

آرگون صنعت سپاهان به جمع شرکت‌های دانش‌بنیان پیوست



شرکت آرگون صنعت سپاهان از اعضای انجمن ماشین‌سازان صنایع غذایی ایران به جمع شرکت‌های دانش‌بنیان پیوست.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، گروه صنعتی آرگون صنعت در سال ۱۳۷۴ فعالیت خود را با هدف طراحی و ساخت انواع مخازن استنلس استیل مورد نیاز در صنایع غذایی، لبنیات، نوشیدنی و همچنین مخازن حمل شیر، مواد شیمیایی، گلوکز، روغن‌های خوراکی و غیره در استان اصفهان آغاز نمود. از جمله تولیدات این شرکت می‌توان به مخازن پروسس (سه جداره)، مخازن تحت فشار، مخازن سیلو در انواع یک جداره و دو جداره، مخازن حمل در انواع یک جداره و دو جداره، مخزن اسپتیک، دستگاه ذوب کره، دستگاه میکس پخت جهت تولید پنیر پروسس و...، دستگاه وت پنیر (cheese Vat)، طرح استفان، دستگاه "میکس پودر"، طرح گلس، آیس بانک سیلو، دستگاه "ذوب کن کره" اشاره کرد.

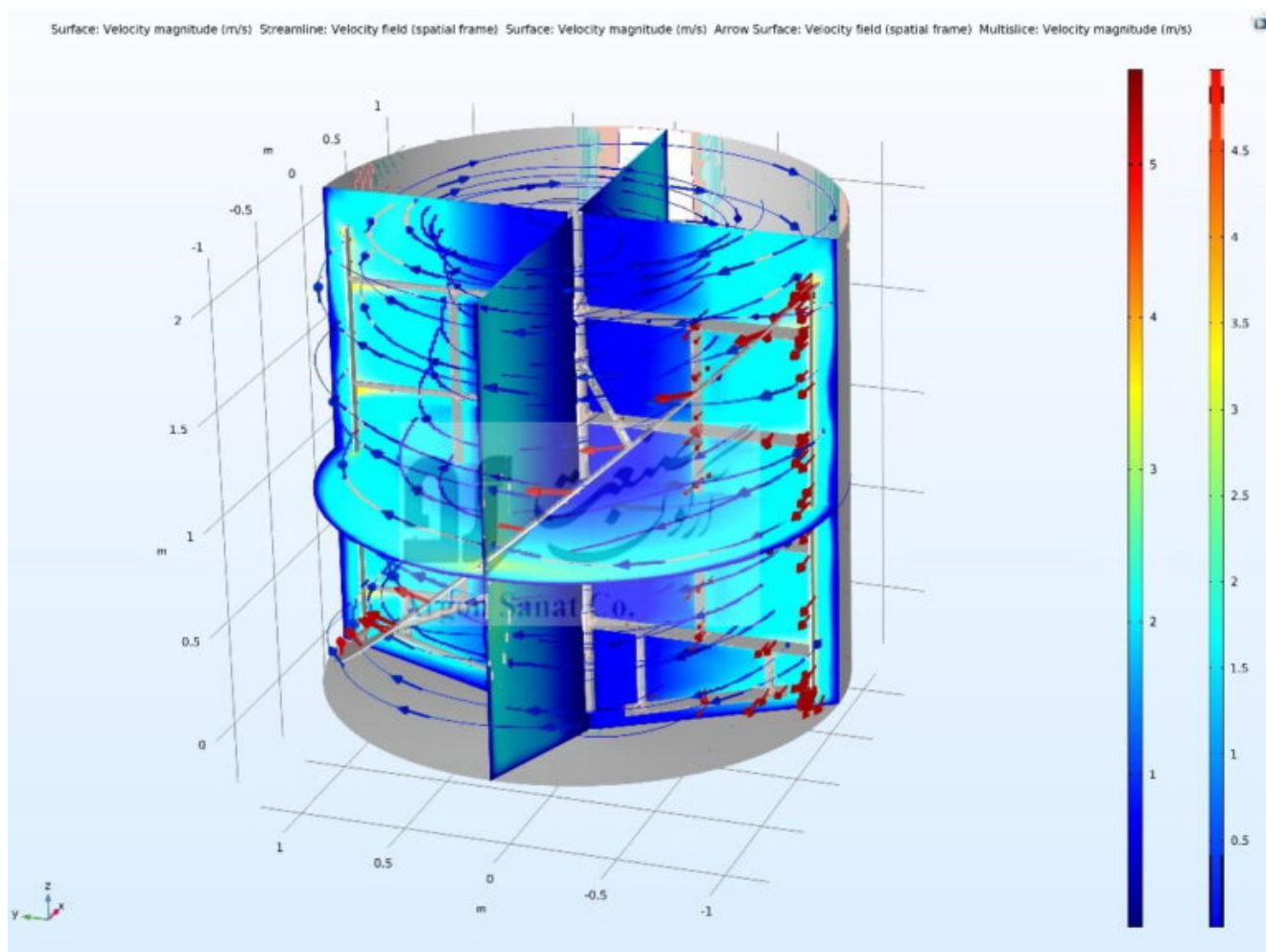
با تایید معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری دو ساخته شرکت آرگون صنعت سپاهان به عنوان محصول دانش‌بنیان تایید شد.

