



صنایع الآلات
نویین صنعة

١	■ من نحن
٢	■ المنتجات
٣	■ ماكينات الفلافل الأوتوماتيكية (أوتوماتيكياً بشكل كامل)
٤	■ الماكينات الصناعية لصنع الفلافل (أوتوماتيكياً بشكل كامل) - موديل K
٨	■ ماكينات الفلافل الأوتوماتيكية_ موديل PN
١٢	■ ماكينات الفلافل الأوتوماتيكية موديل NK3
١٤	■ ماكينة صنع قوالب الفلافل موديل RF
١٧	■ ماكينة صنع قوالب الفلافل المزودة بنظام سير ناقل موديل RN
١٩	■ ماكينة صنع قوالب الفلافل المزودة بحوض واحد للقلي بين ماري موديل RS1
٢٢	■ ماكينة صنع قوالب الفلافل المزودة بحوضين للقلي بين ماري موديل RS2
٢٥	■ القلايات الأتوماتيكية الصناعية
٢٦	■ قلاية طاولة أوتوماتيكية بشكل كامل
٢٨	■ قلاية صناعية أوتوماتيكية بشكل كامل
٣١	■ ماكينات تقطيع الفاصوليا الخضراء الأوتوماتيكية
٣٦	■ ماكينة خلط صناعي أفقي
٣٨	■ ماكينة التقطيع لمطاعم الوجبات السريعة
٤٠	■ خط كامل لإنتاج الناجتس و البرجر والفلافل والكوتليت
٤١	■ رافعة متحركة
٤٤	■ مفرمة/خلط صناعي
٤٦	■ ماكينة صناعية لصنع قوالب
٤٩	■ ماكينة موزعة الصلصة
٥٢	■ ماكينة موزعة طحين البقسماط
٥٥	■ ماكينة القلاية نظام سكة
٥٦	■ ماكينة تبريد مسبق
٥٩	■ الشهادات
٦٣	■ اتصل بنا

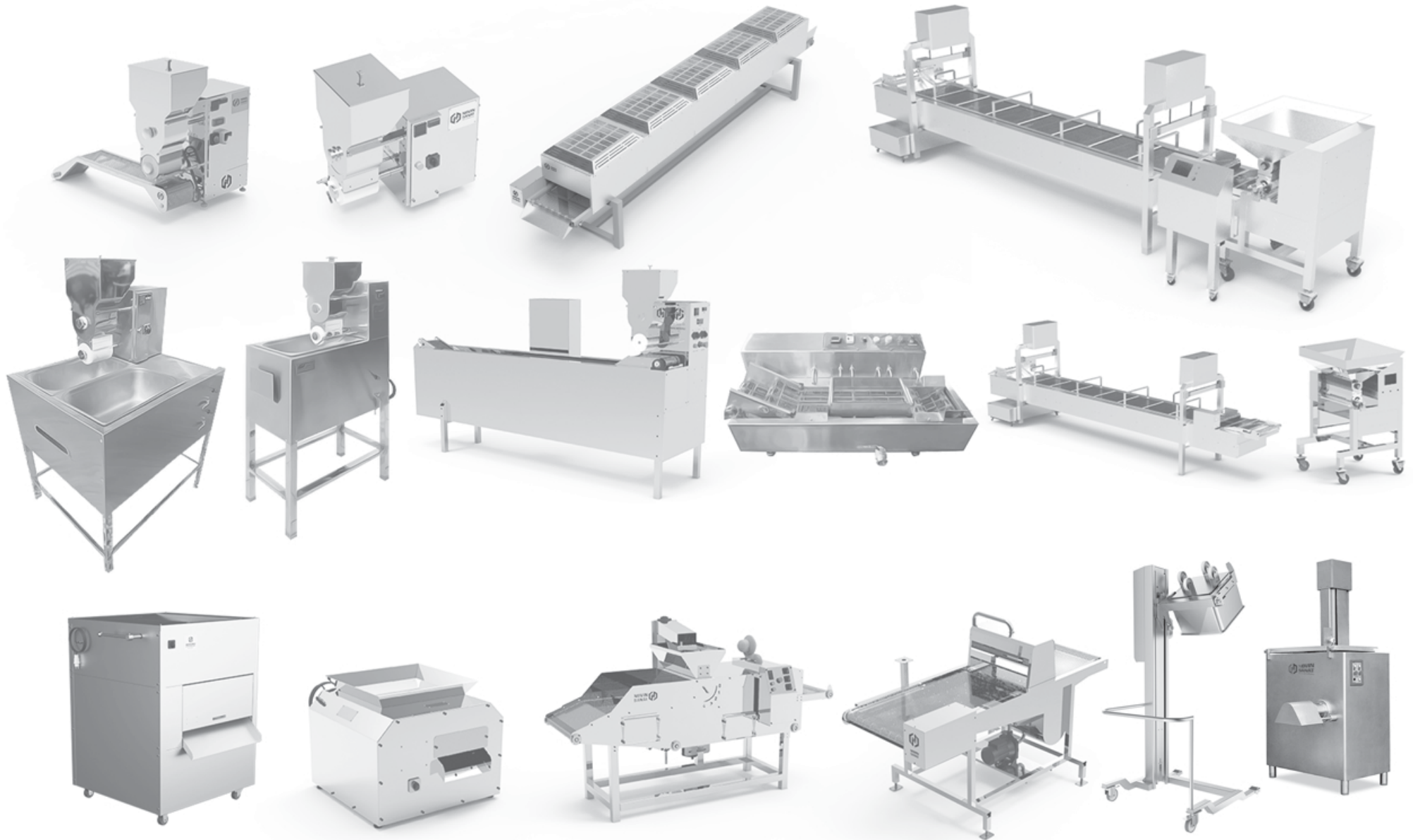
NOVIN SAINVAT Industrial Machinery

من نحن

شركة "نوين صنعت"

المرجع المتخصص لتصنيع مختلف أنواع ماكينات الفلافل الأوتوماتيكية في العالم

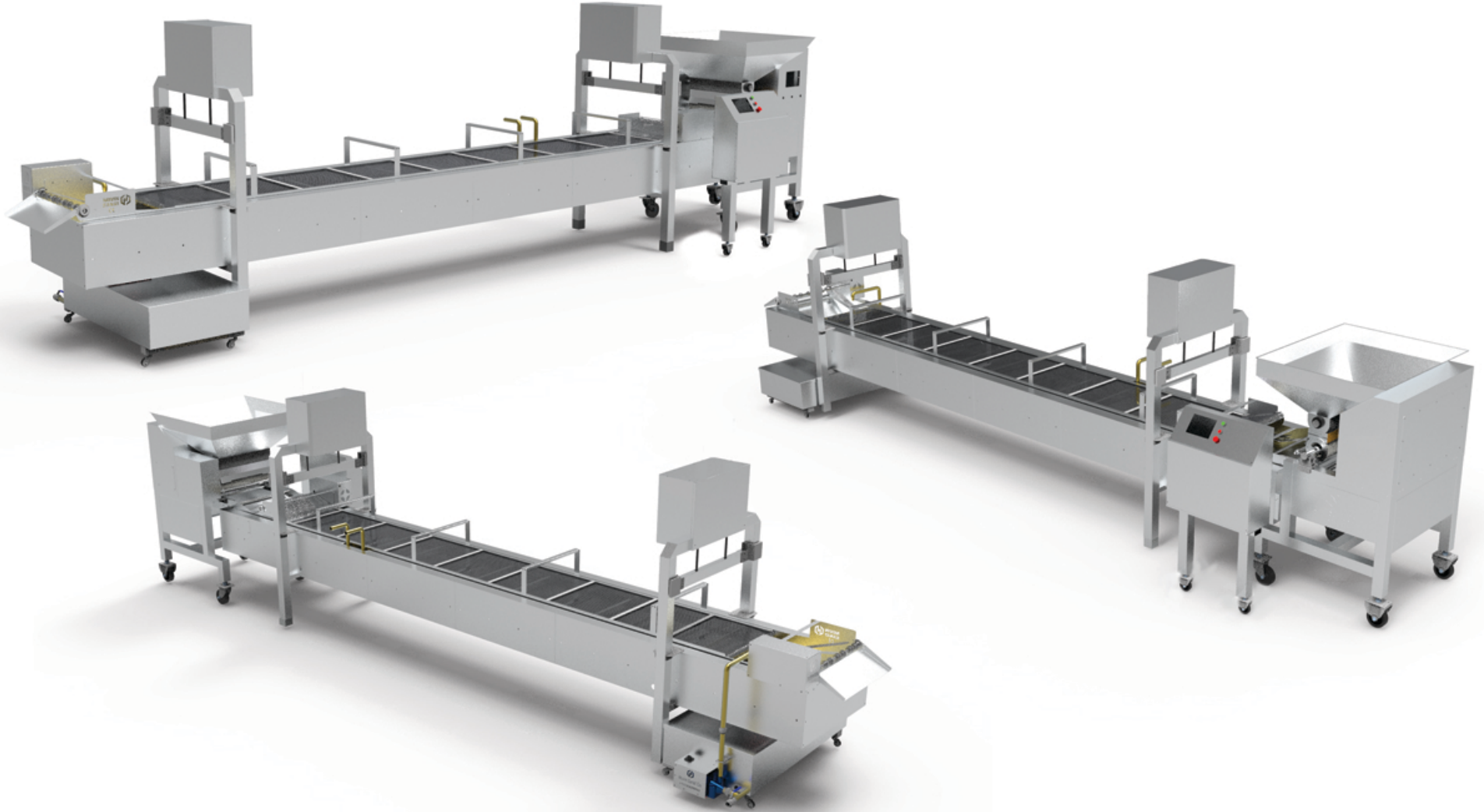
تعد شركة "نوين صنعت" إحدى أكبر المصممين والمصنعين لمعدات وماكينات صناعة المواد الغذائية في الشرق الأوسط، كما إنها تعتبر المرجع الوحيد لتصنيع ماكينات الفلافل الأوتوماتيكية (أوتوماتيكياً بشكل كامل) في العالم. قد حققت شركة "نوين صنعت" تطوراً ملموساً وقفزة نوعية في مجال صناعة معدات وماكينات المواد الغذائية في الأسواق العالمية، من خلال الاستعانة بطاقتهم متمرس وخبير، والاستفادة من الإبداعات والأفكار الجديدة في التصنيع والتصميم في هذا الشأن، حيث ساهم ذلك في حصول الشركة على شهادة مكتب براءات الاختراع الأوروبي في عام 2001 وكذلك على علامة CE لتصدير منتجاتها إلى أوروبا.



ماكينات الفلافل الأوتوماتيكية (أوتوماتيكياً بشكل كامل)



الماكينات الصناعية لصنع الفلافل (أوتوماتيكياً بشكل كامل) - موديل K (ناجتس ، كوتليت)



تستهلك هذه الماكينة قدرًا قليلاً من الزيت، وتشمل معدات صنع القوالب، وطاولة قلي، وخزان الذخيرة، وفلتر للزيت، وهي مزودة برافعة سير ناقل، وسيتم عرضها في ثلاث موديلات K2-K3-K4، كما إن هذه الماكينة مسجلة برقم 82438 لبراءة الاختراع لصالح شركة "نوين صنعت". وحظيت هذه الأجهزة باهتمام وعناية دولية لدى المصانع الكبيرة المرتبطة بالمواد الغذائية، وذلك بسبب قدرتها العالية وإمكانياتها الفائقة وكذلك انتشاره الواسع، حيث تم تصديرها إلى عدد من الدول المتقدمة بما في ذلك الولايات المتحدة وألمانيا والسويد وفرنسا والدنمارك وفنلندا وهولندا.

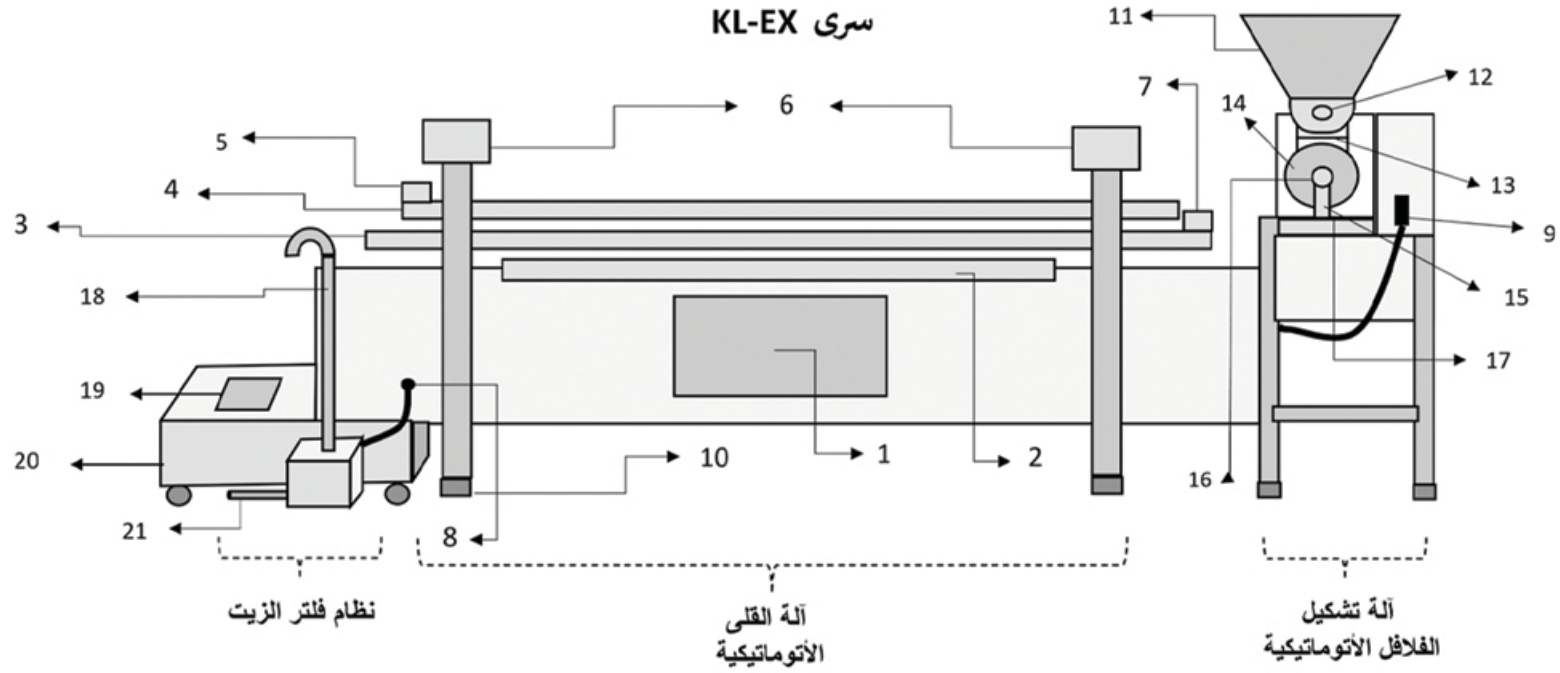
الميزات العامة :

- ▶ يؤدي الاستهلاك القليل للزيت في طاولة القلي إلى توفير المزيد من الطاقة سواء كان كهرباء أو غاز
- ▶ بدون الحاجة إلى مضخة هواء
- ▶ تتمتع بالقدرة الاستيعابية لإنتاج ما بين 3000 إلى 30000 حبة فلفل أو ناجتس خلال ساعة
- ▶ تقوم الماكينة عند القلي بضخ الزيت إلى الطاولة تلقائياً
- ▶ إمكانية ضبط سرعة صنع القوالب
- ▶ إمكانية إنتاج فلفل مطبوخ جزئياً وفلفل مطبوخ تماماً
- ▶ إمكانية تركيب قوالب مثقوبة للفلفل والكوتليت والناجتس والهامبرجر
- ▶ إنتاج أوتوماتيكي للفلفل دون تدخل القوى البشرية العاملة
- ▶ مدخل كهرباء 220 فولت وتيار أحادي الطور
- ▶ ذات شاشة PCL لعرض درجة حرارة الزيت مع إمكانية تنظيمها
- ▶ ذات شاشة لمس للتحكم بالجهاز
- ▶ مزودة برافعة سير ناقل لغسل الجهاز
- ▶ ذات خزان ذخيرة ونظام تصفية الزيت من أجل زيادة مقاومة الزيت
- ▶ طرق معالجة حرارية بالغاز، غلاية زيت ساخن، حوض مكون من طبقتين، مسخن كهربائي (وفقاً لطلبات الزبائن)
- ▶ عدم رمي مباشر للفلفل تجنباً لزيادة استهلاك الزيت
- ▶ فرن حراري ذو معايير عالية تجنباً لإهدار الطاقة
- ▶ مزود بصينية لجمع المواد الزائدة من أجل زيادة عمر الزيت
- ▶ مصنوعة من أحسن مواد أولية (ستيل 304)
- ▶ حاصلة على علامة CE الأوروبية
- ▶ خدمات ما بعد البيع لمدة 10 سنوات وضمان لمدة سنة واحدة

