



اطلس ماشین فعالیت خود را از سال ۱۳۷۴ در شهرک صنعتی توس مشهد و در حوزه تولید محصولات صنایع آردی بنام ارم خراسان آغاز نمود. این مجموعه پس از ۲۰ سال تجربه تخصصی و اجرایی در صنعت، وارد حوزه طراحی، مهندسی و ساخت ماشین آلات صنایع غذایی شد. اطلس ماشین با بهره‌گیری از کادر مجرب مهندسان و دانش فنی و تجربه عملی، اجرای پروژه‌ها را از ساخت و فرمولاسیون تا نصب، راه‌اندازی و نظارت بر فرآیند تولید بر عهده داشته و تاکنون پروژه‌های متعددی را در داخل و خارج از کشور اجرا نموده است. مدیریت مجموعه با رویکردی مبتنی بر کیفیت، دقت مهندسی و بهره‌وری تولید بر مراحل اجرای پروژه‌ها تا بهره‌برداری نهایی نظارت دارد.

از ایده تا محصول نهایی، همراه با اطلس ماشین.

غفوریان.قرایی



دستگاه پرس مارگارین

MARGARINE PRESS MACHINE



MARGARINE PRESS MACHINE

دستگاه پرس مارگارین

Specialized machine for pressing various types of margarine, butter, dough, etc.

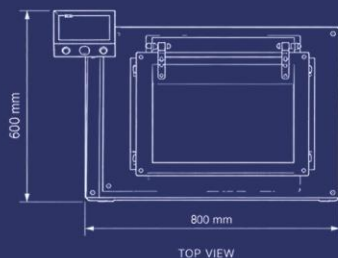
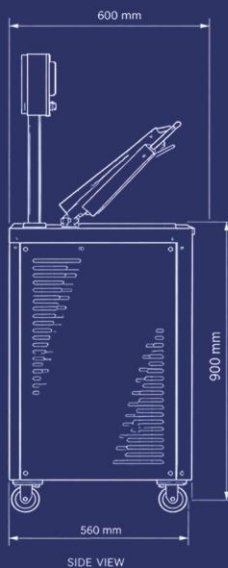
Features: Presses margarine into various sizes; presses dough (including Gata dough), etc.

Applications: Suitable for factories producing fermented products (such as croissants) and for pastry workshops.

دستگاه تخصصی در پرس انواع مارگارین، کره، خمیر و....

ویژگی ها: پرس مارگارین به سایز های مختلف، پرس خمیر، پرس خمیر گاتا و....

