



ARTA POKHT

المجموعة الصناعية آرتا پخت جهاز نخل الطحين



 ARTAPOKHT.COM

 ARTAPOKHT

عطر الخبز النقي، كلُّ ذرَّةٍ تنفسُ.



تعريف الشركة

المهمة، الأهداف، والرؤية

فوائد نخل الطحين

تأثير الأشعة فوق البنفسجية على الطحين

تأثير التهوية على الطحين

مزايا جهاز الغربلة الصناعي أرتابخت

تعريف جهاز الغربلة الصناعي أرتابخت

المواصفات الفنية

الإنجازات



ARTA POKHT

تعريف الشركة

مجموعة أرتابخت الصناعية التابعة لمجموعة الصفريك راياته سبلان القائمة على التكنولوجيا، تُعدّ واحدة من الشركات الرائدة والمبتكرة في مجال تقنيات صناعة الخبز والدقيق الحديثة. بعد أكثر من عقد من النشاط والجهود العلمية في تطوير وتنفيذ الأجهزة الكهروميكانيكية والمكونات الإلكترونية المتخصصة، تلتزم الشركة بمسؤوليتها في تعزيز صحة المجتمع وتحسين جودة منتجات المخابز. تركز الشركة على المعرفة الحديثة وتقديم حلول علمية وتكنولوجية، حيث عملت منذ البداية في مجالات البحث والتطوير، البرمجة المتخصصة، النمذجة المتقدمة، وتصنيع المنتجات الصناعية وفقاً للمعايير العالمية. بفضل حضورها القوي في السوق المحلية، حققت الشركة خطوات كبيرة في الأسواق الدولية.

الرئيس التنفيذي للشركة، الذي يمتلك سجلاً حافلاً من الاختراعات والابتكارات الصناعية، يعمل مع فريق من المتخصصين البارزين والباحثين المتعلمين، مما يضع تحسين صحة المجتمع وجودة منتجات المخابز كأولوية في أنشطتهم. من خلال الاعتماد على الابتكارات المستمرة واستخدام التقنيات المتقدمة، تواصل الشركة تقديمها في تحسين صناعة الدقيق والخبز، وتعزيز صحة المجتمع وجودته على المستوى العالمي بعزم لا يتوقف.





المهمة والرؤية



المهمة

شركة صفريك كرايانه سبلان القائمة على التكنولوجيا، تعتمد على المعرفة والتقنيات الحديثة في تصميم وتصنيع الأجهزة والمكونات الكهروميكانيكية المتقدمة التي تحسن وتعزز عمليات إنتاج الخبز والدقيق والحلويات في جميع جوانب الصناعة والمصانع. نحن نركز على البحث والتطوير، وتقديم الحلول العلمية والتكنولوجية، ودعم المعايير الصحية، بهدف تلبية احتياجات صناعة الخبز والدقيق وتحسين جودة عمليات الإنتاج.



الرؤية

من خلال الاستفادة من أحدث التقنيات العالمية، نسعى لأن نكون محركاً لتحول جذري في صناعة الخبز والدقيق والحلويات. رؤيتنا هي تصميم وتصنيع أجهزة تتماشى مع المعايير الدولية، لتمكين المصانع والمنتجين في هذه الصناعات من التغلب على التحديات أمامهم بسهولة وفي أقصر وقت ممكن. من خلال استمرار هذه المقاربة المبتكرة، نعمل على زيادة الإنتاجية في جميع الأقسام المتعلقة بالدقيق، ونعمل على دور فعال في تعزيز صحة ورفاهية المجتمع.



الأهداف

هدفنا الرئيسي هو تطوير وإنتاج الأجهزة والمكونات الصناعية المتقدمة باستخدام التقنيات الحديثة والمعرفة المعاصرة، لتلبية احتياجات صناعة الدقيق والخبز في الأسواق المحلية والدولية. من خلال التعاون مع فريق من المتخصصين والباحثين، نقوم بتصميم وإنتاج منتجات تلتزم بالمعايير العالمية، مع تحسين مستمر في الجودة والكفاءة، لخطوات فعالة في الأسواق الدولية.

فوائد نخل الطحين

تحسين التهوية وانتفاخ العجينة

غربلة الطحين تساعد في توزيع الهواء بشكل متساوٍ في الطحين، مما يؤدي إلى انتفاخ العجينة وزيادة حجم الخبز أثناء الخبز.

الحد من تكوّن الكتل

بما أن الدقيق قد يتكتل بسبب الرطوبة، فإن غربلته تساعد في التخلص من هذه الكتل.

