



صنایع ماشین سازی
نوین صنعت

۱	درباره ما
۲	محصولات
۳	دستگاه های تamar اتوماتیک فلافل زن
۴	دستگاه های تamar اتوماتیک فلافل زن صنعتی سری K
۸	دستگاه های تamar اتوماتیک فلافل زن سری PN
۱۲	دستگاه تamar اتوماتیک فلافل زن (مدل NK3)
۱۴	دستگاه قالبگیر فلافل (مدل RF)
۱۷	دستگاه قالبگیر فلافل نوار نقاطه دار (مدل RN)
۱۹	دستگاه قالبگیر اتوماتیک فلافل با سرخ کن تک بنماری (مدل RS1)
۲۲	دستگاه قالبگیر پیشرفته اتوماتیک فلافل با سرخ کن دو بنماری (مدل RS2)
۲۵	انواع سرخ کن های اتوماتیک صنعتی
۲۶	سرخکن تamar اتوماتیک (رو میزی)
۲۸	سرخکن های تamar اتوماتیک صنعتی
۳۱	انواع دستگاه های اتوماتیک خرد کن لوبیا سبز
۳۶	میکسر صنعتی افقی
۳۸	اسلایسرا فست فود
۴۰	خط کامل تولید ناگت و فلافل و کتلت
۴۱	بالابر پرتاپل
۴۴	چرخگوشت - میکسر صنعتی
۴۶	قالبگیر صنعتی
۴۹	سنس پاش صنعتی
۵۲	سوخاری پاش صنعتی
۵۵	سرخ کن ریلی
۵۶	پیش سرد کن
۵۹	گواهینامه ها
۶۳	ارتباط با ما

NOWIN SANAT Industrial Machinery

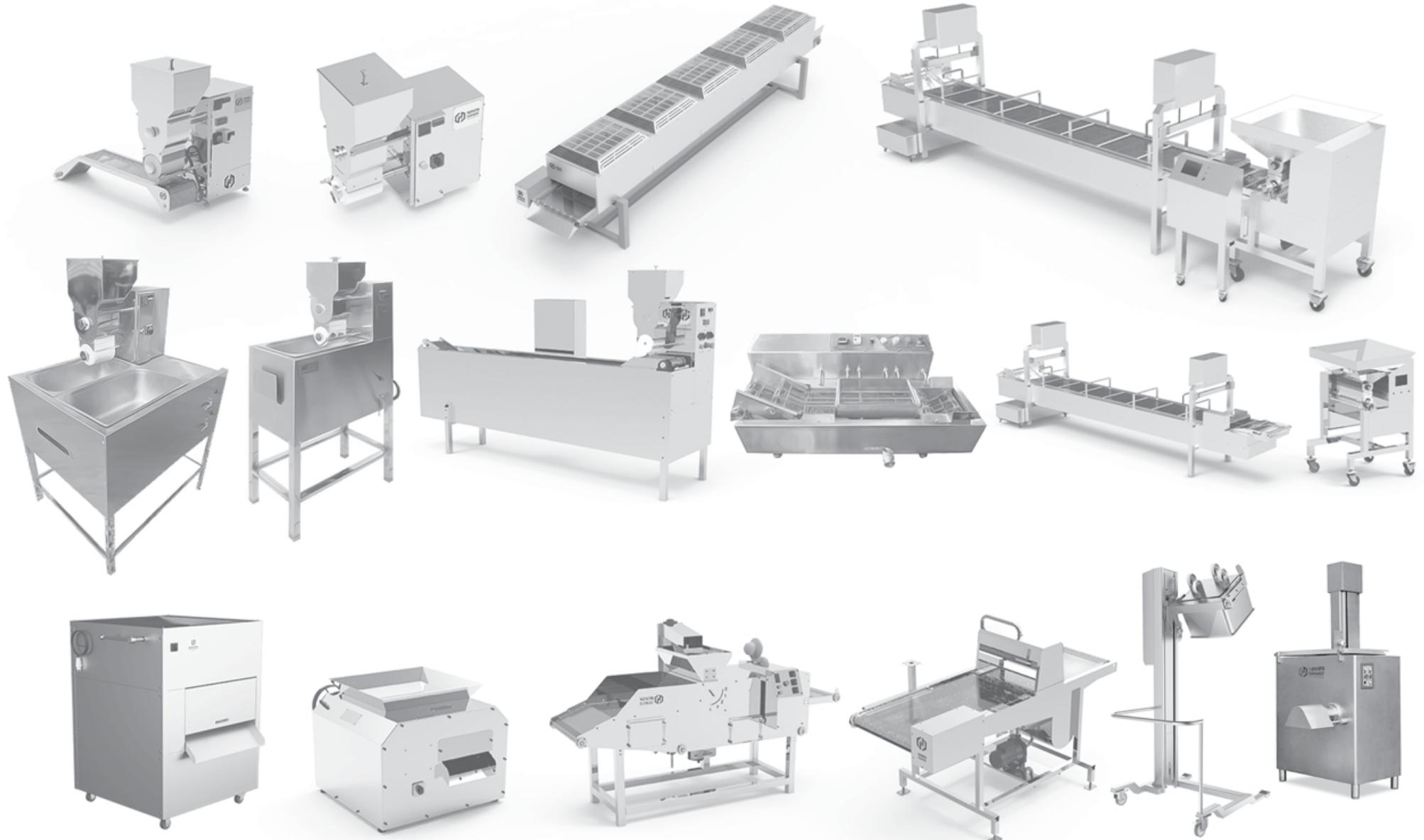
درباره ما

نوین صنعت

مرجع تخصصی تولید انواع دستگاه های تمام اتوماتیک فلافل زن در جهان



نوین صنعت یکی از بزرگترین طراحان و تولیدکنندگان ماشین آلات صنایع غذایی در خاورمیانه و تنها مرجع سازندهی دستگاه های تمام اتوماتیک تولید فلافل در جهان است. ما در نوین صنعت، با کادری مهندسی و متخصص توانسته‌ایم با نوآوری در ساخت و طراحی ماشین آلات مواد غذایی، باعث ایجاد تحول و توسعه‌ی این صنعت در بازار جهانی شویم و در همین زمینه، در سال 1390 موفق به دریافت گواهینامه‌ی ثبت اختصار و همچنین گواهینامه CE صادرات به اروپا شده‌ایم.

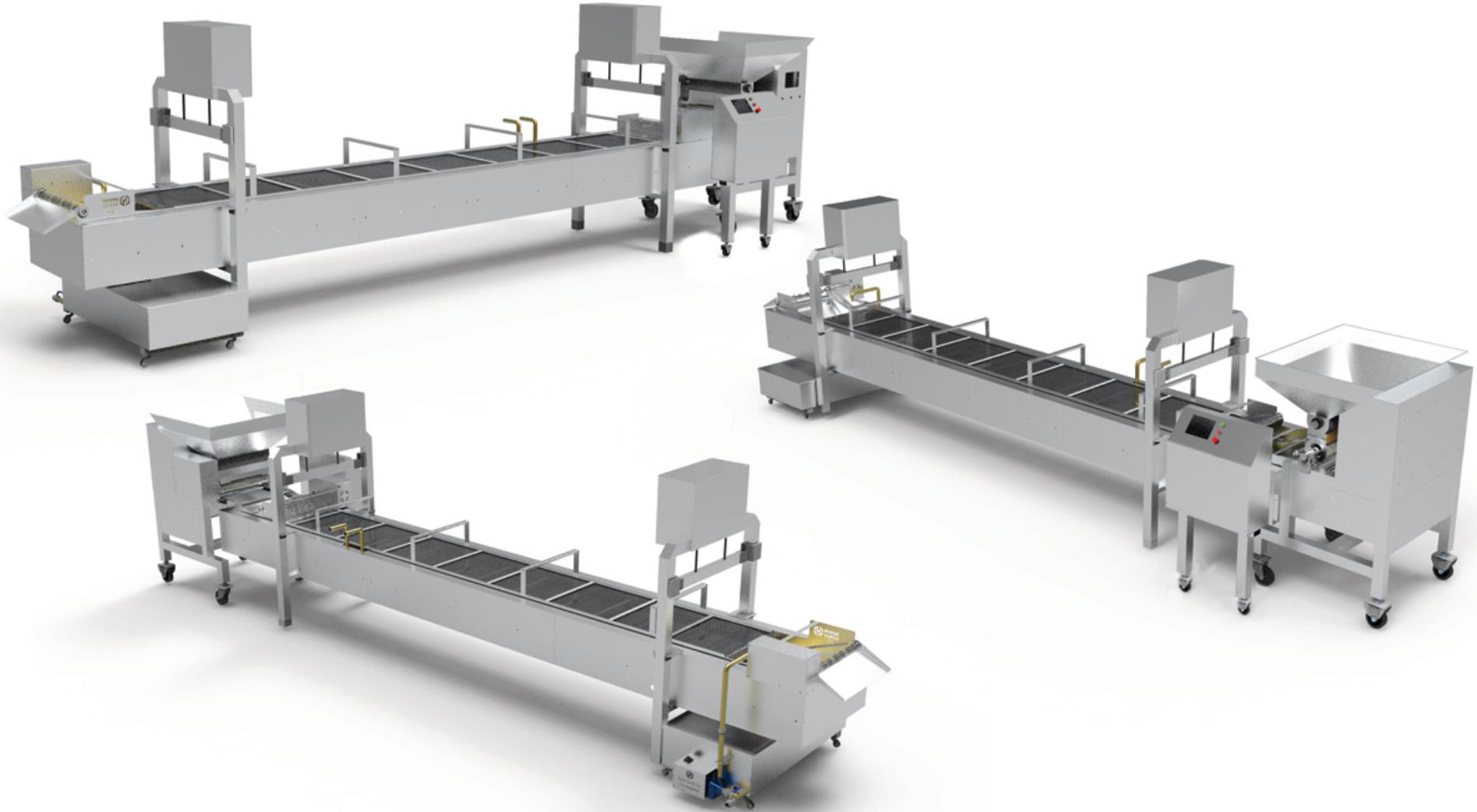


دستگاه های تمام اتوماتیک فلافل زن



دستگاه های تمام اتوماتیک فلافل زن صنعتی (سری K)

(ناگت، کتلت)



دستگاه های تمام اتوماتیک صنعتی فلافل زن سری K

با مصرف روغن بسیار پایین، شامل قالب گیر، سرخ کن، مخزن ذخیره و فیلتر روغن مجهز به بالابر نوار نقاله و در چهار مدل K2-K3-K4-K6 به شماره ثبت اختراع 82438 توسط صنایع ماشین سازی نوین صنعت طراحی، تولید و به بازار عرضه شده است. این سری دستگاه ها به دلیل قدرت و قابلیت بالا و تیراژ زیاد، قابل توجه کارخانجات بزرگ تولید مواد غذایی در سراسر جهان قرار گرفته است و به کشور های مطرح از جمله آمریکا، آلمان، سوئد، دانمارک و فنلاند و هلند و ... ارسال شده است.

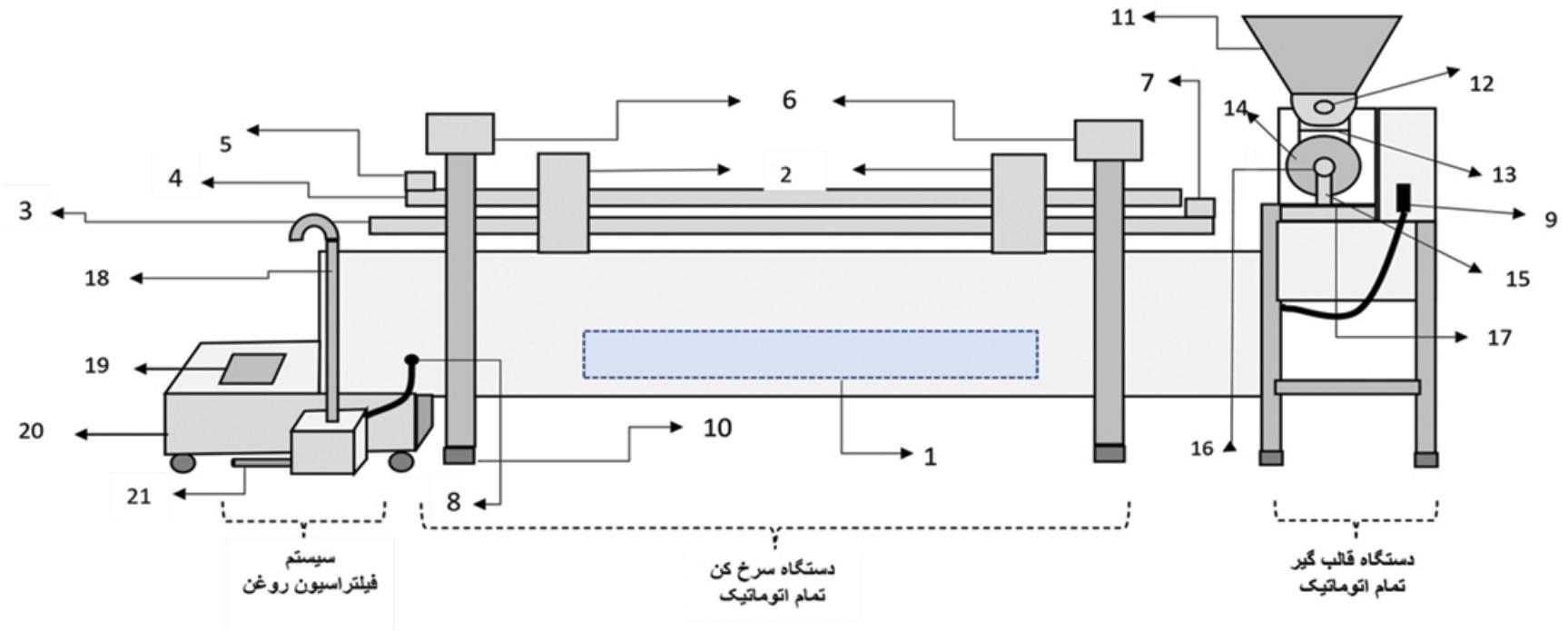
مزایای کلی :

