

SMR MAKİNA

İMALAT TİCARET GIDA LİMİTED ŞİRKETİ





WWW.SMRMAKINA.COM

Our mission :

To have a sustainable communication and service approach with existing and potential customers by posing the perception of functionality and aesthetes with new updates and possibilities, which makes its name known by keeping functionality and that perception at the forefront.

Our company has been building food faces, food production and packaging lines since 2011, in the light of the knowledge and experience gained in the food industry and production, especially the production of tahin.

Our company provides individual machine production services as well as complete line installation.

It stands behind the best approach to service by world standards and making special designs for production, factory owners and orders. We have an organizational approach that is open to innovations and follows the sector or through that designs.

We are a company that has established turkey facilities in many continents such as Attica, Asia, Europe, Turkey and the Arab countries and provided consulting services to many giant food companies in the market, and established relationships with our customers as a result of satisfaction, installation, one training trial production, and ate sales support.

We are able to supply through domestic and foreign companies, and the technical service required in this field is within our understanding of quality

Our vision:

While maintaining the concept of communication and service, our company has made it has made a name for self around the world through R&D studies, useful mods and sown inventions.

Since the establishment of the company our greatest vision to conduct studies for all our customers in our country and around the world through R&D gudes functional inventions and utility modd studes, with the efforts of our engineers and manufacturing employees who represent the greatest value to our mission of not compromising on aesthetics and durability in manufacturing and in light of this process The biggest goal was to contribute to the company's knowledge and raise its name high.

While Alloud Company continues to follow a sustainable communication and service approach with seating customers, it is also keen to accommodate this communication and service approach with potential customers.

One of the biggest goals of our brand thanks to our industry which competes in the market in the fidd of machineryand makes a name for itself everywhere thanks to its industry is to represent our country in the best way all over the world and walk side by side with our partners and competing companies in our country on this path

مهمتنا :

بناء نهج مستدام للتواصل وتقديم الخدمات لعملائنا الحاليين والمحتملين، مع إعطاء الأولوية للوظائف العملية واللمسات الجمالية. نحن نسعى لتعزيز مكانتنا وسمعتنا من خلال التحديث المستمر، وتوفير إمكانيات حديثة تضع الأداء الوظيفي والتميز الجمالي في طليعة أولوياتنا.

منذ عام ٢٠١١، تتخصص شركتنا في بناء المنشآت الغذائية وتجهيز خطوط الإنتاج والتعبئة، مستندة إلى رصيد غني من المعرفة والخبرة المتراكمة في قطاع الصناعات الغذائية، وتحديداً في مجال إنتاج الطحينة.

نقدم خدمات تصنيع الآلات الفردية إلى جانب تركيب خطوط الإنتاج المتكاملة. ونلتزم بتقديم أفضل مستوى من الخدمة وفقاً للمعايير العالمية، مع تصميم حلول مخصصة تلبي احتياجات الإنتاج ومتطلبات أصحاب المصانع بدقة. كما نتبنى نهجاً تنظيمياً منفتحاً على الابتكار، ومواكباً لأحدث التطورات في القطاع، مع الحرص الدائم على دمج اللمسات الجمالية في كافة تصميماتنا.

نفخر بتأسيس مشاريع متكاملة (تسليم مفتاح) في قارات متعددة، شملت أفريقيا، وآسيا، وأوروبا، والدول الناطقة بالتركية. مع تركيز خاص على الدول العربية. كما قدمنا خدمات استشارية لكبرى شركات الأغذية في السوق، وبنينا علاقات وطيدة مع عملائنا أساسها الرضا التام، بدءاً من مراحل التركيب والتدريب والإنتاج التجريبي، وصولاً إلى الدعم الفني المتميز ما بعد البيع.

نمتلك القدرة على توريد متطلباتنا من خلال شبكة واسعة من الشركات المحلية والدولية، مع توفير كافة الخدمات الفنية المطلوبة في هذا المجال بما يتوافق مع معايير الجودة الصارمة التي نعتمدها.

رؤيتنا :

إلى جانب التزامنا بمفهوم التواصل والخدمة المستدامة مع عملائنا، نجحت "الجود" في ترسيخ اسمها عالمياً بفضل جهودها المستمرة في البحث والتطوير، وابتكار نماذج عملية واختراعات حصرية.

منذ التأسيس، تمثلت رؤيتنا الكبرى في خدمة عملائنا محلياً وعالمياً عبر تكثيف أنشطة البحث والتطوير، وتقديم اختراعات وظيفية ونماذج نفعية مبتكرة. يتحقق ذلك بفضل جهود مهندسينا وكوادر التصنيع لدينا، الذين يمثلون الركيزة الأساسية لمهمتنا التي لا تساوم أبداً على الجُماليات أو المتانة في جودة التصنيع.

لقد كان هدفنا الأسمى دائماً هو إثراء المعرفة الصناعية لدينا ورفع رايتهما عالياً. وفي حين تواصل "الجود" ترسيخ نهجها المستدام في التواصل وتقديم الخدمات لعملائها الحاليين، فإنها تحرص بالقدر ذاته على بناء جسور التواصل الفعالة ذاتها مع عملائها المحتملين.

