



ARTA POKHT

ARTAPOKHT
INDUSTRIAL GROUP

FLOUR SIFTING MACHINE



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

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

Eşsiz ekmek kokusu Her parça, nefes alıyor



- Şirket hakkında
- Misyon, hedefler ve vizyon
- Un elemanın avantajları
- Ultraviyole ışınlarının un üzerindeki etkisi
- Havalandırmanın un üzerindeki etkisi
- ArtaPokht un eleme endüstriyel makinesinin avantajları
- ArtaPokht un eleme endüstriyel makinesinin tanıtımı
- Teknik özellikler
- Başarılar



ARTA POKHT



Şirket hakkında

ArtaPokht sanayi grubu, yenilikçi O1RS holdinginin bir parçası olarak, ekmekçilik ve un sanayisinde yeni teknolojiler konusunda lider ve yenilikçi bir şirkettir. On yılı aşkın bilimsel deneyim ve elektromekanik cihazlar ile özel elektronik bileşenlerin tasarımı ve geliştirilmesi konusunda gösterdiği çabalarla şirket, toplum sağlığını iyileştirme ve unlu mamul ürünlerin kalitesini artırma misyonunu yerine getirmeyi hedeflemektedir. İleri düzeyde bilgiye dayalı ve bilimsel ile teknolojik çözümler sunmaya odaklanan bu şirket, araştırma ve geliştirme, özel yazılım geliştirme, ileri prototipleme ve uluslararası standartlara uygun sanayi ürünleri üretimi alanlarında aktif bir şekilde çalışmaktadır. İç pazarda sağlam bir varlık göstererek, uluslararası alanda önemli adımlar atmıştır. Şirketin CEO'su, buluş ve yenilikler konusunda olağanüstü başarılar elde etmiş ve yüksek nitelikli uzmanlar ve araştırmacılardan oluşan ekibiyle, toplum sağlığını iyileştirme ve unlu mamul ürünlerin kalitesini artırma konusunu şirket faaliyetlerinin temel amacı olarak belirlemiştir. Bu grup, sürekli yenilikler ve ileri teknolojilerin kullanımıyla, un ve ekmek sanayisinin dönüşümü ve sürekli iyileştirilmesi konusunda kararlı bir şekilde ilerlemektedir. Ayrıca, dünya çapında toplum sağlığını ve kaliteyi iyileştirmek için sürekli olarak çaba göstermektedir.





Misyon, Hedefler ve Vizyon



Misyon

Yenilikçi 01RS şirketi, bilgi ve en son teknolojilere dayanarak, un, ekmek ve tatlı üretim süreçlerini endüstriyel tesislerde ve fabrikalarda tüm aşamalarda optimize eden ve verimliliği artıran ileri düzey elektromekanik cihazlar ve bileşenlerin tasarım ve üretimi ile ilgilenmektedir. Araştırma ve geliştirmeye, bilimsel ve teknolojik çözümler sunmaya ve sağlık standartlarını desteklemeye odaklanıyoruz, böylece ekmekçilik ve un sanayisinin ihtiyaçlarını karşılayarak üretim süreçlerinin kalitesini artırıyoruz.



Vizyon

En son teknolojileri kullanarak, ekmekçilik, un sanayi ve pastacılık endüstrilerinde köklü değişimlerin katalizörü olmayı hedefliyoruz. Amacımız, uluslararası standartlara uygun cihazlar tasarlamak ve üretmek, böylece bu sektörlerin fabrikaları ve üreticileri karşılaştıkları sorunları kolayca ve en kısa sürede çözebilirler. Bu yenilikçi yaklaşımı sürdürerek, unla ilgili tüm alanlarda verimliliği artırıyor ve toplum sağlığı ve refahını iyileştirmede önemli bir rol oynuyoruz.



Hedefler

Ana hedefimiz, en son teknolojiler ve bilgiler kullanarak, iç pazar ve uluslararası pazarlarda ekmekçilik ve un sanayisinin ihtiyaçlarını karşılayacak ileri düzey sanayi cihazları ve bileşenleri tasarlamak ve üretmektir. Uzmanlar ve araştırmacılardan oluşan bir ekip ile işbirliği yaparak, uluslararası standartlara uygun, kalite ve verimliliği sürekli iyileştirecek uluslararası arenada önemli adımlar atan ürünler tasarlayıp üretiyoruz.