زيادة امتصاص الماء من قبل الطحين والعجينة

الدقيق المنخول، بسبب هيكله الأكثر نعومة، يمتلك قدرة أكبر على امتصاص الماء مما يؤدي إلى تحسين جودة العجينة.



توحيد جزيئات الدقيق وزيادة جودة المنتج

غربلة الطحين تجعل جزيئات الطحين تتساوى في الحجم، مما يحسن جودة الخبز والحلويات المنتجة.

زيادة حجم المنتج

الدقيق المُنْهَوَّى بعد غربلته يؤدي إلى زيادة حجم المنتج النهائي مثل الخبز والكعك.

إزالة الشوائب والجزيئات الكبيرة

بمرور الدقيق من خلال جهاز الغربلة، تتم إزالة الشوائب والجزيئات الكبيرة، مما ينتج دقيقاً نقيّاً وعالي الجودة



تأثير الأشعة فوق البنفسجية UVC على الدقيق



قتل اليرقات و

منع التلوث بالحشرات

الأشعة فوق البنفسجية UVC يمكن أن تكون فعالة في السيطرة على يرقات الحشرات والقضاء على الملوثات البيولوجية الأخرى. هذا التأثير ذو أهمية خاصة في الدقيق المخزن، حيث يساعد في منع التلوث الناتج عن الحشرات وزيادة عمر التخزين للدقيق



التعقيم وتقليل الميكروبات

الأشعة فوق البنفسجية UVC تقضي على الميكروبات ومسببات الأمراض عند تعرض الدقيق لها، مما يساعد في تعقيم الدقيق. هذه العملية لا تساهم فقط في تعزيز سلامة الغذاء، بل تقلل أيضًا من احتمالية التلوث الميكروبي خلال مراحل الإنتاج المختلفة، مما يحافظ على صحة وجودة منتجات المخازن



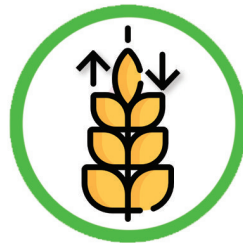
عدم التسبب في أضرار كيميائية للدقيق

إحدى المزايا الرئيسية لاستخدام الأشعة فوق البنفسجية UVC هي أنها، على عكس الطرق الكيميائية، لا تؤثر على التركيب الكيميائي للدقيق. هذه العملية تعمل بشكل طبيعي دون تكوين مواد كيميائية جديدة، مما يساعد في تحسين خصائص الدقيق، وبالتالي يكون الخبز الناتج عن هذا الدقيق أكثر جودة وصحة



زيادة قدرة امتصاص الماء

تعرض الدقيق للأشعة فوق البنفسجية UVC يؤدي إلى زيادة قدرة امتصاص الماء. يحدث هذا التغيير نتيجة لتحلل النشا وفتح هيكل البروتينات، مما يخلق مجموعات محبة للماء. وهذا يسمح للدقيق بامتصاص المزيد من الماء، مما يمكن أن يكون له تأثير إيجابي على قوام وجودة الخبز



ضبط جودة الغلوتين

أحد التأثيرات المهمة للأشعة فوق البنفسجية UVC على الدقيق هو تأثيرها على جودة الغلوتين. تساعد هذه الأشعة في تفكيك وتنظيم هيكل الغلوتين، مما يؤدي إلى تحسين قدرة الغلوتين على تكوين الشبكة. هذه العملية يمكن أن تؤدي إلى تحسين جودة قوام الخبز وزيادة قابلية العجن للدقيق



زيادة مدة صلاحية الدقيق

الأشعة فوق البنفسجية UVC تعمل على تدمير الحمض النووي DNA و RNA للميكروبات والفطريات في الدقيق، مما يمنع نموها وتكاثرها ويقلل من التلف. هذه الطريقة الآمنة وغير الكيميائية تزيد من مدة صلاحية الدقيق دون التأثير على طعمه أو قيمته الغذائية



