



شرکت صنعتی بهناب سازان

طراح و سازنده انواع ماشین آلات صنایع غذایی، لبنی، دارویی، شیمیایی، آرایشی و بهداشتی



Behnabsazan Industrial company

Designer and manufacturer of machines for the food, dairy, pharmaceutical, chemical, cosmetics



محصولات ناب، با ماشین آلات بهناب

www.Behnabsazan.ir - www.Behnabsazan.com
info@behnabsazan.ir - Tel: +98(21)46840667 - 46846667 - Fax: 46875077 - mob:+989121755007



توجه :

قبل از هرگونه خرید هموژنایزر از تغییرات بنیادی این دستگاه که در ایران فقط توسط شرکت بهناب سازان طراحی و تولید می گردد دیدن و اطلاع حاصل نمایید.



نسل جدید این دستگاه را از ما بخواهید

HOMOGENIZER

Industrial Behnabsazan company great reputation in the field of technical devices, homogenizer (homogenization) of the total lines of the production process and makes it applicable in various capacities. Behnabsazan Company homogenizer of the first manufacturers in Iran and the Middle East. More than 700 homogenizer Manufacturing Behnabsazan company of 1373 in Iran and other countries are working on.

Application device:

- Food, milk, cream, ice cream, sauces, concentrates, tomato paste and liquid concentrate
- Pharmaceutical, chemical and herbal drugs and ointments
- Health & Beauty industry, cream, lotion, beauty and cosmetic colors
- Petroleum and chemical industries, colors, emulsifiers, industrial, chemical compounds dry ingredients with liquids, petrochemicals



هموژنایزر دنده ای

محصولاتی با ویسکوزیته بالا و روندگی پایین که دارای ذرات با دانه های بزرگتر هستند را با همگن کننده های دنده ای بصورت (inline) و دوارو یا عبور از دنده هایی با قابلیت تنظیم فشار همگن سازی می نمایند.
صنایع شیری، و شکلات، پنیر و سس، مایونز و... از مصرف کنندگان هموژنایزرهای دنده ای می باشند.

GEAR HOMOGENIZER

High viscosity products with larger particles are homogeneous of gear on (inline) and rotation through the gears are adjustable pressure homogenization.

Industry sweets and chocolates, cheeses and sauces, mayonnaise and consumers are Hmvzhnayszhay gear.



هموژنایزر آزمایشگاهی

این دستگاه ها در دو مدل هموژنایزر آزمایشگاهی با ظرفیت ۵ الی ۳۰۰ لیتر در ساعت و برای تولید واقعی، هماهنگ با دستگاه پاستوریزاتور و مخازن و تولیدات آزمایشی که دستگاهی بسیار پرکاربرد و سودآور برای واحدهای تولیدی است و یک مدل هموژنایزر ۵ تا ۵۰ لیتر رومیزی تولید و عرضه می گردد.

تولیدات این بخش:

- هموژنایزرهای دنده ای و هیدرولیکی برای همگن سازی محصولات خاص
- یاردهی هیدرولیک و سیستم کنترل PLC (هوشمند)
- هموژنایزرهای هوشمند دارای سیستم های باردهی دستی و هیدرولیک



شرکت بهناب سازان اولین سازنده هموژنایزرهای آزمایشگاهی در ایران و تنها سازنده هموژنایزرهای نسل نوین هوشمند در دنیا می باشد.

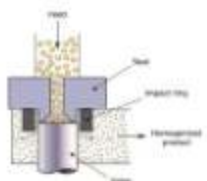


LAB HOMOGENIZER

These devices are available in two versions homogenizer laboratory with a capacity of 50 to 300 liters per hour for actual production, consistent with pasteurization and tanks and experimental production of the device very useful and profitable for production units and a model homogenizer 5 to 50 liters desktop and offered.

The products of this section:

- Gear and Hydraulic homogenizer to harmonize certain products
- homogenizer typically has a head or two head operator (for liquids)
- Hydraulic loading system and PLC control system (Intelligent)
- Intelligent homogenizer system with manual loading system



هموژنایزر آزمایشگاهی مدل رومیزی



LABORATORY HOMOGENIZER DESKTOP VERSION

Behnabsazan Company first manufacturer of laboratory homogenizer and other machinery in the food industry of Iran. Homogenizer desktop model with a capacity of 5 to 50 lit / h for production and prototyping texture, color, and taste is very application.

With the exception of R & D companies, the use of these machines in universities and small units of production and production of traditional products, which are now Behnabmakers in the years cooperated with many prestigious universities of Iran and small generation units traditionally have. Most of the major raw materials for the food industry manufacturers and sellers of dry matter with dispersant the company is working Behnabsazan, production and supply of new products and training to the dairy industry and the food industry.

شرکت بهناب سازان اولین سازنده هموژنایزرها و دیگر ماشین آلات آزمایشگاهی در صنایع غذایی ایران می باشد. مدل هموژنایزر رومیزی با ظرفیت 5 تا 50lit/h برای تولید محصول و نمونه سازی بافت، رنگ، و طعم بسیار کاربرد دارد. بجز واحد R&D شرکت ها، کاربرد این ماشین آلات در دانشگاهها و واحدهای کوچک تولیدی و تولیدی های محصولات سنتی می باشند که شرکت بهناب سازان در این سالها افتخار همکاری با تعداد بسیاری از دانشگاههای معتبر ایران و واحدهای تولید کوچک سنتی را داشته است. اکثر تولیدکنندگان بزرگ مواد اولیه صنایع غذایی و فروشندگان ماده خشک با هموژنایزرها شرکت بهناب سازان در حال کار، تولید و عرضه محصولات جدید و آموزش به کارخانه های صنایع لبنی و غذایی می باشند.



