



ARTA POKHT

**ARTAPOKHT
INDUSTRIAL GROUP**

FLOUR SIFTING MACHINE



 [ARTAPOKHT.COM](https://www.artapokht.com)

 [ARTAPOKHT](https://www.instagram.com/artapokht)

Неповторимый аромат хлеба каждая частичка, что дышит



- О компании
- Миссия, цели и видение
- Преимущества просеивания муки
- Влияние ультрафиолетовых лучей на муку
- Влияние аэрации на муку
- Преимущества промышленной машины для просеивания муки ArtaPokht
- Представление промышленной машины для просеивания муки ArtaPokht
- Технические характеристики
- Достижения



ARTA POKHT



О КОМПАНИИ

Промышленная группа ArtaPukht, входящая в состав инновационного холдинга Safric Computer Savelan, является ведущей и инновационной компанией в области новых технологий в промышленности хлебопечения и муки. С более чем десятилетним опытом научной работы и усилий по разработке и внедрению электромеханических устройств и специализированных электронных компонентов, компания стремится к выполнению своей миссии по улучшению здоровья общества и повышению качества хлебобулочных продуктов. Эта компания, ориентированная на передовые знания и предоставление научных и технологических решений, с самого начала активно работает в области исследований и разработок, специализированного программирования, передового прототипирования и производства промышленных изделий, соответствующих международным стандартам. С прочным присутствием на внутреннем рынке, она сделала значительные шаги в международной сфере. Генеральный директор компании, имеющий выдающиеся достижения в области изобретений и инноваций, вместе с командой высококвалифицированных специалистов и исследователей, поставил улучшение здоровья общества и повышение качества хлебобулочных продуктов в основу своей деятельности. Эта группа, опираясь на постоянные инновации и использование передовых технологий, движется вперед с твердым решением и неустанными усилиями в области трансформации и постоянного совершенствования промышленности муки и хлеба, а также улучшения качества и здоровья общества на мировом уровне.





МИССИЯ, ЦЕЛИ И ВИДЕНИЕ



МИССИЯ

Инновационная компания "Сафрик Компьютер Савелан" опирается на знания и новейшие технологии, занимается проектированием и производством передовых электромеханических устройств и компонентов, которые оптимизируют и повышают эффективность процессов производства хлеба, муки и сладостей на всех этапах промышленности и заводов. Мы сфокусированы на исследованиях и разработках, предоставлении научных и технологических решений и поддержке стандартов здоровья, чтобы удовлетворить потребности хлебопекарной и мукомольной промышленности и повысить качество производственных процессов.



ВИДЕНИЕ

Используя новейшие технологии, мы стремимся стать катализатором фундаментальных изменений в хлебопекарной, мукомольной и кондитерской промышленности. Наша цель — проектирование и производство устройств, соответствующих международным стандартам, которые позволят заводам и производителям этих отраслей решать возникающие проблемы с легкостью и в кратчайшие сроки. Продолжая этот инновационный подход, мы повышаем производительность во всех областях, связанных с мукой, и играем важную роль в улучшении здоровья и благосостояния общества.



ЦЕЛИ

Наша основная цель — разработка и производство передовых промышленных устройств и компонентов, которые с использованием новейших технологий и знаний будут удовлетворять потребности хлебопекарной и мукомольной промышленности как на внутреннем, так и на международном рынках. В сотрудничестве с командой специалистов и исследователей мы разрабатываем и производим продукты, которые, соблюдая международные стандарты, с постоянным улучшением качества и эффективности делают значительные шаги на международной арене.

