



Designing and Manufacturing  
Food Machineries and Chocolate  
and Sweet Production Lines

طراح و سازنده خطوط تولید  
مواد غذایی، شیرینی و شکلات  
[www.yadegarico.ir](http://www.yadegarico.ir)

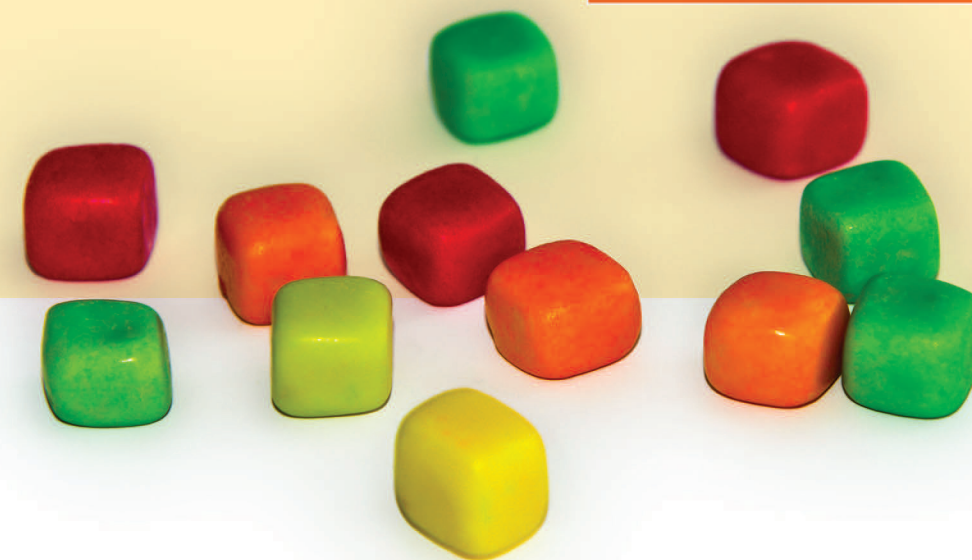


تهران، کیلومتر ۳۰ جاده ساوه،  
شهرک صنعتی نصیر آباد، خیابان  
سرو ۳، قطعه E۳۱ پلاک ۹  
تلفن: ۰۲۱۵۶۳۹۱۹۸۰ - ۸۱  
فکس: ۰۲۱- ۵۶۳۹۱۵۸۲

Address: NO.9,Block. E31 3rd Sarv St.  
Nasirabad Industrial City,  
30th Km of Savah Road Tehran, IRAN  
Tel: +98 21 563 919 80-1  
fax: +98 21 563 915 82  
Mobile: +98 912 132 18 07  
Telegram:+98910 132 18 07  
[www.yadegarico.ir](http://www.yadegarico.ir)

catalog 2019





### ● Modern forming

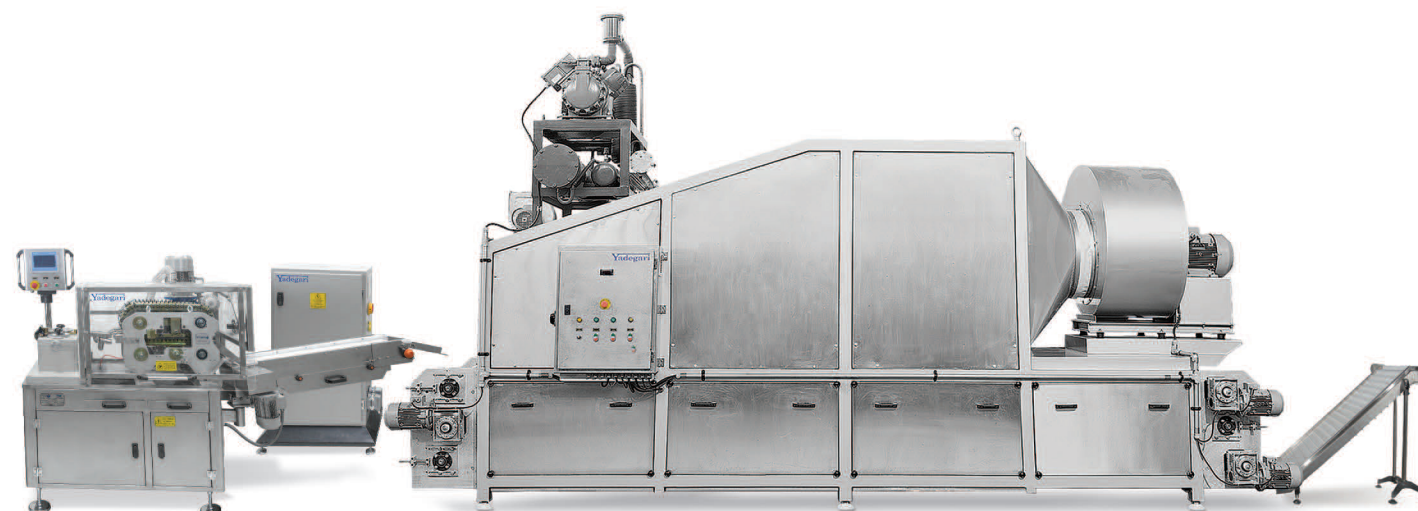
Forming line is a continuous unit that the safety of it's function is to determine the effectiveness of your production. production with high-speed and high value up to 800 kg/hr is performed in one or two colored center-filled chewy toffee or chewy candy.

Forming quality is in a way that makes easy to use all kinds of modern packing machines with high-speed. Yadegari machinery has shown its place by manufacturing high-efficiency, reliability easy usage, high technical standards in sweets world. Temperature and speed control of extruder and rope sizer and forming speed control are main factors in making ideal products. Forming pressure on toffee or candy in different sizes are adjustable and changeable. and you can easily change the moulds of forming machine within 3-5minutes.different cooling factors can be connected to forming machine.output, various cooling conveyor models can be combined with the forming machine.

### ● خط فرمدهی تافی و آبنبات های جویدنی مغزدار و بدون مغز

خط فرمینگ یک واحد پیوسته می باشد که ایمنی عملکرد آن تعیین کننده کارآمدی تولید محصولات شما می باشد. تولید با سرعت بالا و مقادیر بالا حداکثر ۸۰۰ کیلوگرم در ساعت به صورت تافی جویدنی و یا آبنبات جویدنی مغزدار و یا بدون مغز به صورت دورنگ و یا تک رنگ یکپارچه انجام میگیرد. کیفیت فرمینگ به نحوی است که امکان استفاده کلی و بدون مشکل از ماشین آلات بسته بندی مدرن با سرعت بالا را تسهیل می بخشد. ماشین سازی یادگاری با تولید این خط فرمینگ جایگاه برترش را در بخش تولید تافی ها و آبنبات های جویدنی به اثبات رسانده است که کارایی، قابلیت اطمینان، عملکرد آسان و استاندارد فنی بالا از ویژگیهای منحصر به فرد این خط می باشد. کنترل بهینه دما و سرعت اکسترودر و سرعت ریپاسیزر و قالب فرمینگ سبب کیفیت در فرمدهی یکدست و وزن یکسان محصول میگردد. فشار فرمدهی بر روی هر نوع تافی و آبنبات در اندازه های مختلف قابل تنظیم و تجدید پذیر می باشد. قالب ماشین را می توان طی ۳ الی ۵ دقیقه تعویض و تغییر کاری داد. مدل های مختلفی از باندهای خنک کن را می توان به ماشین فرمینگ متصل نمود.

## CHEWY CANDY & TOFFEE FORMING LINE







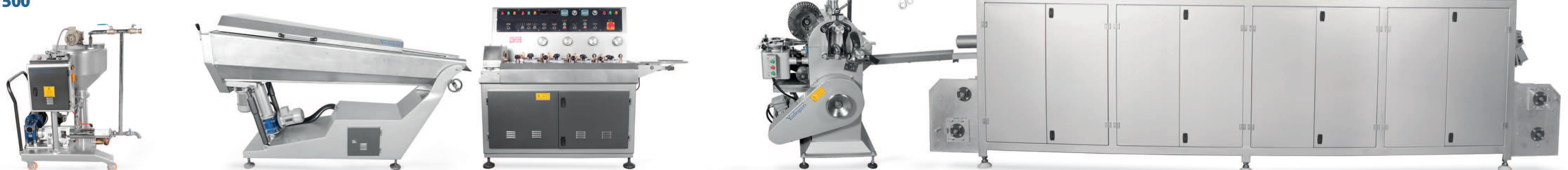
- **خط فرمدهی آبنبات مغزدار و بن بن بدون مغز**  
 Forming line is a continuous unit that is used for production of candy and bon with capacity of 600 kg/hr. usage of simple cooling system is more profitable than freezing cooling system in cold places and if the place that you want to install the line is warm you need freezing cooling system. Also there are 2 types of forming Machines that they can be chosen by customer.
- **خط فرمدهی آبنبات مغزدار و بن بن بدون مغز**  
 خط فرمینگ واحدی کاملاً پیوسته می باشد که برای تولید انواع آبنبات و بن بن در دو مدل ظرفیت ۵۰۰ کیلوگرم و ۱۰۰۰ کیلوگرم در ساعت طراحی شده است و برای تولید این محصولات در مناطق سردسیر استفاده از تونل خنک کن معمولی به جهت پائین بودن قیمت دستگاه پیشنهاد می گردد. برای محصول آبنبات دو نوع ماشین فرمینگ وجود دارد که انتخاب دستگاه به مشتری بستگی دارد و ظرفیت و مشخصات دستگاه نیز در کاتالوگ توضیح داده شده است.

- **MY 1000**



## CANDY FORMING LINE

- **MY 500**







### ● Modern forming

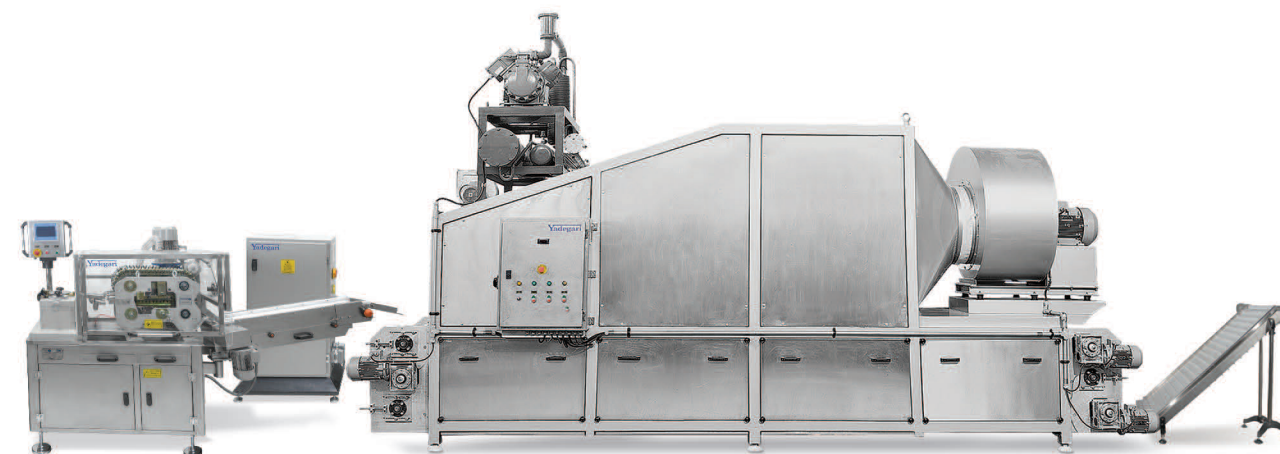
Forming line is a continuous unit that the safety of it's function is to determine the effectiveness of your production. production with high-speed and high value up to 800 kg/hr is performed in center-filled toffee.

Forming quality is in a way that makes easy to use all kinds of modern packing machines with high-speed. Yadegari machinery has shown its place by manufacturing high-efficiency, reliability easy usage, high technical standards in sweets world. Temperature and speed control of extruder and rope sizer and forming speed control are main factors in making ideal products. Forming pressure on toffee or candy in different sizes are adjustable and changeable. and you can easily change the moulds of forming machine within 3-5minutes.different cooling factors can be connected to forming machine.output, various cooling conveyor models can be combined with the forming machine.

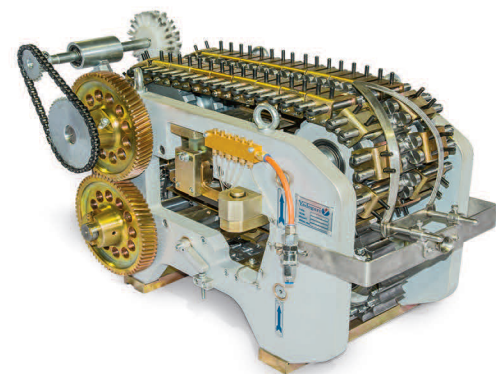
### ● خط فرمدهی تافی مغزدار و بدون مغز

خط فرمینگ یک واحد پیوسته می باشد که ایمنی عملکرد آن تعیین کننده کارآمدی تولید محصولات شما می باشد. تولید با سرعت بالا و مقادیر بالا حداکثر ۸۰۰ کیلوگرم در ساعت به صورت تافی مغزدار و یا بدون مغز به صورت تک رنگ یکپارچه انجام میگردد. کیفیت فرمینگ به نحوی است که امکان استفاده کلی و بدون مشکل از ماشین آلات بسته بندی مدرن با سرعت بالا را تسهیل می بخشد. ماشین سازی یادگاری با تولید این خط فرمینگ جایگاه برترش را در بخش تولید تافی ها و آبنباتهای جویدنی به اثبات رسانده است که کارایی، قابلیت اطمینان، عملکرد آسان و استاندارد فنی بالا از ویژگیهای منحصر به فرد این خط می باشد. کنترل بهینه دما و سرعت بچ رولر و سرعت ریسایزر و قالب فرمینگ سبب کیفیت در فرمدهی یکدست و وزن یکسان محصول میگردد. فشار فرمدهی بر روی هر نوع تافی و آبنبات در اندازه های مختلف قابل تنظیم و تجدید پذیر می باشد. قالب ماشین را می توان طی ۳ الی ۵ دقیقه تعویض و تغییر کاربری داد. مدل های مختلفی از باندهای خنک کن را می توان به ماشین فرمینگ متصل نمود.

