



شركة إمسي للصناعة والتطوير



خطوط إنتاج شوكولا تعتمد عليها

نبذة عن الشركة

مبنية على سنيين من الخبرة السابقة في مجال صناعة الآلات تم تأسيس شركة إمسي لصناعة آلات الشوكولاته بكافة أنواعها لتلبي احتياجات صناع الشوكولاته وتساعدهم على إيصال أذواقهم عن طريق تصميم وتطوير الآلات التي أثبتت جدارتها محلياً وعالمياً وتجهيزها بأحدث التقنيات.

نعمل في شركة إمسي جنباً إلى جنب مع العملاء، حيث تتنوع اهتمامات زبائننا بين شركات أغذية تهدف لتوسعة نطاق إنتاجها وصولاً إلى طهارة شغوفين يسعون لبدء مشروعهم الخاص. لكن ما جمع بين كلتا الفئتين وكان السبب في انتقائهم لنا هو بحثهم عن الجودة والاهتمام بالتفاصيل وهو أمر نفخر به ونبقيه نصب أعيننا.



فهرس المحتويات

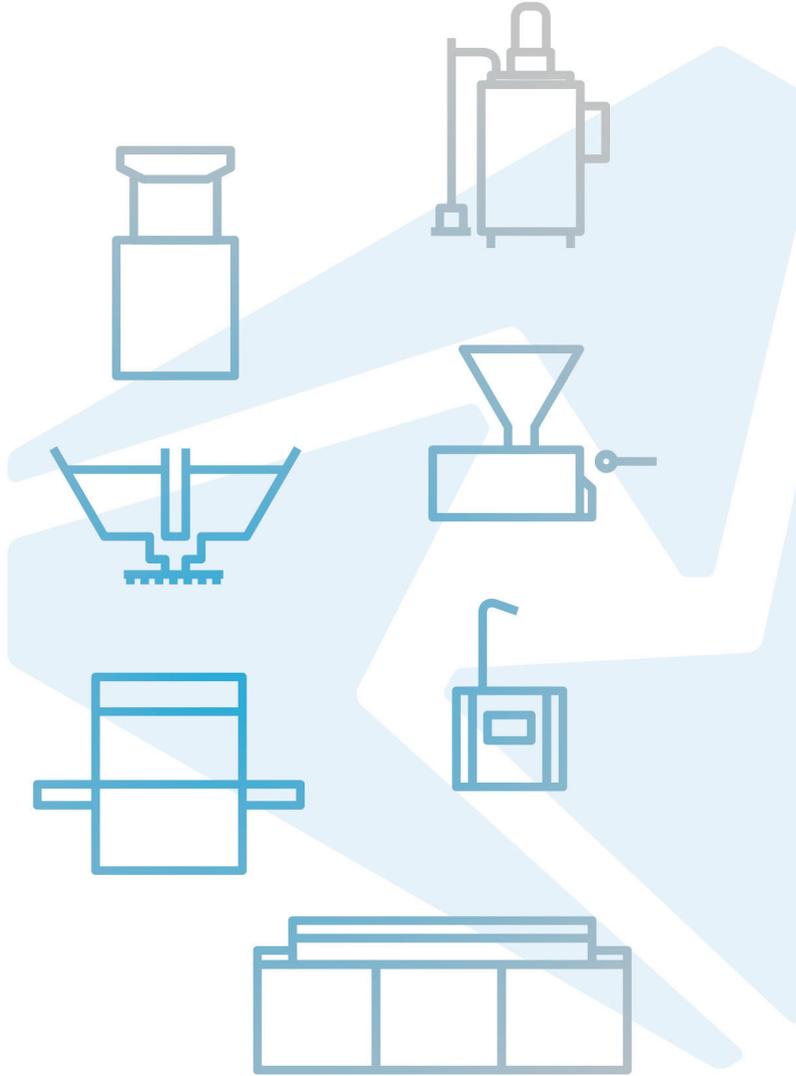
- 01 نبذة عن الشركة <
- 02 فهرس المحتويات <
- 03 منتجاتنا <
- 05 آلة طبخ الشوكولا (Ball mill) <
- 07 تانك شوكولا <
- 09 آلة صب الشوكولا (وان شوت) <
- 10 آلة صب الدروبس <
- 11 آلة صب الكفرتور <
- 12 آلة صب سادة ومكسرات <
- 13 آلة صب موديل شل (قشرة وتأسيس) <
- 14 أنفاق تبريد (صبابة وغطاسة) <
- 15 آلة تعديل حرارة الشوكولا <
- 16 سير تغطيس لآلة تعديل حرارة الشوكولا <
- 18 آلة تغطيس موديل بامب <
- 19 ناعورة صب أتوماتيك <
- 20 حلل تلبيس (دراجيه) <
- 21 آلة حشو وتعبئة <
- 22 نافورة شوكولاته <
- 23 مضخات شوكولاته <
- 24 تواصل معنا <



