

Yadegari Machinery



Designing and Manufacturing
Food Machineries and Chocolate
and Sweet Production Lines

طراحی و سازنده خطوط تولید
سبزیجات، شیرینی و شکلات
www.yadegarico.ir



New Collection



تاریخچه

History .

ماشین سازی یادگاری با بیش از ۳۰ سال سابقه نخستین تولید کننده انواع ماشین آلات مواد غذایی و خطوط تولید انواع شکلات، دراژه آدامس و اسمارتیز و آبنبات و تافی های مغزدار و جویدنی کره ای و میوه ای تک رنگ و دو رنگ و انواع شیرینی در ایران میباشد که در یک پروسه متداوم به منظور فراهم ساختن تکنولوژی های مدرن برای مشتریانمان و توانمند ساختن مشتریان برای تولید بهترین و خوشمزه ترین محصولات هستیم، این واحد توانسته با یاری خداوند متعال با برنامه ریزی دقیق و منظم و استفاده از فن اوری نوین و به روز بر تنوع محصولات خود بیفزاید و با ارائه خدمات پس از فروش از جمله نصب و راه اندازی و آموزش رایگان یکسال ضمانت و ده سال خدمات پس از فروش به هدف خود که در راس آن جلب رضایت مشتریان، بهبود کیفیت و ارتقاء روند تولید و صادرات است برسد. خلاقیت و نوآوری خدمات پس از فروش و کیفیت بالا راز توسعه و فروش محصولات ما در ایران، آسیای مرکزی، خاور میانه و اروپا می باشد.

years experience 30 Yadegari machinery with more than is the first producer of different machines for food and production lines of chocolate, Soft - Hard sugar and sugar-free Coating, candy, filled candy, filled one or two colored chewy toffee, bon bon, kernelled injected cake, confectionery depositor and filled damsons with different packaging in Iran which in a constant process in order to provide modern technologies for our customers and make our customers able to produce the best and the most delicious products. This unit with the help of god and with accurate and regular schematization and using of modern technologies has succeeded to increase the variety of it's products by offering services after sale such as free installation and operation and instruction, years services after sale to 10 one year guarantee and reach its goals which are to absorb customers satisfaction , quality improvement, permanent of production and export process. Creativity, invention, services after sale and high quality is the secret of our development and sale of our products in Iran, Central Asia, Middle East and Europe

Confectionery

machines collection



www.yadegarico.com





● MY 201 A

● پمپ انتقال مواد MY 201

این دستگاه دارای تکنولوژی منحصر به فردی است که برای کشیدن محصول از داخل سطل مخلوط کن به وسیله تکنولوژی بالابر کار می‌کند. این فرآیند بقدری ظریف می‌باشد که با انجام این عملیات به صورت دستی برابری می‌کند.

مشخصات:

حد اقل	حداکثر	سرعت در دقیقه
۳ گالن	۱۳ گالن	۱۱ گالن
.....	۴۹ گالن	

توجه: این اعداد با توجه به استحکام قابل تغییر است.

کاربردهای عمومی: خمیرها و پرکردنی ها (شامل خمیرهای سفت، پرکردنی‌های میوه‌ای بزرگ) رویه‌های خامه‌ای کیک یا شیرینی، مربا، خامه‌ها، هر چیزی که از یک ظرف (کیک) شیرینی رد می‌شود.



● دستگاه توزین سیستم پرکن اتوماتیک انواع سطل از

۱۰۰۰ گرم تا ۵۰۰۰ گرم با تolerانس ۱۰ گرم.

پر شدن مواد از کف سطل شروع شده و به آرامی همزمان به بالا حرکت می‌کند و کلیه ی مواد با استنلس استیل در گیر می‌باشد.

● Automatic weighing, filling machine for every type of buckets from 1000 to 5000 grams with 10 grams tolerance.

Filling starts from bottom of the bucket and slowly in the same time move up and all materials contact with stainless steel.

● MY 201 B



● transfer pump MY 201

Flexible food grade hose outlet and pump fill mechanism easy switching of bowls or buckets.

pump is a very unique transfer system that is designed to Pull products directly from a mixing bowl or container using our elevation lift technology a very gentle process that is equivalent to hand scooping.

- draws product directly from the mixing bowl to hopper.
- extremely gentle process of transferring the product .
- optical product sensor, which allows the hopper topper to run fully automatic or manual.
- Simple design for quick and easy clean up.



● MY 202



● Depositor MY20

Depositor MY20 is an extremely versatile depositor and we can use it independently or can be incorporated into production lines; though it is smaller than big depositors, is able to deposit very fast and accurate. All the parts in contact with the product can be easily and quickly removed without using special tools in order to ease the cleaning process and it is also provided with a series of accessories. Now it is made in different models and extraordinary properties.