## TOFFEES & ECLAIRS PROCESSING LINE

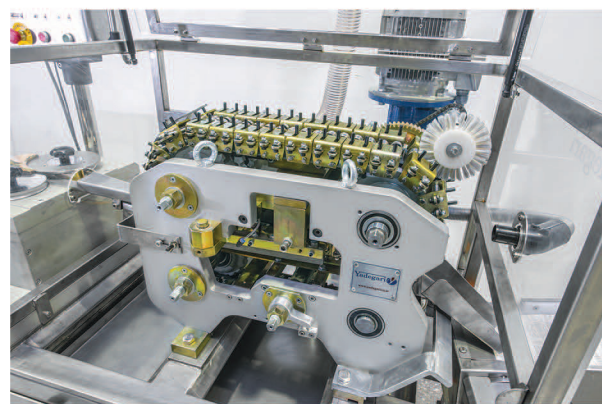






#### ● ماشین فرمینگ MY2004 A

در این دستگاه از تکنولوژی روز دنیا بهره گرفته و دارای شکلی زیبا می باشد. این دستگاه به شما امکان فرم دهی انواع مختلف آبنبات و تافی های جویدنی را می دهد. این واحد همچنین دارای کنترل تبدیل دو فرکانس بوده، کار با آن راحت است و با سرعت میتوان قالبها را جایگزین نمود. ماشین خود دارای سیستم روغنکاری می باشد که عمر ماشین را تا حد زیادی بالا می برد. طراحی مناسب آن مورد تایید بسیاری از تولید کنندگان قرار گرفته است. ...



#### ● Forming Machine MY2004 A

This machine has adopted modern technology and has beautiful shape. A variety of shapes of candy and chewy toffee can be formed by this forming machine. This unit also is equipped with double frequency conversion control and has a convenient operation and we can replace moulds faster. It also has a self-lubrication system which expands the life of the machine greatly. Its reasonable design has been approved by many manufacturers.

#### Machine Specifications:

Dimensions:

Width: 800 mm

Height: 1300 mm

Length: 1200 mm



#### ● تونل خنک کن MY2005 A

این دستگاه برای اتصال به ماشین فرمینگ طراحی شده است. این ماشین مقادیر زیادی از آبنبات، تافی جویدنی و آدامس مغزدار را با حداکثر توزیع بر روی تسمه خنک کننده، خنک می نماید. جنس تسمه نقاله از پلی آمید بوده و کاملاً قابل شستشو می باشد. تسمه نقاله ها در سه طبقه مستقل بوده و هر کدام به تنهایی قابل کنترل با اینورتر می باشند؛ در نتیجه خنک شدن محصولات مختلف را به راحتی می توان کنترل نمود. کلیه لوازم برقی و برودتی ماشین اروپایی بوده و موتور یخچال DWM آلمان می باشد. دستگاه توانایی تولید محصول تا 1 تن در ساعت را دارد.

#### ● Cooling Tunnel MY2005 A

This machine is designed to match a forming machine. It provides rapid cooling for large volumes of candy, chewy toffee and filled gum with optimum distribution on the cooling belt. The conveyer belt is from Polyamide and is washable. Conveyer belts are in three independent stages and are controllable by inverter separately, so we can control cooling different products easily. All of electrical and cooling devices are European and the motor of the refrigerator is Germany DWM. This unit is available in capacities up to 1 ton/h

#### Machine Specifications:

Dimensions:

Width: 210 cm

Height: 310 cm

Length: 600cm







### ● تونل استراحت تافی جویدنی و تافی کره

#### ای مغزدار MY920

این دستگاه جهت خنک کردن خمیرهای تافی جویدنی مابین دستگاه ریسایزر و فرمینگ قرار دارد و هوای داخل تونل خنک کن بعد از ماشین فرمینگ به این قسمت انتقال داده می شود و خمیر مورد نظر را خنک نموده تا از چسبیدن به قالب جلوگیری شود. در این ماشین خمیر بصورت زیگزاگی از ریسایزر روی نوار پی یو دستگاه که عرض نوار ۷۰ سانتی متر و طول آن ۵۰۰ سانتی متر می باشد که تقریباً حدود ۵۰ متر خمیر در این فضا در زمان تولید دائم در حال خنک شدن می باشد.



### ● chewy toffee rest tunnel MY920

This machine is for cooling the chewy toffee dough between rope sizer and forming machine. Air in the cooling tunnel after forming machine is transformed to this part and it cools the dough and doesn't let the dough stick to moulds. In this machine dough sits on the PU belt from rope sizer in a zigzag method that width of belt is 70cm and length of the belt is 500 cm that around 50 meters of dough in this time is being cooled



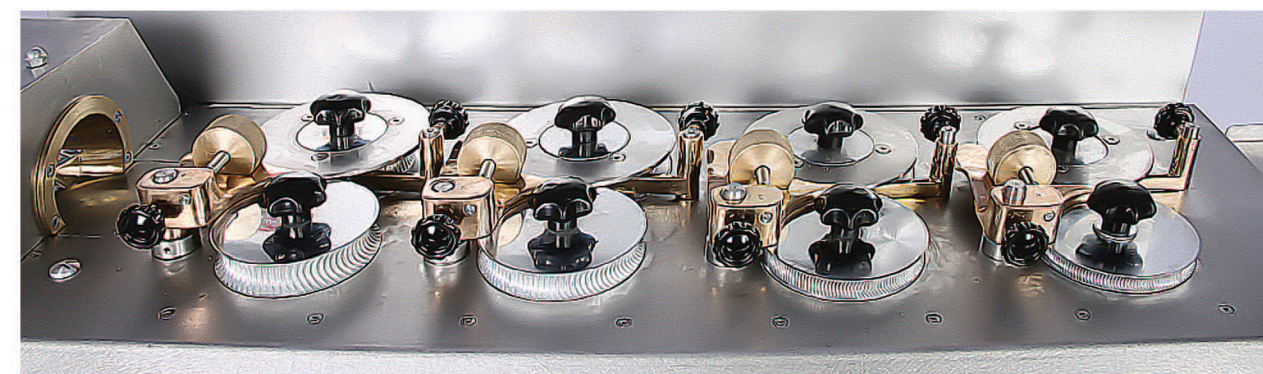
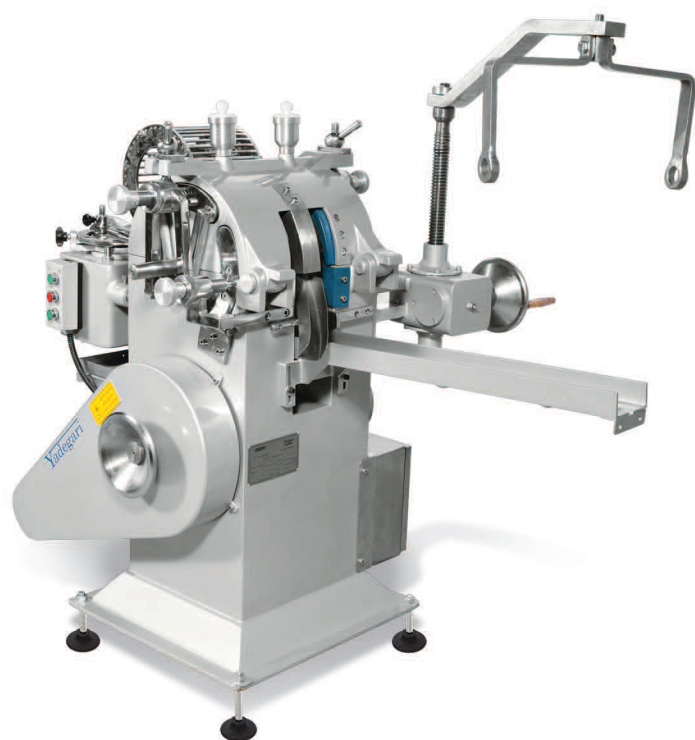
### ● ماشین فرمینگ آبنبات MY2004 B

این دستگاه به شما امکان فرم دهی انواع آبنبات های مغزدار و بن بن را می دهد. این دستگاه با سیستم دو سرعته و با مجهز به کنترل دور موتور قابل ساخت می باشد. که سیستم دوم نسبت به اولی دارای مزیت کنترل سرعت و غیره می باشد که فقط در قیمت تمام شده دستگاه به مقدار کمی تاثیر می گذارد و این ماشین به همراه یک دستگاه قالب عرضه می گردد و دستگاه مجهز به جرثقیل برای تعویض قالبها می باشد و در ضمن اشکال مختلف قالب ها طبق سفارش مشتری تولید می شود.

### ● candy forming machine MY2004 B

This machine lets form all kinds of center filled candies and bon bon. This machine can be manufacturer with 2 models of double speed or equipped with round control of motor, second model has advantages such as speed control and so on.

This machine is sold with one mould and has crane in order to change the mould. And also different shapes of moulds are made by customer's order.



### ● Rope Sizer MY2003

This machine is designed for adjusting chewy toffee, chewy gum, candy, full automatically. and for production of different products such as hard caramel, milky and fruit cut and wrap toffee and bon bon and honey candies you need to set dough balance tray on the output of rope sizer.

#### Features:

all motors have round control of motor and speed is easily controllable and also operator can easily control the speed of the machine

### ● دستگاه ریسایزر MY2003

این دستگاه بطور کاملاً اتوماتیک برای تنظیم خمیرهای تافی جویدنی، آدامس، آبنبات و غیره بصورت مغزدار و بدون مغز طراحی شده است و برای تولید محصولات مختلف از جمله کارامل سخت و مکیدنی ها و تافی های شیری و میوه ای cut and wrap and بن بن ها و آبنبات های عسلی در قسمت خروجی خمیر از ریسایزر سینی بالانس خمیر نصب گردد و برای تافی های جویدنی به جای سینی نقاله و بازوی لنگ مطابق تصویر نشان داده شده نصب می گردد و محصولات مذکور را تولید می نماید.

#### روش کار:

این دستگاه مجهز به کنترل دور موتور می باشد و سرعت تولید به سادگی قابل کنترل بوده و از آنجایی که دارای مدار کنترل خط تولید می باشد اپراتور به راحتی می تواند سرعت تولید را کنترل نماید.







#### ● دستگاه پمپ تزریق مایع MY2001

بر روی شاسی دستگاه، مخزن دو جداره (از جنس استیل) با همزن و تابلو کنترل قرار گرفته و همچنین پمپ آب و مسیر عبور آب گرم به آن وصل است.

مراحل اجرا: برای عمل کردن دستگاه، یک کنترل دور موتور (اینورتر) در تابلو برق پمپ یا روی دستگاه تنظیم پیش بینی شده است و نمایش گر بر روی دستگاه ریسایزر قرار دارد که کنترل به صورت EC با عملکرد ساده و به سادگی قابل بهره برداری می باشد. این دستگاه همچنین مجهز به لوله تزریق با روکش تفلون (PTF) بوده که از چسبیدن توده شکر به لوله تزریق جلوگیری می نماید و حرکت مواد به مراتب راحت تر است.

زمینه های کاربرد: این دستگاه در عین تزریق بطور دائم و دقیق، مقدار و همچنین دمای معین را تنظیم و پشتیبانی می کند. این ماشین همچنین مواد کاملاً مایع یا نیمه مایع یا فرم های خمیری قابل تزریق را حرارت مناسب می دهد از قبیل آبنبات مغزدار، آبنبات شیری و عسلی، آدامس مغزدار و ....

#### ● Filling Pump MY2001

Double jacketed tank (steel), mixer and control panel are installed on the chassis of the unit and also water pump and hot water pipe has connected to it.

**Procedure:** An inverter is installed in the control panel or in the rope sizer and monitor is located in the rope sizer unit and control can be done with simple operation in EC form. This machine is also equipped with extrusion pipe with PTF Teflon coat that prevents sugar mass from sticking to it and results in easy move of the materials.

**Functions:** While this unit fills products constantly and precisely, it also can adjust and support definite amounts and temperatures. It also heats liquid or semi liquid materials or injectable dough forms such as filled candy, soft candy, milky candy, filled gum, etc...

#### Machine Specifications:

Dimensions:

Width: 102 cm

Height: 140 cm

Length: 145 cm



#### ● دستگاه اکسترودر دورنگ MY2020

این دستگاه مناسب برای توده های محتوی حداکثر ۱۰ درصد چربی از قبیل تافی، آدامس و آبنبات می باشد. حداقل نوسان و هدایت بهینه خمیر با پرهیز از بار حرارتی و تنش ناشی از روند تولید باعث ایجاد خروجی بسیار پایدار می گردد. این دستگاه مجهز به PLC و مانیتور HMI و اینورترهای تغذیه و اکسترودر بوده که مراحل کنترل دستگاه را به راحتی امکان پذیر می سازد.

امکان طراحی و ساخت برای محتوای چربی بیش از ۱۰ درصد و همچنین تولید رشته های چند رنگ و مغزدار وجود دارد. در ضمن دستگاه اکسترودر جهت تغذیه حداقل دو دستگاه بسته بندی Cut and Wrap و یا با یک خروجی جهت تافی مغزدار دو رنگ تا ظرفیت یک تن در ساعت در نظر گرفته شده است. در ضمن دستگاه مجهز به سیستم کنترل دما با آب سرد و گرم بوده و هر دمای دلخواه را می توان کنترل کرد.

#### ● Extruder MY2020

This machine is suitable for masses with up to 10% fat content. Unnecessary product stress and thermal load is avoided by minimum tolerance and mass optimal guide, enabling a very consistent and stable output. This machine is equipped with PLC and HMI monitor and feeding inverters and extruder which enable the easy control of the machine in production process.

There is the possibility to design and manufacture this machine for a fat content of more than 10% and also for multi-color and filled ropes. This Extruder unit is designed to feed minimum two cut and wrap packing machine or with one output for two-colored filled toffee with the capacity of 1 Ton. This unit is also equipped with temperature control system for hot and cold water and every temperature is adjustable.

#### Machine Specifications:

Dimensions:

Width: 95cm

Height: 200 cm

Length: 265 cm







#### ● دستگاه درام MY2018

این دستگاه خنک کن اتوماتیک، جهت خنک کردن تافی ها و کاراملهای جویدنی طراحی گشته است. دستگاه با ویژگی های منحصر به فردی طراحی شده است به طوری که بعد از پخت، شیره به صورت اتوماتیک به مخزن درام انتقال یافته و در سطح درام به طور یکنواخت خنک شده و با وزن های قابل تنظیم برش داده و به طور اتومات به دستگاه سفیدکن انتقال داده می شود. این دستگاه با قطر ۱۵۰۰ میلیمتر، داری ظرفیت ۶۰۰ کیلوگرم در ساعت می باشد.