إن من أكبر أهداف علامتنا التجارية – التي تنافس بقوة في سوق الآلات وتصنع لنفسها اسماً لامعاً في كل مكان بفضل جودة صناعتها – هو تمثيل بلدنا بأبهى صورة في جميع أنحاء العالم، والمضي قدماً على هذا الطريق جنباً إلى جنب مع شركاء النجاح والشركات المنافسة في تقديم أفضل الحلول.





After Sales Service:

The continuation of methods at the stage of after-sales presentation and the provision of all kinds of support and opportunities in relation to the customer's requirements and problems are included in the understanding of the service.

Al Joud company has to provide the best service from the presentation stage to the sales stage, once the customer finds the company and this understanding continues after the sale, in addition to services such as installation of after-sales facilities, recipe consulting, assembly, production and line operation, on-line training, it also provides services that are not subject to warranty. and do not hesitate to provide technical service for all products and do its best to solve any possible problem.

One of the biggest keys to customer satisfaction and the opportunity to work with existing customers for years is undoubtedly the after-sales service approach

Product Development Verification:

While improving the quality of its own products technically, functionally and aesthetically every year, it also provides all kinds of consulting and training.

By adding new knowledge to its knowledge base every year, Al-Joud presents the products it has produced in line with this light to its users in a more advanced form every year.

Just as it attached importance to the technique and functionality of its machines, it always attached importance and always presented it self with better skill.

While it is ahead in competition with many companies in technical and aesthetic matters, it is a brand that is always improving itself in machinery and product lines

While developing its own product, Al-Joud also develops and supports its customers' product, provides food training, recipe consulting and training for new entrepreneurial clients starting from scratch, regarding preparation for the market.

خدمات ما بعد البيع :

لا تنتهي مهمتنا عند إتمام البيع؛ بل تستمر شراكتنا من خلال تقديم كافة أشكال الدعم الشامل لتلبية متطلبات العميل وحل أي مشكلات قد تواجهه، انطلاقاً من فهمنا العميق لمفهوم الخدمة المتكاملة.

تلتزم "الجود" بتقديم أفضل مستوى من الخدمة بدءاً من مرحلة الاستفسار وحتى إتمام المبيعات، ويستمر هذا الالتزام الثابت بعد البيع من خلال حزمة واسعة من الخدمات تشمل:

تركيب المرافق والمعدات.

تقديم الاستشارات المتعلقة بالوصفات الإنتاجية.

التجميع والتشغيل التجريبي لخطوط الإنتاج.

تدريب الكوادر الفنية على التشغيل.

علاوة على ذلك، توفر الجود خدماتها الفنية الشاملة حتى للمنتجات التي لا تخضع للضمان، ولا تردّد في تقديم الدعم والصيانة لجميع الآلات، بإذلة قصارى جهدها لحل أي مشكلة محتملة بفعالية واحترافية. إن أحد أهم مفاتيح رضا عملائنا، والسرا وراء استمرار شراكتنا لسنوات طويلة، هو بلا شك تميزنا في نهج خدمات ما بعد البيع.

تطوير المنتجات والتحسين المستمر :

تعمل "الجود" على تحسين منتجاتها فنياً، وظيفياً، وجمالياً بشكل مستمر عاماً بعد عام، وبموازاة ذلك، تستمر في تقديم أرفع مستويات الاستشارات والتدريب لعملائها.

من خلال التحديث الدائم لقاعدة معرفتها وابتكاراتها، تقدم "الجود" لعملائها منتجات وآلات متطورة تتواءم مع أحدث التقنيات الصناعية. وكما نولي أهمية قصوى للكفاءة التقنية والأداء الوظيفي لآلاتنا، فإننا نولي الاهتمام ذاته للمظهر الجمالي المتقن، لتقديم منتج يجمع بين قوة الأداء وروعة التصميم.

وفي خضم تفوقها التنافسي فنياً وجمالياً، تظل "الجود" علامة تجارية لا تتوقف عن تطوير ذاتها وتحسين آلاتها وخطوط إنتاجها. وإلى جانب تطوير منتجاتها، تلتزم الجود بدعم عملائها بشكل شامل، بدءاً من تقديم الاستشارات لتركيبات الوصفات، وصولاً إلى تدريب رواد الأعمال الجدد خطوة بخطوة منذ التأسيس، وتهيئتهم بشكل احترافي لدخول السوق بقوة.

لا تكتفي "الجود" بالتحسين المستمر لمنتجاتها فنياً، ووظيفياً، وجمالياً عاماً بعد عام؛ بل تحرص أيضاً على تقديم كافة أشكال الاستشارات والتدريب لعملائها. ومن خلال الإثراء المتواصل لقاعدتها المعرفية، تقدم "الجود" لمستخدميها معدات وآلات تتواءم مع أحدث التطورات، لتكون أكثر تقدماً وكفاءة في كل عام.