Advantages:

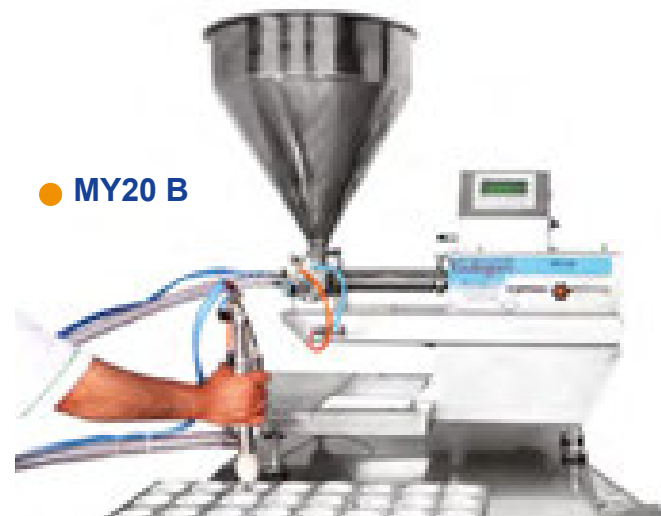
- Quick changeover and clean- up; - Fast and accurate depositing;
- Easy downfall from hopper

Functions:

- Injecting marmalade, chocolate and into different cake, sweet, confectionery;
- Depositing different desserts and jams;
- Depositing different cakes such as fruity, cream and etc;
- Decorating different cakes, desserts and confectioneries;
- Filling various food products.



● MY20 B



Designing and Manufacturing Food Machineries and Chocolate and Sweet Production Lines



● دپازیتور MY20A

دستگاه دپازیتور MY20 یک دستگاه همه کاره می‌باشد که می‌تواند به تنهایی یا به صورت پیوسته با خطوط تولید کار کند و با وجود برخورداری از اندازه کوچک نسبت به دپازیتورهای بزرگ، کار دپازیت سراسری را بسیار سریع و با قدرت انجام می‌دهد. تمام قسمت‌هایی که با محصول سر و کار دارند را به آسانی می‌توان جابجا کرد و برای تمیز کردن آن نیازی به استفاده از ابزارهای مخصوص نیست. همچنین این دستگاه مجهز به یک سری لوازم یدکی می‌باشد. اکنون این دستگاه در مدل‌های مختلف با خصوصیات استثنائی ساخته می‌شود. این دستگاه مجهز به بالا بر قدرتی می‌باشد و تغذیه دستگاه را آسانتر می‌سازد.

مزایا:

- تغییر کار و مرتب کردن سریع - دپازیت سریع و دقیق
- ریزش آسان از قیف

کاربردها:

- تزریق مارمالاد، شکلات و خامه در داخل انواع کیک، شیرینی‌های قیفی، پیراشکی
- دپازیت انواع دسر ها و مرباجات
- دپازیت انواع کیک‌ها، کیک مافین، کیک‌های میوه‌ای، خامه‌ای و غیره
- تزئین انواع کیک ها، دسر ها و شیرینی ها
- پرکردن بسیاری از محصولات غذایی، آرایشی و بهداشتی

سرعت	حداکثر	حداقل
۸۰ دپازیت در هر دقیقه	۳۵ میلی لیتر	۱۰ میلی لیتر

● MY20 A





● MY200 B



● MY200 C600



● MY200 سیستم (دپازیتور، اکسترودر و وایرکاتر)

سیستم MY200 برای تزریق و لایه دار کردن دقیق انواع شیرینی و پهن کردن رولت در سینی با ضخامت یکسان و انواع شیرینی جات بسیار مناسب می باشد مانند شیرینی های لایه دار قالب زده شده، انواع مختلف خمیرها با تکه های آب نبات و پیرالین و انواع بیسکویت هایی که با عملیات وایرکات در اشکال مختلف انجام می گردد. این سیستم دارای ویژگی های منحصر به فرد بسیاری است که تولید کننده را از دیگر رقبا خود متمایز می سازد:

مزایا:

- طیف گسترده ای از ابزار استاندارد و خاص از جمله نگهدارنده برای خمیرهای رقیق استفاده گردیده است.
- تغییر آسان ابزار
- تمیز کردن راحت همه بخش هایی که در تماس با خمیر بوده اند.
- عملکرد و امکان گسترده تولید محصولات با انتخاب تصویر انواع شیرینی دلخواه در صفحه مانیتور با استفاده از ریز پردازنده کنترل کننده با حافظه بالا.
- واحد اضافی و اختیاری برای تزریق کیکها با بالا بردن و پایین آوردن ابزار دوزینگ و شکل دهی در هنگام توقف تسمه نقاله.