**روش کار:** در این دستگاه، آب سرد در میان جداره ها سرکوله شده و ضمن خنک شدن شیره از چسبیدن محصول به سطح درام نیز جلوگیری می نماید. آب سرد توسط چیلر با حداقل انرژی ممکن و با بهترین سرما با دمای ۵ الی ۱۰ درجه بالای صفر و نتیجه ممکن قابل دسترس می باشد.



#### ● Cooling Drum MY2018

This automatic cooling unit is designed to cool toffees and chewy caramels. This unit comprises a specially designed hopper to receive the product from cooker and spread it evenly on the surface of the drum. Then it is cut to adjustable weights and automatically is transferred to the pulling machine. The diameter of the machine is 1500 mm and its capacity is 600 kg/h.

**Procedures:** In this unit, the cold water is circulated in the jacket of drum surface and within cooling the syrup, prevents it from sticking to the surface of the drum. Cold water is available by chiller with minimum energy and temperature of 5-10 °C with best result.

#### Machine Specifications:

Dimensions:

Width: 150 cm

Height: 270 cm

Length: 260 cm



#### ● دستگاه سفید کن تافی MY2010

این دستگاه به طور کامل اتوماتیک برای سفید کردن خمیرهای تافی و آبنبات طراحی شده است. سینی دستگاه از جنس PTF بوده که از چسبیدن مواد جلوگیری می نماید و قسمت زیر سینی نیز دو جداره بوده که آب سرد در کانال آن در حرکت می باشد که به نچسبیدن و خنک شدن خمیر کمک می نماید. دستگاه مجهز به PLC و مانیتورینگ می باشد. مدت زمان سفید کردن خمیر قابل تنظیم است تا تمامی محصولات تولیدی به صورت یکنواخت و با کیفیت بالا عمل آوری گردد. بعد از سفید شدن خمیر، بازوها به طور اتوماتیک بالا رفته و خمیر تخلیه می گردد. دستگاه کاملا ایمن بوده و در صورت باز بودن درب دستگاه، به هیچ عنوان روشن نمی گردد. دستگاه مجهز به اینورتر بوده و سرعت دستگاه برای هر نوع خمیر قابل تنظیم می باشد.



#### ● Pulling Machine MY2010

MY2010 is designed to pull the dough of toffee and candy. The tray of the unit is from PTF which prevents sticking the dough to it. There are two jackets under the tray in which cold water is circulated and results in cooling the dough and prevents sticking it to the tray. This machine is equipped with PLC and monitoring system. Time for pulling the dough is adjustable to process all the products consistently and with high quality. After pulling the dough, arms are lifted automatically and the dough vacate. The unit is safe and it can't be turned on when its door is open. The unit is equipped with inverter and its speed is adjustable for any kind of dough.

#### Machine Specifications:

Dimensions:

Width: 165 cm

Height: 270 cm







#### ● دستگاه بچ رولر MY2002

این دستگاه به عنوان یکی از ماشین آلات اصلی در خطوط تولید تافی، آبنبات مغز دار یا معمولی، کارامل سخت، مکیدنی ها، تافی های شیری، بن بن های جویدنی و آبنبات عسلی به کار می رود که تمام این محصولات را می توان به صورت مغزدار یا بدون مغز تهیه نمود.

روش کار: در این دستگاه، خمیر در میان چهار مخروط چرخشی مدور، فرم و شکل پیدا می کند. مخروطهای مدور بالا حالت فنری داشته و خمیر با قطرهای مختلف از آن عبور می کند. این دستگاه مجهز به المنت حرارتی می باشد که خمیر را در یک درجه دلخواه هدایت می کند. در هنگام شستشو، مخروط ها به راحتی خارج می شوند و به راحتی نیز نصب می گردند.

#### ● Batch Roller MY2002

This machine is a basic unit in production lines of toffee, filled or unfilled candies, hard candy, milky toffees, chewy bonbon and soft candy and all these products can be produced filled or unfilled

**Procedures:** In this machine, the dough is shaped and formed by four circular rotator cones. The upper circular cones are spring and dough with different sizes passes it. This unit is equipped with heating element which directs the dough with an ideal temperature. All cones can be removed and installed simply for washing

#### **Machine Specifications:**

Dimensions:

Width: 70 cm

Height: 140 cm

Length: 236 cm



#### ● سنگ خنک کن

این میز از جنس تمام استیل ۳۰۴ مجهز به چاره دوم از قسمت زیر میز می باشد که آب سرد به راحتی از این چاره می گذرد و جهت خنک کردن شیره های تافی و آبنبات استفاده می گردد و ابعاد میز ۲×۱ متر مفید می باشد.

#### ● cooling stone

This machine has the second layer from the bottom of the table and cold water crosses inside of the layer easily and is used for the cooling of toffee and candy sap and its dimension is 1×2 m.



#### ● میز حمل تافی

این دستگاه در خروجی دستگاه سفیدکن قرار می گیرد و خمیر تافی بعد از سفید شدن جهت انتقال به شپتر یا روی سنگهای خنک کن استفاده می گردد و این دستگاه به علت داشتن روکش سیلیکون از چسبیدن انواع خمیرها جلوگیری شده لذا به راحتی می توان خمیرهای تافی و غیره را با این دستگاه حمل نمود.

#### ● toffee carrying table

This machine is on the output of the pulling machine and toffee dough. It is used in order to transform to sheeter or on the cooling tables and because in this machine silicon cover is used that's why dough doesn't stick and it's easy to transform dough with this machine.







#### ● دستگاه تزریق پودر MY 2006

این دستگاه قابل استفاده برای تزریق پودر نارگیل داخل انواع تافی و تولید آبنبات با مغز پودر (انواع پودر شکر و گرانول های مختلف خشک) می باشد. دستگاه مجهز به کنترل دور موتور (اینورتر) می باشد و قابلیت تزریق ۱۰-۳۰۰ کیلوگرم از محصولات را در ساعت داراست. این دستگاه همچنین مجهز به لوله تزریق با روکش تفلون (PTF) بوده که از چسبیدن توده شکر به لوله تزریق جلوگیری می نماید و حرکت مواد به مراتب راحت تر است.

#### ● Powder Extruder MY 2006

This machine is used for extruding coconut powder into different types of toffee and candy with different types of sugar powder and various dry granules. This machine is equipped with inverter and is able to inject 10-300 kg/h into products. It is also equipped with extrusion pipe with PTF Teflon coat that prevents sugar mass from sticking to it and results in easy move of the materials.

##### Machine Specifications:

Dimensions:  
Width: 80 cm  
Height: 180 cm



#### ● دستگاه اکسترودر پرالین MY2008

این ماشین، قابل استفاده برای اکسترودر پرالین و پودر نارگیل و انواع خمیر از قبیل مغز فندق، بادام، گردو، پسته و غیره داخل انواع تافی و آبنبات می باشد.

روش کار: این دستگاه مجهز به کنترل دور می باشد و می تواند ۱۰ تا ۴۰۰ کیلوگرم در ساعت مغز داخل محصولات تزریق نماید. این دستگاه جهت محصولاتی که باید به صورت گرم داخل آبنبات تزریق شوند، مجهز به گرم کن آب و مخزن دو جداره و پمپ آب سرکوله گشته است. دستگاه به لوله تزریق با روکش تفلون PTF و تجهیزات مربوط به آن مجهز می باشد که از چسبیدن توده شکر در لوله تزریق جلوگیری می کند و حرکت

#### ● Extruder MY2008

This machine is used to extrude praline, coconut powder and different kinds of nuts such as hazelnut, almond, walnut, pistachio and etc into different kinds of toffees and sweets.

**Procedures:** This machine is equipped with an inverter and can inject into products between 10 to 400 kg/h. In order to do warm injection into products, machine has equipped with water heater, double jacketed tank and circulating water pump. Machine is equipped with injection pipe with PTF Teflon cover and its equipment that prevents sugar mass from sticking to it and results in easy move of the materials

##### Machine Specifications:

Dimensions:  
Width: 80 cm  
Height: 240 cm  
Length: 290 cm.







● **دستگاه شربت ساز توزینی اتوماتیک MY 912**

این دستگاه قادر است برای هر بیچ، مقدار مشخص مواد اولیه را بطور اتوماتیک وزن کرده، مخلوط و پخت اولیه را انجام دهد. این دستگاه با سیستم PLC قادر است تعداد متنوعی فرمول را در حافظه خود نگه داشته و با انتخاب هر فرمول، به طور اتوماتیک شربت مورد نیاز را با درجه پخت مشخص شده آماده

● **Automatic Weighing & Dissolving Machine MY 912**

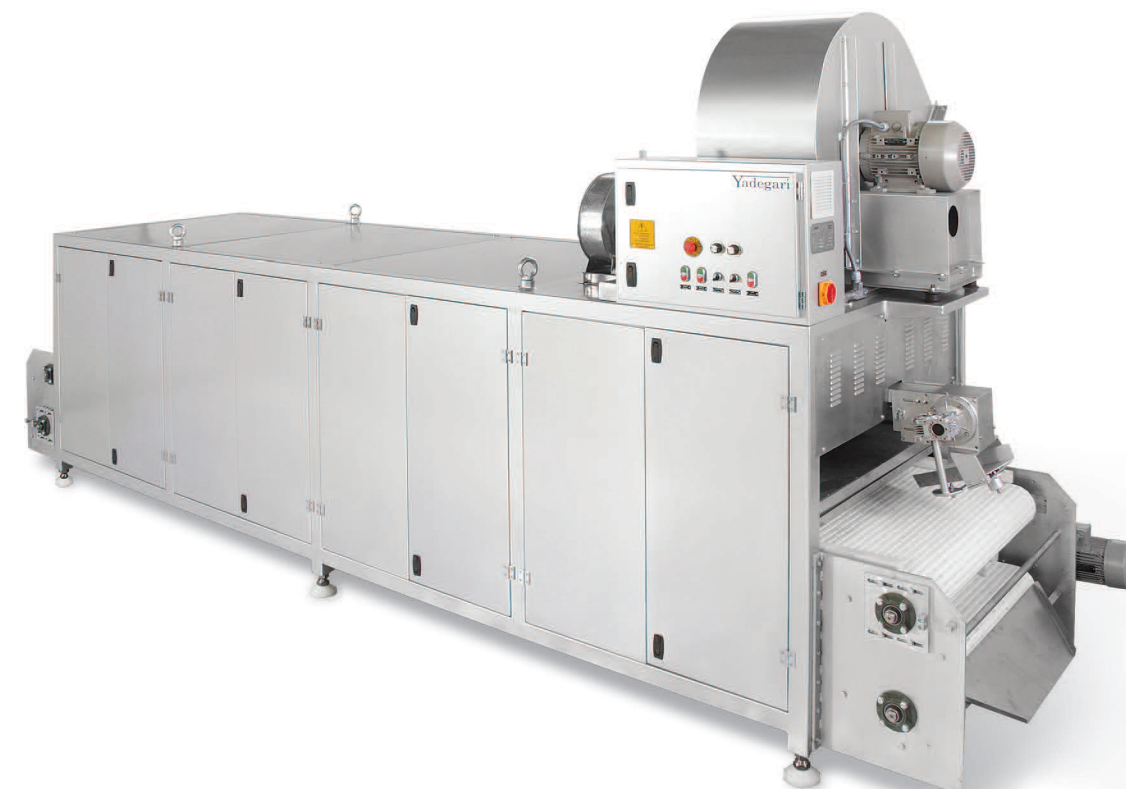
This machine is equipped with PLC control and Load Cell. The machine is for weighing the material automatically for each batch and it is able to maintain various formulas in its memory with PLC system.

● **تونل خشک کن آبنبات با هوای محیط MY 2005 B**

این دستگاه برای اتصال مستقیم به ماشین فرمینگ آبنبات طراحی شده است در این ماشین مقادیر زیادی از آبنباتهای مغزدار یا بن بن بر روی نوار نقاله توزیع می شود و با هوای محیط که توسط فن دمنده روی ماشین نصب شده و بر روی نوار بوسیله شبکه های مختلف هوا دهی شده و محصول خشک می گردد و جنس نوارها از پلی آمید می باشد و کاملاً قابل شستشو هستند. تسمه نقاله ها در عرض ۱ متر و طول ۵.۵ متر و در دو طبقه و سه طبقه مستقل بوده و هر کدام به تنهایی قابل کنترل با اینورتر می باشد و از این ماشین اگر از سیستم فرمینگهایی که ظرفیت بالایی دارند و از بازوی پخش محصول روی نوار نقاله دار استفاده شود باید از نوع ۳ طبقه باشد و برای فرمینگهایی که ظرفیت پائینی دارند و نیروی نقاله باریک را می توان از فرمینگ گرفت. در دو طبقه نقاله ۱ متر و یک طبقه باریک نیز نقاله عرض ۱۰ سانتی بوده ولی بعلت باریک بودن طبقه سوم از ظرفیت کمتری برخوردار است.

