



ARTA POKHT

گروه صنعتی
آرتا پخت

دستگاه
الک آرد



+98 45 3364 00 10

+98 912 006 04 66

ARTAPOKHT.COM

ARTAPOKHT

عطر ناب نان، هر ذره که نفس می کشد



معرفی شرکت

ماموریت، اهداف و چشم انداز

فواید الک کردن آرد

اثر اشعه UV بر آرد

اثر هوادهی بر آرد

مزایای دستگاه الک صنعتی آرتاپخت

معرفی دستگاه الک صنعتی آرتاپخت

مشخصات فنی

افتخارات



ARTA POKHT

معرفی شرکت

گروه صنعتی آرتاپخت وابسته به هلدینگ دانش بنیان صفریک رایانه سبلان، به عنوان یک مجموعه پیشرو و نوآور در حوزه تکنولوژی های نوین صنعت نان و آرد، با بیش از یک دهه فعالیت و تلاش علمی در جهت توسعه و پیاده سازی دستگاه های الکترومکانیکی و قطعات الکترونیکی تخصصی، به تعهد و رسالت خود در ارتقای سلامت جامعه و کیفیت محصولات نانوائی می اندیشد. این شرکت با تمرکز بر دانش روز و ارائه راه حل های علمی و فناورانه، از ابتدا در زمینه تحقیق و توسعه، برنامه نویسی تخصصی، نمونه سازی پیشرفته، و تولید محصولات صنعتی مطابق با استانداردهای جهانی فعالیت کرده و با حضور مستحکم در بازار داخلی، گام های بلندی در عرصه های بین المللی برداشته است. مدیرعامل این شرکت، با سابقه ای درخشان در اختراعات و نوآوری های صنعتی، به همراه تیمی از متخصصان برجسته و پژوهشگران تحصیل کرده، ارتقای سلامت جامعه و بهبود کیفیت محصولات نانوائی را به عنوان سرلوحه ی فعالیت های خود قرار داده است. این مجموعه با تکیه بر نوآوری های مداوم و استفاده از فناوری های پیشرفته، در راستای تحول و بهبود مستمر صنعت آرد و نان و ارتقای کیفیت و سلامت جامعه در سطح جهانی با عزم راسخ و تلاشی بی وقفه به پیش می رود.



ZERO ONE RS

هلدینگ دانش بنیان
صفریک رایانه سبلان





ماموریت و چشم انداز



ماموریت

شرکت دانش‌بنیان صفریک رایانه سبلان با تکیه بر دانش و فناوری های نوین، در طراحی و تولید دستگاه‌ها و قطعات الکترومکانیکی پیشرفته فعالیت می‌کند که فرآورده‌های تولید نان و آرد و شیرینی را در تمام ابعاد صنعت و کارخانه بهینه و کارآمد می‌سازد. ما با تمرکز بر تحقیق و توسعه، ارائه راهکارهای علمی و فناورانه و حمایت از استانداردهای سلامت در تلاشیم تا نیازهای صنعت نان و آرد را برآورده کرده و کیفیت فرآورده‌های تولید را ارتقا دهیم.



چشم انداز

با بهره‌گیری از فناوری‌های روز دنیا می‌کوشیم تا مولد تحولی بنیادین در صنعت نان، آرد و شیرینی‌سازی باشیم. چشم‌انداز ما طراحی و تولید دستگاه‌هایی است که با استانداردهای بین‌المللی، کارخانه‌ها و تولیدکنندگان این صنایع را قادر سازد تا با سهولت و در کوتاه‌ترین زمان ممکن چالش‌های پیش رو را برطرف کنند. با تداوم این رویکرد نوآورانه، بهره‌وری را در تمامی بخش‌های مرتبط با آرد افزایش داده و نقشی مؤثر در ارتقای سلامت و رفاه جامعه ایفا می‌کنیم.



اهداف

هدف اصلی ما توسعه و تولید دستگاه‌ها و قطعات صنعتی پیشرفته است که با استفاده از فناوری‌های نوین و دانش روز، بتواند پاسخگوی نیازهای صنعت آرد و نان در بازار داخلی و خارجی باشد. ما با همکاری تیمی از متخصصان و پژوهشگران، محصولات را طراحی و تولید می‌کنیم که ضمن رعایت استانداردهای جهانی، با بهبود مداوم کیفیت و کارایی، گام‌های مؤثری در عرصه‌های بین‌المللی بردارند.

