Khandabi
Machinery

ماشین سازی خندابی

سازنده انواع ماشین آلات شیرینی و شکلات

Design & Production of
Confectionery Machinery

TÜV InterCert SAAR
ISO 9001:2015
Certification No.: 19-Q-1002648-TIC

CE

PERSIAN & ENGLISH

CATALOGUE

تاریخچه

ماشین سازی خندابی با سابقه و تجربه ۵۰ ساله در زمینه ساخت، بازسازی و راه اندازی انواع خطوط تولید شیرینی و شکلات فعالیت می کند .

ماشین سازی خندابی در ۲۰ کیلومتری تهران در زمینی به مساحت ۷۰۰۰ متر مربع واقع شده است که شامل ساختمان اداری و مهندسی، سالن ماشین کاری و ابزار دقیق، آهنگری و شاسی سازی، سالن نقاشی و سالن مونتاژ می باشد .

مدیریت ارشد سازمان با بکارگیری از دانش روز و نیروی متخصص و بوسیله طراحی و تولید محصولاتی که از لحاظ کیفیت و قیمت قابل رقابت با محصولات مشابه خارجی میباشند، نیازمندیهای مشتری را برآورده ساخته و رضایتمندی مشتری را سر لوحه کار خویش قرار داده است. این شرکت در سال ۱۳۸۴ موفق به اخذ گواهینامه ISO 9001:2000 از TUV اتریش گردید و در حال حاضر نیز دارای گواهینامه ISO 9001:2015 از شرکت TUV Inter Cert , CE و استانداردملی ایران به شماره ۵۶۴۹ و ۵۶۵۰ می باشد.

صادرات

در حال حاضر خطوط تولیدی این سازمان در بیش از ۵۰۰ کارخانه در ایران و همچنین در ۴۵ کشور از جمله :

آلمان، انگلستان، آمریکا، فرانسه، هلند، بلژیک، سوئد، سوییس، دانمارک، ایسلند، روسیه، اکراین، استرالیا، رومانی، لهستان، آلبانی، مقدونیه، ترکیه، نیکاراگوئه، دومینیکن، شیلی، سودان، قرقیزستان، غنا، مراکش، ساحل عاج، نیجریه، مالزی، تونس، الجزایر، آذربایجان، ازبکستان، ترکمنستان، ارمنستان، پاکستان، هندوستان، کویت، عربستان سعودی، قطر، لیبی، لبنان، سوریه، عراق ،افغانستان و مصربا کیفیت عالی راه اندازی شده و در حال کار می باشد.

Design & Production of
Confectionery Machinery
info@khandabi.com
www.khandabi.com

1. Germany
2. England
3. USA
4. France
5. Netherlands
6. Belgium
7. Sweden
8. Switzerland
9. Denmark
10. Iceland
11. Russia
12. Ukraine
13. Australia
14. Romania
15. Poland
16. Albania
17. Macedonia
18. Turkey
19. Nicaragua
20. Dominican
21. Chile
22. Sudan
23. Kyrgyzstan
24. Ghana
25. Morocco
26. Ivory Coast
27. Nigeria
28. Malaysia
29. Tunisia
30. Algeria
31. Azerbaijan
32. Uzbekistan
33. Turkmenistan
34. Armenia
35. Pakistan
36. India
37. Kuwait
38. Saudi Arabia
39. Qatar
40. Libya
41. Lebanon
42. Syria
43. Iraq
44. Afghanistan
45. Egypt

History

With the experience of over 50 years, Khandabi Machinery is involved in production, repair and Assembling of a wide range of confectionery production lines.

The company's complex is located, 20 km outside Tehran, in an area of 7000 m^2, and includes :

- The Engineering and Designing Department
- The Instrument and Machine Production Hall
- The Smith craft and Chassis Manufacturing Hall
- The Painting Hall
- The Assembling Hall

In order to meet the customer's requirements and improve the quality and efficiency of our Business, the company has received ISO 9001:2000 in 2005, and enjoys ISO 9001:2015 from TUV Inter Cert, CE, Iranian National Standard No. 5649 and 5650 currently. The company has applied up-to-date knowledge and specialized staff so as to design and produce products competitive with similar foreign counterparts and has defined customers' satisfaction as its first and foremost objective.

Export

It is our pleasure that the production lines of this factory have been started up with high standards And are working in more than 500 factories in Iran as well as 45 foreign countries including :

Germany, England, USA, France, Netherlands, Belgium, Sweden, Kyrgyzstan Ghana ,Switzerland, Denmark, Iceland, Russia, Ukraine, Australia, Romania, Poland, Albania, Macedonia, Turkey, Nicaragua, Dominican, Chile, Sudan, Morocco, Ivory Coast, Nigeria, Malaysia, Tunisia, Algeria, Azerbaijan, Uzbekistan, Turkmenistan, Armenia, Pakistan, India, Kuwait, Saudi Arabia, Qatar, Libya, Lebanon, Syria, Iraq , Afghanistan and Egypt .

Khandabi Machinery

شرکت هایی که ماشین سازی خندابی با افتخار با آنها همکاری دارد

THE COMPANIES THAT KHANDABI HAS PROUDLY SERVED

Khandabi Machinery

Summary of Our Abilities:

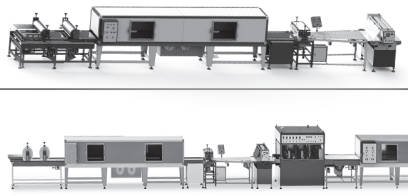
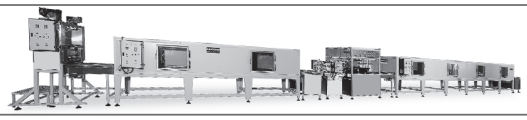
1. Complete System of Continuous Vacuum Cooker for Hard Candy (For the first time in Iran)
2. Complete Production Line of Various Kinds of Chocobars (For the first time in Iran)
3. Complete production line of Cereal Bar, Nut Bar and Protein Bar
4. Automatic Chocolate Kitchen with weighing system
5. Fondant Machines (For the first time in Iran)
6. Automatic Weighing & Dissolving Machines (For the first time in Iran)
7. Nougat Cooker & Aeration System (For the first time in Iran)
8. Complete Halva Forming and Cutting Line
9. Complete Sesame Forming and Cutting line
10. Complete Smart Beans Production Line
11. Dragee Gum Production Line
12. Various Types of Pre-Cookers
13. Frappe Mixer Machines
14. Different Types of Cooling Tunnels
15. Grinding Machine for Hard Candy Scrap
16. Complete System of Batch Cookers for Toffee
17. Different Types of Enrobers (In Various Sizes)
18. Mixer for Preparing Carmella Paste
19. Turbo Mixer for mixing various types of powders in liquids
20. Different Types of Chocolate Storage Tanks (With Various Capacities)
21. Different Types of Laboratory Machines such as: Conch, Storage Tank, Coating Pan, Batch Cooker, Ball Mill, Enrober and Cooling Tunnel
22. Crocant Cooking Machine
23. Chocolate Showering System For Making Chocolate Dragee
24. Different Types of Ball Mills (In Various Sizes)

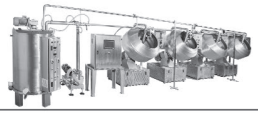
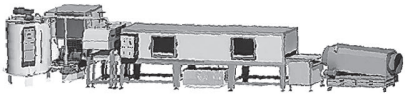
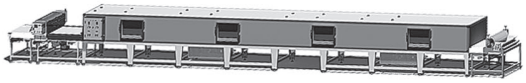
In addition, Khandabi Machinery contributes in mend, overhaul and sale of foreign machines including every kind of chocolate Refiners, Tempering machines, different kinds of Conches and Mixers, and a wide range of toffee, candy and chocolate packaging machines.

خلاصه ای از توانایی های ما

۱ – سیستم کامل پخت مداوم و تحت خلاء آبنبات (برای اولین بار در ایران)
۲ – خط کامل تولید انواع شکوبار (برای اولین بار در ایران)
۳–خط کامل تولید انواع سریال بار، نات بار و پروتئین بار
۴– آشپزخانه اتوماتیک شکلات با سیستم توزین
۵–ساخت دستگاه فوندانت (برای اولین بار در ایران)
۶ – ساخت دستگاه شربت ساز اتوماتیک (برای اولین بار در ایران)
۷ – ساخت دستگاه پخت و هوادهی نوگا (برای اولین بار در ایران)
۸ – خط کامل فرم دهی و برش حلوا
۹ – خط کامل فرم دهی و برش کنجد
۱۰ – خط کامل تولید اسمارتیز
۱۱ – خط تولید آدامس در تاژه
۱۲ – ساخت انواع پیش پخت ها
۱۳ – ساخت دستگاه میکسر فراپ
۱۴ – ساخت انواع یخچالهای تونلی
۱۵ – ساخت دستگاه خرد کن آبنبات
۱۶ – سیستم کامل پخت تافی بصورت بچ
۱۷ – ساخت انواع اینروبر ها در ابعاد مختلف
۱۸ – ساخت میکسر آماده سازی خمیر کارملا
۱۹ – ساخت توربو میکسر جهت بازکردن انواع پودر ها در مایعات
۲۰ – ساخت انواع مخازن نگهداری شکلات با ظرفیتهای مختلف
۲۱ – ساخت انواع ماشین آلات آزمایشگاهی از قبیل کنچ، تانک ذخیره، دیگ در تاژه، بچ کوکر، بال میل، اینروبر و یخچال
۲۲ – دستگاه پخت کروکانت
۲۳ – سیستم ریزش شکلات جهت تهیه شکو در تاژه
۲۴ – ساخت انواع بال میل در ظرفیت های مختلف

یکی دیگر از فعالیتهای ماشین سازی خندابی تعمیر، بازسازی و فروش ماشین آلات خارجی از قبیل انواع ریفاینر ها جهت شکلات، تمپرینگ، انواع کنچ، میکسر و انواع دستگاههای بسته بندی تافی، آبنبات و شکلات می باشد .