IMSY®

IMSY®
Chocolate Machinery

المنتجات



صناعةُ
آلاتِ الشَّوكولاته
اختصاصُنا

آلة طبخ الشوكولا Ball mill

تصميم عالي الجودة مصنوع كلياً من الستانلس ستيل عيار 304 المناسب للصناعات الغذائية. تقوم الآلة بعملية طحن المواد الأولية باستخدام كرات فولاذية لتتم عملية الطبخ بشكل مثالي.

تحتوي كل آلة طبخ على مضخة مخصصة لتقليب الشوكولا بينما يتم الطحن بمحرك منفصل بالإضافة إلى مضخة للماء.

متوفر بالأحجام: من 5 حتى 1000 كغ

1
ضمان
سنة

المواصفات الفنية:



BM 5

رمز المنتج	BM 5
المادة الخام	ستانلس ستيل مقاوم للصدأ
السعة	5 كغ
التغذية الكهربائية	220 فولط 60-50 هيرتز
استهلاك الطاقة	1.5 كيلو واط
الطاقة الإنتاجية	5 كغ/ 5 سا
تفاصيل إضافية	- لوحة تحكم - بليه 10 كغ - محرك 0.5 حصان - مزود بمخرج للشوكولا - counter top model

1
سنة
ضمان



المواصفات الفنية:

رمز المنتج	BM
المادة الخام	ستانلس ستيل 304
السعة	100 حتى 1000 كغ
التغذية الكهربائية	400-380 فولط 50-60 هيرتز
الطاقة الإنتاجية	الوجبة خلال 5 ساعات
تفاصيل إضافية	- لوحة تحكم - محرك - مضخة شوكولا - مضخة ماء

BM



تَانك الشوكولا Tank

خزانات شوكولا مصنوعة بالكامل من الستانلس ستيل عيار 304 المناسب للصناعات الغذائية ومتوفرة بعدة أحجامٍ قياسية (حتى 5000 كغ).

يقوم التانك بإراحة الشوكولا بعد عملية الطحن وهو مجهز بمخرجين للشوكولا وينصح باستخدامه سوياً مع إحدى الكونشات المناسبة من تشكيلتنا لضمان الحصول على أفضل النتائج.

1
ضمان
سنة



T



المواصفات الفنية:

رمز المنتج	T
المادة الخام	ستانلس ستيل مقاوم للصدأ
السعة	من 100 كغ حتى 5 طن
التغذية الكهربائية	380-400 فولط 50-60 هيرتز
استهلاك الطاقة	بين 3 و7.5 كيلو واط*
تفاصيل إضافية	- لوحة تحكم - محرك

* بالاعتماد على القطع المستخدمة بما يناسب سعة الآلة

صباة وان شوت One-shot depositor

تتمتع الصباة بالقدرة على صب حبات الشوكولا المحشوة بالكريمة بمختلف الأشكال والأبعاد، كما أنها مجهزة بملقم قوالب أتوماتيكي وسخان للقوالب يسبق مرحلة الصب بالإضافة إلى هزاز للقوالب قبل دخولها لنفق التبريد للتأكد من تناسق الشوكولا وخلوها من الفقاعات. الصباة مزودة بـ 2 محرك صب سيرفو 1.5 كيلو واط.