البيانات الفنية الماكينات الصناعية لصنع الفلافل (أوتوماتيكياً بشكل كامل) K

الميزات	موديل K4	موديل K3	موديل K2	موديلات ماكينات الفلافل الأوتوماتيكية K
تمتص الماكينة بقدرة عالية لإنتاج الفلافل مقارنة مع أبعادها	٢ الى ٣ طن	١٠٥ الى ٢ طن	١ الى ١٠٥ طن	ظرفيت توليد فلافل در روزالقدرة الإنتاجية لحبة فلافل يومياً
الماكينات ذات أحجام مناسبة ولا تأخذ أماكن كبيرة لاستقرارها بما يساهم في تخفيض تكاليف إيجار الأماكن	٧٠٠*٨٤*٢٣٠	٥٧٥*٨٤*٢٣٠	٤٥٥*٨٤*٢٣٠	الأبعاد (سم)
تستهلك الماكينة قدرًا قليلاً من الزيت بما يساهم في توفير المزيد من الزيت والطاقة	١٢٠	٩٥	٦٩	حجم الزيت المطلوب للحوض (لتر)
محرك بالغ القوة وفي نفس الوقت منخفض الاستهلاك	٢/٥	٢/٥	٢/٥	إجمالي قدرة المحرك الكهربائي (HP)
فواتير الكهرباء ستكون منخفضة الثمن	٧٨	٧٨	٧٨	استهلاك الطاقة وفقاً لوحد (كيلوواط) نظام معالجة حرارية بالغاز
تعمل بالجهد الكهربائي الرئيسي وهي سهلة الاستخدام	تيار أحادي الطور	تيار أحادي الطور	تيار أحادي الطور	تيار الكهرباء (نظام معالجة حرارية بالغاز)
تم محاسبة هذا الحجم نظراً إلى سعة القمع أخذاً في الاعتبار المعايير الراجعة في هذا الشأن بما يساهم في الحفاظ المواد الخام	٤٠	٤٠	٤٠	سعة القمع (كجم)
سهولة الاستخدام والذكاء الاصطناعي تساعدان على التحكم في جميع أجزاء الجهاز	PLC مع تقنية اللمس الشامل	PLC مع تقنية اللمس الشامل	PLC مع تقنية اللمس الشامل	نظام تحكم الجهاز

الميزات	موديل K4	موديل K3	موديل K2	موديلات ماكينات الفلافل الأوتوماتيكية K
مقاومة الماكينة العالية في مختلف الظروف	الفلواذ المقاوم للتآكل (الستانلس ستيل)	الفلواذ المقاوم للتآكل (الستانلس ستيل)	الفلواذ المقاوم للتآكل (الستانلس ستيل)	نوع مادة كباس المحرك، الغطاء، الهيكل، القمع، سكة طاولة القلي، شبكة القلي، براغي فاخرة
الحفاظ على منسوب الزيت في طاولة القلي	متوفر	متوفر	متوفر	ضخ الزيت تلقائياً
خفيفة الوزن وصحية	تفلون	تفلون	تفلون	نوعية مادة الأسطوانة
يمكنك إنتاج فلافل مطبوخ جزئياً وكذلك مطبوخ بالكامل. كما يمكن تنظيم الماكينة على الصيغة المطلوبة حسب طلبك في أية فترة زمنية	متوفر	متوفر	متوفر	نظام تنظيم الفترة اللازمة للقلي
دون احتراق الزيت والفلافل	متوفر	متوفر	متوفر	نظام تنظيم درجة حرارة الزيت
سوف تعلم إحصائيات حبات الفلافل حتى لا تحتاج إلى إحصائها ثانية بعد القلي	متوفر	متوفر	متوفر	عداد حبات الفلافل
سهولة الغسيل	متوفر	متوفر	متوفر	رافعة لسكة طاولة القلي
مقاومة أكثر للزيت وسهولة في غسل الماكينة وخزان الاحتفاظ بالزيت	متوفر	متوفر	متوفر	فلتر زيت

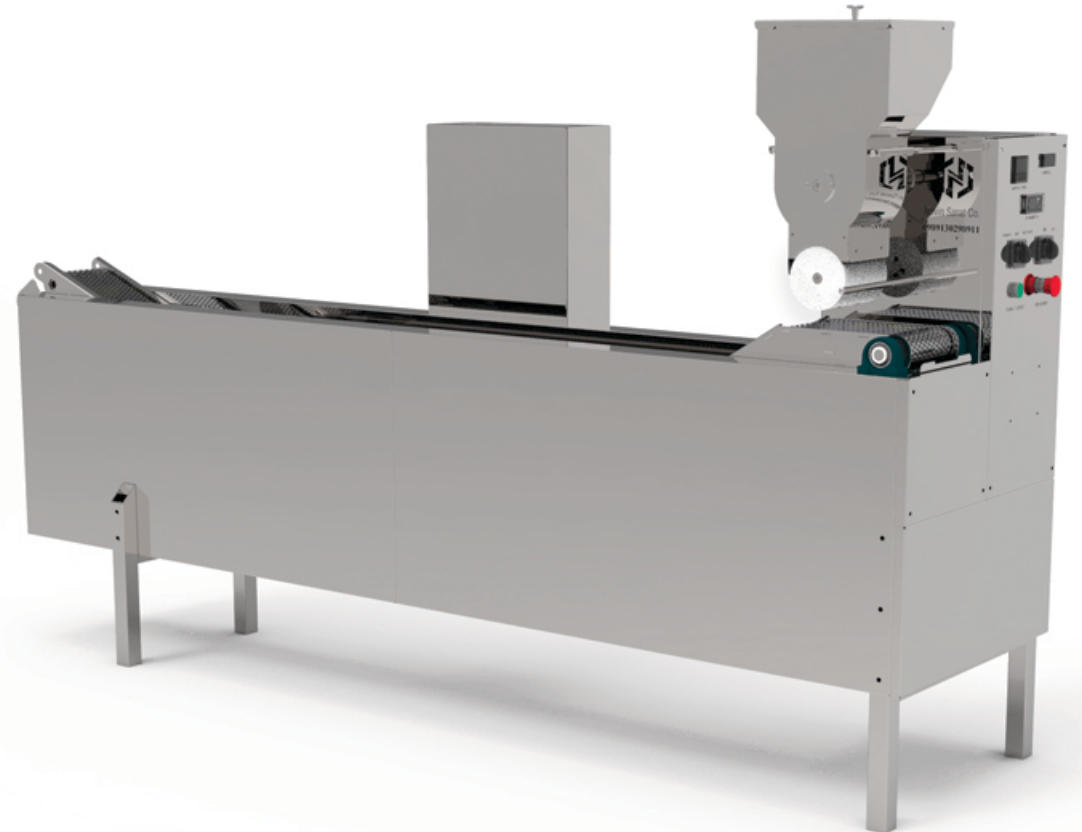
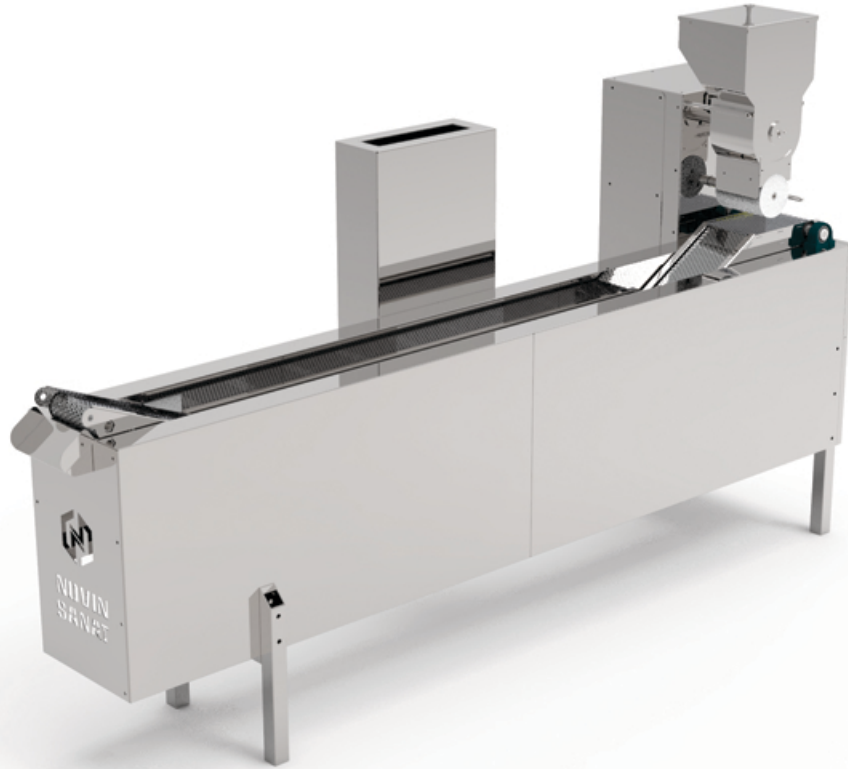


1	لوحة كهربائية	8	مقبس خزان الزيت	15	قاعدة الأسطوانة
2	عناصر التسخين	9	مقبس ورود الكهرباء في طاولة القلي	16	براغي الأسطوانة
3	حزام أول لسير ناقل	10	قاعدة	17	سلك الكاتر والمحرك
4	حزام ثاني لسير ناقل	11	قمع	18	أنبوب خروج الزيت
5	محرك الحزام الثاني لسير ناقل	12	براغي القمع	19	بوابة دخول الزيت
6	محرك الرافعة	13	تفلون وسط	20	خزان الزيت الرئيسي
7	محرك طاولة القلي	14	أسطوانة المحرك	21	أنبوب إخلاء الزيت



ماكينات الفلافل الأوتوماتيكية (موديل PN)

(ناجتس، كوتليت)



ماكينات الفلافل (أوتوماتيكياً بشكل كامل) موديل PN، دون تدخل القوى البشرية العاملة وبطريقة حديثة لإنتاج الفلافل والناجتس والكوتليت. تشمل هذه الماكينة معدات صنع القوالب، وطاولة قلي، وسيتم عرضها في ثلاث موديلات PN1, PN2 وPN3، كما إن هذه الماكينة مسجلة برقم 82438 لبراءة الاختراع لصالح شركة "نوين صنعت".

وحظيت هذه الأجهزة باهتمام وعناية المطاعم والمطابخ الصناعية، وذلك بسبب كفاءتها العالية ووزنها الخفيف ولاسيما استهلاكها القليل من الزيت، وهو الأمر الذي تحول هذه الماكينة إلى بديلة مناسبة للطرق والأجهزة التقليدية.

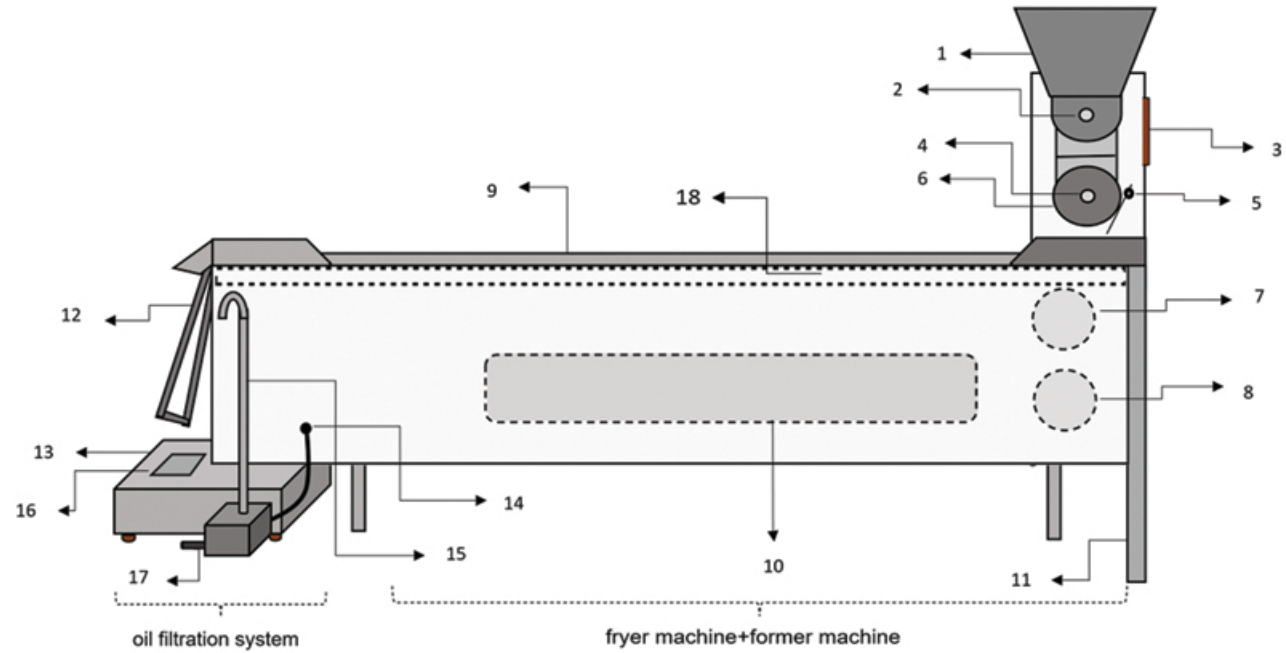
الميزات العامة :

- ◀ يؤدي الاستهلاك القليل للزيت في طاولة القلي إلى توفير المزيد من الطاقة سواء كان كهرباء أو غاز
- ◀ إمكانية تنظيم الفترة اللازمة للطبخ
- ◀ إمكانية إنتاج فلافل مطبوخ جزئياً وفلافل مطبوخ تماماً
- ◀ إمكانية تركيب قوالب مثقوبة للفلافل والكوتليت والناجتس
- ◀ مزودة بعدد حبات الفلافل
- ◀ عدم رمي مباشر للفلافل تجنباً لزيادة استهلاك الزيت
- ◀ بدون الحاجة إلى مضخة هواء
- ◀ مزودة بفرن حراري ذات معايير عالية تجنباً لإهدار الطاقة
- ◀ مزود بصينية لجمع المواد الزائدة من أجل زيادة عمر الزيت
- ◀ مصنوع من أحسن مواد أولية (استيل 304)
- ◀ طرق معالجة حرارية بالغاز، غلاية زيت ساخن، حوض مكون من طبقتين، مسخن كهربائي (وفقاً لطلبات الزبائن)
- ◀ إمكانية تنظيف وغسل قطع الغيار بسهولة
- ◀ ذات شاشة عرض درجة حرارة الزيت مع إمكانية تنظيمها
- ◀ مزودة بحنفية الإخلاء في طاولة القلي لغرض غسيل الحوض
- ◀ إمكانية استخدام الفلتر وخزان للاحتفاظ بالزيت
- ◀ حاصلة على علامة CE الأوروبية
- ◀ خدمات ما بعد البيع لمدة 10 سنوات وضمنان لمدة سنة واحدة