17		خط سریال، پروتئین و نات بار Cereal, Protein and Nut Bar production line	
17		خط سریال و شکوبار با لایه کارامل Cereal and Choco Bar production line with caramel layer	
16		خط شکوبار با سیستم اکسترودر و با لایه کارامل Choco Bar production line with Extruder System and caramel layer	
17		خط شکوبار با دو لایه شکلات و گرانول Choco Bar production line with Chocolate and caramel layers	
17		خط تولید شکوبار (سیستم اکسترودر) Choco Bar Line (Extruder System)	
19		خط تولید شوکوبار (سیستم اِسلب در ام) Choco Bar Line (Slab Former Drum System)	

6		دستگاه پخت مداوم تحت خلا (پخت آبنبات) Continuous Vacuum Cooker (For Hard Candy)		22		میکسر آماده سازی خمیر کارملا Preparing Mixer (Tempering) for Carmella paste	
7		دستگاه پخت مداوم (دستگاه تغلیظ) Continuous Cooker		23		دستگاه بال میل Ball Mill Machine	
8		دستگاه پخت Batch Cooker		22		دستگاه آسیاب مخصوص آبنبات Special Grinding Machine (for Hard Candy Scraps)	
9		دستگاه پخت و هوا دهی نوگا Nougat Cooker & Aeration System		25		میکسر فراپ Frappe Mixer Machine	
9		مخازن دوجداره و کوئل دار تمام استیل Double Jackets stainless steel Tanks (with Coil)		24		دستگاه بلندر آزمایشگاهی Lab. Blender Machine	
10		دستگاه شربت ساز توزینی اتوماتیک Automatic Weighing & Dissolving Machine		24		دستگاه پخت کروکانت با سیستم شعله مستقیم Crocant Cooking Machine with Direct Flame System	
12		دستگاه اینروبر و یخچال Coating Machine (Enrober) & Cooling Tunnel		24		دستگاه پخت و میکسر با سیستم بخار Cooking and Mixing Machine with Steam System	
13		اینروبر و یخچال تونلی آزمایشگاهی Lab. Enrober&Cooling Tunnel		25		همزن سیلور سون جهت هم زدن مواد با سرعت بالا Silverson Mixer to Mix Ingredients with High Speed	
27		خط تولید آدامس دراژه Dragee Gum Production Line		25		دستگاه میکسر تک جداره جهت مخلوط کردن کنجد و انواع خشکبار با شربت Mixer Machine with One Jacket	
20		دستگاه فوندانت Fondant Beater Machine		26		مخزن ذخیره شکلات Chocolate Storage Tank	
21		دستگاه پخت آزمایشگاهی Laboratory Batch Cooker		26		دستگاه میکسر Mixer	
21		تانک شکلات آزمایشگاهی Laboratory Chocolate Storage Tank		28		دستگاه دراژه آزمایشگاهی Laboratory Coating Pan	
21		دستگاه کنچ آزمایشگاهی Laboratory Conch		28		دیگ دراژه Coating Pan	
22		آسیاب ضایعات ویفر Grinding Machine for Wafer Scraps		28		دیگ دراژه متحرک Movable Coating Pan	
22		توربومیکسر Turbo Mixer		23		سیستم تولید شکلات Chocolate Production System	
29		سیستم دراژه شکلاتی **Chocolate Dragee System**					
14		خط تولید اسمارت (اسمارتیز) **Smart Chocolate Line**					
30		خط فرم دهی حلوا **Halva Forming Line**					

Khandabi Machinery

دستگاه پخت مداوم تحت خلا (پخت آبنبات)

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 وکیوم کار می کند.

مزایا

- عملکرد آسان
- ساختاری محکم (ساخته شده از اســتنلس 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 بچ از محصول
- میزان تولید حدود ۵۵۰ تا ۶۵۰ کیلوگرم در ساعت

• Continuous Vacuum Cooker (For Hard Candy)

The machine works automatically, continuously and with vacuum system.

Advantages:

- 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

Continuous Cooker

When the syrup is prepared by the pre-cooker or by other process, the machine can cook it continuously to the desirable temperature to be prepared for next steps . The machine is for cooking soft and hard candies, jelly . syrup, date syrup, condensed milk and cotton syrup . Capacity: Depending on the product , but can be about 1000kg/h

دستگاه پخت مداوم (دستگاه تغلیظ)

این دستگاه قادر است پس از آماده شدن انواع شربت توسط پیش پخت و یا پروسه دیگر آنرا بطور مداوم به` درجه پخت مورد نظر رسانده تا جهت انجام مراحل بعدی آماده شود. این دستگاه جهت تغلیظ و پخت انواع شربتها با غلظتهای مختلف مثل تافی ، آبنبات ، شیره خرما ، شیر عسلی ، شربت پشمک استفاده می شود . ظرفیت دستگاه با توجه به محصول مورد نیاز تا حدود ۱۰۰۰ کیلوگرم در ساعت می باشد.

Khandabi
Machinery

Batch Cooker

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

Facilities:

- Double Jackets Steam Cooker
- Made of Stainless Steel
- If required, Vacuum system can be fixed on both sizes
- This machine can also cook the batch with hot oil system.
- Capacity: Approx 300 and 600 kg/h

دستگاه پخت

این دستگاه جهت پخت انواع تافی ، کارامل ، ژله ، مارمالاد ، شربت ها و انواع مغز برای آبنبات و آدامس استفاده می شود و سیستم پخت بصورت بچ می باشد.

قابلیت ها :

- قسمت دو جداره جهت گردش بخار
- ساختار کاملا استنلس استیل
- در صورت نیاز می توان سیستم وکیوم را روی هر دو سایز ذکر شده نصب نمود.
- این دستگاه قادر به پخت با سیستم روغن داغ نیز می باشد.
- ظرفیت حدود ۳۰۰ و ۶۰۰ کیلوگرم در ساعت

دستگاه پخت و هوا دهی نوگا

این دستگاه جهت پخت و هوا دهی شربت نوگا به منظور تغذیه خط اسلب درام می باشد.

• Nougat Cooker & Aeration System

This machine is for cooking and aerating nougat syrup in order to feed slab drum line.

• Double Jackets stainless steel Tanks (with Coil)

Available in different Sizes

مخازن دو جداره و کوئل دار تمام استیل

در ظرفیت های مختلف قابل ساخت می باشد .

• Facilities:

- To Prepare and Store Invert Sugar
- To Prepare Gelatin and Starch (Gelatin & Starch Bath)
- To Store and Feed Caramel
- To Store and Feed Condensed Milk
- To Store and Feed Any Kinds of Jelly

قابلیت ها :

- تهیه و نگهداری اینورت
- آماده سازی ژلاتین و نشاسته
- ذخیره و تغذیه کارامل
- ذخیره و تغذیه شیر کندانسه
- ذخیره و تغذیه انواع شربت ژله و پاستیل

Khandabi
Machinery

دستگاه شربت ساز توزینی اتوماتیک

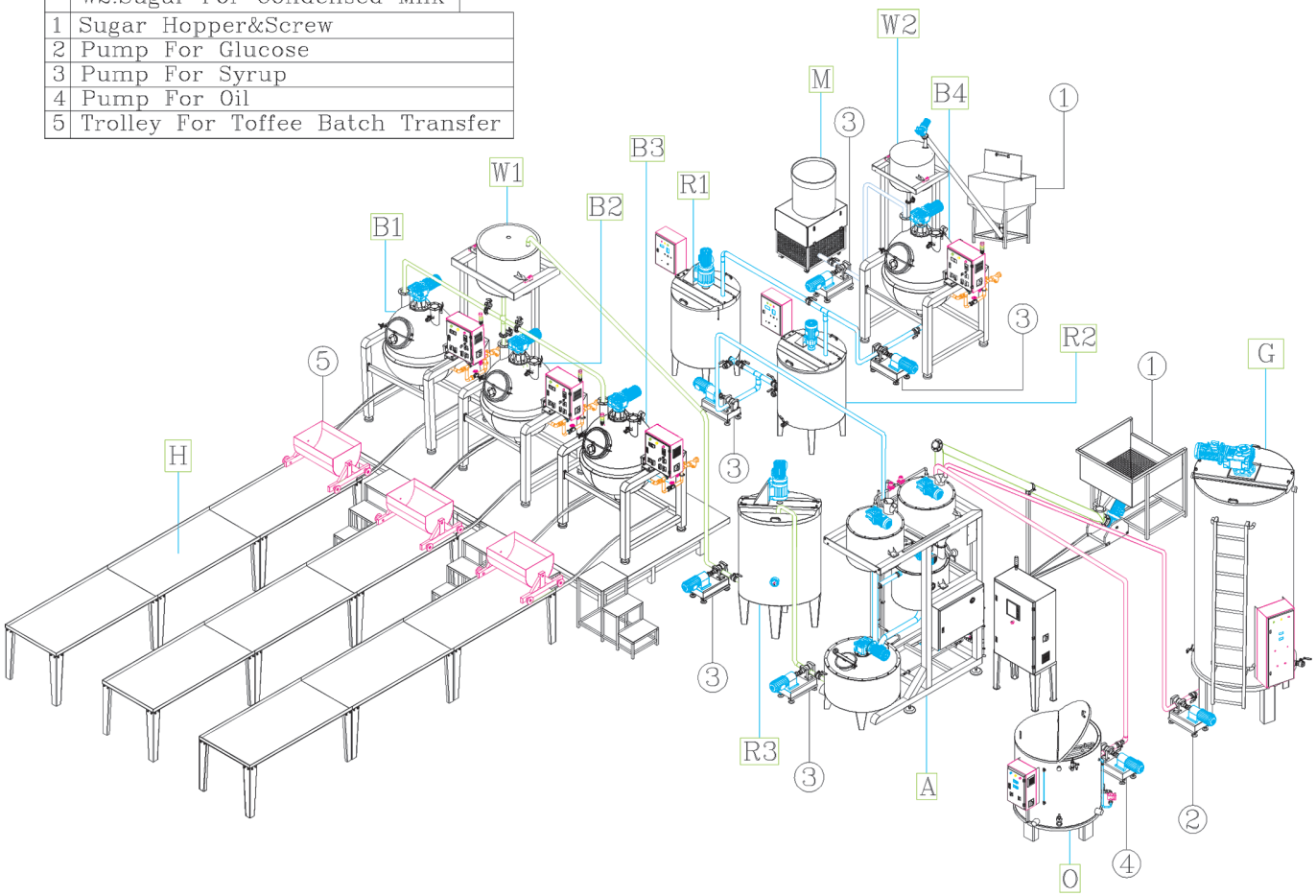
این دستگاه قادر است برای هر بچ ، مقدار مشخصی مواد اولیه را بطور اتوماتیک وزن کرده ، مخلوط و پخت اولیه را انجام دهد . این دستگاه با سیستم PLC قادر است تعداد متنوعی فرمول را در حافظه خود نگه داشته و با انتخاب هر فرمول ، به طور اتوماتیک شربت مورد نیاز را با درجه پخت مشخص شده آماده کند .