Un eleminin avantajları

Havalandırma iyileştirmesi ve hamurun yükseltilmesi

Un eleme, un içinde havanın eşit şekilde dağılmasına yardımcı olur ve bu da hamurun yükselmesine ve ekmeğin pişirme sırasında hacminin artmasına yol açar.

Un ve hamurun su emiliminin artması

Eleme yapılmış un, daha ince yapısı sayesinde daha fazla su emme kapasitesine sahiptir ve bu da hamurun kalitesini iyileştirir.

Topaklanma oluşumunun önlenmesi

Un, nem nedeniyle topaklanabilir, bu yüzden eleme bu topakların ortadan kaldırılmasına yardımcı olur.

Ürünün hacminin artması

Havalandırılmış eleme yapılmış un, ekme ve kek gibi nihai ürünlerin hacminin artmasına yardımcı olur.

Kir ve büyük parçacıkların giderilmesi

Unu elekten geçirerek, kir ve büyük parçacıklar giderilir ve temiz, kaliteli un elde edilir.

Un taneciklerinin eşitliği ve ürün kalitesinin artması

Eleme, un taneciklerinin eşit bir boyuta ulaşmasını sağlar ve bu da üretilen ekme ve pastacılık ürünlerinin kalitesini iyileştirir.



UV-C ışınlarının un üzerindeki etkisi



Larva öldürme ve haşere kirliliği önleme

UV-C, böcek larvalarını ve diğer biyolojik kirleticileri kontrol etme ve yok etme konusunda etkili olabilir.

Bu etki, depolanan un için özellikle önemlidir, çünkü böceklerden kaynaklanan kirlenmeyi önleyebilir ve unun raf ömrünü uzatabilir.



Dezenfeksiyon ve mikroorganizmaların azaltılması

UV-C, un içindeki mikropları ve patojenleri yok eder, böylece dezenfeksiyonunu iyileştirir. Bu, ürünlerin güvenliğini artırır ve ekmekçilik ürünlerinin sağlığını korumaya yardımcı olur, üretim aşamalarının her birinde mikroplu kirlenme riskini azaltır.



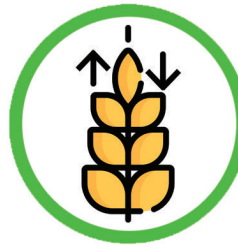
Un için kimyasal zarar olmaması

UV-C'nin başlıca avantajı, unun kimyasal yapısını bozmayarak, yeni kimyasal maddeler oluşturmadan özelliklerini iyileştirmesi ve bu da ekmeğin kalitesini ve hijyenik özelliklerini artırmasıdır.



Su emme kapasitesinin artması

UV-C ultraviyole ışını, nişastanın depolimerizasyonu ve protein yapılarının açılması sayesinde unun su emme kapasitesini artırır, bu da suya duyarlı grupların oluşmasına yol açar ve ekmeğin dokusunu ve kalitesini iyileştirir.



Gluten kalitesinin düzenlenmesi

UV-C ışını, gluten yapısını etkiler ve ağ kurma yeteneğini iyileştirir, bu da ekmeğin doku kalitesini artırır ve yoğurma için hamurun özelliklerini geliştirir.



Unun saklama süresinin artırılması

UV-C ışını, un içindeki mikropların ve mantarların DNA ve RNA'sını tahrip ederek, onların büyümesini ve çoğalmasını engeller, böylece bozulmayı azaltır. Bu güvenli ve kimyasal olmayan yöntem, unun tadı ve besin değerlerinde değişiklik yapmadan saklama süresini artırır.