وكما نولي أهمية قصوى للكفاءة التقنية والأداء الوظيفي لآلاتنا، فإننا نمح الاهتمام ذاته للمظهر الجمالي المتقن، لتعكس منتجاتنا مهارة استثنائية في التصميم والتصنيع. وفي خضم تفوقها التنافسي في الجوانب الفنية والجمالية، تظل "الجود" علامة تجارية رائدة لا تتوقف عن تحديث ذاتها وتطوير آلاتها وخطوط إنتاجها.

وإلى جانب ابتكاراتها الصناعية، تلتزم الجود بتقديم دعم شامل لمشاريع عملائها، يشمل تقديم الاستشارات الخاصة بتركيبات الوصفات، وتدريب رواد الأعمال الجدد خطوة بخطوة بدءاً من الصفر، لضمان تهيئتهم بشكل احترافي تام لدخول السوق والمنافسة بقوة.



تجهيز السمسم، خط إنتاج الطحينة والحلاوة

SESAME PROCESSING, TAHINI AND HALWA PRODUCING LINE

خط معالجة السمسم :

تتقسم مسارات معالجة السمسم إلى قسمين رئيسيين: السمسم الأبيض، وسمسم المخبوزات (البيجل/السميت).

معالجة السمسم الأبيض:

يُفضل استخدام هذا النوع عادةً في صناعة المعجنات والحلويات. تعتمد آلية المعالجة على استقبال بذور السمسم الخام وإزالة قشرتها الخارجية، ثم تمريرها عبر مناخل متخصصة لفرز وتنقية النخالة المتبقية. بعد ذلك، تُنقل البذور إلى مرحلة النقع في المحلول الملحي، تليها عملية الشطف، لتُختتم بتجفيف السمسم المنقوع بالكامل.

تخصيص الخط لإنتاج الطحينة:

في حال كان الهدف هو إنتاج الطحينة، يتم دمج أنظمة تجميع (تعمل بالبخر أو الغاز) ضمن خط المعالجة. حيث تنتقل بذور السمسم بعد شطفها وتجفيفها مباشرة إلى مرحلة التجميع. وعقب اكتمال التجميع، تُطحن البذور بدقة باستخدام مطاحن حجرية أو غروانية متطورة.

يُعد خط معالجة السمسم الأبيض لإنتاج الطحينة هو المسار الإنتاجي الأكثر طلباً بين منتجات علامتنا التجارية، والخيار الأول والمفضل لدى كبار منتجي الطحينة. نظراً لحجم الاستهلاك الواسع لهذا المنتج في منطقة الشرق الأوسط والقارة الآسيوية.

خط إنتاج الحلوة الطحينية

تُعد الحلوة الطحينية من الحلويات العريقة التي تحظى باستهلاك واسع النطاق في منطقة الشرق الأوسط والقارة الآسيوية، فضلاً عن شعبيتها المتزايدة والمفضلة في أجزاء كثيرة من العالم. تعتمد صناعة الحلوة الطحينية على دمج المكونات الأساسية (السكر، شرش الحلوة، والطحينة) وفقاً للوصفات المعتمدة، ويمكن إنتاجها إما آلياً بالكامل أو بالاعتماد على الصناعة اليدوية. ورغم ذلك، أثبتت التجارب والملاحظات الميدانية لعلامتنا التجارية ولدى أبرز الشركات المصنعة، أن تقنية "العجن اليدوي" تمنح المنتج نكهة أصيلة وقواماً مثالياً يتفوق بمراحل على مخرجات الإنتاج الآلي. بناءً على ذلك، تتخصص علامتنا التجارية في تصنيع وتوريد خطوط إنتاج الحلوة الطحينية المصممة لدعم نظام "العجن اليدوي" حصراً، لضمان أعلى معايير الجودة والمذاق. كما يتم دمج وإضافة خطوط التعبئة والتغليف بما يتناسب بدقة مع متطلبات وطاقة كل خط إنتاج.

Sesame Processing Lline :

Sesame processing is divided into two parts:

White sesame and sesame Beagle. Processing of white sesame; it is usually preferred to use it in pastry products. It is a processing method that consists in the process of removing the outer shell of the sesame seeds supplied raw, passing them through sieves, removing the bran remaining on them, sending them to the brine process and then to the rinsing process, drying the soaked sesame. If tahini production is required, Steam or gas roasting systems are added to the processing line and the sesame seeds that come out of the rinsing process pass through the roasting process after drying.

Processing white sesame is the most demanded method produced by our brand

It is widely consumed in the Middle East region of the Asian continent.

They are produced by going through the roasting process after being rinsed and dried, and then going through a stone or colloid mill after roasting.

It is a favorite production line of tahini producers

Halva production line: halva is a type of dessert that is widely consumed in the Middle East region of the Asian continent, but is also a favorite in many parts of the world. It is produced by machine or handmade by combining ingredients such as sugar and halva and tahini whey according to the recipe for the production of halva.

According to the feedback of our brand and manufacturers, the taste effect of manual work on the product is much better than machine production. Our brand produces a halva production line, which is kneaded only by hand

The packaging line is added according to the required production line.