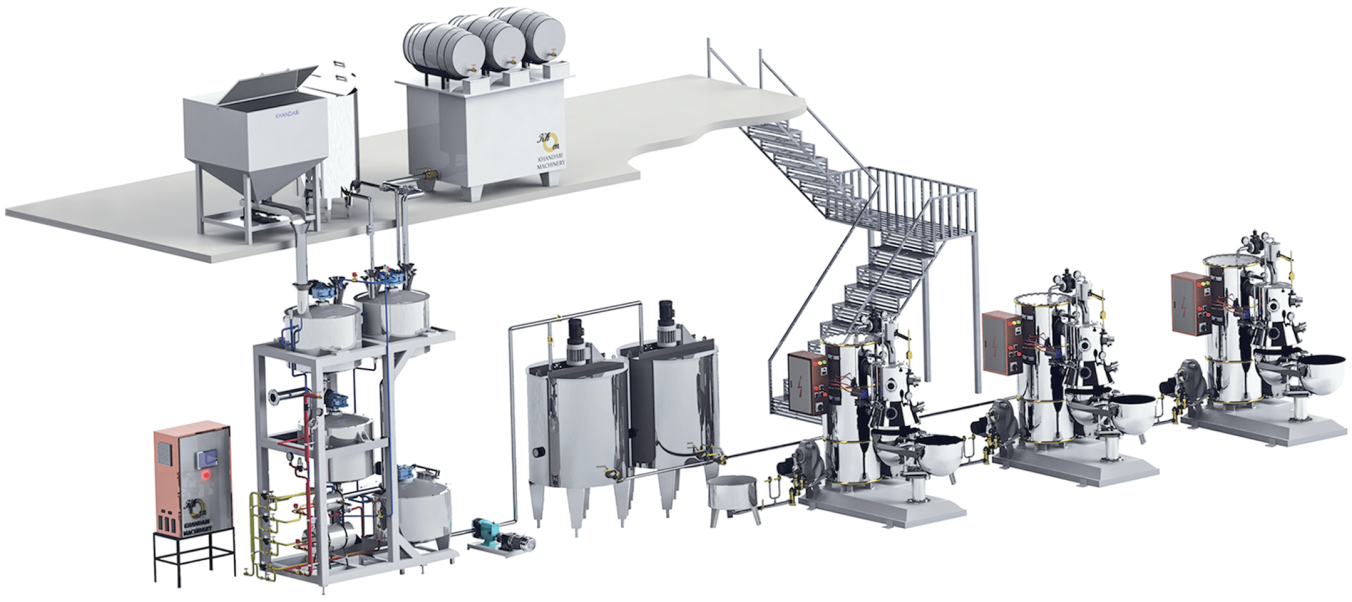
• Automatic Weighing & Dissolving Machine

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.

A	Automatic Weighing Dissolving
B	Double Jackets Batch Cooker
	B1&B2&B3:For Toffee
	B4:For Condensed Milk
G	Glucose Tank
H	Hot&Cold Table
M	Milk Mixer
O	Oil Melting Tank
R	Reserve Tank
	R1&R2:For Condensed Milk
	R3:For Syrup
W	Weighing System
	W1:For Toffee Syrup
	W2:Sugar For Condensed Milk

1	Sugar Hopper&Screw
2	Pump For Glucose
3	Pump For Syrup
4	Pump For Oil
5	Trolley For Toffee Batch Transfer





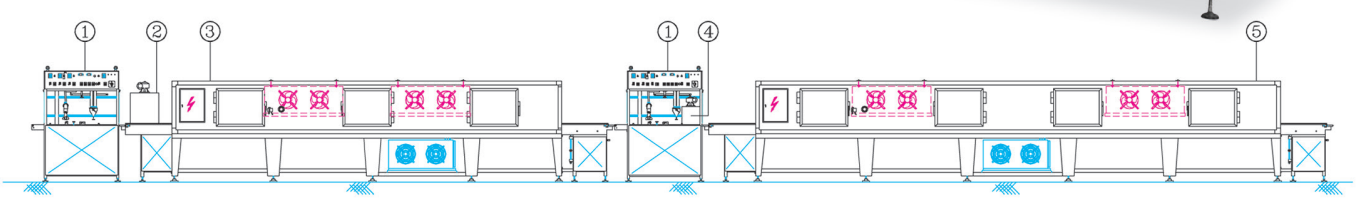
دستگاه اینروبر و یخچال

این دستگاه جهت پوشش دادن کامل شکلات بر روی انواع محصولات و یا فقط پوشش شکلات در زیر محصول استفاده می‌شود. همچنین یخچال تونلی به ابعاد و قدرت های مختلف جهت سرد کردن محصولات پوشش داده شده با شکلات استفاده می گردد.

در ضمن روی دستگاه های اینروبر قابلیت نصب دستگاه دکوراتور جهت زدن دکور شکلاتی با رنگ های متفاوت وجود دارد.

قابلیت ها:

- پمپ شکلات با سرعت قابل تنظیم
- توری استنلس استیل با سرعت قابل کنترل
- امکان ساخت اینروبر با عرض های مختلف(۱۲۵،۱۰۵،۸۵،۶۲ سانتیمتر)
- امکان ساخت یخچال با طول و عرض های مختلف
- امکان تعبیه وان متحرک در اینروبرها



3–Cooling Tunnel
2–Granule Sprinkler
1–Enrober
5–Cooling Tunnel
4–Decorator

دکوراتور

• Decorator

اینروبر و یخچال تونلی آزمایشگاهی

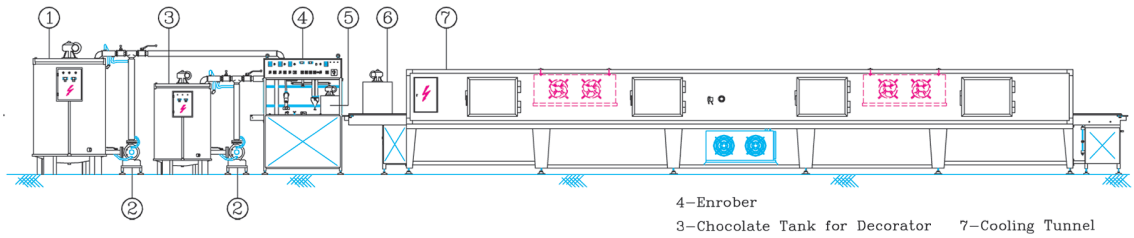
• Lab. Enrober&Cooling Tunnel

• Enrober (Coating Machine) & Cooling Tunnel

This machine is for coating chocolate on the whole product or only the bottom half of the product. Cooling Tunnel can be also used in different sizes and powers to cool down the chocolate coated products. Decorator machine can be fixed on the Enrober to decorate products with chocolate in different colors.

• Facilities:

Equipped with Controllable speed of Chocolate pump With stainless steel Rod Network Belt & Controllable Belt . Enrober can be produced in different widths. (62, 85,105,125 cm).
Cooling Tunnel can be produced in different lengths and widths. Possible to devise moving tub into the Enrobers



4–Enrober
3–Chocolate Tank for Decorator
2–Chocolate Pump
1–Chocolate Tank for Enrober
7–Cooling Tunnel
6–Granule Sprinkler
5–Decorator

Smart Chocolate Line

This line produces all sizes of Smart beans.
Capacity Depends on Beans size but it is about 70-120 kg/h.

The line includes:

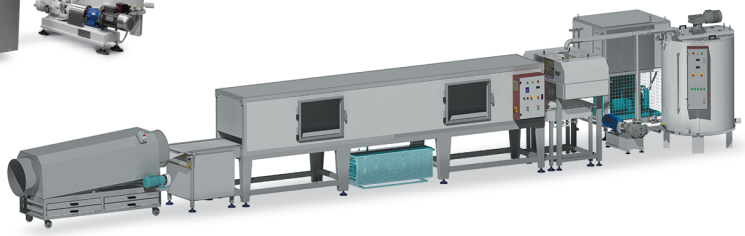
- Smart Forming Machine
- Ice Bank System. (to prepare cold water)
- Cooling Tunnel. (7 Meters Long)
- Sieve Drum
- Storage Tank with Pump for Transferring & Circulating Chocolate
- Coating pans

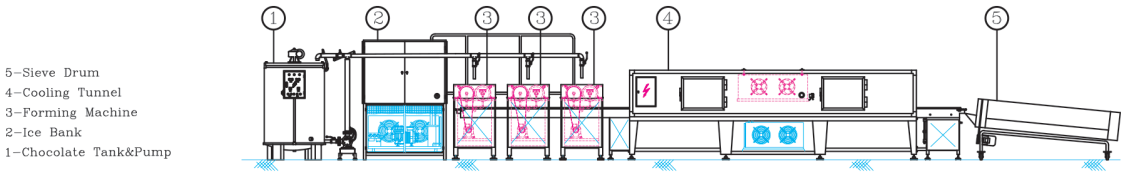
خط تولید اسمارت (اسمارتیز)

این خط قابلیت تولید انواع قرص شکلات با سایزهای مختلف را دارد .
ظرفیت خط با توجه به ابعاد محصول ۷۰ الی ۱۲۰ کیلوگرم در ساعت می باشد .