**Havalandırmanın
un üzerindeki
etkisi**

Un topaklarının
giderilmesi

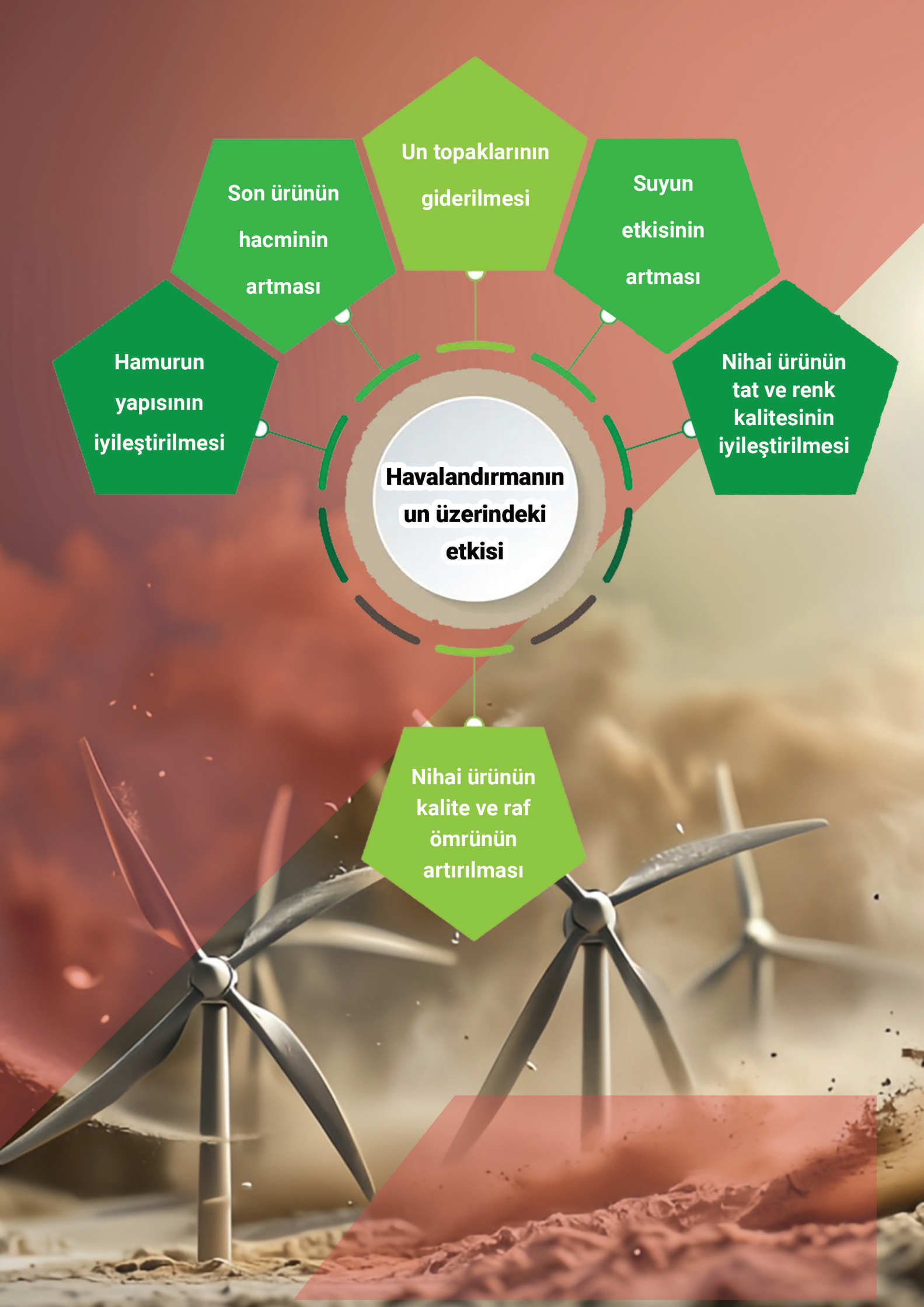
Suyun
etkisinin
artması

Nihai ürünün
tat ve renk
kalitesinin
iyileştirilmesi

Nihai ürünün
kalite ve raf
ömrünün
artırılması

Son ürünün
hacminin
artması

Hamurun
yapısının
iyileştirilmesi



Bilimsel temelli tasarıma sahip ve hijyenik, dayanıklı çelikten üretilmiş un eleme cihazı, unu yüksek hassasiyet ve hızla ayırma ve optimize etme sürecini gerçekleştirir. Öncelikle un, özel bir bölmeye girer ve dokusuna zarar vermeden manuel ve sarkaç yöntemi kullanılarak bir elek sisteminden geçer. Bu işlem safsızlıkları giderir ve topaklanmayı önler. Daha sonra un, ultraviyole (UV-C) teknolojisi ile mikroorganizmalardan arındırılır ve türbülanslı havalandırma sistemine yönlendirilir. Bu sistem, ürünün kalitesini, aromasını ve raf ömrünü artırırken su ve oksijen emilimini de iyileştirir.