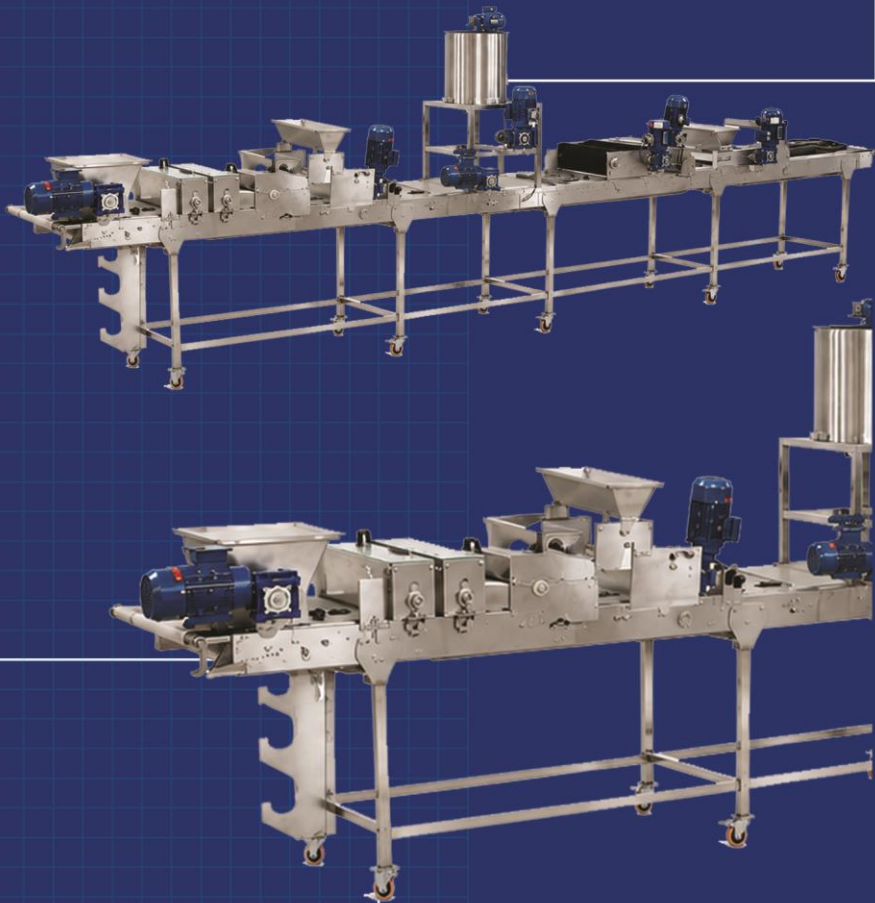
کاربرد ها: قابل استفاده در کارخانجات تولید محصولات تخمیری از جمله کروسان و.... و کارگاه های قنادی



طول	۶۰۰ سانتی متر
عرض	۸۰۰ سانتی متر
ارتفاع	۱۶۳۰ سانتی متر
وزن	۴۵۰ کیلوگرم
برق ورودی	۲۲۰V - ۳۸۰V

Length	600 cm
Width	800 cm
Height	1630 cm
Weight	450 kg
Input power	220v - 380v

دستگاه کاتینگ تیبل CUTTING TABLE MACHINE



CUTTING TABLE MACHINE

دستگاه کاتینگ تیل

Specialized equipment for producing a variety of fermented dough products.

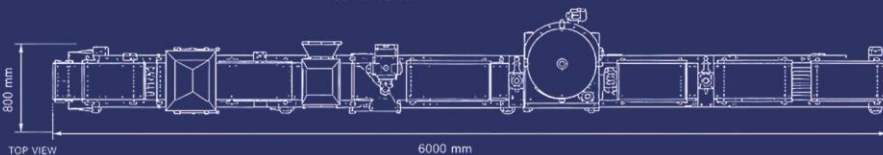
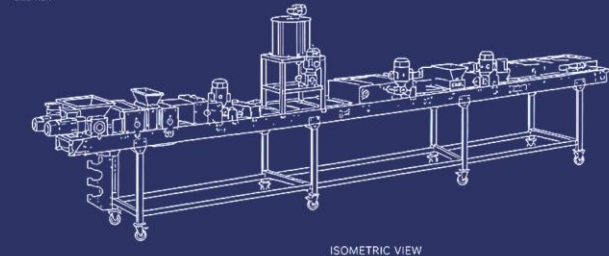
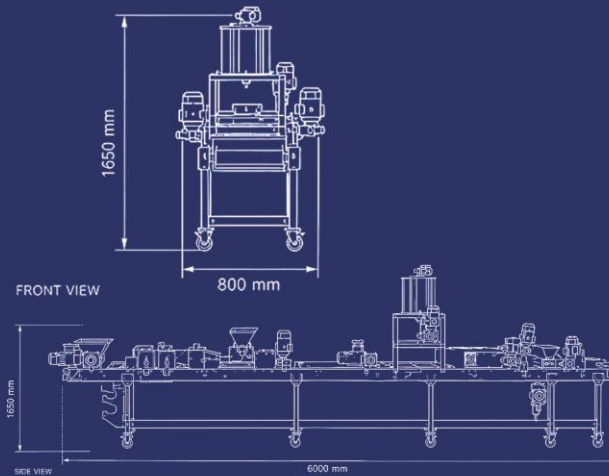
Features: High-speed, high-precision production of various items such as Danish pastries, strudels, filled pockets, doughnuts, filled rolls, *Qotab*, Danish "Damask Rose" pastries, and *Zaban* (puff pastry strips).