البيانات الفنية الماكينات الفلافل الأوتوماتيكية PN

الميزات	موديل PN3	موديل PN2	موديل PN1	موديلات ماكينات الفلافل الأوتوماتيكية PN
تمتع الماكينة بقدرة عالية لإنتاج الفلافل مقارنة مع أبعادها	١٩٠٠ تا ٢٧٠٠ حبة	١٠٠٠ تا ١٨٠٠ حبة	٦٠٠ تا ١١٠٠ حبة	القدرة الإنتاجية لحبة فلافل كل ساعة
الماكينات ذات أحجام مناسبة بما يساهم في تخفيض تكاليف إيجار الأماكن	٣٠٠*٤١*١٥٠	٢٣٥*٤١*١٥٠	١٧٥*٤١*١٥٠	الأبعاد (سم)
صنعت الماكينة بجودة عالية وبروفيل ثقيلة	~٢٨٠	~٢٢٠	~١٤٠	الوزن (كجم)
تستهلك الماكينة قدرًا قليلاً من الزيت بما يساهم في توفير المزيد من الزيت والطاقة	٢٠	١٤	٨	حجم الزيت المطلوب للحوض (لتر)
فواتير الكهرباء ستكون منخفضة الثمن	٠/٣٦	٠/٣٦	٠/٣٦	استهلاك الطاقة وفقاً لوحدة (كيلواط) لنظام معالجة حرارية بالفاز
تعمل بالجهد الكهربائي الرئيسي وهي سهلة الاستخدام	تيار أحادي الطور	تيار أحادي الطور	تيار أحادي الطور	تيار الكهرباء (نظام معالجة حرارية بالفاز)
تم محاسبة هذا الحجم نظراً إلى سعة القمع أخذاً في الاعتبار المعايير الرائجة في هذا الشأن بما يساهم في الحفاظ المواد الخام	٨	٨	٨	سعة القمع (كجم)
مقاومة الماكينة العالية في مختلف الظروف	الفولاذ المقاوم للتآكل (الستانلس ستيل)	الفولاذ المقاوم للتآكل (الستانلس ستيل)	الفولاذ المقاوم للتآكل (الستانلس ستيل)	نوع مادة كباس المحرك، الغطاء، الهيكل، القمع، سكة طاولة القلي، شبكة القلي، براغي فاخرة

الميزات	موديل PN3	موديل PN2	موديل PN1	موديلات ماكينات الفلافل الأوتوماتيكية PN
خفيفة الوزن وصحية	تفلون (وفقاً للمعايير الرائجة في صناعة الغداء)	تفلون (وفقاً للمعايير الرائجة في صناعة الغداء)	تفلون (وفقاً للمعايير الرائجة في صناعة الغداء)	نوعية مادة الأسطوانة
يمكنك إنتاج فلافل مطبوخ جزئياً وكذلك مطبوخ بالكامل. كما يمكن تنظيم الماكينة على الصيغة المطلوبة حسب طلبك في أية فترة زمنية	متوفر	متوفر	متوفر	نظام تنظيم الفترة اللازمة للطبخ
دون احتراق الزيت والفلافل	متوفر	متوفر	متوفر	نظام تنظيم درجة حرارة الزيت
سوف تعلم إحصائيات حبات الفلافل حتى لا تحتاج إلى إحصائها ثانية بعد القلي	متوفر	متوفر	متوفر	عداد حبات الفلافل
إبداع رائع من شركة نوين صنعت لسهولة الغسيل	متوفر	متوفر	متوفر	رافعة يدوية لسكة طاولة القلي
مقاومة أكثر للزيت وسهولة في غسل الماكينة وخران الاحتفاظ بالزيت	حسب الطلب	حسب الطلب	حسب الطلب	فلتر زيت



1	القمع	7	محرك سير ناقل	13	الخزان الرئيسي للزيت
2	البراعي	8	محرك صنع القوالب	14	مقبس ورود الكهرباء في طاولة القلي
3	نظام تحكم الماكينة	9	حزام سير ناقل	15	أنبوب خروج الزيت
4	براعي الأسطوانة	10	لوحة الكهربائي	16	بوابة دخول الزيت
5	سلك الكاتر	11	القاعدة	17	أنبوب إخلاء الزيت
6	أسطوانة المحرك	12	مقبض الرافعة اليدوية	18	عناصر التسخين



ماكينات الفلافل الأوتوماتيكية (موديل NK3)



ماكينات الفلافل الأوتوماتيكية NK3-EX، المسجلة برقم 82438 لبراءة الاختراع لصالح شركة "نوين صنعت، مناسبة للزبائن الذين يحتاجون إلى ماكينة ذات سعة عالية دون بعض الميزات المتقدمة للماكينات المتوفرة في موديل K تعتبر هذه الماكينة، بسعتها البالغة نحو 500 إلى 800 كجم يومياً، خياراً مناسباً للمصانع المتوسطة والكبيرة. على غرار الماكينات المتوفرة الأخرى في مجموعة نوين صنعت، تستهلك هذه الماكينة قدراً قليلاً من الزيت (40 لتر) بما يساهم في توفير المزيد من الطاقة (الكهرباء والغاز) والزيوت .

الميزات العامة:

- ◀ بدون الحاجة إلى مضخة هواء
- ◀ يؤدي الاستهلاك القليل للزيت في طاولة القلي (40 لتر) إلى توفير المزيد من الطاقة سواء كان كهرباء أو غاز
- ◀ هيكل عازل للحرارة (حتى المداخن) تجنباً لإهدار الطاقة
- ◀ مزودة بفرن حراري ذات معايير عالية تجنباً لإهدار الطاقة
- ◀ إمكانية تنظيم الفترة اللازمة للطبخ
- ◀ إمكانية إنتاج فلافل مطبوخ جزئياً وفلافل مطبوخ تماماً
- ◀ إمكانية تركيب قوالب مثقوبة للفلافل والكوتليت والناجتس
- ◀ مزودة بعداد حبات الفلافل
- ◀ ذات نظام فلتر الزيت مع خزان ذخيرة الزيت
- ◀ عدم رمي مباشر للفلافل تجنباً لزيادة استهلاك الزيت
- ◀ مزود بصينية لجمع المواد الزائدة من أجل زيادة عمر الزيت
- ◀ إمكانية تنظيف وغسل قطع الغيار بسهولة
- ◀ ذات شاشة عرض درجة حرارة الزيت مع إمكانية تنظيمها
- ◀ مزودة بحنفية الإخلاء في طاولة القلي لغرض غسيل الحوض
- ◀ إمكانية استخدام الفلتر وخزان للاحتفاظ بالزيت
- ◀ حاصلة على علامة CE الأوروبية
- ◀ خدمات ما بعد البيع لمدة 10 سنوات وضمنان لمدة سنة واحدة

الأبعاد	٣٠*٦٠*١٥٠
عرض حزام سير ناقل	٣٠ سم
الوزن	٣٨٠ كيلوغرام
حجم الزيت في الحوض	٤٠ لتر
محرك كهربائي	إثنان (HP٠/٥)
استهلاك الكهرباء	٠,٧٢ كيلو واط
تيار الكهرباء	تيار أحادي الطور
حجم القمع	٣٠ كجم
نوعية الأسطوانة	التفلون



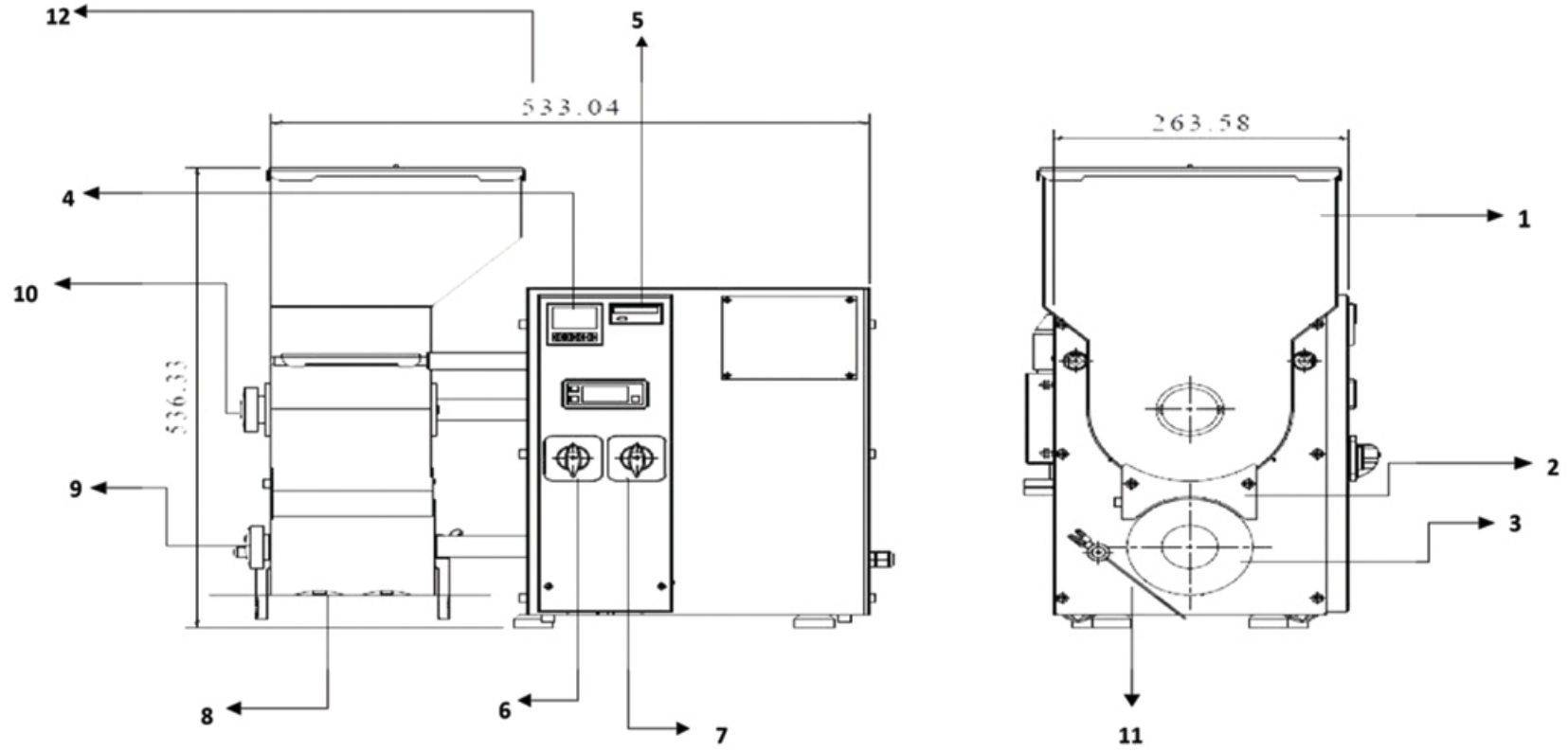
ماكينة صنع قوالب الفلافل (موديل RF)



يعد هذا الموديل ماكينة صغيرة واقتصادية تتمتع بإمكانية صنع قوالب للفلافل والناجتس والكوتليت بشكل أوتوماتيكي، بما يتسبب في تحسين الجودة والصحة وزيادة السرعة في عملية الإنتاج. باتت هذه الماكينة مستخدمة في جميع المطاعم ومحلات الشطائر والمواكب الحسينية في الأربعينية.

الميزات العامة :

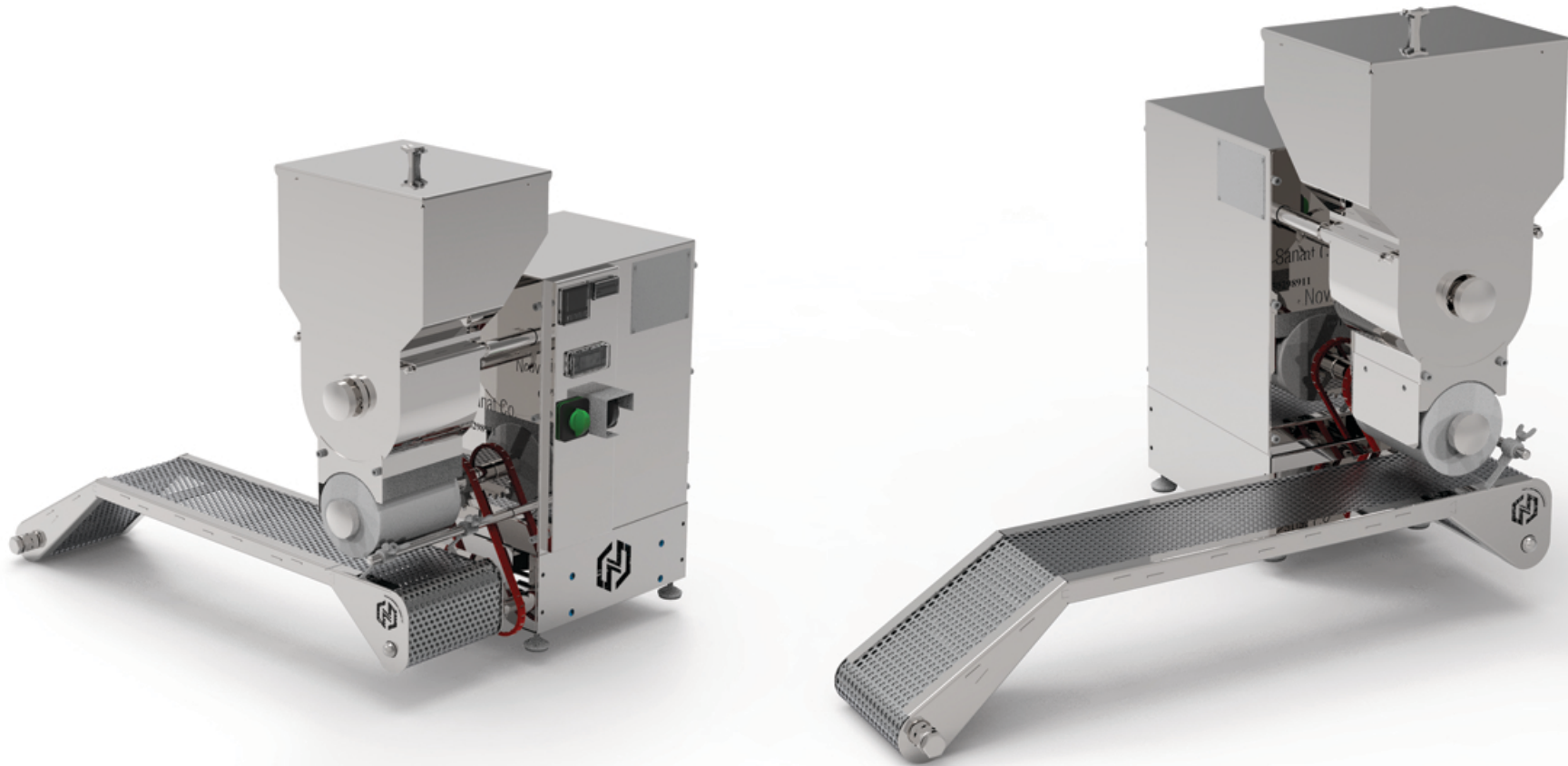
- ◀ تتمتع بالقدرة الاستيعابية لإنتاج نحو 4200 حبة فلاقل أو الناجتس خلال ساعة (إنتاج 70 حبة فلاقل في الدقيقة)
- ◀ مزودة بعدد حبات الفلافل
- ◀ مزودة بقاعدة ثابتة (طاولة قلي واحدة) وقاعدة متحركة ذات عجلة (طاولات قلي مختلفة)
- ◀ إمكانية تنظيم عدد الإنتاج في كل مرحلة
- ◀ إمكانية تركيبها على أية طاولة قلي
- ◀ إنتاج صحي للفلافل دون تدخل القوى البشرية العاملة
- ◀ سرعة الإنتاج العالية في القياس والحجم المتوازنين
- ◀ مدخل كهرباء 220 فولت وتيار أحادي الطور
- ◀ خدمات ما بعد البيع لمدة 10 سنوات
- ◀ ماكينة اقتصادية ومنخفضة الاستهلاك
- ◀ إمكانية استبدال القوالب
- ◀ إمكانية إنتاج الفلافل المشقوب والكوتليت والناجتس
- ◀ خفيفة الوزن وصغيرة الحجم للاستقرار في أماكن صغيرة
- ◀ إمكانية غسيل قطع الغيار بسهولة
- ◀ هيكل مصنوع من الفولاذ المقاوم للتآكل (ستانلس ستيل)
- ◀ حاصلة على علامة CE الأوروبية



1	خزان المواد	7	زر إعادة التشغيل
2	تفلون الوسط	8	كباس المحرك
3	أسطوانة المحرك	9	براغي الأسطوانة
4	عداد الوقت	10	براغي فاخرة
5	العداد	11	سلك الكاتر
6	زر الإطفاء/التشغيل	12	أبعاد الماكينة (ميلي متر)



ماكينة صنع قوالب الفلافل المزودة بنظام سير ناقل (موديل RN)



يعد هذا الموديل ماكينة صنع قوالب للفلافل والكوتليت بشكل أوتوماتيكي تماماً وهي مزودة بنظام سير ناقل (تجنباً للحرارة وكذلك لنقل حبات الفلافل إلى طاولة القلي) مع إمكانية تجميع حزام السير الناقل، حيث يحولها إلى ماكينة مناسبة للاستخدام في جميع المطاعم ومحلات الشطائر والمواكب الحسينية في الأربعينية.

