



ماشین سازی بوکان

سازنده خطوط کامل دستگاه‌های پخت نان
و ماشین‌آلات صنایع غذایی

تاسیس: ۱۳۷۴

Since: 1995

MASHIN SAZI BOUKAN

Manufacturer of Full Lines of Baking
Machines and Food Machinery





ماشین‌سازی بوکان

نشان استاندارد ملی ایران شود و برگزین دیگری را بر افتخارات این شرکت رقم بزند.

از افتخارات ماشین‌سازی بوکان، راهیابی به بازارهای جهانی می‌باشد به طوری که با صادرات به کشورهای آلمان، انگلیس، کانادا، سوئد، نروژ و عراق و نیز شرکت فعال در نمایشگاه‌های صنعت نان، عملاً خود را وارد بازار فروش و رقابت جهانی نموده است. کلیه محصولات تولیدی این کارخانه دارای ضمانت‌نامه رسمی و خدمات پس از فروش می‌باشند.

لازم به ذکر است، مدیران توانمند شرکت ماشین‌سازی بوکان منطبق با خط مشی خود و همگام با تکنولوژی روز، همواره در فکر ارتقای سطح تولیدات خود و کسب رضایت مشتریان گرامی هستند.

شرکت ماشین‌سازی بوکان، در سال ۱۳۷۷ با همت پرسنل خود توانست با دریافت پروانه بهره‌برداری شماره ۱۰۱۲۵۱۱ از وزارت صنایع به سطح تولید انبوه محصولات خود (حدود ۲۵۰ دستگاه در سال) برسد.

این شرکت در راستای استانداردسازی تولیدات خود جهت هدفمند نمودن خط‌مشی، برنامه‌گسترده مدیریت کیفیت بر مبنای استاندارد جهانی ISO9001-2008 را پیش گرفت و موفق به اخذ این گواهینامه از شرکت QS انگلیس گردید. در سال ۱۳۸۷ دستگاه تولید نان با حرارت کاملاً غیرمستقیم همگام با روش‌های مهندسی مدرن، وارد خط تولید این کارخانه گردید. این دستگاه توانست در همان سال موفق به اخذ

شرکت ماشین‌سازی بوکان در سال ۱۳۷۴ با اخذ پروانه تأسیس شماره ۱۰۳۶۰۹ از وزارت صنایع، به صورت رسمی در اداره ثبت شرکت‌های استان آذربایجان غربی به شماره ۱۳۸ به ثبت رسید.

دفتر اصلی شرکت و کارخانه، در شهرستان بوکان در زمینی به مساحت ۴۰۰۰ مترمربع، در یک کیلومتری جاده بوکان - سقز واقع است. در حدود ۴۰ نفر پرسنل آزموده و ماهر به صورت تمام وقت مشغول ساخت ماشین‌آلات پخت نان و ارائه آنها به بازارهای فروش می‌باشند.

نوع فعالیت این شرکت، طراحی و تولید کلیه ماشین‌آلات صنایع غذایی و خطوط کامل دستگاه‌های پخت نان به شیوه کاملاً صنعتی می‌باشد.



ماشین سازی برکات

This baking machine has been designed and manufactured according to criteria of national standard organization of Iran from which we have the license No. 5648.

- Because of operating quality and the price of this machine in comparison to different manufactures and indirect heating distribution, it keeps the quality of the bread and ranks among the best in the region.
- High production, 2000 kilograms full dried bread per 8 hours which could be packed and kept for 4 months, is another significant characteristic of the machine.
- It is composed of two separate heating torches with thermal capacities of 3 to 5 nominal which are equipped with cooling system. It is equipped with auto relay and electronic eye.
- It has auto ventilation (ventilator) and digital thermal display.
- It is equipped with a digital rotation change system and an alarm in case the torches go out.
- It has the capability to bake 90 centimeters dough evenly.

با نشان استاندارد ملی ایران به شماره ۵۶۴۸ از سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

- از مشخصات این دستگاه، تولید نان انبوه می‌باشد که به علت کیفیت کار و همچنین داشتن سیستم حرارتی غیر مستقیم و نیز قیمت مناسب نسبت به دستگاه‌های مشابه خارجی، توانسته است در سطح تولیدات ممتاز داخلی قرار بگیرد.
- تولید در سطح بالا (در یک شیفت کاری ۲۰۰۰ کیلوگرم نان کاملاً خشک و بهداشتی که به مدت ۴ ماه قابل نگهداری و بسته‌بندی است) از مشخصات بارز این دستگاه می‌باشد.
- دارای دو کوره کاملاً مجزا از هم بوده که با دو مشعل (با ظرفیت‌های حرارتی اسمی ۳ تا ۵) تغذیه می‌گردند. مجهز به رله، چشم الکترونیکی و نیز سیستم خنک کننده جهت افزایش طول عمر کوره‌ها می‌باشد.
- دارای سیستم تخلیه گرما و نیز نمایشگر حرارت دیجیتال می‌باشد.
- دارای سیستم تغییر دور به صورت دیجیتال و مجهز به آژیر اعلام Off مشعل می‌باشد.
- قابلیت پخت ۹۰ سانت خمیر به صورت کاملاً یکنواخت را دارا می‌باشد.

Technical specifications

length of baking part	750 Cm
width of baking part	150 Cm
width of baking part with torches	200 Cm
height with hood	200 Cm
motor power	2.2 Kw
weight (baking part)	2800 Kg

fuel consumption (Per Hour)

Gas oil	18 Lit
Gas	16 cubic meters

مشخصات فنی

طول قسمت پخت	۷۵۰ سانتی‌متر
عرض قسمت پخت	۱۵۰ سانتی‌متر
عرض قسمت پخت با مشعل‌ها	۲۰۰ سانتی‌متر
ارتفاع با هود	۲۰۰ سانتی‌متر
قدرت موتور	۲/۲ کیلووات
وزن (قسمت پخت)	۲۸۰۰ کیلوگرم

ظرفیت سوخت در ساعت

گازوئیل	۱۸ لیتر
گاز	۱۶ متر مکعب





ماشین سازی بوکان



Automatic mass bread production machine (dried bread)



دستگاه تولید نان انبوه خشک صنعتی

ماشین سازی برگان

It has been manufactured according to criteria of national standard organization of Iran from which we have the license No. 5650.