● **cooling tunnel by ambient air MY 2005 B**

This machine is designed for direct connection to candy forming machine. in this machine center filled candies or bon bon is are given to the conveyor. and by ambient air that is blown by fan on the machine with channels of cooling product can be cooled. used materials in belt is polyamide and is easily washable. conveyor with the width of 1 meter and 5.5 meters in 2 or 3 stratum are set on the machine and each of them are easily controllable by inverter and forming machines that capacity of production is high, machine has 3 stratum and for low capacity it has







● دستگاه پخت مداوم تحت خلا (پخت آبنبات) MY 910  
این دستگاه قادر است پس از آماده شدن شربت آبنبات توسط  
دستگاه پیش پخت آنرا به دمای مورد نظر جهت تولید آبنبات  
برساند این سیستم بطور مداوم و تحت خلا با سیستم

● Continuous Vacuum Cooker (For Hard  
Candy) MY 910

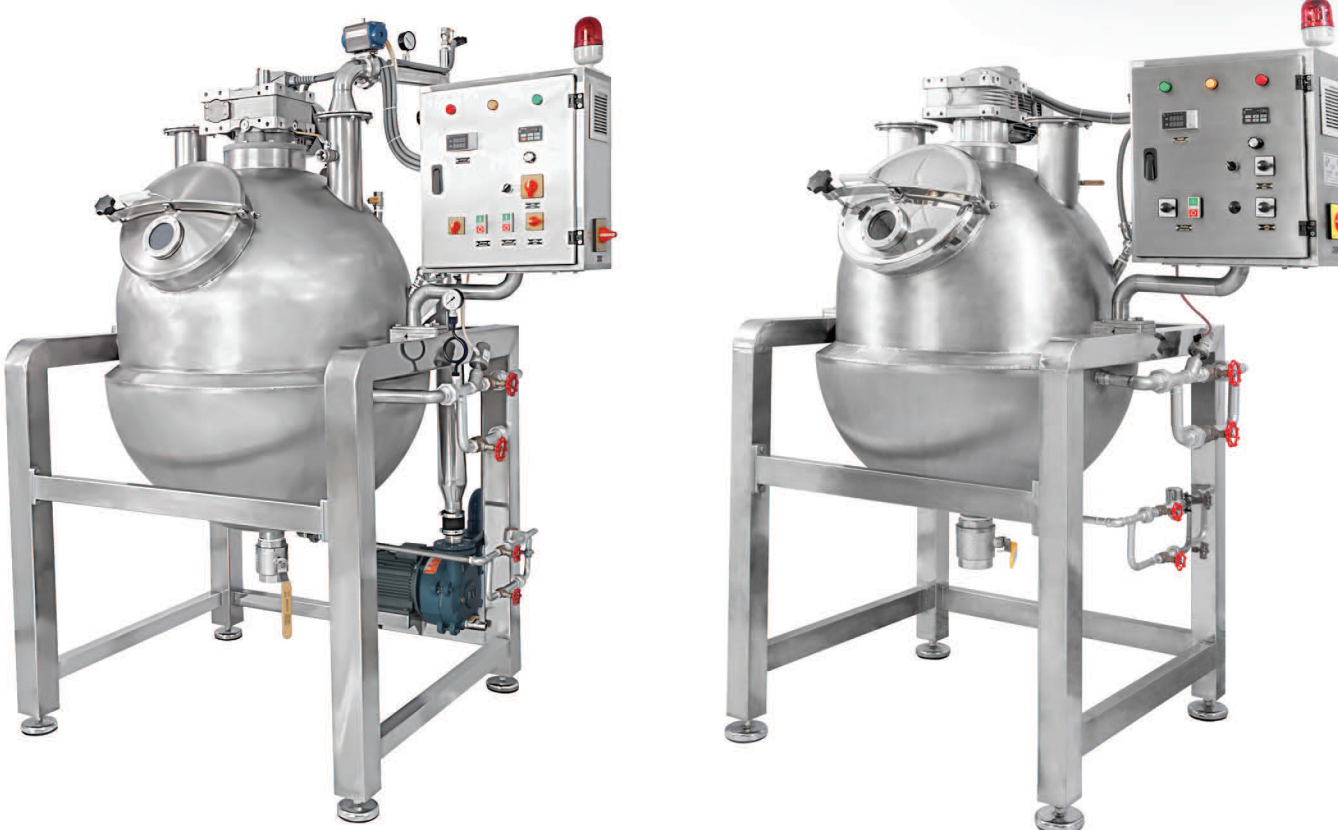
The machine works automatically, continuously with  
vacuum system.

Facilities

- Easy To Use
- Durable Structure
- Easy to Clean
- For Cooking All Kinds of Candies
- With the Cooking Ability in High Temperature
- Flexible Cooking Temperature
- Vacuum and Batch Weight of Product Are Controllable
- Capacity: approx 550 -650 kg/h

قابلیت ها :

- عملکرد آسان
- ساختاری محکم (ساخته شده از استنلس استیل)
- سهولت در تمیز کردن دستگاه
- مناسب برای پخت انواع آبنبات
- قابلیت فوق العاده برای پخت در حرارت های بالا
- سهولت در تنظیم درجه حرارت
- سهولت در تنظیم خلا و میزان دلخواه هر بیج از محصول
- میزان تولید حدود ۵۵۰ تا ۶۵۰ کیلوگرم در ساعت



● بیج کوکر (دستگاه پخت) MY 911

این دستگاه جهت پخت انواع تافی، کارامل، ژله، مارمالاد، شربت  
ها و انواع مغزی ها برای آب نبات و آدامس استفاده می شود.

● Batch Cooker MY 911

Batch cooker is for cooking different kinds of  
toffees, Caramels, Chewy Candies, Jellies, Marmalade  
and any kinds of syrups for fillings.





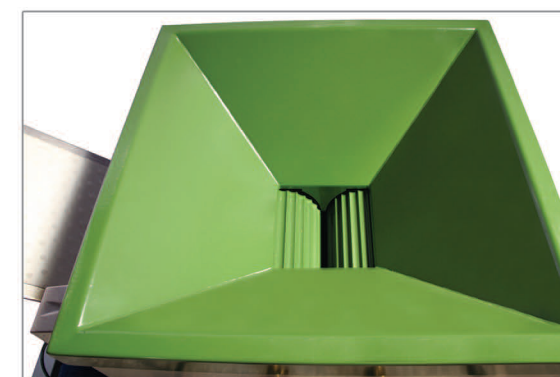


### ● دستگاه شیتتر با برش MY 2027

این ماشین جهت برش خمیر تافی جویدنی بعد از پولینگ طراحی شده است و می تواند خمیر تافی را با ضخامت ۴ سانت و عرض ۲۵ سانت در طولهای مختلف برش داده و داخل سینی های ذخیره قرار گرفته تا به گرمخانه تافی هدایت شود.

### ● Sheeter with cutting MY 2027

This machine is designed for cutting toffee dough after pulling system and it can cut toffee dough with thickness of 4cm and width of 25cm in different shapes and saves in the trays.



### ● دستگاه شیتتر MY2017

این ماشین راه حل مناسبی برای تغذیه بچرولر با لایه هایی از خمیر آبنبات و تافی می باشد. این دستگاه در اغلب موارد به دستگاه بچرولر متصل می گردد و برای تولید محصولاتی از قبیل آبنباتهای مغزدار، بن بن، تافی، کارامل و غیره استفاده می شود.

### ● Sheeter MY2017

This machine is the right solution to lad batch rollers with layers of candy and toffee dough. It is primarily used in connection with batch rollers to produce products such as hard filled candies, bon bon, caramel and etc.

Dimensions:  
 Width: 90 cm  
 Height: 75 cm  
 Length: 88 cm





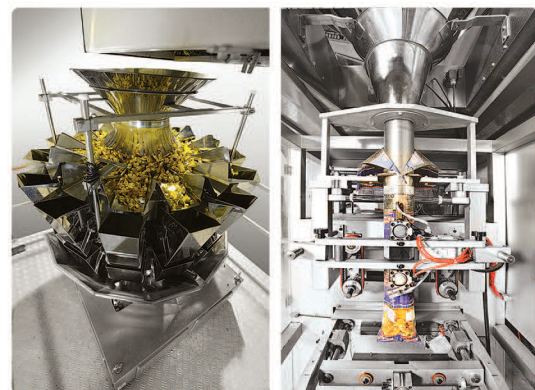


● **دستگاه بسته بندی مدل MY 2222**

دارای PID, PLC کنترل و رله های SSR  
تنظیم سلفون دیجیتال  
حداکثر سرعت: ۷۰ بسته در دقیقه  
حداکثر وزن بسته: ۱۲۰ گرم  
مناسب جهت بسته بندی:  
شکلات، آبنبات، تافی، اسنک، حبوبات، خشکبار، ...

● **Packing machine model MY2222**

Equipped with PLC, PID control, SSR relays  
Digital paper adjustment  
Maximum speed: 70 bags/min  
Maximum weight: 1200 gr  
Suitable for packing : chocolate, toffee, candy,  
snack, ...  
Ability to work with different kinds of weighers

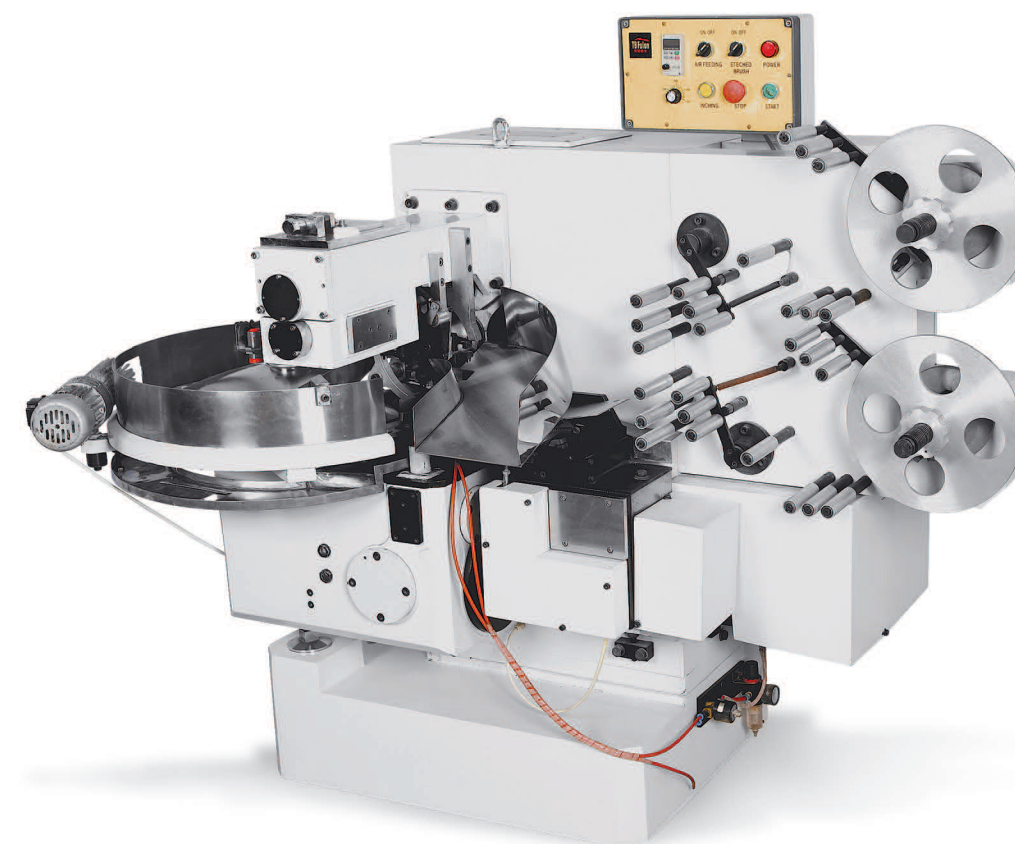


● **بسته بندی دو سرپیچ MY 800**

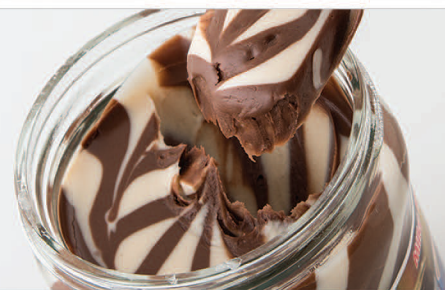
جهت بسته بندی انواع آبنبات های مغزدار، بن بن ها و تافی مغزدار و غیره همراه با جنس کاغذ دولایه یا یک لایه می باشد و بدون وجود محصول به هیچ عنوان بسته بندی صورت نمیگیرد و دستگاه مجهز به سنسور چشمی می باشد و تنظیم سرعت نیز با کنترل دور فرکانس انجام می گیرد.

● **double twist wrapping machine MY 800**

This machine is used for wrapping different kinds of center filled candies, bon bons, ... with one or two layers of packing paper and no products make no function and also it is equipped with photocell color code track and adjusting frequency conversion.







### ● خط کامل عمل آوری شکلات به روش بالمیل MY 2009

دستگاه MY ۲۰۰۹ روشی مناسب برای فرآوری انواع توده های چربی دار از قبیل انواع فرآورده های شکلاتی، کاکائویی و غیره می باشد. سیستم هسته مرکزی آن شامل یک قسمت توزین ( وزن کردن )، مخزن مخلوط کن و یک مرحله سایش به کمک آسیاب میله ای می باشد. تمام قطعات و اجزاء این دستگاه بر طبق آخرین استانداردها ساخته شده اند و از آنجا که اصول طراحی پیمانه ای در آن بکار رفته است، کلیه اجزاء این قابلیت را دارند که به یکدیگر ملحق شوند. بیشتر از صد نوع دستور غذایی را می توان از طریق سیستم کنترل دستگاه در حافظه متمرکز آن ذخیره و نگهداری نمود.

- قابلیت تغییر و سازماندهی بر اساس نیاز مشتری.
- انعطاف پذیری بالا در تولید انواع مختلف توده ها و توسعه آسان به دلیل داشتن اجزاء استاندارد.
- نصب آسان و سریع.
- فرایند تولید آسان برای محصولات دارای رسوبات جامد فراوان.
- انرژی اولیه یکنواخت در کل فرایند تولید محصول بدلیل وجود سیستم شکاف حلقوی آسیاب گلوله ای.
- سرمایش موثر و کنترل دقیق دما بدلیل وجود سطوح وسیع تبادل گرما.
- حداقل پسماندهای محصول هنگام تغییر دستور غذایی بدلیل شکل بندی منسجم اجزاء.

### ● Chocolate Full Processing Line(ball mill) MY 2009

The chocolate kitchen is the best way to produce a wide variety of fat masses such as chocolate, cocoa and etc. The core system consists of a weighing and mixing tank and an efficient grinding stage with the bead mill. All elements are standardized and can be combined, thanks to the modular design principle applied. Up to 100 recipes can be saved in a centralized location via the control system.

- It can be tailored to individual customer needs;
- Top flexibility in processing a wide variety of masses and easy to expand thanks to standardized elements;
- Fast and easy installation;
- Products with solids that sediment is easy to process;
- Uniform introduction of energy into the entire product stream ensured by the ring gap system of the bead mill;
- Efficient cooling and accurate temperature control, thanks to large heat exchange surface;
- Minimized product residues when recipes are changed, thanks to compact configuration of the elements.