Applications: Factories producing fermented dough and flour-based products, commercial bakeries, and pastry workshops.

دستگاه تخصصی در تولید انواع محصولات تخمیری.
ویژگی ها: تولید انواع دانمارکی اشترودل پیراشکی دونات رول پیچ مغزدار قطاب دانمارکی گل محمدی شیرینی زبان با سرعت و دقت بالا

کاربرد ها: کارخانجات تولید محصولات تخمیری و آردی و بیکری ها کارگاه های قنادی

ولتاژ
Voltage
توار دستگاه pu
PU machine belt
جنس بدنه استیل ۳۰۴ نگینر
Non-magnetic 304 stainless steel



TOP VIEW

6000 mm

طول	۶۰۰ سانتی متر
عرض	۷۰ سانتی متر
ارتفاع	۱۱۵۳ سانتی متر
وزن	۴۵۰ کیلوگرم
برق ورودی	۲۲۰V - ۳۸۰V

Length	600 cm
Width	70 cm
Height	1153 cm
Weight	450 kg
Input power	220v - 380v

TURBO MIXER MACHINE

دستگاه توربو میکسر



TURBO MIXER MACHINE

دستگاه توربو میکسر

Specialized machine for mixing various types of cake and cookie batter /dough

Features: Rapid and uniform mixing throughout the day

Capacity to mix up to 400 kg per batch

Smart memory system for different products

Dedicated control panel for operator use

Smart memory for various product types

Made of 304 stainless steel

Applications: Factories producing cakes, cookies, and similar flour-based snacks (e.g., Ti-Tab); confectionery workshops