الميزات العامة :

- ◀ تتمتع بالقدرة الاستيعابية لإنتاج نحو 4200 حبة فلافل أو الناجتس خلال ساعة (إنتاج 70 حبة فلافل في الدقيقة)
- ◀ مزودة بحزام السير الناقل (تجنباً للحرارة وابتعاد الماكينة عنها)
- ◀ مزودة بعدد حبات الفلافل
- ◀ إمكانية تنظيم عدد الإنتاج في كل مرحلة
- ◀ إمكانية تركيبها على أية طاولة قلي
- ◀ إنتاج صحي للفلافل دون تدخل القوى البشرية العاملة
- ◀ سرعة الإنتاج العالية في القياس والحجم المتوازنين
- ◀ مدخل كهرباء 220 فولت وتيار أحادي الطور
- ◀ خدمات ما بعد البيع لمدة 10 سنوات
- ◀ ماكينة اقتصادية ومنخفضة الاستهلاك
- ◀ إمكانية استبدال القوالب
- ◀ إمكانية إنتاج الفلافل المثقوب والكوتليت والناجتس
- ◀ خفيفة الوزن وصغيرة الحجم للاستقرار في أماكن صغيرة
- ◀ إمكانية غسيل قطع الغيار بسهولة
- ◀ هيكل مصنوع من الفولاذ المقاوم للتآكل (ستانلس ستيل)
- ◀ حاصلة على علامة CE الأوروبية



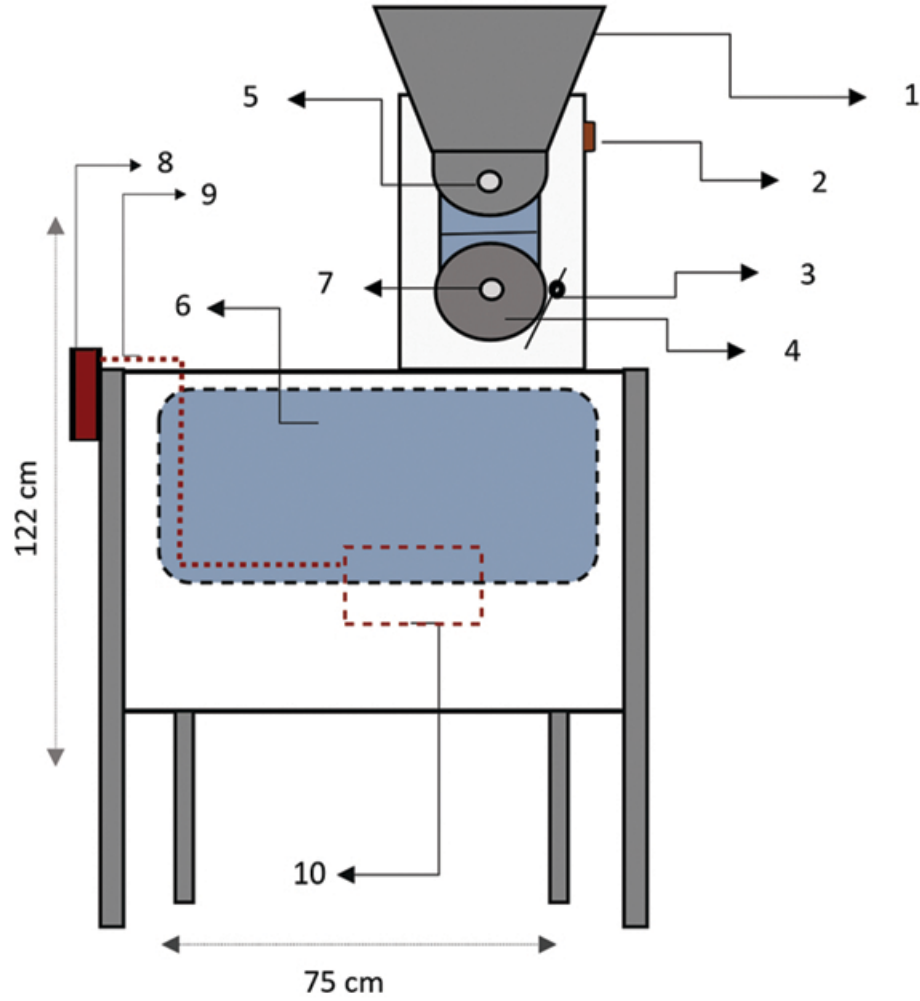
ماكينة صنع قوالب الفلافل المزودة بحوض واحد للقلي بين ماري (حوض واحد / bain marie) موديل RS1



يعد هذا الموديل ماكينة كهربائية لصنع قوالب فلافل مع حوض واحد للقلي، وهي تعد ماكينة صغيرة واقتصادية مع إمكانية صنع قوالب للفلافل والناجتس بما يحولها إلى ماكينة مناسبة للزبائن الذين يواجهون بعض القيود في رأس المال والحصول على المكان المناسب، وفي الوقت ذاته، يرغبون في تسريع عملهم وتحسين جودته. باتت هذه الماكينة مستخدمة في جميع المطاعم ومحلات الشطائر.

الميزات العامة :

- ◀ تتمتع بالقدرة الاستيعابية لإنتاج نحو 4200 حبة فلافل أو الناجتس خلال ساعة (عدد الفلافل المقلي في كل ساعة يتوقف على الفترة المقتضية لطبخ المواد)
- ◀ إنتاج صحي للفلافل دون تدخل القوى البشرية العاملة
- ◀ سرعة الإنتاج العالية في القياس والحجم المتوازيين
- ◀ مزودة بحوض واحد للقلي bain marie
- ◀ إمكانية استبدال القوالب
- ◀ إمكانية تركيب قوالب مثقوبة للفلافل والكوتليت والناجتس
- ◀ مدخل كهرباء 220 فولت وتيار أحادي الطور
- ◀ خدمات ما بعد البيع لمدة 10 سنوات
- ◀ ماكينة اقتصادية ومنخفضة الاستهلاك
- ◀ إمكانية استبدال الطاقة الكهربائية بالغاز أو كبسولة الغاز
- ◀ خفيفة الوزن وصغيرة الحجم للاستقرار في أماكن صغيرة (35*70*130)
- ◀ هيكل عازل للحرارة
- ◀ مزودة بالإشعاع التلقائي
- ◀ إمكانية غسيل قطع الغيار بسهولة
- ◀ هيكل مصنوع من الفولاذ المقاوم للتآكل (ستانلس ستيل)
- ◀ حاصلة على علامة CE الأوروبية



١	القمع	٦	حوض طاولة القلي
٢	زر الإطفاء/التشغيل	٧	براغي الأسطوانة
٣	سلك الكاتر	٨	لوحة عناصر التسخين
٤	الأسطوانة	٩	عناصر التسخين
٥	براغي فاخرة	١٠	لوحة الكهربائي



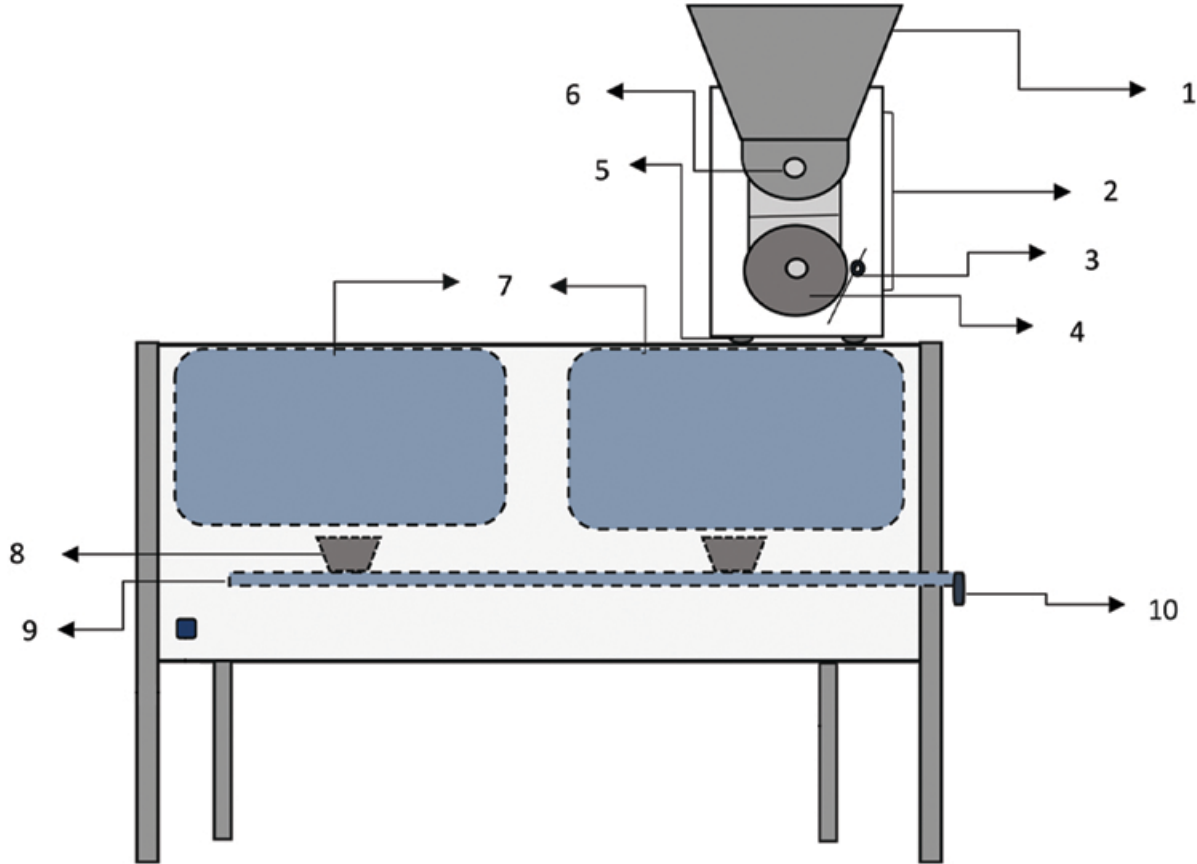
ماكينة صنع قوالب الفلافل المزودة بحوضين للقلي بين ماري (bain marie) موديل RS2



يعد هذا الموديل ماكينة متطورة لصنع قوالب فلافل مع حوضين للقلي أو أكثر (حسب الطلب)، وهي مناسبة للزبائن الذين يرغبون في زيادة إنتاجهم لكنهم لا يرغبون في استخدام طاولات القلي الأوتوماتيكية بأية أسباب، ويتضمن هذا الموديل ماكينة صنع قوالب متطورة تتماشى بسهولة مع حوض القلي. هذه الماكينة مناسبة لجميع المطاعم ومحلات الشطائر والمطابخ الصغيرة والمواكب الحسينية في الأربعينية.

الميزات العامة :

- ◀ تتمتع بالقدرة الاستيعابية لإنتاج نحو 4200 حبة فلاقل أو الناجتس خلال ساعة (عدد الفلافل المقلي في كل ساعة يتوقف على الفترة المقتضية لطبخ المواد)
- ◀ إنتاج صحي للفلافل دون تدخل القوى البشرية العاملة
- ◀ إمكانية تنقل ماكينات صنع القوالب بين الأحواض
- ◀ إمكانية تنظيم عدد الإنتاج في كل مرحلة
- ◀ مزودة بعدد حبات الفلافل
- ◀ سرعة الإنتاج العالية في القياس والحجم المتوازنين
- ◀ مزودة بحوضين للقلي bain marie
- ◀ إمكانية استبدال القوالب
- ◀ إمكانية تركيب قوالب مثقوبة للفلافل والكوتليت والناجتس
- ◀ مدخل كهرباء 220 فولت وتيار أحادي الطور
- ◀ خدمات ما بعد البيع لمدة 10 سنوات
- ◀ ماكينة اقتصادية ومنخفضة الاستهلاك
- ◀ إمكانية استبدال الطاقة الكهربائية بالغاز أو كبسولة الغاز
- ◀ خفيفة الوزن وصغيرة الحجم للاستقرار في أماكن صغيرة (أبعاد الماكينة قابلة للتغيير حسب طلب الزبائن المحترمين)
- ◀ إمكانية غسيل قطع الغيار بسهولة
- ◀ هيكل مصنوع من الفولاذ المقاوم للتآكل (ستانلس ستيل)
- ◀ حاصلة على علامة CE الأوروبية



١	القمع	٦	براغي فاخرة
٢	عداد الفلافل	٧	حوض طاولة القلي
٣	سلك الكاثر	٨	لوحة عناصر التسخين
٤	الأسطوانة	٩	عناصر التسخين
٥	عجلة لتتقل صناعة القوالب بين أحواض القلي	١٠	لوحة الكهريائي

القلايات الأتوماتيكية الصناعية

أنتجت شركة نوين صنعت مجموعة مختلفة من القلايات الكهربائية والغازية والغلاية (الزيت الصناعي) وكذلك ميني قلاية (قلاية صغيرة توضع على الطاولة)، حيث تتميز هذه الماكينات باستهلاكها القليل من الزيت، بما يساهم في توفير المزيد من الطاقة والزيت.

