



www.soutmachine.com

شرکت تولیدی صنعتی سوت ماشین
راه حل های جامع و نوین در صنعت لبنیات



شرکت سوت ماشین با برند جهانی SMC افتخار دارد که در دهه سوم فعالیت خود، با کوله باری از تجربه و دانش، اطمینان و آرامش خاطر مشتریان محترم خود را فراهم نماید.

سابقه اجرای صدها پروژه صنعتی و تولیدی در داخل و خارج از کشور، صدور تکنولوژی، طراحی و ساخت انواع ماشین آلات High-Tech در حوزه صنایع غذایی، تبدیلی، نفت و گاز و پتروشیمی معرف اعتبار عملکردی و مبین ایفای به موقع و حسن اجرای تعهدات از جانب این شرکت می باشد.

محصولات صنعتی شرکت سوت ماشین بر پایه تحقیقات و دستاوردهای علمی، تجربی و با استفاده از مرغوب ترین متریال، از منابع معتبر بر اساس تکنولوژی روز و منطبق با استانداردهای بین المللی طراحی و ساخته می شود.

این شرکت آمادگی دارد در حوزه خدمات طراحی و مهندسی، ساخت، تامین و تجهیز، راه اندازی، آموزش و خدمات پشتیبانی در زمینه اجرای پروژه های کلید تحویل با سرمایه گذاران محترم همکاری نماید.



ارتباط با ما



تب مالت "بیماری هزار چهره"، ارمغان مصرف شیر خام و لبنیات ناسالم

هر گاه سخن از شیر مطرح می شود همه به فواید آن فکر می کنند اما به راستی مگر شیر ضرر هم دارد؟ بله! سلامت منشاء دوشش، کیفیت دوشش، بهداشت ظروف، نحوه نگهداری، نحوه حمل و سایر عوامل مرتبط محیطی بطوریکه نتایج تحقیقات علمی معتبر نشان داده است که اکثر فرآورده های لبنی سنتی که بدون هیچگونه فرایند میکروب زدائی و به صورت فله در سیستم از تولید به مصرف، یعنی از دامدار به مستقیم به مغازه ها جهت عرضه ارسال میشود، می تواند حامل عواملی بیماری را باشد بنابراین در کشورهای توسعه یافته از حدود نیم قرن پیش تا به امروز عرضه شیر خام و لبنیات بدون عمل پاستوریزاسیون و بسته بندی بهداشتی و مناسب ممنوع بوده و پیگرد قانونی داشته و دارد، چرا که این بهترین و مطمئن ترین راه حل برای مصرف لبنیات سالم و به طبع آن ضامن سلامت جامعه است.

برای این مهم، شرکت سوت ماشین متناسب با اقلیم، شرایط و ویژگیهای جغرافیایی، فرهنگ مصرف و ساز و کار توسعه بازار کارخانجات مناسب را از نوع پرتابل کوچک برای مناطق عشایری و دور افتاده و روستاها تا کارخانجاتی با محصولات ماندگار، متنوع و قابل عرضه در کلان شهرها و صادرات طراحی و پیشنهاد می نماید و به منظور تحکیم زنجیره تبدیلی فرآورده های کشاورزی، دامی و توسعه صنایع غذایی به وسعت نیاز جوامع رو به رشد بخشی از اهداف و برنامه اجرایی این شرکت می باشد.



کارخانه های بزرگ تولید فرآورده های لبنی

ظرفیت های استاندارد :

۶۰۰۰ تا ۲۴۰۰۰ لیتر دریافت روزانه
و بالاتر

به منظور تامین مصارف و نیاز بازار در کلان شهرها و برای صادرات محصولات فرآورده های لبنی متنوع و با ماندگاری بالا.



دوشش و نگهداری شیر خام

ظرفیت های استاندارد :

۲۰ تا ۳۰۰۰ لیتر

انواع ملزومات دوشش دستی و اتوماتیک با مکانیزم های مختلف، انواع شیر سرد کن های بهداشتی با ظرفیت های مختلف جهت نگهداری در دامداریهای محلی و صنعتی.

1A راهکارهای SMC برای تولید لبنیات سالم



کارخانجات متوسط تولید فرآورده های لبنی

ظرفیت های استاندارد :

۲۴۰۰۰ تا ۶۰۰۰۰ لیتر دریافت روزانه

جهت تاسیس و تجهیز در بخش ها و شهرهای کوچک و همچنین بمنظور فرآوری محصولات خاص محلی و انواع فرآورده های لبنیات پاستوریزه و ...