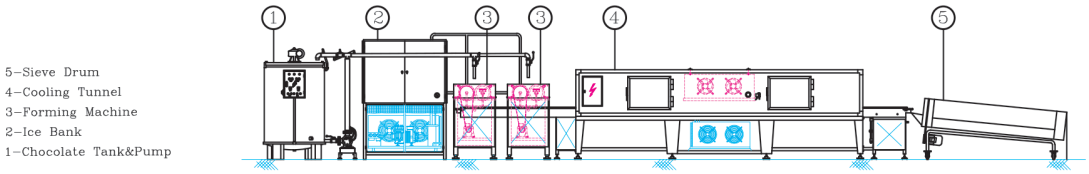
این خط شامل :

- دستگاه فرم دهی قرص شکلات
- سیستم آیس بانک جهت آماده کردن آب سرد
- تونل سرد به طول ۷ متر
- دستگاه پلیسه گیر
- تانک شکلات با پمپ سیرکوله و انتقال شکلات
- دیگ های دراژه

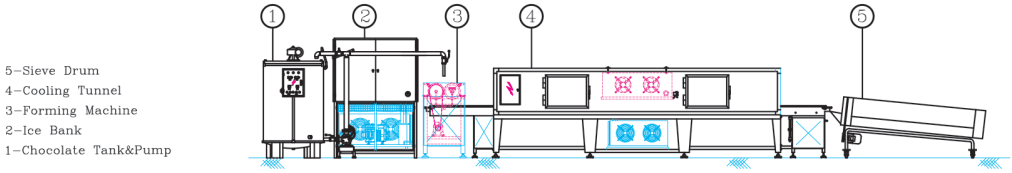




5–Sieve Drum
4–Cooling Tunnel
3–Forming Machine
2–Ice Bank
1–Chocolate Tank&Pump



5–Sieve Drum
4–Cooling Tunnel
3–Forming Machine
2–Ice Bank
1–Chocolate Tank&Pump



5–Sieve Drum
4–Cooling Tunnel
3–Forming Machine
2–Ice Bank
1–Chocolate Tank&Pump

Choco Bar Line (Extruder System)

The line produces all types of bars with filling of coconuts, nougat, Etc coated by chocolate.

The line includes:

- Cooking System & Cold Tables
- Mixer to Prepare Coconut Paste
- Extruder
- First Cooling Tunnel (7.5 Meters Long)
- Guillotine
- Enrober
- Decorator
- Second Cooling Tunnel (14 Meter Long)

خط تولید شکوبار (سیستم اکسترودر)

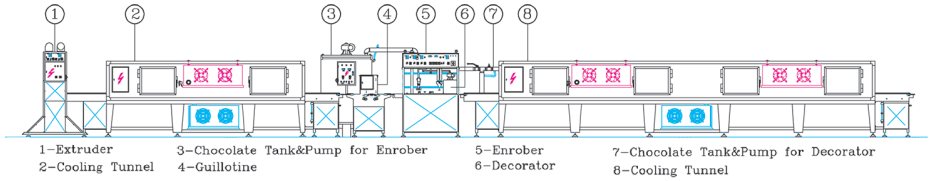
با این خط می توان پس از پخت و تهیه خمیر نوگا و یا آماده سازی خمیر نارگیلی ، خمیر آماده شده را به اکسترودر داده تا به ضخامت و عرض مشخص به یخچال اول وارد شود و پس از خروج از یخچال توسط گیوتین به طول مورد نیاز برش خورده و سپس وارد اینروبر شود و با پوشش شکلات وارد یخچال دوم شده و محصول آماده برای بسته بندی گردد.

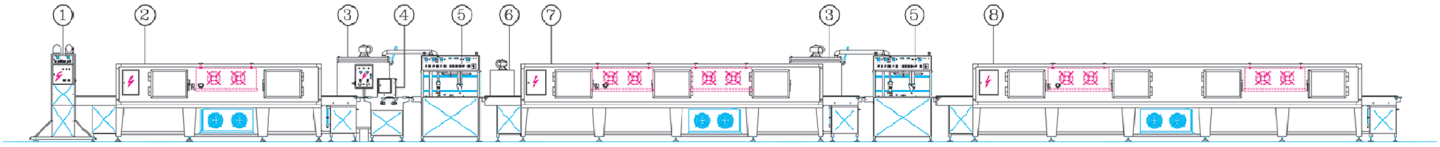
این خط شامل :

سیستم پخت و میز های سرد – میکسر جهت تهیه خمیر نارگیلی
اکسترودر – تونل سرد اولیه به طول ۷/۵ متر – گیوتین – اینروبر
دکوراتور – تونل سرد ثانویه به طول ۱۴ متر

By adding a chocolate paste Mixer and an extruder, this line is capable of producing a Bar product with chocolate paste.

این خط با اضافه شدن یک دستگاه اکسترودر و میکسر خمیر شکلاتی، قادر است محصول بار با خمیر شکلاتی تولید کند.

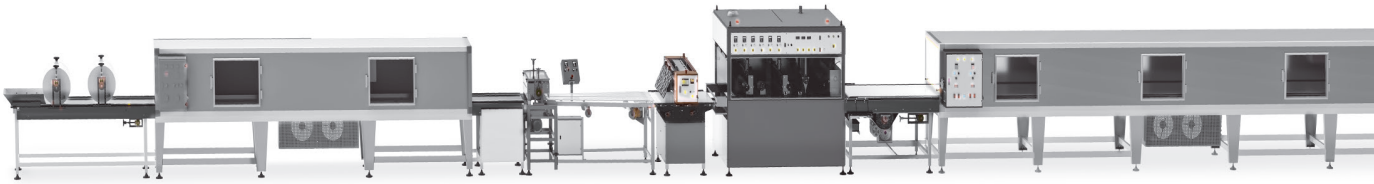




1–Extruder 2–Cooling Tunnel 3–Chocolate Tank&Pump for Enrober
4–Guillotine 5–Enrober 6–Granule Sprinkler 7–Cooling Tunnel

Cereal and Nut Bar Production Line, with the capability to produce various kinds of dried fruits, sesame, crispy, and protein bar

This line can produce the mentioned products in different dimensions, with a capacity of about 5,000 to 10,000 pieces per hour. Along with this line, an enrober and cooling tunnel and decorator can be added, enabling the line to do full chocolate coating or bottom chocolate layering and decorative zigzag chocolate patterns on the product.



ChocoBar Production Line with Extruder System

This line can produce various ChocoBars with nougat, coconut, or date paste. This complete line is capable of coating chocolate on products after coming out of extruder and cutting, then applying granules (such as crispy,sesame, or dried fruits) on it by a granule sprinkler, and then adding another layer of chocolate on it by second enrober.
The capacity varies between 12,000 to 18,000 pieces per hour, depending on product dimensions.

ChocoBar and Cereal Bar Production Line with Caramel Layer

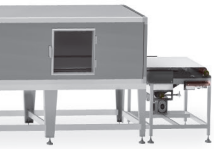
This line can produces choco bars, cereal bars, nut bars, protein bars, and crispy bars with a caramel layer, followed by chocolate coating. The capacity varies between 5,000 to 15,000 pieces per hour, depending on product type and dimensions.

ChocoBar Production Line with Coconut, Date and Nougat Paste with a Caramel Layer

This line is capable in producing nougat, coconut, and date paste bars with a caramel layer and chocolate coating.
The capacity is approx. 10,000 to 18,000 pieces per hour, depending on product dimensions.

خط سریال و نات بار، با قابلیت تولید انواع خشکبار، کنجد، کریسپی و پروتئین بار

این خط قابلیت تولید انواع محصولات ذکر شده در ابعاد مختلف را دارد . ظرفیت خط از حدود۵۰۰۰ الی ۱۰۰۰۰ قطعه در ساعت می‌باشد و در ادامه این خط می‌توان، دستگاه اینروبر و یخچال و دکوراتور را اضافه کرد، تا قادر به تولید محصولاتی با پوشش کامل شکلات و یا پوشش شکلات در زیر محصول و ایجاد دکور زیگزال شکلات بر روی محصول باشد.

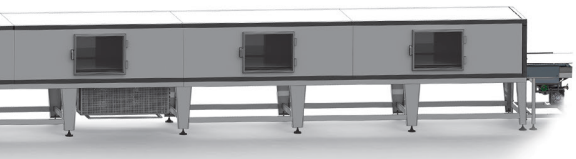


خط تولید شکوبار با سیستم اکسترودر

این خط قادر است انواع شکوبار با خمیر نوگا، نارگیل و خرما را تولید کند. این خط کامل می تواند محصول را پس از تولید و خروج از اکسترودر و برش خوردن، پوشش شکلات داده و سپس توسط دستگاه گرانول پاش بر روی آن گرانول هائی از قبیل کریسپی،کنجد و انواع خشکبار بریزد و سپس در اینروبر دوم، مجدد شکلات دیگری بر روی آن ریخته شود. ظرفیت خط ۱۲۰۰۰ الی ۱۸۰۰۰ قطعه در ساعت، بسته به ابعاد محصول می باشد.

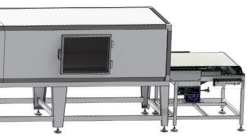
خط تولید شکوبار و سریال بار با لایه کارامل

با این خط می‌توان انواع شکوبار، سریال بار، نات بار، پروتئین بار و کریسپی را با یک لایه کارامل تولید کرد و سپس آن را با شکلات پوشش داد. ظرفیت خط با توجه به نوع و ابعاد محصول ۵۰۰۰ الی ۱۵۰۰۰ قطعه درساعت می‌باشد.



خط تولید شکوبار با خمیر نارگیل، نوگا و خرما همراه با یک لایه کارامل

این خط قادر است انواع خمیر نوگا، نارگیل و خمیر خرما را با یک لایه کارامل با پوشش شکلات تولید کند. ظرفیت خط حدود ۱۰۰۰۰ الی ۱۸۰۰۰ قطعه در ساعت با توجه به ابعاد محصول می‌باشد.