- ◀ حجم بسیار پایین روغن مورد نیاز در سرخ کن که باعث صرفه جویی در مصرف انرژی برق و گاز می شود
- ◀ بدون نیاز به پمپ باد
- ◀ توانایی تولید بین 1.5 تا 8 تن فلافل و ناگت در هر شیفت کاری
- ◀ شارژ اتوماتیک روغن در حین تولید
- ◀ قابلیت تنظیم سرعت قالب گیری
- ◀ قابلیت تولید فلافل نیم پز و تمام پز
- ◀ قابلیت نصب قالب های همبرگر، کلت، ناگت و فلافل سوراخ دار
- ◀ تولید فلافل کاملا بهداشتی و بدون دخالت دست
- ◀ ورودی برق 220 ولت شهری و نک فاز
- ◀ دارای نمایشگر لمسی PCL جهت کنترل دستگاه
- ◀ نمایشگر درجه حرارت روغن به همراه قابلیت تنظیم درجه دمای روغن
- ◀ دارای جرثقیل بالابر نوار نقاله جهت شست و شوی دستگاه
- ◀ دارای مخزن ذخیره و سیستم فیلتراسیون روغن به منظور بالا بردن عمر مفید روغن
- ◀ سیستم حرارتی گاز بویلر روغن داغ، وان دوجداره و یا المنت برق بنا به سفارش مشتری
- ◀ عدم سقوط مستقیم فلافل در روغن به منظور کاهش خرابی روغنی
- ◀ کوره حرارتی استاندارد جهت جلوگیری از اتلاف حرارت
- ◀ مجهز به سینی جمع کننده مواد اضافه جهت ماندگاری بهتر روغن
- ◀ ساخته شده از بهترین متریال (استیل 304)
- ◀ دارای استاندارد CE اروپا
- ◀ 10 سال خدمات پس از فروش و 1 سال گارانتی

مشخصات فنی مدل های فلافل زن اتوماتیک سری K

مزیت ها	K4	K3	K2	مدل های فلافل زن تمام اتوماتیک سری K
توان بالای دستگاه تولید فلافل، نسبت به ابعادی که دارد	۲ الی ۳ تن	۱,۰ الی ۲ تن	۱ الی ۱,۵ تن	ظرفیت تولید فلافل در روز
دستگاه ها جمع و جور بوده و صرفه جوی در هزینه های اجراه مکان شما دارد	۷۰۰*۸۴*۲۳۰	۰۷۰۰*۸۴*۲۳۰	۴۰۰*۸۴*۲۳۰	ابعاد (سانتی متر)
حجم روغن بسیار کم بوده و باعث صرفه جوی در مصرف روغن و انرژی من گردد	۱۲۰	۹۰	۷۹	حجم روغن مورد نیاز وان (لیتر)
بسیار بر قدرت و در عین حال کم مصرف	۲/۰	۲/۰	۲/۰	جمع قدرت الکترو موتور (اسپ)
هزینه های برق مصرف شما بسیار پایین خواهد بود	۷/۸	۷/۸	۷/۸	صرف برق kW (اگر سیستم حرارتی گاز باشد)
با برق شهری و به راحتی با دستگاه کار کنید	نک فاز	نک فاز	نک فاز	نوع برق (اگر سیستم حرارتی گاز باشد)
این حجم از ظرفیت قیف محاسبه شده و استاندارد بوده و از مواد اولیه شما محافظت میکند	۴۰	۴۰	۴۰	حجم قیف (کیلوگرم)
سهولت و هوشمندی در کنترل تمامی قسمت های دستگاه	PLC با صفحه تمام لمسی	PLC با صفحه تمام لمسی	PLC با صفحه تمام لمسی	کنترولر دستگاه

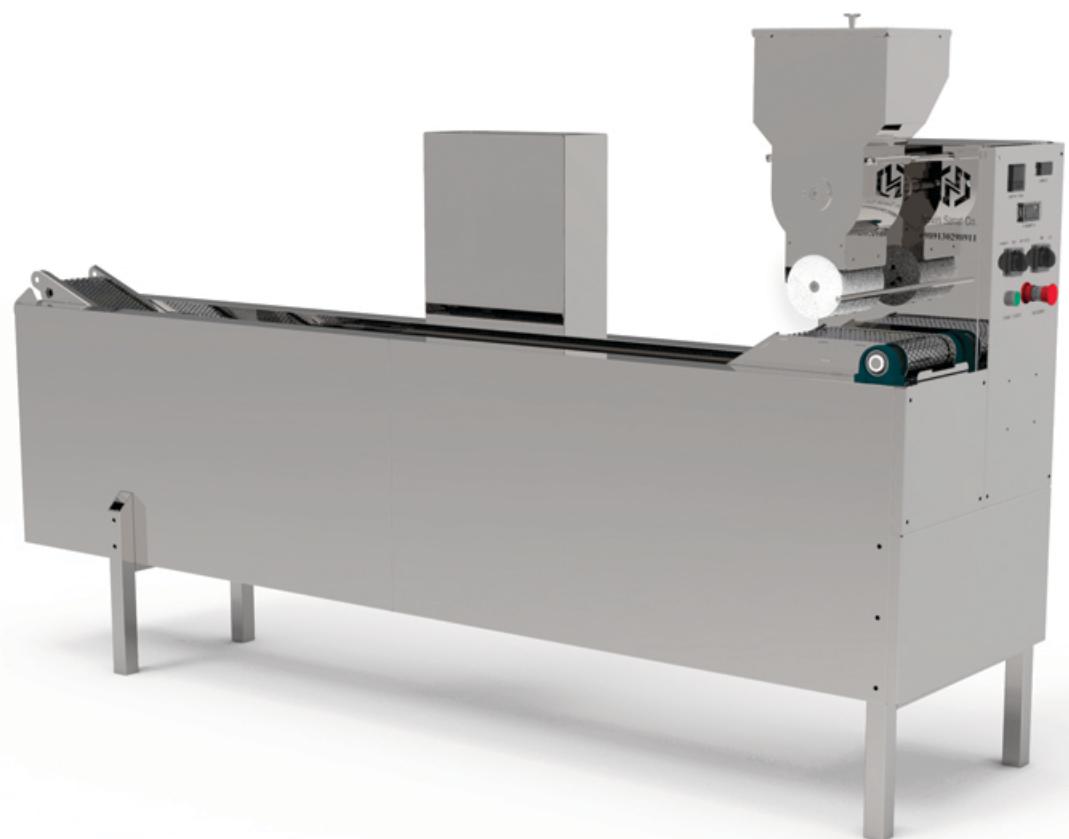
مزیت ها	K4	K3	K2	مدل های فلافل زن تمام اتوماتیک سری K
ماندگاری بالای دستگاه در شرایط مختلف	استنلس استیل	استنلس استیل	استنلس استیل	جنس پیستون ها، کاور، بدنه، قیف ریل سرخ کن، توری سرخ، بیچ های فلتزی
نگه داری سطح روغن داخل سرخ کن	دارد	دارد	دارد	تزریق خودکار روغن
سبک و کاملاً بهداشتی	تفلون	تفلون	تفلون	جنس سیلندر
هم فلافل نیم پز میتوانید تولید کنید و هم تمام پز، در ضمن میتوانید دستگاه را با هر فرمول و با هر مدت زمان پختی تنظیم کنید	دارد	دارد	دارد	سیستم تنظیم مدت زمان پخت
نه روغن شما خواهد سوخت و نه فلافل شما	دارد	دارد	دارد	سیستم تنظیم دمای روغن
آمار پخت فلافلتان را خواهید دانست تا نیازی به شردن مجدد بعد از تولید نداشته باشید	دارد	دارد	دارد	کنترل شمارشگر فلافل
سهولت در شستشوی سرخ کن	دارد	دارد	دارد	جزتیل بالابرنده ریل سرخ کن
ماندگاری بیشتر روغن، راحتی بیشتر در شستشوی دستگاه و همچنین مخفز نگه داری روغن اولیه	دارد	دارد	دارد	فیلتر روغن



1	محل شعله ها	8	سوکت مخزن روغن	15	نگهدارنده سیلندر
2	دودکش ها	9	سوکت برق ورودی از سرخ کن	16	پیچ سیلندر
3	نوار نقاله اول	10	پایه ها	17	سیم کاتر و موتور
4	نوار نقاله دوم	11	قیف	18	لوله خروجی روغن
5	موتور نوار نقاله دوم	12	پیچ قیف	19	درب ورودی مخزن روغن
6	موتور بالابر	13	تفلون وسط	20	مخزن اصلی روغن
7	موتور سرخ کن	14	سیلندر	21	لوله تخلیه روغن

دستگاه های تمام اتوماتیک فلافل زن (سری PN)

(ناگت، کلت)



دستگاه های فلافل زن سری PN به صورت تمام اتوماتیک، بدون دخالت دست و با روشی جدید برای تولید فلافل، ناگت، کتلت و ... که شامل سرخ کن و قالب گیر در سه مدل PN1، PN2 و PN3 به شماره ثبت اختراع 82438 توسط صنایع ماشین سازی نوین صنعت طراحی، تولید و به بازار عرضه شده است. این سری دستگاه ها به دلیل راندمان بالا، وزن سبک و مخصوصاً حجم بسیار مناسب برای روش های سنتی و دستی قدیمی است و یک انتخاب درست برای استفاده در فست فود ها، کارگاه های تولیدی و ... می باشد.

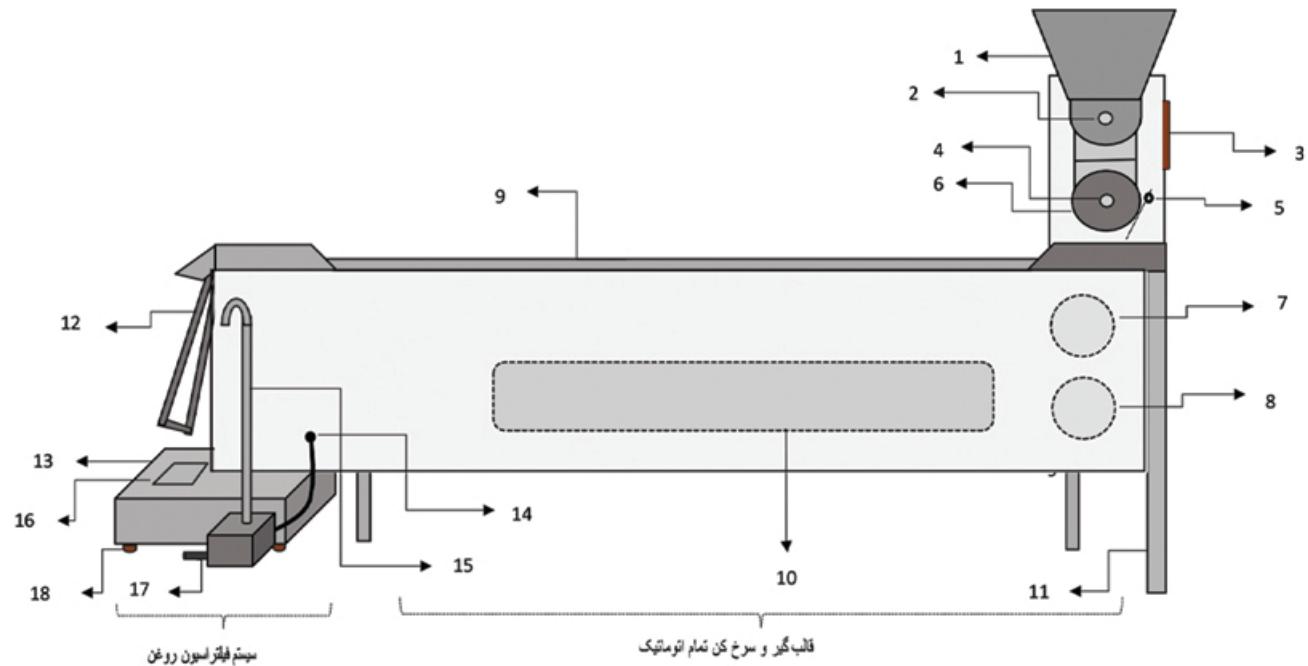
مزایای کلی :

- ◀ حجم بسیار پایین روغن مورد نیاز در سرخ کن که باعث صرفه جویی در مصرف برق/ گاز می شود
- ◀ قابلیت تنظیم مدت زمان پخت
- ◀ قابلیت تولید فلافل نیم پز و تمام پز
- ◀ قابلیت نصب قالب های کتلت و ناگت و فلافل سوراخدار
- ◀ مجهز به کنتور شمارشگر تعداد فلافل تولید شده
- ◀ عدم سقوط مستقیم فلافل در روغن به منظور کاهش خرابی روغن
- ◀ بدون نیاز به پمپ باد
- ◀ کوره حرارتی استاندارد جهت جلوگیری از اتلاف حرارت
- ◀ مجهز به سینی جمع کننده مواد اضافه جهت ماندگاری بهتر روغن
- ◀ ساخته شده از بهترین متریال (استیل 304)
- ◀ سیستم حرارتی گاز، بویلر روغن داغ ، وان دوجداره و یا المنت برق بنا به سفارش مشتری
- ◀ شستشوی آسان قطعات
- ◀ نمایشگر درجه حرارت روغن بهمراه قابلیت تنظیم درجه دمای روغن
- ◀ دارای شیر تخلیه روغن سرخ کن جهت شستشو وان
- ◀ قابلیت استفاده از فیلتر و مخزن نگهداری روغن
- ◀ دارای استاندارد CE اروپا
- ◀ 10 سال خدمات پس از فروش و 1 سال گارانتی