قلاية طاولة أوتوماتيكية بشكل كامل

توفير 75% من الزيت والطاقة المستهلكة

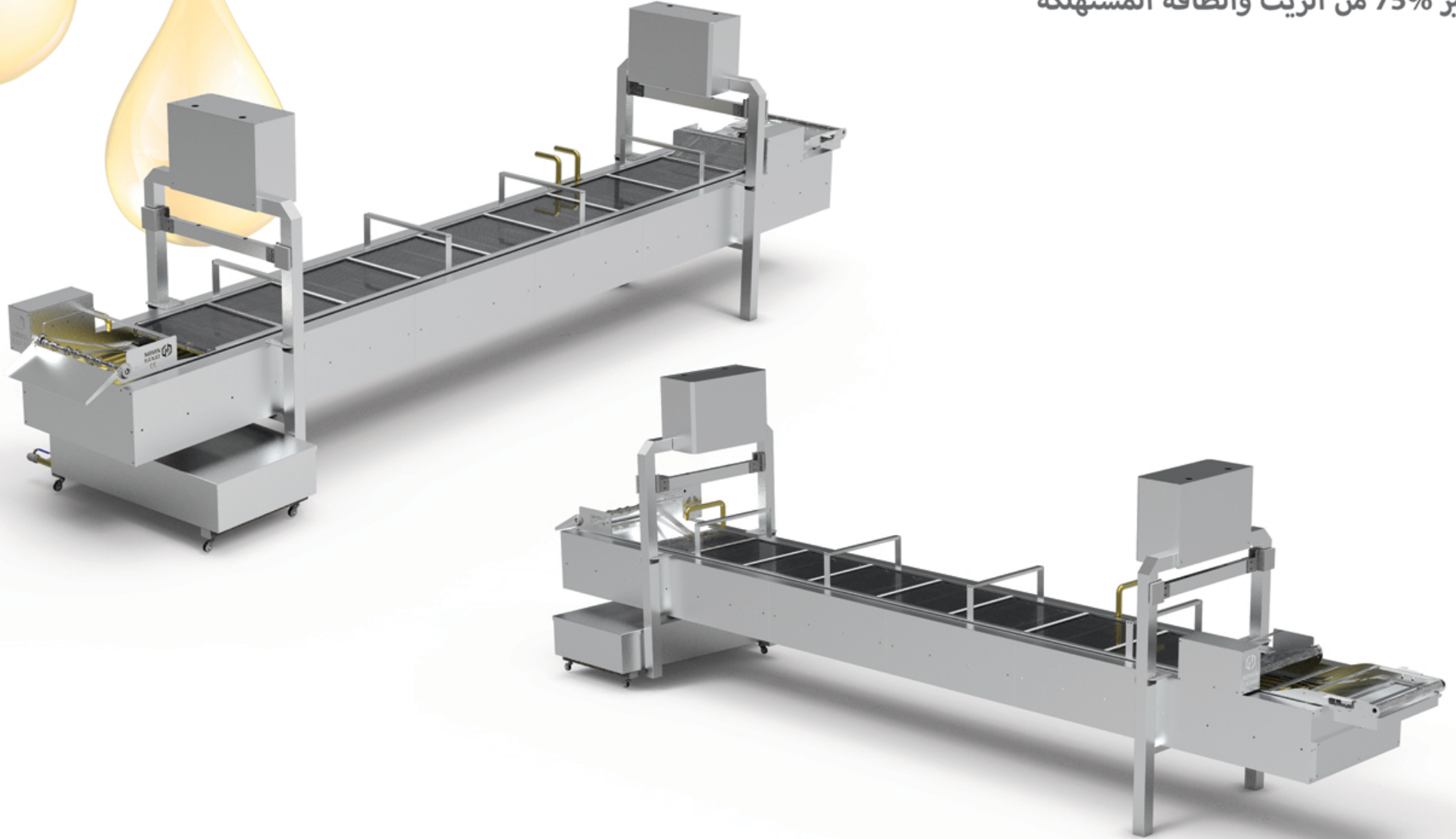


الميزات الأخرى لقلايات نوين صنعت :

- ◀ إمكانية تنظيم الفترة اللازمة للطبخ بشكل مطبوخ جزئياً ومطبوخ تماماً
- ◀ عدم رمي مباشر للمنتج في الزيت تجنباً لفساد الزيت
- ◀ مزودة بنظام لتنظيم درجة حرارة الزيت تجنباً لاحتراق الزيت وكذلك لإهدار الطاقة (الكهرباء أو الغاز)
- ◀ نظام حراري يعمل بالغاز أو الكهرباء أو غلاية الزيت الصناعي (وفقاً لطلبات الزبائن)
- ◀ مصنوعة من أحسن مواد أولية (ستيل 304) لزيادة مقاومة الماكينة وعمرها في الظروف الصعبة
- ◀ ذات معايير صحية وسهولة الغسيل
- ◀ سهولة الاستخدام
- ◀ حاصلة على علامة CE الأوروبية
- ◀ ضمان لمدة سنة واحدة
- ◀ خدمات ما بعد البيع لمدة 10 سنوات

قلاية طاولة أوتوماتيكية بشكل كامل

توفير 75% من الزيت والطاقة المستهلكة



الميزات الأخرى لقلبايات نوبن صنعت :

◀ إمكانية إنتاج الماكينة في أبعاد وأحجام مختلفة حسب طلب الزبائن المحترمين

◀ إمكانية تنظيم الفترة اللازمة للطبخ بشكل مطبوخ جزئياً ومطبوخ تماماً

◀ عدم رمي مباشر للمنتج في الزيت تجنباً لفساد الزيت

◀ مزودة بنظام لتنظيم درجة حرارة الزيت تجنباً لاحتراق الزيت وكذلك لإهدار الطاقة (الكهرباء أو الغاز)

◀ نظام حراري يعمل بالغاز أو الكهرباء أو غلاية الزيت الصناعي (وفقاً لطلبات الزبائن)

◀ مصنوعة من أحسن مواد أولية (ستيل 304) لزيادة مقاومة الماكينة وعمرها في الظروف الصعبة

◀ مزودة برافعة حزام القلاية من أجل تسهيل غسل أرضية الحوض

◀ نظام تحكم لمس مع نظام PLC لبرمجة الماكينة

◀ هيكل عازل حراري بالكامل (حتى المداخن) تجنباً لزيادة الحرارة في المكان

◀ فرن حراري ذو معايير عالية تجنباً لإهدار الطاقة

◀ بدون الحاجة إلى مضخة هواء

◀ مزود بصينية لجمع المواد الزائدة من أجل زيادة عمر الزيت

◀ مزودة بنظام الضخ التلقائي للزيت

◀ مزودة بخزان الذخيرة ونظام تصفية الزيت لزيادة مقاومة الزيت

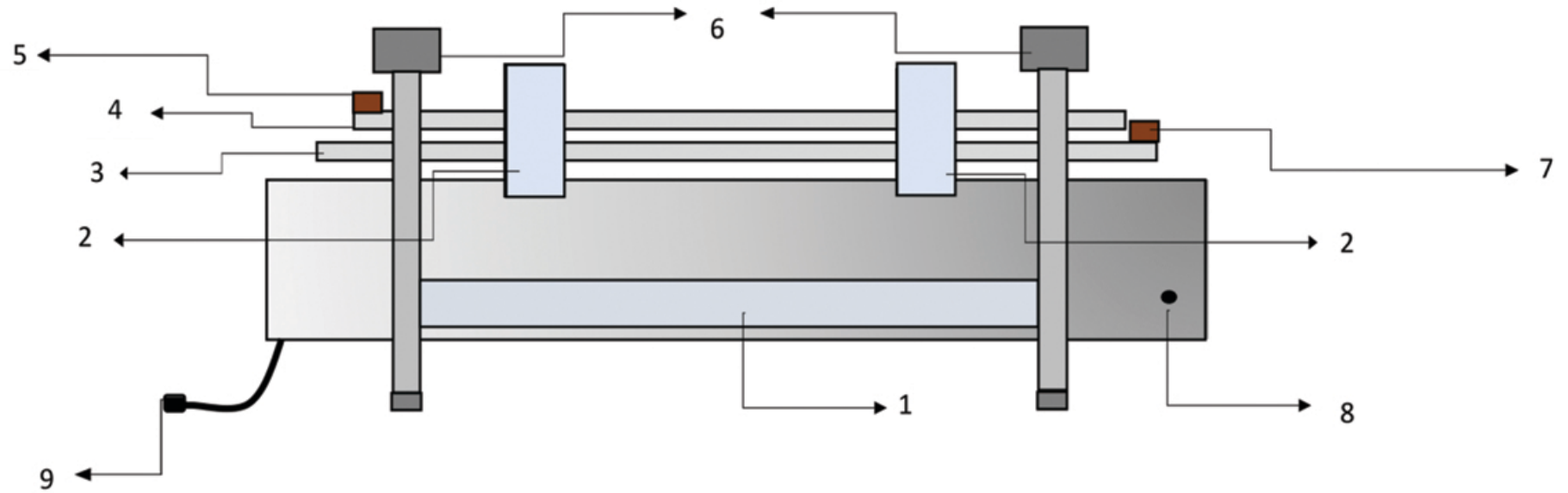
◀ ذات معايير صحية وسهولة الغسيل

◀ سهولة الاستخدام

◀ حاصلة على علامة CE الأوروبية

◀ ضمان لمدة سنة واحدة، وخدمات ما بعد البيع لمدة 10 سنوات وتأمين قطع الغيار

عرض	١١٥ سم
ارتفاع	٢٤٠ سم
طول	متغير حسب سعة الماكينة
حجم الزيت المستهلك	٦٩ إلى ١٢٠ لتر
نوعية حزام السير الناقل	شبكة ستيل ٣٠٤
عرض شبكة القلاية	٦٠/٥٠/٤٠/٣٠ سم
حزام السير الناقل	ذو طابقين
مضخة تدوير الزيت	٠,٣٥ كيلوواط
محرك كهربائي	إثنان (HP ٠/٥)
استهلاك الكهرباء	١,٥ كيلو واط
نوع الكهرباء	تيار أحادي الطور
Delta plc	نظام التحكم
حجم خزان الاحتفاظ بالزيت	١٢٠ إلى ١٧٠ لتر



1	لوحة كهربائية	4	حزام السير الناقل الثاني	7	محرك القلاية
2	عناصر التسخين	5	محرك حزام السير الناقل الثاني	8	مقبس دخول خزان الزيت
3	حزام السير الناقل الأول	6	محرك الرافعة	9	مقبس دخول صناعة القوالب

الأنواع المختلفة من ماكينات تقطيع الفاصوليا



ماكينة تقطيع الفاصوليا الخضراء الأوتوماتيكية (موديل B250)

السرعة العالية (تقطيع نحو 250 كجم من الفاصوليا في أية ساعة)



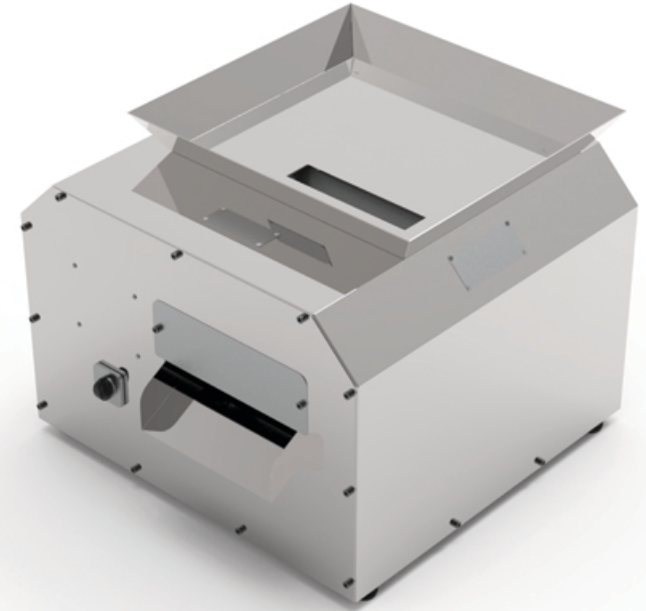
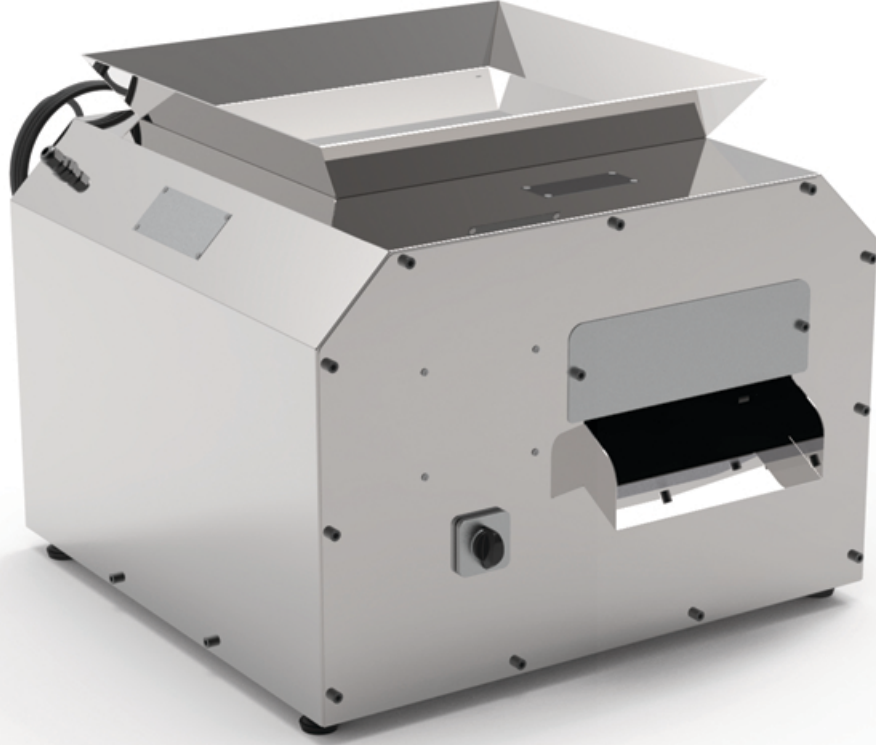
الميزات العامة :

- ◀ بدون الحاجة إلى تنظيف الشفرة وشحذها
- ◀ تقطيع أنواع الفاصوليا إلى قياسات متساوية
- ◀ تقطيع الفاصوليا في قياسات تتراوح بين 1 إلى 2,5 سم حسب طلب الزبائن المحترمين أثناء إنتاج الماكينة
- ◀ سرعة الماكينة العالية (تقطع نحو 16 كجم من الفاصوليا في أية دقيقة
- ◀ جودة عالية في التقطيع (دون سحق الفاصوليا وعصره)
- ◀ سهولة استخدام الماكينة (يكفي لتقطيع الفاصوليا إدخالها من أعلى الجهاز)
- ◀ سهولة غسيل الماكينة (دون الحاجة إلى فتح قطع الغيار وشفرتة)
- ◀ ماكينة صحية تماماً (كافة المعدات الداخلية مصنوعة من ستيل 304
- ◀ تخفيض تكاليف تحضير الأطعمة (عبر إزالة رسوم تقطيع الفاصوليا من قبل العمال)
- ◀ مزودة بذراع الأمان (في حالة إدخال أشياء أخرى إلى الماكينة يمكن إخراجها -بعد إدراكه- عبر ذراع الأمان يدوياً، وفي حالة عدم إدراك الموضوع سيتم إخراجها عبر النوابض وذراع الأمان بأقل خسائر ممكنة)
- ◀ ماكينة صغيرة وقابلة للتنقل
- ◀ حاصلة على علامة CE الأوروبية
- ◀ ضمان لمدة سنة واحدة
- ◀ خدمات ما بعد البيع لمدة 10 سنوات



ماكينة تقطيع الفاصوليا الخضراء الأوتوماتيكية (موديل B50)

السرعة العالية (تقطيع نحو 50 كجم من الفاصوليا في أية ساعة)



الميزات العامة :

- ◀ بدون الحاجة إلى تنظيف الشفرة وشحذها
- ◀ تقطيع أنواع الفاصوليا إلى قياسات متساوية
- ◀ تقطيع الفاصوليا في قياسات تتراوح بين 1 إلى 2,5 سم حسب طلب الزبائن المحترمين أثناء إنتاج الماكينة
- ◀ سرعة الماكينة العالية (تقطع نحو 50 كجم من الفاصوليا في أية ساعة
- ◀ جودة عالية في التقطيع (دون سحق الفاصوليا وعصره)
- ◀ سهولة استخدام الماكينة (يكفي لتقطيع الفاصوليا إدخالها من أعلى الجهاز)
- ◀ سهولة غسيل الماكينة (دون الحاجة إلى فتح قِطْع الغيار وشفرتة)
- ◀ ماكينة صحية تماماً (كافة المعدات الداخلية مصنوعة من ستيل 304
- ◀ تخفيض تكاليف تحضير الأطعمة (عبر إزالة رسوم تقطيع الفاصوليا من قبل العمال)
- ◀ ماكينة صغيرة وقابلة للتنقل
- ◀ حاصلة على علامة CE الأوروبية
- ◀ ضمان لمدة سنة واحدة
- ◀ خدمات ما بعد البيع لمدة 10 سنوات

ماكينة خلاط صناعي أفقي



أنتجت شركة «نوين صنعت» خلاطات متعددة القدرات بما في ذلك الخلط والدمج ودعك مختلف أنواع المواد الغذائية باستخدام دواسات متشابكة. كما تتميز هذه الماكينة بوجودها في خلط كامل المواد الغذائية متساوياً في فترة زمنية قصيرة، وكذلك إمكانياتها في خلط المواد الغذائية بكثافة متنوعة وحجم مختلف.