الأشعة فوق البنفسجية (UV) لتعقيم الدقيق

زيادة امتصاص الماء من قبل الدقيق

نظام التوربولانس للتهوية المتزايدة

تحسين رائحة وطعم الخبز

محاكاة الغرلة اليدوية والحركة البندولية

دقة وسرعة عالية

محرك قوي وهادئ الصوت

نظام تحكم رقمي

سهولة الاستخدام وواجهة مستخدم مريحة

الحاجة إلى اهتزاز

أمان عالي للجهاز

استهلاك منخفض للطاقة

توليد أقل كمية من الغبار

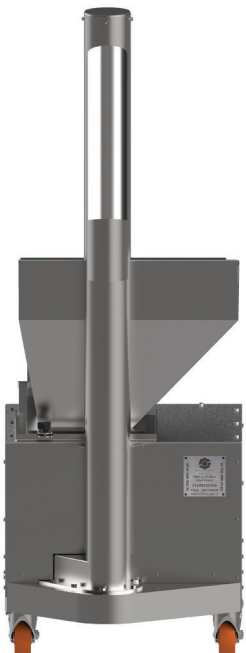
مُسجّل براءة اختراع ومنتج قائم على المعرفة

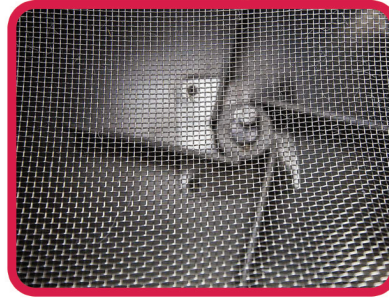
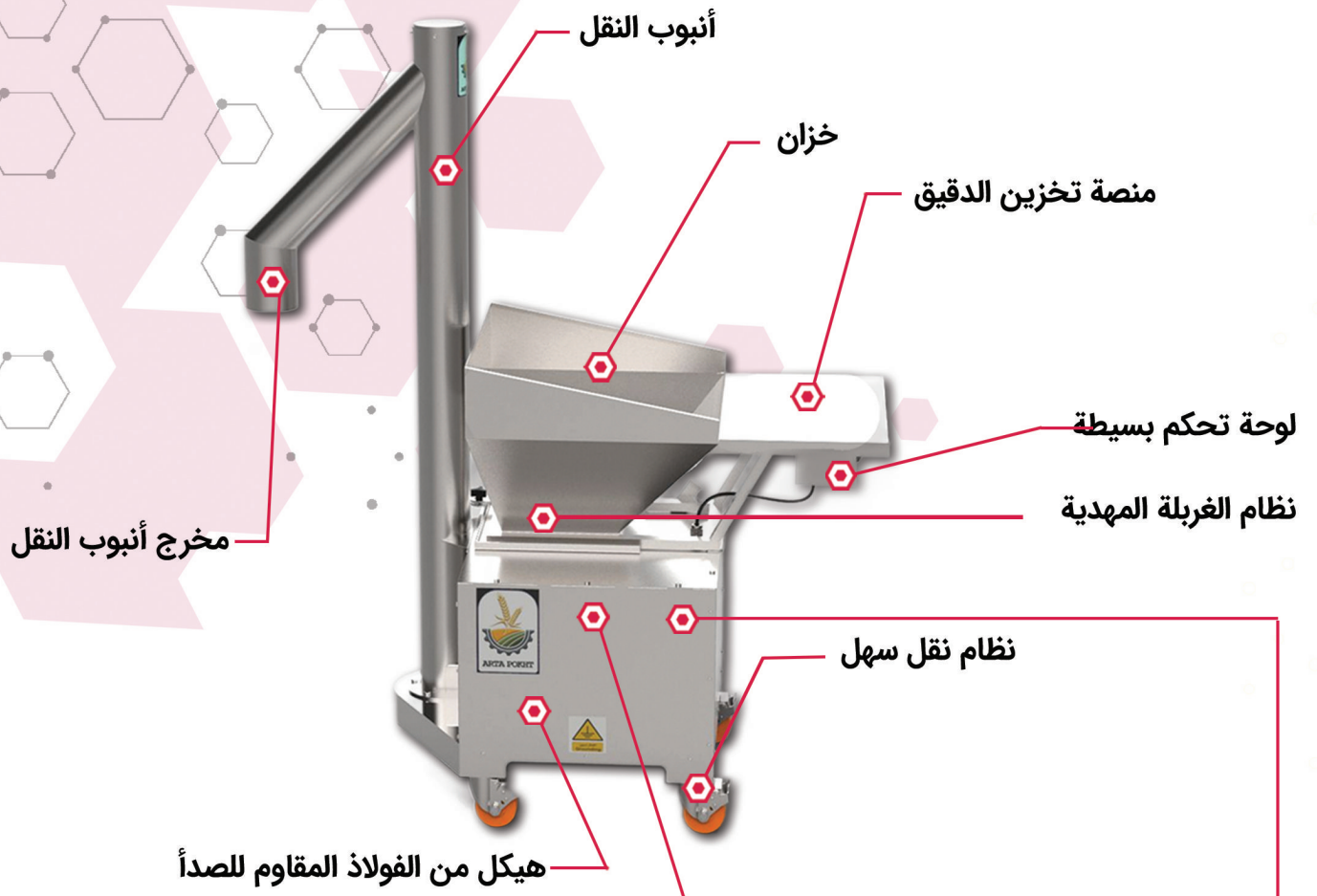
هيكل مقاوم من الفولاذ المقاوم للصدأ الصحي