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОСЕИВАНИЯ МУКИ

УЛУЧШЕНИЕ

АЭРАЦИИ И ПОДЪЁМ ТЕСТА

Просеивание муки способствует равномерному распределению воздуха в муке, что, в свою очередь, приводит к поднятию теста и увеличению объема хлеба при выпекании

УВЕЛИЧЕНИЕ

ПОГЛОЩЕНИЯ

ВОДЫ МУКОЙ И ТЕСТОМ

Просеянная мука, благодаря более мелкой структуре, имеет большую способность к поглощению воды, что в свою очередь улучшает качество теста

ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ КОМКОВ

Поскольку мука может сбиваться в комки из-за влаги, просеивание помогает устранить эти комки

УВЕЛИЧЕНИЕ

ОБЪЕМА ПРОДУКТА

Просеянная мука с аэрацией способствует увеличению объема конечного продукта, такого как хлеб и торт

УДАЛЕНИЕ НЕЧИСТОТ И КРУПНЫХ ЧАСТИЦ

Пропуская муку через сито, нечистоты и крупные частицы удаляются, и получается чистая и качественная мука

РАВНОМЕРНОСТЬ

ЧАСТИЦ МУКИ И

УВЕЛИЧЕНИЕ КАЧЕСТВА

ПРОДУКТА

Просеивание позволяет частицам муки достигать равномерного размера, что улучшает качество производимого хлеба и кондитерских изделий.



ВОЗДЕЙСТВИЕ УФ-С ЛУЧЕЙ НА МУКУ



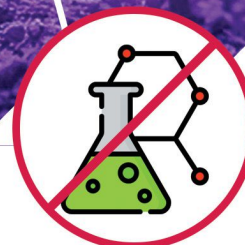
ЛАРВИЦИД И ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ НАСЕКОМЫХ ЗАГРЯЗНЕНИЙ

УФ-С может быть эффективным в контроле и уничтожении личинок насекомых и других биологических загрязнителей. Этот эффект имеет особое значение для хранимой муки, поскольку он может предотвратить загрязнение насекомыми и увеличить срок хранения муки.



ДЕЗИНФЕКЦИЯ И СОКРАЩЕНИЕ МИКРООРГАНИЗМОВ

УФ-С уничтожает микробы и патогены в муке, улучшая её дезинфекцию. Это повышает безопасность продуктов и помогает сохранить здоровье хлебобулочных изделий, снижая риск микробного загрязнения на всех этапах производства.



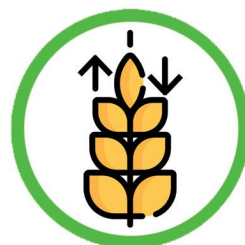
ОТСУТСТВИЕ ХИМИЧЕСКОГО УЩЕРБА ДЛЯ МУКИ

Основное преимущество УФ-С заключается в том, что оно не повреждает химическую структуру муки, улучшая её свойства без создания новых химических веществ, что повышает качество и санитарные характеристики хлеба.



УВЕЛИЧЕНИЕ СПОСОБНОСТИ ПОГЛОЩАТЬ ВОДУ

Ультрафиолетовое излучение УФ-С увеличивает способность муки поглощать воду, благодаря деполимеризации крахмала и раскрытию структуры белков, что способствует образованию водофильных групп и улучшает текстуру и качество хлеба.



РЕГУЛИРОВКА КАЧЕСТВА ГЛЮТЕНА

УФ-С излучение влияет на структуру глютена, улучшая его способность формировать сетку, что приводит к лучшему качеству текстуры хлеба и улучшению свойств теста для замеса.



УВЕЛИЧЕНИЕ СРОКА ХРАНЕНИЯ МУКИ

УФ-С излучение, разрушая ДНК и РНК микробов и грибов в муке, предотвращает их рост и размножение, уменьшая порчу. Этот безопасный и нехимический метод увеличивает срок хранения муки без изменения её вкуса и питательных качеств.