تجهیزات کامل سیستم های آزمایشگاهی و واحدهای R&D و دانشگاهی

امروزه شرکت های تولیدی دانش بنیان برای نوآوری و تولید محصولات جدید و بهبود کیفیت محصولات قدیمی به شدت نیاز به تجهیز واحد تحقیق و توسعه (R&D) دارند که این واحد به هموژنایزرها، میکسرها، پاستوریزاتور، اولترافیلتراسیون (UF) و UHT استریلایزاسیون را به شکل واقعی اما در ابعاد و ظرفیت پایین نیاز دارد. شرکت بهناب سازان با درک این نیاز در دهه ۱۳۸۵ تا ۱۳۹۵ اقدام به ساخت کلیه لوازم مورد نیاز برای واحدهای (R&D) نموده و تنها تولید کننده خطوط کامل این ماشین آلات در ایران می باشد. برای هر نوع محصول غذایی، شیمیایی، دارویی و بهداشتی، میکسرها و پمپ های خاص مربوط به آن رشته طراحی و عرضه می گردد.



الشركات الصناعية بهناب سازان

عنوان المصنع: طهران، التوسلراند قلع، مدينة كندس
شارع امامزاده، شارع كنيرك جنوبی
رقم الكيلومتر اول، رقم ۳۳
الهاتف: ۰۰۹۸-۲۱-۲۶۸۴۶۶۶۷
الفاكس: ۰۰۹۸-۲۱-۲۶۸۷۵۰۷۷
جوبيل: ۰۰۹۸-۹۱۲۱۷۵۵۰۷



Behnabsazan Industrial company

Address: No22, first Golchin Alleys, South Golbarg st,
Emamzadeh Blv, Shahre Ghods, 20 km of
Karaj Old Road, Tehran, IRAN.
Fax +98-21-46840667
Toll: +98-21-46846667
Mobile: +98-9121755007



شرکت صنعتی بهناب سازان

آدرس: تهران، کیلو متر ۲۰ جاده قدیم کرج
شهر قدس، بلوار امامزاده، خیابان کنیرک
جنوبی، کوچه گلچین، پلاک ۲۲
تلفن: ۰۲۱۴۶۸۴۶۶۶۷
فاکس: ۰۲۱۴۶۸۷۵۰۷۷
تلفن همراه: ۰۹۱۲۱۷۵۵۰۷



شرکت صنعتی بهناب سازان

طراح و سازنده انواع ماشین آلات صنایع غذایی، لبنی، دارویی، شیمیایی، آرایشی و بهداشتی



محصولات ناب، با ماشین آلات بهناب

Behnabsazan Industrial company

Designer and manufacturer of machines for the food dairy, pharmaceutical, chemical, cosmetics



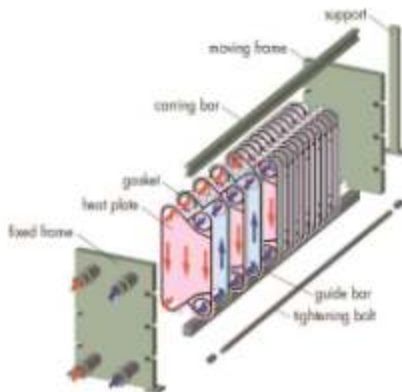


PLATE HEAT EXCHANGERS

Because of the many benefits of plate heat exchangers, high efficiency and easy maintenance, almost all industries has led to the transducers utilize it. Behnabsazan company more than 25 years of experience in the design and manufacture of heat exchangers in heating and cooling in the food, pharmaceutical, chemical, cosmetics and liquids in general, and concentrated in his name.

These converters are used in the food and pharmaceutical industries, has led to many innovations, that almost all the food and pharmaceutical industries for temperature or cooling systems will benefit from these converters.

Pasteurization, sterilization, Plate and Plate Heaters such as this are common applications of these converters.

Today, petrochemical, chemical, paint, oil and refining industry, building and construction, plate exchangers are used extensively.



مبدل های حرارتی صفحه ای

مبدل های حرارتی صفحه ای بخاطر مزایای زیاد ، راندمان بالا و تعمیر و نگهداری آسان، تقریباً بیشتر صنایع را برآن داشته است تا از این مبدل ها بهره گیری نمایند. شرکت بهناب سازان بیش از ۲۵ سال سابقه درخشان در طراحی و ساخت مبدل های حرارتی در سرمایش و گرمایش در صنایع غذایی ، دارویی ، شیمیایی ، آرایشی و بطور کلی مایعات رقیق و غلیظ را در کارنامه خود دارد.

کاربرد این مبدل ها در صنایع غذایی و دارویی ، منجر به نوآوری های زیادی شده که تقریباً تمام صنایع غذایی و دارویی برای عملدهی یا خنک سازی از این مبدل ها بهره می برند.

پاستوریزاسیون، استریلیزاسیون، پلیت کولر و پلیت هیترها از جمله این کاربردهای معمولی این مبدل ها هستند.

امروزه در صنایع پتروشیمی، شیمیایی، رنگ سازی، صنایع نفتی و پالایشگاهی ساختمانی و عمرانی ، مبدل های صفحه ای کاربرد وسیعی دارند.

مبدل های حرارتی صفحه ای و جوشی BRAZE

مبدل های حرارتی BRAZE نیز برای کاربردهای سرمایی و گرمایی نوع دیگری هستند. مزایای آنها نسبت به مبدل های بدون تعمیر و نگهداری ، عمر زیاد ، کارکرد در دما و فشارهای بالا می باشد. از اینگونه مبدل ها بیشتر در صنایع تبریدی و گرمایشی با فشار بالا استفاده می نمایند.

عیب این مبدل ها نسبت به مبدل های صفحه ای غیر قابل تعمیر بودن آنهاست و از مزایای آنها می توان به بها، بسیار پایین و راندمان بسیار بالا اشاره نمود.

نوع ورقه های مسی و استیل در گارهای مختلف موجود است.

WELDED PLATE HEAT EXCHANGERS AND BRAZE

BRAZE heat exchangers for cooling and heating applications are another type. The benefits of higher volume exchange transducers without maintenance, long life, high operating temperatures and pressures. Most of these converters are used in industrial refrigeration and heating at high pressure.