مزود بعجلات وقابلية نقل سهلة

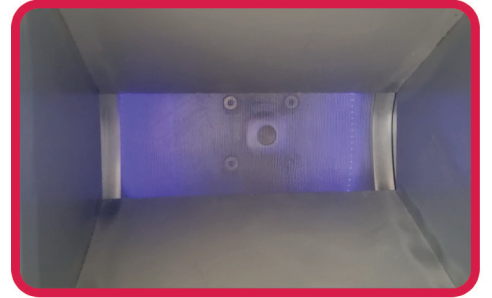
أدنى مستوى من التلوث الصوتي

جهاز غرلة الدقيق بتصميم قائم على المعرفة واستخدام الفولاذ المقاوم للصدمات والصحي، يقوم بإجراء عملية فصل وتحسين الدقيق بدقة وسرعة عالية. في البداية، يدخل الدقيق إلى حجرة خاصة ويعبر من خلال المنخل باستخدام طريقة يدوية وبندولية، دون أن يتسبب ذلك في احتكاك أو تلف الهيكل. هذه العملية تفصل الشوائب وتزيل الكتل. ثم يتم تطهير الدقيق باستخدام تقنية الأشعة فوق البنفسجية، حيث يتم تطهيره من الكائنات الدقيقة، ويدخل إلى نظام التهوية التوربولانس. هذا النظام يعمل على زيادة امتصاص الماء والأكسجين، مما يحسن جودة وعطر ومدة صلاحية المنتج النهائي.





منخل شبكي قابل
للتبديل بأحجام مختلفة



نظام أشعة UVC للتعقيم والقضاء
على اليرقات في الدقيق





جهاز غربلة صناعي	النموذج: AP-FS-515
القدرة	٣٠٠٠ كيلوجرام في الساعة
الأبعاد	الطول: ١٣٥cm - العرض: ٥٨cm - الارتفاع: ٢٠٥cm
قوة المحرك	١/٥ حصان بخاري
استهلاك الكهرباء	التيار الكهربائي أحادي الطور مع محول
ارتفاع المخرج	١٥٠ CM
الوزن	١٣٠ كيلوجرام
حجم الخزان	٥٠ كيلوجرام
نوع هيكل الجهاز	كود ٣٠٤ الفولاذ المقاوم للصدأ
نظام تعقيم الميكروبات	الأشعة فوق البنفسجية من الفئة C

جهاز غربلة صناعي	النموذج: AP-FS-518
القدرة	٣٠٠٠ كيلوجرام في الساعة
الأبعاد	الطول: ١٣٥cm - العرض: ٥٨cm - الارتفاع: ٢٣٥cm
قوة المحرك	١/٥ حصان بخاري
استهلاك الكهرباء	التيار الكهربائي أحادي الطور مع محول
ارتفاع المخرج	١٨٥ CM
الوزن	١٣٥ كيلوجرام
حجم الخزان	٥٠ كيلوجرام
نوع هيكل الجهاز	كود ٣٠٤ الفولاذ المقاوم للصدأ
نظام تعقيم الميكروبات	الأشعة فوق البنفسجية من الفئة C



جهاز غربلة اقتصادي	النموذج: AP-FS-410
القدرة	١٠٠٠ كيلوجرام في الساعة
الأبعاد	الطول: ٩٣cm - العرض: ٥١cm - الارتفاع: ١٥٠cm
قوة المحرك	٥/٥ حصان بخاري
استهلاك الكهرباء	التيار الكهربائي أحادي الطور
ارتفاع المخرج	١٠٠ CM
الوزن	٨٠ كيلوجرام
حجم الخزان	٤٠ كيلوجرام
نوع هيكل الجهاز	كود ٣٠٤ الفولاذ المقاوم للصدأ
نظام تعقيم الميكروبات	-----