OSD

المواصفات الفنية:

رمز المنتج	OSD
المادة الخام	ستانلس ستيل مقاوم للصدأ
السعة	380 فولط 50-60 هيرتز
التغذية الكهربائية	10 كيلو واط
استهلاك الطاقة	10:12 فورمة/دقيقة
الطاقة الإنتاجية	- محرك سيرفو 1.5kw . - لوحة تحكم بسرعة الانتاج ماركة Schneider أو Siemens. - ملقم فورم (Feeder) . - جهاز صب وان شوت كمل مزود بـ 2 خريطة . - دييوستر صب شوكولا .
تفاصيل إضافية	

آلة صب الدروبس Chips depositor

يمكن استخدام هذه الآلة لصب قطع دروبس الشوكولا وحبوب chips. تحتوي الآلة على دييوستر صب كوينز 60 سم وتتم حركة الصب باستخدام محركات سيرفو بالإضافة إلى هزاز أسفل السير ليتحكم بشكل الحبة.



DD

المواصفات الفنية:

رمز المنتج	DD
المادة الخام	ستانلس ستيل مقاوم للصدأ
السعة	380 فولط
التغذية الكهربائية	60-50 هيرتز
استهلاك الطاقة	7 كيلو واط
الطاقة الإنتاجية	100 كغ/ساعة
تفاصيل إضافية	- لوحة تحكم عن طريق شاشة - محركات (سيرفو) عدد 2 - لوحة كهربائية مزودة ببرنامج للتحكم بالآلة والذواكر المطلوبة لحجم الدروبس القطع ماركة Schneider أو Siemens.

آلة صب الكوفرتور Couverture depositor

هذه الآلة مخصصة لصب ألواح الكفرتور (شوكولا أو حليب) 2.5 كغ وتتضمن عدة مراحل حيث تمر بداية بمرحلة التلقيم الآلي للقوالب وتسخينها ويلى الصب وحدة لهز القوالب للتأكد من تناسق الشوكولاته التام وخلوها من الفقاعات ومن ثم يتم تمرير القوالب إلى نفق التبريد بشكل آلي.



CD

المواصفات الفنية:

رمز المنتج	CD
المادة الخام	ستانلس ستيل مقاوم للصدأ
السعة	380 فولط 60-50 هيرتز
التغذية الكهربائية	12 كيلو واط
استهلاك الطاقة	350 كيلو/ساعة
الطاقة الإنتاجية	- ديبوستر صب كفرتور (شوكولا) 2.5 كغ - ديبوستر صب كفرتور (حليب) 2.5 كغ - ملقم قوالب آلي يتبعه مرحلة تسخين القوالب - رجاج القوالب - مرحلة تلقيم القوالب لتونيل التبريد - القطع الكهربائية ماركة Siemens أو Schneider
تفاصيل إضافية	

آلة صب سادة ومكسرات Nuts&chocolate depositor

تشمل دييوستر 32 بستم لصب شوكولاته سادة أو مكسرات مع إمكانية التحكم بحرارة الشوكولا بالإضافة إلى مرحلة هز الفورم مع إمكانية التحكم بقوة الاهتزاز. ولوحة كهربائية مزودة ببرنامج للتحكم بالآلة والذواكر المطلوبة لشكل الحبات.



ND

المواصفات الفنية:

رمز المنتج	ND
المادة الخام	ستانلس ستيل مقاوم للصدأ
السعة	—
التغذية الكهربائية	380 فولط 50-60 هيرتز
استهلاك الطاقة	7 كيلو واط
الطاقة الإنتاجية	18 فورمة/دقيقة
تفاصيل إضافية	- لوحة تحكم عن طريق شاشة لمس - دييوستر صب (سادة + مكسرات) 32 بستم - سهولة تغيير الخريطة (شكل الفورمة المطلوبة) - إمكانية التحكم بقوة الاهتزاز - مرفق معها خريطة واحدة - القطع ماركة Schneider أو Siemens.

آلة صب موديل شل (قشرة وتأسيس) Shell moulding

ديبوستر صب لتأسيس الفورمة (القشرة) يليه مرحلة قلب وهز الفورمة للتفريغ ثم قلب الفورمة ومسحها. وبعد تبريد الشل من خلال وحدة تبريد، يتم صب مكسرات بشكل اتوماتيكي (حبوب كاملة أو مجروشة) ثم هز الفورم وملأها بعد الحشو بواسطة ديبوستر صب لتصل لمرحلة المسح النهائي لسطح الفورم وتلقيمها لنفق التبريد.