پاستوریزاتورها و استریلیزاتورها



شرکت بهناب سازان سازنده و طراحی مبدل های حرارتی و پاستوریزاتور های صفحه ای، برای کلیه مایعات غذایی و سیالات در حالت کلی می باشد. امروزه با توجه به ویژگی های مبدل حرارتی از نظر راندمان بالا و سرویس و نگهداری بسیار راحت با حداقل هزینه، این مبدل ها جایگاه خاصی در صنایع پیدا کرده است. شرکت «بهناب سازان» با توجه به در اختیار داشتن دانش فنی ساخت این مبدل ها از کمپانی های اروپایی و با بهره مندی از پلتهای شرکت GEACOFLEX آلمان یا Alfalaval یا APV، شهرت بالایی در ساخت این مبدل ها دارد.

– ابعاد پلتهای با سطح حرارتی 0/05 تا 1/90 متر مربع و تنوع شکل و مدل باعث ایجاد کیفیت مطلوب در استفاده از این مبدل ها می باشد.

– پلتهای از جنس آنها از AISI 304، AISI 316، Hastelloy و یا تیتانیوم و آلیاژهای دیگر ساخته می شود.

– گسکتها از جنس مرغوب و با توجه به نوع مصرف ساخته می شود.
مانند: Klingerit، EPDM، Viton، Hypalon، Butyle، NBR...

PASTEURIZATIONS AND ESTERILIZATIONS

Behnabsazan company Designer and manufacturer of heat exchangers and plate pasteurization, for all food and fluids in general, is fluid. Due to the properties of heat exchangers of high efficiency and very easy maintenance with minimal cost, this converter has found a special place in the industry. Behnabsazan Company According to possessing technical knowledge to build these converters companies in Europe and with the benefit of GEACOFLEX plates of Germany or Alfalaval or APV, has a special place in the industry.

- Special plates that are used in the chemical and pharmaceutical industries, as well as production of Behnabsazan.
- Heat the plate with 0.05 to 1/90 square meters and a variety of models of high quality is caused.
- The plates are made of AISI 316, AISI 304 or titanium, Hastelloy and other alloys are made.
- Gaskets made of high quality and are made according to the type of use.

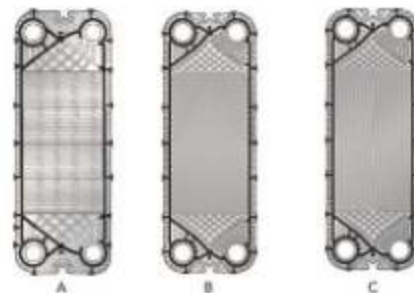
such as: Klingerit NBR, EPDM, Viton, Hypalon, Butyle ...

تولیدات این بخش:

- استریلیزاتورها (صفحه ای و لوله ای)
- پاستوریزاتورها (صفحه ای و لوله ای)
- مبدل های حرارتی (پلته، کولر و هیتر)
- هولدینگها و مبدلهای حرارتی لوله ای

Production of this section:

- Pasteurization (planar and tubular)
- Heat exchangers (Plate coolers and heaters)
- Holding and tube heat exchangers



محصولات ناب، یا ماشین آلات بهناب

www.Behnabsazan.ir - www.behnabsazan.com

info@behnabsazan.ir - Tel: +98(21)46840667 - 46846667 - Fax: 46875077 - Mobile: +989121755007

HEAT EXCHANGER TUBE

Heat exchanger tube pipe and pipe, shell tupe in various forms are made, which in turn use certain pressure or high temperature is required or viscosity of the fluid is high enough to allow the passage of the exchanger plate is not , this converter is used.

Types of tubular heat exchangers:

- Shell and tube heat exchangers
- Double tube heat exchangers
- Fin tube heat exchangers

**اسکر ویترها**

اسکر ویترها از نوع مبدل های لوله ای مجهز به اسکر ویتها مخصوص هستند که تنوع زیادی دارند و شرکت بهناب سازان انواع اسکر ویتها را برای صنایع غذایی تولید می نمایند.

مبدل های حرارتی لوله ای

مبدل های حرارتی لوله ای (shell tupe - pipe and pipe) به شکل های مختلف ساخته می شوند، که در جای خود برای مصارف خاصی که فشار یا دمای بالایی نیاز باشد و یا ویسکوزیته سیال به حدی بالا باشد که امکان عبور از مبدل های صفحه ای نباشد، از این مبدل ها استفاده می کنند.

شرکت بهناب سازان با دارا بودن کادر متخصص و تجربه کافی در ساخت این مبدل ها انواع آنها را در صنایع غذایی، دارویی، شیمیایی و بهداشتی طراحی و تولید می نماید.

صنایع رب و کنساتره، پتیر خامه ای و ماست چکیده، قند و شکر، سس کچاپ و پاستوریزاتور تخم مرغ از نمونه محصولات هستند که از انواع مبدل های لوله ای استفاده می نمایند.

انواع مبدل های حرارتی لوله ای :

- مبدل های حرارتی لوله ای (Shell tupe)
- مبدل های حرارتی لوله ای (double)
- مبدل های حرارتی لوله ای با فن (fin یا pipe and pipe)

**الشركات الصناعية بهناب سازان**

معاون المصنع، طهران، اتوبستاد فتح، مدينة قدس،
شارع امامزاده، شارع گلبرگ، جنوبی،
رقم ۲۲،
تلفن: +۹۸-۲۱-۴۶۸۴۶۶۶۷
فاکس: +۹۸-۲۱-۴۶۸۴۶۶۶۷
موبایل: +۹۸-۹۱۲۱۷۵۵۰۰۷

**Behnabsazan Industrial company**

Address: No22, first Golchin Alleys, South Golbarg st,
Emamzadeh Blv, Shahre Ghods, 20 km of
Karaj Old Road, Tehran, IRAN.
Fax: +98-21-46846667
Tell: +98-21-46846667
Mobile: +98-9121755007