Basic components of tahini production machine:

Seed roaster: This unit is used to roast sesame seeds, which is an important step in giving tahini its distinctive flavor.

Sesame mill: After roasting the seeds, they are ground to a fine powder. The mill can be of stone or metal type.

Tahini mixer: Pure sesame

Packaging and packing units: Used to pack tahini into suitable containers for storage and distribution.

المكونات الأساسية لآلات إنتاج الطحينة :

محمصة البذور: تُستخدم هذه الوحدة لتحميص بذور السمسم بعناية فائقة، وتُعد هذه المرحلة بالغة الأهمية لإكساب الطحينة نكهتها الغنية والمميزة.

مطحنة السمسم: تتولى طحن البذور بعد تحميصها للوصول إلى قوام ناعم ومتجانس. وتتوفر هذه المطاحن بخيارات متعددة لتلبية كافة الاحتياجات، وتشمل أنظمة الطحن الحجرية الكلاسيكية أو المعدنية المتطورة.

خلاط الطحينة: وحدة مخصصة للخلط الدقيق لضمان تجانس معجون السمسم الصافي بأعلى المعايير.

وحدات التعبئة والتغليف: أنظمة متكاملة تُستخدم لتعبئة الطحينة في عبوات قياسية، مما يضمن حفظ المنتج بأمان وتجهيزه لمراحل التخزين والتوزيع.



Benefits of Tahini Production Machine:

Production Efficiency: It contributes to accelerating the tahini production process and saving time and effort.

Product Quality: It ensures consistency in the quality of the tahini produced.

Cost Saving: The process of producing tahini using the machine is less expensive compared to traditional methods. In short, the tahini production machine is a vital tool in the tahini industry, facilitating and accelerating the production process while maintaining the quality of the final product.

المزايا التنافسية لآلات إنتاج الطحينة :

الكفاءة الإنتاجية: تسهم بشكل مباشر في تسريع وتيرة العمل، ورفع الطاقة الإنتاجية مع توفير كبير في الوقت والجهد التشغيلي.

جودة المنتج: تضمن تحقيق أعلى مستويات التجانس والاتساق الدائم في جودة الطحينة المنتجة.

الجدوى الاقتصادية: تُعد عملية الإنتاج الآلي أقل تكلفة وأكثر توفيراً للموارد مقارنة بالأساليب التقليدية.

خلاصة القول: تُمثل آلات إنتاج الطحينة حجر الزاوية في هذه الصناعة، حيث تدمج بسلاسة بين سرعة الإنتاج وسهولته، مع الالتزام الصارم بالحفاظ على الجودة الفائقة للمنتج النهائي.



CAPACITY السعة	50 KG/HOUR 50 كلغ/ساعة	150 KG/HOUR 150 كلغ/ساعة	300 KG/HOUR 300 كلغ/ساعة	500 KG/HOUR 500 كلغ/ساعة	1000 KG/HOUR 1000 كلغ/ساعة
MODEL الطراز	SMR. 10.VK- 50	SMR. 10.VK- 150	SMR. 10.VK- 300	SMR. 10.VK- 500	SMR. 10.VK- 1000
FEATURE الميزة	—	—	—	—	—
MOTOR POWER قوة المحرك	22 KW 22 كيلو واط	40 KW 40 كيلو واط	130 KW 130 كيلو واط	200 KW 200 كيلو واط	300 KW 300 كيلو واط
ELECTRICITY CONSUMPTION إستهلاك الكهرباء	380V 380 فولت	380V 380 فولت	380V 380 فولت	380V 380 فولت	380V 380 فولت
AIR CONSUMPTION إستهلاك الهواء	2 - 4 Bar 2 - 4 بار	2 - 4 Bar 2 - 4 بار	4 Bar 4 بار	4 Bar 4 بار	4 Bar 4 بار
SPACE REQUIRED المساحة المطلوبة	170 m ² 170 م ²	400 m ² 400 م ²	1000 m ² 1000 م ²	1500 m ² 1500 م ²	3000 m ² 3000 م ²
MATERIAL المادة	304 AISI إيسبي 304	304 AISI إيسبي 304	304 AISI إيسبي 304	304 AISI إيسبي 304	304 AISI إيسبي 304
HEATING TYPE نوع التسخين	Gas/Steam غاز/بخار	Gas/Steam غاز/بخار	Gas/Steam غاز/بخار	Gas/Steam غاز/بخار	Gas/Steam غاز/بخار



خط إنتاج الشوكولا القابلة للدهن

SPREADABLE CHOCOLATE PRODUCTION LINE

خط إنتاج الشوكولاتة القابلة للدهن :

تحتل الكريمة القابلة للدهن باستهلاك واسع النطاق، لاسيما كعنصر أساسي في وجبات الإفطار، كما تُعد خياراً مثالياً في قطاع صناعة الحلويات لتعزيز المظهر الجمالي وإثراء المذاق.