1
ضمان
سنة



SD

المواصفات الفنية:

رمز المنتج	SD
المادة الخام	ستانلس ستيل مقاوم للصدأ
السعة	
التغذية الكهربائية	380 فولت 50-60 هيرتز
استهلاك الطاقة	12 كيلو واط
الطاقة الإنتاجية	17 فورمة/دقيقة
تفاصيل إضافية	- ديبوستر صب لتأسيس الفورمة (القشرة) - مرحلة تبريد القشرة - جهاز صب مكسرات أوتوماتيك - رجاج القوالب - مرحلة تلقيم القوالب لتونيل التبريد - القطع الكهربائية ماركة Schneider أو Siemens

أنفاق تبريد (صباة وغطاسة) Cooling tunnels

خط التبريد مصنوع بشكل كامل من الستانلس الستيل عيار 304 المناسب للصناعات الغذائية. يقوم النفق بتبريد منتجات كقطع الحلوى والبسكويت المغطاة بالشوكولا عن طريق دورة الهواء داخل النفق.

تتيح لوحة التحكم سهولة إدارة النفق عن طريق التحكم بدرجة حرارة التبريد بالإضافة إلى سرعة سير المواد والإنتاج.

يتميز النفق بجسم معزول حرارياً وسهولة الفك والتركيب.

1
ضمان
سنة



TU

المواصفات الفنية:

رمز المنتج	TU
المادة الخام	ستانلس ستيل مقاوم للصدأ
الطول	من 6 حتى 20 متر
التغذية الكهربائية	400-380 فولط 50-60 هيرتز
تفاصيل إضافية	- لوحة تحكم - محرك

آلة تعديل حرارة الشوكولا Tempering

جسم الآلة مصنوع كلياً من الستانلس ستيل عيار 304، تستغرق 18 دقيقة فقط للانتهاء من تعديل درجة حرارة الشوكولا وهي مزودة بطاولة هزاز قوالب مسخنة بالإضافة إلى جهاز لصب القوالب. تتميز هذه الآلة بسهولة التحكم بها وأجزائها القابلة للإزالة والتي بدورها تسهل من عملية التنظيف. متوفرة بثلاثة أحجام: 20، 40، 60 كغ.

1
سنة
ضمان

المواصفات الفنية:



TM

رمز المنتج	TM
المادة الخام	ستانلس ستيل مقاوم للصدأ
السعة	20، 40، 60 كغ
التغذية الكهربائية	380-400 فولط 50-60 هيرتز
استهلاك الطاقة	بين 5 و6.5 كيلو واط *
الطاقة الإنتاجية	3 وجبات/الساعة
تفاصيل إضافية	- لوحة تحكم - طاولة هزاز مسخنة

* بالاعتماد على القطع المستخدمة بما يناسب سعة الآلة

سير تفتيس 18 و 25 سم خاص بآلة تعديل حرارة الشوكولا TM

مثبت على عربة متحركة لسهولة التوصيل، كما أنه مجهز بهزاز شبكة ميكانيكي بالإضافة إلى تيار هواء ساخن مما يتيح التحكم الكامل بكمية طبقة الشوكولا على المنتج. يمكن التحكم بحرارة الهواء وسرعة الإنتاج بسهولة من خلال لوحة التحكم، كما يتمتع السير بإمكانية إيقاف منطقة التلقيم لتعديل وضع المنتج.

1
ضمان
سنة



المواصفات الفنية:

رمز المنتج	SE
المادة الخام	ستانلس ستيل مقاوم للصدأ
عرض السير	18، 25 سم
الأبعاد	75kg - L 170× W 50 × H 115 cm
التغذية	220 فولط
الكهربائية	50-60 هيرتز
استهلاك الطاقة	2 كيلو واط
الطاقة الإنتاجية	30 - 50 كغ/سا
تفاصيل إضافية	- لوحة تحكم بسرعة الإنتاج ماركة Siemens أو Schneider. - المحرك تركي المنشأ - إمكانية إيقاف التلقيم للتحكم بوضع المنتج. - مزود بهزاز الشبكة الميكانيكي للتحكم بطبقة الشوكولا على المنتج.

