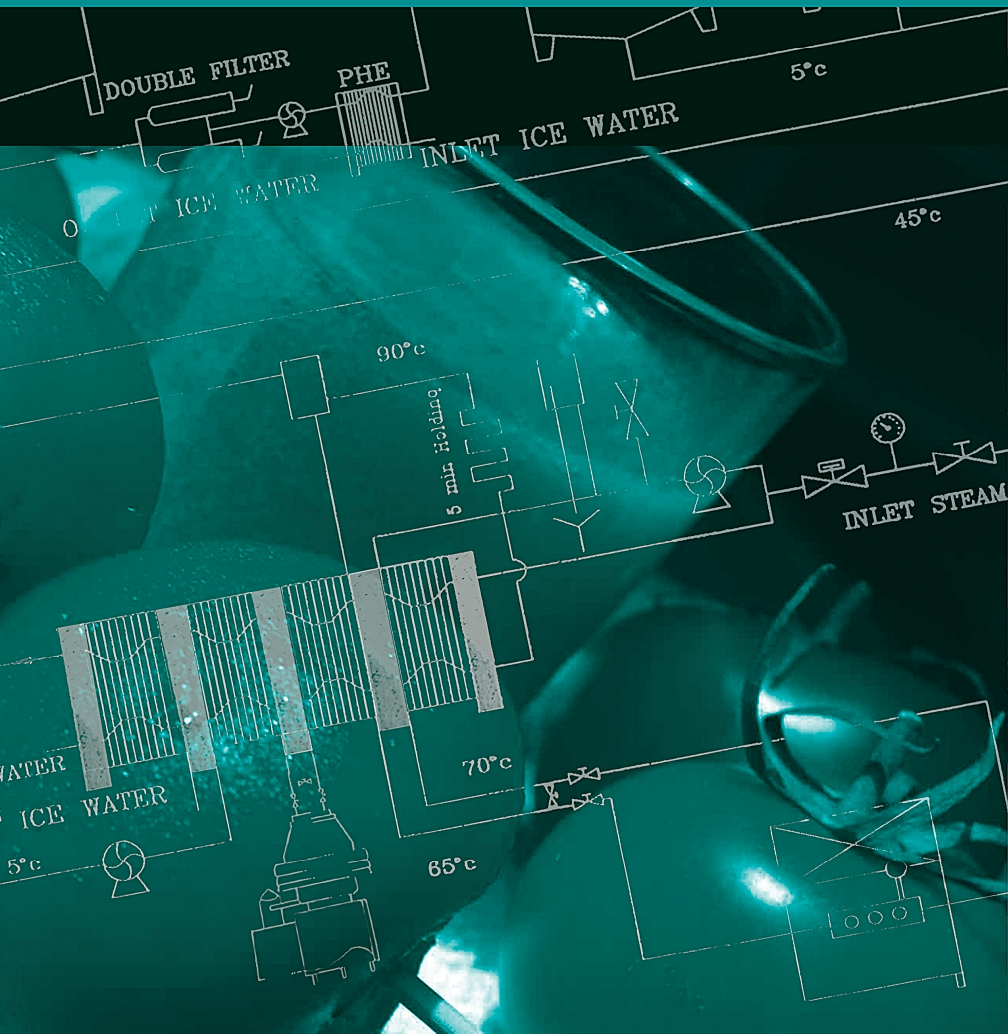




BEHSAZ MACHINE

با بیش از دو دهه تجربه، پیشرو در ساخت تجهیزات و ماشین آلات صنایع لبنی، آبمیوه و نوشابه
With more than two decades of experience, leading in manufacturing installations and equipment for dairy, juice and soft drink industries.



We do everything to
gain your satisfaction!



شرکت بهساز ماشین همچگونه ارتباط و همکاری با شرکتهای
مشابه اسمی خود نداشته و هرگونه پیوستگی با شرکتهای
استفاده کننده از نام خود را تکذیب می کند!