فواید الک کردن آرد

بهبود هوادهی و پف‌کردگی خمیر

الک کردن آرد به توزیع یکنواخت هوا در آرد کمک می‌کند که در نتیجه، خمیر پف‌کرده و حجم نان در هنگام پخت افزایش می‌یابد.

افزایش جذب آب توسط آرد و خمیر

آرد الک‌شده به دلیل ساختار ریزتر، توانایی بیشتری در جذب آب دارد که در نتیجه باعث بهبود کیفیت خمیر می‌شود.

جلوگیری از تشکیل کلوخه

از آنجا که آرد ممکن است به دلیل رطوبت کلوخه شود، الک کردن باعث از بین رفتن این کلوخه‌ها می‌شود.



افزایش حجم محصول

آرد هوادهی شده پس از الک شدن موجب افزایش حجم محصول نهایی مانند نان و کیک می‌شود.

یکنواختی ذرات آرد و افزایش کیفیت محصول

الک کردن باعث می‌شود ذرات آرد به اندازه‌های یکنواخت برسند که کیفیت نان و شیرینی‌های تولیدی را بهبود می‌دهد.

حذف ناخالصی‌ها و ذرات درشت

با عبور آرد از دستگاه الک، ناخالصی‌ها و ذرات درشت حذف شده و آردی خالص و باکیفیت به دست می‌آید.



اثر اشعه UVC بر آرد



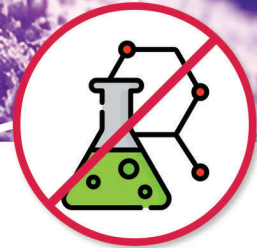
لاروکشی و جلوگیری از آلودگی‌های حشراتی

UVC می‌تواند در کنترل و کشتن لاروهای حشرات و سایر آلودگی‌های زیستی مؤثر باشد. این اثر در آردهای ذخیره‌شده اهمیت ویژه‌ای دارد، چرا که می‌تواند از آلودگی‌های ناشی از حشرات جلوگیری کند و ماندگاری آرد را افزایش دهد.



ضد عفونی و کاهش میکروب‌ها

UVC با تابش بر آرد، میکروب‌ها و پاتوژن‌ها را از بین می‌برد و به ضد عفونی آرد کمک می‌کند. این فرآیند نه تنها به افزایش ایمنی غذایی می‌انجامد، بلکه با کاهش احتمال آلودگی‌های میکروبی در مراحل مختلف تولید، به حفظ سلامت محصولات نانوائی کمک می‌کند.



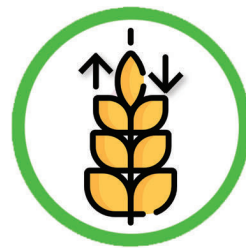
عدم آسیب شیمیایی به آرد

یکی از مزایای اصلی استفاده از UVC این است که برخلاف روش‌های شیمیایی، تابش فرابنفش آسیبی به ساختار شیمیایی آرد وارد نمی‌کند. این فرآیند به طور طبیعی و بدون ایجاد مواد شیمیایی جدید، به بهبود ویژگی‌های آرد کمک می‌کند، بنابراین نان حاصل از این آرد از نظر بهداشتی و کیفیت بالاتر است.



افزایش ظرفیت جذب آب

تابش UVC به آرد موجب افزایش ظرفیت جذب آب می‌شود. این تغییر به دلیل دپلمیریزاسیون نشاسته و باز شدن ساختار پروتئین هاست که باعث ایجاد گروه‌های آبدوست می‌شود. این امر به آرد اجازه می‌دهد تا آب بیشتری جذب کند، که می‌تواند تأثیر مثبتی بر بافت و کیفیت نان داشته باشد.



تنظیم کیفیت گلوتن

یکی از اثرات مهم تابش UVC بر آرد، تأثیر آن بر کیفیت گلوتن است. این تابش به شکستن و تنظیم ساختار گلوتن کمک می‌کند، که نتیجه آن بهبود توانایی گلوتن در تشکیل شبکه است. این فرآیند می‌تواند به کیفیت بهتر بافت نان و قابلیت ورز دادن بهتر آرد منجر شود.



افزایش ماندگاری آرد

اشعه UVC با تخریب DNA و RNA میکروب‌ها و قارچ‌ها در آرد، از رشد و تکثیر آنها جلوگیری کرده و باعث کاهش فساد می‌شود. این روش غیرشیمیایی و ایمن، ماندگاری آرد را بدون تغییر در طعم و کیفیت تغذیه‌ای آن افزایش می‌دهد.