مشخصات فنی مدل های فلافل زن اتوماتیک سری PN

مزیت ها	PN2 مدل	PN2 مدل	PN1 مدل	مدل های فلافل زن تمام اتوماتیک سری PN
توان بالای دستگاه تولید فلافل، نسبت به ابعادی که دارد	۱۹۰۰ قرص	۱۸۰۰ تا ۲۷۰۰ قرص	۱۰۰۰ قرص	تعداد فلافل در ساعت
دستگاه ها جمع و جور بوده و صرفه جوی در هزینه های اجراه مکان شما دارد	۳۰۰*۴۱*۱۰۰	۲۳۰*۴۱*۱۰۰	۱۷۰*۴۱*۱۰۰	ابعاد (سانتی متر)
دستگاه با کیفیت بسیار بالا و پروفیل های سنتی ساخته شده است	~۲۸۰	~۲۲۰	~۱۶۰	وزن (کیلوگرم)
حجم روغن بسیار کم بوده و باعث صرفه جوی در مصرف روغن و انرژی من گردد	۲۰	۱۶	۸	حجم روغن مورد نیاز وان (لیتر)
هزینه های برق مصرف شما بسیار پایین خواهد بود	۰/۳۶	۰/۳۶	۰/۳۶	صرف برق kw (اگر سیستم حرارت گاز باشد)
با برق شهری و به راحتی با دستگاه کار کنید	تک فاز	تک فاز	تک فاز	نوع برق (اگر سیستم حرارت گاز باشد)
این حجم از ظرفیت قیف محاسبه شده و استاندارد بوده و از مواد اولیه شما محافظت میکند	۸	۸	۸	حجم قیف (کیلوگرم)
ماندگاری بالای دستگاه در شرایط مختلف	استنليس استیل	استنليس استیل	استنليس استیل	جنس پیستون ها، کاور بدنه، قیف، ریل سرخ کن توری سرخ، پیچ های فاتری

مزیت ها	PN2 مدل	PN2 مدل	PN1 مدل	مدل های فلافل زن تمام اتوماتیک سری PN
سبک و کاملاً بهداشتی	نقلوون استاندارد صنایع غذایی	نقلوون استاندارد صنایع غذایی	نقلوون استاندارد صنایع غذایی	جنس سیلندر
هم فلافل نیم پز میتوانید تولید کنید و هم تمام پز. در ضمن میتوانید دستگاه را با هر فرمول و با هر مدت زمان پخت تنظیم کنید	دارد	دارد	دارد	سیستم تنظیم مدت زمان پخت
نه روغن شما خواهد سوت و نه فلافل شما	دارد	دارد	دارد	سیستم تنظیم دمای روغن
آمار پخت فلافلتان را خواهید دانست تا نیازی به شمردن مجدد بعد از تولید نداشته باشید	دارد	دارد	دارد	کنترل شمارشگر فلافل
طرح بسیار ابتكاری نوین صنعت در سهولت شستشوی سرخ کن	دارد	دارد	دارد	چک دستی بالابرندۀ ریل سرخ کن
ماندگاری بیشتر روغن، راحتی بیشتر در شستشوی دستگاه و همچنین مخفزن تگه داری روغن اولیه	آپشن	آپشن	آپشن	فیلتر روغن



بیشم فیلتر اسون روغن

قالب گیر و سرخ کن تمام اتوماتیک

1	قیف	7	موتور نوار نقاله	13	مخزن اصلی روغن
2	پیچ فانتزی	8	موتور قالب گیر	14	سوکت ورودی فیلتر روغن
3	کنترلگر دستگاه	9	نوار نقاله	15	لوله خروجی روغن
4	پیچ سیلندر	10	مشعل	16	درب ورودی روغن
5	سیم کاتر	11	پایه	17	لوله تخلیه روغن
6	سیلندر	12	دسته بالابر نوار نقاله	18	چرخ ها

دستگاه تمام اتوماتیک فلafel زن (مدل NK3)



دستگاه تمام اتوماتیک فلافل زن مدل NK3-EX، دارای گواهی ثبت اختصار به شماره 82438 ابتكاری است از نوین صنعت برای آن دسته از مشتریانی که دستگاهی با ظرفیت بالا نیاز داشته، اما به هر دلیلی نیاز به آپشن های پیشرفته دستگاه های سری K ندارند. این مدل با ظرفیت 500 تا 800 کیلو در روز، مناسب کارگاه های متوسط و بزرگ می باشد. همانند دیگر دستگاه های تولید فلافل نوین صنعت، مدل NK3-EX هم با ظرفیت روغن بسیار کم (40 لیتر) کار کرده و صرفه جویی فوق العاده در مصرف روغن و انرژی دستگاه (گاز یا برق) به همراه دارد.

مزایای کلی :

- ◀ بدون نیاز به پمپ باد
- ◀ حجم بسیار پایین روغن مورد نیاز در سرخ کن (فقط 40 لیتر) که باعث صرفه جویی در مصرف برق/گاز می شود
- ◀ بدنه کاملاً عایق حرارتی (حتی دودکش ها) جهت جلوگیری از گرم شدن محیط
- ◀ کوره حرارتی استاندارد جهت جلوگیری از اتلاف حرارت
- ◀ قابلیت تنظیم مدت پخت
- ◀ قابلیت تولید فلافل نیم پز و تمام پز
- ◀ قابلیت نصب قالب های فلافل سوراخ دار، کتلت و ناگت
- ◀ مجهز به کنتور شمارشگر تعداد فلافل تولید شده
- ◀ مجهز به سیستم فیلتر روغن به همراه مخزن روغن اولیه
- ◀ عدم سقوط مستقیم فلافل در روغن به منظور کاهش خرابی روغن
- ◀ مجهز به سیستم جمع کننده مواد اضافه جهت ماندگاری بهتر روغن
- ◀ شستشوی آسان قطعات
- ◀ نمایشگر درجه حرارت روغن بهمراه قابلیت تنظیم درجه دمای روغن
- ◀ دارای شیر تخلیه روغن سرخ کن جهت شستشوی وان
- ◀ قابلیت استفاده از فیلتر و مخزن تغهداری روغن
- ◀ دارای استاندارد CE اروپا
- ◀ یکسال گارانتی و 10 سال خدمات پس از فروش

ابعاد	۳۰۰*۶۰*۱۰۰
عرض نوار نقاله	۳۰ سانتی متر
وزن دستگاه	۲۸۰ کیلوگرم
حجم روغن داخل وان	۴ لیتر
الکترو موتور	دو عدد (نیم اسب)
مصرف برق	۷۷ کیلو وات
نوع برق مورد نیاز	تک فاز
حجم قیف	۲۰ کیلوگرم
جنس سیلندر	تفلون



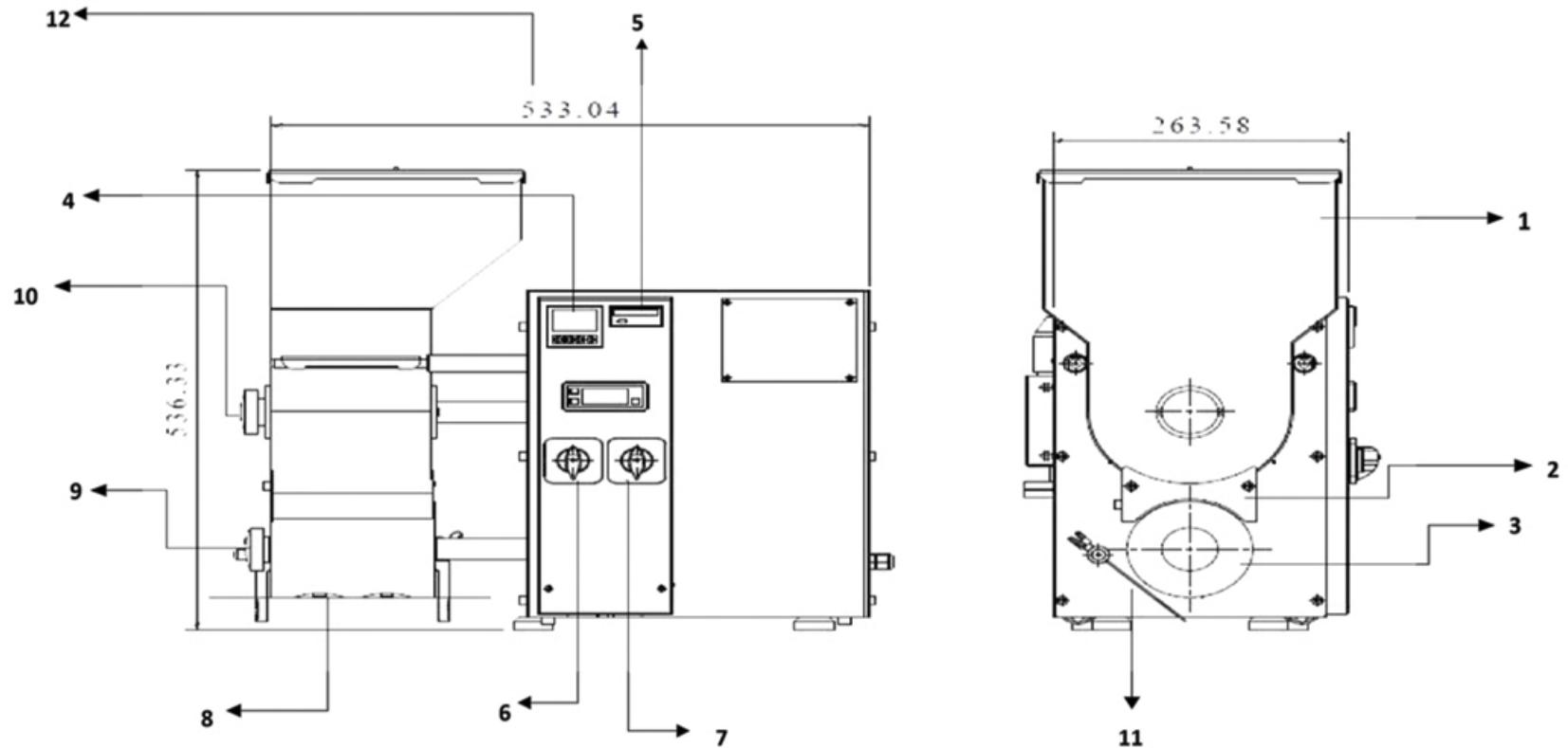
دستگاه قالبگیر فلافل (RF مدل)



دستگاه قالبگیر اتوماتیک فلافل ، دستگاهی کوچک و مقرون به صرفه با قابلیت قالب گیری فلافل، ناگت، کتلت و... به صورت اتوماتیک است که باعث افزایش کیفیت، سرعت و بهداشت بیشتر در پروسه تولید فلافل میشود. این دستگاه مورد استفاده در تمام فست فودی‌ها، ساندویچ‌ها و موکب‌های اربعین می‌باشد.

مزایای کلی :

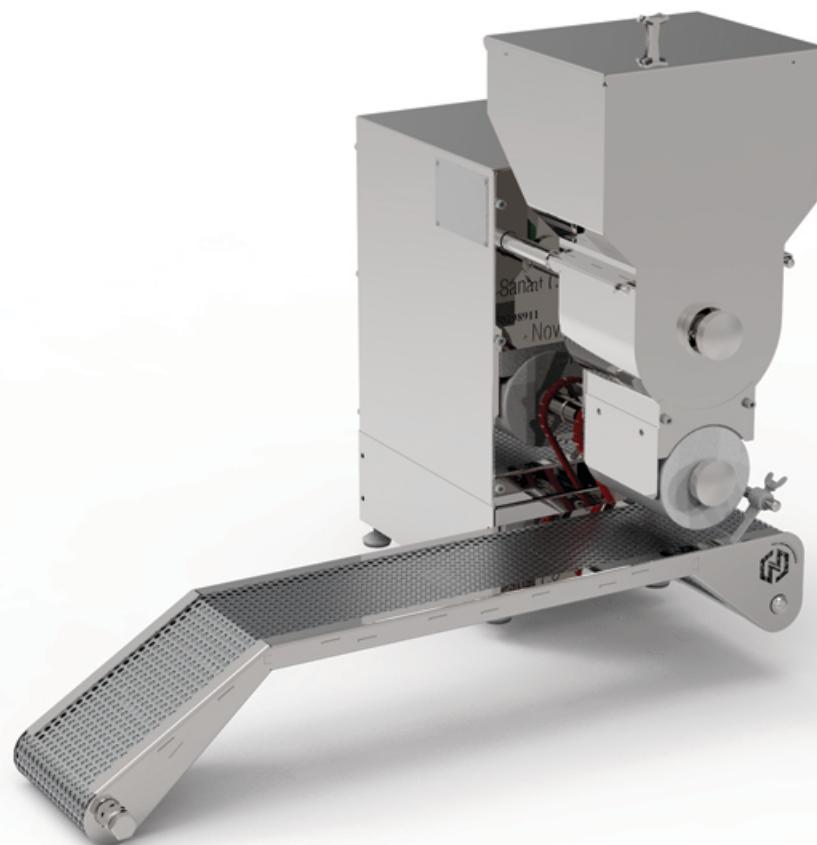
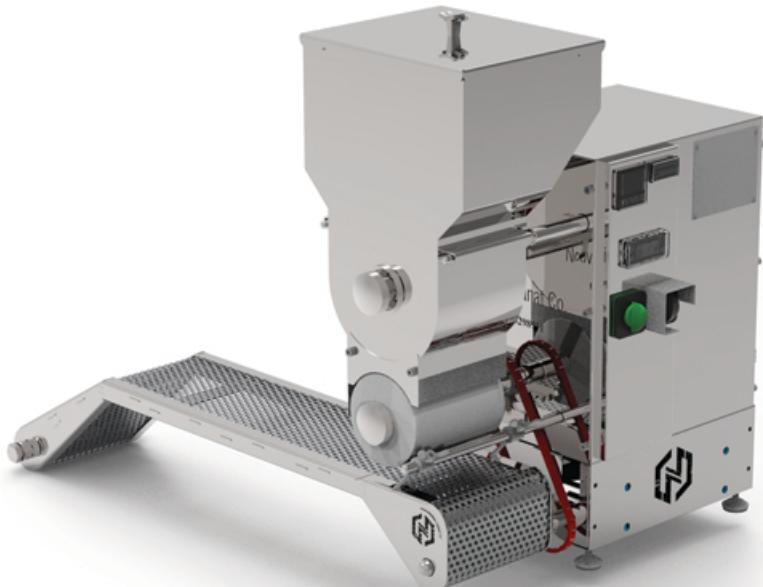
- ◀ تولید 4200 فلافل یا ناگت در ساعت (70 عدد فلافل در دقیقه)
- ◀ مجهز به کنتور شمارشگر تعداد فلافل تولید شده
- ◀ دارای پایه دو حالت ثابت (جهت تغذیه یک سرخ کن) و چرخدار (جهت تغذیه چند سرخ کن)
- ◀ قابلیت تنظیم تعداد تولید در هر مرحله
- ◀ قابل نصب بر روی هرگونه سرخ کن
- ◀ تولید فلافل کاملاً بهداشتی و بدون دخالت دست
- ◀ سرعت بالای تولید در اندازه و شکل یکنواخت
- ◀ ورودی برق 220 ولت شهری و تک فاز
- ◀ 10 سال خدمات پس از فروش
- ◀ بسیار کم مصرف و مقرون به صرفه
- ◀ با قابلیت تعویض قالب ها
- ◀ توانایی تولید فلافل سوراخ دار، ناگت و کتلت
- ◀ سبک و قابل استفاده در مکان‌های کوچک
- ◀ شستشوی آسان قطعات
- ◀ بدنه تمام استیل
- ◀ دارای استاندارد CE اروپا