بهساز ماشین (شرکت سهامی خاص)
سازنده ماشین آلات صنایع لبنیات، آبمیوه و نوشابه
ریاط کریم، روبروی کلانتری ۱۱ سابق
خیابان سفیدار ۲، کدپستی ۳۷۶۱۹
تلفن: ۴-۰۲۲۹-۴۲۲۶۴۳۱-۴
نمابر: ۴۲۲۶۴۳۵-۰۲۲۹
صندوق پستی: ۳۷۶۱۵-۱

BEHSAZ MACHINE Co.
Sefidar 2nd, 37619 Robot karim Iran,
P.O.Box: 37615-133
Post code: 37619-65551
Tel: +98229 422 6431-4
Fax: +98229 422 6435
info@behsaz-machine.com
iran-central@behsaz-machine.com
www.behsaz-machine.com
www.behsaz-machine.ir

Homogenizing System



BEHSAZ MACHINE Co.

شرکت بهساز ماشین، در سال ۱۳۶۸ خورشیدی، با هدف تولید تجهیزات لبی داخلی تأسیس شده است. در ابتدا تولیدات این شرکت به ساخت تجهیزات ساده و سروس دمی به ماشین آلات ساخت خارج از کشور محدود می شد. اما با گذشت زمان و همکاری با کمپانی های مطرح این صنعت چون GEA ABLBORN آلمان (با تحت لیسانس قرار گرفتن آن در زمینه مدل های حرارتی از سال ۱۹۹۲) و RANNIE (در زمینه ساخت هموژنایزرها) و همچنین بکارگیری نیروهای متخصص اقدام به ساخت تجهیزات پیشرفته لبی مورد نیاز داخلی نمود بطوریکه به یکی از بزرگترین و مطرح ترین تولید کنندگان ماشین آلات صنایع لبنیات، آبمیوه و نوشابه مدل شد. موفقیت های چشمگیری در طول این سال ها بدست آمده که از جمله مهم ترین آنها می توان به همکاری گسترده با کمپانی های صاحب امتیاز زیر اشاره نمود:

- LKM (پمپ های سانتریفیوژال)
- GEA Ecoflex (مدلهای حرارتی)
- GEA Westfalia (سپراتورهای مدل MSE برای صنایع لبی)
- Tetra pak (آرمیکس)
- DSS Silke borg (ممبران فیلتراسیون)

شرکت بهساز ماشین از سال ۱۳۸۵ با اهداف بالاتری که در صدر آن ها جذب همه جانبه ی بازار رقابتی بود اقدام به تولید دستگاههایی با کیفیت بالاتر، خدمات پس از فروش جامع تر و قیمت مقرون به صرفه تر نمود.

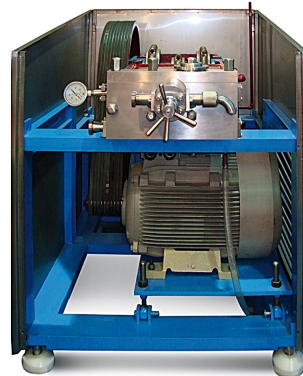
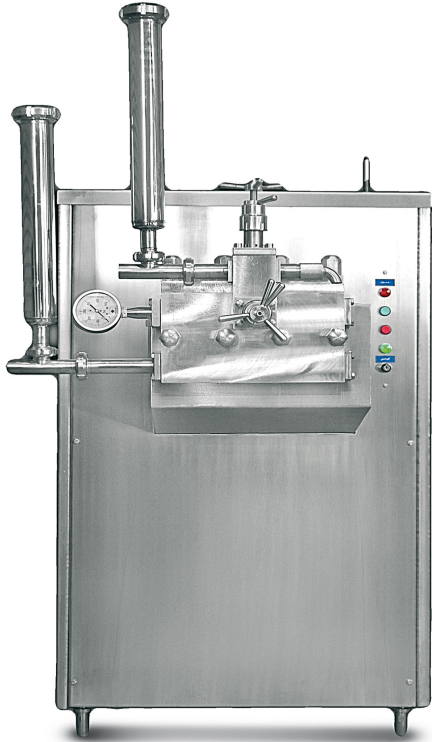
- طراحی و اجرای خطوط تولید صنایع غذایی
- تولید انواع مدل های حرارتی تک بخش و چند بخش مورد استفاده در صنایع لبی آبمیوه، پتروشیمی، رنگ و نوشابه
- طراحی و ساخت تخصصی انواع پاساتورهای اتوماتیک تمام اتوماتیک
- تولید انواع تغلیظ کننده های لبی (RO-UF)
- هموژنایز با تناژهای ۷۰۰ لیتری الی ۱۰۰۰۰ لیتری
- انواع فیلترهای شربت و فیلترهای آب
- بهمیکس نوشابه گازدار
- بلندر، فینیش، دی آرینور
- انواع الکتروپمپ های سانتری فیوز
- اجرای انواع خطوط CIP (سیتی، نیمه اتوماتیک و تمام اتوماتیک)
- قبول سفارشهای ویژه مشتریان برای وارد کردن تجهیزات خاص لبی آبمیوه و نوشابه

کلیه محصولات از ۱۲ ماه گارانتی و ۱۵ سال خدمات پس از فروش برخوردار می باشند.