Khandabi
Machinery

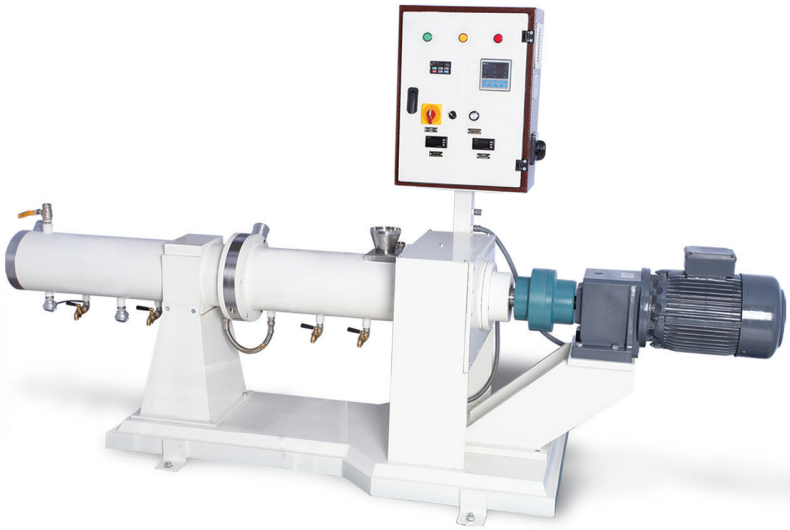
• Choco Bar Line(Slab Former Drum System)

This line produces chocobar with single layer of Nougat, two-layer bar made of Nougat with Caramel and also Cereal bar.
This line includes Nougat cooking & aeration system and Caramel cooking system.
After forming and sizing, the product is coated by chocolate.

خط تولید شوکوبار(سیستم اِسلب درام)

این خط قادر به تولید شکوبار با یک لایه نوگا یا دو لایه نوگا و کارامل و یا سریال بار می باشد.
این خط دارای سیستم پخت نوگا و سیستم هوا دهی، سیستم پخت کارامل و اسلب درام جهت نوگا و کارامل می باشد و محصول پس از برش طولی و عرضی دارای پوشش شکلاتی می شود .

Khandabi
Machinery



دستگاه فوندانت

جهت تهیه کرم فوندانت برای مغز شکلات ، تافی و مصارف مختلف استفاده می شود .

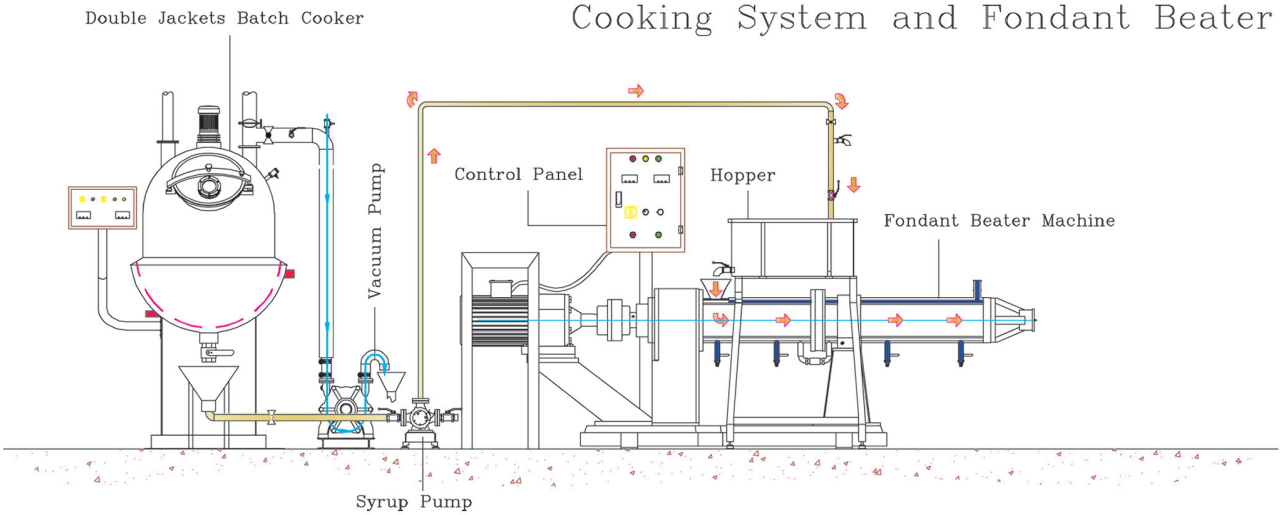
ظرفیت این دستگاه حدود ۲۰۰ تا ۲۵۰ کیلوگرم در ساعت می باشد.

• Fondant Beater Machine

This machine is for preparing Fondant cream for the toffee, center of chocolate and any kinds of Fondant.

Capacity: Approx 200-250 kg/h

Cooking System and Fondant Beater



دستگاه پخت آزمایشگاهی

این دستگاه جهت پخت انواع تافی ، کارامل ، ژله ، مارمالاد ، شربت ها استفاده می شود و سیستم پخت بصورت بچ می باشد .

مجهز به:

- قسمت دو جداره جهت گردش بخار
- ساختار کاملا استنلس استیل
- دارای اینورتر جهت تغییر سرعت میکسر دستگاه

موجود در سایزهای مختلف جهت تولید بچ های ۵ تا ۲۰ کیلوگرمی دارای قابلیت نصب سیستم اتوماتیک قطع بخار ، فشارشکن بخار و تراپ

Laboratory Batch Cooker

Lab Batch cooker is for cooking different kinds of toffees, Caramels, Chewy candies, Jellies, Marmalade and any kinds of syrups for fillings.
Equipped with:

- Double jacketed steam cooker
- Made of Stainless Steel
- Inverter to adjust the speed of mixer

Available in different sizes to produce batches from 5 to 20 kg If required, Automatic steam stop system,steam pressure- Reducing valve and steam trap can be set on it.

دستگاه بال میل آزمایشگاهی

این دستگاه با ظرفیت ۵ الی ۵۰ کیلوگرم، قادر است شکلات تولید کند.
این دستگاه از استنلس استیل ساخته شده و دارای پمپ سیرکوله شکلات و سیستم برق کامل می باشد.

Lab. Ball Mill Machine.

This machine is capable of producing chocolate with a capacity of 5 to 50 kg. It is made of stainless steel, having a chocolate circulation pump and complete electrical system.

دستگاه کنچ آزمایشگاهی

این دستگاه با ظرفیت ۵ تا ۵۰ کیلوگرم، جهت عمل آوری بهتر شکلات استفاده می شود.

Laboratory Conch

This machine is used for better chocolate refining, with a capacity of 5 to 50 kg.

تانک شکلات آزمایشگاهی

این دستگاه با ظرفیت ۵ الی ۵۰ کیلوگرم، جهت نگهداری شکلات استفاده می شود.

Laboratory Chocolate Storage Tank

This machine is used for storing chocolate with a capacity of 5 to 50 kg.

آسیاب ضایعات ویفر
این دستگاه جهت پودر کردن ساندویچ های شکسته و غیرقابل بسته‌بندی ویفر جهت بازیافت مجدد و استفاده در خط تولید بکار برده می‌شود.

. Grinding Machine for Wafer Scraps
This machine is used for grinding the broken sandwiches of wafer which are not suitable for packing, to be reused in the wafer production line.

توربو میکسر جهت بازکردن انواع پودرها در مایعات
ظرفیت دستگاه حدود ۱۰۰ لیتر برای هر بچ می‌باشد.

. Turbo Mixer for mixing various types of powders in liquids
Capacity: Approx 100 liter / Batch

میکسر آماده سازی(تمپرینگ) خمیر کارملا
جهت آماده سازی خمیر کارملا با ظرفیت حدود ۱۵۰ کیلوگرم در ساعت مورد استفاده قرار می‌گیرد.

. Preparing Mixer(Tempering) for Carmella paste
To prepare Carmella dough.
Capacity: Approx 150 kg/h

دستگاه آسیاب
این دستگاه جهت آسیاب کارامل وضایعات قابل مصرف آبنبات استفاده می شود.
ظرفیت دستگاه حدود ۲۰۰ کیلوگرم در ساعت است.

. Grinding Machine (for Hard Candy Scraps)
This machine is for Grinding Caramel (croquant) and for reusing hard candies which are misshaped or imperfect.
Capacity: Approx 200 kg/h

دستگاه بال میل

این دستگاه قادر است در هر بچ حدود یک تن شکلات تولید کند. این دستگاه از استنلس استیل ساخته شده و دارای پمپ سیرکوله شکلات با ظرفیت بالا، سیستم برق کامل و **PLC** می باشد.

Ball Mill Machine

This machine is capable of producing about one ton of chocolate per batch. The machine is entirely made of stainless steel. It has a chocolate circulation pump with high capacity, complete electrical system and PLC .

سیستم تولید شکلات، توسط بال میل با دستگاه پری میکسر اتوماتیک(با قابلیت توزین مواد اولیه)

در مجموعه این ماشین آلات، ابتدا فرمول دلخواه شکلات را انتخاب کرده و سپس پمپ روغن از منبع ذوب روغن، مقدار وزن تعریف شده را به پری میکسر انتقال می‌دهد، سپس تابلو **PLC** به صورت اتوماتیک، آسیاب شکر را روشن کرده و توسط اسکرو شکر، مقدار شکر درخواستی را به پری میکسر انتقال می‌دهد و همچنان از اسکروهای کاکائو و شیرخشک به مقدار تعریف شده، پودر کاکائو و شیر خشک به پری میکسر انتقال پیدا می‌کند و با برنامه و زمانبندی از پیش تعریف شده، بال میل شروع به کار می‌کند و پس از اتمام کار بال میل، شکلات توسط پمپ و لوله‌های دوجداره به تانک‌های شکلات، جهت مصرف نهایی انتقال پیدا می‌کند.

Chocolate Production System by Ball Mill with Automatic Pre-Mixer (Featuring Raw Material Weighing Capability)

In these set of machineries, the desired chocolate formula is first selected. Then, the oil pump transfers the defined amount of oil from the melting tank to the pre-mixer. Next, the PLC control panel automaticaly activates the sugar mill, and the sugar screw conveys the requested amount of sugar to the pre-mixer. Also, the cocoa and milk powder screws transfer the predefined amount of cocoa powder and milk powder to the pre-mixer and with a pre-programmed sequence and timing, the ball mill starts working. Once the ball mill completes its process, the chocolate is transferred through double-jacketed pipes by a pump to the chocolate tanks for final use.

Khandabi
Machinery

دستگاه بلندر آزمایشگاهی

این دستگاه جهت میکس کردن انواع مختلف پودرها و گرانول به کار برده می شود.

- دارای بدنه و شاسی از جنس استنلس استیل
- دارای اینورتر جهت تغییر سرعت دستگاه
- دارای درب جهت تخلیه پودر گرانول
- با ظرفیت حدود ۱ الی ۵ کیلوگرم

Lab. Blender Machine

This machine is used for mixing various types of granule powders.