**اثر هوادهی
بر آرد**

از بین بردن گلوخه
های آرد

افزایش میزان
جذب آب

افزایش حجم
محصول نهایی

بهبود طعم و رنگ
محصول نهایی

بهبود ساختار
خمیر

افزایش کیفیت
و ماندگاری
محصول نهایی

اشعه فرابنفش (UV) برای ضد عفونی آرد

افزایش جذب آب آرد

سیستم توربولانس برای هوادهی بیشتر

بهبود عطر و طعم نان

شبیه سازی الک دستی و حرکت پاندولی

دقت و سرعت بالا

موتور قدرتمند و کم صدا

سیستم دیجیتال کنترلی

کاربری آسان و کاربر پسند

بدون نیاز به ویراتور

امنیت بالای دستگاه

مصرف پایین برق

ایجاد کمترین گرد و غبار

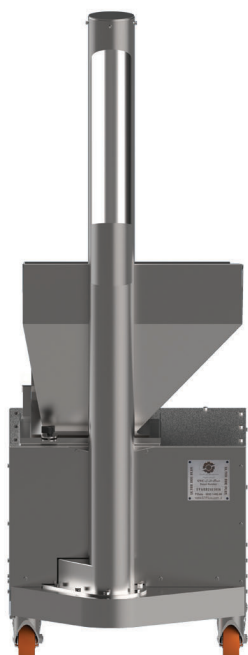
دارای ثبت اختراع و محصول دانش بنیان

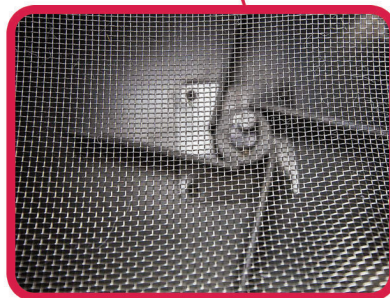
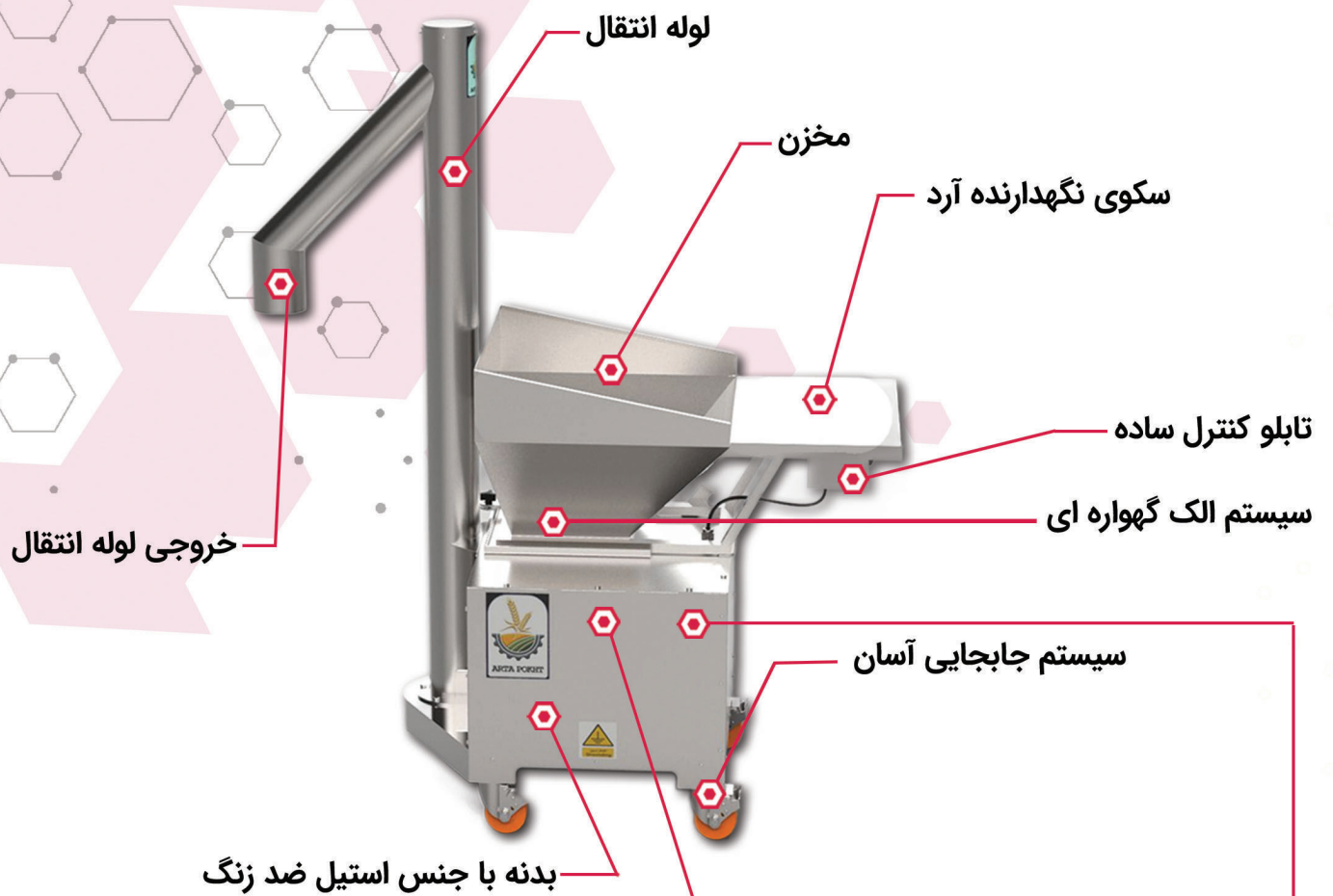
ساختار مقاوم از استیل ضد زنگ بهداشتی