بنا بر تایید ارزیابان دانش‌بنیان، دستگاه تولید میکس پخت و دستگاه مخزن همزن برای مایعات پاراوایسکوز و غیر نیوتونی شرکت آرگون صنعت سپاهان به عنوان محصولات دانش‌بنیان تشخیص داده

شده است. همچنین سایر محصولات این شرکت نیز به عنوان محصولاتی با طراحی ویژه این شرکت شناسایی شدند.

مخزن همزن برای مایعات پاراوایسکوز و غیر نیوتونی

این دستگاه همزن خاص به نام فراگرانروی (ویسکوهمزن) است که عملیات مهم اختلاط را در بسیاری از صنایع بر عهده دارد. ویسکوزیته‌های بالاتر از ۳۰۰۰ تا ۱۰۰۰۰ بخوبی در این دستگاه ترکیب یا مخلوط می‌شوند. امخازن همزن شرکت آرگون صنعت توانسته نیاز صنایع مختلف در زمینه اختلاط و بدست آوردن محصولی کاملاً یکنواخت (هموژنایز) با صرف انرژی بهینه و زمان کمتر را رفع کند. طراحی صحیح همزن نقش موثری در کاهش هزینه‌های تولید و رسیدن به یک محصول یکنواخت و با کیفیت مطلوب دارد.



میکس پخت

میکس پخت دستگاهی است کارآمد و ترکیبی از چند مرحله فرآیند در یک دستگاه است.

این مراحل شامل خرد کردن، مخلوط کردن، همگن کردن، حرارت دادن و خنک کردن می باشد و برای محصولاتی که نیاز به کیفیتی همگن دارند در صنایع مختلف که اهم آنها صنایع غذایی، شیمیایی، دارویی و بهداشتی میباشد استفاده میشود.

این دستگاه متشکل از چند سامانه از جمله همزن پیشرفته، سامانه پخت مستقیم با بهره‌گیری از خط بخار خشک و سامانه پخت غیر مستقیم با استفاده از ژاکت حرارتی، سامانه کنترل فشار و اتوماسیون نیمه اتوماتیک می باشد.

اپراتور با استفاده از سامانه اتوماسیون نیمه اتوماتیک PLC قادر به کنترل متغیرهایی همچون دمای محصول و فشار مخزن و سرعت همزن میباشد که با استفاده از آن میتواند فرمولاسیون مورد نظر خود را با دقت قابل قبول اجرا کند.

همچنین در میکس پخت با استفاده از بالابر مواد اولیه و درب ورود مواد اتوماتیک تا حد امکان از دخالت دست در پروسه تولید جلوگیری شده است تا محصول از نظر بهداشتی نهایت حد استاندارد را رعایت کند.



سرویس خبری: صنعت غذا