کارخانجات کوچک تولید فرآورده های لبنی

ظرفیت های استاندارد :

۶۰۰۰ تا ۲۴۰۰۰ لیتر دریافت روزانه

جهت تاسیس و تجهیز در روستاها، مناطق عشایری، مراکز تحقیقاتی و مناطق دوردست جهت تولید انواع فرآورده های لبنی محلی پاستوریزه و تامین شیر مدارس و ...



کارخانه های پیش ساخته پرتابل و ثابت

ظرفیت های استاندارد :

۳۰۰۰ تا ۶۰۰۰ لیتر دریافت روزانه

مخصوص مراکز دامداریهای روستاها، مناطق عشایری، مراکز تحقیقاتی و مناطق دوردست جهت تولید انواع فرآورده های لبنی محلی پاستوریزه و تامین شیر مدارس و ...



مراکز جمع آوری شیر خام پرتابل و ثابت

ظرفیت های استاندارد :

۲۰۰۰ تا ۶۰۰۰ لیتر دریافت روزانه

بر اساس سفارش با امکانات و تجهیزات آزمایشگاهی لازم جهت دریافت، فیلتراسیون، خنک سازی، بالانس، نگهداری و انتقال بهداشتی شیر خام به مبدا کارخانجات فرآوری لبنیات.



شیر هدیه آسمانی

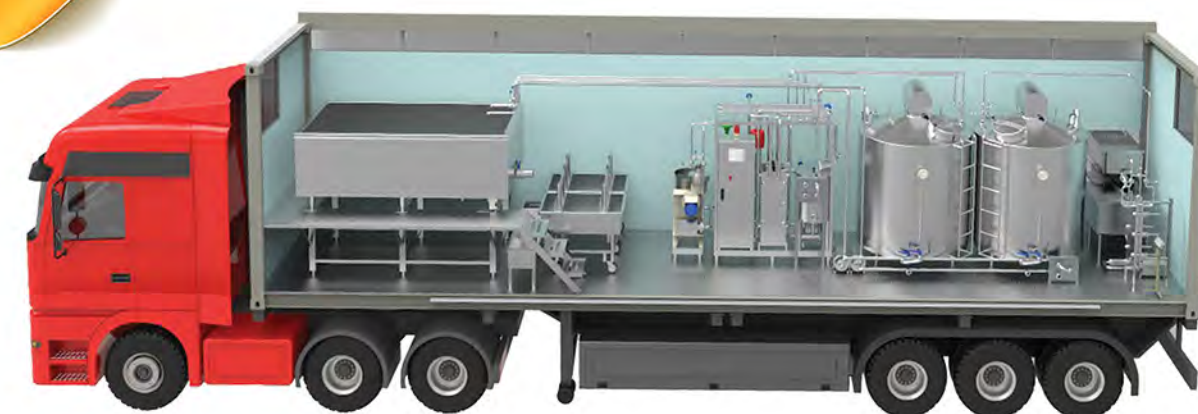
کارخانه های فرآورده های لبنی پیش ساخته و پرتابل
هدف گذاری محصول با رویکرد اجتماعی و اقتصادی



دسترسی همه مردم دنیا، به تغذیه سالم برای داشتن یک زندگی سالم



- ▶ قابلیت عرضه فرآورده های لبنی تازه در کمترین فاصله زمانی بین تولید شیر و تبدیل به محصول
- ▶ قابلیت استقرار فصلی و امکان حمل و نقل با کوچ عشایر در بیلاق و قشلاق و ایجاد ارزش افزوده در محصولات
- ▶ قابل استفاده در مزارع و دامداری های دوردست و سازگار با ویژگی های جوی و اقلیمی متفاوت
- ▶ قابل استفاده برای سازمان های NGO و Unicef و تولید لبنیات سالم در مناطق محروم جهان
- ▶ قابل استفاده برای تامین شیر پاستوریزه مدارس در مناطق صعب العبور و دور دست روستایی
- ▶ استفاده از کارخانه های پرتابل بجای کارخانه های عظیم در مناطق بحرانی، با ریسک بالا و حادثه خیز
- ▶ قابلیت جمع آوری شیر خام، عملیات فیلتراسیون، ترمیازاسیون و انتقال و یا فرآوری و تولید
- ▶ تامین انرژی برق بصورت خودکفا و یا با استفاده از منابع انرژی محلی و بدون آثار سوء زیست محیطی
- ▶ ترویج مصرف لبنیات پاستوریزه در روستاها و مناطق محروم برای بالا بردن سطح استاندارد سلامت و تغذیه
- ▶ ترویج کارآفرینی، توسعه کسب و کار و رونق اقتصادی در سطح روستاها و ایلات و عشایری
- ▶ بومی سازی تکنولوژی و دسترسی ارزان و آسان به صنعت فرآوری لبنیات و صنایع تبدیلی
- ▶ ردیابی و کنترل موقعیت مکانی با استفاده از GPS و امکان حمایت و پشتیبانی عملیات از طریق اینترنت