وتتميز بقوامها الكثيف والكريمي السلس، مما يجعلها سهلة الفرد والتطبيق على مختلف المنتجات.

أنواع الكريمة القابلة للدهن:

تتعدد أصنافها لتشمل: كريمة الشوكولاتة، كريمة البندق، كريمة الفول السوداني، كريمة اللوز، وكريمة الكاجو.

مكونات خط إنتاج كريمة الشوكولاتة:

يتألف الخط من منظومة معدات متكاملة تشمل: ماكينة إذابة الدهون، مطحنة المسحوق، غلاية التحضير الأولي، خزان الاستراحة، آلة التقسية (Tempering)، وآلة التعبئة الأوتوماتيكية.

آلية عمل الخط:

يُنقل الخليط الأولي للمواد الخام من غلاية التحضير إلى مطحنة الشوكولاتة آلياً بواسطة مضخات متخصصة. وبناءً على معايير الجودة المطلوبة للمنتج النهائي، تستمر عملية الخلط والتجانس لمدة تصل إلى ٤ ساعات، قبل أن يُنقل المزيج إلى خزان الاستراحة.

ولضمان إطالة مدة الصلاحية وإكساب المنتج لمعاناً فائقاً وملمساً أنسيابياً، يُمرر المنتج ويعالج عبر آلة التقسية، ليتم توجيهه في المرحلة النهائية إلى آلة التعبئة الأوتوماتيكية. المواصفات الفنية للخط:

تُصنع جميع أجزاء ومعدات النظام من معدن الكروم (الستانلس ستيل) الغذائي عالي الجودة. كما تتميز غلاياتنا وخزاناتنا بتزويدها بجدران مزدوجة (سترات حرارية) للتحكم الدقيق في تسخين المياه، وتُدار المنظومة بالكامل عبر لوحات تحكم كهربائية متكاملة لضمان كفاءة وأمان التشغيل.

Spreadable Chocolate Production Line :

Cream spread is widely consumed for breakfast, but it is also used as a baking spread to change the aesthetics and taste of desserts.

It is a thick, liquid and creamy paste that can be easily applied to products. Types of spreadable cream; Such as chocolate cream, hazelnut cream, peanut cream, almond cream, and cashew cream.

The chocolate creaming line consists of a melting kettle, powder mill, prep kettle, resting tank, tempering machine and automatic packing machine.

The mixture prepared with raw materials in the primary preparation kettle is transferred to the chocolate mill for mixing with the help of pump depending on the quality of the product to be extracted here, what is mixed for ٤ hours and transferred to the resting vessel.

In order to increase the shelf life and surface quality of the product, the product is ground several times through the tempering machine and finally brought to the packing machine. Different materials are used in the system, all of them are chrome, and our devices also have jackets for heating water and have electrical panels.





Spreadable Chocolate Production Line :

Fat melting machine: used to melt fats used in making cream, such as cocoa butter or vegetable fats.

Powder mill: used to grind solid ingredients into a fine powder, such as chocolate or hazelnuts.

Pre-mixing boiler: where different ingredients, such as melted fat, powder, sugar, and flavors, are mixed together to obtain a creamy mixture.

Rest tank: where the prepared cream is cooled and stored temporarily before transferring to the next process.

Tempering machine: used to quickly cool the cream so that it becomes solid and suitable for spreading on products.

Automatic filling machine: used to fill the spreadable cream into suitable containers, whether tubes or cans.

These processes form the basic spreadable chocolate production line, and can be modified or expanded based on production needs and desired products.

المكونات الأساسية لخط إنتاج الشوكولاتة القابلة للدهن :

ماكينة إذابة الدهون: تُستخدم للتهيئة الحرارية وإذابة الدهون الأساسية الداخلة في تركيبة الكريمة، مثل زبدة الكاكاو أو الزيوت النباتية، لضمان انسيابيتها في مراحل الخلط.

مطحنة المسحوق: صُممت لطحن المكونات الصلبة وتحويلها إلى مسحوق فائق النعومة لتجنب التكتل، وتشمل مكونات مثل الكاكاو الصلب، السكر، والمكسرات كالبنندق.

غلاية التحضير الأولي: تُمثل وحدة الدمج الأساسية؛ حيث تُخلط فيها المكونات المتنوعة (الدهون المذابة، المساحيق، السكر، والمنكهات) بتجانس عالٍ للوصول إلى القوام الكريمي الأولي.

خزان الاستراحة: وحدة مخصصة لتبريد وتخزين الكريمة المحضرة بشكل مؤقت، بهدف إراحة المزيج واستقرار بنيته قبل توجيهه إلى مسار المعالجة التالي.

آلة التقسية (Tempering): تعمل على التبريد السريع والمحدروس للكريمة، مما يضمن تبلور زبدة الكاكاو والدهون بشكل صحيح، لتكتسب الشوكولاتة قوامها النهائي المتماسك والسهل الفرد والدهن في آن واحد.

آلة التعبئة الأوتوماتيكية: تتولى عملية التعبئة الدقيقة والسريعة للكريمة القابلة للدهن في العبوات التجارية المخصصة، سواء كانت علباً (بلاستيكية/زجاجية) أو أنابيب، لتكون جاهزة لعمليات التغليف النهائية.