دستگاه تخصصی جهت میکس انواع خمیر کیک و کلوچه

ویژگی ها: میکس یکنواخت و سریع خمیر در طول روز

قابلیت میکس خمیر تا ۴۰۰ کیلوگرم در هر نوبت

دارای حافظه هوشمند جهت محصولات مختلف

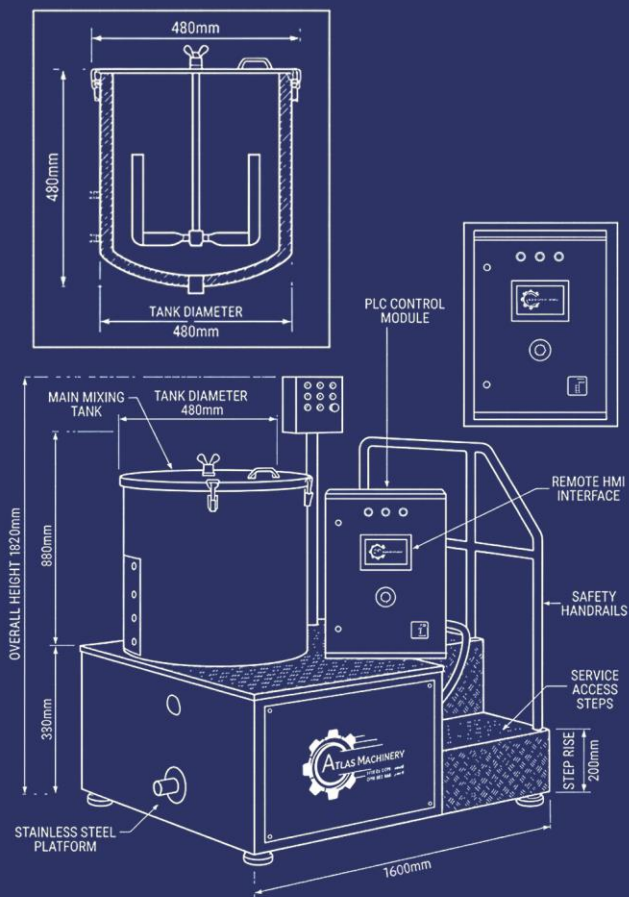
دارای پنل مجزا جهت استفاده پرسنل

دارای حافظه هوشمند جهت انواع محصولات

استیل ۳۰۴ ضد زنگ

کاربرد ها: کارخانجات تولید محصولات و آردی کیک کلوچه

تی تاب و کارگاه های قنادی



طول	۱۶۰۰ سانتی متر
عرض	۱۳۰۰ سانتی متر
ارتفاع	۱۸۲۰ سانتی متر
وزن	۴۵۰ کیلوگرم
برق ورودی	۲۲۰V-۳۸۰V

Length	1600 cm
Width	1300 cm
Height	1820 cm
Weight	450 kg
Input power	220v - 380v

OKS DEVICE

دستگاه اوکس



OKS DEVICE

Specialized equipment for aeration and volume enhancement in cake and flour-based product textures.

Features: Controlled by an intelligent PLC system

Dough aeration

Creation of fine, uniform cake texture

Dough homogenization

Equipped with sensors for measuring dough input and output

Applications: Flour-based product manufacturing plants and confectionery workshops

دستگاه اوکس

دستگاه تخصصی در هوادهی و حجم دهی در بافت کیک و محصولات آردی.

ویژگی ها: تحت کنترل با سیستم هوشمند PLC

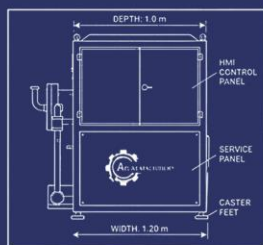
هوادهی خمیر

حجم دهی بافت کیک ریزویکنواخت

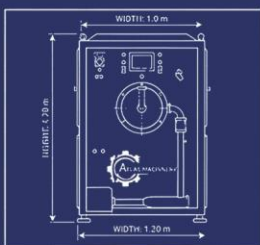
هموزتاسیون خمیر

دارای سنسور جهت اندازه گیری ورودی و خروجی خمیر

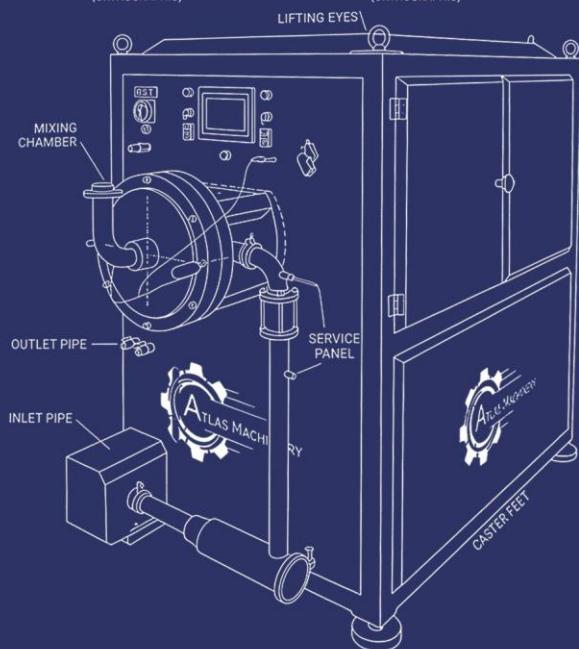
کاربردها: کارخانجات تولید محصولات آردی و کارگاه های قنادی



SIDE ELEVATION
(ORTHOGRAPHIC)



FRONT ELEVATION
(ORTHOGRAPHIC)



طول	۱۰۹۰ سانتی متر
عرض	۱۷۳۰ سانتی متر
ارتفاع	۱۶۵۰ سانتی متر
وزن	۷۰۰ کیلوگرم
برق ورودی	۲۲۰V - ۳۸۰V

Length	1090 cm
Width	1730 cm
Height	1650 cm
Weight	700 kg
Input power	220V - 380V

جنس بدنه تمام استیل
All-stainless steel body

دستگاه دپازیتور کیک

CAKE DEPOSITOR MACHINE



CAKE DEPOSITOR MACHINE

دستگاه دپازیتور کیک

Specialized machine for producing various types of oil-based cakes.