1	مخزن مواد	7	دکمه ریست
2	تفلون وسط	8	پیستون
3	سیلندر	9	پیچ سیلندر
4	کانتر تایم	10	پیچ فانتزی
5	کانتر	11	سیم کاتر
6	دکمه خاموش / روشن	12	ابعاد دستگاه (میلی متر)



دستگاه قالبگیر فلافل نوار نقاله دار (مدل RN)



دستگاه قابل‌گیر تمام اتوماتیک فلافل و کتلت و... مجهز به نوار نقاله (جهت دور نگه داشتن دستگاه از حرارت و انتقال قرص‌های فلافل به سرخ کن) با قابلیت جمع شدن ریل مناسب برای استفاده در تمام فودی‌ها، ساندویچی‌ها و موکب‌های اربعین می‌باشد.

مزایای کلی :

- ◀ تولید 4200 فلافل یا ناگت در ساعت (70 عدد فلافل در دقیقه)
- ◀ دارای نوار نقاله (جهت دور نگه داشتن دستگاه از منبع حرارت)
- ◀ مجهز به کنترل شمارشگر تعداد فلافل تولید شده
- ◀ قابلیت تنظیم تعداد تولید در هر مرحله
- ◀ قابل نصب بر روی هرگونه سرخ کن
- ◀ تولید فلافل کاملاً بهداشتی و بدون دخالت دست
- ◀ سرعت بالای تولید در اندازه و شکل یکنواخت
- ◀ ورودی برق 220 ولت شهری و نک فاز
- ◀ 10 سال خدمات پس از فروش
- ◀ بسیار کم مصرف و مقرن به صرفه
- ◀ با قابلیت تعویض قالب‌ها
- ◀ توانایی تولید فلافل سوراخ دار، ناگت و کتلت
- ◀ سبک و قابل استفاده در مکان‌های کوچک
- ◀ شستشوی آسان قطعات
- ◀ بدنه تمام استیل
- ◀ دارای استاندارد CE اروپا



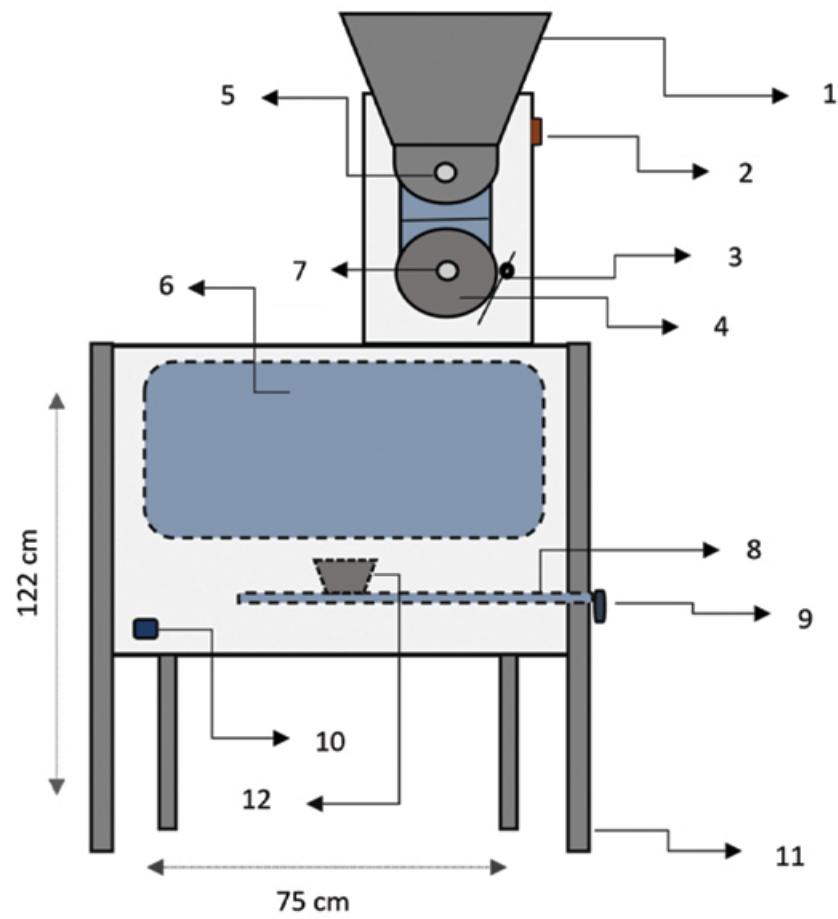
دستگاه قالبگیر اتوماتیک فلافل با سرخ کن تک بنماری (مدل RS1)



دستگاه قالب‌گیر برق فلافل مجهز به سرخ کن تک بنماری، دستگاهی کوچک و مقرون به صرفه با توانایی قالب گیری فلافل، کتلت و... مناسب برای کسانی که با داشتن محدودیت مکان و سرمایه مواجه هستند و در عین حال می‌خواهند سرعت و کیفیت کار خود را ارتقا بخشیده و تولید خود را مکانیزه کنند، می‌باشد. این دستگاه مورد استفاده در تمامی فست فودی‌ها و ساندویچی‌ها می‌باشد.

مزایای کلی :

- ◀ تولید 4200 فلافل در ساعت (تعداد فلافل سرخ شده در ساعت بستگی به مدت زمان پخت مواد دارد)
- ◀ تولید فلافل کاملاً بهداشتی و بدون دخالت دست
- ◀ سرعت بالای تولید در اندازه و شکل یکنواخت
- ◀ مجهز به سرخکن تک بنماری
- ◀ با قابلیت تعویض قالب ها
- ◀ توانایی نصب قالب های سوراخدار فلافل یا قالب کتلت
- ◀ ورودی برق 220 ولت شهری و تک فاز
- ◀ 10 سال خدمات پس از فروش
- ◀ بسیار کم مصرف و مقرون به صرفه
- ◀ قابل استفاده با گاز شهری و یا کپسول
- ◀ سبک و قابل استفاده در مکان های کوچک (ابعاد دستگاه 130*70*35)
- ◀ بدنه عایق حرارت
- ◀ مجهز به جرقه زن
- ◀ شستشوی آسان قطعات
- ◀ بدنه تمام استیل
- ◀ دارای استاندارد CE اروپا



1	قیف	5	پیچ فانتزی	9	والف
2	کلید خاموش / روشن قالبگیر	6	لگن سرخ کن	10	فنده
3	سیم کاتر	7	پیچ سیلندر	11	پایه
4	سیلندر	8	لوله گاز	12	شعله



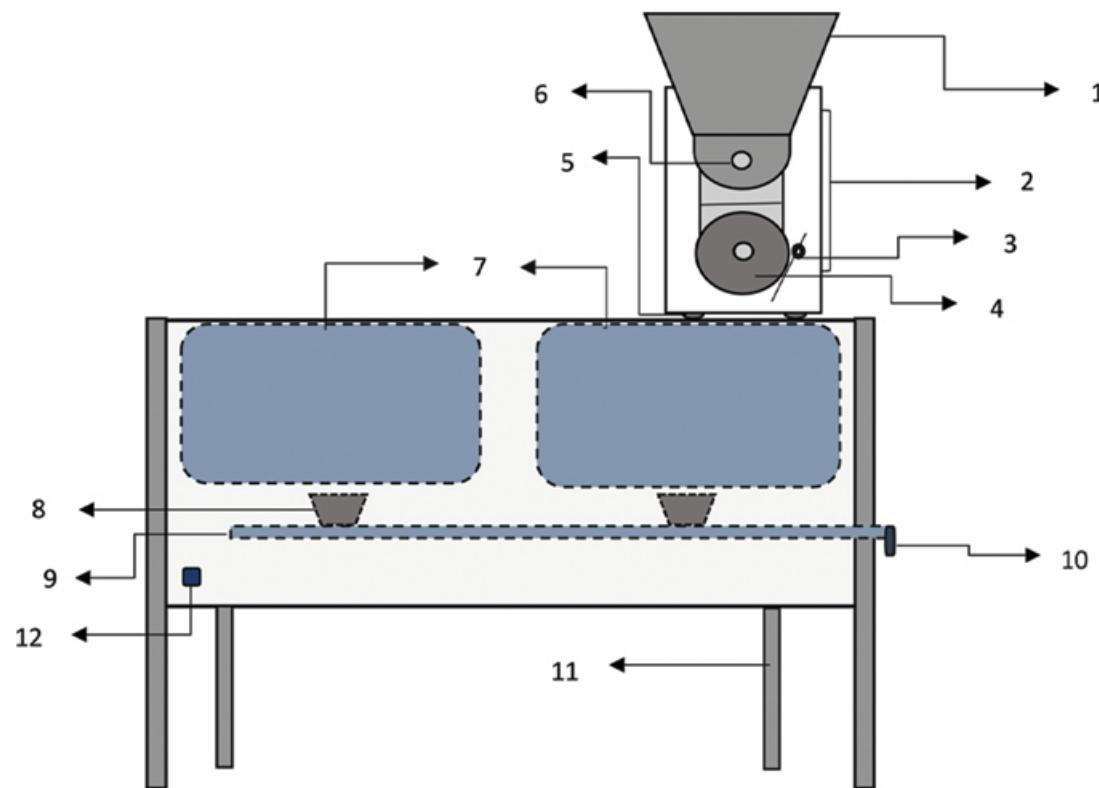
دستگاه قالبگیر پیشرفته اتوماتیک فلافل با سرخکن دو بنماری (مدل RS2)



دستگاه قالبگیر پیشرفته به همراه سرخ کن های چند بنماری (دو یا بیشتر بر اساس سفارش مشتری) مناسب کسانی است که میخواهند ظرفیت بالای از تولید داشته باشند، اما به هر دلیلی نمی خواهند از سرخ کن های ریلی تمام اتوماتیک استفاده کنند. این دستگاه شامل یک قالبگیر بسیار پیشرفته است که می تواند به راحتی در طول سرخ کن حرکت کند و مناسب فست فودی ها، ساندویچی ها و کار گاه های کوچک و موکب های اربعین می باشد.

مزایای کلی :

- ◀ تولید 4200 فلافل در ساعت (تعداد فلافل سرخ شده در ساعت بستگی به مدت زمان پخت مواد دارد)
- ◀ تولید فلافل کاملاً بهداشتی و بدون دخالت دست
- ◀ توانایی جا به جا شدن قالبگیر بین بنماری ها
- ◀ قابلیت تنظیم تعداد تولید در هر مرحله
- ◀ مجهز به کنتور شمارشگر تعداد فلافل تولید شده
- ◀ سرعت بالای تولید در اندازه و شکل یکنواخت
- ◀ مجهز به سرخکن دو بنماری
- ◀ با قابلیت تعویض قالب ها
- ◀ توانایی نصب قالب های سوراخدار فلافل یا قالب کتلت
- ◀ ورودی برق 220 ولت شهری و تک فاز
- ◀ 10 سال خدمات پس از فروش
- ◀ بسیار کم مصرف و مقرون به صرفه
- ◀ قابل استفاده با گاز شهری و یا کپسول
- ◀ سبک و قابل استفاده در مکان های کوچک (ابعاد دستگاه: متغیر با توجه به درخواست مشتری)
- ◀ شستشوی آسان قطعات
- ◀ بدنه تمام استیل
- ◀ دارای استاندارد CE اروپا



1	قیف	5	چرخ جابجای قالبگیر بین سرخکن ها	9	لوله گاز
2	کنتور شمارشگر فلالفل	6	پیچ فانتزی	10	والف
3	سیم کاتر	7	لگن سرخ کن	11	بایه
4	سیلندر	8	شعله	12	فندهک

انواع سرخ کن های اتوماتیک صنعتی

انواع سرخ کن های برق، گازی، بویلری (روغن صنعتی) و سرخ کن میبی (رومیزی) متناسب با طیف گسترده صنایع غذایی توسط شرکت نوین صنعت تولید شده است که یکی از مزایای بسیار مهم این دستگاه ها، حجم بسیار پایین روغن می باشد که موجب صرفه جویی در مصرف روغن و انرژی می گردد.