- It is composed of 3 rows of sturdy PVC rollers which can roll the dough and thin it up to 1 mm, without any need of water and flour-box.
- The durable rollers can evenly roll the dough to a width of 90 cm and are capable of shaping it into desirable dimensions, too.
- This machine is equipped with automatic forker made of springy stainless steel which has recently been invented by this company.
- The machine is provided with a special system for sprinkling the dough with a variety of decorative and eatable seeds like Sesame and Nigella.
- It has the capability to cut the dough into 2 to 10 slices widthways.
- The dough thickness adjustment ease of the machine is its significant feature.

Technical specifications

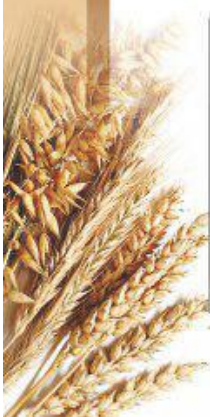
length of dough cutter with conveyor	200 Centimeters
width of dough cutter with engine	150 Centimeters
height of dough cutter with container	200 Centimeters
capacity of dough container	240 Kilograms
engine power	2/2 Kilowatt
weight (of dough cutter)	850 Kilograms

با نشان استاندارد ملی ایران به شماره ۵۶۵۰ از سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران این دستگاه که مکمل دستگاه تولید نان انبوه (خشک و نرم) می باشد:

- دارای سه ردیف غلطک فشرده از جنس PVC بوده که توانایی پهن و نازک کردن خمیر تا ضخامت یک میلی متر بدون نیاز به آب و آردپاش را دارا می باشد.
- قدرت تحمل پذیری غلطک های آن در حدی می باشد که در کمترین مسافت خمیر را با کمترین ضخامت به صورت کاملاً یکنواخت تا عرض ۹۰ سانتی متر پهن کرده و به خمیر فرم دلخواه را می دهد.
- مجهز به چنگک زن اتوماتیک از جنس استیل فنری با روش ابداعی شرکت می باشد.
- مجهز به سیستم کنجدپاش و یا سیاه دانه و انواع دانه های خوراکی و تزئینی نان با پاشش یکنواخت و دلخواه به صورت پرس شده در خمیر می باشد.
- قابلیت برش عرضی خمیر از ۲ قسمت الی ۱۰ قسمت را دارد.
- سهولت تنظیم ضخامت خمیر در دستگاه از مشخصات بارز آن می باشد.

مشخصات فنی

طول قسمت خمیرریز با نقاله	۲۰۰ سانتی متر
عرض قسمت خمیرریز با موتور	۱۵۰ سانتی متر
ارتفاع قسمت خمیرریز با مخزن	۲۰۰ سانتی متر
حجم مخزن خمیر	۲۴۰ کیلوگرم
قدرت موتور	۲/۲ کیلو وات
وزن (خمیرریز)	۸۵۰ کیلوگرم





ماشین سازی بوکان



Automatic dough flattener machine

(complementary to the
automatic mass bread
production machine)



دستگاه پهن کن اتوماتیک
(مخصوص تولید نان انبوه)

ماشین سازی بیروگان

Located between Automatic dough flattener machine and the baking part of Automatic mass bread production machine as a connector, the machine has recently been invented by this industrial group.

- It has 3 parts for carrying the flattened dough, each one acts separately and cooperatively with controllable speed.
- The machine, responsible for the dough break, is equipped with German engine and gearbox. It can detach the dough from the conveyor easily.
- It has the capability to roll the dough in desirable shapes like circle, oval, diamond, square, rectangle and so on.
- It has a special conveyor in order to collect the extra dough

این دستگاه که به عنوان رابط بین خمیر پهن کن و قسمت پخت در دستگاه های تونلی تولید نان انبوه قرار می گیرد، از تولیدات این گروه صنعتی می باشد.

- دارای سه قسمت حمل خمیر پهن شده می باشد که هر کدام به صورت مجزا و یا ترکیبی با سرعت قابل کنترل عمل می نمایند.
- این دستگاه که خود به نحوی وظیفه استراحت میانی خمیر را نیز به عهده دارد مجهز به موتور و گیربکس آلمانی و تسمه نقاله های مخصوص می باشد که خمیر فرم داده شده را به سهولت از تسمه نقاله ها جدا می نماید.
- این دستگاه توانایی فرم دادن خمیر به اشکال هندسی مانند دایره، بیضی، لوزی، مربع و مستطیل با اندازه های متفاوت را دارد.
- دارای تسمه نقاله مخصوص جهت برگشت مجدد خمیرهای مازاد بعد از فرم دهی می باشد.

Technical specifications

total length of machine	270 cm
height with the leg	100 cm
height with the leg and middle conveyor	140 cm
width of conveyor	110 cm
engine power	1/1 kw

مشخصات فنی

طول کل دستگاه	۲۷۰ سانتی متر
ارتفاع با پایه	۱۰۰ سانتی متر
ارتفاع با پایه و تسمه نقاله میانی	۱۴۰ سانتی متر
عرض تسمه نقاله	۱۱۰ سانتی متر
قدرت موتورها	۱/۱ کیلو وات