سير تفتيس 30 سم خاص بآلة تعديل حرارة الشوكولا TM

مثبت على عربة متحركة لسهولة التوصيل، كما أنه مجهز بهزاز شبكة ميكانيكي بالإضافة إلى تيار هواء ساخن مما يتيح التحكم الكامل بكمية طبقة الشوكولا على المنتج. يمكن التحكم بدرجة الحرارة وسرعة الإنتاج بسهولة من خلال لوحة التحكم، كما يتمتع السير بإمكانية إيقاف منطقة التلقيم لتعديل وضع المنتج.



المواصفات الفنية:

رمز المنتج	SE
المادة الخام	ستانلس ستيل مقاوم للصدأ
عرض السير	30 سم
الأبعاد	L 38 x W 35 x H 80 cm
التغذية الكهربائية	220 فولت - 50-60 هيرتز
استهلاك الطاقة	2 كيلو واط
الطاقة الإنتاجية	30 - 50 كغ/سا
تفاصيل إضافية	- لوحة تحكم بسرعة الانتاج ماركة Schneider أو Siemens. - المحرك تركي المنشأ - مزود بهواء - مزود بهزاز الشبكة الميكانيكي .

آلة تغطيس موديل بامب Enrober line

خط التغطيس مصنوع بالكامل من الستانلس ستيل عيار 304 ويتم التحكم به عن طريق شاشة HMI.

1
ضمان
سنة



يمكن استخدام الآلة لتغطيس مختلف أنواع المنتجات كالويفر والحلويات والحشوات، إلخ.

يمكن للخط تغطيس المنتج بشكل كلي أو جزئي من الأسفل أو الأعلى، بالإضافة إلى إمكانية التحكم بغزارة الشوكولا وسرعة السير.

كما أن الخط مزود ببلاور هواء ساخن ويحوي على سخانات داخل حجرة التغطيس.

EN

المواصفات الفنية:

رمز المنتج	EN
المادة الخام	ستانلس ستيل مقاوم للصدأ
الحجم	عرض سير التغطيس من 30 حتى 120 سم
التغذية	380-400 فولط
الكهربائية	50-60 هيرتز
استهلاك الطاقة	بين 6 و 7.5 كيلو واط*

* بالاعتماد على القطع المستخدمة بما يناسب سعة الآلة

ناعورة صب أوتوماتيك Auto moulding line

يمكن استخدام الخط لصب جميع أنواع الشوكولا (سادة/مكسرات).
يحتوي الخط على ملقم آلي بالإضافة إلى دفاش للقوالب مع حجرة للتسخين وهو مزود
بجهاز لقص القوالب بعد الصب تليه مرحلة هز للقالب.

مزود بشاشة تحكم وسخانات للحوض مع مقلب بداخله مع إمكانية التحكم في سرعة
الآلة.

1
ضمان
سنة



AMU

المواصفات الفنية:

رمز المنتج	AMU
المادة الخام	ستانلس ستيل مقاوم للصدأ
السعة	60 كغ
التغذية الكهربائية	400-380 فولط 60-50 هيرتز
استهلاك الطاقة	7.5 كيلو واط
الطاقة الإنتاجية	720 قالب/سا
تفاصيل إضافية	- لوحة تحكم - انفرتر للسرعة - رجاج للقوالب

حلل تلبيس (دراجيه) Coating pan

1
سنة
ضمان



CP 50

الحلة مصنوعة بشكل كامل من الستانلس ستيل عيار 304 المناسب للصناعات الغذائية حيث تبلغ سماكة الحلة 3 مم وبقطر 90 سم.

تتيح إمكانية التحكم بالسرعة من خلال انفرتر كما أنها مزودة ببلاور هواء ساخن وبارد داخل الحلة بهدف تلميع المنتج.

المواصفات الفنية:

رمز المنتج	CP 50
المادة الخام	ستانلس ستيل مقاوم للصدأ
السعة	50 كغ لكل حلة
التغذية الكهربائية	380 فولط - 50-60 هيرتز
استهلاك الطاقة	1.5 كيلو واط
الطاقة الإنتاجية	50 كغ/سا
السماكة	الجسم 3 مم الحلة 3 مم
تفاصيل إضافية	- لوحة تحكم - محرك 1.5 حصان تركي المنشأ - لوحة تحكم بسرعة الانتاج ماركة Schneider أو Siemens. - مزود ببلاور هواء ساخن وبارد.