Features: Controlled by an intelligent PLC system; equipped with 16 all-stainless steel nozzles.

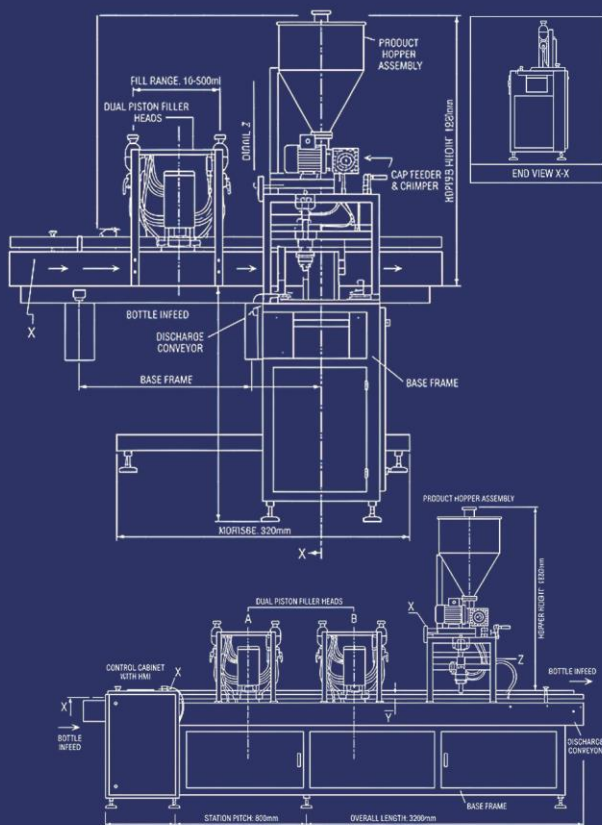
Production capabilities: Cupcakes, breakfast cakes, dual-colored cakes, marble cakes, Tiny cakes, and Royal cakes.

Applications: Suitable for flour-based product factories, bakeries, confectionery workshops, etc.

دستگاه تخصصی در تولید انواع کیک روغنی .
ویژگی ها: تحت کنترل با سیستم هوشمند plc

دارای ۱۶ نازل تمام استیل
قابلیت تولید کاپ کیک ، کیک صبحانه، کیک ۲ رنگ ، کیک ماربل، تاپنی، رویال

کاربرد ها: قابل استفاده در کارخانجات تولید محصولات آردی و بیگری ها کارگاه های قنادی و..



طول	۴۰۰۰سانتی متر
عرض	۱۰۰۰سانتی متر
ارتفاع	۷۰۰سانتی متر
وزن	۴۰۰کیلوگرم
برق ورودی	۲۲۰۷-۳۸۰۷

Length	4000 cm
Width	1000 cm
Height	1700 cm
Weight	400 kg
Input power	220v - 380v

جنس بدنه تمام استیل
All-stainless steel body

دستگاه تزریق شکلات

CHOCOLATE INJECTION MACHINE



CHOCOLATE INJECTION MACHINE

Specialized equipment for injecting various types of chocolate into cakes, croissants, Danish pastries, doughnuts, and more.

Features: Controlled by an intelligent PLC system. Simultaneous injection of two colors/fillings (e.g., chocolate and marmalade) into a single product. Injects various fillings, including chocolate, cream filling, jam, and marmalade.

Equipped with 12 nozzles; supports both spot injection and linear (elongated) injection modes.

Applications: Suitable for use in factories producing fermented and flour-based products, as well as in bakeries and pastry workshops.