ماشین اتوماتیک تولید بیسکویت MY200 دارای سه نوع واحد مختلف A, B, C می باشد:

- A: دارای هد خمیر شل و هد خمیر سفت فول آپشن با عرض ۴۰ سانتی متر
- B: فقط دارای خمیر شل یا سفت بدون وایرکاتر
- C: قالب هایی با وایر کاتر با هد خمیر شل و سفت با عرض ۶۰ سانتی متر

مشخصات فنی:

- عرض سینی ۴۰۰ میلی متر و طول آن ۶۰۰ میلی متر.
- سرعت تزریق بستگی به نوع ماده دارد.
- کنترل تمامی فعالیت ها با سیستم PLC می باشد.
- ماشین می تواند هم از سمت راست هم از سمت چپ حرکت کند؛
- تمامی حرکت ها به طور خودکار کنترل می گردند.



● MY200 A



● MY200 system (extruder, wire-cutter & depositor)

MY 200 system is used for the injection and layering pastries and roulettes in the tray with same thickness like layered pastries, various types of dough, candy and all kind of biscuit that are done through wire-cutting process.

This system has many unique features that distinguishes the producer from other competitors:

Advantages:

- Easy to exchange equipments.
- Easy to clean all the parts that have been in contact with dough.
- Mass production by choosing the wanted pastry from monitor.
- Additional optional units for decorating cakes by raising and lowering dosing tool and shaping in conveyor belt shapes.

MY200 pastry production machine has 3 different units:

- A: constant molds
- B: with rotational moulds
- C: moulds with wire-cutter

Technical specifications:

- tray width 400mm and 600mm in length.
- injection speed depends on the material.
- PLC is to control all system activities.
- the machine can move from left to right or right to left.
- all movements are controlled automatically.

● **Depositor wire cut and paste extruding machine with a rotating system and diaphragm**

Model MY4/600

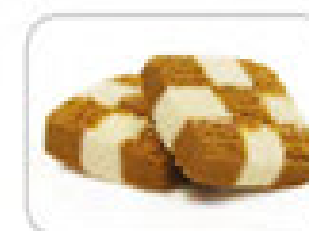
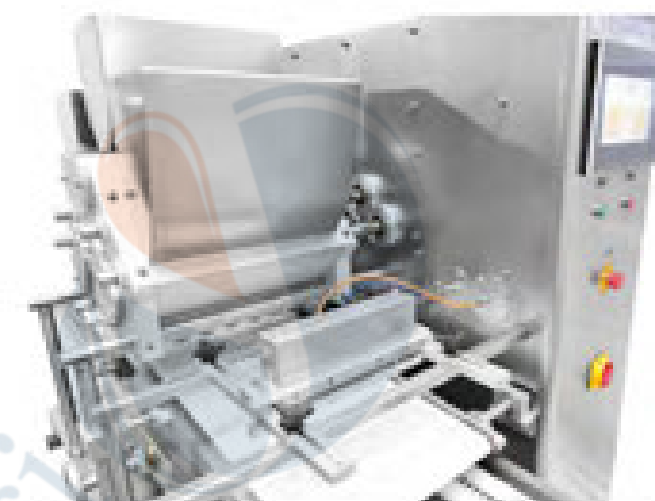
Equipped with four two-color printheads for pulp and head to inject a product of the brain and head quarters for the product is decorated with Servo and PLC control system and injection system is equipped with high-precision Dpazyt the encoder and product weight and production capabilities as well as sweets and biscuits filling two colors overlaid on its products And as well as with various interchangeable nozzles capable of producing more than 30 models of its product



● **دستگاه دیپازیتور وایرکاتر و اکسترودر با سیستم چرخشی خمیر و برش دیافراگم MY4/600**

مشخصات:

مجهز به پنج هد که دو هد آن جهت خمیرهای دو رنگ و یک هد جهت تزریق مغز محصول و هد چهارم خمیر شل و پنجم خمیرسفت متغییر جهت تزئین روی محصول می باشد و دارای سیستم کنترل سرو و PLC بوده و سیستم تزریق مجهز به اینکودر و وزن محصول را با دقت بالا دیپازیت می نماید و قابلیت تولید محصولات شیرینی و بیسکویت دو رنگ مغزدار و همچنین تزئین روی شیرینی را دارد و تک رنگ و همچنین با تعویض ماسوره های مختلف توانایی تولید بیش از ۳۰ مدل محصول را دارد.



Yadegari Machinery

