



Khandabi
Machinery

ماشین سازی خندابی

سازنده انواع ماشین آلات شیرینی و شکلات



Design & Production of
Confectionery Machinery



PERSIAN & ENGLISH

2020
CATALOGUE

تاریخچه

ماشین سازی خندابی با سابقه و تجربه ۴۵ 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 مترمربع 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 TÜV اتریش گردید و در حال حاضر نیز دارای گواهینامه ISO 9001:2015 از شرکت TUV Inter Cert می باشد.

صادرات

در حال حاضر خطوط تولیدی این سازمان در بیش از ۴۰۰ کارخانه در ایران و همچنین در ۴۲ کشور از جمله:

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





-  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. Morocco
-  24. Ivory Coast
-  25. Nigeria
-  26. Malaysia
-  27. Tunisia
-  28. Algeria
-  29. Azerbaijan
-  30. Uzbekistan
-  31. Turkmenistan
-  32. Armenia
-  33. Pakistan
-  34. India
-  35. Kuwait
-  36. Saudi Arabia
-  37. Qatar
-  38. Libya
-  39. Lebanon
- 40. Syria
- 41. Iraq
- 42. Afghanistan

• History

With the experience of over 45 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 m², 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 customers the 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 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 400 factories in Iran as well as 42 foreign countries including :

Germany, England, USA, France, Netherlands, Belgium, Sweden, 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 and Afghanistan.



دارنده تندیس پلاتینیوم فن آوری جهت کیفیت و
بهترین نام تجاری از آلمان

PLATINUM TECHNOLOGY AWARD FOR QUALITY
AND BEST TRADE NAME FROM GERMANY

THE COMPANIES THAT **KHANDABI** HAS PROUDLY SERVED
شرکت هایی که ماشین سازی خندابی با افتخار با آنها همکاری دارد.

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



























































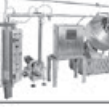







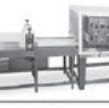





In addition, Khandabi Machinery contributes in mend, overhaul and sale of foreign machines including every kind of chocolate Refiners, Tempering machines, different kinds of Conches and Mixers, and a wide range of toffee, candy and chocolate packaging machines.

• **خلاصه ای از توانایی های ما**

- ۱- سیستم کامل پخت مداوم و تحت خلاء آبنبات
- ۲- خط کامل تولید انواع شکو بار
- ۳- ساخت دستگاه فوندانت
- ۴- ساخت دستگاه شربت ساز اتوماتیک
- ۵- ساخت دستگاه پخت و هوادهی نوگا
- ۶- خط کامل فرم دهی و برش حلوا
- ۷- خط کامل فرم دهی و برش کنجد
- ۸- خط کامل تولید اسمارتیز
- ۹- خط تولید آدامس درازه
- ۱۰- ساخت انواع پیش پخت ها
- ۱۱- ساخت دستگاه میکسر فراپ
- ۱۲- ساخت انواع یخچالهای تونلی
- ۱۳- ساخت دستگاه خردکن آبنبات
- ۱۴- سیستم کامل پخت تافی بصورت بیچ
- ۱۵- ساخت انواع اینروربرها در ابعاد مختلف
- ۱۶- ساخت میکسر آماده سازی خمیر کارملا
- ۱۷- ساخت توربو میکسر جهت باز کردن انواع پودرها در مایعات
- ۱۸- ساخت انواع مخازن نگهداری شکلات با ظرفیتهای مختلف
- ۱۹- ساخت انواع ماشین آلات آزمایشگاهی از قبیل کنج، تانک ذخیره، دیگ درازه، بیچ کوکر، بال میل، اینروربر و یخچال
- ۲۰- دستگاه پخت کروکانت
- ۲۱- سیستم ریزش شکلات جهت تهیه شکو درازه
- ۲۲- 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 ریفاپنرها جهت شکلات، تمپرینگ، انواع کنج، میکسرو انواع دستگاههای بسته بندی تافی، آبنبات و شکلات می باشد.



	دستگاه پخت مداوم تحت خلا (پخت آبنبات) Continuous Vacuum Cooker (For Hard Candy)		6		میکسر آماده سازی خمیر کارملا Preparing Mixer (Tempering) for Carmella paste		22
	دستگاه پخت مداوم (دستگاه تغلیظ) Continuous Cooker		7		دستگاه بال میل Ball Mill Machine		23
	دستگاه پخت Batch Cooker		8		دستگاه آسیاب مخصوص آبنبات Special Grinding Machine (for Hard Candy Scraps)		23
	دستگاه پخت و هوادهی نوگا Nougat Cooker & Aeration System		9		میکسر فرآپ Frappe Mixer Machine		23
	مخازن دو جداره و کویل دار تمام استیل Double Jackets stainless steel Tanks (with Coil)		9		دستگاه بلندر آزمایشگاهی Lab. Blender Machine		24
	دستگاه شربت ساز توزینی اتوماتیک Automatic Weighing & Dissolving Machine		10		دستگاه پخت کروکانت با سیستم شعله Crocant Cooking Machine with Direct Flame System		24
	دستگاه اینروبر و یخچال Coating Machine (Enrober) & Cooling Tunnel		12		دستگاه پخت و میکسر با سیستم بخار Cooking and Mixing Machine with Steam System		24
	اینروبر و یخچال تونلی آزمایشگاهی Lab. Enrober & Cooling Tunnel		13		همزن سیلورسون جهت هم زدن مواد با سرعت بالا Silverson Mixer to Mix Ingredients with High Speed		25
	خط تولید شکو بار (سیستم اکسترودر) Choco Bar Line (Extruder System)		14		دستگاه میکسر تک جداره جهت مخلوط کردن کنجد و انواع خشکبار با شربت Mixer Machine with One Jacket		25
	خط تولید شکو بار (سیستم اسلب درام) Choco Bar Line (Slab Former Drum System)		16		مخزن ذخیره شکلات Chocolate Storage Tank		26
	خط تولید اسمارت اسمارتیز Smart Chocolate Line		18		دستگاه میکسر Mixer		27
	خط تولید آدامس درازه Dragee Gum Production Line		19		دستگاه درازه آزمایشگاهی Laboratory Coating Pan		28
	دستگاه فوندانت Fondant Beater Machine		20		دیگ درازه Coating Pan		28
	دستگاه پخت آزمایشگاهی Laboratory Batch Cooker		21		دیگ درازه متحرک Movable Coating Pan		28
	تانک شکلات آزمایشگاهی Laboratory Chocolate Storage Tank		21		سیستم درازه شکلاتی Chocolate Dragee System		29
	دستگاه کنج آزمایشگاهی Laboratory Conch		21		خط فرم دهی حلوا Halva Forming Line		30
	آسیاب ضایعات ویفر Grinding Machine for Wafer Scraps		22		خط تولید کنج بار Sesame Bar Line		31
	توربو میکسر Turbo Mixer		22		دستگاه کنج Conch		32



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

• 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, data 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، شیر خرم، شیرعلی، شربت پشمک استفاده می‌شود. ظرفیت دستگاه با توجه به محصول مورد نیاز تا حدود ۱۰۰۰ کیلوگرم در ساعت می‌باشد.