CAPACITY السعة	300 KG كلغ 300	500 KG كلغ 500	1000 KG كلغ 1000	1500 KG كلغ 1500	2000 KG كلغ 2000
MODEL الطراز	SMR. 18 .B- 300	SMR. 18 .B- 500	SMR. 18 .B- 1000	SMR. 18 .B- 1500	SMR. 18 .B- 2000
FEATURE الميزة	—	—	—	—	—
MOTOR POWER قوة المحرك	7.5 KW كيلو واط 7.5	18 KW كيلو واط 18	25 KW كيلو واط 25	28 KW كيلو واط 28	35 KW كيلو واط 35
ELECTRICITY CONSUMPTION إستهلاك الكهرباء	380V فولت 380	380V فولت 380	380V فولت 380	380V فولت 380	380V فولت 380
AIR CONSUMPTION إستهلاك الهواء	2 - 4 Bar بار 4 - 2	2 - 4 Bar بار 4 - 2	2 - 4 Bar بار 4 - 2	2 - 4 Bar بار 4 - 2	2 - 4 Bar بار 4 - 2
SPACE REQUIRED المساحة المطلوبة	150 m ² م ² 150	250 m ² م ² 250	400 m ² م ² 400	500 m ² م ² 500	650 m ² م ² 650
MATERIAL المادة	304 AISI إيسبي 304	304 AISI إيسبي 304	304 AISI إيسبي 304	304 AISI إيسبي 304	304 AISI إيسبي 304
HEATING TYPE نوع التسخين	Electrical Heater سخان كهربائي	Electrical Heater سخان كهربائي	Electrical Heater سخان كهربائي	Electrical Heater سخان كهربائي	Electrical Heater سخان كهربائي



الخلاطات الصناعية - INDUSTRIAL MIXERS

الخلاطات الصناعية:

تُعد الخلاطات الصناعية من الآلات المحورية عالية الأداء والمتانة، والمصممة خصيصاً لضمان تجانس المواد الخام بموثوقية تامة عبر مختلف القطاعات. تُمثل صناعة هذه المعدات مجالاً هندسياً دقيقاً يغطي مراحل التصميم والإنتاج لتلبية أدق المتطلبات الخاصة بكل منشأة. تشكيلة واسعة من الطول:

خلاطات العزم العالي (High-Torque): الخيار الأمثل لمعالجة المواد الخام الكثيفة وذات اللزوجة العالية.

خلاطات العمليات الصناعية (Process Mixers): آلات مرنة ومتعددة الاستخدامات تُدمج بسلاسة في مختلف مراحل الإنتاج. سلسلة الخلاطات المقاومة للصدأ (الستانلس ستيل):

الخلاطات الغذائية والدوائية: مصنوعة بالكامل من الفولاذ المقاوم للصدأ، ومطابقة لأعلى معايير سلامة الغذاء.

الخلاطات الصحية (Sanitary Mixers): مصممة هندسياً لتسهيل عمليات الغسيل والتعقيم التام، مما يمنع تراكم البكتيريا.

الخلاطات عالية السعة: مخصصة لخلط ومعالجة الكميات الضخمة من المواد الخام.

الخلاطات العمودية: تتميز بتصميم مدمج وذكي لاستغلال المساحات بفعالية داخل صالات الإنتاج.

الوظيفة والمكونات الأساسية :

تتلخص المهمة الرئيسية للخلاطات الصناعية في دمج، أو طحن، أو تجانس المواد المختلفة، سواء كانت مساحيق صلبة أو سوائل. تتألف المنظومة الأساسية للخلط من: المحرك، ناقل الحركة (Gearbox)، عناصر الخلط (الشفرات/الأذرع)، الهيكل الخارجي، ووحدات التحكم. يقوم المحرك بتدوير أذرع الخلط عبر ناقل الحركة، وتتنوع أشكال وأحجام هذه الأذرع لتناسب مع طبيعة كل مادة ولضمان الحصول على مزيج متجانس تماماً.

Industrial Mixers:

Industrial mixers are high-performance and durable machines that ensure homogeneous mixing of raw materials in various sectors. Manufacturing of industrial mixers is an engineering field that covers the design and production of these mixers according to specific needs.

Wide range of products:

- High torque mixers: Ideal for dense, high-viscosity raw materials.
- Process mixers: They are versatile mixers used in different stages of production.

Stainless mixers:

- Stainless steel blenders: Suitable for food and pharmaceutical industries that require cleanliness and durability.
- Food blenders: These are specially designed blenders that comply with food safety standards.
- Hygienic blenders: These are blenders that can be cleaned easily and prevent the formation of bacteria.
- High capacity mixers: used to mix large quantities of raw materials.
- Stand mixers: They are mixers that take up little space and are characterized by a compact design.

