

یکی از محصولات پر کاربرد برای هر آشپزخانه و هر آشپزی، طعم معجزه آسایی است که سیر و پیاز به غذا می دهد. بنابر این کارشناسان R&D شرکت ابزار بسته بندی خراسان این خط را طراحی و به خطوط تولید و بسته بندی موجود اضافه کردند.

خطوط فراوری سیر و پیاز عمدتاً به دو دسته سرخ شده و خشک شده تقسیم می شوند که در نوع اول پس از آماده سازی و فراوری این محصول، محصول وارد دستگاه سرخ کن مخصوص شده (با توجه به ظرافت و حساسیت بالای محصول) سپس روغن اضافی از محصول گرفته شده و وارد پرسه بسته بندی می شود. در نوع دوم پس از پرسه آماده سازی و فراوری وارد پرسه ابزدایی و سپس خشک کن می شود.

توجیه اقتصادی

با توجه به تولید انبوه پیاز در استانهای کرمان، فارس، هرمزگان، اصفهان و کرمانشاه به نظر می رسد سرمایه گذاری در خطوط چیپس پیاز، خلال پیاز خشک و سرخ شده و پودر پیاز می تواند بهره بری خوبی داشته باشد. استان های همدان، آذر بایجان شرقی، زنجان و خوزستان، فارس، مازندران و گیلان هم می توانند بهره وری خوبی از خطوط چیپس سیر، سیر سرخ شده و پودر سیر داشته باشند.

به نظر می رسد ۱۰ تن پیاز در روز و حدود ۵ الی ۸ تن سیر میزان به صرفه ای جهت راه اندازی یک خط فراوری پیاز و سیر باشد

۴۰,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال هزینه اولیه راه اندازی این خط می باشد

فضای مورد نیاز

حداقل فضای مورد نیاز جهت راه اندازی خط فراوری و بسته بندی سیر و پیاز سرخ شده، ۷۰۰ متر مربع می باشد که این فضا باید باید به سه قسمت مجزا تفکیک شود

۱. سالن یا اتاق کثیف جهت آماده سازی

۲. سالن تولید

۳. سالن بسته بندی

ماشین آلات خط تولید و فرآوری پیاز سرخ شده

نوار سورت و بازبینی

نوارهای سورت و بازبینی ساخت شرکت ابزار بسته بندی خراسان جهت تسهیل در بازبینی پیاز و سیر دپو شده در انبار است .
دستگاه سورت بازبینی این امکان را فراهم می کند که قبل از ورود به خط تولید از سالم بودن محصول و عاری بودن آن از آفات مطمئن شوید.

سر و ته زن پیاز

از آنجایی که فرایند سر و ته زدن پیاز فرایند حساسی است شرکت ابزار بسته بندی خراسان دستگاهی طراحی کرده است تا دقت لازم جهت سر و ته زنی پیاز را داشته باشد زیرا در غیر اینصورت ورقه های پیاز از هم جدا شده و اسلایسر ها نمی توانند به خوبی امر خرد کردن را انجام دهند.

پوست گیر پیاز

پوست گیری پیاز هم از اهمیت ویژه ای برخوردار است زیرا ورود یک پوسته اضافی پیاز شکل ظاهری محصول نهایی را به شدت مورد تاثیر قرار می دهد. بنابراین دستگاه پوست گیر پیاز شرکت ابزار بسته بندی خراسان به گونه ای طراحی شده که دقت لازم در این امر را داشته باشد.

نوار سورت و بازبینی

وجود آلودگی ها، ریشه یا پوسته پیاز شکل ظاهری و کیفیت محصول را تحت تاثیر قرار می دهد بنابر این وجود یک دستگاه سورت بازبینی الزامی است. نوار های سورت و بازبینی شرکت ابزار بسته بندی خراسان دارای دو لاین بازبینی و یک لاین دفع ضایعات است که کار پرسنل را در امر بازبینی تسهیل می بخشد

اسلایسر و خرد کن ها

ابزار بسته بندی خراسان در ساخت انواع اسلایسر همیشه پیش قدم بوده است. اسلایسر مکعبی، اسلایسر ورقه ای و خلال کن پیاز از جمله انتخاب های مشتریان شرکت ابزار بسته بندی خراسان برای خطوط فراوری پیاز بوده است

اصلاح طعم و بافت (عقیم سازی)

گاز متصاعد شده از پیاز، شیره موجود در سیر و پیاز در ماندگاری و طعم محصول نهایی موثر می باشد. بنابر این شرکت ابزار بسته بندی خراسان ماشین آلات این بخش را به گونه ای طراحی کرده تا ضمن اصلاح بافت محصول کمترین آسیب به محصول وارد شود

ماشین آلات آبردایی

از آنجایی که قبل از ورود به تونل خشک کن و یا دستگاه فرایر لازم است آب اضافی روی سطح محصول حذف شود، وجود دستگاه آبزدا الزامی است. ماشین آلات بخش آبردایی به گونه ای طراحی شدند که بافت محصول که در این بخش بسیار حساس و آسیب پذیر هست را حفظ کنند و محصول با کمترین رطوبت ممکن به فاز بعدی وارد شود.

فرایر

سرخ کن ها در درجه اول باید از ایمنی بالایی برخوردار باشند، شرکت ابزار بسته بندی خراسان همواره سعی داشته که با رعایت تمهیدات ایمنی لازم از خطرات احتمالی جلوگیری کند. نکته حائز اهمیت دیگر حفظ کیفیت و میزان مصرف روغن در این دستگاه ها هست. تصفیه بو و رنگ روغن، جلوگیری از سوختگی روغن، حفظ دمای مناسب روغن نیز جز نقاط قوت این سری از سرخ کن های کانتینیوس است.