الميزات العامة :

- ◀ قوة خلط عالية
- ◀ خلط كامل ومتجانس للسوائل والمسحوقات
- ◀ خلط كامل ومتجانس للمواد الغذائية
- ◀ دواسات متشابكة
- ◀ إمكانية إصلاح واستبدال قطع الغيار في حالة التلف أو التعطيل
- ◀ مزودة بغطاء لغرض مراعاة السلامة المهنية
- ◀ هيكل مصنوع من ستيل 304
- ◀ حاصلة على علامة CE الأوروبية

الأبعاد (L*W*H)(mm)	الوزن (kg)	كيلو واط (KW)	قدرة المحرك (HP)	سرعة الخلط (rpm)	سعة (L)	موديل
950×380×1250	150	0.75	1	56	50	BST-50
1200×480×1350	200	1.5	2	56	110	BST-100
1540×580×1350	300	2.2	3	56	250	BST-250
1940×720×1450	400	3.7	5	56	450	BST-450
1940×820×1450	500	5.6	7.5	56	650	BST-650
1940×920×1450	600	5.6	7.5	56	850	BST-850
1940×1020×1450	700	7.5	10	56	1000	BST-1000

ماكينة التقطيع لمطاعم الوجبات السريعة



ماكينة تقطيع الخيار والطماطم والفطر و..
تستخدم هذه الماكينة لتقطيع الخيار والطماطم والقثاء المخلل والنقانق والفطر و.. وتتميز بتقنية جديدة
وتصميم مبدع وكذلك إمكانية فصل وتفكيك الشفرات للسهولة في الغسيل وفقاً لطلب الزبائن الكرام.

الميزات العامة :

- ◀ إمكانية فصل وتفكيك الشفرات للسهولة في الغسيل
- ◀ هيكل مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ لزيادة مقاومة الماكينة
- ◀ السرعة العالية والجودة في التقطيع
- ◀ ماكينة آمنة تماماً
- ◀ سهولة الاستخدام
- ◀ ماكينة صغيرة (ماكينة طاولة) وقابلة للتنقل
- ◀ قاعدة مطاطية لاستقرار الماكينة
- ◀ ماكينة مناسبة للمطاعم والفنادق و..
- ◀ حاصلة على علامة CE الأوروبية
- ◀ خدمات ما بعد البيع لمدة 10 سنوات وضمن لمدة سنة واحدة



خط كامل لإنتاج الناجتس و البرجر والفلافل والكوتليت

ذات سعة مختلفة تتراوح بين 100 كجم وبين 10 طن يومياً

هذا الخط قادر على إنتاج الفلافل والناجتس والبرجر والشنيتزل والدجاج المقلي واللحوم والأسماك ويشمل الأحواض الخاصة لنقع الحمص والرافعات والمفرمات والخلاطات وصناعة القوالب وموزع الصلصة وموزع البقسماط وكذلك ماكينة القلي والبرادة الأولية. وتم تصميم هذه الماكينة وإنتاجها من قبل مهندسي المجموعة للاستجابة إلى جميع رغبات الزبائن الكرام وطلباتهم.

رافعة متحركة

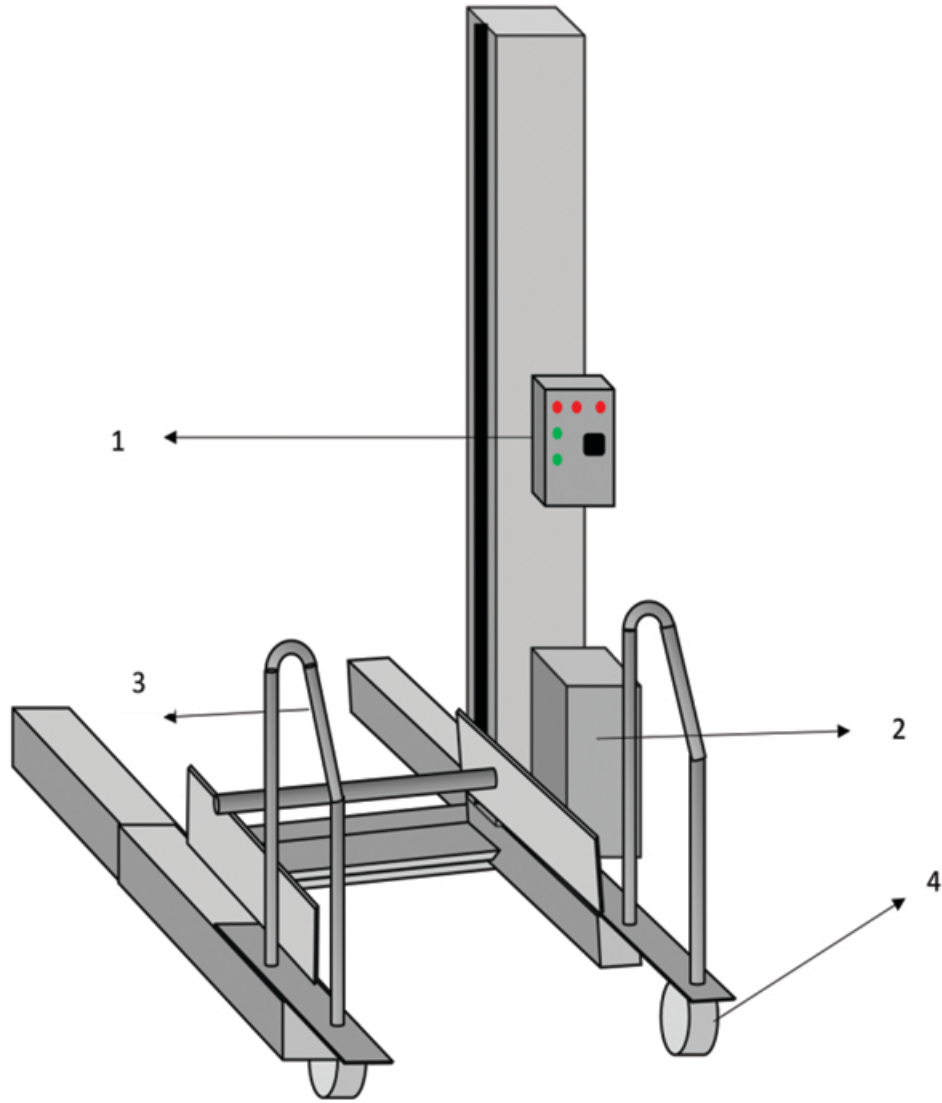


تستخدم هذه الرافعة لدعم ماكينات نظير المفرمات وصانعات القوالب و.. والتي سوف تقوم بإدخال المواد الأولية (الفلافل، الناجتس، الكوتليت و..) في عربات الترولي (ذات سعة 200 لتر) إلى المفرمة وصناعة القوالب.
تستخدم هذه الرافعة غالباً في المصانع التي لا يمكنها توظيف القوى البشرية العاملة بسبب كمية الإنتاج الكبيرة والوزن الثقيل لعربات الترولي.
تعد رافعة "نوين صنعت" هذه ماكينة مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ بشكل كامل، وهي تتمتع بمحرك كهربائي قوي مع سلسلة كبيرة، بما يساهم في تحسين الكفاءة وتقليل تكاليف العمل وتقليل مخاطر الإصابة بالأحداث الناجمة من الأعمال اليدوية.

الميزات العامة للرافعة المتحركة :

- ◀ مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ
- ◀ مزودة بقفل تلقائي لمثبت الرافعة
- ◀ مزودة بعجلات قابلة للإقفال

الأبعاد (سم)	١٥٠*١٠٠*٣٠٠
استهلاك الكهرباء	١٠٤٩ كيلو واط
السعة	٢٠٠ لتر
الوزن	٤٨٥ كجم
إرتفاع الرافعة (حد أقصى)	٣ متر



1	لوحة التحكم
2	محرك كهربائي
3	ذراع النقل
4	العجلة

مفرمة/خلاط صناعي



تحظى ماكينة "مفرمة/خلاط صناعي بإمكانية الفرغ والخلط المتزامن للفلفل ، والناجتس والكوتليت و.. وتستخدم هذه الماكينة في مصانع المواد الغذائية. الشرحات ومكونات المواد المستخدمة في مصانع المواد الغذائية في نفس الوقت. يقوم هذا النظام بفرغ المواد الغذائية بشكل كامل ثم يتم خلطها وستسفر عن هذه العملية في نهاية المطاف مواد متساوية ومتجانسة.

الميزات العامة :

- ◀ الأبعاد 210*100*200 سم
- ◀ هيكل مصنوع من ستيل
- ◀ شفرات مصنوعة من ستيل
- ◀ غطاء مصنوع من ستيل
- ◀ إمكانية التزويد برافعة ثابتة
- ◀ قطر الفوهة 200 مم
- ◀ سعة الخزان 500 لتر
- ◀ استهلاك الكهرباء 30 كيلو واط

ماكينة صناعية لصنع قوالب

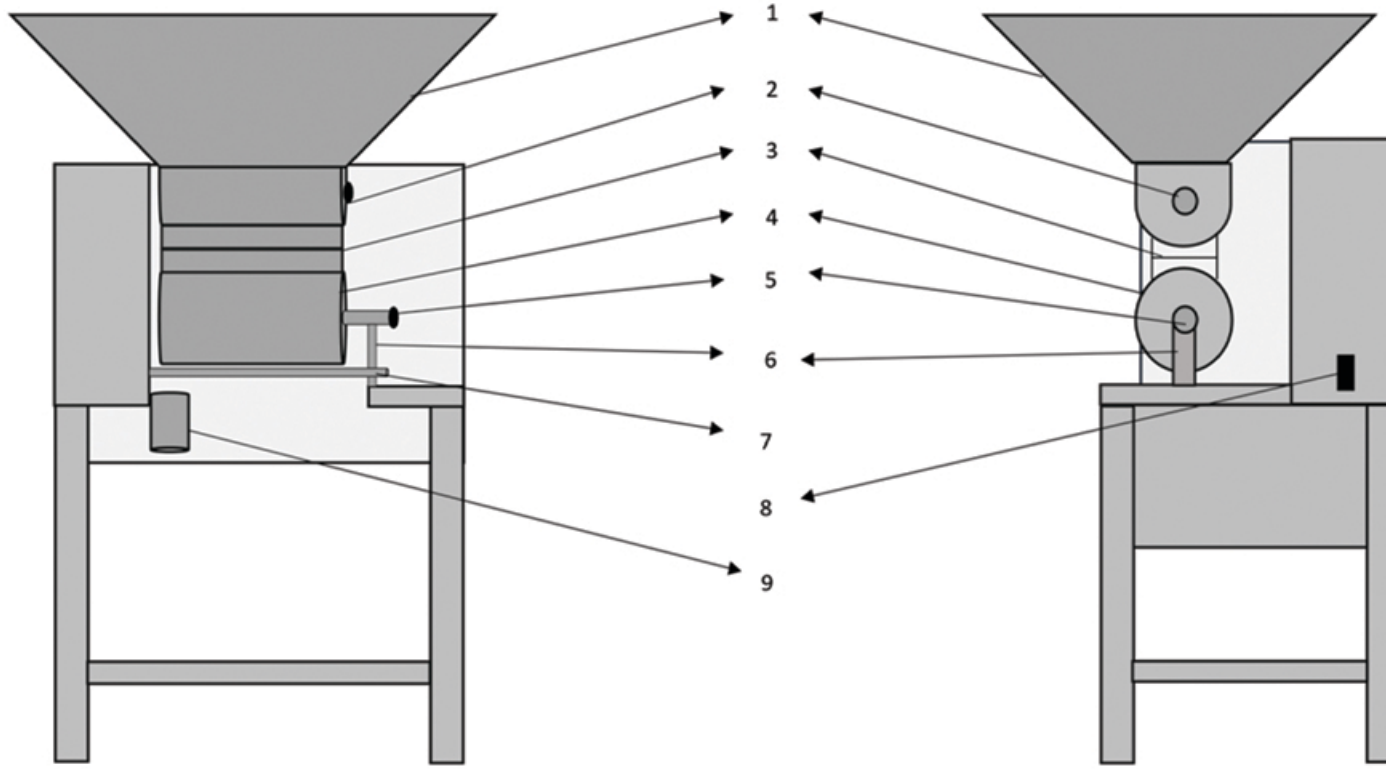


تحظى هذه الماكينة -من إنتاج شركة نوبين صنعت رقم براءة الاختراع -82438 بتصميم فريد من شأنه أن يسد احتياجات مصانع المواد الغذائية بشكل رائع ومع أقل رسوم. تستخدم هذه الماكينة برفقة القلاية الأوتوماتيكية الصناعية في خط إنتاج الفلافل والناجتس و...

الميزات العامة :

- ◀ بدون الحاجة إلى مضخة هواء
- ◀ تتمتع بالقدرة الاستيعابية لقبولة نحو 10,000 إلى 30,000 حبة خلال الساعة (تتغير القدرة الاستيعابية وفقاً لطلب الزبائن الكرام)
- ◀ إنتاج نحو 10 إلى 12 حبة فلافل في أية دورة (3600) (وفقاً لقطر الفلافل)
- ◀ إمكانية تنظيم سماكة الفلافل
- ◀ نظام التحكم PLC وشاشة لمس
- ◀ إمكانية تركيب قوالب مثقوبة للفلافل والكوتليت والناجتس والشيتزل و..
- ◀ إمكانية استبدال قوالب أخرى مع قياس وشكل مختلف
- ◀ سهولة الغسيل وفصل قطع الغيار وإعادة تركيبها
- ◀ إمكانية تنظيم سرعة صنع قوالب
- ◀ بدون فرض الضغط على المنتج
- ◀ إمكانية تنظيم موقع سلك الكاتر (سلك التقطيع)
- ◀ هيكل مصنوع من ستيل
- ◀ حاصلة على علامة CE الأوروبية
- ◀ خدمات ما بعد البيع لمدة 10 سنوات وضمان لمدة سنة واحدة

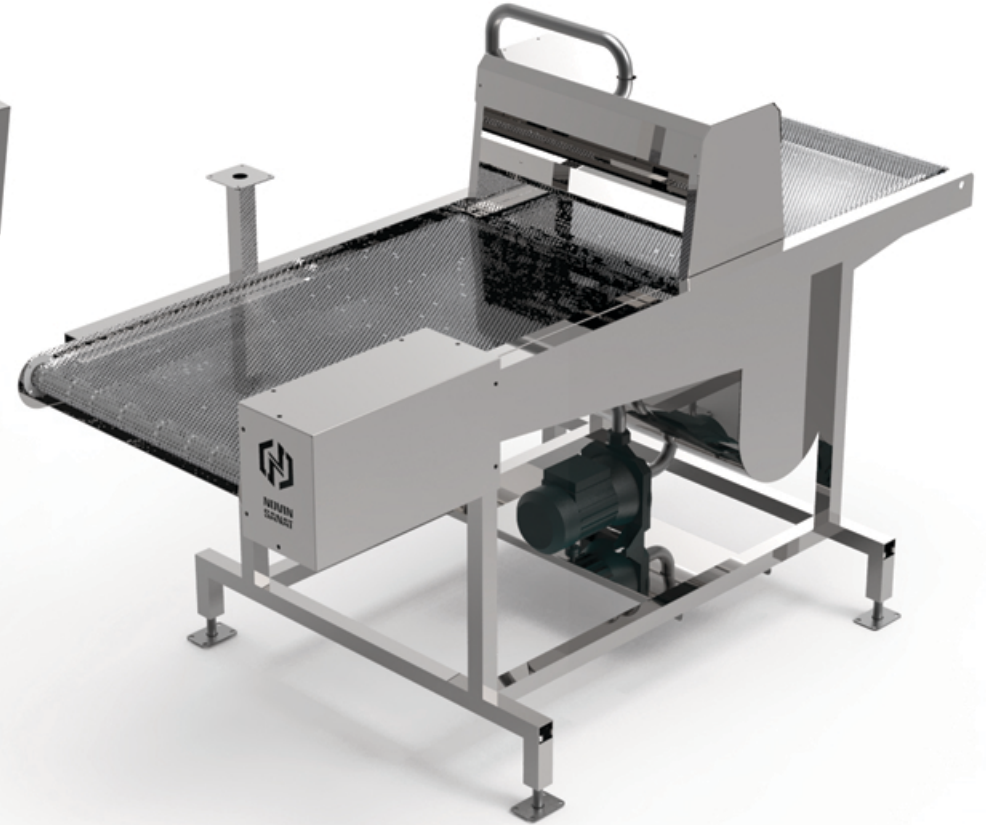
كمية تنظيم الارتفاع	١٠ سم
الأبعاد	١٧٢*١١٢*٦٧
نسبة ارتكاب الأخطاء	٥%
المحرك الكهربائي	٣ مراحل/١ حصان HP
سعة الخزان	١٨٠ كجم