**شرکت صنعتی بهناب سازان**

آدرس: تهران - گلپور - ۲۰ جاده قدیم کرج،
شهر قدس، بوار امام زاده، خیابان گلبرگ
جنوبی، کوچه گلپور، پلاک ۲۲
تلفن: +۹۸-۲۱-۴۶۸۴۶۶۶۷
فاکس: +۹۸-۲۱-۴۶۸۴۶۶۶۷
تلفن همراه: +۹۸-۹۱۲۱۷۵۵۰۰۷

Web: www.Behnabsazan.ir - www.behnabsazan.com

E-Mail: info@behnabsazan.ir

محصولات ناب، با ماشین آلات بهناب



شرکت صنعتی بهناب سازان

طراح و سازنده انواع ماشین آلات صنایع غذایی، لبنی، دارویی، شیمیایی، آرایشی و بهداشتی



Behnabsazan Industrial company

Designer and manufacturer of machines for the food, dairy, pharmaceutical, chemical, cosmetics



محصولات ناب ، با ماشین آلات بهناب

www.Behnabsazan.ir - www.behnabsazan.com

info@behnabsazan.ir - Tel: +98(21)46840667 - 46846667 - Fax: 46875077 - Mobile: +989121755007

پمپ های سانتریفیوژ (پره ای)

پمپ های سانتریفیوژ بیشترین کاربرد جهت انتقال مایعات در صنایع را دارند. این نوع از پمپ ها متنوع بوده و ظرفیت انتقال بالایی دارند و حتی برخی تا فشار 10bar قابلیت کار دارند.

شرکت بهناب سازان همگام با تکنولوژی روز دنیا انواع این پمپ ها را با کیفیت بسیار بالا طراحی و به بازارهای داخلی و خارجی عرضه می نماید.

از ویژگی های خاص پمپ های تولید شده توسط شرکت بهناب سازان، ساخت قطعات با قالب و هزینه تولیدی سری کاری می باشد، که تفاوت کیفی زیادی نسبت به پمپ هایی که بصورت جوشی و بدون قالب و تک سازی می شوند را داراست.

شرکت بهناب سازان تنها سازنده پمپ های سانتریفیوژ در ظرفیت های بالا از ۳۰ تا ۱۰۰ متر مکعب می باشد.

انواع پروانه ها با ریخته گری دقیق و سطح سیقلی برای انواع پمپ ها، طراحی و تولید شده است.



CENTRIFUGAL PUMPS (BLADE)

Most centrifuge pumps are used to transfer liquids in industry. These types of pumps are varied and high transmission capacity and some have the ability to work up to 10bar pressure.

Behnabsazan company to keep pace with technology and design of these pumps with a very high quality to domestic and foreign markets offers.

Behnabsazan Company only manufacturer of high-capacity centrifuge pumps from 30 to 100 cubic meters.

Types of butterflies with precision casting and surface polished to a variety of pumps, designed and produced.



محصولات ناب ، با ماشین آلات بهناب

www.Behnabsazan.ir - www.Behnabsazan.com

E-mail: info@behnabsazan.ir - Tel: +98(21)46840667 - 46846667 - Fax: 46875077 - Mob: +989121755007

پمپ های پیستونی

امروزه پمپ های پیستونی کاربرد بسیار زیاد و منحصر بقدری در صنایع مختلف دارند. از ویژگی های آنها می توان، به تامین فشار بالا و یکنواخت و انتقال مسیر بسیار طولانی و استهلاک بسیار کمتر نسبت به پمپ های مشابه را نام برد. به دلیل قیمت این پمپ ها فقط در مصارف خاص و مورد نیاز توجیه اقتصادی دارند.

شرکت بهناب سازان اولین سازنده پمپ های پیستونی در صنعت رب گوجه ، روغن ، فولاد ، خمیر مایه ، قند و شکر ، صنایع نفت و پتروشیمی و صنایع پودرهای شوینده ها در ایران بوده و شهرت فراوانی در ساخت اینگونه پمپ ها در صنایع مختلف دارد. ساخت پمپ پیستونی صنایع پودر شیر خشک و پودر آب پزیر تخصص ماست.



PISTON PUMPS

Piston pumps are widely used in various industries and unique have. They feature to ensure high and uniform transmission route Long and amortization less than similar pumps named.

Due to the high price of these pumps are economically justified only in special applications and requirements. Behnabsazan company now famous makers in the construction of such pumps in different industries.

The first manufacturer in the industry Piston pumps tomato paste, oil, steel, yeast, sugar, oil and petrochemical industry in Iran detergents.



پمپ های سینوسی

پمپ های سینوسی از پمپ های خاص و با کاربرد ویژه در صنایع غذایی هستند. انتقال یکنواخت بدون ترکیب هوا و بدون هیجان محصول و انتقال ذرات جامد بدون خرد شدن از ویژگی های اصلی پمپ های سینوسی است. مثلا انتقال خورشت ها بدون خرد شدن مواد جامد آن مانند لوبیا، گوشت و... انتقال بستنی با ذرات جامد بصورت سالم و... .

پمپ های سینوسی بهترین گزینه برای خطوط تولید شربت و مربا و مواد غلیظ بدون هیچگونه ترکیب هوا و هیجان هستند.

صنایع مربا سازی، مارمالاد، شربت سازی و صنایع سوسیس و کالباس و تولید کنندگان گرم و لویشن های آرایشی و... از مصرف کنندگان اصلی پمپ های سینوسی هستند.

شرکت صنعتی بهناب سازان، تنها سازنده پمپ های سینوسی در ایران، می باشد.

SINUSAL PUMPS

Piston pumps are widely used in various industries and unique have. They feature to ensure high and uniform transmission route Long and amortization less than similar pumps named.

Due to the high price of these pumps are economically justified only in special applications and requirements.