• **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

• 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

• مخازن دو جداره و کونل دار تمام استیل

در ظرفیت های مختلف قابل ساخت می باشد.

• قابلیت ها :

- تهیه و نگهداری اینورت
- آماده سازی ژلاتین و نشاسته
- ذخیره و تغذیه کار امل
- ذخیره و تغذیه شیرکنده
- ذخیره و تغذیه انواع شربت ژله و پاستیل





• 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 .

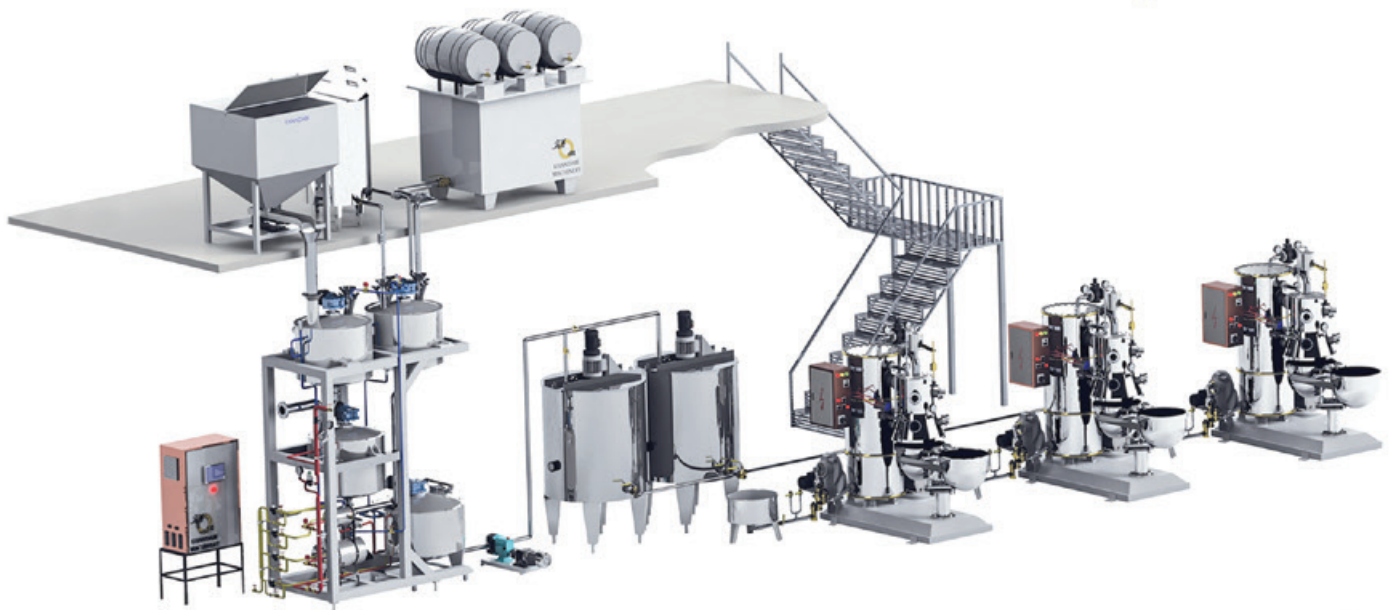
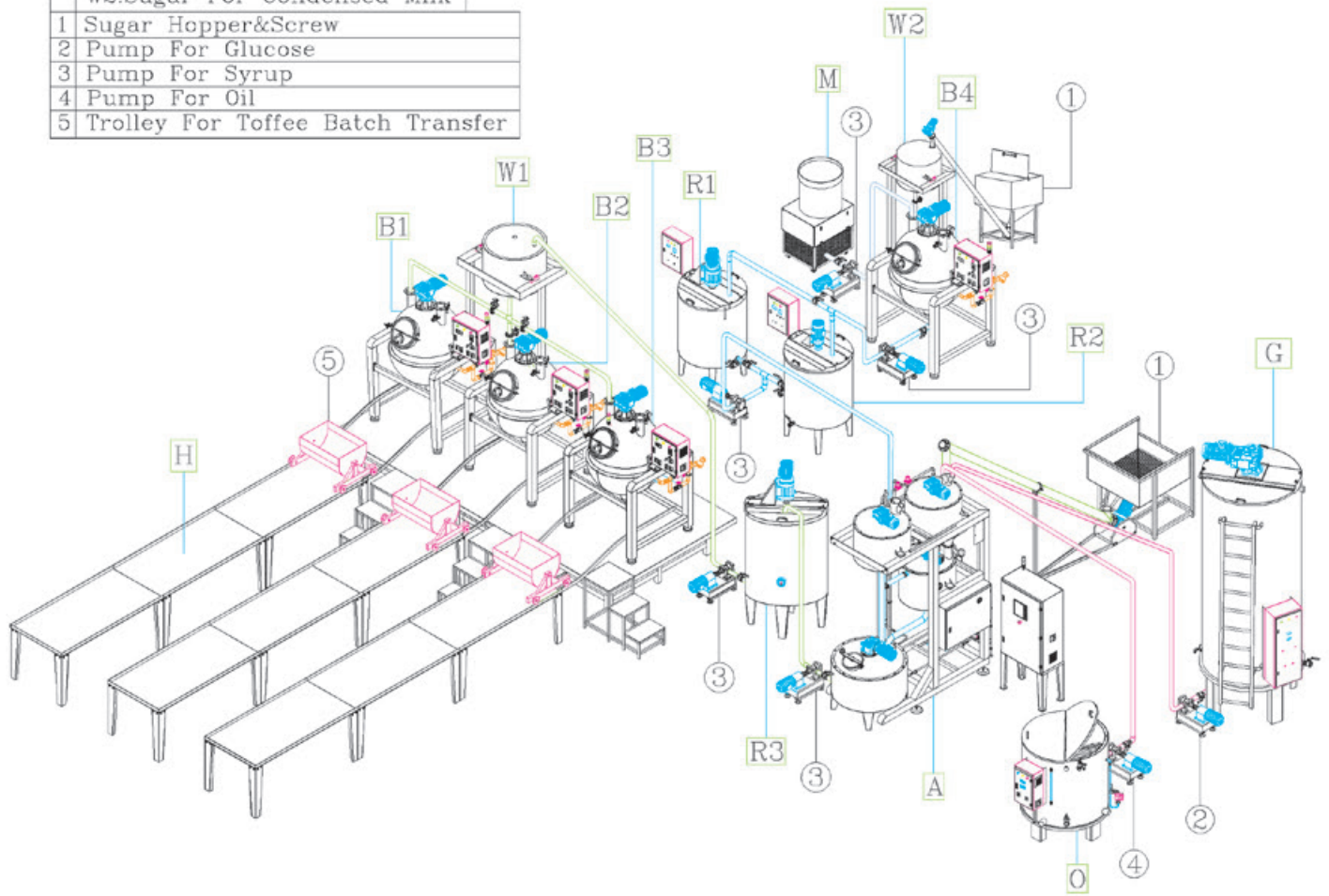
• Automatic Weighing & Dissolving Machine