The mission of industrial mixers:

They are machines used to mix, grind, or homogenize various materials. These machines can process either powdery or liquid materials. The basic components of industrial mixers are generally the motor, transmission, mixing elements, body and control units. The motor rotates the mixing elements and the transmission transmits the engine power to the mixing elements, ensuring mixing of materials. Mixing elements can come in different shapes and sizes and are generally designed to achieve a smooth, homogeneous mixture.





Types of industrial mixers:

. According to the working principle: Propeller mixers, jet mixers, stationary mixers, planetary mixers

. By capacity: Small mixers, medium mixers, large mixers

By field of use: food mixers, chemical mixers, pharmaceutical mixers, cosmetics mixers

The manufacturing of industrial mixers covers the process of producing high-performance and durable machines that ensure homogeneous mixing of raw materials in various sectors.

In this complex and precise process, mixers are specially designed and produced according to the type of material to be mixed, the desired mixing uniformity and production capacity

Industrial mixers are widely used in many different industrial fields such as food, chemical, pharmaceutical, cosmetics, paint, plastics, textile, mining and paper. There are types and models of mixers specific to each sector.

تصنيفات الخلاطات الصناعية وتطبيقاتها

تُصمم الخلاطات خصيصاً وفقاً لنوع المادة، ودرجة التجانس المطلوبة، والطاقة الإنتاجية. وتُصنف بناءً على:

آلية العمل: خلاطات مروحية، خلاطات نفائة (Jet Mixers)، خلاطات ثابتة (Static Mixers)، وخلاطات كوكبية (Planetary Mixers).

السعة الإنتاجية: سعات صغيرة، متوسطة، وكبيرة.

القطاع الصناعي: تتواجد في قطاعات حيوية كالأغذية، الكيماويات، الأدوية، مواد التجميل، الطلاء، البلاستيك، النسيج، التعدين، والورق.



Example:

- Food: dough, sauce, cream, mayonnaise, beverage mixes
- Chemistry: dye, resins and chemicals
- Pharmaceutical preparations: powdered and liquid drug mixtures, creams and ointments
- Cosmetics: Cosmetics, skin and hair care

Choosing the right industrial mixer depends on the type of material to be mixed, desired mixing uniformity, production capacity, budget and additional needs. Our engineering team is ready to analyze your complex requirements and offer you the most suitable mixer solution.

Industrial mixers have different types depending on density, viscosity, fluidity and other properties of materials.

مثال:

الغذاء: العجينة الصلصة الكريمة، المايونيز، خلطات المشروبات

الكيمياء: الصبغة والراتنجات والمواد الكيميائية

المستحضرات الصيدلانية: مخاليط الأدوية المسحوقة والسائلة والكريمات والمرام

مستحضرات التجميل مستحضرات التجميل والعناية بالبشرة والشعر.

يعتمد اختيار الخلاط الصناعي المناسب على نوع المادة المراد خلطها وتجانس الخلط المطلوب والقدرة الإنتاجية والميزانية والاحتياجات الإضافية فريق المهندسين لدينا جاهز لتحليل متطلباتك المعقدة ونقدم لك الحل الأنسب للخلط

للخلاطات الصناعية أنواع مختلفة حسب الكثافة واللزوجة والسيولة وغيرها من خصائص المواد

من أبرز نماذجنا:

الخلاط المخروطي (Conical Mixer): مصمم خصيصاً لخلط وتجانس المساحيق والسوائل. يتميز بجسم مخروطي وقادوس تغذية علوي، حيث تعمل

العناصر الداخلية على دمج المكونات بانسيابية عالية.

خلاط الذراع المزدوج (Double Lever Mixer): يُستخدم لمعالجة المواد عالية الكثافة واللزوجة. يضمن وجود ذراعين للخلط توزيعاً متجانساً فائق

الدقة، ويُعتمد عليه بقوة في قطاعات البناء، والكيموايات، والأغذية.

الخلاط المجذافي / ذو الزعانف (Paddle Mixer): يأتي بجسم مسطح أو مائل، ويُستخدم لخلط المواد الكثيفة واللزجة، حيث تعمل البدالات المسطحة

على قلب المكونات ودمجها بفعالية.

الخلاط الشريطي (Ribbon Mixer): يعتمد على أشرطة حلزونية مزدوجة تدور في اتجاهات متعاكسة داخل الحوض، مما يجعله الخيار المثالي لخلط

المساحيق والحببات الجافة وتجانسها.

خلاط تفريغ الهواء (Vacuum Mixer): يعمل هذا الخلاط في بيئة مسحوبة الهواء (تحت الضغط السلبي) لتفريغ المواد من الغازات أو ضغطها.

يُستخدم بشكل أساسي في الصناعات الغذائية والدوائية الحساسة.

خلاط التجانس (Homogenizer): صُمم لمعالجة المواد السائلة أو شبه الصلبة، ويُعد وحدة أساسية لتجانس منتجات مثل الحليب، الكريم، العصائر،

وغيرها.

حلول الجودة للتميز الصناعي:

لقد أصبحت معدتنا الخيار الأول للمنشآت الصناعية بفضل بنيتها القوية، وأدائها الموثوق طويل الأمد، وقدرتها العالية على التعامل مع المواد الكيميائية

والغذائية.