Behnabsazan companyThe first manufacturer in the industry Piston pumps tomato paste, oil, steel, yeast, sugar, oil and petrochemical industry in Iran detergents.



پمپ های دنده ای

پمپ های دنده ای از پمپ های مورد استفاده در صنایع، بسته به نوع کاربرد آنها شامل انواع مختلفی هستند که شرکت صنعتی بهناب سازان انواع مختلف آنها را برای کلیه صنایع در ظرفیت های مختلف طراحی و تولید می نماید.
 بعنوان نمونه از پمپ های دنده داخلی برای انتقال سیالات با ویسکوزیته بالا مانند عسل، بستنی یا خامهیت ماساژ محصول استفاده می شود.
 فشار ثابت و عدم بازگشت و هیجان از ویژگی های پمپ ماه و خورشید می باشد.



GEAR PUMPS

pumps used in industries, depending on the type of their application included various types that are different types of industrial Behnabsazan company to all industries in various design and production capacities.

For example, the internal gear pumps for the transfer of high viscosity fluids such as honey, ice cream and low viscosity applications. Constant pressure pump and non-return and excitement of the characteristics of the moon and the sun.

لوبه پمپ ها

لوب پمپ ها که برای انتقال سیالات حاوی قطعات جامد بدون آسیب به بافت مواد جامد مانند پالپ میوه ها، توت فرنگی و ... مورد استفاده قرار می گیرند.
 از پمپ های فشار مثبت و مورد استفاده در محصولات غلیظه می باشند.



لوبه پمپ (Lobe pump)

LOBE PUMPS

Lobe pumps for the transfer of liquids containing solid parts without damage to the tissue pulp solids such as fruits, strawberries, etc. are used. And positive pressure pumps are used in liquid products.



مونو پمپ (mono pompe)

مونو پمپ ها

برای انتقال مایعات غلیظه حاوی ذرات جامد وقتی ترکیب هوا و حفظ ویژگی ها از اهمیت بالایی برخوردار نباشد، پمپ های ماردونی توجیه بیشتری دارند. در بخش های اولیه صنایع و فرآوری محصول و انتقال از این پمپ ها بیشتر استفاده می کنند.

MONO PUMPS

For transferring viscous liquids containing solid particles into the air composition and maintaining important features are not guided pumps are more justified. The primary industry and processing and transfer of these pumps are the most used.



الشركات الصناعية بهناب سازان

مناص المصنع، طهران، اتوستراد فتح، مدينة قدس،
 شارع امامزاد، شارع گلبرگ جنوبی،
 زقاق گلچین اول، رقم ۲۲
 الهاتف: ۰۰۹۸-۲۱-۴۶۸۴۶۶۶۷
 الفاكس: ۰۰۹۸-۲۱-۴۶۸۷۵۰۷۷
 جوبایل: ۰۰۹۸-۹۱۲۱۷۵۵۰۰۷



Behnabsazan Industrial company

Address: No22, first Golchin Alleys, South Gulbarg st,
 Emamzadeh Blv, Shahre Ghods, 20 km of
 Karaj Old Road, Tehran, IRAN.
 Fax: +98-21-46840667
 Tell: +98-21-46846667
 Mobile: +98-9121755007



شرکت صنعتی بهناب سازان

آدرس: تهران، کیلومتر ۲۰ جاده قدیم کرج،
 شهر قدس، بلوار امام زاده، خیابان گلبرگ
 جنوبی، کوچه گلچین اول، پلاک ۲۲
 تلفن: ۰۰۹۸۴۶۶۶۶۷
 فکس: ۰۰۹۸۴۶۸۷۵۰۷۷
 تلفن همراه: ۰۰۹۱۲۱۷۵۵۰۰۷