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





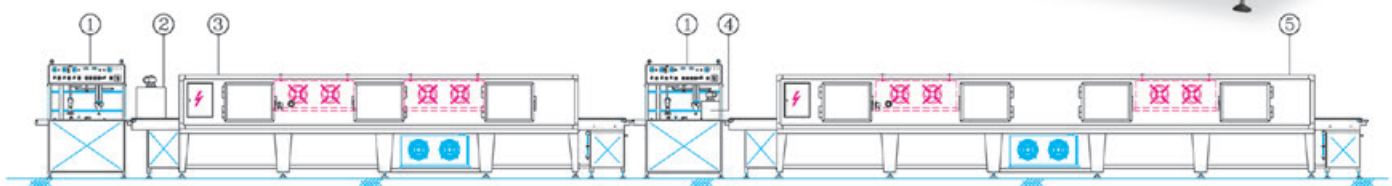
• دستگاه اینروبر و یخچال

این دستگاه جهت پوشش دادن کامل شکلات بر روی انواع محصولات و یا فقط پوشش شکلات در زیر محصول استفاده می شود. 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 استیل با سرعت قابل کنترل
- امکان ساخت اینروبر با عرض های مختلف (۲۵، ۱۰۵، ۱۰۸، ۱۰۵، ۱۰۵، ۱۰۵ سانتیمتر)
- امکان ساخت یخچال با طول و عرض های مختلف
- امکان تعبیه وان متحرک در اینروبرها



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



• دکوراتور
• Decorator



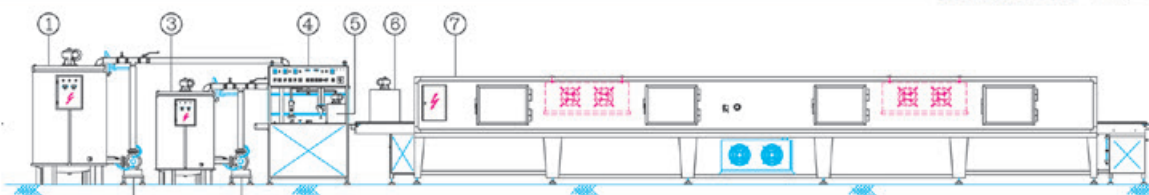
• اینروبر و یخچال تونلی آزمایشگاهی
• Lab. Enrober & Cooling Tunnel

• **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

• **Choco Bar Line (Extruder System)**

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

• **The line includes:**

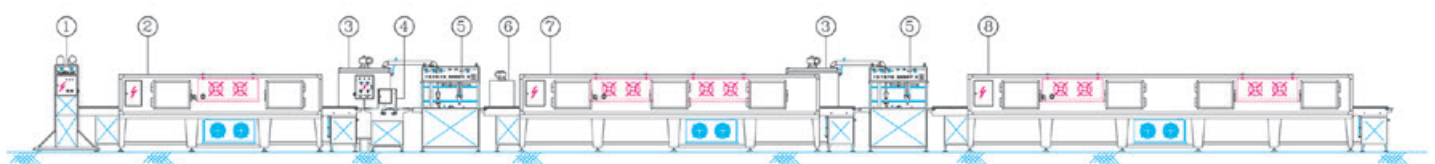
- Cooking System & Cold Tables
- Mixer to Prepare Coconut Paste
- Extruder
- First Cooling Tunnel (7.5 Meters Long)
- Guillotine
- Enrober
- Decorator
- Second Cooling Tunnel (14 Meter Long)

• **خط تولید شکو بار (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.

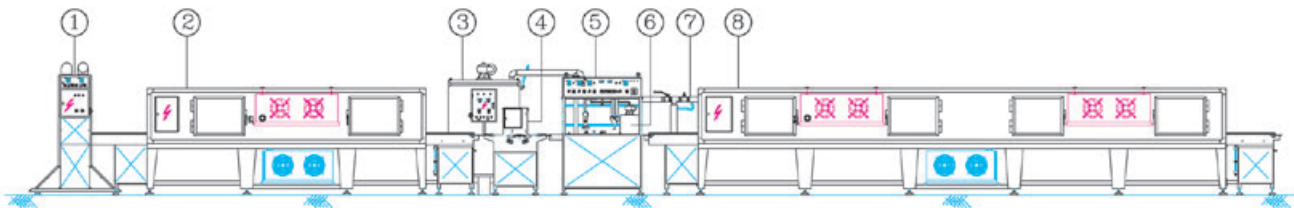
• **این خط شامل :**

- سیستم پخت و میزهای 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



- 4-Guillotine
- 3-Chocolate Tank&Pump for Enrober
- 2-Cooling Tunnel
- 1-Extruder

- 8-Cooling Tunnel
- 7-Cooling Tunnel
- 6-Granule Sprinkler
- 5-Enrober



- | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------|
| 4-Guillotine | 8-Cooling Tunnel |
| 3-Chocolate Tank&Pump for Enrober | 7-Chocolate Tank&Pump for Decorator |
| 2-Cooling Tunnel | 6-Decorator |
| 1-Extruder | 5-Enrober |





● **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 اسلب درام)**

این خط قادر به تولید شوکوبار با یک لایه نوگا یا دو لایه نوگا و کارامل و یا سریال باری 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.





• **Smart Chocolate Line**

This line produces all sizes of Smart beans.

Capacity Depends on Beans size but it is about 100-150 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