کارخانجات محصولات لبنی و نوشیدنی پیش ساخته پرتابل پاستوریزه روستایی و عشایری

- شرح سیستم ویژگیهای منحصر بفرد :
 - پکیج کامل کارخانه تولید فرآورده های پاستوریزه بصورت پیش ساخته و پرتابل به منظور استقرار در مزارع، نقاط دوردست و کوهستانی، مناطق عشایری قابل جابجایی آسان همراه با کوچ دامها/بهداشتی/استاندارد/خودکفا از لحاظ مصرف انرژی و اثربخشی در زمینه کنترل امراض و بیماریهای انسان و دام و به منظور ایجاد ارزش افزوده تولیدات روستایی و عشایری و همچنین تولید محصولات با ماندگاری بالا جهت عرضه به بازار، و کاربرد در زمینه علمی و مراکز تحقیقاتی، پژوهشی آموزشی در موسسات عالی و تربیت دانشجویان حرفه ای برای صنایع غذایی.
- نصب و مونتاژ سریع، استارت ، راه اندازی و اپراتوری آسان
- هزینه پایین سرویس و نگهداری، پیش تست شده با تضمین کیفیت
- دارای گارانتی ، خدمات پس از فروش و ارائه آموزش های راهبردی
- مجهز به سیستم کنترل آثار سوء زیست محیطی و تاسیسات پایه
- برتری تکنیکی و بومی سازی تکنولوژی متناسب با نیازهای مشتری
- صرفه جویی در هزینه اجرا ، سرمایه گذاری و تسهیل بهره برداری
- نصب به دو شکل متحرک و ثابت مطابق قوانین و مقررات
- برخوردار از استانداردهای بهداشتی، غذایی و محیطی
- قابلیت خودکفائی از نظر تامین انرژی و سازگاری محیطی
- پشتیبانی فنی، ردیابی و ذخیره سازی اطلاعات عملیاتی و تولیدی

نصب سریع و آسان کارخانه



حمل و نقل سریع و آسان



بهره برداری بهینه و اقتصادی



دریافت شیر خام و ذخیره



تاسیسات و زیر ساخت های استاندارد



فرآوری و پاستوریزاسیون



آزمایشگاه و امکانات اداری



تولید محصولات آماده برای عرضه



کارخانه های تولید انواع محصولات و فرآوردهای لبنی پاستوریزه مرکز جمع آوری شیر خام



دریافت ، فیلتراسیون ، خنک سازی، ذخیره، بالانس و انتقال شیر خام

ویژگیها :

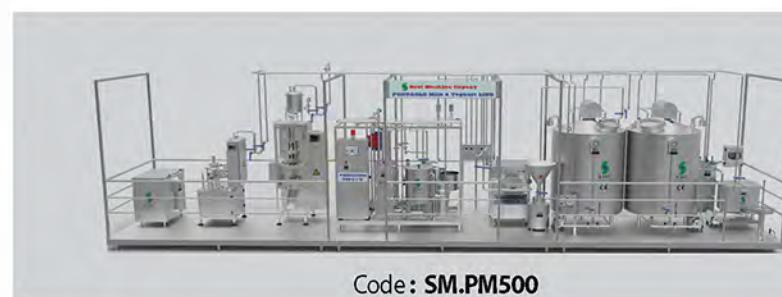
مراکز جمع آوری بر اساس موازین و مقررات بهداشتی و زیست محیطی ساخته و تجهیز میشوند، لزوماً باید از تجهیزات کافی جهت کنترل و ثبت کیفیت و کمیت، مواد ورودی و خروجی، همچنین از امکانات سرویس دهی شستشو و پاکسازی ماشین آلات و محیط داخلی و امکان تامین سرویس شستشو برای ظروف و تانکرهای حامل شیر خام برخوردار باشد. کلیه ماشین آلات و تجهیزات در تماس با شیر و مواد شوینده از استنلس استیل و مواد مقاوم و بهداشتی ساخته می شود. استانداردهای بهداشتی، کیفی و ایمنی در طراحی و ساخت، نصب و بهره برداری لحاظ میگردد. ایستگاه های کوچک صرفاً از یک یا چند دستگاه شیر سردکن با امکانات بارگیری و تخلیه، شستشو، نمونه برداری و به سیستم کنترل ترموستاتیک سرما ساز مجهز می باشد.