Web: www.Behnabsazan.ir - www.behnabsazan.com

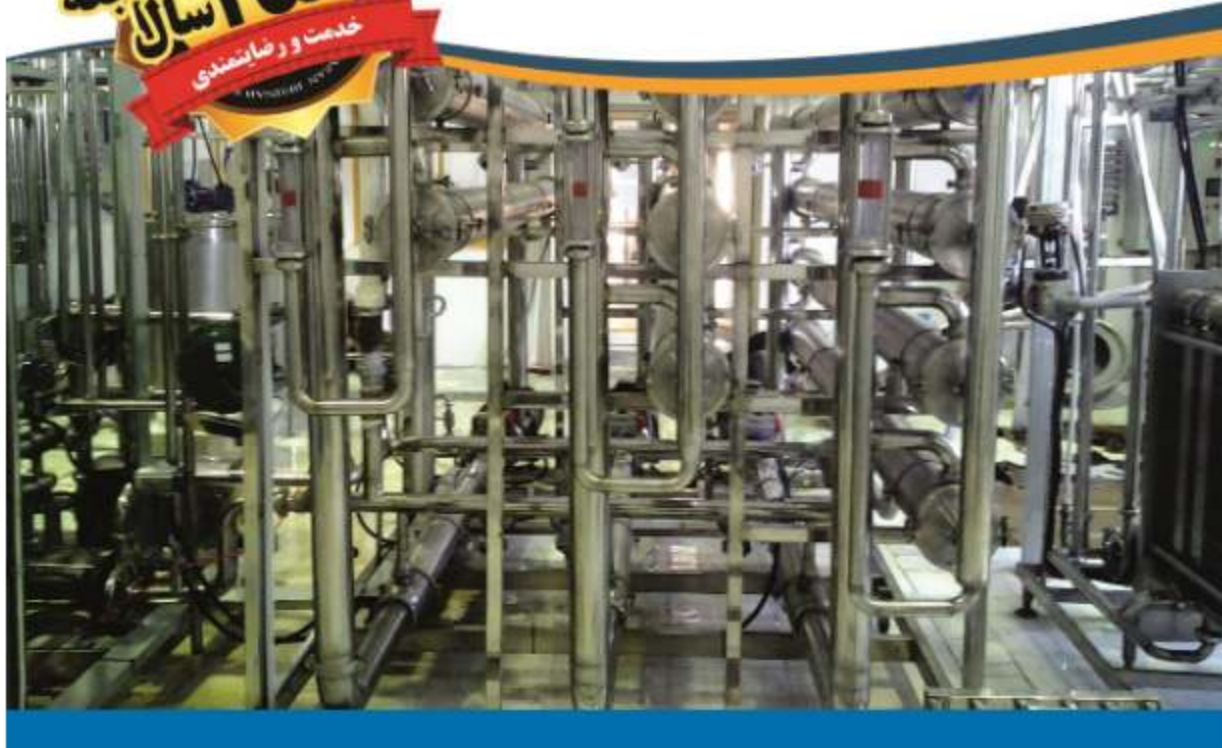
E-Mail: info@behnabsazan.ir

محصولات ناب، با ماشین آلات بهناب



شرکت صنعتی بهناب سازان

طراح و سازنده انواع ماشین آلات صنایع غذایی، لبنی، دارویی، شیمیایی، آرایشی و بهداشتی



Behnabsazan Industrial company

Designer and manufacturer of machines for the food, dairy, pharmaceutical, chemical, cosmetics



محصولات ناب ، با ماشین آلات بهناب

www.Behnabsazan.ir - www.behnabsazan.com

info@behnabsazan.ir - Tel: +98(21)46840667 - 46846667 - Fax: 46875077 - Mobile: +989121755007

ممبرین ها

ساخت انواع میکروفیلتر (MF) ، نانو فیلتر (NF) ، اولترافیلتر (UF) و اسمز معکوس (RO) در صنایع غذایی ، دارویی ، شیمیایی ، آرایشی و بهداشتی و نفتی در ظرفیت های مختلف بصورت اتوماسیون و مداوم از تخصص های شرکت بهناب سازان می باشد.

- دستگاههای اولترافیلتراسیون مجهز به ممبرین های اروپایی
- دستگاههای تولید پنیر خامه ای و روش های ترکیبی
- تولید پنیرهای سفید و تولید پنیر به روش Why less

- تولید پنیرهای سخت
- تولید پنیر لاکتیکی و آب نمک و سستی با روش جدید و بدون دخالت دست و بدون آلودگی

- تغلیظ شیر در دمای پایین برای تولید عاست چکیده و پنیر خامه ای
- تغلیظ مایعات دارویی و گیاهی و تولید عصاره
- آبیگری از شیر و آب پنیر برای تولید شیر خشک و پودر آب پنیر
- جلوگیری از هدر روی آب پنیر در فاضلاب

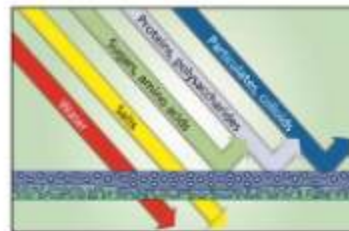
MEMBERANS

Manufacturing microfilter (MF), nano filtration (NF), Ultra Filter(UF) and reverse osmosis (RO) in the food, pharmaceutical, chemical, cosmetics and lubricants in various capacities as automation and continuous expertise of the Behnabsazan company is.

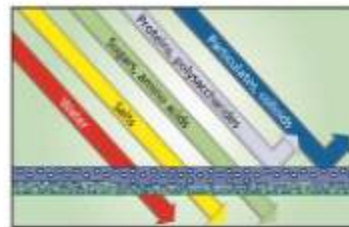
- devices equipped with ultrafiltration membrane euro
- cream cheese and mix plants
- production of white cheese and production method Why less
- Production of hard cheeses
- production of lactic brine and traditional with new methods and hands-and no pollution
- condensed milk at low temperature to produce yogurt and cream cheese
- condensed liquid medicinal and herbal extract
- Dewatering of milk and whey for the production of milk powder and whey powder
- prevent the waste of whey drainage



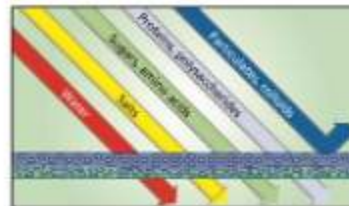
RO



NF



UF



MF

خطوط تولید به روش اولترافیلتراسیون (UF)

شرکت بهناب سازان سازنده دستگاههای جدید و پیشرفته اولترافیلتراسیون در صنعت لبنی بوده که دستگاههای جدید این شرکت با مصرف آب کمتر نسبت به مدل های خارجی و مدل های داخلی طرح قدیم و راندمان یک سوم بیشتر ، مورد توجه قرار گرفته است، که با اتوماسیون کامل (inline) بصورت تمام اتوماتیک ، کلیه خواسته های تولید از قبیل ، مقدار تغلیظ، دمای ورود و خروج محصول ، شستشوی اتوماتیک تمام ماشین آلات و اتوماسیون پیش گرم و سیستم پاستوریزاسیون ریخته و ارتباط با دستگاه بسته بندی ، اطمینان کامل و بسیار بالا از هر نظر در کیفیت محصول نهایی و جلوگیری از بروز هرگونه آلودگی در سیستم و ثبت تمام مراحل کاری و کنترلی با PLC که تمام استانداردهای صنایع غذایی در ایمنی تولید و بهداشت مواد غذایی تضمین نماید.

LINES FOR THE PRODUCTION OF ULTRA FILTRATION (UF)

Behnabsazan company building new devices and advanced ultrafiltration in the dairy industry that new devices the company to use less water than foreign models and models of old scheme and efficiency of one-third more, are taken into consideration, which automation Connell (inline) as a fully automatic, all production demands, such as the concentration, temperature input and product output, automatic washing of all machinery and equipment pre-heating and pasteurization system Rytntn and connect with packing machine, confident and very high in every aspect in final product quality and prevent contamination in the system Record all work procedures and control with PLC that all safety standards in food production and ensure food hygiene.