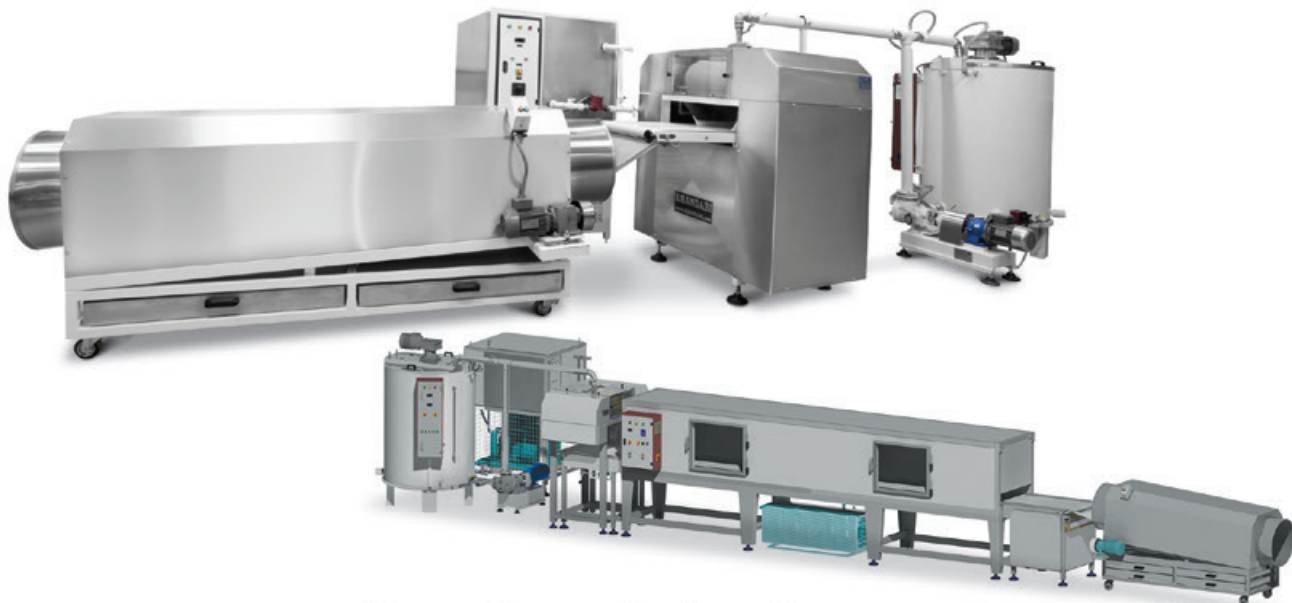
• **خط تولید اسمارت (اسمارتیز)**

این خط قابلیت تولید انواع قرص شکلات با سایزهای مختلف را دارد .

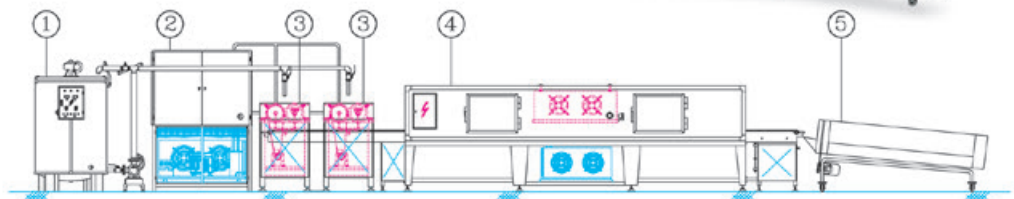
ظرفیت خط با توجه به ابعاد محصول ۱۰۰ الی ۱۵۰ کیلوگرم در ساعت می باشد .

• **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 دراز



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





• فرم دهی آزمایشگاهی آدامس درازه
• 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 درازه**

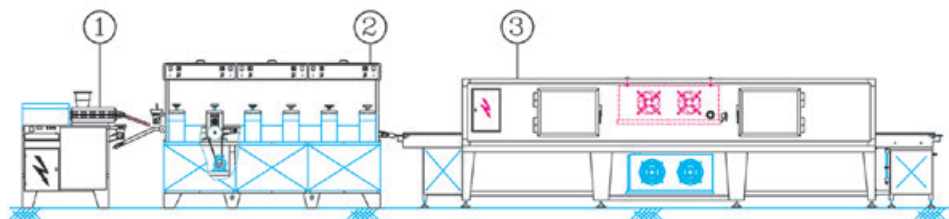
این خط قادر است پس از آماده شدن خمیر آدامس آنرا بصورت مداوم شکل دهد.

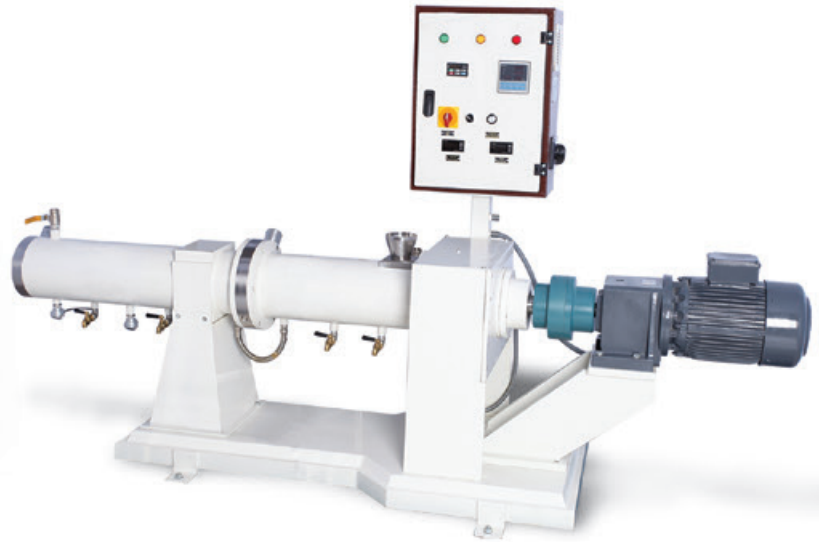
این خط شامل اکسترودر، فرم دهی و یخچال می باشد.

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 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**

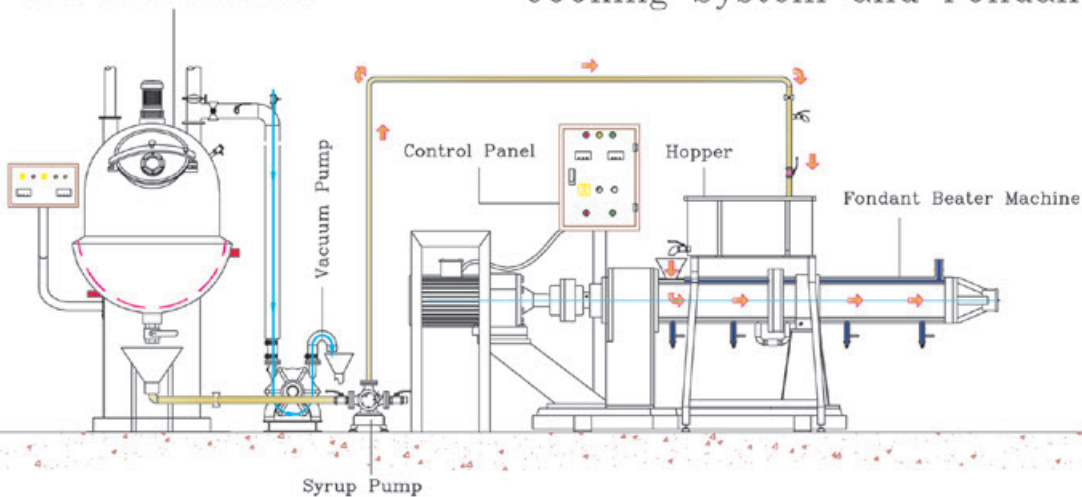
This machine is for preparing Fondant cream for the toffee, center of chocolate and any kinds of Fondant.

Capacity: Approx 200-250 kg/h



Double Jackets Batch Cooker

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 کاملاً 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، فشار شکن بخار و تراب



• Laboratory Batch Cooker

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

Equipped with:

- Double jackets 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 کنج آزمایشگاهی

مجهز به:

- المنت و ترموستات جهت تنظیم دمای آب بین دو جداره
- نمایشگر دمای شکلات
- اینورتر جهت تنظیم سرعت میکسر
- ظرفیت حدود ۳۰ کیلوگرم



• Laboratory Conch

Equipped with:

- Element and Thermostat to adjust water Temperature between jackets
- Temperature Controller
- Inverter to Adjust the Speed of the Mixer
- Capacity: Approx 30 kg

• تانک شکلات آزمایشگاهی

مجهز به:

- المنت و ترموستات جهت تنظیم دمای آب بین دو جداره
- نمایشگر دمای شکلات
- ظرفیت حدود ۴۰ کیلوگرم می باشد.