شرکت سوت ماشین بر اساس مقررات و استانداردهای مشمول شبکه ایستگاه های جمع آوری را بصورت پرتابل جهت همراهی ایلات و عشایر و ایستگاههای ثابت را در کانکس های پیش ساخته و بصورت آماده برای بهره برداری در مناطق مورد نظر عرضه می نماید.

محصولات جدید سوت ماشین کارخانجات پیش ساخته پرتابل



Code : SM.PU500



Code : SM.PM500



Code : SM.SW500



Code : SM.PCH500



Code : SM.HO250



Code : SM.SP500



Code : SM.YU500

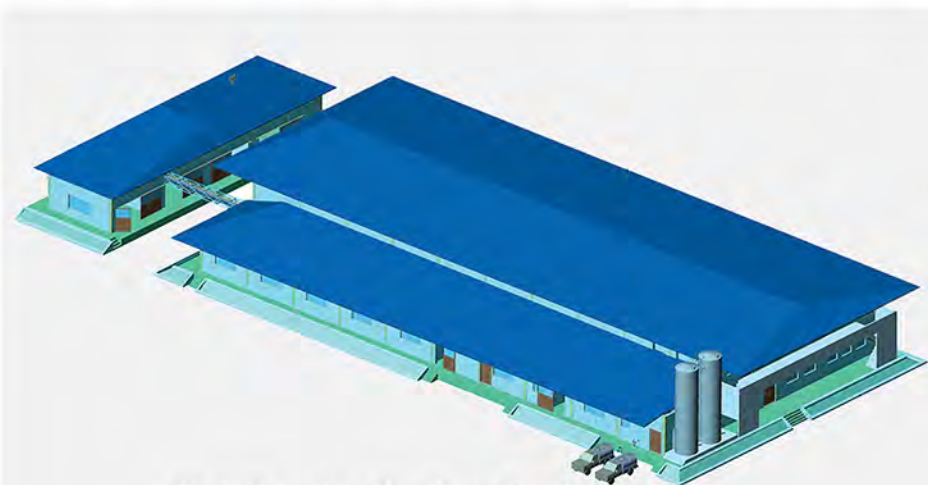


کارخانجات پیش ساخته پرتابل مناسب برای صنایع لبنیات، نوشیدنیها و سایر صنایع تبدیلی کشاورزی، دامی و پایلوت پلن های آموزشی و تحقیقاتی

هنر تولید موثر در فرهنگ مصرف



خط پروسس، فرآوری، بسته بندی و همراه با تاسیسات پشتیبانی



ساحتمان، تاسیسات پایه و زیرساخت ها

دریافت، فرآوری، تبدیل، تولید و بسته بندی انواع محصولات

ویژگیها:

کارخانه لبنیات شبکه ای منسجم از مجموعه ماشین آلات و امکانات فنی مرتبط است که بر اساس برنامه تولید فرایند کنترل و دریافت شیر خام و سپس استاندارد سازی، پروسس و بسته بندی انواع محصولات را فراهم می نماید. حصول مطلوب فرایند تولید مستلزم کارکرد صحیح امکانات پشتیبانی است که برای تامین صور مختلف انرژی مورد مصرف در جریان کار و کنترل اصطحلاک و کارائی سیستم نقش اساسی دارد. بنابراین طراحی کارخانه بصورت یکپارچه، منطبق و توسعه پذیر با ملاحظه تمام جوانب فنی در بحث زیرساخت ها، شرط اساسی در دستیابی به اهداف بهینه طرح می باشد.