محصولات ناب ، با ماشین آلات بهناب

www.Behnabsazan.ir - www.behnabsazan.com

Info@behnabsazan.ir -Tel: +98(21)46840667 - 46846667 - Fax: 46875077 - Mobile: +989121755007



با تغییرات داده شده در دستگاه UF شما ، تولید پنیر خامه ای و انواع تغلیظ شیر را به دلخواه می توانید با دستگاه اولترافیلتراسیون شرکت بهناب سازان به راحتی انجام دهید. گه در تولید انواع پنیر ، پنیر خامه ای ، ماست و ماست چکیده کاربرد دارد. خطوط تولید پنیر UF با توجه به داشتن راندمان بالای تولید و بصورت بکخواخت و ایست تمام شده پایین در سالهای اخیر باعث جذب تولید کنندگان گردیده است. در این راستا شرکت بهناب سازان با دارا بودن دانش فنی ، قادر به تامین ، نصب و راه اندازی کلیه ماشین آلات تولید پنیرهای UF و پنیرهای خامه ای به روش اولترافیلتراسیون و روش جدید RO و همچنین انواع پنیر به روش Why Less و افزودن ماده خشک با کلیه لوازم و تجهیزات جانبی برای مشتریان خود می باشد.



Changes in your UF devices, production of cream cheese and condensed milk can be customized with ultrafiltration device Behnabsazan easily Dhyd.kh company in the production of cheese, cream cheese, yogurt and yogurt applications.

UF cheese production lines due to the high production efficiency and uniform low-cost producers has been absorbed in recent years.

In this regard, Behnabsazan having technical knowledge, able to supply, installation and commissioning of all machinery cheeses UF cheese cream by ultrafiltration and New RO and Cheese methods Why Less and add dry at all parts and accessories for its customers.

محصولات ناب ، با ماشین آلات بهناب

www.Behnabsazan.ir - www.behnabsazan.com

info@behnabsazan.ir - Tel: +98(21)46840667 - 46846667 - Fax: 46875077 - Mobile: +989121755007



ممبرین ها، سیستم های آبگیری و تغلیظ آزمایشگاهی (پایلوت)

شرکت بهناب سازان دستگاههای UF و RO را برای واحدهای تحقیق و توسعه (R&D) و یا دانشگاهها در ظرفیت های ۱۵۰ تا ۳۰۰ لیتر در ساعت طراحی و تولید می نماید.

این ماشین آلات کاربرد زیادی در تولید محصولات جدید و کمک به نوآوری در این بخش از صنایع می نماید که برای اولین بار توسط شرکت بهناب سازان در ایران طراحی و تولید می گردند.

MEMBRANES, DEWATERING AND SEPARATION SYSTEMS

With the arrival of the membrane in the food, pharmaceutical, chemical and sanitary use this equipment every day and replace old machines with high efficiency and low energy consumption were, for example in dairy industry The RO membrane (food grade) on the construction of de-watering of milk, yogurt and dairy products



الشركات الصناعية بهناب سازان

معاون المصنع، طهران، التوسنراد فتح، مدينة قمس،
شارع امامزاده، شارع گلبرگ جنوبی،
زفندی گلچین اول، رفیق ۳۳
تلفن: ۰۰۹۸-۲۱-۴۶۸۴۶۶۶۷
الفکس: ۰۰۹۸-۲۱-۴۶۸۷۵۰۷۷
موبایل: ۰۰۹۸-۹۱۲۱۷۵۵۰۰۷



Behnabsazan Industrial company

Address: No22, first Golchin Alleys, South Golbarg st.
Emamzadeh Biv, Shahre Ghods, 20 km of
Karaj Old Road, Tehran, IRAN.
Fax +98-21-46840667
Tel: +98-21-46846667
Mobile: +98-9121755007



شرکت صنعتی بهناب سازان

آدرس: تهران، کیلومتر ۲۰ جاده قدیم کرج،
شهر قدس، بلوار امام زاده، خیابان گلبرگ
جنوبی، کوچه گلچین، پلاک ۲۲
تلفن: ۰۲۱۳۹۸۴۶۶۶۶۷
فکس: ۰۲۱۳۹۸۷۵۰۷۷
تلفن همراه: ۰۹۱۲۱۷۵۵۰۰۷

محصولات ناب، با ماشین آلات بهناب

www.Behnabsazan.ir - www.behnabsazan.com

Info@behnabsazan.ir - Tel: +98(21)46840667 - 46846667 - Fax: 46875077 - Mobile: +989121755007



شرکت صنعتی بهناب سازان

طراح و سازنده انواع ماشین آلات صنایع غذایی، لبنی، دارویی، شیمیایی، آرایشی و بهداشتی
محصولات ناب، با ماشین آلات بهناب



Behnabsazan Industrial company

Designer and manufacturer of machines for the food,
dairy, pharmaceutical, chemical, cosmetics





مخازن ، میکسر ها و همزن ها

برای میکس کردن، ساخت امولسیون ها و سوسپانسیون ها به مخازن در انواع متفاوت تک جداره ، دو جداره (نگهداری) و سه جداره (پخت) در ظرفیت های مختلف و انواع میکسر ها و تجهیزات ترکیب مواد جامد با مایع به شکلی که بهترین ترکیب مواد را ایجاد کنند ، نیاز است.

شرکت بهناب سازان دارای تجربه طولانی در ساخت سیستم های فرآوری و فرآیند تولید است و ایجاد بهترین روشهای درخواستی ، هماهنگ با ویژگی های مواد و محصول در تخصص ماست.

هماهنگی ما با کارشناسان مجرب فرآیند ، باعث تولید محصولات باکیفیت بالا و حداکثر بازدهی از مواد ، انرژی و سرمایه می گردد.

TANKS, MIXERS AND AGITATORS

For mixing, production of emulsions and suspensions in tanks in different types of single-walled, double glazing (maintenance) and triple glazing (baking) in various capacities and types of mixers and equipment combining solids and liquid to form the best combination of materials cause, is needed.