سرخ کن تمام اتوماتیک (رومیزی)
75% صرفه جویی در مصرف روغن و انرژی مصرف

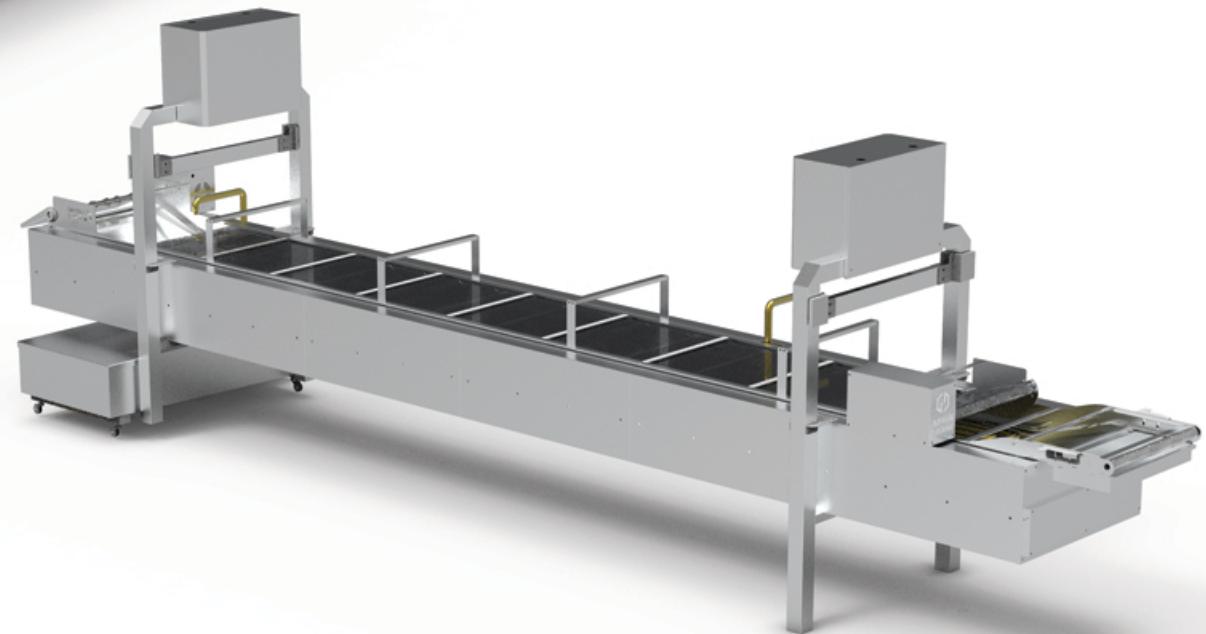
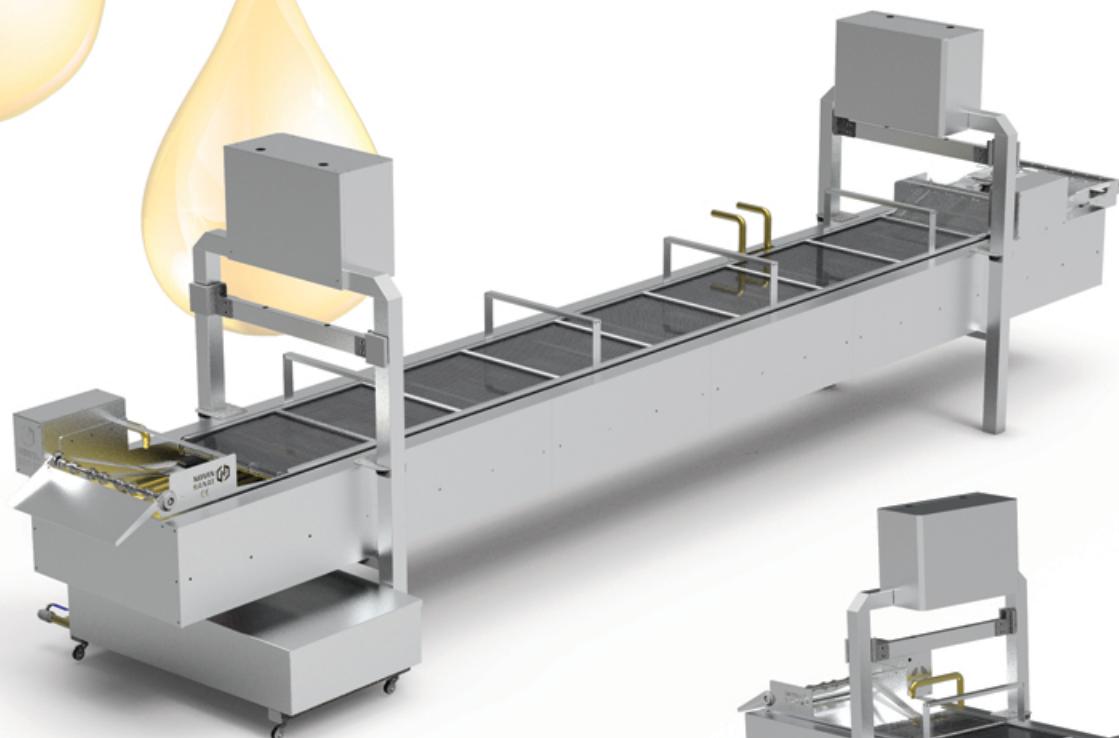


سایر مزایای سرخ کن های نوین صنعت :

- ◀ تنظیم مدت زمان پخت محصول به صورت نیم پز و تمام پز
- ◀ عدم سقوط مستقیم محصول در روغن (به منظور کاهش خرابی روغن)
- ◀ مجهز به سیستم تنظیم دمای روغن به منظور جلوگیری از سوختن روغن و محصول و به منظور جلوگیری از هدر رفتن انرژی (گاز یا برق)
- ◀ سیستم حرارتی گاز یا برق و یا بویلر روغن صنعتی (بنا به سفارش مشتری)
- ◀ ساخته شده از بهترین متریال، تمام استیل 304 برای بالارفتن عمر دستگاه و کارکرد دستگاه در شرایط سخت
- ◀ کاملاً بهداشتی با شستشوی راحت
- ◀ طریقه استفاده بسیار آسان
- ◀ دارای استاندارد CE اروپا
- ◀ یکسال ضمانت
- ◀ 10 سال خدمات پس از فروش و تامین قطعات

سرخ کن های تمام اتوماتیک صنعتی

75% صرفه جویی در مصرف روغن و انرژی مصرفی



سایر مزایای سرخ کن صنعتی :

در ابعاد و ظرفیت های مختلف و بنا بر نیاز مشتری تولید می شود

تنظیم مدت زمان پخت محصول به صورت نیم پز و تمام پز

عدم سقوط مستقیم محصول در روغن (به منظور کاهش خرابی روغن)

مجهز به سیستم تنظیم دمای روغن به منظور جلوگیری از سوختن روغن و محصول و به منظور جلوگیری از هدر رفتن انرژی (گاز یا برق)

سیستم حراری گاز یا برق و یا بویلر روغن صنعتی (بنا به سفارش مشتری)

ساخته شده از بهترین متریال، تمام استیل 304 برای بالارفتن عمر دستگاه و کارکرد دستگاه در شرایط سخت

دارای جرثقیل بالابر ریل سرخ کن به منظور تسهیل در شستشوی کف وان سرخکن

کنترل تمام لمسی با سیستم PLC به منظور برنامه دادن به دستگاه

بدنه کامل عایق حراری (حتی دودکش ها) جهت جلوگیری از گرم شدن محیط

کوره حراری استاندارد جهت جلوگیری از اتلاف حرارت

بدون نیاز به پمپ باد

مجهز به سینی جمع کننده مواد اضافه جهت ماندگاری بهتر روغن

مجهز به سیستم تزریق خودکار روغن

دارای مخزن ذخیره و سیستم فیلتراسیون روغن به منظور بالابردن عمر مفید روغن

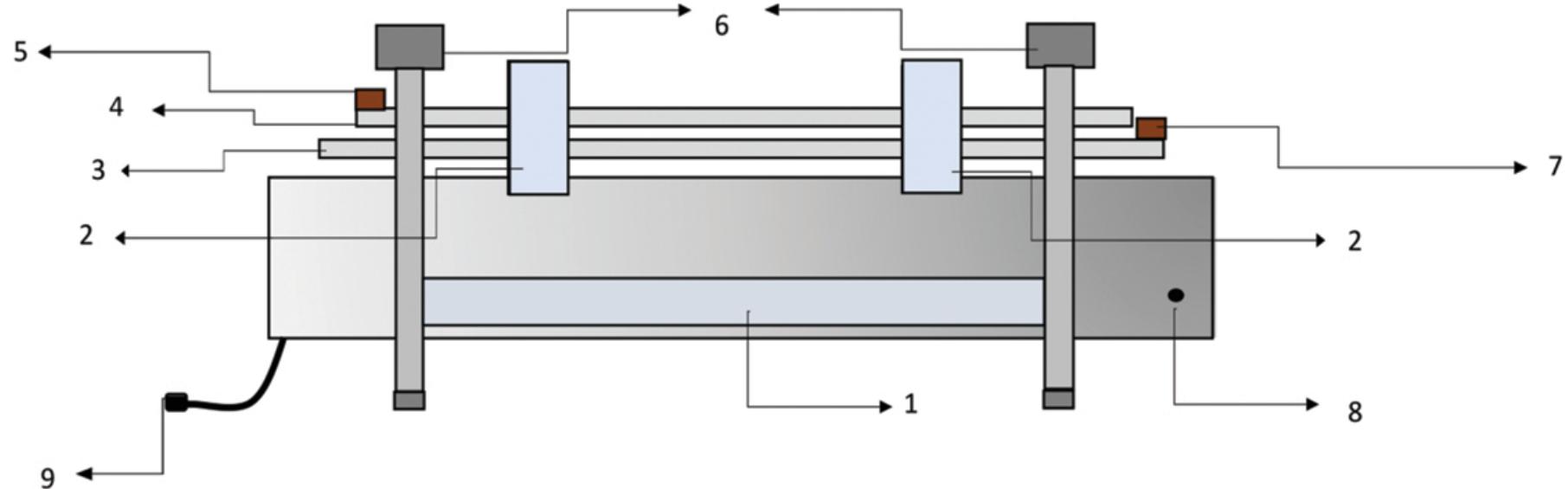
کاملاً بهداشتی با شستشوی راحت

طریقه استفاده بسیار آسان

دارای استاندارد CE اروپا

یکسال ضمانت و 10 سال خدمات پس از فروش و تامین قطعات

عرض	۱۱۰ سانتی متر
ارتفاع	۲۶۰ سانتی متر
طول	متغیر بنا به ظرفیت دستگاه
حجم روغن مصرفی	۶۹ الی ۱۲۰ لیتر
جنس نوار نقاله	توری استیل ۳۰۴
عرض توری سرخ کن	۶۰/۰۰/۴۰/۳۰ سانتی متر
نوار نقاله	دو طبقه
پمپ سیرکوله روغن	۰,۳۵ کیلو وات
کتروموتور	۱,۰ کیلو وات
Delta plc	کنترلگر
حجم مخزن نگه داری روغن	۱۲۰ الی ۱۷۰ لیتر



1	مشعل	4	نوار نقاله دوم	7	موتور سرخ کن
2	دودکش ها	5	موتور نوار نقاله دوم	8	سوکت ورودی مخزن روغن
3	نوار نقاله اول	6	موتور چرثقالی بالابر	9	سوکت ورودی قالبگیر

انواع دستگاه های اتوماتیک خردکن لوپیا سبز

۳۲

دستگاه اتوماتیک خردکن لوییا سبز (مدل B250)

سرعت بسیار بالا (قدرت برش 250 کیلو گرم لوییا سبز در ساعت)



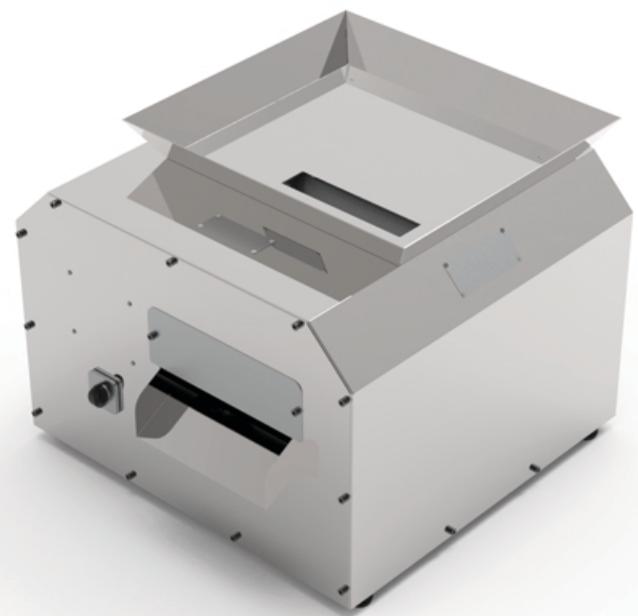
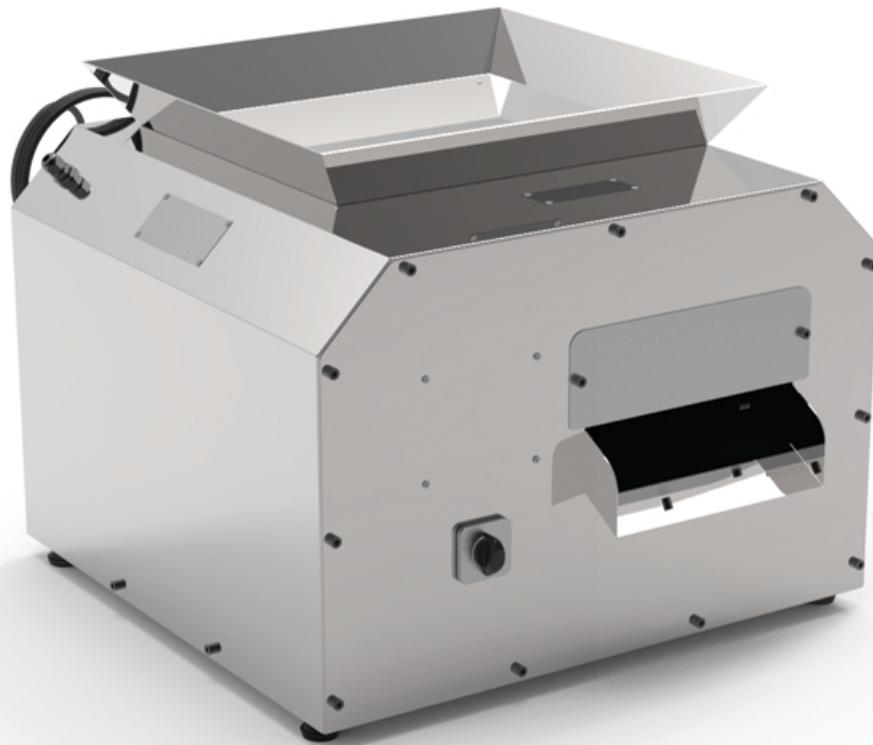
مزایای کلی دستگاه تمام اتوماتیک لوپیا سبز B250 :