**ВОЗДЕЙСТВИЕ
ВЕНТИЛЯЦИИ
НА МУКУ**

УДАЛЕНИЕ
КОМКОВ МУКИ

УВЕЛИЧЕНИЕ
ВЛИЯНИЯ ВОДЫ

УЛУЧШЕНИЕ ВКУСА
И ЦВЕТА КОНЕЧНОГО
ПРОДУКТА

УВЕЛИЧЕНИЕ
КАЧЕСТВА И
СРОКА ХРАНЕНИЯ
КОНЕЧНОГО
ПРОДУКТА

УВЕЛИЧЕНИЕ
ОБЪЕМА КОНЕЧНОГО
ПРОДУКТА

УЛУЧШЕНИЕ
СТРУКТУРЫ
ТЕСТА

Устройство для просеивания муки с научно-обоснованным дизайном и использованием гигиеничной и устойчивой стали выполняет процесс разделения и оптимизации муки с высокой точностью и скоростью. Сначала мука поступает в специальный отсек, где она проходит через сетку с использованием ручного и маятникового метода, не повреждая текстуру. Этот процесс удаляет примеси и устраняет комки. Затем мука очищается от микроорганизмов с помощью ультрафиолетовой технологии и поступает в систему турбулентной вентиляции. Эта система улучшает качество, аромат и срок хранения конечного продукта, увеличивая способность к поглощению воды и кислорода.

Ультрафиолетовое излучение (UV) для дезинфекции муки

Увеличение способности поглощать воду мукой

Система турбулентной вентиляции для большего объема воздуха

Улучшение аромата и вкуса хлеба

Имитация ручного просеивания и маятникового движения

Высокая точность и скорость

Мощный и тихий двигатель

Цифровая система управления

Легкое и удобное использование

Без необходимости вибратора

Высокая безопасность устройства

Низкое энергопотребление

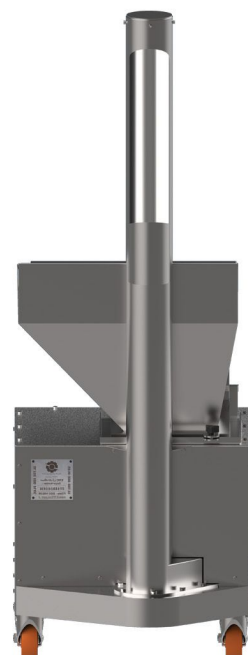
Минимальное образование пыли

Имеет патент и является научной разработкой

Устойчивая конструкция из гигиеничной нержавеющей стали

Оснащена колесами для легкого перемещения

Минимальный уровень шума



Трубопровод для транспортировки

Ёмкость

Подставка для муки

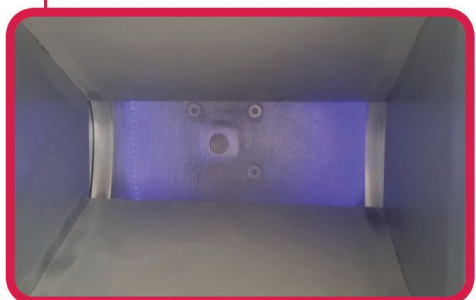
Простой пульт управления

Система колыбелевого сита

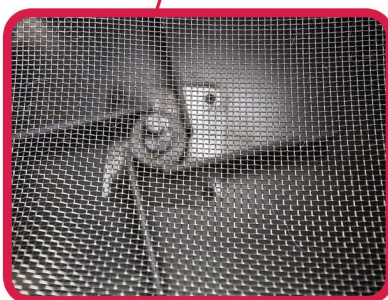
Выход трубопровода

Легкость в перемещении

Корпус из нержавеющей стали



Система УФ-С излучения для дезинфекции и уничтожения личинок муки



Сетчатое сито, заменяемое в разных размерах





Модель: AP-FS-515 Экспортное сито

Вместимость	3000 kg/h
Размеры	135x58x205 cm
Мощность двигателя	1.5 Horsepower
Потребляемая энергия	Однофазный с инвертором
Высота выхода	150cm
Вес	130kg
Объем резервуара	50kg
Материал корпуса	Нержавеющая сталь марки 304
Система дезинфекции	UVC



Модель: AP-FS-518 Экспортное сито

Вместимость	3000 kg/h
Размеры	135x58x235 cm
Мощность двигателя	1.5 Horsepower
Потребляемая энергия	Однофазный с инвертором
Высота выхода	185cm
Вес	135kg
Объем резервуара	50kg
Материал корпуса	Нержавеющая сталь марки 304
Система дезинфекции	UVC