دستگاه تزریق شکلات

دستگاه تخصصی در تزریق انواع شکلات در کیک ، کروسان ، دانمارکی ، پیراشکی و....

ویژگی ها: تحت کنترل با سیستم هوشمند PLC

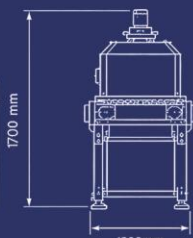
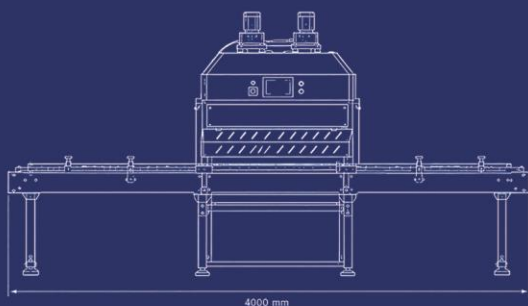
تزریق همزمان ۲ رنگ (شکلات، مارمالاد) در یک محصول
تزریق انواع شکلات ، کرمفیل ، مربا ، مارمالاد به داخل محصول

دارای ۱۲ نازل - تزریق نقطه ای - تزریق کششی

کاربرد ها: قابل استفاده در کارخانجات تولید محصولات تخمیری و آردی و بیکری ها کارگاه های قنادی و..

جنس بدنه تمام استیل

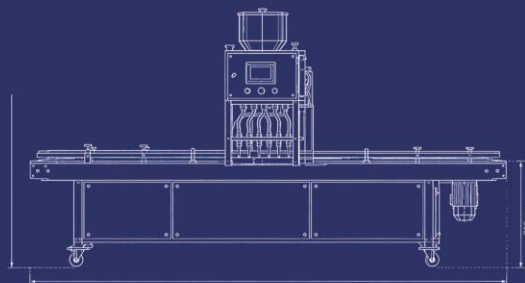
All-stainless steel body



SIDE VIEW

طول	۴۰۰۰ سانتی متر
عرض	۱۳۰۰ سانتی متر
ارتفاع	۱۷۰۰ سانتی متر
وزن	۵۲۰ کیلوگرم
برق ورودی	۲۲۰V-۳۸۰V

Length	4000 cm
Width	1300 cm
Height	1700 cm
Weight	520 kg
Input power	220V - 380V



FRONT VIEW



FRONT VIEW

طول	۴۰۰۰ سانتی متر
عرض	۱۰۰۰ سانتی متر
ارتفاع	۱۷۰۰ سانتی متر
وزن	۴۰۰ کیلوگرم
برق ورودی	۲۲۰V-۳۸۰V

Length	4000 cm
Width	1000 cm
Height	1700 cm
Weight	400 kg
Input power	220V - 380V

دستگاه کوکی

MARGARINE COOKIES



COOKIES MACHINE

دستگاه کوکی

Specialized machine for producing various types of filled cookies.

Features: Controlled by an intelligent PLC system.

Capabilities: Capable of producing cookies filled with walnuts, raisins, almonds, etc.

Applications: Suitable for use in flour-based product factories, bakeries, confectionery workshops, etc.

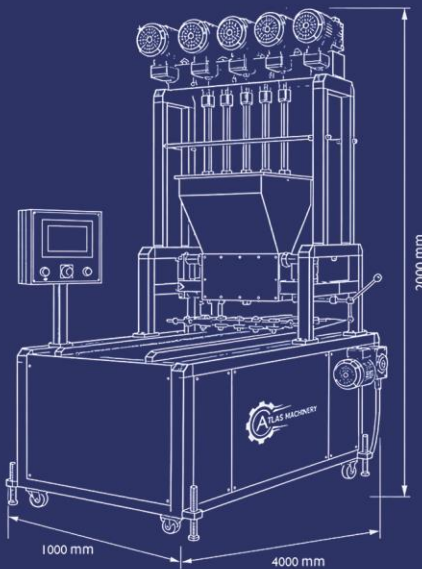
دستگاه تخصصی در تولید انواع کوکی مغزدار.