- Body and chassis are made of stainless steel
- With inverter to change machine speed
- With lid for discharging granule powder
- Capacity: Approx.1-5 kg

دستگاه پخت کروکانت با سیستم شعله مستقیم

- دارای مخزن از جنس مس
- دارای سیستم اتوماتیک تخلیه و همزن
- دارای اینورتر جهت تغییر سرعت همزن
- دارای سیستم گاز با امنیت بالا
- دارای ترموستات جهت تنظیم دمای پخت
- دارای ظرفیت هر بچ حدود ۲۰ کیلوگرم

Croquant Cooking Machine with Direct Flame System

- Pan is made of copper
- With automatic mixing and discharging system
- Inverter to change mixer speed
- Equipped with gas system with high safety
- With thermostat to adjust cooking temperature
- Capacity: Approx. 20 kg/batch

دستگاه پخت و میکسر با سیستم بخار

این سیستم پخت به صورت روباز بوده و قابلیت پخت انواع محصولات با بخار را دارد.

- دارای مخزن دو جداره از جنس استنلس استیل
- دارای سیستم اتوماتیک تخلیه و همزن
- دارای اینورتر جهت تغییر سرعت همزن
- دارای ترموستات جهت تنظیم دمای پخت
- دارای سیستم قطع اتوماتیک بخار
- دارای ظرفیت هر بچ حدود ۲۰ کیلو گرم

Cooking and Mixing Machine with Steam System

This cooking system has an open-top design and is capable of cooking various products by steam.

- Double jacketed pan is made of stainless steel.
- With automatic mixing and discharging system
- Inverter to change mixer speed
- A thermostat to adjust cooking temperature
- With automatic steam stop system
- Capacity: Approx. 20 kg/batch

همزن سیلورسون جهت هم زدن مواد با سرعت بالا

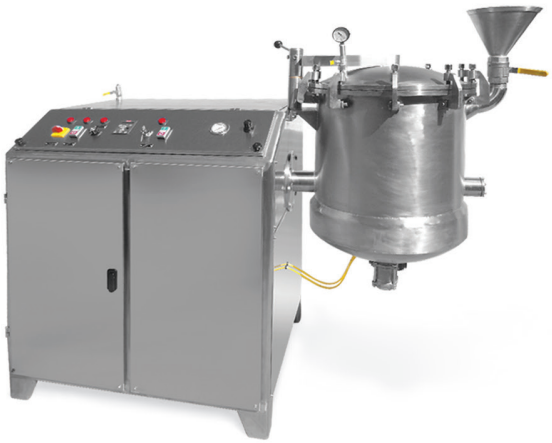
- دارای بدنه کاملا استنلس استیل
- دارای مخزن دو جداره استنلس استیل
- دارای ظرفیت هر بچ حدود ۷۰ لیتر

Silverson Mixer to Mix Ingredients with High Speed

- Body is made of stainless steel
- With a double jacket stainless steel pan
- Capacity: Approx. 70 liters/batch

دستگاه هوادهی جهت تهیه فراپ

این دستگاه جهت هوادهی انواع محصولات قنادی مورد استفاده قرار می گیرد .
ظرفیت دستگاه در هر بچ حدود ۳۰ کیلوگرم می باشد .



Frappe Mixer Machine

The Machine is used to aerate kinds of confetionery products.
Capacity: Approx 30 kg/batch

دستگاه میکسر تک جداره جهت مخلوط کردن کنجد و انواع خشکبار با شربت

- دارای حرارت مستقیم (شعله آتش) در زیر همزن
- دارای بدنه تمام استنلس استیل
- دارای ظرفیت حدود ۳۰ کیلوگرم در هر بچ

Mixer Machine with One Jacket

- This machine is used for mixing sesame and various types of nuts with syrup
- With direct heat (Fire flame) under blender
- Body is made of stainless steel
- Capacity: Approx. 30 kg/batch

Khandabi
Machinery

دستگاه‌میکسر

این دستگاه جهت مخلوط کردن و آماده سازی خمیر شکلات و یا نارگیل جهت تولید شکوبار به‌کار می رود .
دارای بدنه دو جداره استنلس استیل و با ظرفیت های حدود ۲۵۰ و ۵۰۰ کیلوگرم در هر بچ ساخته می شود .

. Mixer

This machine is for preparing and mixing Chocolate and coconut paste for Chocobars.
Its body is made of double jacketed stainless steel
Capacity: Approx 250, 500 kg/Batch

مخزن ذخیره شکلات

این دستگاه جهت نگهداری و ذخیره شکلات استفاده میشود، کاملاً دو جداره بوده و دارای میکسر جهت هم زدن شکلات، سیستم برق کامل، سیستم کنترل دمای آب بین دو جداره و تنظیم دمای شکلات می باشد.
مخازن ذخیره شکلات دارای ظرفیت های متنوع ۵۰۰،۸۰۰، ۱۵۰۰ ، ۲۵۰۰ ، ۳۰۰۰، ۴۵۰۰ کیلوگرم می باشد قابلیت نصب پمپ سیرکوله و انتقال شکلات با ظرفیت ۳۰۰ الی ۸۰۰۰ کیلوگرم در ساعت تا طول ۵۰ متر می باشد.

. Chocolate Storage Tank

This machine is used for reserving and storing chocolate. It is double jacketed including mixer to mix chocolate, complete control panel, Temperature control system for water and Chocolate.
Pump can be fixed on the tank to transfer and circulate chocolate with the capacity of 300 to 8000 kg/h in the length of 50 m.

فرم دهی آزمایشگاهی آدامس دراژه

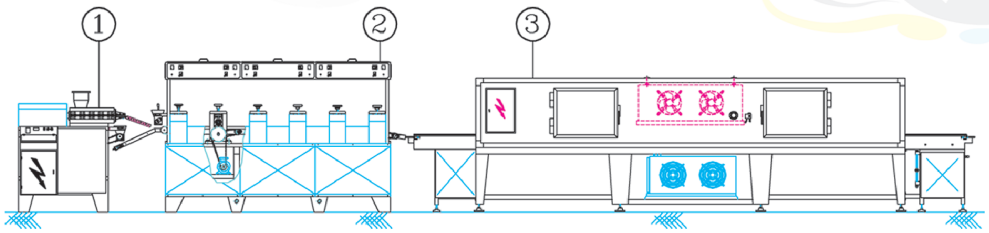
• Lab. Forming Machine for Gum

• Dragee Gum Production Line

When Gum paste is prepared, this line is able to form the paste continuously.
The line includes: Extruder, Forming Machine and Cooling Tunnel.
Width of Forming and band of Cooling Tunnel is 40 cm.
Capacity: Approx 200 to 300 kg/h depending on the type of the product.

خط تولید آدامس دراژه

این خط قادر است پس از آماده شدن خمیر آدامس آنرا بصورت مداوم شکل دهد .
این خط شامل اکسترودر ، فرم دهی و یخچال می باشد .
عرض فرم دهی و باند یخچال ۴۰ سانتی متر است .
ظرفیت این خط حدود ۲۰۰ تا ۳۰۰ کیلوگرم در ساعت ، بسته به نوع و ابعاد محصول می باشد .



3–Cooling Tunnel
2–Forming Machine
1–Extruder

دستگاه دراژه آزمایشگاهی

این دستگاه مجهز به سیستم هوای سرد و گرم و دارای ظرفیت های ۲ الی ۲۰ کیلوگرم بسته به نوع محصول و سایز دستگاه می باشد.

- دارای دیگ هایی به قطر: ۶۵-۵۵-۵۰-۴۰ سانتی متر
- ساختار کاملا استنلس استیل

Laboratory Coating Pan

- This machine is equipped with hot and cold air system.
- Capacity: 2 to 20 kg depending on the product and size of the machine.
- Pans Diameter: 40-50-55-65 cm.
- Made of Stainless Steel.

Coating Pan

This machine is for coating chocolate (Choco dragee), gums & nuts.

Facilities:

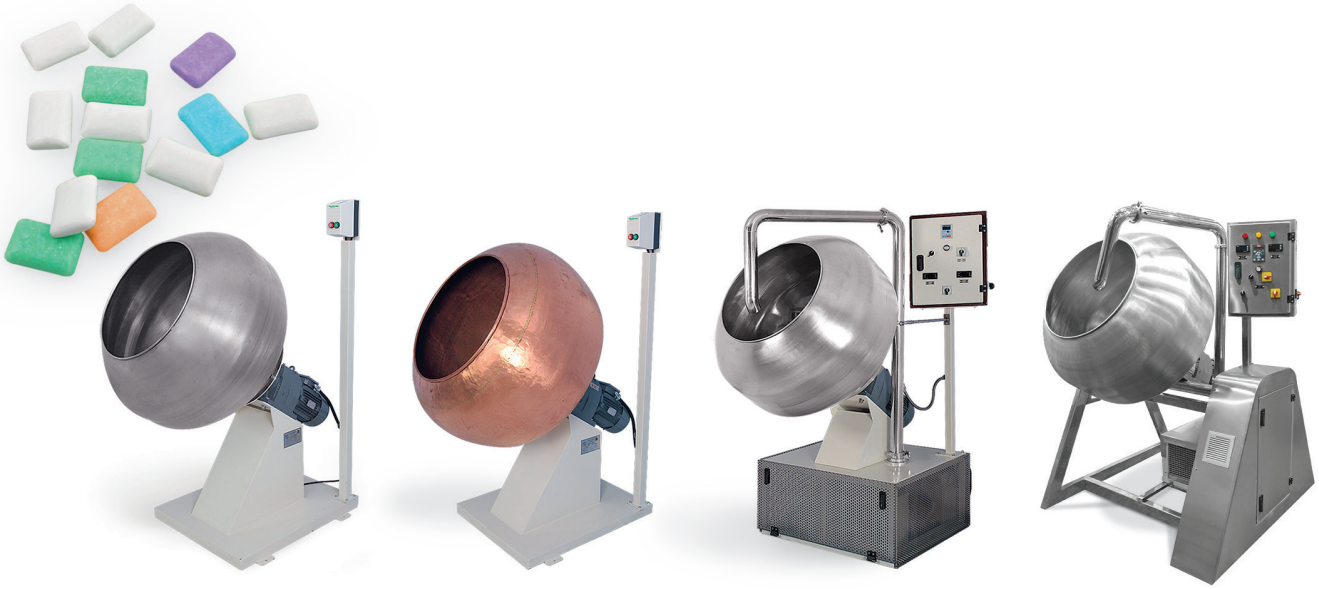
- Possible to produce Stainless steel or copper Pan
- Possible to fix Inverter (To adjust the speed of the machine)
- Possible to fix hot and cold air system on the machine
- Possible to move the pan upwards and downwards
- Capacity: Approx 60kg

دیگ دراژه

جهت دراژه کردن انواع اسمارتیز،آدامس و دراژه شکلاتی مورد استفاده قرار می گیرد .