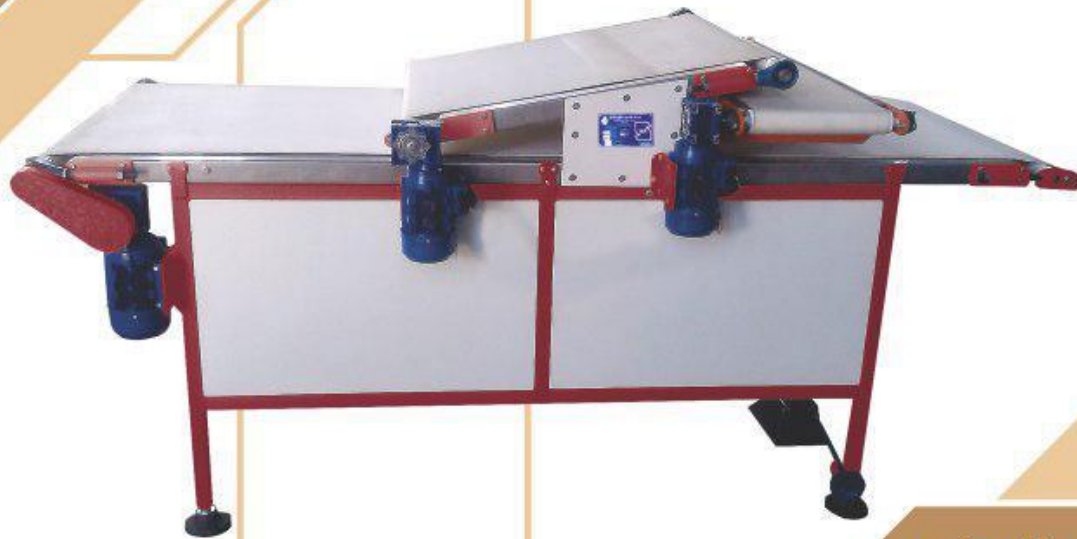




ماشین سازی بوکان



Dough shaping machine



دستگاه فرم دهنده خمیر

ماشین سازی بونگان

Conforming with Iran National Standard no.5648, the machine works with complete indirect heating system designed to produce traditional Sangak bread.

This machine is equipped with inverter and thermometer so one can set the conveyor movement cycle and the baking system heat and bake the desired bread.

Outstanding characteristics of the machine:

1. Complete indirect heating system.
2. The ability of using both fuels: natural gas & gas oil.
3. Reduction of electrical power- because an inverter is used.
4. Equipped with baking band speed control system.
5. Equipped with sesame sprinkling system.
6. Having powerful and suitable wheels to move the machine at the bakery.
7. Equipped with bread chilling band.
8. Equipped with dough lift which can be moved round at the bakery

Technical specifications

Model	Mod. 5000 ST
Baking part length	540 cm
Total length of machine (including chiller and dough box)	740 cm
Width	100 cm
Height	160 cm
Machine height with hood	200 cm
Motor power	1.1 kw
Weight	2200 kg
Baking capacity in one shift	800 kg
Consuming fuel	5 m ³
Gas oil	6 lit

دستگاه اتوماتیک تونلی پخت نان سنگک شرکت ماشین سازی بونگان با سیستم حرارت کاملا غیرمستقیم جهت تولید نان سنگک سنتی منطبق با استاندارد ملی ایران به شماره ۵۶۴۸ طراحی گردیده است.

این دستگاه مجهز به اینورتر و حرارت سنج می باشد لذا از طریق آن می توان دور حرکت نوار و دمای سیستم پخت را تنظیم و نان سنگک مطلوب را تهیه نمود.

ویژگی های بارز دستگاه:

۱. سیستم حرارت کاملا غیرمستقیم
۲. قابلیت استفاده از هر دو نوع سوخت گاز و گازوئیل
۳. کاهش برق مصرفی بدلیل وجود دستگاه اینورتر
۴. مجهز به سیستم کنترل سرعت باند پخت
۵. مجهز به سیستم کنگد پاش
۶. دارای چرخهای قوی و مناسب جهت جابه جایی دستگاه در محل نانوایی
۷. مجهز به باند سردکن نان
۸. مجهز به سیستم بالابر خمیر با قابلیت جابه جایی در محوطه نانوایی

مشخصات فنی

مدل	Mod. ۵۰۰۰ ST
طول قسمت پخت	۵۴۰ سانتیمتر
طول کلی دستگاه (با سردکن و مخزن خمیر)	۷۴۰ سانتیمتر
عرض دستگاه	۱۰۰ سانتیمتر
ارتفاع دستگاه	۱۶۰ سانتیمتر
ارتفاع دستگاه با هود	۲۰۰ سانتیمتر
قدرت موتور	۱/۱ کیلو وات
وزن دستگاه	۲۲۰۰ کیلوگرم
ظرفیت پخت در یک شیفت	۸۰۰ کیلوگرم
سوخت مصرفی (گاز)	۵ متر مکعب
سوخت مصرفی (گازوئیل)	۶ لیتر





ماشین سازی بوکان



Tunnel Sangak bread baking machine
with indirect heating system



دستگاه تونلی پخت نان سنگک
(با سیستم حرارت غیر مستقیم)

ماشین سازی بزرگان

Sugary Bread baking machine:

Mostly served as a light meal or snack, the sugary bread is a kind of traditional bread which comes in two ways of dried and soft.

Being served with such hot drinks as tea and coffee, this delicious bread has a worldwide reputation.

1. This baking machine comes in two ways of indirect and direct heating. It has Iranian national standard sign.
2. A digital heat controlling system allows the user to adjust the heat from 20 to 400 degrees centigrade.
3. A digital system gives the user the free choice to adjust the bread color and type.
4. The machine is provided with a special system to quickly exhaust the heat from inside the oven to the outer space. This trait multiplies the useful life of the heat system.
5. Having the capability to adjust the desired size of the bread as quickly as possible.
6. This machine is equipped with automatic forker made of springy stainless steel which has recently been invented by this company.
7. This machine is provided with a special system for sprinkling the dough with a variety of decorative and eatable seeds like sesame and Nigella.

دستگاه تولید نان قندی (شیرینی قندی)

نان قندی نوعی نان سنتی می باشد که به صورت خشک و نرم تولید می گردد و بیشتر به عنوان کمک غذا یا میان وعده مصرف می گردد. این نان همراه انواع نوشیدنی های داغ مانند چای و قهوه بسیار خوش طعم و مزه می باشد و بدلیل خوش طعمی و خوش خوراکی در اکثر نقاط جهان معمول می باشد.