Type	Filling	Ball mill	Throughput	Length (mm)	Width (mm)	Height (mm)
MY2009	manual	M 500	400 Kg/h /Fineness 20 micron 600 Kg/h /Fineness 60 micron	5500	2500	2850





### ● دستگاه درازه MY2014

این دستگاه مجهز به سیستم PLC و مانیتورینگ بوده و اپراتور به سادگی می تواند به دو صورت دستی و اتوماتیک به دلخواه حرکت دستگاه را کنترل نماید. دستگاه مجهز به تسمه نقاله از جنس پلی آمید کاملاً غذایی سوندی می باشد و کاملاً محکم و از جنس مرغوب می باشد که آسیب های احتمالی برای محصولات را کاهش می دهد. این دستگاه می تواند با توجه به نوع محصول به تسمه نقاله های مختلف پلاستیکی و استیل مجهز شود. نازل های ریزش شکلات، مجهز به تمیز کننده نازل می باشد که از گرفتگی نازل ها به طور اتومات جلوگیری به عمل می آورد.

اتتهای غلطک در پایان تغذیه ماشین برای تخلیه مواد با چرخش برعکس، مواد را تخلیه می نماید. دستگاه مجهز به کنترل دور موتور (اینورتر) بوده که سرعت دستگاه برای محصولات مختلف قابل کنترل بوده و در هنگام عمل آوری محصول به هیچ عنوان از دست استفاده نمی شود و کاملاً اتوماتیک محصول مورد نظر شما را تهیه می کند.

مشخصات: این دستگاه جهت روکش دادن شکلات روی انواع خشکبار از قبیل کشمش، فندق، پسته، نخود بوداده، بیسکویت، ویفر و غیره می باشد.



### ● Coating Cabin MY2014

This machine is equipped with PLC and monitoring system and operator can control machine manually or automatically. It is also equipped with Swedish alimentary polyamide conveyor belt which is very strong and with high quality and reduces likely damages to the products. This machine can be equipped with different steel or plastic conveyor belt depending on the product. Chocolate dropping nuzzles are equipped with nuzzle cleaner which automatically prevents nuzzles from clogging.

At the end of machine feeding process, the products are discharged by inverse rotation of the end of roller. This machine is equipped with inverter which makes it possible to control the speed of the machine for different products. The products are produced automatically without the interference in the production process.

This machine is used to coat different dried fruits such as raisin, hazelnut, pistachio, scorched chickpea, biscuit, wafer and etc with chocolate.

#### Machine Specifications:

Dimensions:

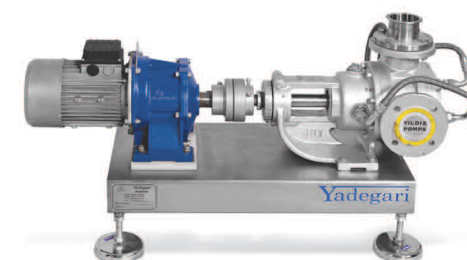
Width: 150 cm

Height: 275 cm

Length: 210cm



دستگاه انتقال شکلات  
Chocolate Transfer Pump



دیگ درازه MY 2015

دستگاه جهت پرداخت نهایی محصولات درازه ای می باشد.



### ● مخزن ذخیره شکلات MY2019

مخزن دارای سه جداره می باشد. آب گرم، مابین جداره داخل و دوم بوسیله المنت و پمپ آب در جریان می باشد و ما بین جداره دوم و بیرون عایق بوده که از هدر رفتن دمای شکلات و مصرف برق جلوگیری می نماید. دستگاه دارای همزن می باشد که شکلات را به آرامی به صورت عمودی به حرکت در می آورد.

دستگاه دارای تابلو برق کامل بوده و مجهز به پمپ انتقال شکلات، تنظیم دمای آب و شکلات می باشد و میکسر روی آن نصب و با ظرفیت های مختلف قابل ساخت می باشد.

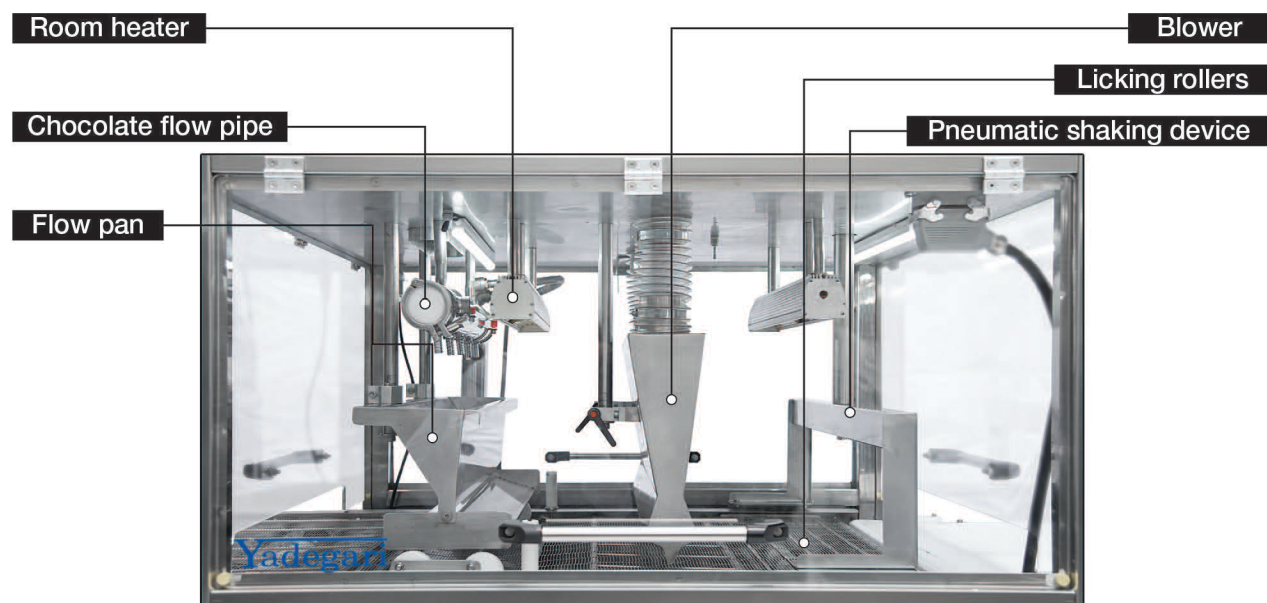
### ● Chocolate Storage Tank MY2019

Chocolate tank is three jacketed. Hot water is flowing between inside and second jacket by water pump and element. Between second and outside jacket has insulated to prevent wasting chocolate temperature and electricity consumption. This unit is equipped with stirrer which results in slow vertical move of chocolate.

This unit has a perfect control panel and is equipped with chocolate transfer pump and chocolate and water temperature regulator and a mixer is installed on it and can be made for different capacities.







#### ● دستگاه اینروبر و تونل خنک کننده MY37

در جهان امروزی انعطاف پذیری به معنای همه چیز می باشد به همین دلیل است که ما همه ی نیاز های شما را به طور خیلی مناسبی تامین میکنیم . به دلیل اینکه ما انعطاف پذیری بهینه ای را در رینج محصولات شما پیشنهاد میدهیم . شما هر محصولی که برای خود به طور مخصوص در نظر گرفته اید ما روکش دادن به همان محصول را نیز در کار خود در نظر گرفته ایم . این ماشین با درایو های فرکانسی مختلف و چرخه آب مستقل و کانال مخصوص دقیق و یک طراحی ویبراتور بینظیر ما مقدار انعطاف پذیری درستی را برای محصولات شما پیشنهاد میکنیم.



#### ● Enrobing & Cooling tunnels MY37

In todays world flexibility means everything.

That is why we will satisfy all your needs, because we offer optimum flexibility for your production range.

Whatever products you are specialized in, we are specialized in enrobing them.

This machine is available with various frequency drives, independent water circuit, special precision blower nozzles and a very unique vibrator design, we offer the right amount of flexibility for your product.







### ● دستگاه تمپرینگ

ماشین تمپرینگ ایده آل برای مقادیر کم قالبگیری و رنگ آمیزی و روکش شکلات و نگهداری شکلات تمپر شده. تمام استیل بوده و متشکل از موتور و گیربکس و لوازم برق اروپایی و مجهز به واحد کنترل دما با ترموستات دیجیتال می باشد. مناسب برای تولیدکنندگان شکلات، قنادی ها، کافی شاپ ها و بستنی فروشی ها می باشد.  
 ابعاد: طول ۵۴۰ میلیمتر، عرض ۶۰۰ میلیمتر، ارتفاع ۵۸۰ میلیمتر



### ● Tempering Machine

Moulding and tempering system ideal for small quantities of moulding, coloring or dipping in chocolate. with 12kg capacity, stainless steel, motor, gearbox and all electrical devices are European with a digital thermostat. Suitable for chocolateries, patisseries, cafeterias and ice cream parlours.  
 Dimension: L:540mm, W:600mm, H:580mm

### ● دستگاه تمپرینگ

ایده آل برای تولیدکنندگان شکلات، قنادی ها، کافی شاپ ها و بستنی فروشی ها. اتصال تک فاز ۷۲۲۰ در صورت تقاضا. ایده ای نو در طرح و در نتیجه مصرف انرژی کمتر این دستگاه جدید دارای کنترل پنل دیجیتالی و دارای هزینه های بسیار پایین برای اجرا می باشد. دارای پدال برای کنترل جریان شکلات و میز ویبره بوده و برای کاربردهای coating این دستگاه امکان نصب شدن به پوشش های شکلاتی را دارد و همچنین امکان قالبگیری با استفاده از یک نازل شکلات صورت میگیرد



### ● Tempering system

Ideal for chocolateries, patisseries, cafeterias and ice cream parlours. 220 V single phase connection available on request. New construction concepts resulting in lower energy consumption. New version with digital control panel. Very versatile with low running costs. Volumetric dispenser with pedal to control the flow of chocolate. Low voltage heated vibrating table. For coating applications this machine can be fitted with Truffle coating belt as well as permitting moulding by means of a chocolate injection plate.



### ● مدل MY22 ظرفیت 12kg

ابعاد: طول ۵۴۰ میلیمتر  
 عرض ۶۰۰ میلیمتر  
 ارتفاع ۵۸۰ میلیمتر



### ● مدل MY24 ظرفیت 25kg

ابعاد: طول ۹۰۰ میلیمتر  
 عرض ۶۰۰ میلیمتر  
 ارتفاع ۶۷۰ میلیمتر



### ● مدل MY23 ظرفیت 15kg

ابعاد: طول ۵۴۲ میلیمتر  
 عرض ۱۲۰۰ میلیمتر  
 ارتفاع ۱۴۵۰ میلیمتر



### ● مدل MY18 ظرفیت 50kg

شکلات در ۱۵ دقیقه



### ● مدل MY25 ظرفیت 24kg

شکلات در ۱۵ دقیقه





#### • Enrober & Decorating & Cooling Tunnel MY34

اینروبر و دکراتور و تونل خنک‌کننده MY34  
 Designed to coat chocolate and cool coated and moulded products using special air diffuser positioned over the whole length of the cold chamber. the production speed ranges from 30 to 200 cm/min. the coating section can be easily removed and washed. The tunnel 400/1000 has a completely integrated coating section which can be easily removed and washed. The machine was designed to allow working with more than one tempering machine, which can be swapped over upon changing the colour of the coating.



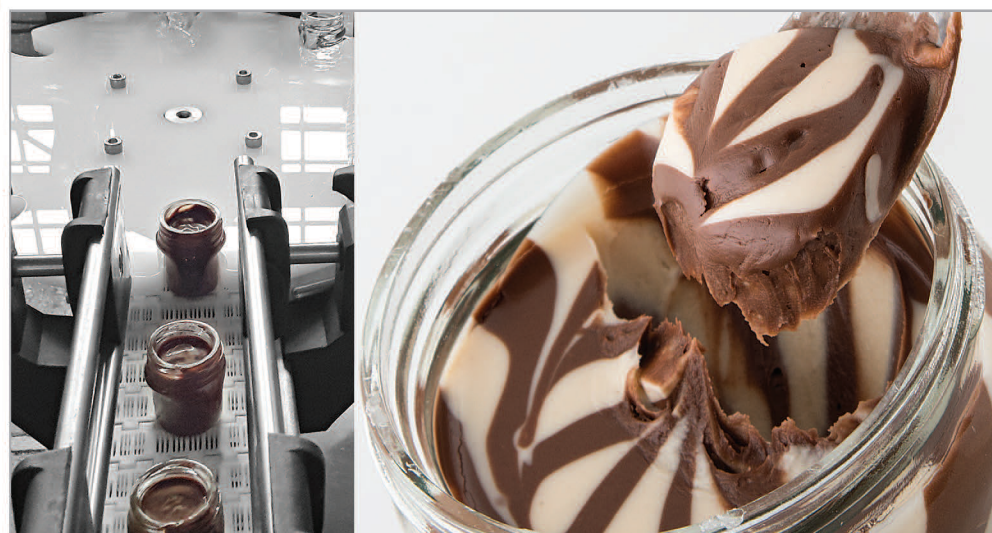
#### • Enrober & Tempering & Cooling Tunnel MY35

#### • اینروبر ، تمپرینگ و تونل خنک‌کننده MY35

طراحی شده است برای روکش دادن شکلات به انواع محصولات که با استفاده از کانال پخش کننده هوا که روی کل مسیر تونل سردکننده تعبیه شده است و این سرعت تولید در محدوده ۳۰ تا ۲۰۰ سانتی متر در دقیقه است. بخش پوشش می تواند به راحتی حذف و شستشو شوند. تونل ۴۰۰/۱۰۰۰ دارای یک بخش پوشش به طور کامل یکپارچه است که می تواند به راحتی حذف و شستشو شوند. و دستگاه طوری طراحی شده است که اجازه ی نصب دو دستگاه تمپرینگ یا بیشتر را جهت تغییر رنگ پوشش شکلات می دهد.







#### ● Filling glass MY 42

The machine is equipped with PLC and monitor and rows of glass is now equipped with a synchronous rotation is Deposit.

The ability to fill a variety of devices breakfast Chocolate and similar products for both color and monochrome colors.

This machine is capable of filling small slice of chocolate with hazelnuts, almonds and so on.



#### ● پرکن لیوان MY 42

این دستگاه مجهز به PLC و مانیتور و ردیف کن لیوان می باشد و مجهز به سیستم چرخش همزمان با دیازیت می باشد.

توانایی دستگاه جهت پرکردن انواع شکلات صبحانه و محصولات مشابه به صورت دو رنگ و تک رنگ را دارد.