• Laboratory Chocolate Storage Tank

Equipped with:

- Element and Thermostat to adjust water Temperature between jackets
- Temperature Controller
- Capacity: Approx 40 kg





• آسیاب ضایعات ویفر

این دستگاه جهت پودر کردن ساندویچ های شکسته و غیرقابل بسته بندی ویفر جهت بازیافت مجدد و استفاده در خط تولید بکاربرده می شود.

• **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 می باشد.

• **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 می گیرد.

• **Preparing Mixer (Tempering) for Carmella paste**

To prepare Carmella dough.

Capacity: Approx 150 kg/h



• دستگاه بال میل آزمایشگاهی
Lab. Ball Mill Machine



• دستگاه بال میل

- دارای مخزن و بدنه از جنس استنلس استیل
- دارای پمپ سیرکوله شکلات
- دارای بدنه و لوله های دو جداره
- دارای بدنه و ساچمه های ضد سایش
- با ظرفیت های حدود ۵، ۵۰ و ۵۰۰ کیلوگرم

• Ball Mill Machine

- Pan and body are made of stainless steel
- With a chocolate circulation pump
- Double jacket body and pipes
- Anti-abrasion body and shuts
- Capacity: Approx. 5, 50, 500 kg

• 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 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 confectionery products.

Capacity: Approx 30 kg/batch



• دستگاه بلندر آزمایشگاهی

این دستگاه جهت میکس کردن انواع مختلف پودرهای 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
- اینورتر جهت تغییر سرعت همزن
- دارای سیستم گاز با امنیت بالا
- دارای ترموستات جهت تنظیم دمای پخت
- دارای ظرفیت هریچ حدود ۳۰ 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. 30 kg/batch

• دستگاه پخت و میکسر با سیستم بخار

- 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 بچ حدود ۳۰ کیلوگرم

• Cooking and Mixing Machine with Steam System

- Double jacket 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. 30 kg/batch



• همزن سیلورسون جهت هم زدن مواد با سرعت بالا

- دارای بدنه کاملاً استنلس استیل
- دارای مخزن دو جداره استنلس استیل
- دارای ظرفیت هریچ 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 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 هریچ

• 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

• مخزن ذخیره شکلات

این دستگاه کاملا 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 ۳۰۰، ۵۰۰، ۸۰۰، ۱۵۰۰، ۲۵۰۰، ۳۰۰۰، ۴۵۰۰ کیلو گرم می باشد.

قابلیت نصب پمپ سیرکوله و انتقال شکلات با ظرفیت ۳۰۰ الی ۸۰۰۰ کیلوگرم در ساعت در طول های ۳۰ الی ۱۰۰ متر را می باشد.



• Chocolate Storage Tank

This machine is double jackets and it includes 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 30 to 100 m.





• دستگاه میکسر

این دستگاه جهت مخلوط و آماده سازی خمیر شکلات و یا نارگیل جهت تولید شکو باربه کار 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 jackets stainless steel.

Capacity: Approx 150, 250, 500 kg/Batch





• دستگاه درآژه 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: ۴۵-۵۵-۵۵-۶۵ سانتی متر
- ساختار کاملاً 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.

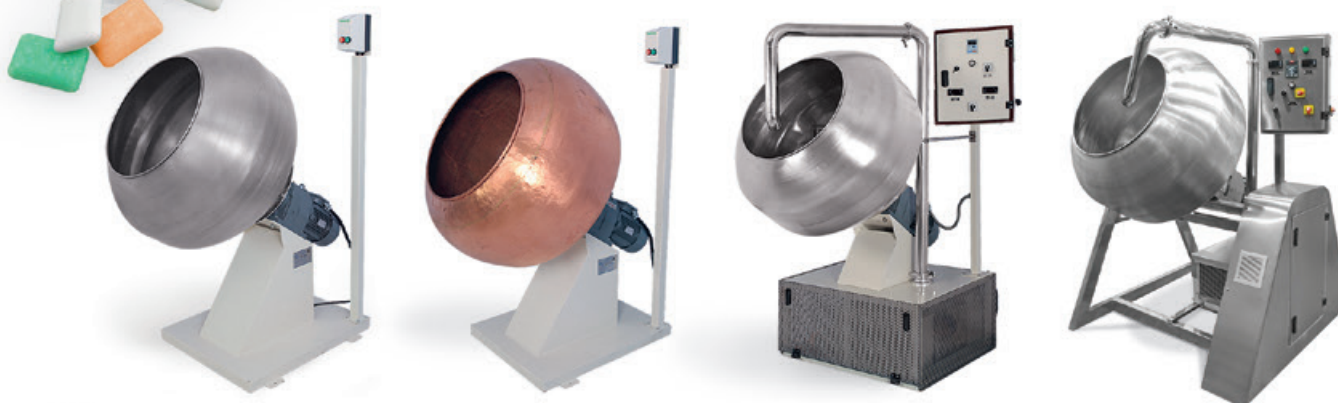


• Coating Pan

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 درآژه

جهت درآژه کردن انواع اسمارتیز، آدامس و درآژه 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 jacket pump esp. for chocolate and double jacket piping
- Automatic electrical panel with PLC system
- Pneumatic chocolate showering nozzle

• سیستم درازه 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





• دستگاه پخت حلوا

- دارای سیستم پخت کانتینیوس
- قسمت های مختلف از جنس استنلس استیل
- مجهز به سیستم واکیوم
- دارای سیستم PLC
- با ظرفیت حدود ۴۵۰ کیلوگرم شربت و محصول نهایی (حلوا) حدود ۹۰۰ 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 450 kg/hour syrup and final product (Halva) of about 900kg/hour



• 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:

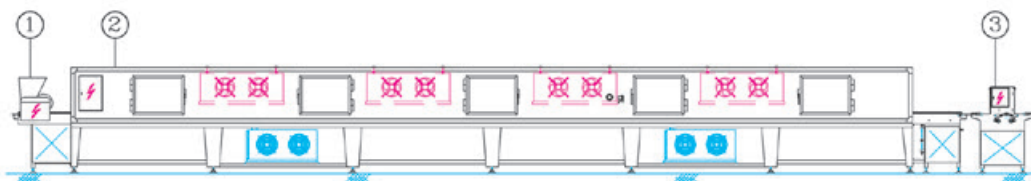
- Forming machine to form the Halve paste
- Cooling Tunnel to cool the formed paste
- Guillotine to cut halve to desirable lengths

• خط فرم دهی حلوا

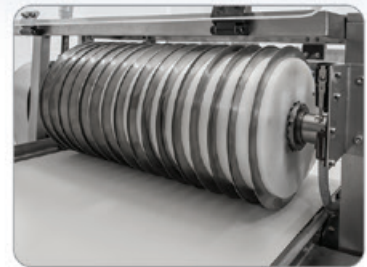
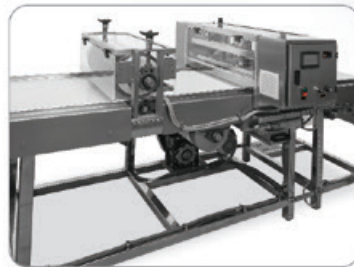
این خط قادر است پس از تمام کار پخت حلوا، آنرا در ابعاد مختلف شکل دهد. این خط تولید با ظرفیت ها و طول های مختلف قابل ساخت می باشد.