مشخصات دستگاه:

۱. این دستگاه به دو شیوه پخت با حرارت غیر مستقیم دارای نشان استاندارد ملی ایران و نیز حرارت مستقیم تولید می گردد.
۲. دارای قابلیت تنظیم حرارت توسط سیستم های دیجیتالی به صورت دلخواه از ۲۰ تا ۴۰۰ درجه سانتیگراد می باشد.
۳. دارای سیستم دیجیتالی جهت تنظیم رنگ نان و نوع پخت به صورت دلخواه می باشد.
۴. دارای سیستمی خاص جهت تخلیه سریع گرما از درون فر به فضای بیرون بوده که این، عمر مفید سیستم گرمادهی را چند برابر می کند.
۵. قابلیت تنظیم طول و عرض نان به دلخواه در کمترین زمان
۶. مجهز به سیستم چنگک زن قابل تنظیم با روش ابداعی شرکت می باشد.
۷. مجهز به سیستم کنجدپاش و یا سیاه دانه و انواع دانه های خوراکی و تزئینی نان با پاشش یکنواخت و دلخواه به صورت پرس شده در خمیر می باشد.

مشخصات فنی

مدل	بر حسب سانتیمتر		مصرف سوخت		وزن (کیلوگرم)	ظرفیت پخت در یک شیفت (کیلوگرم)	قدرت موتور (کیلو وات)
	طول	عرض	ارتفاع	گازوئیل (لیتر)			
M.D 3400 Su	340	100	183	10	8	1550	1/1

Technical specifications

Model	Cm			Fuel consumption (Per Hour)		Weight (kg)	Baking capacity (kg)	Motor Power (kw)
	Length	Width	Height	N gas	Diesel F			
M.D 3400Su	340	100	183	6 M ³	8 L	1550	800	1.1

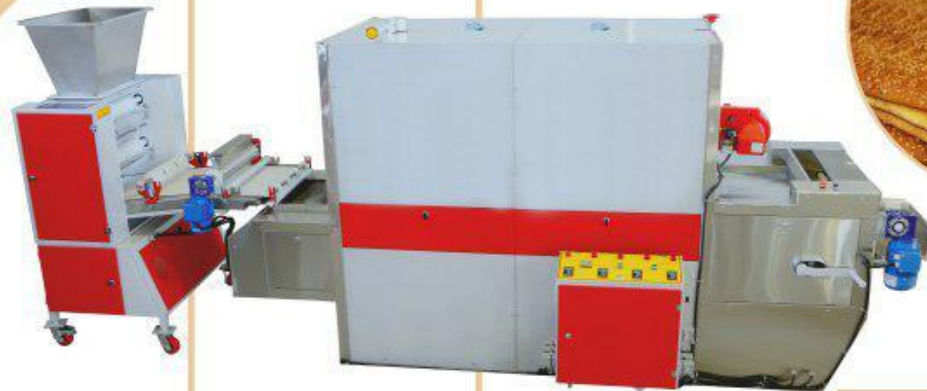




ماشین سازی بوکان



Sugary Bread baking machine



دستگاه تولید نان قندی
(شیرینی قندی)

ماشین سازی بزرگان

This baking machine has been designed and manufactured according to criteria of national standard organization of Iran from which we have the License No. 5648 and meets all security and health needs.

- The pretty stainless steel body has been designed to have a round form. The machine does not have a heating port and enjoys a reliable insulation system and these are best advantages making the machine appropriate to bake all kinds of bread.
- The heat distribution system functions through heating pits which are fed by the main heating source (a fire proof heater) using a torch.
- This system has been designed according to modern engineering rules so as to consume energy in a complete economical way.
- A digital heat controlling system allows the user to adjust the heat from 20 to 400 degrees centigrade.
- Not leaking of harmful gases produced as a result of burning of torch fuels in the whole atmosphere of the oven is a considerable advantage of the machine. The installation and starting of the machine is so easy since it has wheels.
- The machine is provided with a special system to quickly exhaust the heat from inside the oven to the outer space. This trait multiplies the useful life of the heat system.

این دستگاه منطبق با استاندارد ملی ایران به شماره ۵۶۴۸ طراحی و تولید گردیده و تمام موارد ایمنی و بهداشتی به طور استاندارد در آن رعایت شده است.

- دستگاه فوق با ظاهری زیبا و نماکاری تمام استیل، به صورت گرد استوانه‌ای طراحی شده که به دلیل نداشتن پرت حرارتی و عایق‌بندی اصولی، دارای بهترین مزیت پخت انواع نان می‌باشد.
- سیستم پخش و تقسیم حرارت در این دستگاه که توسط حوضچه‌های حرارتی از منبع اصلی (کوره نسوز) با یک مشعل تغذیه می‌گردد، با اصول مهندسی مدرن طراحی شده است که خود باعث صرفه‌جویی کامل در مصرف سوخت می‌باشد.
- دارای قابلیت تنظیم حرارت توسط سیستم‌های دیجیتالی به صورت دلخواه از ۲۰ تا ۴۰۰ درجه سانتیگراد می‌باشد.
- عدم سرایت گازهای مضر ناشی از سوخت‌های مشعل در فضای داخل فر از ویژگی‌های ممتاز آن می‌باشد.
- به دلیل چرخ‌دار بودن دستگاه، نصب و راه‌اندازی آن سریع و آسان می‌باشد.
- دارای سیستمی خاص جهت تخلیه سریع گرما از درون فر به فضای بیرون بوده که این امر عمر مفید سیستم گرمادهی را چند برابر می‌نماید.