دارای چرخ و قابلیت جابجایی آسان

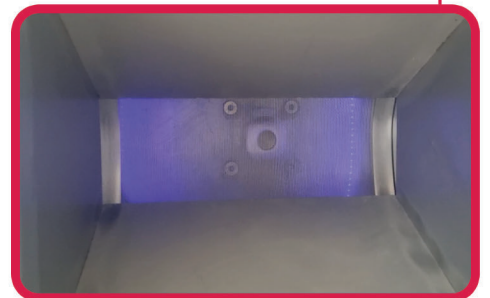
کمترین میزان آلودگی صوتی

دستگاه الک آرد با طراحی دانش بنیان و استفاده از استیل بهداشتی و مقاوم، فرآیند جداسازی و بهینه سازی آرد را با دقت و سرعت بالا انجام می دهد. در ابتدا، آرد وارد محفظه ای ویژه شده و با روش دستی و پاندولی، بدون ایجاد سایش یا آسیب به بافت، از توری عبور می کند. این فرآیند ناخالصی ها را جدا کرده و کلوخه ها را از بین می برد. سپس، آرد در بخش ضد عفونی با فناوری فرابنفش، از میکروارگانیسم ها پاک سازی شده و وارد سیستم هوادهی توربولانس می شود. این سیستم با افزایش جذب آب و اکسیرن، کیفیت، عطر و ماندگاری محصول نهایی را بهبود می بخشد.





توری الک قابل تعویض
در اندازه های مختلف



سیستم اشعه UVC برای گندزدایی
و لارو کشی آرد





دستگاه الک صادراتی مدل: AP-FS-515	
ظرفیت	۳۰۰۰ کیلو در ساعت یا ۱ کیسه در ۴۰ ثانیه
ابعاد	طول: ۱۳۵cm - عرض: ۵۸cm - ارتفاع: ۲۰۵cm
قدرت موتور	۱/۵ اسب بخار
برق مصرفی	تک فاز اینورتر دار
ارتفاع خروجی	۱۵۰ سانتی متر
وزن	۱۳۰ کیلوگرم
حجم مخزن	۵۰ کیلوگرم
جنس بدنه دستگاه	استیل ضد زنگ کد ۳۰۴
سیستم میکروپ زدایی	اشعه ماورای بنفش UV کلاس C

دستگاه الک صادراتی مدل: AP-FS-518	
ظرفیت	۳۰۰۰ کیلو در ساعت یا ۱ کیسه در ۴۰ ثانیه
ابعاد	طول: ۱۳۵cm - عرض: ۵۸cm - ارتفاع: ۲۳۵cm
قدرت موتور	۱/۵ اسب بخار
برق مصرفی	تک فاز اینورتر دار
ارتفاع خروجی	۱۸۵ سانتی متر
وزن	۱۳۵ کیلوگرم
حجم مخزن	۵۰ کیلوگرم
جنس بدنه دستگاه	استیل ضد زنگ کد ۳۰۴
سیستم میکروپ زدایی	اشعه ماورای بنفش UV کلاس C