- ◀ بدون نیاز به تیز کردن و یا تعویض تیغ
- ◀ خرد کردن لوپیاسبز به صورت یکنواخت حتی با اشکال مختلف لوپیا سبز
- ◀ سایز خرد شدن بین 1 تا 2.5 سانتیمتر بر اساس سفارش مشتری در زمان ساخت دستگاه
- ◀ سرعت بسیار بالا (برش لوپیاسبز 16 کیلو در دقیقه)
- ◀ کیفیت برش بالا (بدون له شدن و یا آب انداختن)
- ◀ سهولت استفاده از دستگاه (فقط کافیست لوپیاسبزها را در قسمت بالای دستگاه برویزید)
- ◀ شستشوی بسیار آسان دستگاه (بدون باز کردن قطعات و تیغها)
- ◀ کاملاً بهداشتی (کلیه قسمتهای داخلی دستگاه از استیل نگیر(304) استفاده شده است)
- ◀ کاهش هزینه تهیه غذا (با حذف هزینه خرد کردن لوپیاسبز توسط کارگر)
- ◀ دارای اهرم ایمنی (در صورتی که شی خارجی وارد دستگاه شود توسط این اهرم میتوانید به صورت دستی شی را از دستگاه خارج نموده و در صورتی که متوجه شی خارجی نشدید توسط فترها و اهرم اطمینان با حداقل خسارت شی از دستگاه خارج نمیشود.)
- ◀ کوچک و قابل حمل
- ◀ دارای استاندارد CE اروپا
- ◀ یکسال ضمانت
- ◀ 10 سال خدمات پس از فروش



دستگاه اتوماتیک خردکن لوییا سبز (مدل B50)

سرعت بسیار بالا (قدرت برش 50 کیلو گرم لوییا سبز در ساعت)



مزایای کلی دستگاه تمام اتوماتیک لوویا سبز B50 :

- ◀ بدون نیاز به تیز کردن و یا تعویض تیغ
- ◀ خرد کردن لوویاسبز به صورت یکنواخت حتی با اشکال مختلف لوویا سبز
- ◀ سایز خرد شدن بین 1 تا 2.5 سانتیمتر بر اساس سفارش مشتری در زمان ساخت دستگاه
- ◀ سرعت بسیار بالا (برش لوویا سبز 50 کیلو در ساعت)
- ◀ کیفیت برش بالا (بدون له شدن و یا آب انداختن)
- ◀ سهولت استفاده از دستگاه (فقط کافیست لوویاسبزها را در قسمت بالای دستگاه برویزید)
- ◀ شستشوی بسیار آسان دستگاه (بدون باز کردن قطعات و تیغها)
- ◀ کاملاً بهداشتی (کلیه قسمتهای داخلی دستگاه از استیل نگیر(304) استفاده شده است)
- ◀ کاهش هزینه تهیه غذا (با حذف هزینه خرد کردن لوویاسبز توسط کارگر)
- ◀ کوچک و قابل حمل
- ◀ دارای استاندارد CE اروپا
- ◀ یکسال ضمانت
- ◀ 10 سال خدمات پس از فروش

میکسر صنعتی افقی



دستگاه میکسر ساخته شده شرکت نوین صنعت، در ظرفیت های مختلف جهت مخلوط و یکنواخت کردن و ماساژ دادن انواع مواد غذایی با استفاده از پدال های متداخل می باشد.
از مزایای منحصر بفرد این دستگاه می توان به ترکیب کامل و همگن مواد و زمان میکس بسیار کم و امكان ترکیب مواد با دانه بندی و چگالی مختلف اشاره کرد.

برخی از مزایای کلی میکسر های افقی :

- ◀ قدرت بالای میکس
- ◀ توانایی مخلوط کردن مایع و پودر
- ◀ ترکیب کامل و همگن مواد
- ◀ پدال های متداخل
- ◀ امکان تغییر و تعویض قطعات در صورت خرابی یا استهلاک
- ◀ مجهز به در پوش جهت ایمنی کار
- ◀ بدنه تمام راستیل 304
- ◀ دارای استاندارد CE اروپا

ابعاد (L*W*H)(mm)	(kg)	وزن(kg)	کیلووات (KW)	توان موتور (HP)	(rpm)	دور همزن (L)	ظرفیت(L)	مدل های میکسر صنعتی
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

اسلایسر فست فود



اسلایسر و خردکن خیار، گوجه، قارچ و ...

اسلایسر فست فود نوین صنعت برای خرد کردن گوجه، خیار، خیار شور، کوکتل، قارچ و... مورد استفاده قرار میگیرد و با تکنولوژی و طراحی جدید که با داشتن ویژگی منحصر به فرد جدا شدن کامل تیغه های برش به منظور شست و شوی راحت با توجه به درخواست مشتریان به بازار عرضه میشود.

مشخصات دستگاه :

- ◀ جدا شدن تیغه های برش از بدنه دستگاه، به منظور شست و شوی راحت و بهداشتی
- ◀ تمام استیل به منظور طول عمر بالای دستگاه
- ◀ سرعت و کیفیت بالای برش
- ◀ ایمن بودن دستگاه
- ◀ کاربری و استفاده آسان
- ◀ کوچک (رومیزی) و قابل حمل
- ◀ پایه لاستیکی به منظور ثبات دستگاه
- ◀ مناسب برای فست فود، رستوران، هتل و...
- ◀ دارای استاندارد CE اروپا
- ◀ 1 سال ضمانت و 10 سال خدمات پس از فروش



خط کامل تولید ناگت و فلافل و کتلت

در ظرفیت های مختلف از 100 کیلوگرم تا 10 تن در روز

خط کامل تولید فلافل، ناگت قابلیت تولید ناگت، همبرگر، شنیسل، سوخاری مرغ، گوشت و ماهی را دارد که شامل دستگاه های

وان های مخصوص خیساندن نخود، بالابر، چرخ گوشت و میکسر، قالبگیر، سس پاش و سوخاری پاش، سرخکن و پیش سرد کن
می باشد.

طراحی شده توسط مهندسان ساخت و تولید با اجرای کاملا بی نقص و کاربردی
که بتواند همه ی نیازهای شما را برطرف سازد و کاملا مطابق با خواسته های شما باشد.

بالابر پرتابل



بالابر پرتاپل، دستگاهی است جهت تعزیه دستگاههای همچون چرخگوشت، قالبزن و که مواد داخل ترولی های 200 لیتری حاوی مواد اولیه فلافل، ناگت، کتلت و ... را وارد چرخگوشت و یا قالبزن میکند.

این دستگاه بیشتر در کارخانجات مورد استفاده قرار میگیرد که به خاطر حجم بالای ظرفیت تولید و سنگینی ترولی ها، استفاده از نیروی انسانی امکان پذیر نیست. بالابر پرتاپل نوین صنعت، دستگاهی است تمام استیل که با به کار گیری الکتروموتور های با قدرت و زنجیرهای بزرگ، باعث افزایش بهره وری ، کارایی و صرفه جویی در هزینه های کار می شود و به طور قابل توجهی خطر آسیب و حوادث ناشی از عملیات دستی را کاهش می دهد.

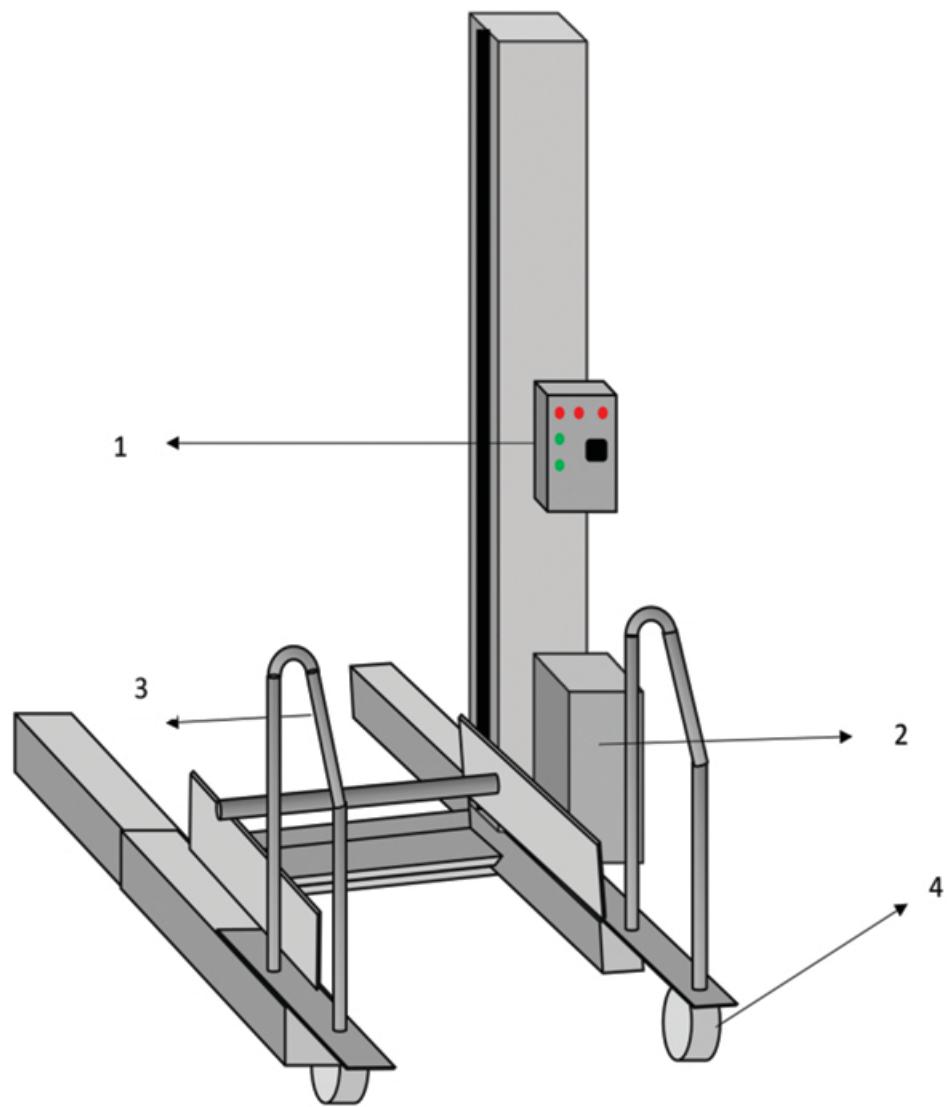
ویژگی های بالابر پرتاپل :

تمام استیل

مجهز به قفل خودکار نگهدارنده ترولی

مجهز به چرخ های قفل شونده

ابعاد	۳۰۰*۱۰۰*۱۰ سانتی متر
برق مصرفی	۱,۴۹ کیلو وات
ظرفیت	۲۰۰ لیتر
وزن	۴۸۵ کیلوگرم
ارتفاع بالابر (حداکثر)	۳ متر



1	پنل کنترل
2	الکترو موتور
3	دسته حمل
4	چرخ

چرخگوشت - میکسر صنعتی



دستگاه چرخگوشت - میکسر صنعتی با قابلیت چرخ کردن و میکس کردن همزمان مواد فلافل، ناگت، کتلت و ... مورد استفاده کارخانجات تولید مواد غذایی است. در این سیستم مواد در ابتدا، کاملاً چرخ می شود و سپس مخلوط میگردد که این فرآیند باعث همگنی و یکنواختی مواد می گردد.