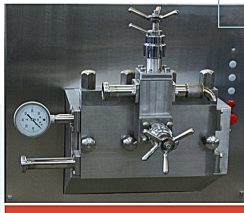
شرکت بهساز ماشین همچون ارتباط و همکاری با شرکتهای مشابه اسمی خود نداشته و هرگونه پیوستگی با شرکتهای استفاده کننده از نام خود را تکذیب می کند.

Behsaz Machine Co. has been established in 1990, This Company with great experiences and modern technology and also with cooperation of the GEA ABLBORN Company of Germany could introduce itself as a reliable producer of heat exchangers, dairy and beverages equipment. Behsaz Machine Company is known as a reputable company all over Iran and its installations and equipments have also been exported to those countries which have to absorb and follow high standard.

- Producing various types of mono-section and multi-section heat exchangers used in dairy, fruit juice& paints industries.
 - Producing various types of membrane processes (UF,RO)
 - Homogenizer with 700-10000 liters / hr.
 - Various filters of liquids and water filters.
 - Blender, finisher, deodorizer
 - Various centrifugal electro-pumps
 - Executing various lines of CIP (manual, semi-automatic, and fully automatic)
 - Planning and executing production lines of food industries.
- Behsaz Machine Company has no relationship and cooperation with its similar nominally firms and denies any continuity to companies using its name!**



10,000 L/h



Homogenizer type: 50-60-72(with & without gearbox) **Homogenizer capacity:** 700-10000 Liters/hr **Head number:** single and double- head **Electromotor power:** 7.5 - 75 kw **Shaft size:** 30-60 30-72 36-72 45-72 63-72

نوع هموژنایزر: ۵۰-۶۰-۷۲ (با گیربکس و بدون گیربکس) ظرفیت هموژنایزر: ۷۰۰ الی ۱۰۰۰۰ لیتر در ساعت قدرت الکترو موتور: ۷.۵kw الی ۷۵kw تعداد هد: تک هد و دو هد اندازه شفت:

۳۰-۶۰ ۳۰-۷۲ ۳۶-۷۲ ۴۵-۷۲ ۶۳-۷۲



Heat exchanger Plates for food Processing

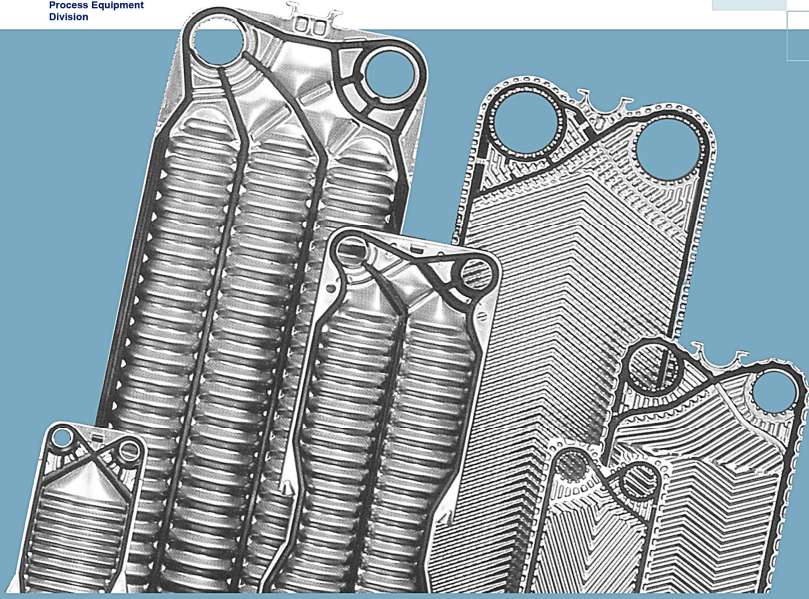
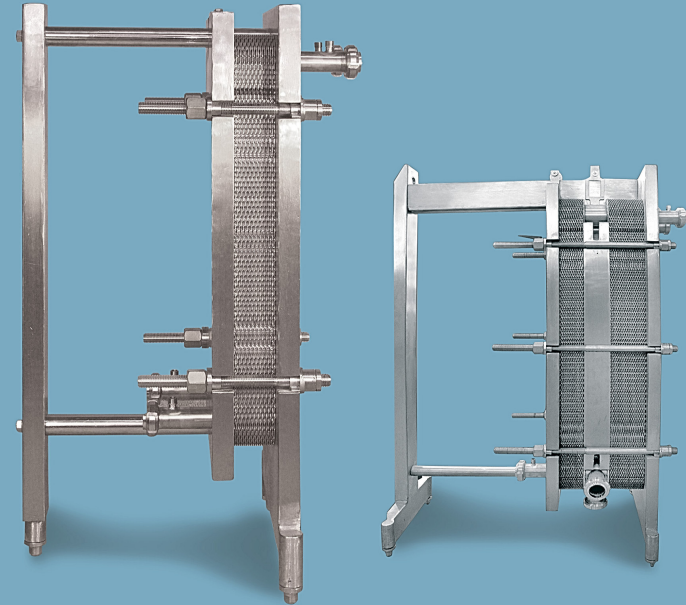