مشخصات فنی

مدل	قطر (سانتی‌متر)	ارتفاع (سانتی‌متر)	وزن (کیلوگرم)	مصرف سوخت در ساعت (گاز (مترمکعب) / گازوئیل (لیتر))	ظرفیت پخت در یک شب (کیلوگرم)	قدرت موتور (کیلو وات)
MB 1500	150	200	700	4	400	0.75
MB 2000	200	200	1200	5	700	0.75
MB 2500	250	200	1500	6	1000	0.75

Technical specifications

Model	Diameter (Cm)	Height (Cm)	Weight (kg)	Fuel (Per Hour)		Baking capacity (kg)	Motor Power (kw)
				N Gas	Gas oil		
MB 1500	150	200	700	3 M ³	4 L	400	0.75
MB 2000	200	200	1200	4 M ³	5 L	700	0.75
MB 2500	250	200	1500	5 M ³	6 L	1000	0.75





ماشین سازی بوکان



Bread baking machine with indirect heating (model: thermocentral)



دستگاه پخت نان
با حرارت کاملاً غیرمستقیم
(مدل ترموسانترا)

ماشین سازی بزرگان

- This baking machine comes in two ways of indirect and direct heating. It has the Iranian National Standard Sign. Thanks to using the European stainless sheets and combining both traditional and modern designing styles, the machine enjoys impressive elegance and beauty.
- A digital heat controlling system allows the user to adjust the heat from 20 to 400 degree centigrade.
- A mechanical system gives the user the free choice to adjust the bread color and type.
- Owing to the fully reliable isolation system applied to the machine, the heat waste is minimum and the reduction of consuming fuel up to 70% is predictable, which is an economical advantage in Sangak Bread Baking Machines.
- Not leaking of harmful gases produced as a result of burning of torch fuels in the whole atmosphere of the oven is a considerable advantage of the machine.
- The machine is provided with a special system to quickly exhaust the heat from inside the oven to the outer space. This trait multiplies the useful life of the heat system.
- The installation and starting of the machine is so easy since it has wheels.

- این دستگاه به دو شیوه پخت با حرارت غیر مستقیم دارای نشان استاندارد ملی ایران و نیز با حرارت مستقیم تولید می گردد. نمای ظاهری دستگاه که از ورق های استیل اروپایی به شیوه کاملاً زیبا با تلفیقی از طراحی مدرن با الگوی سنتی تطبیق داده شده، جلوه ی زیبایی به دستگاه داده است.
- دارای قابلیت تنظیم حرارت توسط سیستم های دیجیتالی به صورت دلخواه از ۲۰ تا ۴۰۰ درجه سانتیگراد می باشد.
- دارای سیستم مکانیکی جهت تنظیم رنگ نان و نوع پخت به صورت دلخواه می باشد.
- به دلیل ایزوله بندی کاملاً اصولی آن، پرت حرارت در این دستگاه در میزان حداقل بوده و کاهش مصرف سوخت تا ۷۰٪ پیش بینی گردیده است، که برای واحدهای سنگگی کاملاً مقرون به صرفه می باشد.
- عدم سرایت گازهای مضر ناشی از سوخت های مشعل در فضای داخل فر از ویژگی های ممتاز آن می باشد.
- دارای سیستمی خاص جهت تخلیه سریع گرما از درون فر به فضای بیرون بوده که این، عمر مفید سیستم گرمادهی را چند برابر می نماید.
- به دلیل چرخ دار بودن دستگاه، نصب و راه اندازی آن سریع و آسان می باشد.

مشخصات فنی

مدل	قطر (سانتی متر)	ارتفاع (سانتی متر)	مصرف سوخت در ساعت (گازوئیل (لیتر) / گاز (مترمکعب))	وزن (کیلوگرم)	ظرفیت پخت در یک شیفت (کیلوگرم)	قدرت موتور (کیلو وات)
MB 2500	250	200	6 / 8	1700	1000	1/1

Technical specifications

Model	Diameter (Cm)	Height (Cm)	Fuel consumption (Per hour)		Weight (Kg)	Baking capacity (Kg)	Motor Power (kw)
			N Gas	Gas oil			
MB 2500	250	200	6 M ³	8 L	1700	1000	1.1

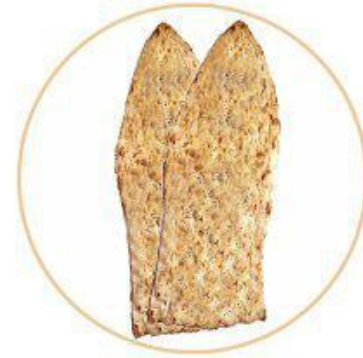




ماشین سازی بوکان



Sangak Bread Baking Machine



دستگاه پخت نان سنگک





ماشین‌سازی بزرگان

- This type of Baking Machines has been designed in two circular cylindrical forms. Thanks to its isolation system, its fuel consumption is 1/3 of that of similar rival machines.
 - The strong wheels under the machine allow it to be carried or moved very easily.
 - Owing to the flatness of the gray cast-iron revolving plate, the machine has the capability of baking various kinds of traditional breads such as Lawash, Taftoon and Barbaree.
- این دستگاه به صورت کاملاً گرد و استوانه‌ای در دو سایز طراحی شده است که به دلیل ایزوله‌بندی اصولی آن، مصرف سوخت تا حد یک سوم دستگاه‌های مشابه می‌باشد.
- حمل و جابجایی سریع این دستگاه توسط چرخ‌های محکمی که در زیر آن جاسازی گردیده است، کاملاً با سهولت انجام می‌گیرد.
- به دلیل مسطح بودن چدن‌های خاکستری، قسمت پخت قابلیت پخت انواع نان لواش سنتی، تافتون و بربری را دارا می‌باشد.