ویژگی های چرخ گوشت :

- ◀ ابعاد 210*100*200 سانتیمتر
- ◀ بدنه تمام استیل
- ◀ پره های تمام استیل
- ◀ کاور تمام استیل
- ◀ امکان تجهیز به بالابر ثابت
- ◀ قطر دهانه 200 میلیمتر
- ◀ حجم مخزن 500 لیتر
- ◀ توان مصرفی 30 KW

قالبگیر صنعتی

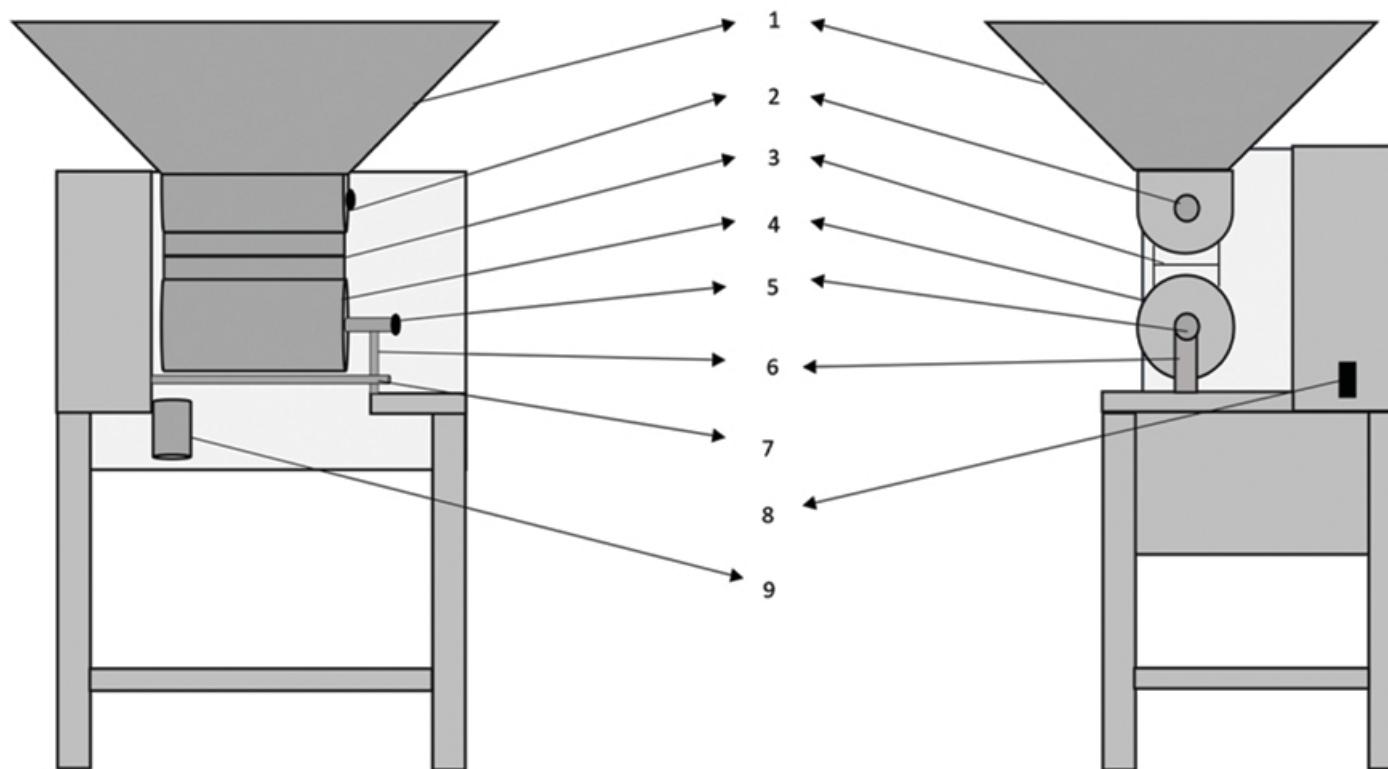


قالبگیر های صنعتی نوین صنعت، با طراحی منحصر به فرد و با داشتن گواهی ثبت اختراع به شماره 82438، توانسته است نیاز کارخانجات تولید مواد غذایی را به بهترین نحو ممکن و با کمترین هزینه، مرتفع سازد. این دستگاه بهمراه سرخ کن تمام اتوماتیک صنعتی در خط تولید فلافل، ناگت و ... مورد استفاده می باشد.

مزایای کلی دستگاه قالبگیر تمام اتوماتیک صنعتی :

- ◀ بدون نیاز به کمپرسور باد
- ◀ قابلیت قالبگیری 10000 تا 30000 قرص در ساعت (متغیر بنا به سفارش مشتری)
- ◀ تشکیل 12-10 عدد فلافل در هر چرخه (3600) (بر اساس قطر فلافل)
- ◀ ضخامت فلافل قابل تنظیم
- ◀ کنترل با PLC و صفحه تمام لمسی
- ◀ قابلیت نصب انواع قالب های فلافل، فلافل سوراخ دار، ناگت، کتلت، شنیسل و ...
- ◀ قابلیت جایگزینی قالب دیگری با اندازه یا شکل متفاوت
- ◀ شستشوی آسان با باز و بسته کردن آسان قطعات
- ◀ قابلیت تغییر سرعت قالبزن
- ◀ بدون فشرده کردن مواد
- ◀ قابلیت تنظیم موقعیت سیم برش
- ◀ بدنه تمام استیل
- ◀ دارای استاندارد CE اروپا
- ◀ 1 سال گارانتی و 10 سال خدمات پس از فروش

میزان تنظیم ارتفاع	۱۰ سانتی متر
ابعاد	۱۷۲*۱۱۲*۶۷
خطای ماشین	۰%
الکترو موتور	۳ فاز / یک اسب بخار
ظرفیت مخزن	۱۸۰ کیلوگرم



1	مخزن	4	سیلندر	7	نگهدارنده سیم برش
2	پیچ مخزن	5	پیچ سیلندر	8	سوکت ورودی از سرخ کن
3	قسمت اتصال دهنده	6	نگهدارنده سیلندر	9	موتور



دستگاه سس پاش صنعتی (مدل SP)

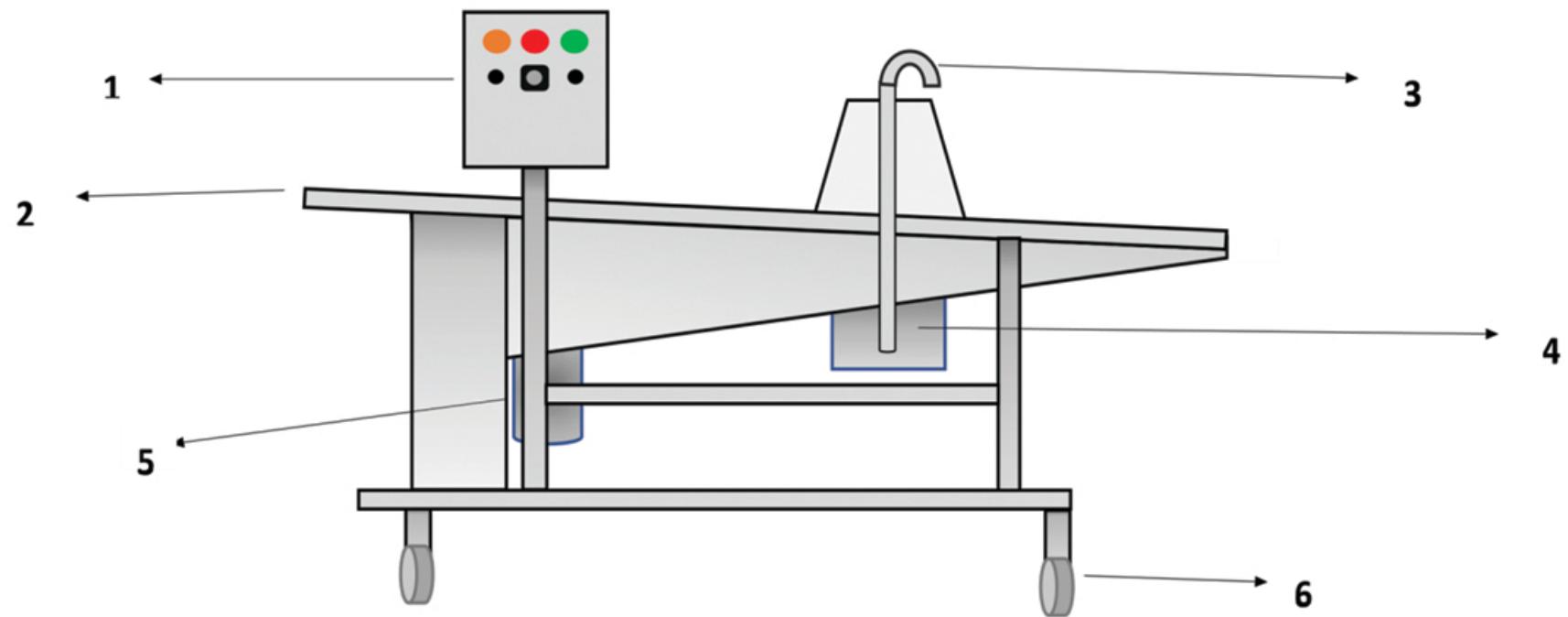


دستگاه سس پاش صنعتی یکی از دستگاه های مورد نیاز در تولید غذا های آماده سوخاری (مثل ناگت، شنیسل، میگو سوخاری و ...) میباشد. کار این دستگاه این است که سس آماده شده جهت فرآیند سوخاری کردن را روی تکه های محصول می پاشد. محصولات پس از خارج شدن از این دستگاه به دستگاه سوخاری پاش وارد شده و یک لایه پودر سوخاری را به خود جذب میکنند.

ویژگی های دستگاه سس پاش صنعتی :

- ◀ دو عدد الکترو موتور و گیریکس
- ◀ دارای پمپ سانتریفیوژ
- ◀ کارکرد با حداقل مایع سس
- ◀ پوشش دقیق و کامل سطح محصول
- ◀ سازگار با انواع محصولات با ابعاد و شکل های متفاوت
- ◀ بدنه و شاسی و تمامی قطعات از جنس استیل
- ◀ قابلیت اتصال به خطوط پیوسته
- ◀ دارای استاندارد CE اروپا
- ◀ 1 سال ضمانت و 10 سال خدمات پس از فروش

ابعاد	۱۹۱*۹۳*۱۷۳ سانتی متر
برق مصرفی	۰,۳۵ کیلو وات
ظرفیت	بر اساس ظرفیت خط تولید شما
وزن	۴۰ کیلوگرم
سرعت انتقال	متغیر
عرض تسممه	۶۰/۵۰/۴۰/۳۰ سانتی متر
حجم سس (حداقل)	۲۰ لیتر



1	پنل کنترل	4	مخزن و الکترو موتور پمپ سس
2	نوار نقاله استیل	5	الکترو موتور
3	شیر پمپ سس	6	چرخ ها

دستگاه سوخاری پاش صنعتی

(مدل SKH)

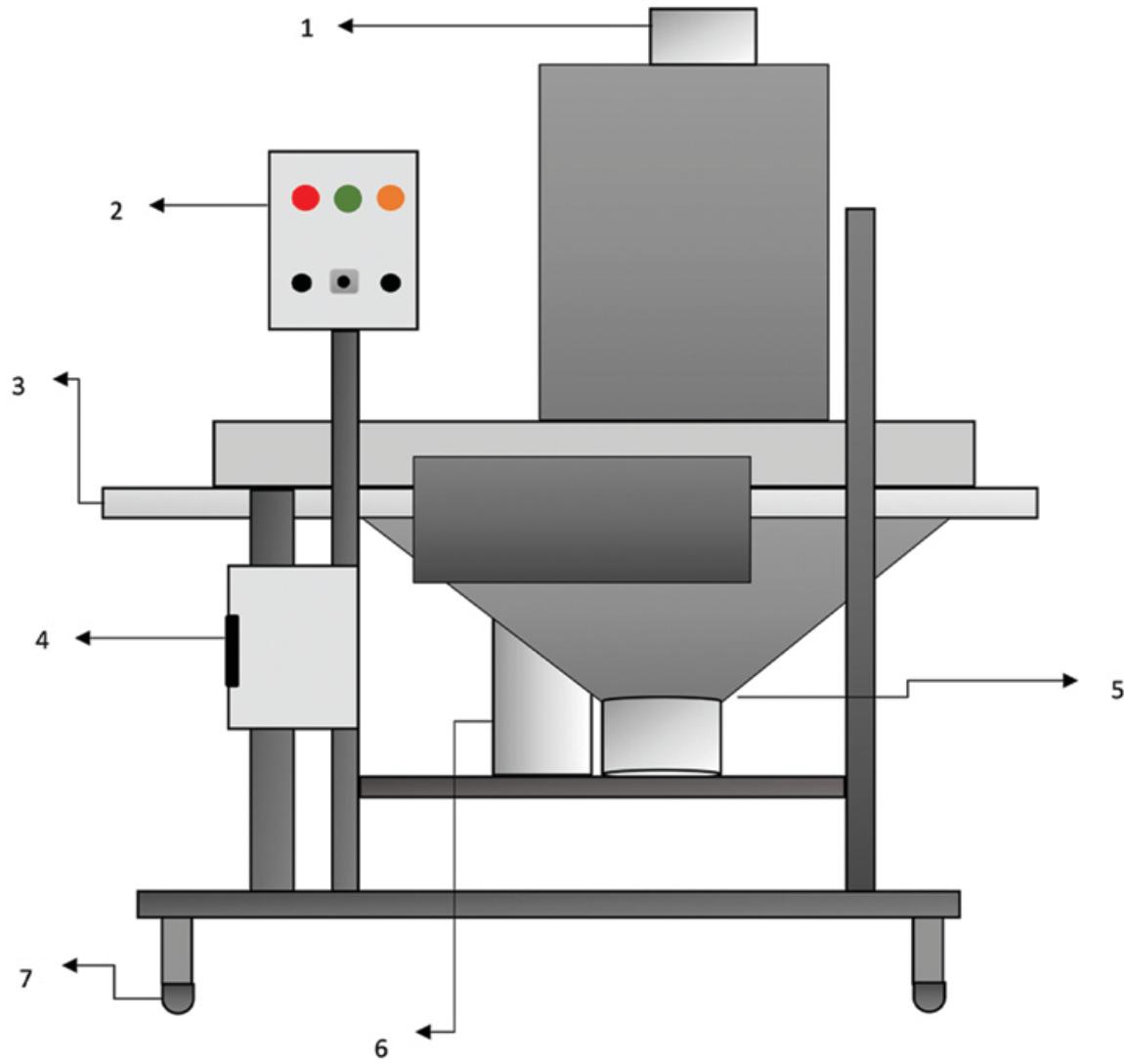


دستگاه سوخاری پاش صنعتی یکی از دستگاه های مورد نیاز در تولید صنعتی غذا های آماده دارای سوخاری (مثل ناگت، شنیسل، میگو سوخاری و ...) میباشد. کار این دستگاه این است که محصولاتی را که روی آنها سس پاشیده شده را به یک لایه سوخاری آغشته کند. محصولات بعد از این دستگاه وارد دستگاه سرخ کن میشوند.

