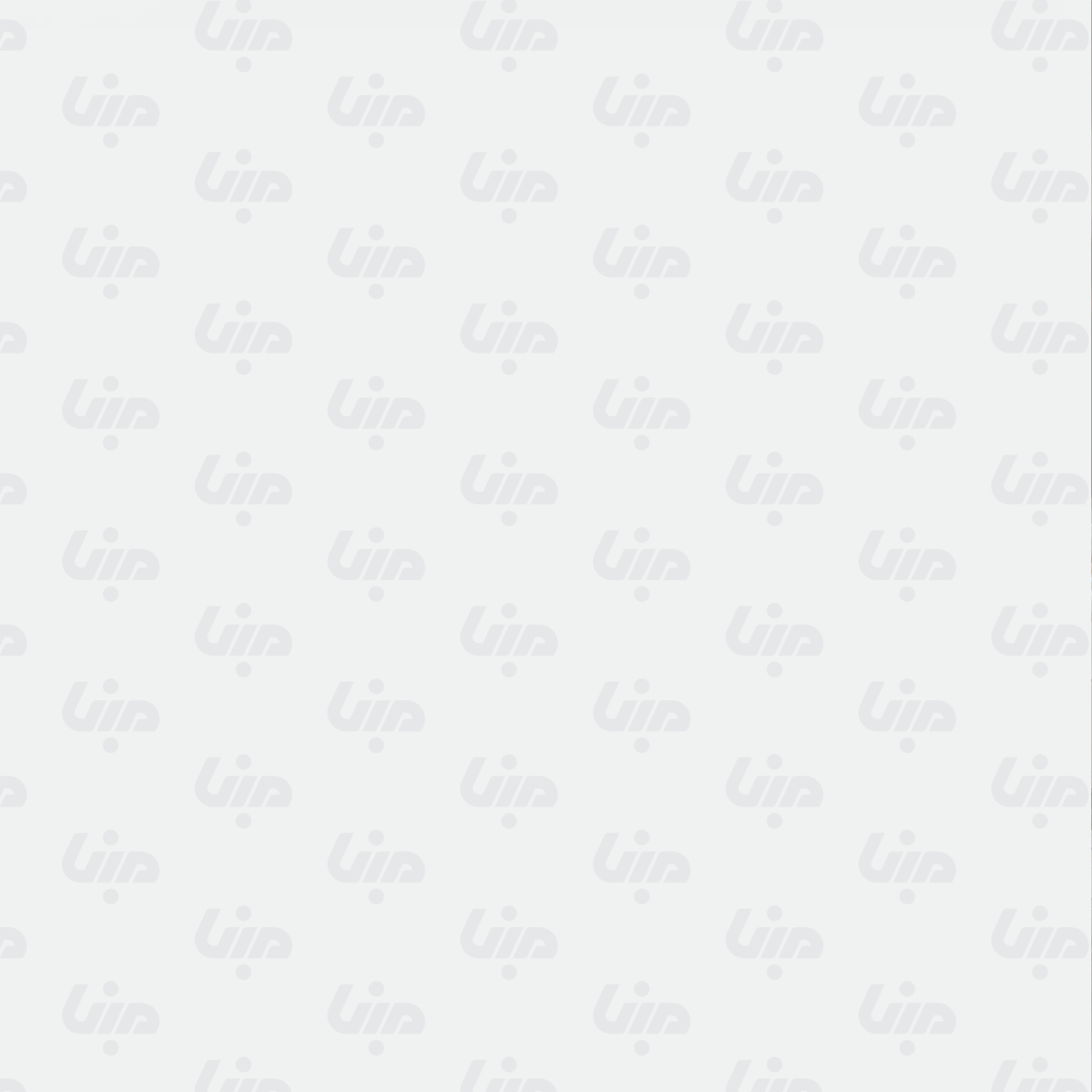


دستگاه فوق برای اتوماسیون بیسکویت برای دستگاه کرم زن در تولید انبوه طراحی و ساخته شده است.



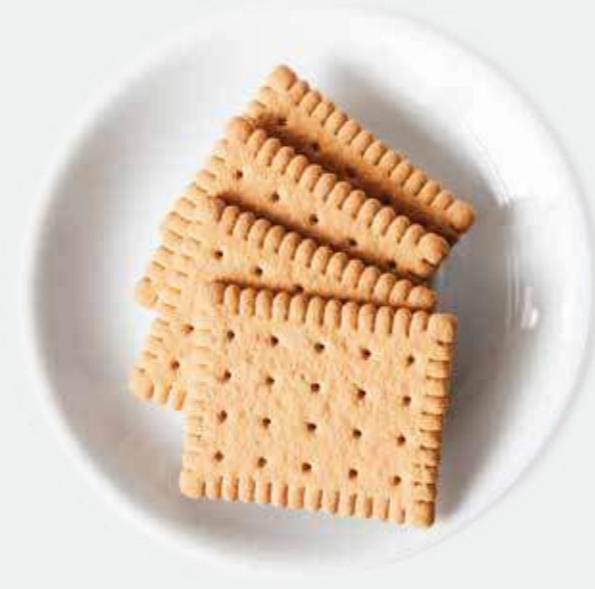
دستگاه فوق در جلوی دستگاه میکسر بیسکویت قرار میگیرد و به صورت تک منظوره برای هر دو نوع بیسکویت های نرم و سخت و دو منظوره برای هر دو نوع خمیر قابلیت طراحی و ساخت نسبت به شرایط سالن تولید انجام میشود.





گروه صنعتی مینا ماشین

تولیدکننده ماشین آلات صنایع غذایی
(دانش بنیان)



+98 41 33 122 123 | +98 914 310 7100

تبریز - شهرک صنعتی شهید سلیمانی بلوار فلاحی - بیست متری چهارم

4th 20-meter Street on Fallahi Boulevard, Shahid Soleimani Industrial Town, Tabriz

mabnamachine.com