Unun dezenfekte edilmesi için ultraviyole (UV) ışınları kullanımı

Unun su emme kapasitesinin artırılması

Daha fazla hava girişi için türbülanslı havalandırma sistemi

Ekmek aroması ve tadının iyileştirilmesi

Manuel eleme ve sarkaç hareketinin taklit edilmesi

Yüksek hassasiyet ve hız

Güçlü ve sessiz motor

Dijital kontrol sistemi

Kolay ve rahat kullanım

Titreşim sistemine (vibratör) ihtiyaç duymadan çalışması

Cihazın yüksek güvenliği

Düşük enerji tüketimi

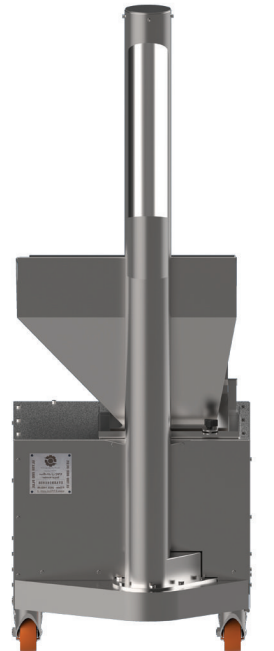
Minimum toz oluşumu

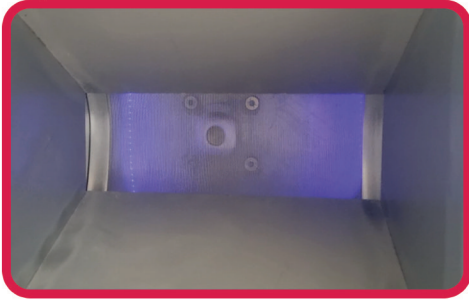
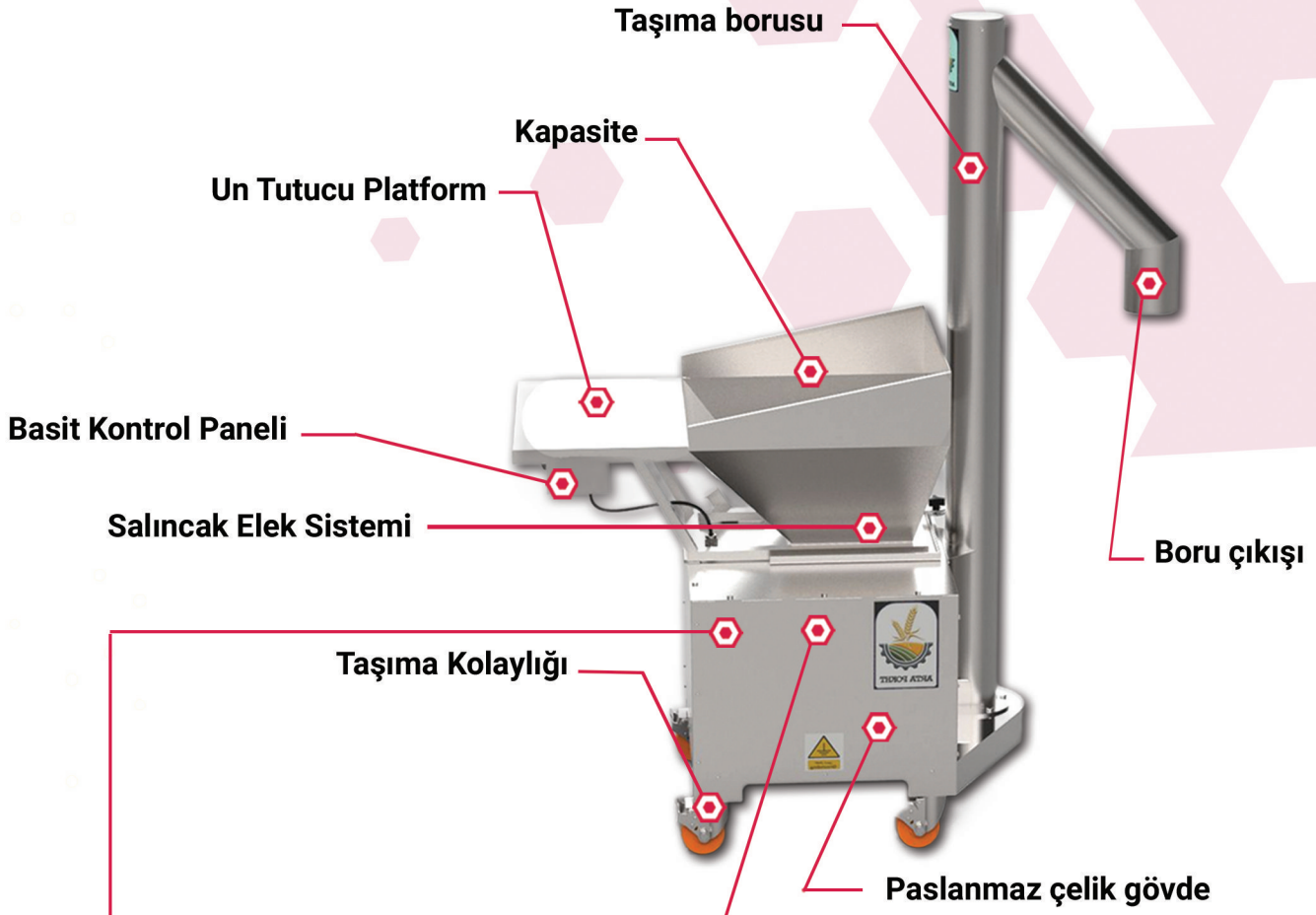
Patentli ve bilimsel bir tasarıma sahip

Hijyenik paslanmaz çelikten dayanıklı yapı

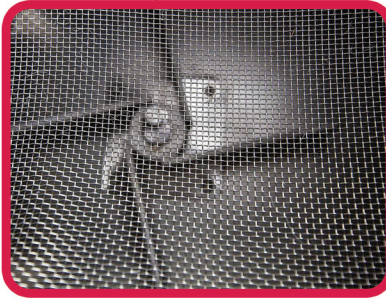
Kolay taşınabilirlik için tekerleklerle donatılmış

Minimum ses seviyesi





Un böceği larvalarını öldürmek
ve dezenfeksiyon için
UV-C ışını sistemi



Farklı boyutlarda
değiştirilebilir ağıl elek





Model: AP-FS-515 İhracat Eleği	
Kapasite	3000 kg/h
Boyutlar	135x58x205 cm
Motor Gücü	1.5 Horsepower
Tüketilen Enerji	İnvertörlü tek fazlı
Çıkış Yüksekliği	150cm
Ağırlık	130kg
Depo hacmi	50kg
Gövde malzemesi	304 Paslanmaz Çelik
Dezenfeksiyon sistemi	UVC



Model: AP-FS-518 İhracat Eleği	
Kapasite	3000 kg/h
Boyutlar	135x58x235 cm
Motor Gücü	1.5 Horsepower
Tüketilen Enerji	İnvertörlü tek fazlı
Çıkış Yüksekliği	185cm
Ağırlık	135kg
Depo hacmi	50kg
Gövde malzemesi	304 Paslanmaz Çelik
Dezenfeksiyon sistemi	UVC