قابلیت ها :

- امکان ساخت دیگ استنلس استیل و یا مسی
- امکان نصب اینورتر جهت تنظیم سرعت گردش دیگ
- امکان نصب سیستم هوای سرد و گرم بر روی دستگاه
- امکان ساخت دیگ متحرک در جهت بالا و پایین
- ظرفیت حدود ۶۰ کیلوگرم



Chocolate Dragee System

- With capability of automatic chocolate showering
- Equipped with a double jacket chocolate pan
- Double jacketed pump esp. for chocolate and double jacket piping
- Automatic electrical panel with PLC system
- Pneumatic chocolate showering nozzle

سیستم دراژه شکلاتی

- با قابلیت ریزش اتوماتیک شکلات
- دارای تانک شکلات دو جداره
- دارای پمپ دو جداره مخصوص شکلات و لوله کشی دو جداره
- دارای پانل برق اتوماتیک با سیستم PLC
- دارای نازل ریزش شکلات با سیستم پنوماتیک

Khandabi Machinery

دستگاه پخت حلوا

- دارای سیستم پخت کانتینیوس
- قسمت های مختلف از جنس استنلس استیل
- مجهز به سیستم واکیوم
- دارای سیستم PLC
- با ظرفیت حدود ۴۰۰ کیلوگرم شربت و محصول نهایی (حلوا) حدود ۸۰۰ کیلوگرم در ساعت

Halva Cooking Machine

- With continuous cooking system
- Different parts are made of Stainless Steel
- Equipped with Vacuum System
- With PLC System
- Capacity of about 400 kg/hour syrup and final product (Halva) of about 800kg/hour

خط فرم دهی حلوا

این خط قادر است پس از اتمام کار پخت حلوا ، آنرا در ابعاد مختلف شکل دهد.
این خط تولید با ظرفیت ها و طول های مختلف قابل ساخت می باشد.

این خط شامل :

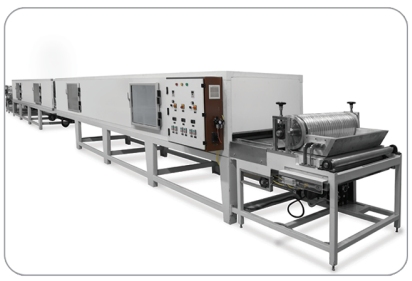
- فرم دهی جهت شکل دادن به خمیر حلوا می باشد .
- یخچال تونلی جهت سرد کردن خمیر فرم داده شده می باشد .
- گیوتین جهت برش حلوا به طولهای دلخواه مورد استفاده قرار می گیرد .

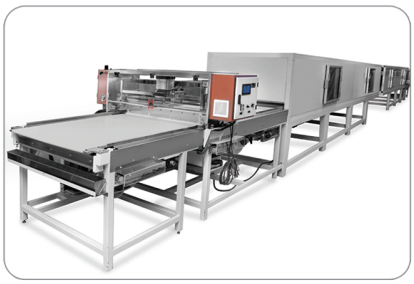
Halva Forming Line

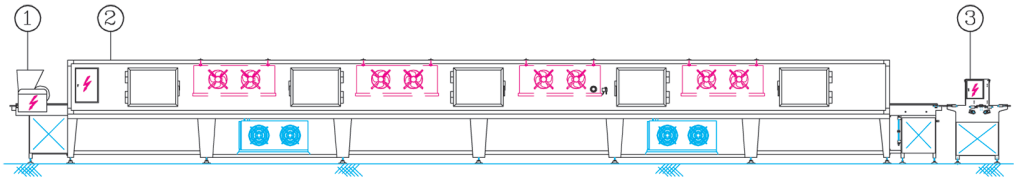
When Halva paste is ready, this line is able to form it in different dimensions.
This production line can be produced in different lengths and capacities.

The line includes:

- Forming machine to form the Halve paste
- Cooling Tunnel to cool the formed paste
- Guillotine to cut halva to desirable lengths





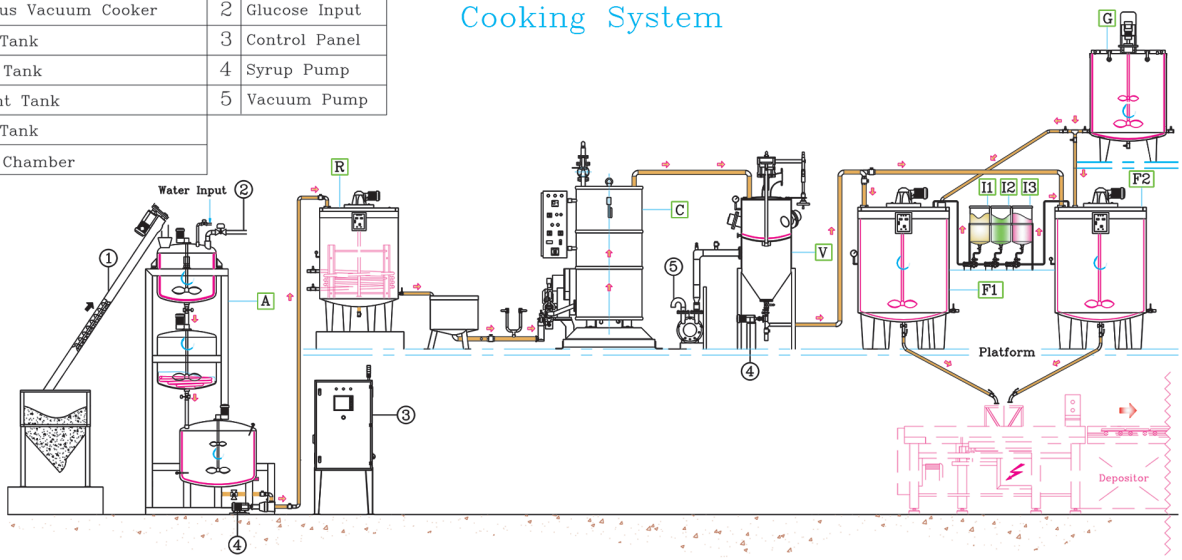


3–Guillotine
2–Cooling Tunnel
1–Halva Forming

Design & Production of
Confectionery Machinery
info@khandabi.com
www.khandabi.com

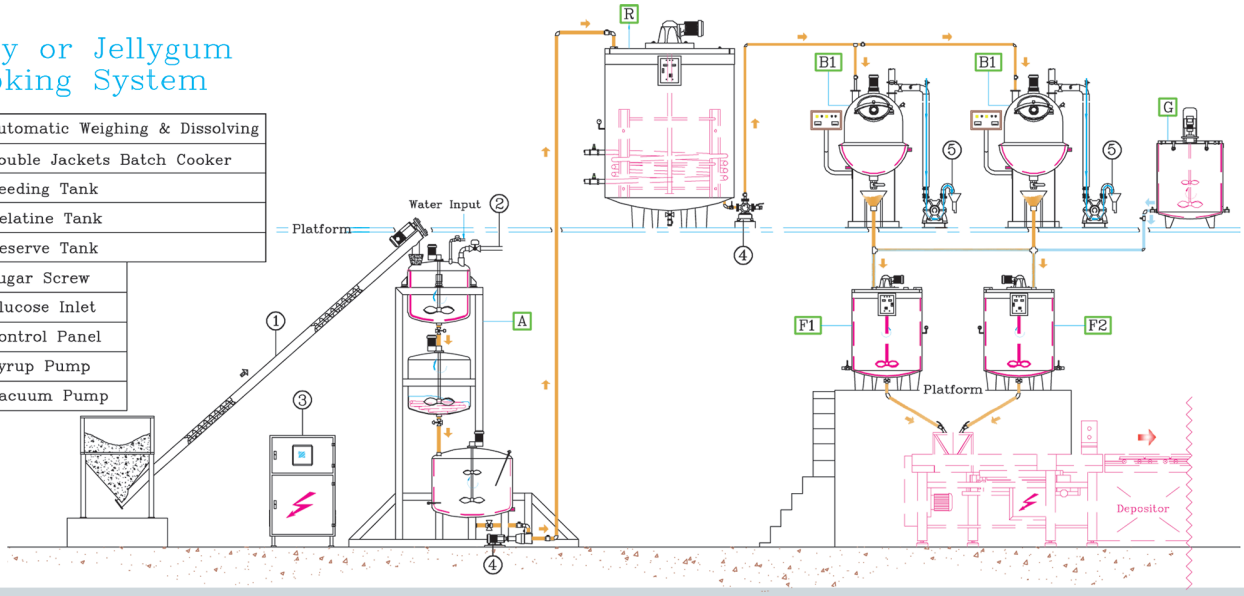
A	Automatic Weighing & Dissolving	1	Sugar Screw
C	Continuous Vacuum Cooker	2	Glucose Input
F	Feeding Tank	3	Control Panel
G	Gelatine Tank	4	Syrup Pump
I	Ingredient Tank	5	Vacuum Pump
R	Reserve Tank		
V	Vacuum Chamber		