ویژگی های دستگاه سوخاری پاش :

- ◀ ارتفاع قابل تنظیم به اندازه 10 سانتی متر
- ◀ دو عدد الکترو موتور و گیربکس
- ◀ دارای دریچه تنظیم خروجی آرد سوخاری
- ◀ ماردونی اسکرو استنلس استیل
- ◀ طراحی ساده و کاربردی
- ◀ کارکرد آسان و دقیق
- ◀ کیفیت بالا و قیمتی فوق العاده
- ◀ دارای پانل کنترل الکتریکی
- ◀ ماردون جهت انتقال پودر سوخاری
- ◀ دارای استاندارد CE اروپا
- ◀ یکسال ضمانت و 10 سال خدمات پس از فروش و تامین قطعات

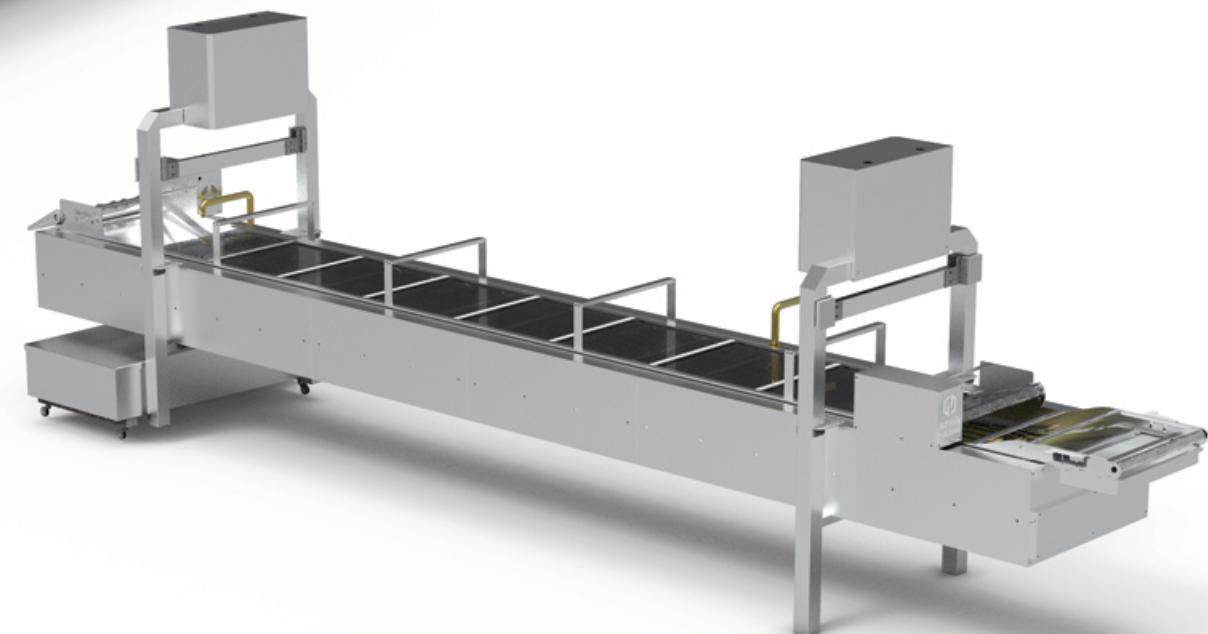
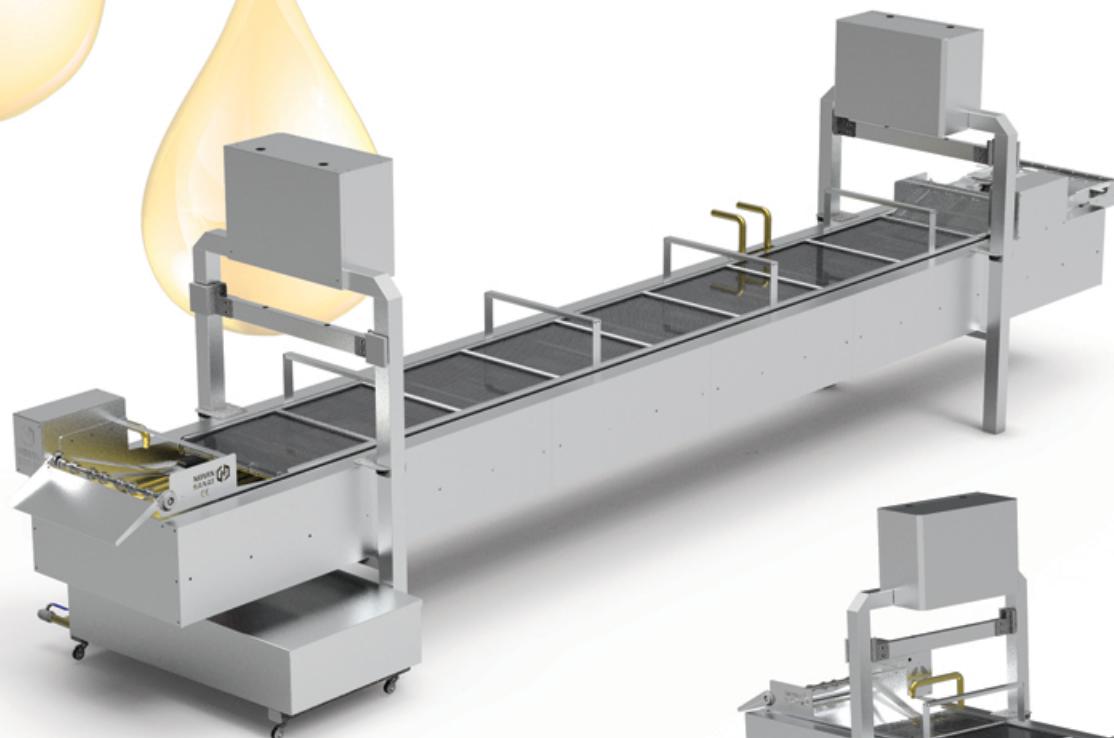
ابعاد	۲۰۳*۹۳*۱۷۱ سانتی متر
برق مصرفی	۰,۳۵ کیلو وات
ظرفیت	بر اساس ظرفیت خط تولید شما
وزن	۴۸۰ کیلوگرم
سرعت انتقال	متغیر
عرض تسمه	۶۰/۰۰/۴۰/۳۰ سانتی متر



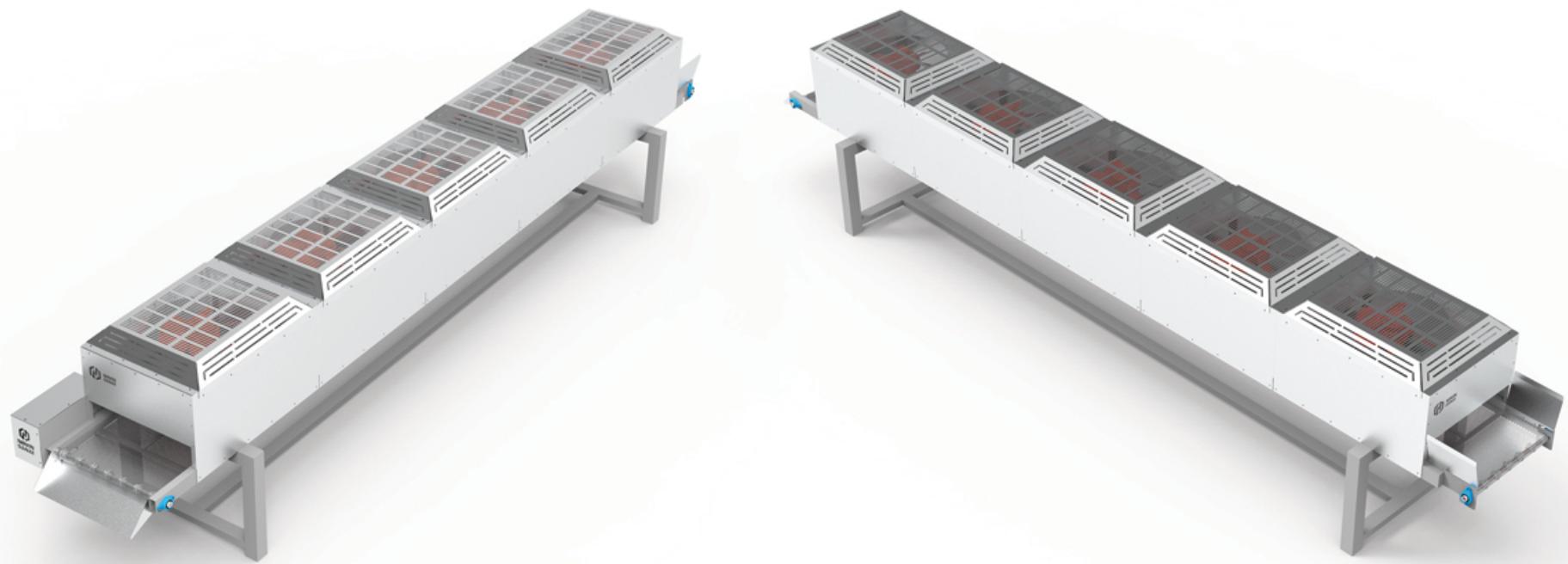
1	مادروف بالابرند سوخاری
2	کنترل پنل
3	نوار نقاله استیل
4	سوکت برق ورودی
5	مخزن و الکترو پمپ
6	الکترو موتور
7	چرخ ها

سرخ کن ریلی

(مشخصات این دستگاه در صفحه 29 موجود می باشد)



پیش سرد کن

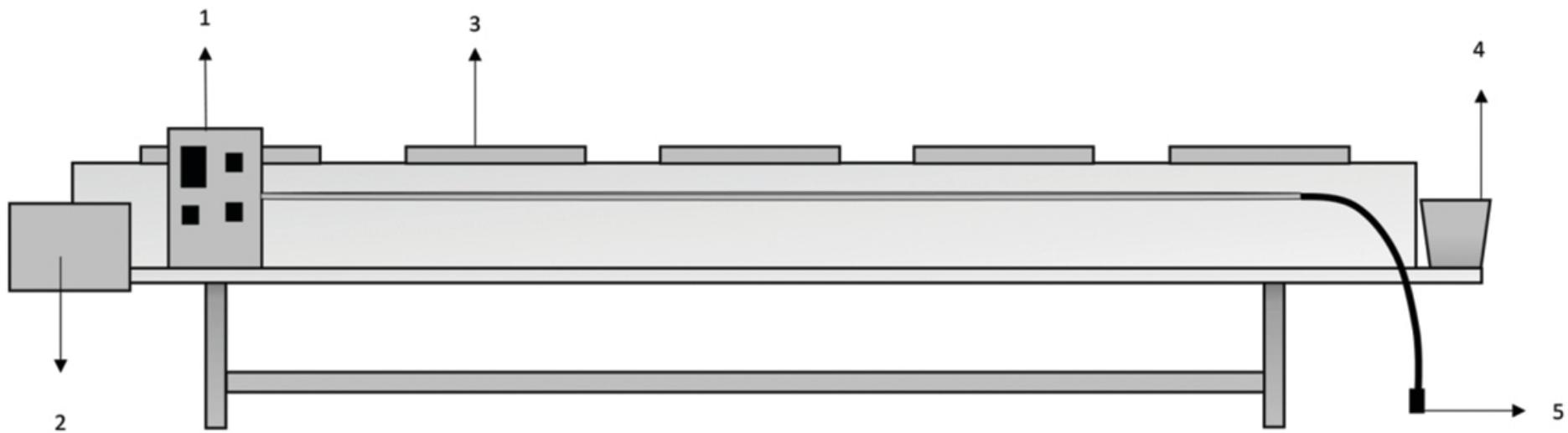


پیش سرد کن دستگاهی است که در خطوط تولید غذاهای آماده مثل، فلافل، کتلت، ناگت و ... به کار میرود. جایگاه پیش سرد کن در خط تولید ، بلا فاصله بعد از سرخ کن بوده و هدفش پایین آوردن دمای محصول داغ تا حد دمای محیط است. چرا که محصول داغ، نه امکان ورود به دستگاه بسته بندی را دارد و نه امکان ورود به توغل انجاماد.

پیش سردکن ساخت نوین صنعت، دستگاهی است تمام استیل که با به کار گیری سیستم فن های خنک کننده هوایی، در 5 مرحله، دمای محصول داغ را به دمای محیط میرساند. این دستگاه دارای اینورتر جهت تنظیم سرعت حرکت نوار نقاله و همچنین هماهنگ کردن سرعت پیش سردکن با سرعت سرخ کن میباشد. وجود توری تمام استیل، به گردش بیشتر جریان هوای ایجاد شده و در نتیجه خنک کنندگی بهتر محصول کمک میکند.

مشخصات فنی دستگاه پیش سرد کن :

- ◀ طول 5 متر عرض 50 سانتیمتر ارتفاع 80 سانتیمتر
- ◀ تمام استیل
- ◀ مجهز به 5 فن خنک کننده
- ◀ مجهز به اینورتر جهت تغییر سرعت ریل



1	پنل کنترل
2	موتور
3	فن ها
4	قیف ورودی
5	سوکت برق

گواهینامه ها

گواهینامه CE اروپا

شهادت - ملیت - کیو - Certificate - 證明書 - Certificat - Сертификат - Certificate

Certificate of Compliance
No. OF160525.NSIUN27

Ente Certificazione Macchine Srl
ECM
Let's be your partner

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 Standards. 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.entecermait. This Certificate of Compliance can be checked for validity at www.entecermait.
This verification doesn't imply assessment of the production of the product(s).

Additional information, clarification about the CE Marking:
We attest that a TCF 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 Mohan


Deputy Manager
Viola Miller


Ente Certificazione Macchine Srl
Via Ca' Bella, 243 - Loc. Castello di Soravalle - 40053 Valsamoggia (BO) - ITALY
+39 051 6705141 • +39 051 6705156 • info@entecermait • www.entecermait

گواهی های ثبت اختراع



گواهی های ثبت اختراع





دفتر فروش: 031-45838044
فروش داخلی: 09130298911
فروش بین الملل: 09135952812



اصفهان ، منطقه صنعتی دولت آباد ، خیابان شماره 11 (حافظ) ، نبش کوچه دوم ، شرکت نوین صنعت



www.NSIMco.com



info@nsimco.com / sales@nsimco.com



NOVIN SANAT

Industrial Machinery



تنها مرجع سازنده‌ی دستگاه‌های تمام اتوماتیک
تولید فلافل در جهان