شیکر

حذف روغن اضافی در ماندگاری و طعم محصول نهایی حائز اهمیت است. در این مرحله پس از سرخ شدن محصول بسیار شکننده است و گاهی حاوی ذرات ریز خارج از استاندارد است. شیکر های ساخت شرکت ابزار بسته بندی خراسان، به گونه ای طراحی شده تا ضمن حذف روغن اضافی و تکه های خارج از استاندارد کمترین تنش را محصول وارد کند.

بسته بندی

بسته بندی محصول اولین نقش ممکن در انتخاب آن محصول توسط مشتری دارد، بسته بندی های خلاقانه و کاربردی اکثرا برنده این بازار هستند. شرکت ابزار بسته بندی خراسان آمادگی آن را دارد که همراه بسته بندی خلاق شما باشد و ماشین آلات لازم را در این باره ارائه دهد، چه این بسته بندی ساده پاکتی باشد، چه در ظروف پت باشد یا قوطی و ظروف خلاقانه دیگر

چرا ابزار بسته بندی خراسان؟

خطوط پیاز و سیر سرخ شده ساخت این شرکت منطبق بر استانداردهای جهانی (HACCP & GMP) می باشد که یکی از آیتم های مهم جهت صادرات محصولات و راه یابی به بازارهای جهانی است. فاز بندی ها، زون بندی ها ، نقل و انتقالات محصول همه بر این اصول منطبق می باشد. در این زمینه شرکت ابزار بسته بندی خراسان آمادگی ارائه مشاوره در زمینه ساخت و ساز سوله ها بر اساس این اصول را دارد. و در تمامی مراحل در کنار سرمایه گذار می باشد، ارائه چیدمان اولیه دو بعدی، ارائه چیدمان سه بعدی بر اساس سالن های موجود یا در حال ساخت، ارائه انیمیشن خط و پلان مجازی طرح تنها قسمتی از همراهی تیم ابزار بسته بندی خراسان خواهد بود.

تجربه و همگام بودن با تکنولوژی روز دنیا دو کفه موفقیت هستند که شرکت ابزار بسته بندی خراسان در موازنه این دو کفه ترازو موفق بوده است. رزومه این شرکت در طول پنجاه سال سابقه این شرکت مزین به نام مشتریان وفادار این شرکت بوده و نیاز های جدید آن ها بر اساس به روز ترین روش های کاربردی دنیا پاسخ داده می شود

اتوماسیون، نگاه سنتی به صنعت ماشین سازی ، نگاهی فردی به ماشین آلات خط و توجه تنها به استحکام و شکل ظاهری دستگاه است، در حالی که یک خط تولید برای بازدهی بهینه به تک تک ماشین آلات به صورت اعضای یک مجموعه واحد نیاز دارد.

بنابراین ورود سیستم های مدرن اتوماسیون ، کنترلینگ ، مانیتورینگ و رباتیک (EMS و RFID) می تواند خط را به یک خط ایده ال تبدیل کند و بدین گونه محصول نهایی با حصول اطمینان کیفی و کمی تولید خواهد شد. استفاده از اتوماسیون های تولید و گزارش دهی پیوسته در برنامه کار طراحان ماشین آلات شرکت ابزار بسته بندی خراسان بوده است.

توجه به نیاز بازار ، ایتیم دیگری است که می تواند سرمایه گذاران را در رسیدن به اهدافشان یاری دهد، ابزار بسته بندی خراسان، با دسترسی به تعداد کثیری از کارشناسان صنایع غذایی در زمینه تولیدات مختلف می تواند سرمایه گذاران را در این امر راهنمایی کند.

توجه به مصرف انرژی، ابزار بسته بندی خراسان همواره بر آن بوده که در طراحی خطوط و ماشین آلات به گونه ای بر نامه ریزی کند که میزان مصارف انرژی به کمترین سطح خود رسیده و از هدر رفت ، آب، برق، گاز و دیگر سوخت ها جلوگیری کند.

اقلیم شناسی، مشاوران شرکت ابزار بسته بندی خراسان با توجه به منطقه مورد نظر سرمایه گذار و نیاز های منطقه و شرایط خاص آب و هوایی ماشین آلات و خطوط را به گونه ای طراحی می کند تا آن ها کمترین استهلاک ممکن و طول عمر بالای آن ها تضمین شود

گارانتی و وارانتهی، ماشین آلات ساخت شرکت ابزار بسته بندی خراسان از ۱۸ الی ۳۶ ماه گارانتی برخوردار بوده و پس از این دوره می تواند شامل بازدید های دوره ای و وارانتهی شود. خدمات پس از فروش از ۲۴ تا مادام العمر می باشد.

نگاه به آینده، بخش تحقیق و توسعه شرکت ابزار بسته بندی خراسان همواره در حال بررسی و زیر نظر گرفتن مدرن ترین خطوط تولید مواد غذایی است و در این راستا چنانچه شیوه تولید یا دستگاهی ارتقا یابد به خریداران محترم اطلاع رسانی خواهد شد تا چنانچه تمایل داشته باشند دستگاه یا خط با کمترین هزینه ممکن به روز شود. برای اینکه هزینه به روز رسانی همواره پایین نگه داشته شود، طراحان خط همیشه باید سعی کنند تا افق پیش رو را در نظر داشته باشند و در طراحی سالن و فضای مورد نیاز این موارد را مورد توجه قرار دهند و این اصلی است که همواره مورد تایید مشتریان وفادار شرکت ابزار بسته بندی خراسان بوده و هست.

فرا تر از انتظار عمل می کنیم