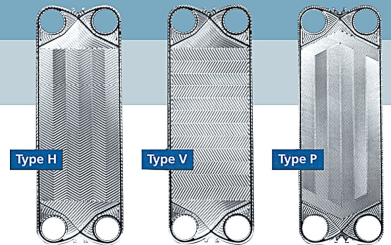
Plate Heat Exchanger System



BEHSAZ MACHINE

BEHSAZ MACHINE

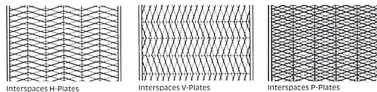
		VT04	VT10	VT20	VT40	VT80
plate length	mm	549	781	999	1400	1767
plate width	mm	128	215	337	426	615
max. volume flow	m ³ /h	10	35	90	220	550



Type H

Type V

Type P



Interspaces H-Plates

Interspaces V-Plates

Interspaces P-Plates

There are 3 differently contoured heat exchange plates available:

H- Plates with horizontal profile, high heat transfer and corresponding pressure drop.

V- Plates with vertical profile, low pressure drop and lower heat transfer coefficient.

P- Plates with V- shaped profile, very high heat transfer, a relatively high pressure drop and highest differential pressure resistance.

Selected high quality materials for plates and seals guarantee efficiency, long use and secure operation

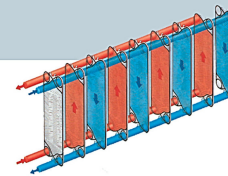
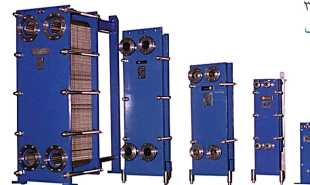


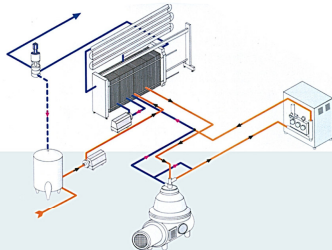
Plate material: 1.4401/AISI316(GEA-Ecoflex) **Heat transfer surface:** 0.84 m² each plate **Plate thickness:** 0.6 mm **Machine Capacity:** 1 - 30.000 L/hr **Gasket material:** NBR, EPDM **Exchanger plate size:** VT4-VT10-VT20-VT40-VT80 **Bears temperature:** 120°C **Connections:** Unions-welding neck flanges

نوع پلٹ: GEA-Ecoflex آلمان جنس پلٹ: AISI 316 ضخامت پلٹ: 0.6 mm ظرفیت دستگاه: ۱ الی ۳۰ تن در ساعت سایز پلٹ میڈل: VT4-VT10-VT20-VT40-VT80 نوع گسکت: NBR-EPDM حرارتی: ۱۲۰ درجه اتصالات: مهره ماسوره/فلنج



Self cleaning Automatic Pasteurizing System

Pasteurizing System

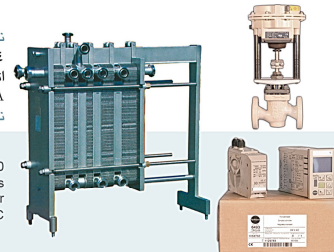


پاستوریزاتور تمام اتوماتیک مجهز به سیستم CIP سرخود

این دستگاه شامل سیستم کامل و تمام اتوماتیک CIP بوده که بدون نیاز به CIP مرکزی قادر به شستشوی کامل خط خود شامل پلیت یونیت Plate Unit ، سهراتور Separator ، هموژنایزر Homogenizer و دی اریاتور Deoerator می باشد.