• 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.



3-Guillotine
2-Cooling Tunnel
1-Halva Forming



• Sesame Bar Line

This line is for cooking syrup and mixing it with Sesame. The produced paste will be formed by forming machine to desirable dimensions. This production line can be produced in different capacities.

• The line includes:

- Cooker to Prepare Syrup
- Mixer to Mix Syrup and Sesame
- Forming to Form the Sesame Paste
- Cooling Tunnel to Cool the Formed Sesame
- Guillotine to Cut the Sesame Bar to Different Lengths

• خط تولید کنجد بار

این خط قادر به پخت شربت و مخلوط کردن آن با کنجد بوده و محصول حاصله توسط فرم دهی به ابعاد مورد نظر شکل داده می شود .
این خط تولید با ظرفیت های مختلف قابل ساخت می باشد .

• این خط شامل:

- دستگاه پخت جهت تهیه شربت
- میکسر جهت مخلوط کردن شربت و کنجد
- فرم دهی جهت شکل دادن به خمیر کنجد
- یخچال تونلی جهت سرد کردن کنجد شکل داده شده
- گیوتین جهت برش کنجد بار به طولهای مختلف





• دستگاه کنج

این دستگاه جهت عمل آوری شکلات استفاده می شود، پس از آماده شدن شکلات توسط ریفاینر آنرا توسط باندهای مخصوص به کنج انتقال داده و پس از هم زدن و عمل آوری شکلات آن را به مخازن و یا دستگاه های دیگر انتقال می دهد .

این دستگاه با دو محور افقی قادر است شکلات را به خوبی عمل آوری کند و دارای جداره داخلی از جنس استنلس استیل و کاملا دو جداره می باشد. ظرفیت دستگاه حدود ۲۵۰۰ کیلوگرم می باشد .

• Conch

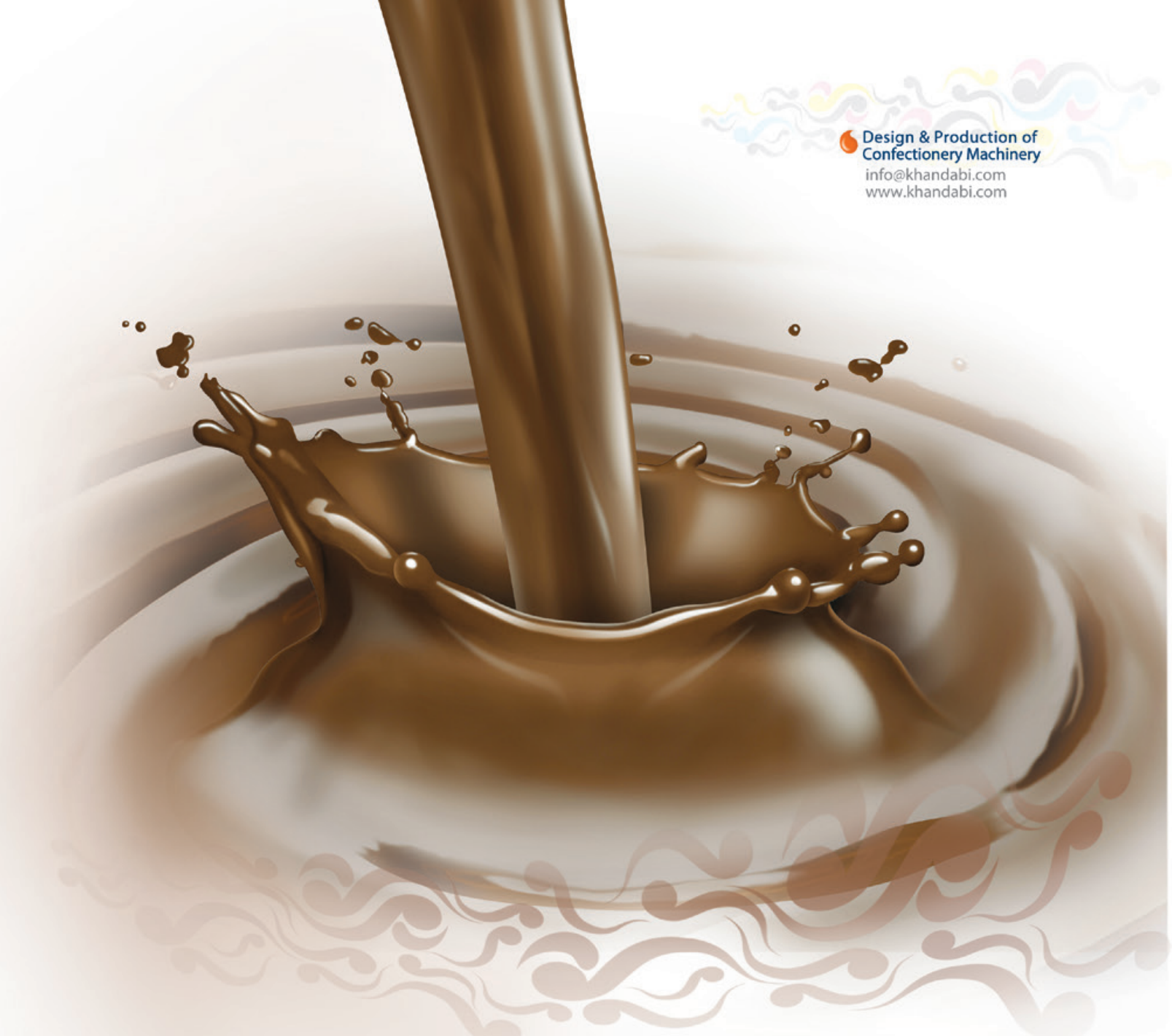
This machine is for conching chocolate.

When chocolate is prepared by the Refiner, it transfers to the conch by aid of special bands. After conching process, chocolate transfers to the chocolate tanks or other machines. This machine is for conching chocolate well with double horizontal axles (Shafts).

Its internal layer is made of stainless steel and it is double jackets.