دستگاه الک اقتصادی مدل: AP-FS-410	
ظرفیت	۱۰۰۰ کیلو یا ۲۵ کیسه در ساعت
ابعاد	طول: ۹۳cm - عرض: ۵۱cm - ارتفاع: ۱۵۰cm
قدرت موتور	۰/۵ اسب بخار
برق مصرفی	تکفاز
ارتفاع خروجی	۱۰۰ سانتی متر (استاندارد)
وزن	۸۰ کیلوگرم
حجم مخزن	۴۰ کیلوگرم
جنس بدنه دستگاه	استیل ضد زنگ کد ۳۰۴
سیستم میکروپ زدایی	ندارد

دستگاه الک صنعتی مدل: AP-FS-510	
ظرفیت	۳۰۰۰ کیلو در ساعت یا ۱ کیسه در ۴۰ ثانیه
ابعاد	طول: ۱۳۵cm - عرض: ۵۸cm - ارتفاع: ۱۵۵cm
قدرت موتور	۱ اسب بخار
برق مصرفی	تکفاز
ارتفاع خروجی	۱۰۰ سانتی متر (استاندارد)
وزن	۱۲۰ کیلوگرم
حجم مخزن	۵۰ کیلوگرم
جنس بدنه دستگاه	استیل ضد زنگ کد ۳۰۴
سیستم میکروپ زدایی	اشعه ماورای بنفش UV کلاس C

هر نان، حلقه‌ای از زنجیره زندگی است.

پشت عطر دل‌انگیز آن مسئولیت بزرگی نهفته است. همین مسئولیت بود که ما را بر آن داشت تا با تکیه بر دانش، چالش‌های این قهرمانان بی‌ادعا را آسان‌تر کنیم. چالش‌هایی که شاید خود ناوایان نقشی در آن نداشتند؛ از ناخالصی‌های آرد که در دستگاه‌ها مانع کیفیت مطلوب می‌شد تا نوسانات کیفیت و پیچیدگی فرایندهای تولید که کار را برای آنها سخت‌تر می‌کرد. این دغدغه ما را وادار کرد تا به طور جدی به بررسی راه‌حل‌های مؤثر بپردازیم. با همت تیم متخصص آرتا پخت، تحقیقات و طراحی‌ها برای بهینه‌سازی دستگاه‌ها و فرایندهای مرتبط با تولید نان آغاز شد. نتیجه این تلاش‌ها منجر به طراحی دستگاهی مبتنی بر فناوری‌های نوین شد که توانست چالش‌های موجود را رفع و کیفیت نان را ارتقا دهد. این محصول، که حاصل کار تیمی و تحقیقاتی ماست، در نمایشگاه بین‌المللی تهران رونمایی و با استقبال چشمگیری از سوی مشتریان داخلی و خارجی مواجه گردید. این موفقیت نه تنها نشان از کارآمدی دستگاه داشت، بلکه به اثبات رسید که نوآوری‌های علمی و فناوری می‌توانند راه‌گشای مشکلات صنایع باشند.





ARTA POKHT INDUSTRIAL GROUP

شرکت آرتاپخت، زیرمجموعه هلدینگ دانش بنیان صفریک رایانه سبلان، با بهره‌گیری از فناوری های نوین و توانمندی‌های تخصصی تیم خود، دستگاه‌های صنعتی پیشرفته‌ای برای صنایع نانوازی، تولیدکنندگان نان‌های حجیم و شیرینی‌پزی‌ها طراحی و تولید می‌کند. این دستگاه‌ها با طراحی مهندسی دقیق و اختراعات منحصر به فرد، مطابق با استانداردهای جهانی، علاوه بر ارتقاء سلامت، به بهینه‌سازی عملکرد و افزایش بهره‌وری در فرآیند تولید کمک می‌کنند. آرتاپخت با تکیه بر نوآوری مستمر، تحقیقات روز و تخصص علمی تیم خود، راهکارهای فناورانه پیشرفته‌ای را برای حل چالش‌های تولید مدرن ارائه داده و آینده‌ای روشن برای صنعت نان و شیرینی ترسیم می‌کند. این رویکرد، که ترکیبی از دقت مهندسی و کیفیت است، امکان ارتقاء همزمان کیفیت محصولات و بهینه‌سازی فرآیند تولید را برای فعالان صنعت فراهم می‌آورد.

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

+98 33 64 00 10

+98 912 006 0466

ARTAPOKHT.COM