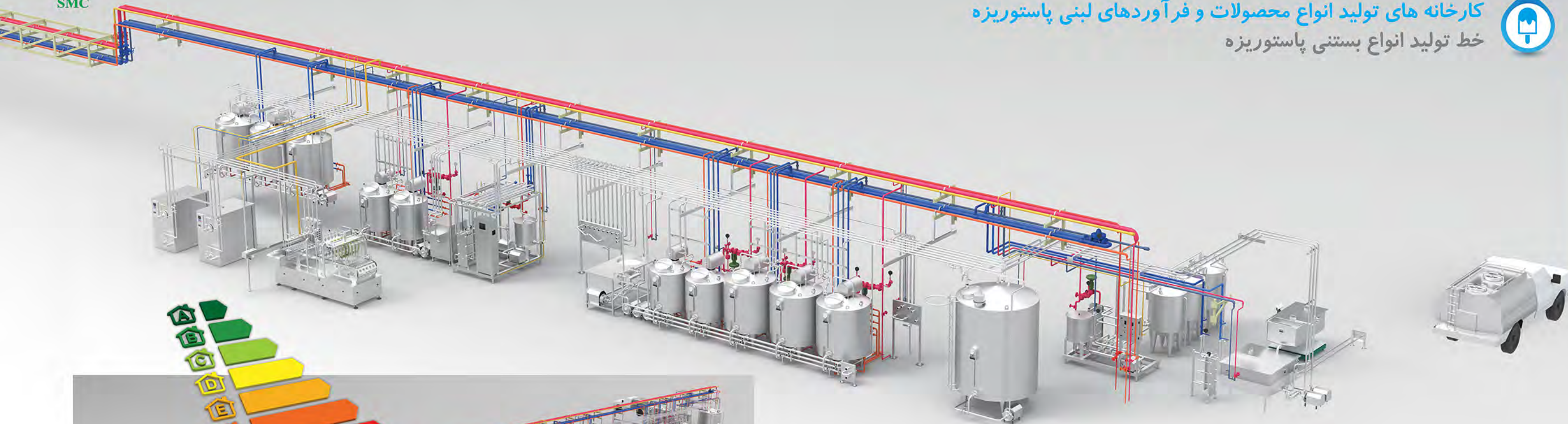
نسل جدید خطوط تولید لبنیات به گونه ای مهندسی شده است که با حفظ تمام موازین و استانداردهای فنی، بهداشتی و ایمنی، راندمان و کارائی مطلوب را داشته و کیفیت محصول نهایی را تضمین می نماید.

از جمله دستاوردهای مهندسی جدید ارتقاء سطح اتوماسیون، کنترل و بهبود فرایند سیستماتیک است که در نتیجه کاهش خطای اپراتوری، کاهش منابع و مصارف انرژی، تسریع روند تولید و سایر پارامترهای موثر در بهره وری و کارائی کارخانه را فراهم نموده است. همچنین در حوزه کنترل پساب صنعتی و کاهش آثار سوء زیست محیطی پیشرفته های موثری حاصل شده است.

شرکت سوت ماشین بر پایه دانش روز و با استفاده از پیشرفته ترین نرم افزارهای مهندسی نسبت به طراحی کارخانه با ملاحظه تمام جوانب حرفه ای، فنی و اقتصادی و بر اساس شرایط و ویژگیهای ممکن در راستای پیاده سازی اهداف پروژه (نیاز مشتری) می پردازد.

دامنه فعالیت های صنعتی شرکت سوت ماشین طراحی، ساخت، تامین، تجهیز، نصب و راه اندازی کارخانجات، آموزش و انتقال دانش فنی در زمینه فرایند های تولید، همچنین همکاری و پشتیبانی در زمینه مدیریت راهبردی پروژه های اجرایی می باشد.

محصولات صنعتی و خدمات مهندسی شرکت سوت ماشین از گارانتی حسن اجرای مسئولیت برخوردار می باشد.