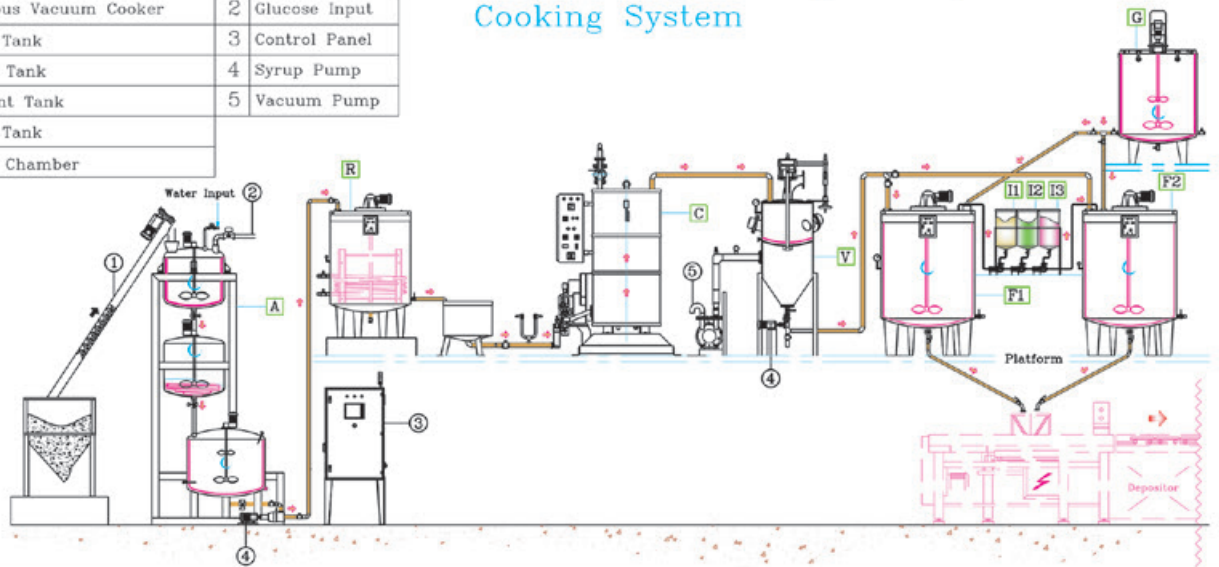
Capacity: approx 2500 kg





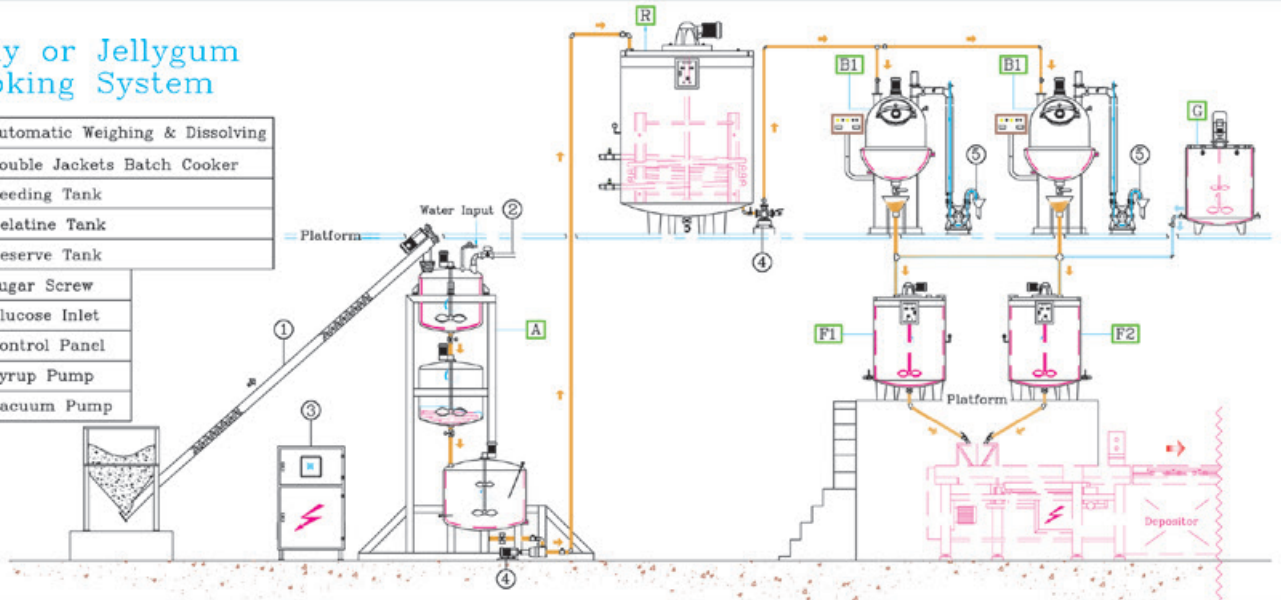
A	Automatic Weighing & Dissolving	1	Sugar Screw
C	Continuous Vacuum Cooker	2	Glucose Input
F	Feeding Tank	3	Control Panel
G	Gelatine Tank	4	Syrup Pump
I	Ingredient Tank	5	Vacuum Pump
R	Reserve Tank		
V	Vacuum Chamber		