Behnabsazan company has long experience in the construction of processing systems and manufacturing process and make the best of a request and in accordance with the characteristics of materials and product.

Our cooperation with industry experts and connoisseurs process to produce high-quality products and maximum efficiency of materials, energy and capital.



سیستم C.I.P

سیستم C.I.P (Cleaning In Place) بصورت تک جداره و دو جداره تولید شده و به منظور شستشوی خطوط و ماشین آلات کارخانجات صنایع مورد استفاده قرار می گیرند.

شرکت صنعتی بهناب سازان انواع مختلف دستی ، نیمه اتومات و تمام اتوماتیک این سیستم را در ظرفیت های مختلف ، با توجه به نیاز واحد تولیدی را از ورق های استیل AISI316L طراحی و تولید می نماید.



C.I.P SYSTEMS

Behnabsazan company different types of manual, semi-automatic and fully automatic the tanks in various capacities according to the needs of manufacturing to the use of sheet steel AISI316L design and produce.

پمپ هموژنایزر

پمپ هموژنایزر که بصورت Inline در خط تولید مورد استفاده قرار می گیرند جز تولیدات شرکت صنعتی بهناب سازان می باشد که از مزایای آنها می توان موارد زیر را نام برد:

- میکس امولسیون و عمل هموژنیزه بصورت هم زمان
- راندمان بالا حتی در دمای پایین
- حداکثر ترکیب مواد خشک جامد در مایع
- امکان همگن سازی مواد خشک بسیار غلیظ



پمپ هموژنایزر inline

میکسر هموژنایزر مخزنی

PUMP HOMOGENIZER

Pump homogenizers that way inline in production line are being used production of Behnabsazan company

میکسر هموژنایزرها

شرکت بهناب سازان با طراحی و ساخت میکسر هموژنایزرهای تحت خلأ، در صنعت سس مایونز و صنعت پنیر خامه ای، خامه قنادی، بستنی و بطور کلی مایعات ویسکوزیته بالا و حتی در دمای پایین دارای تخصص و تجربه می باشد. ساخت میکسر هموژنایزرهای واحد امولسیونفایر در صنایع شربت سازی، نوشابه سازی، صنایع پکتین و رنگ سازی و ... از تولیدات شرکت بهناب سازان می باشد.



تری بلندر

HOMOGENIZER MIXER

Behnabsazan company the design and manufacture of vacuum homogenizer mixer in the industry and industry mayonnaise, cream cheese, cream and confectionery, ice cream and generally high viscosity liquids and even low temperature of expertise and experience

Homogenizer mixers for construction of single Amvisyvnfayr syrup industry, beverage, pectin and paint industry and the production company is Bhnabsazan

همزن های آزمایشگاهی

ساخت میکسرهای آزمایشگاهی دقیق و مناسب محصول شما از توانمندی های بی بدیل شرکت بهناب سازان می باشد.

این نوع از همزن ها جهت آماده کردن نمونه ها و همگن سازی در واحدهای تولید R&D تحقیق و توسعه کار خنجات جهت افزایش کیفیت و ایجاد نمونه های جدید در خطوط تولید مورد استفاده قرار می گیرد.

**LAB MIXERS**

This type of mixers applied for preparation of the samples and homogenization in research and development units (R&D) in order to increase the quality and creating new ones in production line are being used

در راستای نیاز مصرف کنندگان، شرکت بهناب سازان با تجربه طولانی، مکان ساخت انواع میکسرها، همزن ها و مخازن برای فرمولاسیون و خرید محصولات را طراحی و تولید می نماییم.
ایجاد واحدهای امولسیونفایر برای محصولات خاص و اتوماسیون ترکیب مواد خشک با مایع، با دقت بالا توسط سرو موتور و PLC از تخصص های شرکت بهناب سازان است. برای هر ترکیب خاص دانش فنی و بهترین نوع ترکیب مواد را می توانیم به شما ارائه نماییم.

In line with the needs of consumers, Behnabsazan company with long experience, a place to build a variety of mixers, mixers and tanks for formulation and purchase the products we design and produce.
Emulsifier for specific products and automation units combine the dry ingredients with liquid, high-precision servo motor and PLC expertise by participating Behnabmakers. For any particular combination of technical knowledge and the best combination of materials, we can offer you.



الشركات الصناعية بهناب سازان

مکان صنعتی: تهران، توشتراد فتح، مدینه قدس.
شارع امامزاده، شارع گلبرگ جنوبی،
زهراقی گلچین اول، رفـم ۴۴
تلفن: ۰۰۹۸-۲۱-۴۶۸۴۶۶۶۷
فاکس: ۰۰۹۸-۲۱-۴۶۸۷۵۰۷۷
موبایل: ۰۰۹۸-۹۱۲۱۷۵۵۰۰۷



Behnabsazan Industrial company

Address: No22, first Golchin Alleys, South Golbarg st.
Emamzadeh Biv, Shahre Ghods, 20 km of
Karaj Old Road, Tehran, IRAN.
Fax: +98-21-46840667
Tel: +98-21-46846667
Mobile: +98-9121755007



شرکت صنعتی بهناب سازان

آدرس: تهران، کیلومتر ۲۰ جاده قدیم کرج،
شهر قدس، بلوار امام زاده، خیابان گلبرگ
جنوبی، کوچه گلچین، پلاک ۲۲
تلفن: ۰۰۹۸-۲۱-۴۶۸۴۶۶۶۷
فاکس: ۰۰۹۸-۲۱-۴۶۸۷۵۰۷۷
تلفن همراه: ۰۰۹۸-۹۱۲۱۷۵۵۰۰۷

محصولات ناب، با ماشین آلات بهناب

www.Behnabsazan.ir - www.behnabsazan.com

Info@behnabsazan.ir - Tel: +98(21)46840667 - 46846667 - Fax: 46875077 - Mobile: +989121755007