این دستگاه توانایی پر کردن شکلات همراه با خلال های ریز فندق، بادام و غیره را دارد.

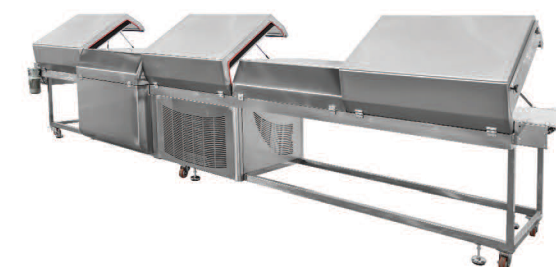


#### ● Freezing Tunnel MY36

- Totally AISI stainless structure – caps insulating material printed
- Conveyor belt made of food-compatible polyurethane non – deformable – table take off as driving terminal
- Self – centred rollers to adjust conveyors belts direction – automatic deformable
- Self-centred rollers to adjust conveyors belt s direction – Automatic defrosting system hot gas
- Cooling with ring air ventilation – Refrigerating unit whit air cooling system
- Belt width mm 250/320/400
- Refrigerating length from mt 4 to mt 12

#### ● تونل خنک کننده MY36

- ساختار کامل دستگاه از جنس استیل ۳۰۴ بوده جهت روکش دادن شکلات به انواع محصولات
- کانوایر دستگاه از جنس کاملاً فود گرید بوده و ضدچروک می باشد.
- غلطک نیرودهنده به طور مستقیم به تسمه کانوایر نصب است.
- سیستم دیفر است پکیج هوا ساز اتوماتیک می باشد.
- مجهز به پک کامل سیستم تهویه هوای سرد می باشد.
- عرض تسمه ۲۵ سانتی متر تا ۱۰۰ میلی متر می باشد.
- طول تونل خنک کننده از ۴ متر الی ۱۲ متر طبق سفارش می باشد.







New

in the future

### ● دستگاه دپازیتور مدل MY208

دستگاه دپازیتور جهت شکلات مغز دار و بدون مغز ماشین سازی یادگاری مدل جدیدی از دپازیتورهای خود را با عنوان ماشین دپازیتور مدل MY208 ارائه نموده است. که بر پایه پمپ های دنده ای کوچک بنا شده و این سیستم تلفیقی از پمپ های هیدرولیک می باشد که دارای وظیفه و کارهای سنگین بوده و با سرعت بالا برای محصولاتی طراحی شده است که نیاز به دپازیت های کوچک و دقیق و همچنین غلیظ دارد. این سیستم کاملا CNC بوده و دستگاه مجهز به سروموتورهای دقیق جهت دپازیت و حرکت نوار و بالا و پائین آمدن هد دستگاه است.

ابعاد: طول ۱۶۵۰ میلیمتر، عرض ۱۳۵۰ میلیمتر، ارتفاع ۲۰۰۰ میلیمتر

### ● Depositor system Model MY208

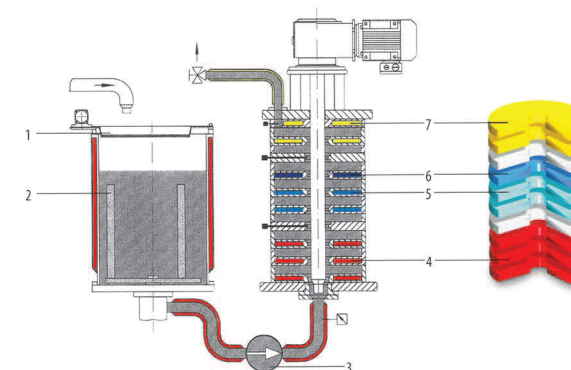
Depositor system for one shot and shell chocolates  
 It is made according to the demands of our customers and a new model of the depositor is presented by the model of MY208. It is designed based on the small gear pumps and it is a combination of hydraulic pumps for heavy tasks with high speed suitable for the products that need small deposits with high accuracy density. This system is fully CNC and equipped with accurate servomotors in order to deposit and belt movement.  
 Dimension: L: 1650mm, W:1350mm, H:2000mm

### ● دستگاه ویبراتور MY 210

این ماشین از نسل جدید ترکیب میز و نوار ویبراتور بوده و دستگاه مجهز به اینورتر بوده که با فرکانس، مقدار لرزش قالب ها قابل تنظیم می باشد. در نتیجه ویبره محصولات نسبت به راه های دیگر بسیار کارآمد می باشد. ویبراتور دارای کاور می باشد که از صدای اضافی جلوگیری میکند. در صورت تمیزکاری کاور بالا آمده و تمیزکاری به دستگاه به راحتی صورت میگیرد.

### ● Vibrator MY 210

This is a new generation of mixture of vibration tapes and tables. This machine is equipped with inverter that with frequency, amount of vibration is adjustable. In conclusion product's vibrating is more functional than other ways. Vibrator has a cover that prevents noise. The way of cleaning this machine is in a way that, the cover will be opened and you can clean the machine easily.



### ● دستگاه تمپرینگ مدل MY28

این دستگاه در ساختار بسیار زیبا و مجهز به غربال و ویبراتور شکلات، مخزن نگهداری مواد با سطح کنترل، پمپ تغذیه قابل تنظیم شکلات با سطح کریستال زدایی می باشد. تمامی قسمت های این سیستم دارای نصب بسیار آسان بوده و تنها به یک مخزن تغذیه شکلات نیاز دارد. این دستگاه بعنوان سیستمی کامل و متحرک طراحی شده است و دارای قابلیت جابجایی می باشد.

ابعاد: طول ۱۷۰۰ میلیمتر، عرض ۱۱۰۰ میلیمتر، ارتفاع ۱۹۰۰ میلیمتر  
 ظرفیت: ۷۰۰ کیلوگرم  
 فهرست

- ۱- غربال ویبره
- ۲- مخزن تغذیه شکلات
- ۳- پمپ شکلات
- ۴- سطح کریستال زدایی
- ۵- سطح خنک کن
- ۶- سطح بلوره سازی
- ۷- سطح گرم کن مجدد برای ذوب کردن کریستال های ناپایدار

### ● Tempering system model MY28

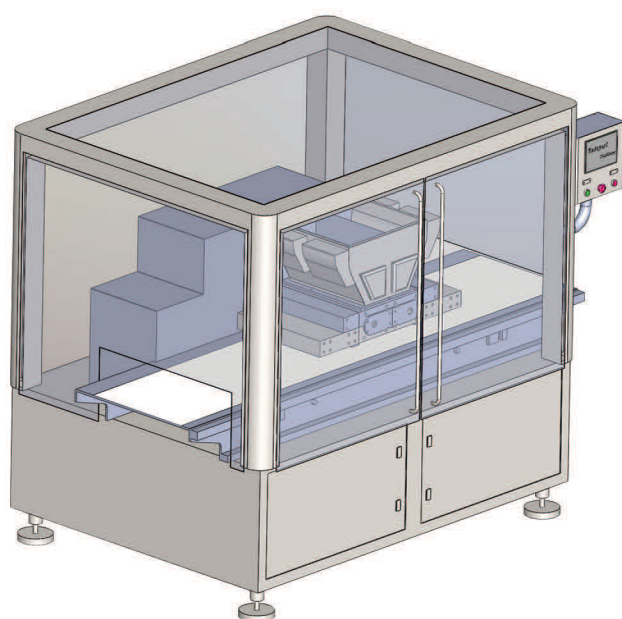
It is compact in structure and equipped with chocolate vibrating sieve, material storage tank with level control, adjustable chocolate feed pump, a decrystallisation stage. All making for a simple installation phase. Only one chocolate feed line is necessary from the storage tank. The machine is available as a mobile unit for smaller outputs as well.

Dimension: L:1340mm, W:960mm, H:1900mm

Capacity: 600kg

Legend

- 1-vibrating sieve
- 2-chocolate feed hopper
- 3-chocolate pump
- 4-de-crystallization stage
- 5-cooling stage
- 6-crystallization stage
- 7-re-heating stage for melting unstable crystals







### ● The laboratory ball mill refining machine MY 50

This machine is available in two different sizes with capacities of 25k and 50k in each batch. This machine is equipped with an innovative system for production all kind of chocolates, compound chocolate and real chocolate and cream starting from raw materials (sugar, cocoa, cocoa butter, hazelnut pastes etc). This machine has chocolate preparation tank that can charge the raw material manually into the tank and after the first mixture it will be injected into the ball mill tank and the time that evacuation tank is being prepared, automatically the raw material is taken from ball mill again and transfers it into the storage tank and this circle will be repeated for many times that in this method 100% of the product will be passed through the balls of ball mill for several times and product reaches to the desired refining.

### ● دستگاه بال میل آزمایشگاهی MY 50

این ماشین در دو سایز با ظرفیت های ۲۵ کیلو و ۵۰ کیلو در هر بچ می باشد  
 این دستگاه از یک سیستم نو آورانه برای تولید انواع شکلاتهای real و compound یا همان مرکب و کرم از مواد خام، شکر، کاکائو، کره کاکائو و یا همان روغن جانشین کاکائو خمیر فندق و غیره استفاده می کنند.  
 این دستگاه دارای مخزن آماده ساز بوده و مواد اولیه به صورت دستی به مخزن آماده ساز، شارژ میشود و بعد از میکس اولیه به مخزن بال میل تزریق میشود و به صورت اتوماتیک زمانی که مخزن تخلیه ساز آماده شد مجددا مواد را از بال میل گرفته میشود و به مخزن ذخیره انتقال داده میشود و این چرخه چندین بار تکرار میشود که در این روش صددرصد محصول چندین بار از داخل ساچمه های بال میل عبور کرده و محصول صددرصد به ریفاینینگ دلخواه میرسد



New in the future



### ● دستگاه دکور زن MY 45

ماشین های دکور زن مختلف  
 کل سیستم این ماشین به طور کامپیوتری کنترل میشود.  
 سرو موتور ها این اجازه را به این دستگاه میدهند تا تمامی تنظیمات طی پروسه تولید به راحتی قابل اجرا باشند.  
 اول الگوی دکور انتخاب میشود و سپس محصول به شکل خواسته شده دکور داده میشود.  
 دارای دستگاه های زیادی برای دکور دادن سطح محصولات در این ماشین وجود دارد  
 \*صفحه تاج دکور زن برای الگو های نامنظم محصول  
 \* دارای دستگاه های پمپاژ میباشد

### ● Decorating machines MY 45

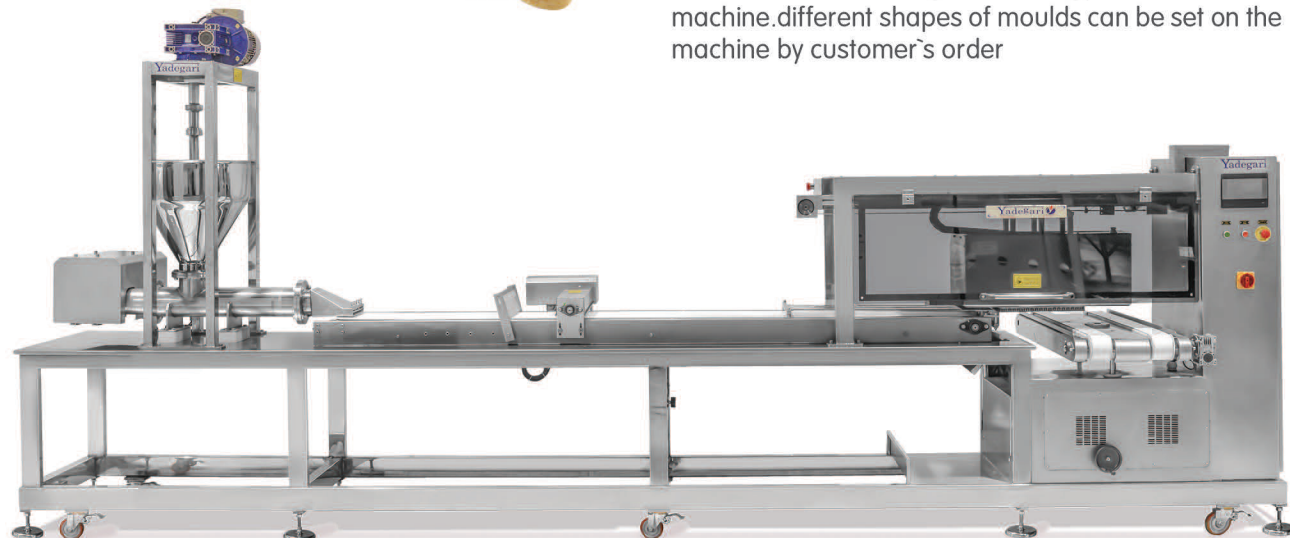
Various decorating machine  
 The computer controlled decorator Servo motors allow all adjustments to be separately regulated during the operation.  
 First a decorating pattern has been selected it is stored and can be retrieved as required a later date.  
 Various devices for products surface decoration.  
 \*Decorator for line patterns.  
 \*Touch decorator for irregular patterns of the products.  
 \*sprinkling devices.





### ● دستگاه اکسترودر و برش اتوماتیک انواع شیرینی MY 25

این دستگاه برای تمامی شیرینی‌های که خمیر ترد دارند طراحی شده است مانند خمیر شیرینی‌های نخودچی که حتما باید قالب زنی شود. این سیستم تمامی کارهای دستی که روی شیرینی نخودچی انجام می‌شود را بصورت اتومات انجام می‌دهد و در ضمن مزیت‌های زیادی نیز نسبت به محصول دستی دارد، از جمله تمامی خمیرهایی که از اکسترودر خارج می‌شود یکدست و همگن شده و ترد می‌باشد. ضخامت کلیه شیرینی‌ها یکدست بوده و قابل تنظیم برای ضخامت‌های مختلف و دلخواه می‌باشد.



### ● Different kinds of cookies extruder and cutter machine MY 25

This machine is designed for all kinds of cookies that they have brittle dough like some traditional cookies that they should be formed by moulds.

All process that is done by hand this machine does them automatically. In this machine thickness is adjustable. All used trays in this machine are 60\*40 cm and trays are filled in 2 rounds. Production speed is controllable and high technology is used in this machine. Different shapes of moulds can be set on the machine by customer's order.



### ● Spiral Freezing tunnel MY 26

There are many cooling tunnels in different models for many types of products.