Model: AP-FS-410 Ekonomik Elek	
Kapasite	1000 kg/h
Boyutlar	135x58x150 cm
Motor Gücü	0.5 Horsepower
Tüketilen Enerji	Tek fazlı elektrik
Çıkış Yüksekliği	100cm
Ağırlık	80kg
Depo hacmi	40kg
Gövde malzemesi	304 Paslanmaz Çelik
Dezenfeksiyon sistemi	—



Model: AP-FS-510 Endüstriyel Elek	
Kapasite	1000 kg/h
Boyutlar	135x58x155 cm
Motor Gücü	1.0 Horsepower
Tüketilen Enerji	Tek fazlı elektrik
Çıkış Yüksekliği	100cm
Ağırlık	120kg
Depo hacmi	50kg
Gövde malzemesi	304 Paslanmaz Çelik
Dezenfeksiyon sistemi	UVC

Her ekmek, yaşam zincirinde bir halkadır

Bu nefis ekmeğin arkasındaki koku büyük bir sorumluluğu gizliyor. İşte bu sorumluluk, bu alçakgönüllü kahramanların sorunlarını basitleştirmek için bilgimizi kullanmaya yönlendirdi. Belki de fırıncılarla ilgisi olmayan bu sorunlar: Ekmek kalitesini en üst seviyeye çıkarmayı engelleyen, unlardaki yabancı maddelerden kalite dalgalanmalarına ve üretim süreçlerinin zorluklarına kadar pek çok şey. Bu kaygı bizi etkili çözümler üzerinde ciddi şekilde düşünmeye itti. ArtaPekht ekibinin çabalarıyla, ekmek üretimiyle ilgili cihazlar ve süreçlerin optimizasyonu için araştırma ve geliştirme çalışmalarına başlandı. Bu çabaların sonucu olarak, mevcut sorunları çözebilen ve ekmek kalitesini artıran bir cihaz üretildi. Bu ürün, ekip çalışmamızın ve araştırmalarımızın bir sonucu olarak, Tahran'daki uluslararası fuarda sergilendi ve hem yerli hem de yabancı müşterilerden büyük ilgi gördü. Bu başarı, cihazın etkinliğini göstermekle kalmadı, aynı zamanda bilimsel ve teknolojik yeniliklerin sanayideki sorunları çözmek için bir .anahtar olabileceğini kanıtladı





ARTA POKHT SANAYİ GRUBU

ARTAPOKHT, 01RS BİLİMSEL-TEKNOLOJİK HOLDİNGİNİN BİR PARÇASI OLARAK, FIRINCILAR, EKMEK VE PASTACILIK ÜRÜNLERİ ÜRETİCİLERİ İÇİN EN SON TEKNOLOJİLER VE UZMAN EKİBİNİN YETENEKLERİNİ KULLANARAK İLERİ ENDÜSTRİYEL CİHAZLAR TASARLAR VE ÜRETİR. BU CİHAZLAR, HASSAS MÜHENDİSLİK TASARIMI VE BENZERSİZ İCATLARI İLE ULUSLARARASI STANDARTLARA UYGUN OLUP, SADECE SAĞLIĞI İYİLEŞTİRMEKLE KALMAZ, AYNI ZAMANDA ÜRETİM VERİMLİLİĞİNİ OPTİMİZE EDER VE ÜRETİM SÜRECİNİN ETKİNLİĞİNİ ARTIRIR. ARTAPOKHT, SÜREKLİ YENİLİKLER, GÜNCEL ARAŞTIRMALAR VE EKİBİNİN BİLİMSEL UZMANLIĞINA DAYALI OLARAK, MODERN ÜRETİM SORUNLARINI ÇÖZMEK İÇİN İLERİ TEKNOLOJİ ÇÖZÜMLERİ SUNAR VE EKMEKÇİLİK VE PASTACILIK ENDÜSTRİSİ İÇİN PARLAK BİR GELECEK ÇİZER. BU MÜHENDİSLİK HASSASİYETİ VE KALİTEYİ BİRLEŞTİREN YAKLAŞIM, AYNI ANDA ÜRÜN KALİTESİNİ ARTIRMAYI VE ENDÜSTRİ KATILIMCILARI İÇİN ÜRETİM SÜRECİNİ OPTİMİZE ETMEYİ SAĞLAR.