خط پروسس، فرآوری، بسته بندی و همراه با تاسیسات پشتیبانی



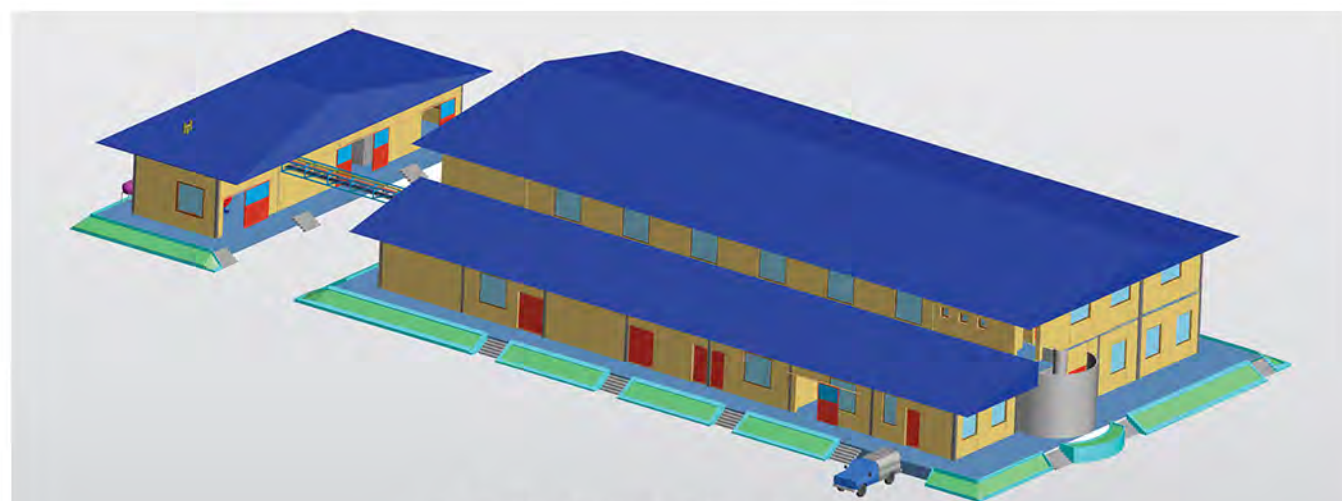
دریافت، فرآوری، تبدیل، ارزش آفرینی، تولید و بسته بندی انواع بستنی

ویژگیها:

بستنی مطلوب با رایحه و طعم متفاوت عموماً به عنوان غذای تغذیه و یا مکمل غذایی برای تمام اقشار معرفی شده در حالیکه از بعد ارزش غذایی سرشار از مواد انرژی زا و حاوی ویتامین های موثر در سوخت و ساز بدن بوده و از بعد تنوع پذیری در کلاسهای گسترده ای تولید و عرضه میشود .
اصولاً ترکیب اصلی بستنی از شیر، کنسانتره، آب میوه یا شیر میوه مثل نارگیل و سایر افزودنیهای مجاز مثل غنی سازها، طعم دهنده ها، رنگ دهنده ها، فرم دهنده ها و ... می باشد .
تولید بستنی آمیخته ای از هنر و صنعت بوده و از بعد مکانیزم، روش عملیات و سطح اتوماسیون، دامنه تکنیکی و تکنولوژی بسیار گسترده ای برخوردار می باشد. بنابراین طراحی و ساخت کارخانجات بستنی مستلزم شناخت اصول پایه، مقررات، موازین، سطح مصارف بهینه انرژی و روند اقتصادی اجرای طرح همراه با دانش روز و با ملاحظه توسعه و تنوع پذیری منطقی می باشد و الزاماً برای سرمایه گذاری باید مطالعات کافی در پروژه بعمل آید .
محصولات صنعتی و خدمات مهندسی شرکت سوت ماشین از گارانتی حسن اجرای مسئولیت برخوردار می باشد .

فرایند و مراحل عمومی تولید بستنی :

دریافت، کنترل، اختلاط، پاستوریزاسیون، هموژناسیون، رسانیدن، استاندارد سازی، آمیخته سازی، قالب گیری، بسته بندی، انجماد، بسته بندی انبوه و تکمیلی، انتقال به سردخانه، نگهداری و تمهیدات برای سیستم عرضه.



ساختمان، تاسیسات پایه و زیرساخت ها



تجربه ۲۵ ساله ما در صنعت لبنیات همراه با دانش و تکنولوژی روز به شما کمک خواهد کرد تا به محصولات متنوع لبنیات با خواص مطلوب و متمایز در بازار دست یابید.



شرکت تولیدی صنعتی سوت ماشین
طراحی، ساخت، تامین و اجرای تخصصی کارخانجات



دفتر مرکزی :

آدرس: تهران، بلوارمیرداماد، برج آرین
شماره ۲۲۸، ورودی شرقی، طبقه ۸، واحد ۳۱
تلفن: ۰۲۱-۲۲۲۵۶۲۵۷ و ۰۲۱-۲۲۲۵۶۲۵۹ فکس:
کارخانه :

آدرس: اردبیل، شهرک صنعتی شماره یک
خیابان چهارم، قطعه ۲۰-۲۳، سوت ماشین
تلفن: ۰۴۵-۳۳۶۲۶۲۶۶ و ۰۴۵-۳۳۶۱۳۲۵۸ فکس:

وبسایت: www.soutmachine.com
ایمیل: info@soutmachine.com