نوع پلیت: GEA-Ecoflex آلمان جنس پلیت: AISI ۳۱۶ ظرفیت: ۳۰۰ الی ۲۵۰۰۰ لیتر/ساعت سایز پلیت: VT4-VT10-VT20-VT40-VT80- VTA- هولدینگ: ۱۶ ثانیه الی ۵ دقیقه قابلیت تحمل فشار: ۱ الی ۶ اتمسفر تحمل حرارتی: ۱۲۰ درجه شیر بخار: سامسون آلمان منبع حرارت: میکسر بخار / براس پلیت GEA آلمان تابلو کنترل: دستی، نیمه اتوماتیک و PLC کنترل کننده دما: کنترولر و کنورتور سامسون آلمان نوع پمپ: گریز از مرکز ۱/۰kw الی ۷/۰kw

Plate material: 1.4401/AISI 316 (GEA - Ecoflex) Plate thickness: 0.6mm Capacity: 300-25000 liters/hr Plate size: VT 4-VT 10-VT 20- VT 40- VT 80 Holding Time: 16 seconds- 5 minutes Bears temperature: 120°C Vapor tap: Samson, Germany Type of Heat Source: Vapor mixer or brazed heat exchanger GEA Germany Control modes: manual , semi-automatic,automatic (PLC control) Temperature Controller: Samson Germany Pump type: Centrifugal 1.5-7.5 kw



Behmix Turbo Digi System

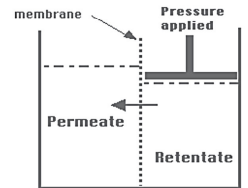


UF Plant-SW System

DSS SILKEBERG AS
Advanced membrane technology since 1965



Membrane Processing



Ultrafiltration (UF) is a well proven technology offering a wide range of opportunities for modern dairy processing.

The spiral wound (SW) system is characterized by :

- Low plant investment
- Low space requirements
- Easy membrane change
- Optimal for low t medium viscosity products
- The SW membrane element is a unique design, where a large membrane area is wound into a compact element.
- SW elements are available with:
 - Various feed spacer (20-130 mil)
 - Various diameters (3.8-8 inches)
 - Various lengths (35-40 inches)
 - Membrane for standard CIP procedure
 - Membrane for high pH / high temperature CIP procedure
 - Various MW cut-off (1000-100000)

A number of membrane elements are fitted into stainless steel housing to form a module, and a number of modules are built into a plant.

Each plant is customized to fit the individual application based on proven, modular components, enabling easy and cost effective plant modifications. The plant design allows for easy operation and access to maintenance of all vital parts.

UF plants with SW membrane elements can be supplied with any type of process automation ranging from a simple, manual system to fully automatic, integrated in the overall factory control system.

Typical applications

- Whey protein concentrate (WPC)
- Whey protein isolate (WPI)
- Milk protein concentrate (MPC)
- Milk protein isolate (MPI)
- Protein standardization
- Yoghurt
- Feta, Domiat, Queso Fresco etc

سیستم تغلیظ UF
ظرفیت: ۶۰۰۰ الی ۱۲۰۰۰ لیتر
نوع میزبان: SW-pHt, DSS
قدرت الکتروپمپ: ۱۸/۵kw و ۲۲kw
کنترل پمپ: PLC یا پمپ تاج اسکریپت
کنترل ریت: PLC
دمای محصول ورودی: ۵۰ درجه
دمای محصول خروجی: قابل کنترل با PLC

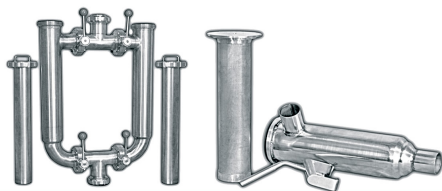
Behmix device is applied for neutralization and readiness of Soft Drink or drink yogurt. This system equipped with three separate tanks and two dosing pump and its readiness will perform through the following stages :