Jelly or Jelly Gum (Pastille) Cooking System



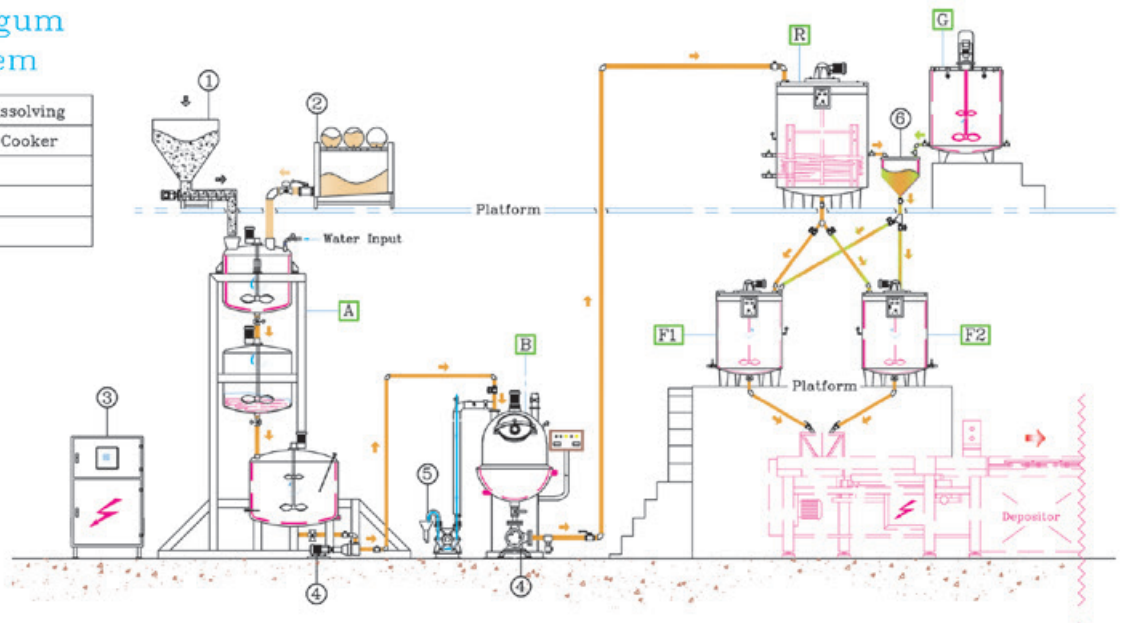
Jelly or Jellygum Cooking System

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



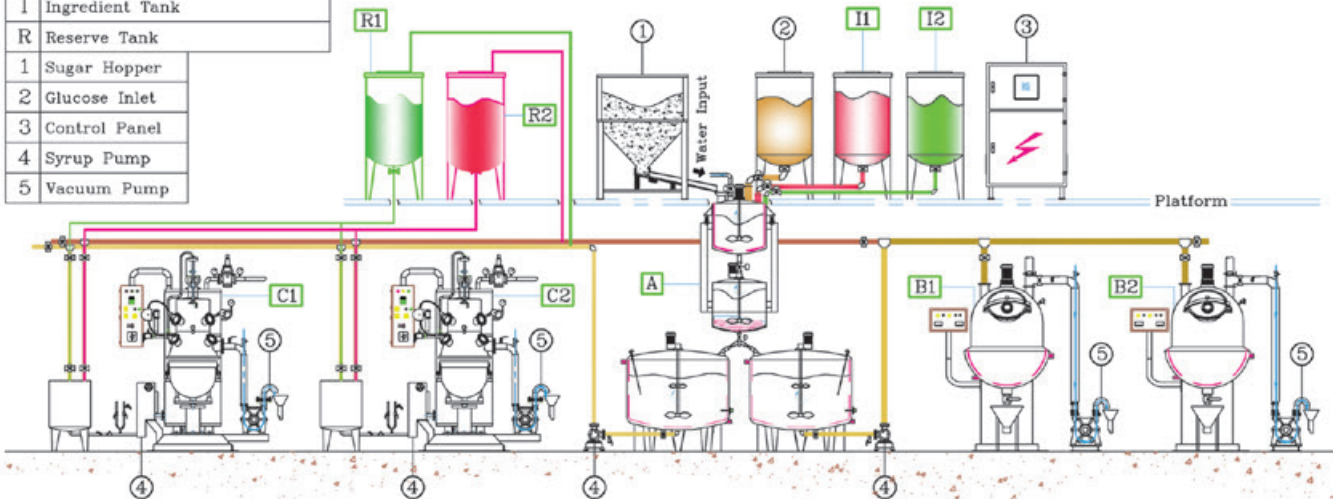
Jelly or Jellygum Cooking System

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



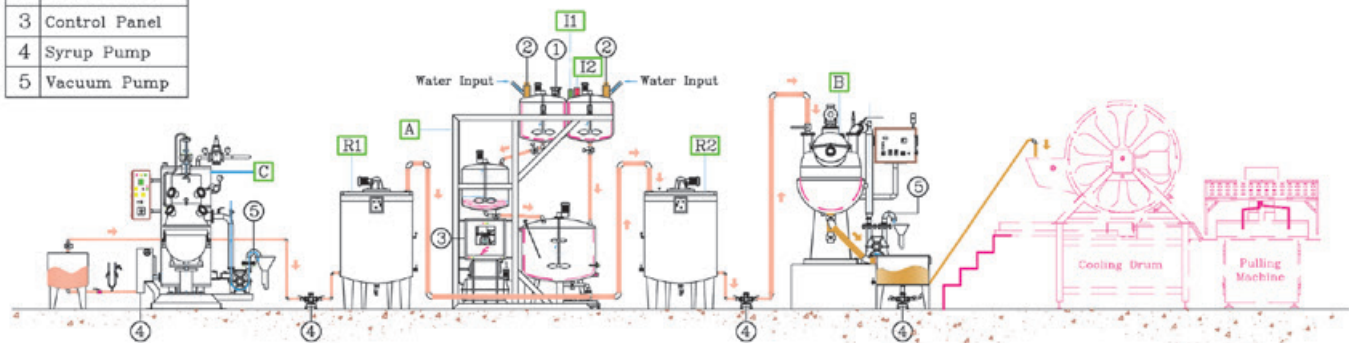
A	Automatic Weighing Dissolving
B	Double Jackets Batch Cooker
C	Continuous Vacuum Cooker
I	Ingredient Tank
R	Reserve Tank
1	Sugar Hopper
2	Glucose Inlet
3	Control Panel
4	Syrup Pump
5	Vacuum Pump

Cooking System for Soft&Hard Candy



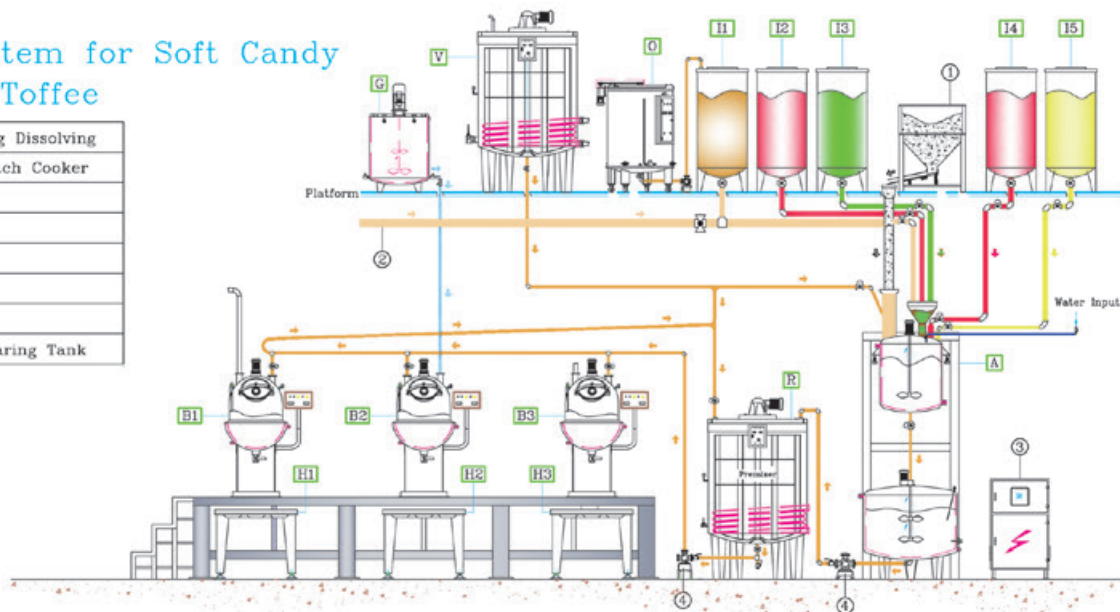
A	Automatic Weighing Dissolving
B	Double Jackets Batch Cooker
C	Continuous Vacuum Cooker
I	Ingredient Inlet
R	Reserve Tank
1	Sugar Hopper
2	Glucose Inlet
3	Control Panel
4	Syrup Pump
5	Vacuum Pump

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





Khandabi
Machinery





www.khandabi.com
info@khandabi.com

Design & Production of
Confectionery Machinery





Khandabi
Machinery

تهران، کیلومتره ۲ جاده قدیم کرج، شهر قدس
خیابان امامزاده، کوچه دردانه، پلاک ۶۹
تلفن: ۰۲۱ - ۴۶۸ ۴۹۰ ۶۰ - ۱
فکس: ۰۲۱ - ۴۶۸ ۲۹۴ ۷۴

IRAN FACTORY :

NO. : 69 , 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