إن اختيار الخلاط الأنسب يتطلب تحليلاً دقيقاً لخصائص المواد والميزانية والقدرة الإنتاجية؛ وهنا يبرز دور فريق المهندسين في "الجود"، المستعد دائماً لتحليل

متطلباتك الهندسية المعقدة وتقديم الحل الأمثل. بفضل محركتنا عالية الأداء، وهياكلنا المتينة، وتصميماتنا التي تسهل عمليات التشغيل، ستتمكن من مزج

منتجاتك بسرعة، وكفاءة، واحترافية لا تُضاهى.

Some common types of industrial mixers are: Conical mixer - Paddle mixer - Ribbon mixer - Vacuum mixer - Double lever mixer

Industrial blenders come in different types that are used to mix or process different ingredients.

Different industrial mixers can be used depending on the characteristics of the material to be processed.

• **Conical Mixer:** Conical blenders are specially designed for homogenizing or mixing powdered and liquid materials. These blenders, with a conical body, allow ingredients to be poured into the blender with a feed hopper on top. The mixing elements inside the blender ensure that the ingredients are mixed properly.

• **Double lever mixer:** Double lever mixers are generally used for mixing denser and more viscous materials. These blenders, which have two mixing components, ensure that ingredients are mixed more uniformly. Boom mixers are frequently used, especially in the construction, chemical and food industries.

• **Paddle mixer:** Paddle mixers have a flat or inclined body and are generally used for mixing viscous or dense materials. The mixer elements, which consist of flat-surfaced pedals, ensure that the ingredients are mixed together.

• **Ribbon mixer:** Ribbon mixers are a type of mixer that has two mixing components. The elements rotate against each other to obtain a homogeneous mixture. Ribbon blenders are ideal for mixing powders or granules.

• **Vacuum Mixer:** In addition to mixing materials, vacuum mixers are used to compress or loosen materials by operating in a vacuum environment. These mixers are mainly used in pharmaceutical and food industries.

• **Homogenizers:** Homogenizers are designed to process liquid or semi-solid materials. These mixers are mainly used for homogenizing milk, cream, juice and other liquid food products.

There are different types of industrial mixers depending on the viscosity, density, fluidity and other properties of the materials. Each one is designed for different purposes. It has become the first choice of industrial facilities in raw material mixing operations due to its sturdy construction, long-term performance and ability to contact chemicals.

The industrial mixers produced by Al-Joud Company, thanks to their high-performance motors, sturdy structures and easy-to-use designs, will enable you to mix your products faster and more efficiently





CAPACITY السعة	100 L لتر 100	500 L لتر 500	1500 L لتر 1500	3000 L لتر 3000	5000 L لتر 5000
MODEL الطراز	SMR. 11.CK- 100	SMR. 11.CK- 500	SMR. 11.CK- 1500	SMR. 11.CK- 3000	SMR. 11.CK- 5000
FEATURE الميزة	—	—	—	—	—
MOTOR POWER قوة المحرك	2.2 KW كيلو واط 2.2	5.5 KW كيلو واط 5.5	7.5 KW كيلو واط 7.5	15 KW كيلو واط 15	22 KW كيلو واط 22
ELECTRICITY CONSUMPTION إستهلاك الكهرباء	380V فولت 380	380V فولت 380	380V فولت 380	380V فولت 380	380V فولت 380
AIR CONSUMPTION إستهلاك الهواء	0.5 - 2 Bar بار 0.5 - 2	0.5 - 2 Bar بار 0.5 - 2	2 - 4 Bar بار 4 - 2	2 - 4 Bar بار 4 - 2	2 - 4 Bar بار 4 - 2
SPACE REQUIRED المساحة المطلوبة	170 m ² م ² 170	300 m ² م ² 300	500 m ² م ² 500	600 m ² م ² 600	800 m ² م ² 800
MATERIAL المادة	AISI 316 / 304 إيسي 316 / 304	AISI 316 / 304 إيسي 316 / 304	AISI 316 / 304 إيسي 316 / 304	AISI 316 / 304 إيسي 316 / 304	AISI 316 / 304 إيسي 316 / 304
HEATING TYPE نوع التسخين	—	—	—	—	—

Maaka's



BIC

eayni™



شركة
مهرجوسة
إهداء عم



ADEMIX



Tarihi
niğdelioğulları
1951

جيسي



SULTAN AGRO
GIDA ve TARIM ÜRÜNLERİ DİŞ TİC. LTD. ŞTİ.



AYAD
LIMITED COMPANY

heredit
natural



السواق
Albater Market



OUR CUSTOMERS





Çilek Mh. Tirmil K.S.S. 63184 Sk.
No: 4 B Blok Akdeniz/Mersin/Türkey



info@smr-makina.com



+90 555 004 09 00

www.smr-makina.com

SMR MAKİNA

İMALAT TİCARET GIDA LİMİTED ŞİRKETİ

WWW.SMRMAKINA.COM