Jelly or Jelly Gum (Pastille) Cooking System



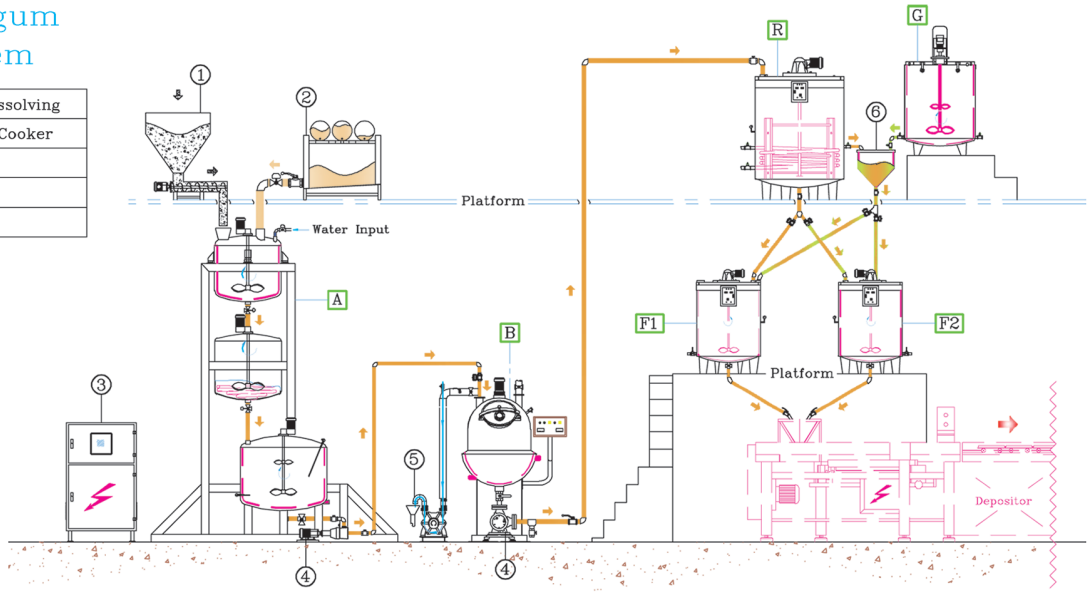
Jelly or Jellygum Cooking System

A	Automatic Weighing & Dissolving
B	Double Jackets Batch Cooker
F	Feeding Tank
G	Gelatine Tank
R	Reserve Tank
1	Sugar Screw
2	Glucose Inlet
3	Control Panel
4	Syrup Pump
5	Vacuum Pump



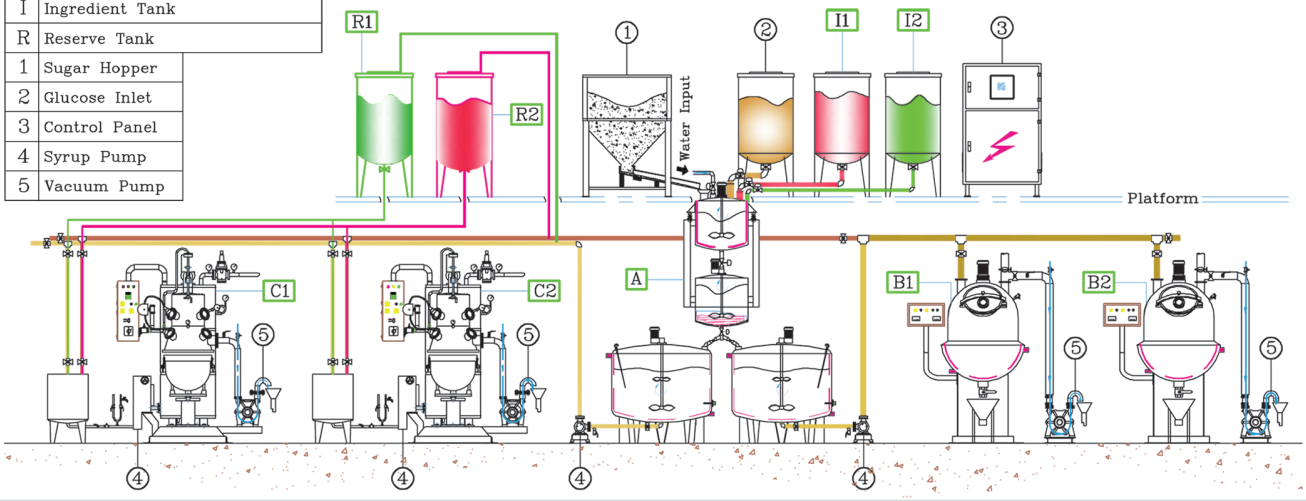
Jelly or Jellygum Cooking System

A	Automatic Weighing Dissolving
B	Double Jackets Batch Cooker
F	Feeding Tank
G	Gelatine Bath
R	Reserve Tank
1	Sugar Hopper
2	Glucose Tank
3	Control Panel
4	Syrup Pump
5	Vacuum Pump
6	Gelatine Hopper



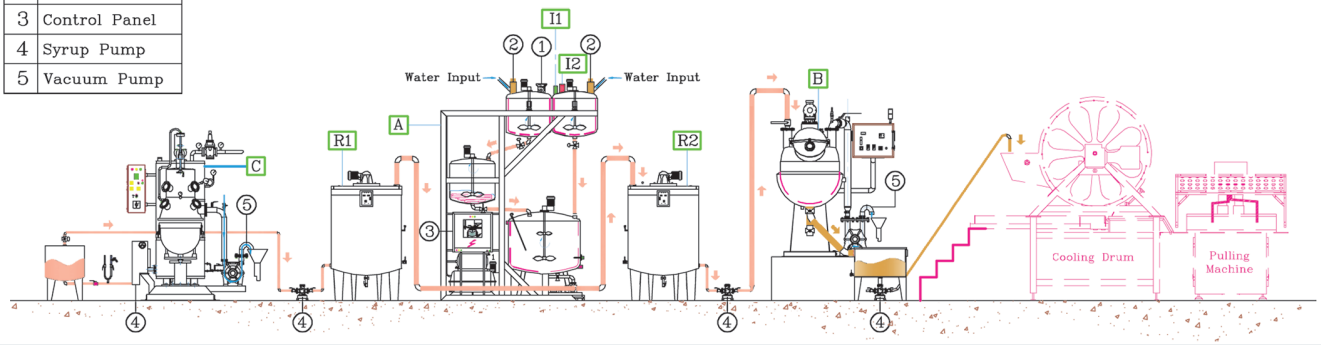
A	Automatic Weighing Dissolving
B	Double Jackets Batch Cooker
C	Continuous Vacuum Cooker
I	Ingredient Tank
R	Reserve Tank
1	Sugar Hopper
2	Glucose Inlet
3	Control Panel
4	Syrup Pump
5	Vacuum Pump

Cooking System for Soft&Hard Candy



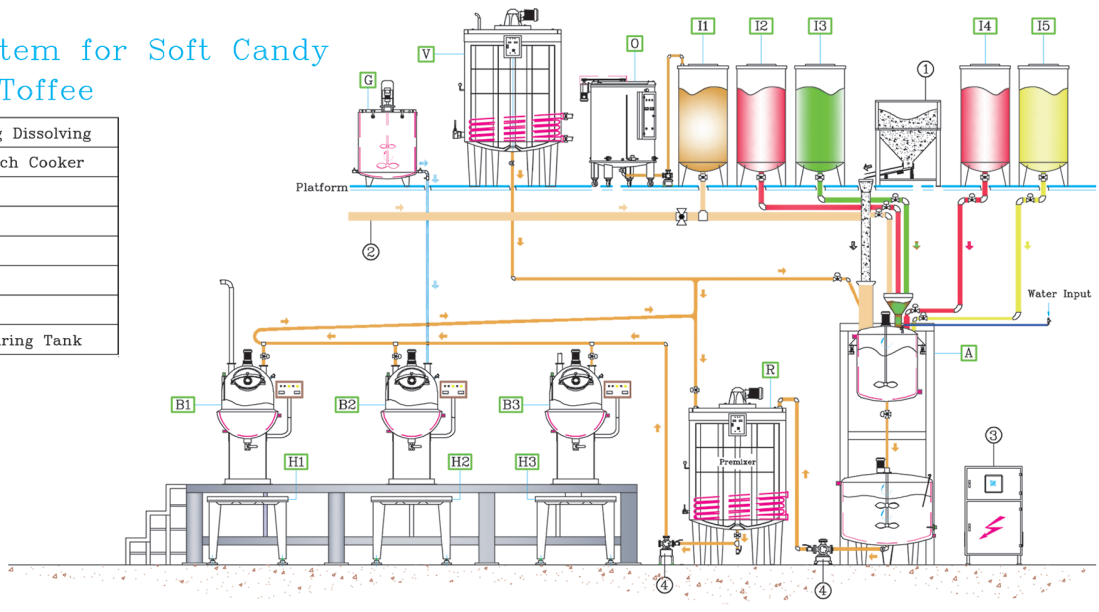
A	Automatic Weighing Dissolving
B	Double Jackets Batch Cooker
C	Continuous Vacuum Cooker
I	Ingredient Inlet
R	Reserve Tank
1	Sugar Hopper
2	Glucose Inlet
3	Control Panel
4	Syrup Pump
5	Vacuum Pump

Cooking System for Soft&Hard Candy



Cooking System for Soft Candy and Chewy Toffee

A	Automatic Weighing Dissolving
B	Double Jackets Batch Cooker
G	Gelatine Tank
H	Hot&Cold Table
I	Ingredient Tank
O	Oil Melting Tank
R	Reserve Tank
V	Invert Sugar Preparing Tank
1	Sugar Hopper
2	Glucose Inlet
3	Control Panel
4	Syrup Pump



www.tarahaneparse.com (+98) 9123376008

Khandabi
Machinery

تهران، کیلومتر ۲۰ جاده قدیم کرج شهرقدس
خیابان امامزاده، کوچه دردانه، پلاک ۱۰
تلفن: ۱ – ۶۰ ۴۹۰ ۴۶۸ ۰۲۱
فکس: ۷۴ ۲۹۴ ۴۶۸ ۰۲۱

IRAN FACTORY :
NO. : 10, DORDANEH ALLEY , EMAMZADEH BLVD. ,
QODS CITY , KARAJ OLD ROAD , (20KM) , TEHRAN , IRAN .
Tel : +98 21 468 490 60-1 info@khandabi.com
Fax : +98 21 468 294 74 www.khandabi.com

TURKEY ADDRESS: NO.:339, BLOCK C-6, ESKOOP INDUSTRIAL AREA, IKITELLI - BASAKSEHIR - ISTANBUL - TURKEY
Tel : +90 212 671 26 46 Fax : +90 212 671 26 47 info@khandabi.com www.khandabi.com

TÜV INTERCERT SAAR
ISO 9001:2015
Certification No.: 19-Q-1002648-TIC

CE