Модель: AP-FS-410 Экономичное сито

Вместимость	1000 kg/h
Размеры	135x58x150 cm
Мощность двигателя	0.5 Horsepower
Потребляемая энергия	Однофазное электричество
Высота выхода	100cm
Вес	80kg
Объем резервуара	40kg
Материал корпуса	Нержавеющая сталь марки 304
Система дезинфекции	—



Модель: AP-FS-510 Промышленное сито

Вместимость	1000 kg/h
Размеры	135x58x155 cm
Мощность двигателя	1.0 Horsepower
Потребляемая энергия	Однофазное электричество
Высота выхода	100cm
Вес	120kg
Объем резервуара	50kg
Материал корпуса	Нержавеющая сталь марки 304
Система дезинфекции	UVC

Каждый хлеб — это звено в цепи жизни

За ароматом этого восхитительного хлеба скрывается большая ответственность. Именно эта ответственность побудила нас использовать знания для упрощения проблем этих скромных героев. Проблемы, которые, возможно, не зависели от пекарей: от примесей в муке, мешающих достижению оптимального качества, до колебаний качества и сложности производственных процессов, что усложняло их работу. Эта забота побудила нас серьезно рассмотреть эффективные решения. С усилиями команды специалистов ArtaPekht начались исследования и разработки для оптимизации устройств и процессов, связанных с производством хлеба. Результат этих усилий привел к созданию устройства, основанного на современных технологиях, которое смогло устранить существующие проблемы и улучшить качество хлеба. Этот продукт, результат нашей командной работы и исследований, был представлен на международной выставке в Тегеране и вызвал огромный интерес как среди отечественных, так и среди зарубежных клиентов. Этот успех не только продемонстрировал эффективность устройства, но и доказал, что научные и технологические инновации могут стать ключом к решению проблем в промышленности.





АРТА РОКНТ ПРОМЫШЛЕННАЯ ГРУППА

КОМПАНИЯ АРТАПЕХТ, ПОДРАЗДЕЛЕНИЕ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ХОЛДИНГА SAFRIK RAYANEN SABLAN, РАЗРАБАТЫВАЕТ И ПРОИЗВОДИТ ПЕРЕДОВЫЕ ПРОМЫШЛЕННЫЕ УСТРОЙСТВА ДЛЯ ПЕКАРЕЙ, ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ХЛЕБА И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ, ИСПОЛЬЗУЯ НОВЕЙШИЕ ТЕХНОЛОГИИ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ СВОЕЙ КОМАНДЫ. ЭТИ УСТРОЙСТВА, С ТОЧНЫМ ИНЖЕНЕРНЫМ ДИЗАЙНОМ И УНИКАЛЬНЫМИ ИЗОБРЕТЕНИЯМИ, СООТВЕТСТВУЮТ МЕЖДУНАРОДНЫМ СТАНДАРТАМ И СПОСОБСТВУЮТ НЕ ТОЛЬКО УЛУЧШЕНИЮ ЗДОРОВЬЯ, НО И ОПТИМИЗАЦИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ, УВЕЛИЧЕНИЮ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА. АРТАПЕХТ, ОПИРАЯСЬ НА ПОСТОЯННЫЕ ИННОВАЦИИ, СОВРЕМЕННЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ И НАУЧНУЮ ЭКСПЕРТИЗУ СВОЕЙ КОМАНДЫ, ПРЕДОСТАВЛЯЕТ ПЕРЕДОВЫЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ РЕШЕНИЯ ПРОБЛЕМ СОВРЕМЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА И РИСУЕТ СВЕТЛОЕ БУДУЩЕЕ ДЛЯ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ ОТРАСЛИ. ТАКОЙ ПОДХОД, СОЧЕТАЮЩИЙ ТОЧНОСТЬ ИНЖЕНЕРИИ И КАЧЕСТВО, ПОЗВОЛЯЕТ ОДНОВРЕМЕННО УЛУЧШАТЬ КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ И ОПТИМИЗИРОВАТЬ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПРОЦЕСС ДЛЯ УЧАСТНИКОВ ОТРАСЛИ.



ARTAPOKHT

ARTAPOKHT.COM