مشخصات فنی

مدل	قطر (سانتی‌متر)	ارتفاع (سانتی‌متر)	وزن (کیلوگرم)	ظرفیت پخت (در یک ساعت) (کیلوگرم)	قدرت موتور (کیلو وات)	مصرف سوخت در ساعت (لیتر (بربنه‌ای))
MG 1500	150	200	800	400	0.75	4
MG 1900	190	200	1100	700	0.75	6
MG 2200	220	200	1400	900	0.75	7
MG 2500	250	200	1700	1000	0.75	8

Technical specifications

Model	Diameter (Cm)	Height (Cm)	Weight (Kg)	Baking capacity (Kg)	Motor Power (kw)	Fuel consumption (Per Hour)	
						N.Gas	Gas oil
MG 1500	150	200	800	400	0.75	3 M ³	4 L
MG 1900	190	200	1100	700	0.75	4 M ³	6 L
MG 2200	220	200	1400	900	0.75	5 M ³	7 L
MG 2500	250	200	1700	1000	0.75	6 M ³	8 L



ماشین سازی بوکان



Integrated Revolving
Semiautomatic Baking Machine



دستگاه نیمه اتوماتیک دوار یکپارچه

ماشین سازی بزرگان

Dishbread Saaj Bread is a kind of round, flat and thin bread which is baked on a round curved metal surface in different sizes.

This bread has had a special place as one of the traditional breads among the Oraman people in Iran and Iraq and Kermanshah, Ilam, Khuzestan, and Fars provinces from past till now.

1. The heating system is completely indirect and it makes energy saving possible.
2. It has a special system to evacuate the heat from inside the furnace, which increases the durability of the heating system up to several times.
3. The cast-iron plates on which the dough is placed, are designed in the form of curved circles, and the machine system is designed in a way that every gray cast-iron stops automatically for a few seconds to provide the user the time to put the dough on it, and it resumes moving round letting the next cast-iron come to the user.
4. This machine increases the speed of bread baking up to several times in comparison with traditional ovens, so it saves time.
5. One of the most important features of the machine is to save the quality, taste, and deliciousness of the traditional dishbread as a machine bread.

نان ساجی نوعی نان مسطح گردوناز کاست که بر روی یک صفحه فلزی دوار محدب به نام ساج در اندازه‌های مختلف پخته می‌شود. این نان به عنوان یکی از نان‌های سنتی از گذشته تا کنون در بین مردم کرمانشاه و امانات ایران و عراق و نیز استانهای کرمانشاه، لرستان، ایلام، خوزستان و فارس جایگاه ویژه‌ای داشته است.

۱. سیستم حرارت دستگاه کاملاً غیر مستقیم بوده و باعث صرفه جویی در مصرف انرژی می‌گردد.

۲. دارای سیستمی خاص جهت تخلیه گرما از درون کوره بوده که این کار عمر مفید سیستم گرمایی را چندین برابر می‌کند.

۳. صفحه‌های چدنی دستگاه که خمیر نان بر روی آن قرار می‌گیرد به شکل دایره‌های محدب شکل طراحی و ساخته شده و سیستم دستگاه به گونه‌ای طراحی شده است که هر چدن محدب خاکستری به صورت اتوماتیک توقف چند ثانیه‌ای داشته و زمان لازم را جهت قرار دادن خمیر بر روی چدن در اختیار کاربر قرار می‌دهد و پس از قرار گرفتن خمیر بر روی آن و مجدداً شروع به حرکت نموده و چدن بعدی در دسترس کاربر قرار می‌گیرد.

۴. این دستگاه سرعت تولید نان را به نسبت تنورهای سنتی چندین برابر می‌کند لذا باعث صرفه جویی در زمان می‌گردد.

۵. از مهمترین مشخصه این دستگاه حفظ کیفیت، طعم و لذت نان سنتی ساجی به صورت ماشینی می‌باشد.

مشخصات فنی

مدل	بر حسب سانتیمتر		وزن [کیلوگرم]	قدرت موتور [کیلو وات]	ظرفیت بخت در یک ساعت [قرص نان]	سخت مصرفی [در ساعت]	
	قطر	ارتفاع				گاز (مترمکعب)	گازوئیل (لیتر)
Model 4 ST	170	160	500	0.75	350	4	3
Model 6 ST	210	160	700	0.75	550	4	3
Model 8 ST	250	160	1000	1.1	850	5	4

Technical specifications

Model	Cm		Weight	Motor Power (Kw)	Baking capacity in hour (loaf of bread)	Fuel Consumption (per hour)	
	Diameter	Height				Gas oil (L)	Natural gas (M ³)
Model 4 ST	170	160	500	0.75	350	4	3
Model 6 ST	210	160	700	0.75	550	4	3
Model 8 ST	250	160	1000	1.1	850	5	4





ماشین سازی بوکان



Rotary dishbread machine
with indirect heating system



دستگاه دوار پخت نان ساجی
(با سیستم حرارت غیر مستقیم)

ماشین سازی برکان

- This machine is designed for easy operation and maintenance.
- Easily you will be able to clean under and surrounding of the machine.
- Because of the difference between the heating torch and front part of the machine it will have a longer life for the main engine and the gearbox and heating system.
- The body is made of high quality sheets, and very beautiful.
- Satisfaction of the customer is the reason to prove the quality of baking power.

- در ناکاری دستگاه از ورق های استیل کاملاً مرغوب استفاده گردیده که بسیار زیبا می باشد.
- اختلاف کوره با قسمت جلو دستگاه باعث طول عمر مفید موتور و گیربکس و قسمت سیستم حرارتی شده و نظافت محیط کار و دستگاه را سهل گردانیده است.
- خالص بودن چدن قسمت گردان، کیفیت پخت نان را در این دستگاه به حد اعلا رسانیده که رضایت کامل مشتریان مبین این امر می باشد.

مشخصات فنی

مدل	بر حسب سانتیمتر			مصرف در ساعت		بر حسب کیلوگرم		قدرت موتور [کیلووات]
	طول	عرض	ارتفاع	گازوئیل (لیتر)	گاز (مترمکعب)	ظرفیت پخت	وزن	
Model 2200	220	220	200	6	4	600	800	0.75
Model 2500	250	250	200	8	6	800	900	0.75
Model 2800	280	280	200	10	8	1000	1100	0.75

Technical specifications

Model	in (Cm)			Fuel		Baking Capacity (Kg)	Motor Power (KW)	Weight (Kg)
	Length	Width	Height	Gas oil (L)	N Gas (M ³)			
Model 2200	220	220	200	6	4	600	0.75	800
Model 2500	250	250	200	8	6	800	0.75	900
Model 2800	280	280	200	10	8	1000	0.75	1100





ماشین سازی بوکان



Rotary semi-automatic bread
baking machine (with mud wall)



دستگاه نیمه اتوماتیک پخت نان
(دوار با دیوار چینی)

ماشین سازی بزرگان

Automatic flattening machine to produce soft Lavash (Automatic baker)

The automatic baker machine having 3 rollers manufactured by our company according with Iran's National Standard with the License No. 5650 designed to produce soft flat bread (Lavash).