This cooling tunnel has a main role in cooling enrobed products with chocolate, chocolate moulding and different types of bars that need to be dried steadily and also for some products that need to be two-layered under the tape is to make them producible. These cooling tunnels are having the most capacity, specially for cooling the center of products with cooling system which is flown with cold water from above with fresh air and from a cooling system under the two-layered band, the capacity of machine will be doubled.

Specified temperature control system, which provides constant temperatures at tunnel entrance and tunnel exit regardless how much product passes through the cooling tunnel and the temperature profile automatically adjusts itself to the actual heat load, Resulting in permanent good gloss and long shelf-life.

The formation of unstable beta-crystals due to improper cooling is prevented.



### ● تونل خنک کن اسپیرال (سردخانه) MY 26

تونل‌های خنک‌کننده در مدل‌های مختلف برای انواع محصولات وجود دارند. مهمترین نقش تونل خنک‌کننده این است که برای محصولات روکش‌شده، شکلات‌های قالب‌گیری‌شده و انواع بارها که نیاز به دوجداره بودن زیربند نوار را دارند قابل ساخت می‌باشند استفاده می‌شود. این ماشین‌ها یکی از پرطرفدارترین تونل‌های خنک‌کننده است مخصوصاً برای خنک کردن مرکز محصولات با سیستم خنک‌کننده از بالا با هوای تازه و از خنک‌کننده در زیر باند دوجداره با آب سرد که بر جریان می‌افتد ظرفیت ماشین را دوبرابر می‌کند. در ضمن کنترل دما مشخص شده و دماهای پایدار را در ورودی و خروجی آن صرف نظر از اینکه چقدر محصول از این تونل عبور می‌کند را فراهم می‌سازد و به صورت اتومات دما کنترل می‌گردد که منجر به براق بودن دائمی محصول و عمر طولانی مدت می‌گردد و شکل‌گیری ناپایدار بتا کریستال بخاطر خنک کردن نادرست است که این در این ماشین‌ها این نقص جلوگیری می‌شود.





**● MY 201 A**

**● MY 201 B**

**● پمپ انتقال مواد MY 201**

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

**مشخصات:**

حد اقل	حداکثر	سرعت در دقیقه
۳ گالن	۱۳ گالن	بازگشت تنظیم فشار هوا قابل تغییر است
.....	۴۹ گالن	۱۱ گالن

**توجه:** این اعداد با توجه به استحکام قابل تغییر است. **کاربردهای عمومی:** خمیرها و پرکردنی ها (شامل خمیرهای سفت، پرکردنی های میوه ای بزرگ) رویه های خامه ای کیک یا شیرینی، مر با خامه ها، هر چیزی که از یک ظرف (کیک) شیرینی رد می شود.


**● MY 202 دستگاه توزین سیستم پرکن اتوماتیک انواع سطل**

از ۱۰۰۰ گرم تا ۵۰۰۰ گرم با تلرانس ۱۰ گرم. پر شدن مواد از کف سطل شروع شده و به آرامی همزمان به بالا حرکت می کند و کلیه ی مواد با استنلس استیل در گیر می باشد.

**● 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.


**● 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.


**● 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.

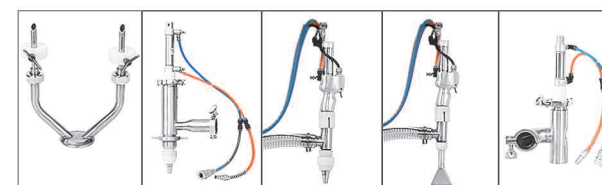
**Advantages:**

- 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.

Minimum	Maximum	Speed
10 ml	530 ml	up to 80 depositis per minute


**● MY20 B**


**● دیپازیتور MY20A**  
دستگاه دیپازیتور MY20 یک دستگاه همه کاره می باشد که می تواند به تنهایی یا به صورت پیوسته با خطوط تولید کار کند و با وجود برخوردار از اندازه کوچک نسبت به دیپازیتورهای بزرگ، کار دیپازیت سراسری را بسیار سریع و با قدرت انجام می دهد. تمام قسمتهایی که با محصول سر و کار دارند را به آسانی می توان جابجا کرد و برای تمیز کردن آن نیازی به استفاده از ابزارهای مخصوص نیست. همچنین این دستگاه مجهز به یک سری لوازم یدکی می باشد. اکنون این دستگاه در مدل های مختلف با خصوصیات استثنائی ساخته می شود. این دستگاه مجهز به بالابر قدرتی می باشد و تغزیه دستگاه را آسانتر می سازد.

**مزایا:**

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

**کاربردها:**

- تزریق مارمالاد، شکلات و خامه در داخل انواع کیک، شیرینی های قیفی، پیراشکی
- دیپازیت انواع دسر ها و مرباجات
- دیپازیت انواع کیک ها، کیک مافین، کیک های میوه ای، خامه ای و غیره
- تزئین انواع کیک ها، دسر ها و شیرینی ها
- پرکردن بسیاری از محصولات غذایی

سرعت	حداکثر	حداقل
۸۰ دیپازیت در هر دقیقه	۵۳۰ میلی لیتر	۱۰ میلی لیتر







● MY200 B

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

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 ویژگیهای منحصر به فرد بسیاری است که تولید کننده را از دیگر رقبای خود متمایز میسازد:

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 بخشهایی 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 تزئین 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

● 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.



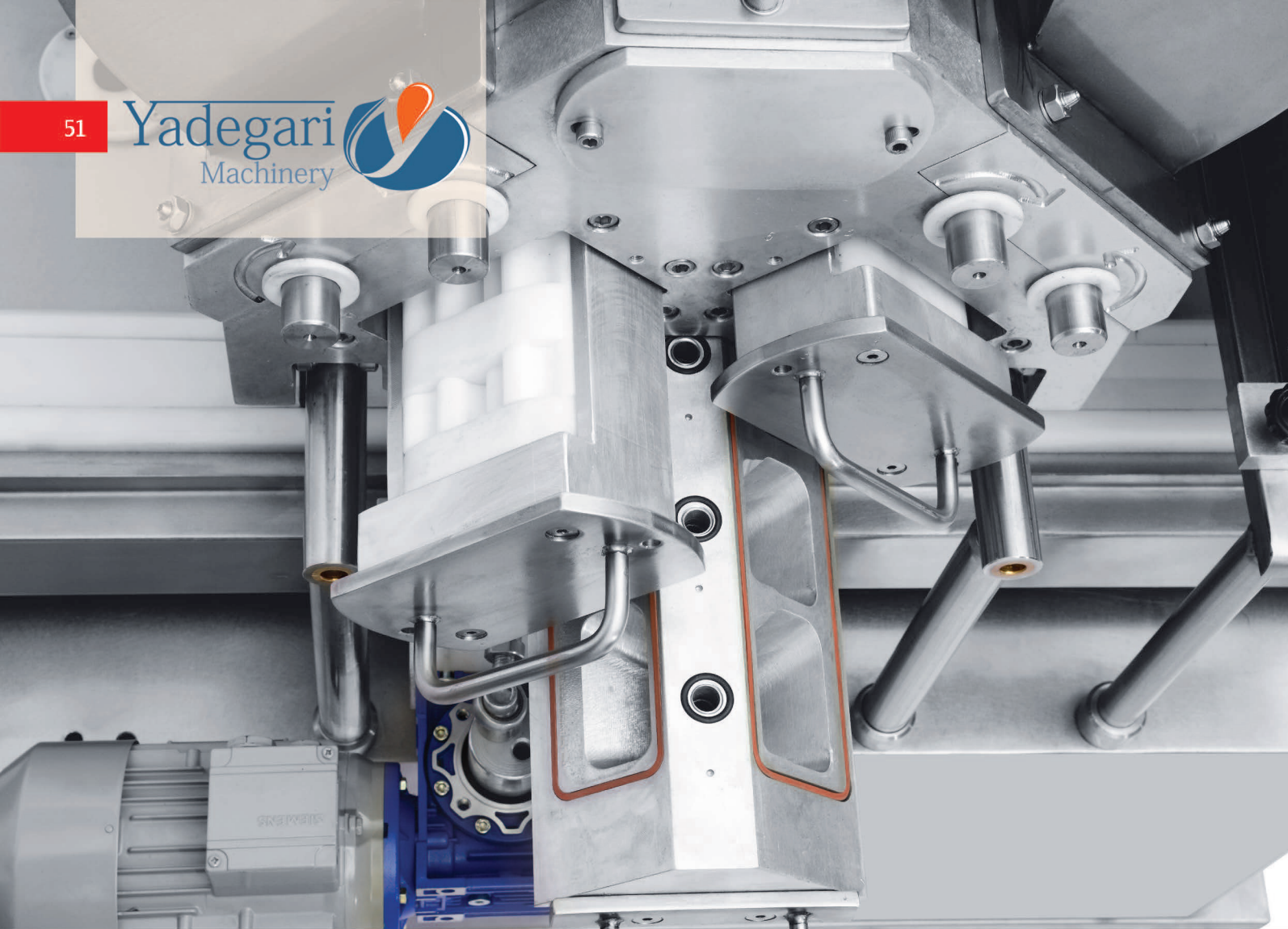
● MY200 A



● MY200 C600

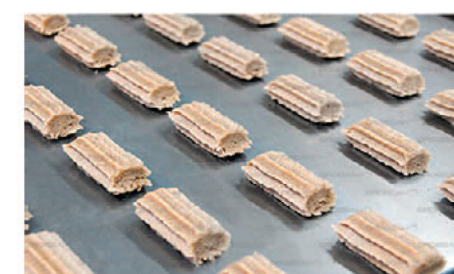
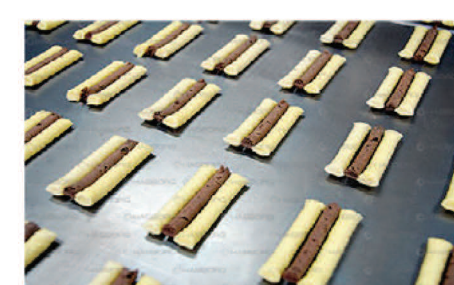






● Dpazytv wire cut and paste extruding machine with a rotating system and diaphragm Model MY4/600

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



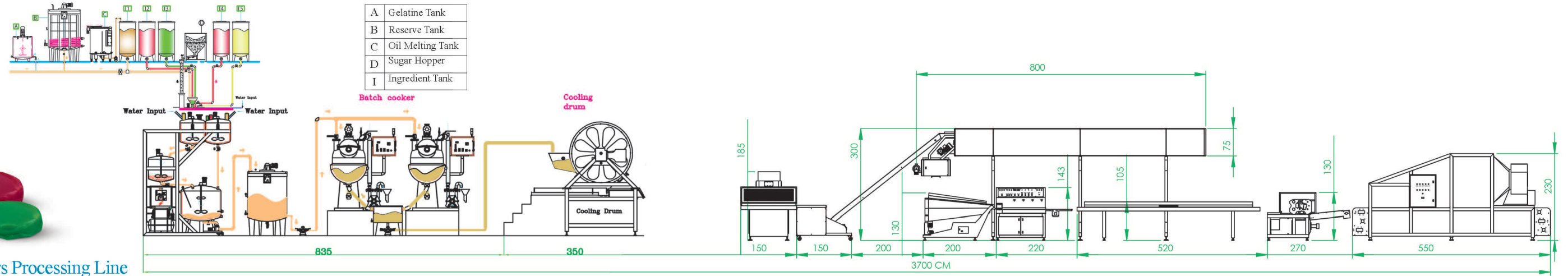
● دستگاه دپازیتور وایرکاتر و اکسترودر با سیستم چرخشی خمیر و برش دیافراگم مدل MY4/600 مشخصات:

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 تزیین 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 دپازیت می نماید و قابلیت تولید محصولات شیرینی و بیسکویت دو رنگ مغزدار و همچنین تزیین روی شیرینی را دارد و تک رنگ و همچنین با تعویض ماسوره های مختلف توانایی تولید بیش از ۳۰ مدل محصول را دارد.