1	خزان	4	أسطوانة	7	مثبت سلك الكاتر
2	براغي الخزان	5	براغي الأسطوانة	8	مقبس دخول القلاية
3	رابط الاتصال	6	مثبت الأسطوانة	9	محرك



ماكينة موزعة الصلصة (موديل SP)

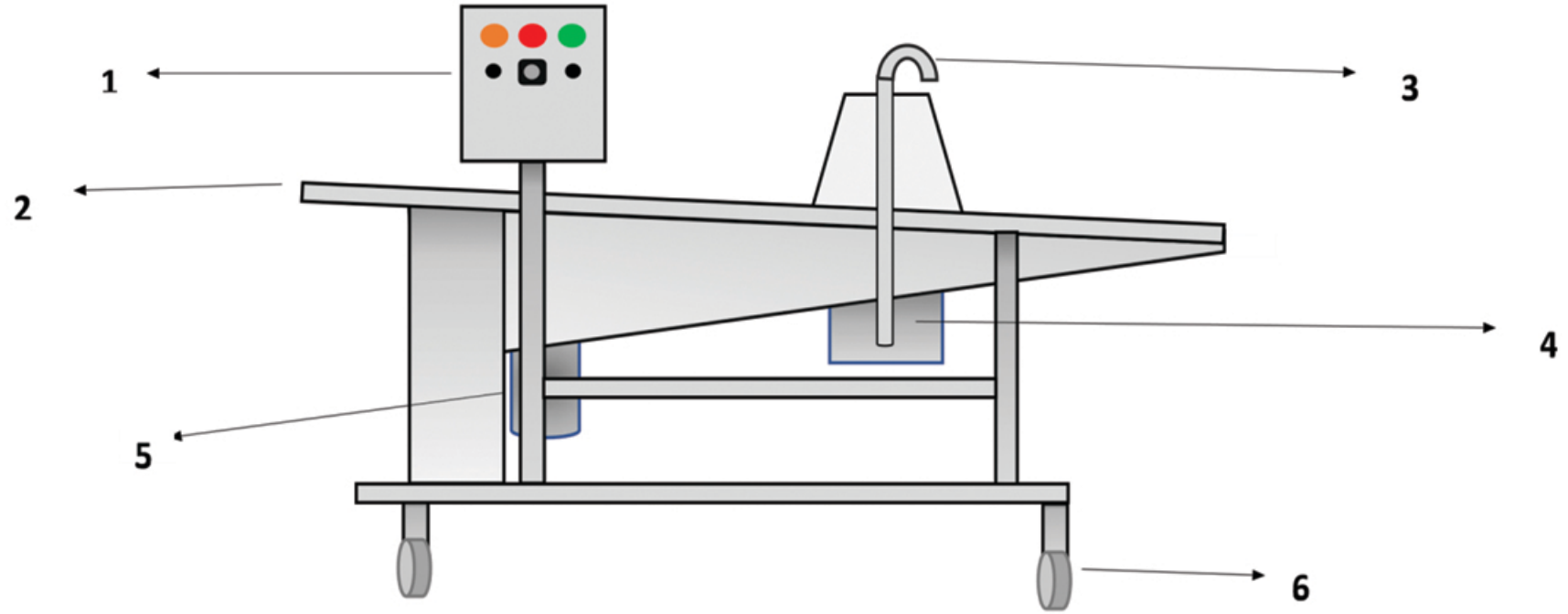


تعد هذه الماكينة إحدى الأجهزة اللازمة لإنتاج الوجبات المقلية الجاهزة (مثل الناجتس وشنيتزل وبروستد الجمبري و..). تقوم هذه الماكينة بتوزيع الصلصة الجاهزة على قطع المنتج خلال عملية البروست (القلي)، ثم يُخرج المنتج من هذه الماكينة إلى ماكينة القلاية وسيجذب غطاء من بودرة البقسماط.

الميزات العامة :

- ◀ مزودة بمحركين كهربائيين وعلبة تروس
- ◀ مزودة بمضخة طرد مركزي
- ◀ كفاءة مناسبة مع الحد الأدنى من كمية الصلصة
- ◀ تغطية دقيقة وكاملة لسطح المنتج
- ◀ متطابقة مع مجموعة متنوعة من المنتجات ذات الأبعاد والأشكال المختلفة
- ◀ الهيكل والشاسيه وجميع الأجزاء مصنوعة من الفولاذ
- ◀ إمكانية الاتصال بخطوط متتالية
- ◀ حاصلة على علامة CE الأوروبية
- ◀ خدمات ما بعد البيع لمدة 10 سنوات وضمان لمدة سنة واحدة

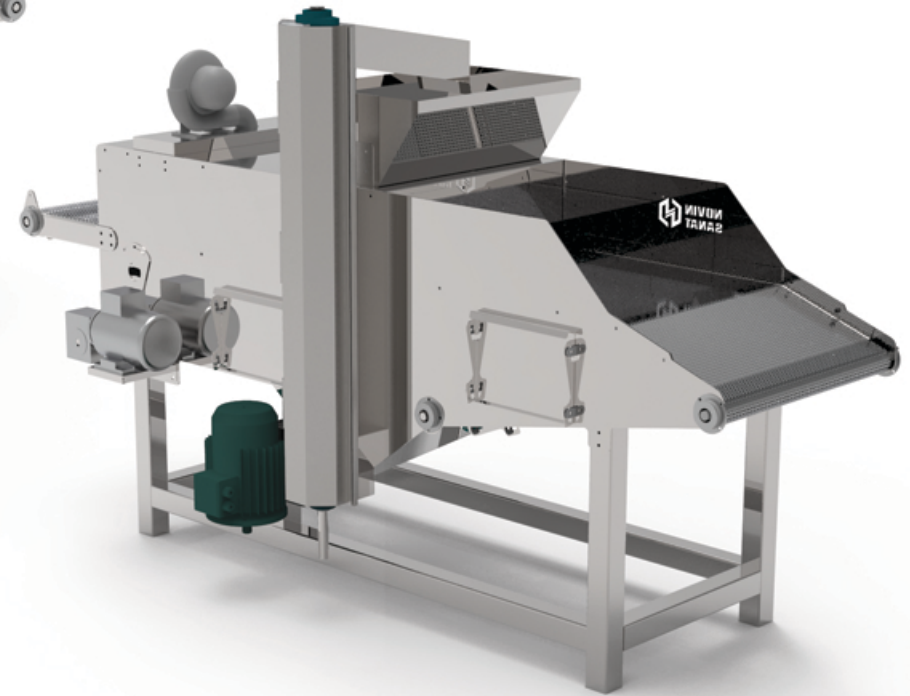
الأبعاد	١٩١*٩٣*١٦٣ سم
استهلاك الكهرباء	٠,٣٥ كيلو واط
السعة	وفقاً لسعة خط الإنتاج
الوزن	٤٥٠ كجم
سرعة الانتقال	قابلة للتغير
عرض الحزام (السير)	٣٠/٤٠/٥٠/٦٠ سم
حجم الصلصة (الحد الأدنى)	٢٠ لتر



1	لوحة التحكم	4	خزان ومحرك مضخة الصلصة
2	حزام السير الناقل المصنوع من ستيل	5	محرك كهربائي
3	حنفية مضخة الصلصة	6	العجلة



ماكينة موزعة طحين البقسماط (موديل SKH)

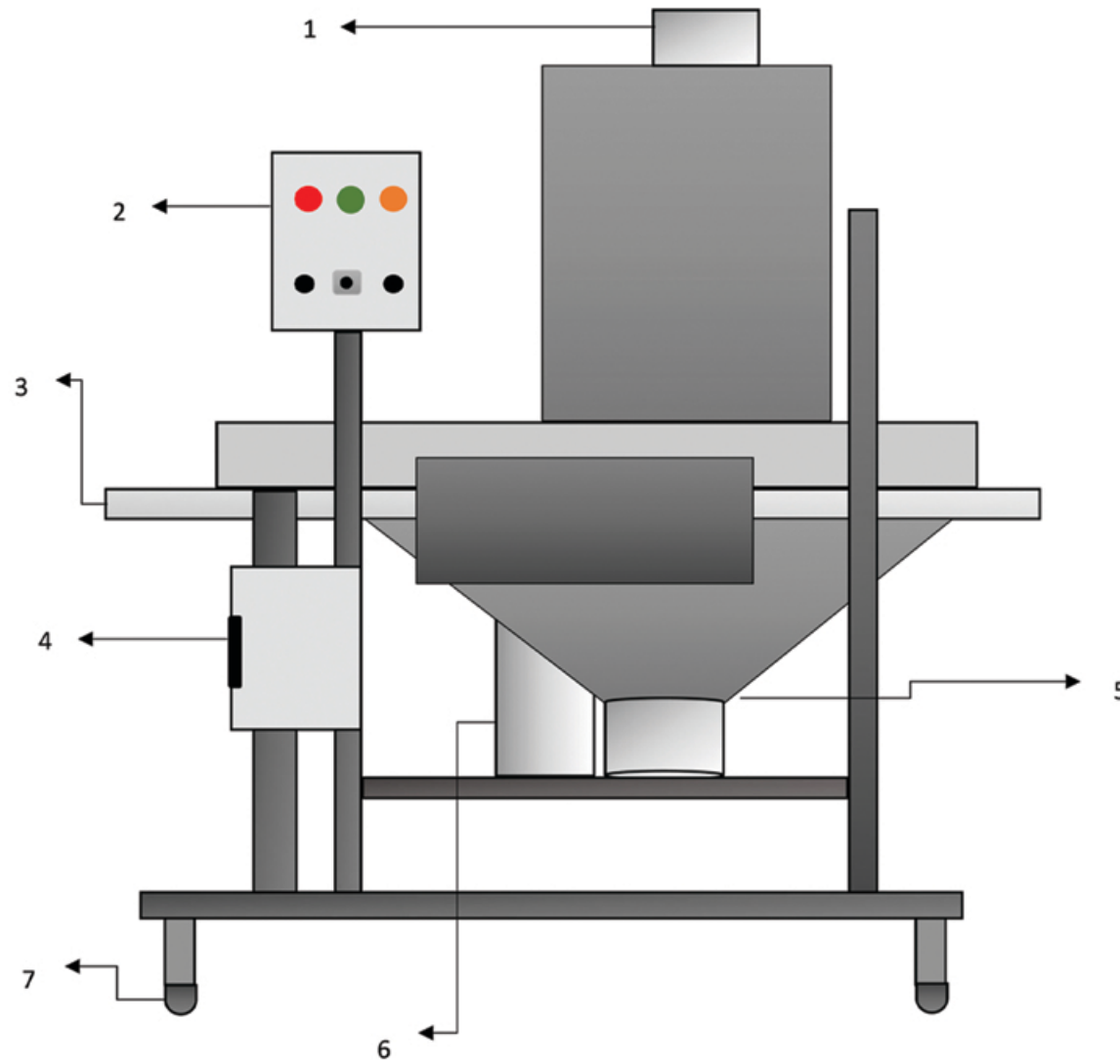


تعد هذه الماكينة إحدى الأجهزة اللازمة في صناعة الأطعمة الجاهزة المتضمنة للبقسماط مثل الناجتس وشنيتزل وبروست الجمبري. تقوم هذه الماكينة بتوزيع غطاء من طحين البقسماط على المنتجات المغطية بالصلصة ثم يتم إدخالها إلى ماكينة القلاية.

الميزات العامة :

- ◀ إمكانية تغيير الارتفاع بنسبة 10 سم
- ◀ مزودة بمحركين كهربائيين وعلبة تروس
- ◀ إمكانية تنظيم كمية طحين البقسماط من خلال فوهة التنظيم
- ◀ Mardoni Screw and Stainless steel
- ◀ تصميم بسيط من أجل سهولة الاستخدام
- ◀ عمل سهل ودقيق
- ◀ جودة عالية وسعر رائع
- ◀ لوحة تحكم كهربائية
- ◀ لانتقال طحين البقسماط Mardoni
- ◀ حاصلة على علامة CE الأوروبية
- ◀ خدمات ما بعد البيع لمدة 10 سنوات وتوفير قطع الغيار وضمان لمدة سنة واحدة

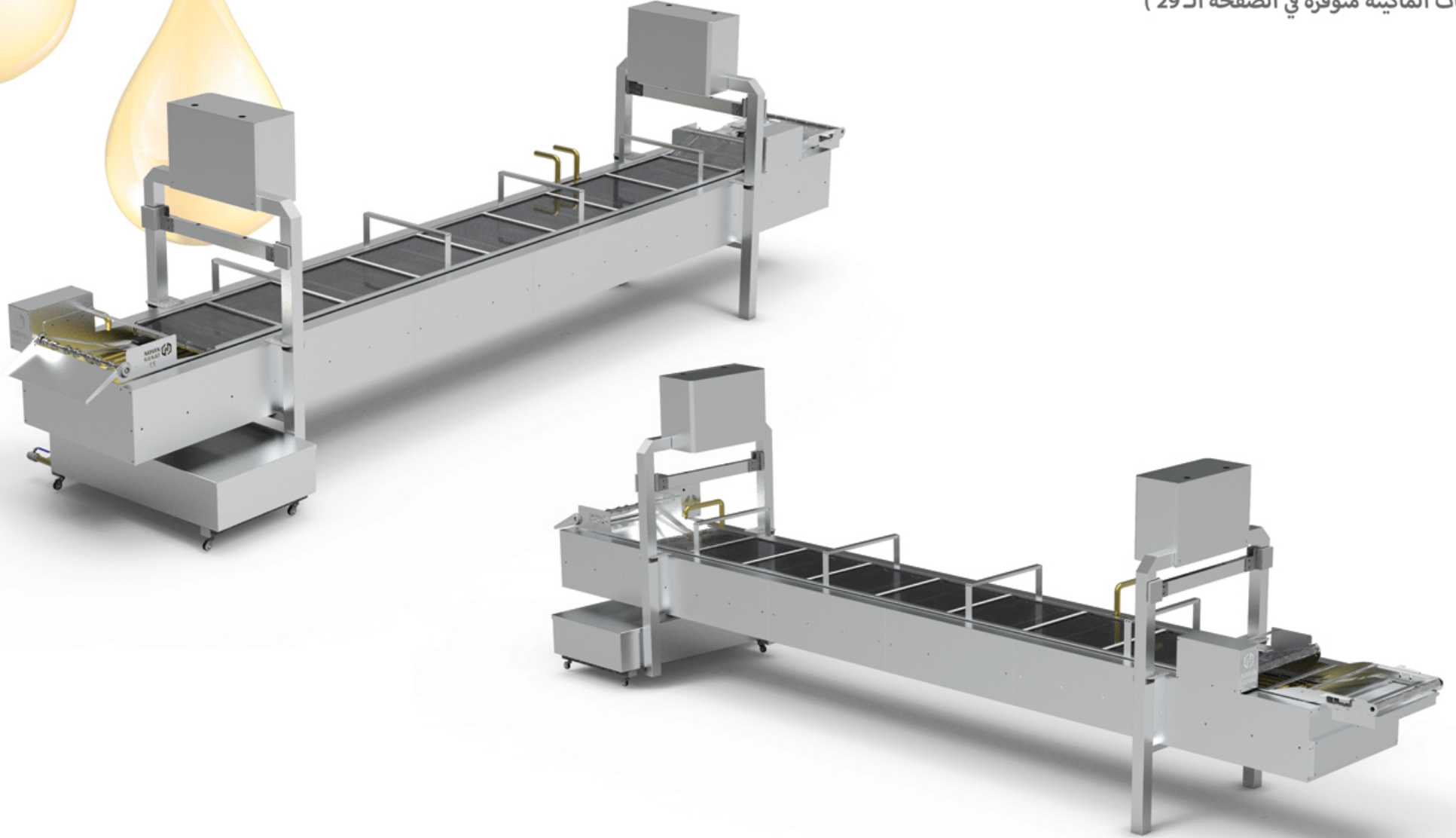
الأبعاد	٢٠٣*٩٣*١٧١ سم
استهلاك الكهرباء	٠,٢٥ كيلو واط
السعة	وفقاً لسعة خط الإنتاج
الوزن	٤٨٥ كجم
سرعة الانتقال	قابلة للتغيير
عرض الحزام (السير)	٣٠/٤٠/٥٠/٦٠ سم