The machine's considerable features:

1. Provided with three PVC compressed rollers.
The omission of unnecessary rollers in this system-used in its rival similar machines-has helped the flat bread (Lavash) produced stay soft for longer.
2. Enjoying the capability of the flattening of soft dough thanks to its unique flour sprinkler.
3. Setting easily of the thickness of the flattened dough (from 0.5 mm to 3 mm).
4. All parts of the machine in direct contact with the dough are made of non-stick stainless steel.
5. Digitally changing and choosing the speed of the machine.
6. The adjusting of the height of the machine according to the height of the user (min 115 cm to max 130 cm).
7. Reducing of bread waste thanks to the loaves, being smooth, homogenous and of the same weight is a fantastic advantage of this machine.
8. Increasing of hygienic cleanliness because of the reduction of the direct touch of the users hands with the product and due to the increasing of the baking speed.
9. Capability of the cutting of the bread in different shapes such as circle, rectangle and oval along with the allowing of the leftover dough to the main tank or the separate tank.
10. Being a really economical machine due to the following
 - Reduction of electricity charges thanks to the inverter
 - Reduction in workers wages owing to the rendering of expensive skilled workers unnecessary because of the machine's being user friendly and really easy to use
 - Omission of kneading machine

دستگاه پهن کن اتوماتیک ۳ غلطکی شرکت ماشین سازی بزرگان منطبق با استاندارد ملی ایران به شماره ۵۶۵۰ برای تولید نان لواش نرم طراحی گردیده است.

ویژگی های بارز دستگاه :

۱. دارای سه عدد غلطک فشرده از جنس PVC جهت پهن کردن خمیر که حذف غلتکهای اضافی در این سیستم - به نسبت دستگاههای مشابه - باعث بیشتر نرم ماندن نان لواش تولیدی می گردد.
۲. قابلیت پهن کردن خمیر نرم ، بدلیل دارا بودن آردپاش های منحصر بفرد.
۳. سهولت در تنظیم ضخامت خمیر (از ۰.۵ میلیمتر تا ۳ میلیمتر)
۴. کلبه اجزای دستگاه که در تماس با خمیر می باشد استیل نگیر و ضد زنگ می باشد.
۵. قابلیت تغییر سرعت دستگاه به صورت دیجیتالی
۶. تنظیم ارتفاع دستگاه متناسب با قد کاربر (حداقل ۱۱۵ سانتیمتر و حداکثر ۱۳۰ سانتیمتر)
۷. کاهش ضایعات، صاف و یکدست بودن و هم وزن بودن تمام نان ها از مزیت های این دستگاه می باشد.
۸. افزایش موارد بهداشتی به دلیل کاهش دخالت دست و نیز افزایش سرعت پخت
۹. قابلیت برش نان به شکل مستطیل ، دایره ، بیضی و امکان برگشت خمیر به مخزن اصلی یا مخزن جداگانه
۱۰. صرفه جویی اقتصادی
 - کاهش هزینه برق مصرفی به دلیل وجود دستگاه اینورتر
 - کاهش هزینه دستمزد کاربر ماهر بدلیل کاربرد آسان و عدم نیاز به نیروی کار ماهر
 - حذف دستگاه چانه گیر

Technical specifications

Model	Model 1500 AB
Total Length	160 cm
Total height with wheel	180 cm
width	95 cm
width of conveyor belt	50 cm
capacity of dough tank	80 kg
single-phase motor's power	1.5 kw
weight	300 kg
width of flattened dough (adjustable)	from 33.5 cm
length of flattened dough (adjustable)	from 40 cm

مشخصات فنی

Model	Model 1500 AB
طول کلی دستگاه	۱۶۰ سانتیمتر
ارتفاع دستگاه با چرخ	۱۸۰ سانتیمتر
عرض دستگاه	۹۵ سانتیمتر
عرض نوار نقاله	۵۰ سانتیمتر
ظرفیت مخزن خمیر	۸۰ کیلوگرم
قدرت موتور تکفاز	۱/۵ کیلو وات
وزن دستگاه	۳۰۰ کیلوگرم
عرض خمیر پهن شده (قابل تنظیم)	از ۳۳/۵ سانتیمتر
طول خمیر پهن شده (قابل تنظیم)	از ۴۰ سانتیمتر





ماشین سازی بوکان



Automatic flattening machine



دستگاه پهن کن اتوماتیک
(مخصوص تولید نان لواش نرم)

ماشین سازی برکان

- The rollers are all made of first-rate steel with robust PVC cover, very carefully designed and shaped.
 - The machine is safe to operate and meets all security and health needs.
 - It has the capacity to flatten 800 to 1000 doughs per hour with the same size.
- در ساخت غلطک‌های این دستگاه از روکش پی‌وی‌سی درجه یک و شفت‌های فولادی سخت استفاده گردیده که با دقت بسیار بالا تراش داده می‌شوند.
 - اصول کامل بهداشتی و موارد حفاظتی در این دستگاه کاملاً رعایت شده است.
 - این دستگاه توانایی پهن کردن و قرم دادن ۸۰۰ تا ۱۰۰۰ چونه یکنواخت و دقیق را در ساعت دارا می‌باشد.