جهاز غربلة صناعي	النموذج: AP-FS-510
القدرة	٣٠٠٠ كيلوجرام في الساعة
الأبعاد	الطول: ١٣٥cm - العرض: ٥٨cm - الارتفاع: ١٥٥cm
قوة المحرك	١ حصان بخاري
استهلاك الكهرباء	التيار الكهربائي أحادي الطور
ارتفاع المخرج	١٠٠ CM
الوزن	١٢٠ كيلوجرام
حجم الخزان	٥٠ كيلوجرام
نوع هيكل الجهاز	كود ٣٠٤ الفولاذ المقاوم للصدأ
نظام تعقيم الميكروبات	الأشعة فوق البنفسجية من الفئة C

کل رغیف خبز هو حلقة في سلسلة الحياة

وراء رائحة الخبز الفواحة تكمن مسؤولية كبيرة. كانت هذه المسؤولية هي التي دفعتنا للاعتماد على المعرفة لتسهيل تحديات هؤلاء الأبطال المجهولين. تحديات ربما لم يكن للخبازين يد فيها؛ مثل الشوائب في الدقيق التي كانت تعيق الجودة المثلى في الأجهزة، وتقلبات الجودة وتعقيدات عمليات الإنتاج التي كانت تجعل العمل أصعب عليهم. هذه الهموم دفعتنا إلى البحث الجاد عن حلول فعّالة. بفضل فريق أرتا پخت المختص، بدأت الأبحاث والتصميمات لتحسين الأجهزة والعمليات المتعلقة بإنتاج الخبز. أسفرت هذه الجهود عن تصميم جهاز يعتمد على التكنولوجيا الحديثة، الذي تمكن من حل التحديات القائمة وتحسين جودة الخبز. تم الكشف عن هذا المنتج في المعرض الدولي في طهران، ولاقى استقبالا كبيرا من العملاء المحليين والدوليين. هذا النجاح لم يكن فقط دليلا على كفاءة الجهاز، بل أثبت أن الابتكارات العلمية والتكنولوجية يمكن أن تكون مفتاح حل مشكلات الصناعات.





ARTA POKHT INDUSTRIAL GROUP

شركة آرتا پخت، التابعة لمجموعة صفريك رايناه سبلان القابضة المتخصصة في التكنولوجيا، تقوم بتصميم وتصنيع أجهزة صناعية متطورة لصناعة المخابز ومنتجاتي الخبز الفاخر والمعجنات. تتميز هذه الأجهزة بتصميم هندسي دقيق وابتكارات فريدة من نوعها، وبما يتماشى مع المعايير العالمية، مما يساهم في تحسين الصحة وزيادة الكفاءة والإنتاجية في عمليات التصنيع. تعتمد آرتا پخت على الابتكار المستمر والأبحاث الحديثة والتخصص العلمي لفريقها لتقديم حلول تكنولوجية متقدمة تعالج تحديات الإنتاج الحديث، وترسم مستقبلاً مشرقاً لصناعة الخبز والحلويات. هذا النهج، الذي يجمع بين الدقة الهندسية والجودة العالية، يتيح للعاملين في هذه الصناعة تحسين جودة المنتجات وتطوير كفاءة العمليات الإنتاجية في الوقت نفسه.

ARTAPAKT, A SUBSIDIARY OF THE KNOWLEDGE-BASED HOLDING SAFRIK RAYANEH SABLIAN, UTILIZES CUTTING-EDGE TECHNOLOGIES AND THE SPECIALIZED EXPERTISE OF ITS TEAM TO DESIGN AND MANUFACTURE ADVANCED INDUSTRIAL EQUIPMENT FOR BAKERIES, LARGE-SCALE BREAD PRODUCERS, AND PASTRY SHOPS. THESE DEVICES, ENGINEERED WITH PRECISION AND UNIQUE INNOVATIONS, COMPLY WITH GLOBAL STANDARDS, ENHANCING HEALTH, OPTIMIZING PERFORMANCE, AND BOOSTING PRODUCTIVITY IN THE PRODUCTION PROCESS. WITH A COMMITMENT TO CONTINUOUS INNOVATION, LEVERAGING THE LATEST RESEARCH, AND THE SCIENTIFIC EXPERTISE OF ITS TEAM, ARTAPAKT PROVIDES ADVANCED TECHNOLOGICAL SOLUTIONS TO ADDRESS THE CHALLENGES OF MODERN PRODUCTION, SHAPING A BRIGHTER FUTURE FOR THE BREAD AND PASTRY INDUSTRY. THIS APPROACH, BLENDING ENGINEERING PRECISION WITH QUALITY, ALLOWS PRODUCERS TO SIMULTANEOUSLY IMPROVE PRODUCT QUALITY AND OPTIMIZE PRODUCTION PROCESSES.



ARTAPOKHT

ARTAPOKHT.COM