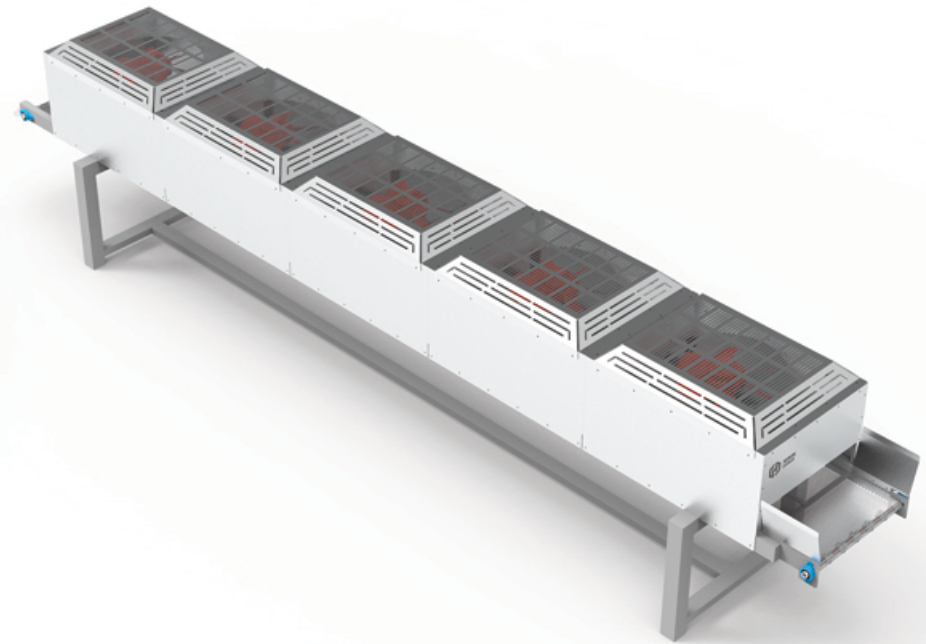
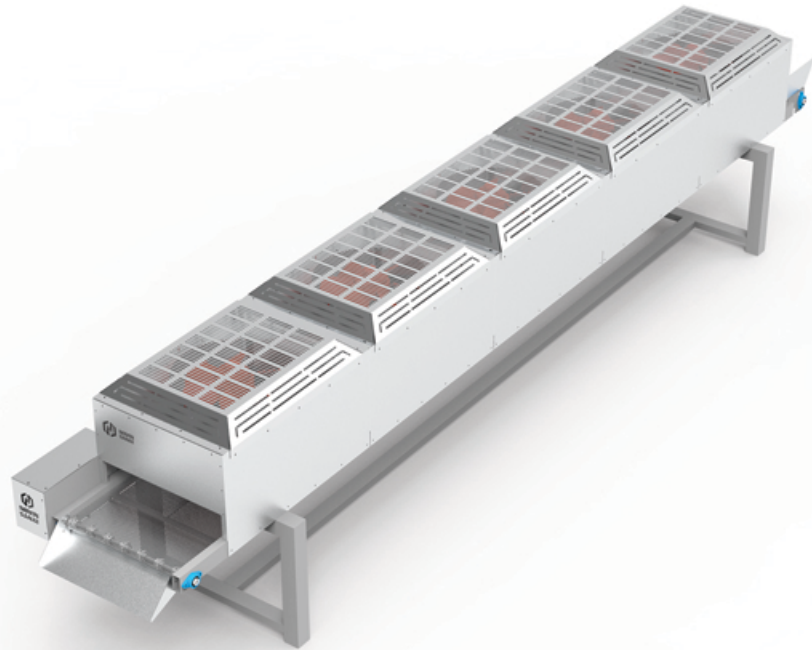
1	رافعة البقسماط Mardoni
2	لوحة التحكم
3	حزام السير الناقل المصنوع من ستيل
4	مقبس دخول الكهرياء
5	خزان مضخة كهريائية
6	محرك كهريائي
7	العجلة

ماكينة القلاية نظام سكة

(بيانات الماكينة متوفرة في الصفحة الـ 29)



ماکینه تبرید مسبق

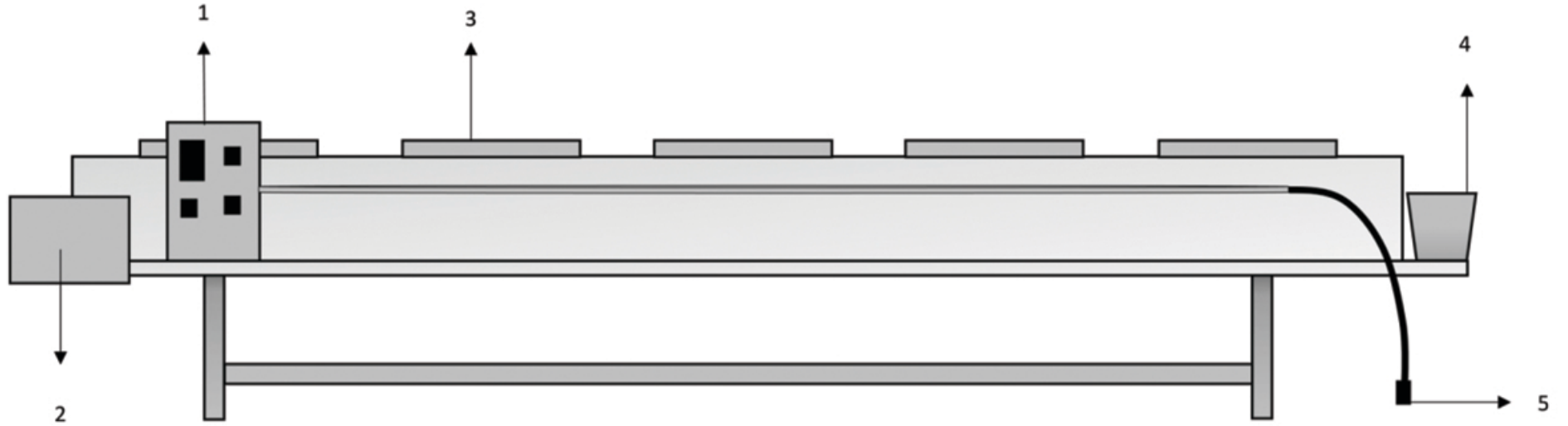


تستخدم هذه الماكينة في خطوط إنتاج الأطعمة الجاهزة مثل الفلافل والكوتليت والناجتس و ..
تقع هذه الماكينة (cooling-conveyor) مباشرة بعد ماكينة القلاية، حيث تخفض درجة حرارة المنتج الساخن بنسبة درجة الحرارة السائدة في البيئة، لأن المنتج الساخن لا يمكن وضعه في جهاز التغليف ولا يمكن إدخاله في نفق التجميد.

صنعت ماكينة "نوين صنعت" هذه من ستيل بشكل كامل حيث تخفض درجة حرارة المنتج الساخن إلى درجة الحرارة السائدة في البيئة مع استخدام مروحيات تبريد الهواء في 5 مراحل.
وتحظى هذه الماكينة بجهاز المحول (انفرتر) من أجل تنظيم سرعة حزام السير الناقل وكذلك تطابق سرعة ماكينة تبريد مسبق مع ماكينة القلاية.
كما إن الشبكة المصنوعة من ستيل تساعد على تكييف الهواء بشكل جيد وتبريد المنتج.

البيانات الفنية :

- ◀ الطول 5 m - العرض 50 cm - الارتفاع 80 cm
- ◀ مصنوعة تماماً من ستيل
- ◀ مزودة بـ 5 مروحيات تبريد
- ◀ مزودة بمحول (انفرتر) لتغيير سرعة السكة



1	لوحة التحكم
2	محرك
3	مروحيات التبريد
4	قمع
5	مقبس الدخول

الشهادات

معايير CE الأوروبية

شهادة – 증명서 – Certificat – 證明書 – Сертификат – Certificate

Certificate of Compliance



No. 0F160525.NSIUN27

Certificate's Holder: Novin Sanat Industrial Machinery
11th Street (Hafez), Dolat Abad Industrial Area,
Isfahan, Iran

Certification ECM Mark:



Product: Automatic Falafel Machines
Model(s): Automatic Falafel Balls Maker (Without fryer)
Automatic Falafel Machines (With fryer)

Verification to: Standard:
EN 60335-2-37:2002, EN 13534:2006+A1:2010,
EN 349:1993+A1:2008,
EN 547-1:1996+A1:2008,
EN 547-2:1996+A1:2008,
EN 626-1:1994+A1:2008,
EN 626-2:1996+A1:2008,
EN 13478:2001+A1:2008

related to CE Directive(s):
2006/42/EC (Machinery)

Remark: The product(s) has been verified on a voluntary basis. The product(s) satisfies the requirements of the Certification Mark of ECM. In reference to the above listed Standard(s), the above Compliance Mark can be affixed on the product(s) accordingly to the ECM regulation about its release and its use. The regulation can be found at www.entecerma.it. This Certificate of Compliance can be checked for validity at www.entecerma.it

This verification doesn't imply assessment of the production of the product(s).

Additional information, clarification about the CE Marking:



We attest that a ICF for the CE Marking process is in place. Whereas the Manufacturer is Responsible to start the CE Marking Certification Procedure and to perform all the necessary activities, as required by the Directive before placing the CE Mark on the product(s).

Date of issue 25 May 2016

Expiry date 24 May 2021

Chief Manager
Tim Mahan



Deputy Manager
Viola Miller



Ente Certificazione Macchine Srl

Via Ca' Bolla, 243 – Loc. Castello di Soravalle – 40053 Valsamoggia (BO) - ITALY
☎ +39 051 6705141 📠 +39 051 6705156 ✉ info@entecerma.it 🌐 www.entecerma.it

شهادة براءة الاختراع


 قوه قضائیه
 سازمان ثبت اسناد و املاک کشور
 گواهی نامه ثبت اختراع

شماره ثبت اختراع: ۰۲۷۲۲۲ الف/۸۹

شناسات نامک: هادی جلالی به شماره ملی به نشانی پستی تابعیت جمهوری اسلامی ایران	شناسات اختراع: هادی جلالی به شماره ملی به نشانی پستی تابعیت جمهوری اسلامی ایران
عنوان اختراع: دستگاه لوبیا سبز خردکن اتوماتیک و لبه کن بالایی	
قلم بنده بین المللی: حق تقدم: شماره ثبت اختراع:	
شماره ثبت اختراع: ۱۳۹۲/۸۱۲۱ - ۸۱۲۲	شماره ثبت اختراع: ۱۳۹۲/۲۱۰
تاریخ ثبت اختراع: ۲۰ سال از تاریخ ۱۳۹۲/۲/۱۰ تا ۱۳۹۲/۲/۱۰ تاریخ ثبت اختراع: ۱۳۹۲/۲/۱۰ تا ۱۳۹۲/۲/۱۰	
رئیس اداره ثبت اختراعات: مهرداد الیاسی تاریخ: ۱۳۹۲/۰۲/۰۷ مهر:	

نام گواهی کننده:
 مهر:
 تاریخ:


 قوه قضائیه
 سازمان ثبت اسناد و املاک کشور
 گواهی نامه ثبت اختراع

شماره ثبت اختراع: ۰۰۲۸۸۱ الف/۸۹

شناسات نامک: هادی جلالی آدرس:	شناسات اختراع: به شرح فوق
عنوان اختراع: دستگاه لوبیا سبز خردکن اتوماتیک	
قلم بنده بین المللی: حق تقدم: شماره ثبت اختراع:	
شماره ثبت اختراع: ۱۳۹۲/۲۱۰	شماره ثبت اختراع: ۱۳۹۲/۲۱۰
تاریخ ثبت اختراع: ۲۰ سال از تاریخ ۱۳۹۲/۲/۱۰ تا ۱۳۹۲/۲/۱۰ تاریخ ثبت اختراع: ۱۳۹۲/۲/۱۰ تا ۱۳۹۲/۲/۱۰	
رئیس اداره ثبت اختراعات: مهرداد الیاسی تاریخ: ۱۳۹۲/۰۲/۰۷ مهر:	

نام گواهی کننده:
 مهر:
 تاریخ:

شهادة براءة الاختراع




سازمان ثبت اسناد و املاک کشور
 قوه قضائیه
 کواهی نامه ثبت اختراع

شماره ثبت اختراع: ۰۲۷۵۶۶ الف/۸۹

مشخصات مالک: هادی جلالی به شماره ملی به نشانی کد پستی تابعیت جمهوری اسلامی ایران	مشخصات مخترع: هادی جلالی به شماره ملی به نشانی کد پستی تابعیت جمهوری اسلامی ایران	
عنوان اختراع: دستگاه قالب گیر اتوماتیک فلافل		
طبقه بندی بین المللی:		
تاریخ تقدیم:		
شماره و تاریخ اظهارنامه اصلی:		
شماره ثبت اختراع: ۱۳۹۲/۱۲/۲۴ - ۸۲۴۳۸	شماره و تاریخ ثبت اظهارنامه: ۱۳۹۲/۰۷/۳۰ - ۱۳۹۲۵۰۱۴۰۰۰۳۰۰۶۵۲۹	مدت حمایت: ۲۰ سال از تاریخ: ۱۴۱۲/۰۷/۳۰
امضاء مخترع: هادی جلالی		مهر داد الیاسی

نام کواهی نامه: ۰۲۷۵۶۶ الف/۸۹
 در صورت خدش این کواهی نامه، بی اعتبار است و باید مجدداً ثبت اختراع و فرآیند کواهی نامه شود.




سازمان ثبت اسناد و املاک کشور
 قوه قضائیه
 کواهی نامه ثبت اختراع

شماره ثبت اختراع: ۰۲۳۱۹۰ الف/۸۹

مشخصات مالک: هادی جلالی نشانی:	مشخصات مخترع: به شرح فوق	
عنوان اختراع: دستگاه برش اتوماتیک رولت گوشت.		
طبقه بندی بین المللی:		
تاریخ تقدیم:		
شماره و تاریخ اظهارنامه اصلی:		
شماره ثبت اختراع: ۱۳۹۰/۱۱/۲۲ - ۷۲۷۸۶	شماره و تاریخ ثبت اظهارنامه: ۱۳۹۰/۰۷/۱۲ - ۳۹۰۰۲۰۳۸۷	مدت حمایت: ۲۰ سال از تاریخ: ۱۴۱۰/۰۷/۱۲
امضاء مخترع: هادی جلالی		مهر داد الیاسی

نام کواهی نامه: ۰۲۳۱۹۰ الف/۸۹
 در صورت خدش این کواهی نامه، بی اعتبار است و باید مجدداً ثبت اختراع و فرآیند کواهی نامه شود.



دبي : 0097-1509443861

ايران : 0098-9135952820



مكتب ايران : مدينه اصفهان، حي دولت آباد الصناعية، شارع رقم 11 (حافظ)، مصنع نوين صنعت
مكتب الامارات العربية المتحدة : دبي، ديرة، شارع بندر سعيد (أ22)، مبنى صيدلية المدينة، وحدة 3-ص.ب.الصندوق : 186039DXB



www.NSIMCO.com



info@nsimco.com / sales@nsimco.com





NOVIN SANAT

Industrial Machinery

المرجع المتخصص لتصنيع مختلف
أنواع ماكينات الفلافل الأوتوماتيكية في العالم