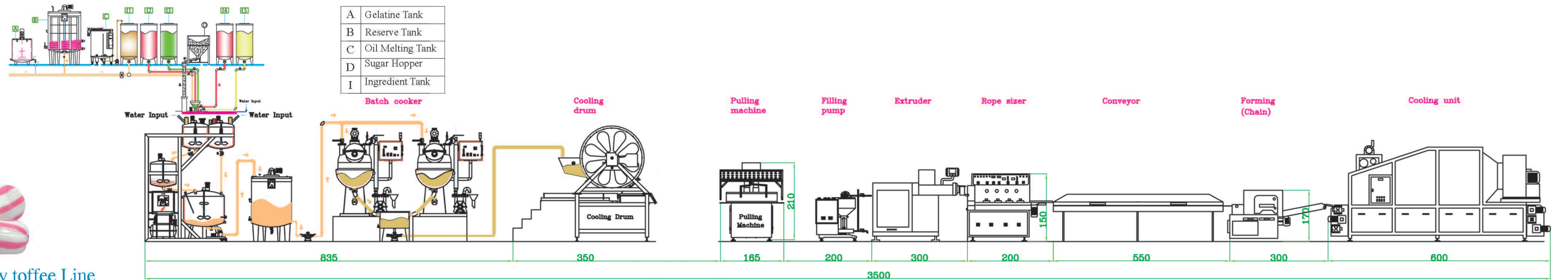




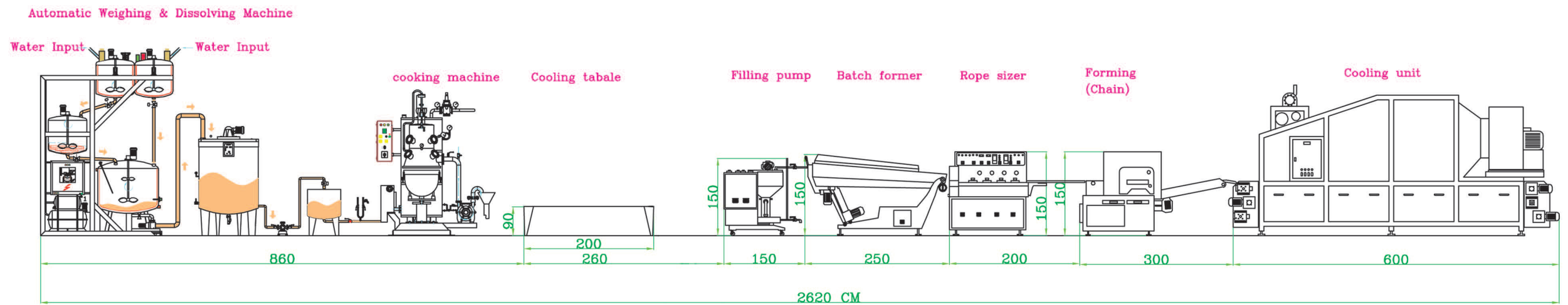
● Toffees & Eclairs Processing Line



● Center - filled Chewy toffee Line



● Center - filled Candy Line FRONT VIEW



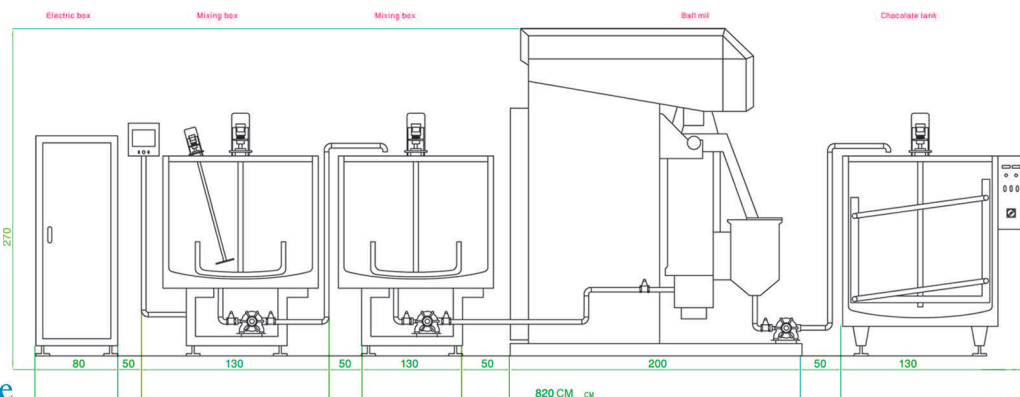


# ONE-SHOT MOULDING-LINES

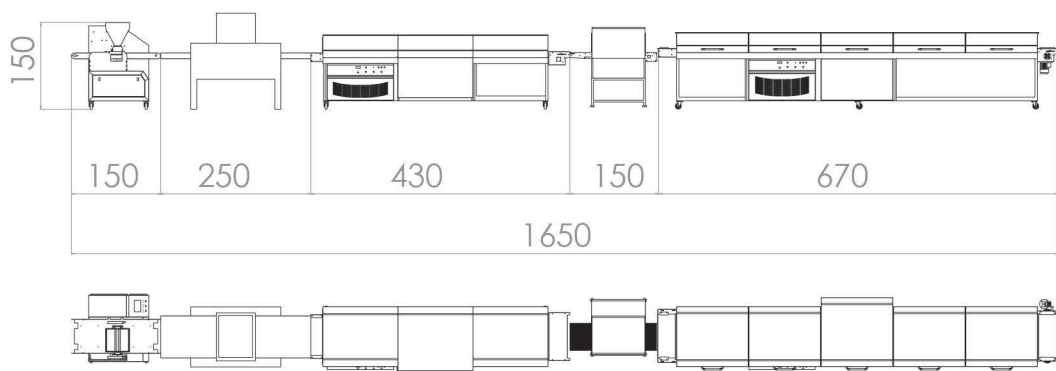
Designing and Manufacturing Food Machineries and Chocolate and Sweet Production Lines



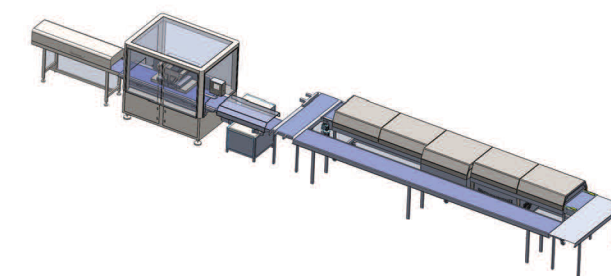
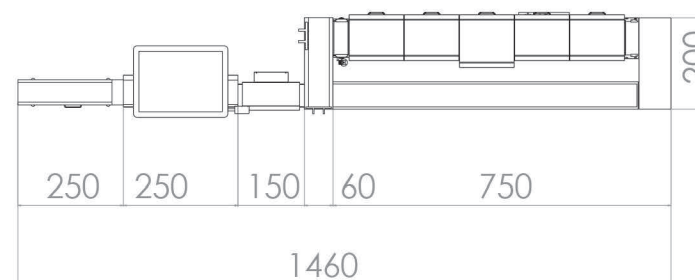
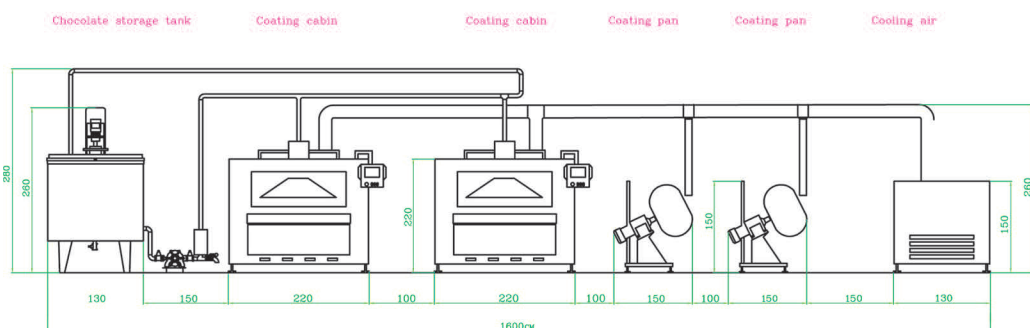
Chocolate Processing Line



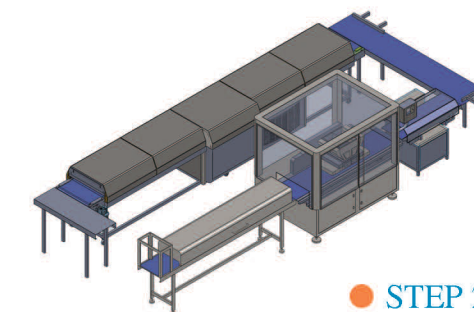
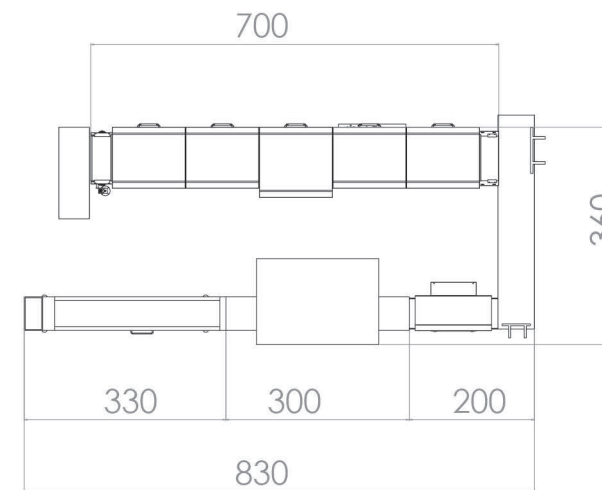
Forming



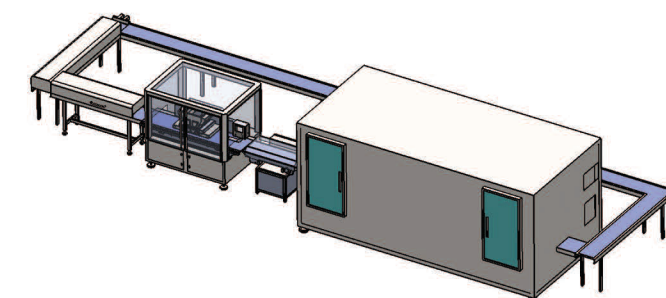
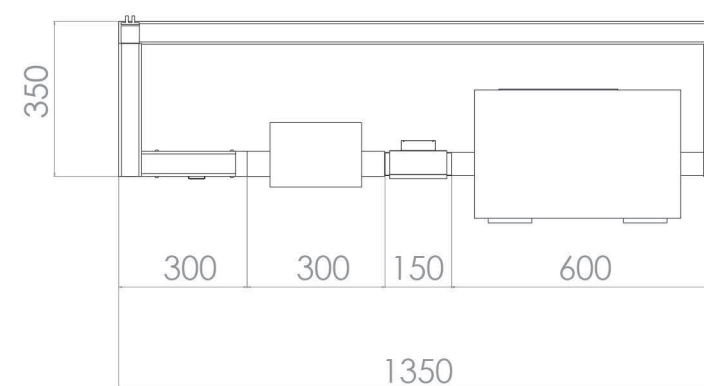
Chocolate Dragee Line



STEP 1



STEP 2



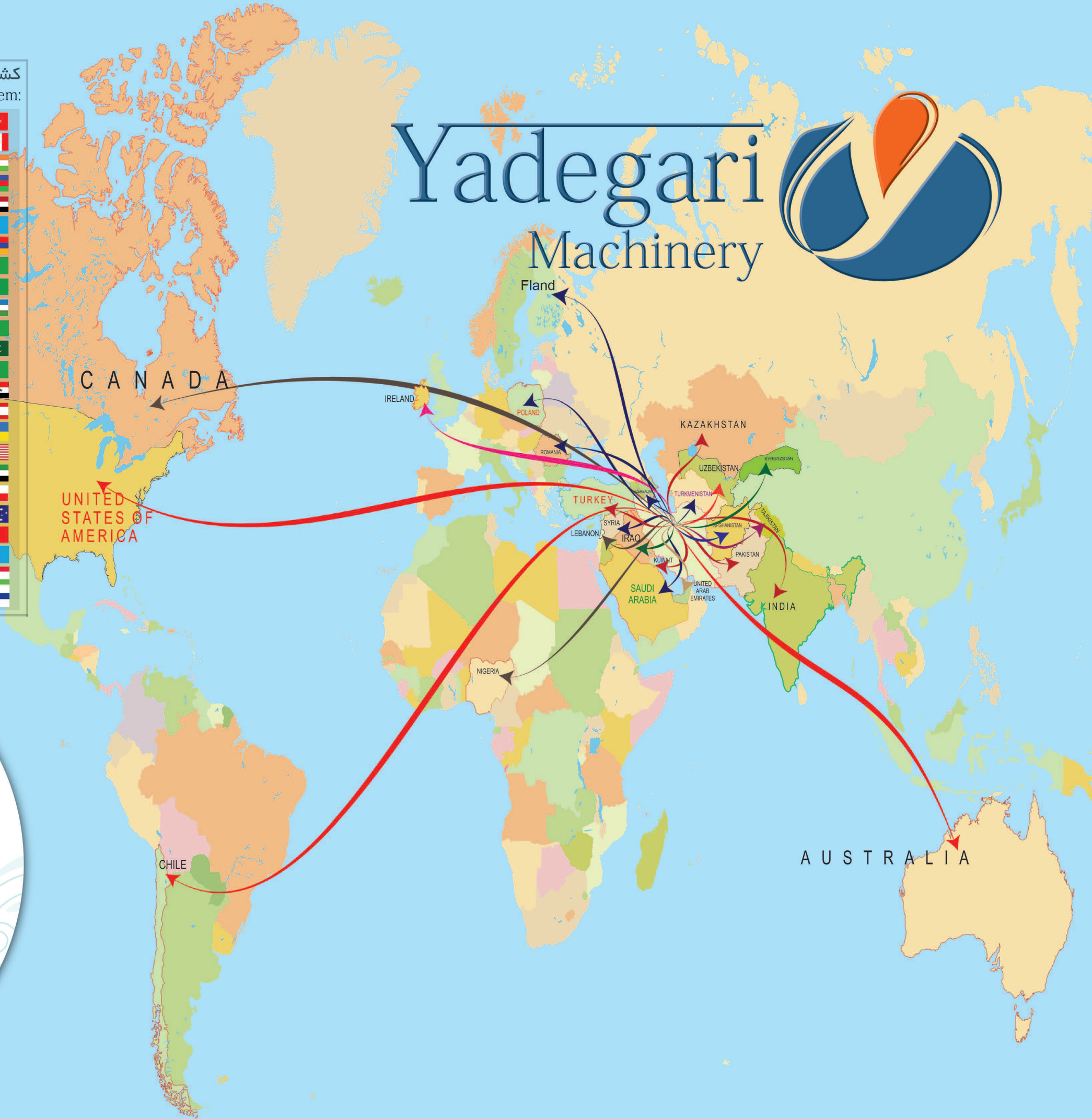
STEP 3



کشورهایی که تاکنون افتخار همکاری و صادرات به آنها را داشته ایم:  
 countries that we have the honor of cooperation and export to them:

- |                              |                   |  |
|------------------------------|-------------------|--|
| 1. Turkey                    | ترکیه             |    |
| 2. Canada                    | کانادا            |    |
| 3. India                     | هند               |    |
| 4. Azerbaijan                | آذربایجان         |    |
| 5. Syria                     | سوریه             |    |
| 6. Kazakhstan                | قزاقستان          |    |
| 7. Armenia                   | ارمنستان          |    |
| 8. Nigeria                   | نیجریه            |    |
| 9. Afghanistan               | افغانستان         |    |
| 10. Uzbekistan               | ازبکستان          |    |
| 11. Turkmenistan             | ترکمنستان         |    |
| 12. Pakistan                 | پاکستان           |    |
| 13. Saudi Arabia             | عربستان سعودی     |    |
| 14. Iraq                     | عراق              |    |
| 15. Lebanon                  | لبنان             |    |
| 16. Ukraine                  | اکراین            |    |
| 17. America                  | آمریکا            |    |
| 18. The United Arab Emirates | امارات متحده عربی |    |
| 19. Chile                    | شیلی              |   |
| 20. Australia                | استرالیا          |  |
| 21. Romania                  | رومانی            |  |
| 22. Kyrgyzstan               | قرقیزستان         |  |
| 23. Tajikistan               | تاجیکستان         |  |
| 24. Finland                  | فنلاند            |  |

# Yadegari Machinery





**Yadegari**  
Machinery



Tel: +98 21 563 919 80-1  
 fax: +98 21 563 915 82  
 info@yadegariCo.ir  
 www.yadegariCo.ir