- 1 st stage : Tank vacuum of Deaerator (tank 1) with extent of 0.5 bar.
- 2 nd stage : Water grasping of Deaerator along with cooling water with cooler split and air condensing of cooled water with vacuum pump.
- 3 rd stage : Gas taking of Co2 water (tank 2) and adjustment of Co2 gas through Co2 Gas Regulator.
- 4 th stage : Sending vacuum and cooled water to Co2 Gas tank for gas taking.
- 5 th stage : Sending syrup with Berix 55-60 to tank balance of dosing pump.
- 6 th stage : Pump dosing nutrition by two separate part that will adjust with inverter and control Brix.
- 7 th stage : Gas receiving of exit product of pump dosing in last stage by ready soft drink (tank 3) as a final gas taking.

دستگاه بهمیکس جهت آماده سازی و گازگیری نوشابه و یا دوغ گازدار به کار برده می شود. این سیستم دارای سه مخزن مجزا و دو دستگاه دوزینگ پمپ بوده و آماده سازی در آن طی مراحل زیر صورت می گیرد:
مرحله اول: وکیوم مخزن دی اریاتور (مخزن ۱) به میزان ۰.۵Bar / مرحله دوم: آبگیری مخزن دی اریاتور و همزمان با آن خنک کردن آب به وسیله پلیت کولر و هواگیری آب خنک شده با پمپ وکیوم مرحله سوم: گازگیری مخزن آب گاز دار (مخزن ۲) و تنظیم گاز CO2 به وسیله وکلانور گاز CO2 مرحله چهارم: ارسال آب وکیوم و خنک شده به مخزن گاز CO2 جهت گازگیری مرحله پنجم: ارسال شربت با بریکس ۵۰-۷۰ به بالانس تانک دوزینگ پمپ مرحله ششم: تغذیه دوزینگ پمپ توسط دو بخش مجزا که با اینورتر توسط می گردد و در واقع تنظیم بریکس را کنترل می کند. مرحله هفتم: گاز خوری محصول خروجی از دوزینگ پمپ و در مرحله آخر، توسط مخزن نوشابه آماده (مخزن ۳)، جهت گازگیری مجدد و خنک شدن توسط پلیت کولر.



Filter



نوع	سایز SMS
فیلتر دوپل	25,38,51,63,5,76
فیلتر تک	25,38,51,63,5,76
جنس محصول : استیل 316HL	

Syrup Filter Unit

یکی از نیازهای ضروری در صنایع آشامیدنی مدرن تصفیه کردن محصول به منظور دفع ناخالصی ها و شفاف سازی آن قبل از بکارگیری هرگونه عملیات بر روی آن می باشد.

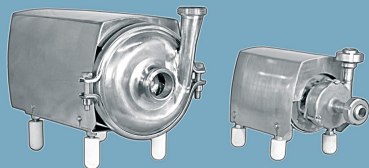
این دستگاه شامل فیلترهای شمعی Spring candle می باشد.

One of urgent requirements of drinking industries is treatment of product for taking its impurity (sediments) and fading non desire smell before applying any further operation.

In this regard, syrup filter element device is used that include candle spring form filters.



Centrifugal pumps



ارتفاع (m)	سایز سیل (mm)	دبی (m ³ /h)	سایز پروانه (mm)	قدرت (kw)
10	24	18	120	1/5
10	24	20	130	2/2
20	24	38	140	3
20	24	40	155	4
20	35	45	155	5/5
20	35	50	155	7/5
20	35	100	210	18/5
20	35	130	210	22

Blender



5.5 kw	قدرت الکتروموتور
در ظرفیت های متفاوت	ظرفیت
2895 rpm	دور الکتروموتور
استیل سس استیل	جنس بدنه

Valves



نوع	سایز SMS
ریکلتینگ والو	25, 38, 51, 63, 5
شیر هندی	25, 38, 51, 63, 5
شیر پنوماتیک (دو طرفه)	25, 38, 51, 63, 5
شیر پنوماتیک (سه طرفه)	25, 38, 51, 63, 5
شیر باترفلای	25, 38, 51, 63, 5, 76, 101

Deodorizing Unit

این سیستم جهت دفع کردن بوی نامطبوع شیر، طعم تلخ لیمو و هوای زاید آب مورد استفاده قرار می گیرد.

Deodorizing units are suitable to remove unpleasant flavors from milk, cream and liquid- food products and are suitable for any thermal circuit, also existing.