آلة حشو وتعبئة Filling machine

1
ضمان
سنة



الآلة قادرة على صب جميع أنواع الكريمات والحشوات مع إمكانية التحكم في كمية الحشوة حسب الرغبة.

جسم الآلة مصنوع من الستانلس ستيل من عيار 304 المناسب للصناعات الغذائية ويتميز بسهولة التفكيك والتنظيف.



FL 5

المواصفات الفنية:

رمز المنتج	FL 5
المادة الخام	ستانلس ستيل مقاوم للصدأ
السعة	5 كغ
التغذية الكهربائية	220 فولط 50-60 هيرتز
استهلاك الطاقة	0.9 كيلو واط
تفاصيل إضافية	مزودة بإكسسوارات متعددة تناسب مختلف الأغراض

نافورة شوكولاته Chocolate fountain

1
سنة
ضمان



النافورة مصنوعة بالكامل من الستانلس ستيل عيار 304 الملائم للصناعات الغذائية.

يمكن استخدامها لتزيين المنتجات بالشوكولاته في محلات الحلويات والآيس كريم. كما تتميز بتصميم countertop جذاب يجعلها مناسبة للعرض أمام العملاء وإضفاء طابع جمالي للمكان.

مزودة بمحرك للحوض بالإضافة لمضخة للشوكولاته. وهي سهلة الاستخدام والتشغيل حيث يمكنك من خلال لوحة التحكم من ضبط درجة حرارة وغزارة الشوكولاته.

FO 5

المواصفات الفنية:

رمز المنتج	FO 5
المادة الخام	ستانلس ستيل مقاوم للصدأ
السعة	5 كغ
الأبعاد	49 * 40 بارتفاع 36 سم (الارتفاع شامل الماسورة 88 سم)
التغذية الكهربائية	220 فولط 50-60 هيرتز
استهلاك الطاقة	1 كيلو واط
تفاصيل إضافية	- دواسة تحكم - شبكة حماية

مضخات شوكولا Chocolate pumps

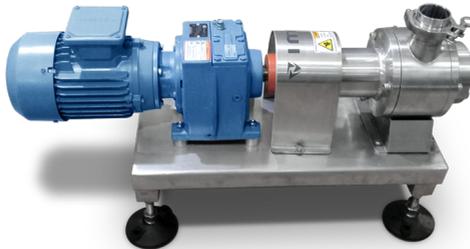
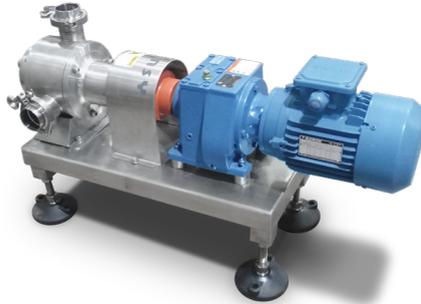
هذه المضخات مصممة ومطورة خصيصاً لتلائم لزوجة الشوكولاته وقوامها ومصنوعة من الستانلس ستيل عيار 306.

عادة ما تستخدم في خطوط الإنتاج بشكل أساسي لتغذية الكونشات ويمكن إلحاقها بالخرانات للتفريغ حسب الطلب.

تتوفر بقياسين حسب قطر أنبوب المخرج:

مضخة قطر 1½" بقدرة 2 حصان

مضخة قطر 1¼" بقدرة 1 حصان



Contact us تواصل معنا



مصر، العاشر من رمضان، المنطقة الصناعية، جنوب غرب أ6، قطعة 482

كما نسعد بتواصلكم معنا على العناوين التالية:



- > imsy.org
- > info@imsy.org
- > fb.com/imsy.mac
- > +20 10 5027 4410
- > +20 55 433 6035



جميع الحقوق محفوظة © 2023

يرجى العلم أن المعلومات الواردة في هذا الملف تمهيدية
وقابلة للتعديل دون إنذار مسبق. للمزيد من التفاصيل يرجى
التواصل معنا بشكل مباشر.