Technical specifications

Length	81 cm
Height	58 cm
Width with conveyor	80 cm
Width without conveyor	53 cm
Motor power	0.75 kw
Weight	102 kg

مشخصات فنی

طول	۸۱ سانتی‌متر
ارتفاع	۵۸ سانتی‌متر
عرض با نوار نقاله	۸۰ سانتی‌متر
عرض بدون نوار نقاله	۵۳ سانتی‌متر
قدرت موتور	۰/۷۵ کیلووات
وزن	۱۰۲ کیلوگرم





ماشین سازی بوکان



Dough flattener



دستگاه چونه پهن کن (وردنه)

ماشین سازی برکان

- The beauty, simplicity and small size of this machine is incredible. It has a stainless steel tray with a very sensitive micro switch.
 - It has an automatic handle to cut the dough in exact weight (50 to 300 grams).
 - It is designed to suit any operator body shape.
 - All parts are made up of stainless steel and polyamid which are healthy.
- از لحاظ سادگی کار، زیبایی و حجم کوچک، در نوع خود بی نظیر است. دارای سینی گردان از جنس استیل و مجهز به میکروسویچ بسیار حساس می باشد.
 - در این دستگاه اهرمی مکانیکی به منظور تنظیم دقیق وزن چونه ها از ۵۰ گرم تا ۳۰۰ گرم تعبیه شده است.
 - منطبق با شرایط فیزیکی بدن طراحی گردیده است.
 - کلیه قسمت های آن از استیل و مواد پلی آمید با آلیاژ مناسب ساخته شده و موارد بهداشتی به طور کامل و صحیح رعایت شده است.

Technical specifications

Diameter	82 cm
Height	182 cm
Weight	140 kg
Motor power	1.1 kw
Tank Capacity	80 kg
speed 1	17 doughs per min
speed 2	12 doughs per min

مشخصات فنی

قطر	۸۲ سانتی متر
ارتفاع	۱۸۲ سانتی متر
وزن	۱۴۰ کیلوگرم
قدرت موتور	۱/۱ کیلو وات
ظرفیت مخزن	۸۰ کیلو خمیر
دور یک	۱۷ چونه در دقیقه
دور دو	۱۲ چونه در دقیقه





ماشین سازی بوکان



Automatic kneading machine



دستگاه چونه گیر

ماشین سازی بزرگان

Dough moving machine (Patella)

Dough moving machine is used to move the dough to different locations and also to keep the dough for certain timing.

The Patella is made of Steel and completely healthy. Capacities:50 liter - 70 liter - 110 liter - 200 liter

مخزن استیل حمل خمیر (پاتیل)

از این وسیله جهت حمل و نگهداری خمیر در واحدهای نانوايي برای مدت زمان معین استفاده می گردد.

دیگ آن از استیل مقاوم و یک پارچه ساخته شده که در ظرفیت های ۵۰ لیتر، ۷۰ لیتر، ۱۱۰ لیتر و ۲۰۰ لیتر موجود می باشد.

Dough maker (dough mixer)

By this machine you are able to mix the dough and prepare it to use.

It comes in different capacities.

It could be used in bakery and pastry.

دستگاه خمیرگیر

این دستگاه که جهت بار آوردن و هم زدن خمیر مورد استفاده قرار می گیرد، در ابعاد و سایزهای مشخص و در دو مدل آلومینیوم و استیل تولید شده است.

مشخصات فنی

وزن (کیلوگرم)	قدرت موتور (کیلو وات)	ظرفیت خمیر (کیلوگرم)	گنجایش آرد (کیلوگرم)	مدل
۵۰	۰/۷۵	۱۵	۱۰	MB 15
۷۰	۰/۷۵	۴۰	۲۵	MB 40
۱۶۰	۱/۱	۶۰	۴۰	MB 60
۲۴۰	۱/۵	۱۲۰	۸۰	MB 120
۲۶۰	۲/۲	۱۸۰	۱۲۰	MB 180
۳۶۰	۳	۲۴۰	۱۶۰	MB 240

Technical specifications

Model	Wheat capacity (Kg)	Dough capacity (Kg)	Motor power (Kw)	Weight (Kg)
MB 15	10	15	0.75	50
MB 40	25	40	0.75	70
MB 60	40	60	1.1	160
MB 120	80	120	1.5	240
MB 180	120	180	2.2	260
MB 240	160	240	3	360





ماشین سازی بوکان



Dough moving machine (Patella)
Dough maker (dough mixer)



مخزن استیل حمل خمیر (پاتیل)
دستگاه خمیرگیر



ماشین‌سازی بهرگان

از افتخارات ما:

- اولین دارنده استاندارد کیفیت جهانی ISO 9001 - 2008 از کشور انگلیس در غرب کشور
- اولین دارنده ثبت اختراع دستگاه‌های پخت نان با حرارت غیر مستقیم در غرب کشور
- اولین دارنده نشان استاندارد ملی صنایع نان ایران در غرب کشور
- واحد نمونه صنعتی و کار آفرین برتر بخش صنعت در غرب کشور
- انتخاب کارگروه نمونه کشوری در سال ۱۳۸۸
- واحد نمونه استاندارد سال ۱۳۹۲ استان
- عضو انجمن تولید کنندگان ماشین‌آلات پخت نان و شیرینی ایران



کارخانه و دفتر فروش:

بوکان . کیلومتر ۱ جاده سقز

صندوق پستی: ۵۹۵۱۵/۳۱۴

تلفن: ۰۴۴ - ۴۶۲۸ ۱۰۰۷

۴۶۲۸ ۱۰۰۸

فاکس: ۴۶۲۸ ۱۰۰۹

امور کنترل کیفیت : ۴۶۲۸ ۴۵۳۵

خدمات پس از فروش: ۵۸۵۴ ۲۵۹۶



+98 44 4628 1007

+98 44 4628 1008

+98 44 4628 1009

1st km Saqez Road - West Azarbaijan - IRAN

www.mashinsaziboukan.com

info@mashinsaziboukan.com

[telegram.me/mashinsaziboukan](https://t.me/mashinsaziboukan)

[mashinsaziboukan](https://www.instagram.com/mashinsaziboukan)

30007957951881