ویژگی ها: تحت کنترل با سیستم هوشمند PLC

قابلیت تولید کوکی مغزدار گردو کشمش و بادام و

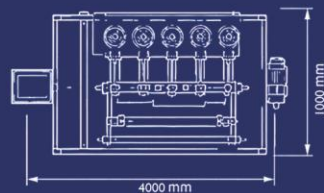
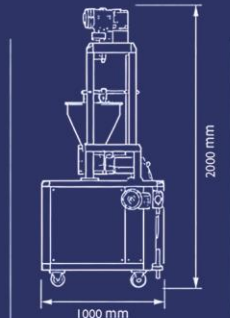
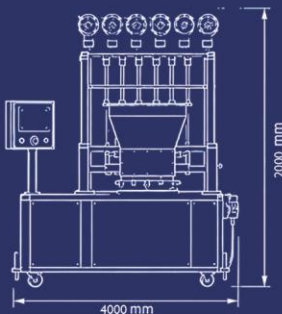
کاربرد ها: قابل استفاده در کارخانجات تولید محصولات

آردی و بیکری ها کارگاه های قنادی و..



طول	۴۰۰۰ سانتی متر
عرض	۱۰۰۰ سانتی متر
ارتفاع	۲۰۰۰ سانتی متر
وزن	۵۸۰ کیلوگرم
برق ورودی	۲۲۰V-۳۸۰V

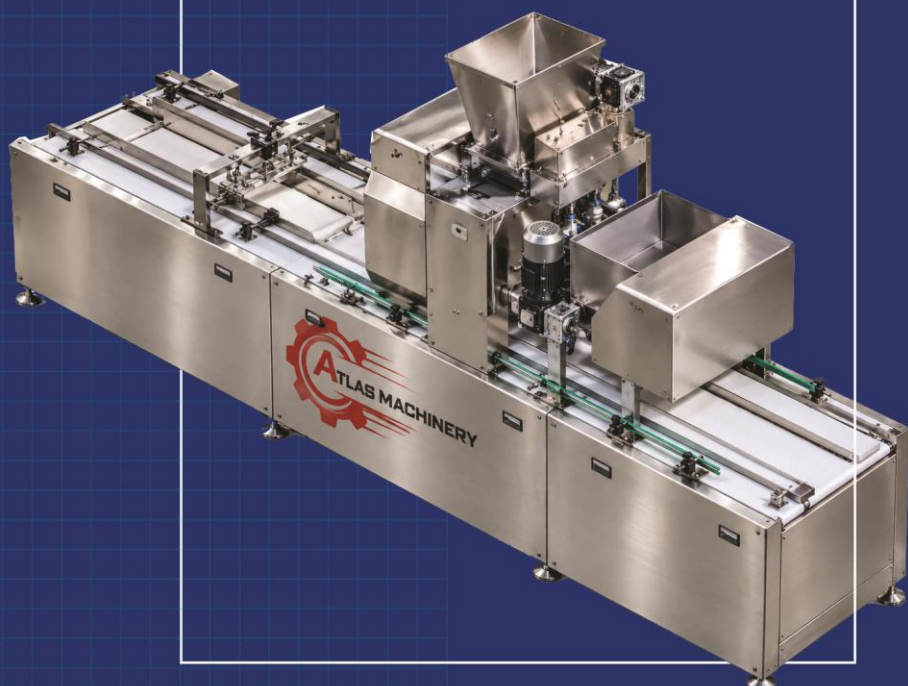
Length	4000 cm
Width	1000 cm
Height	2000 cm
Weight	580 kg
Input power	220V - 380V



TOP VIEW

دستگاه کلوچه

COOKIE-MAKING MACHINE



COOKIE-MAKING MACHINE

دستگاه کلوچه

Specialized machine for producing various types of cookies

Features: Controlled by an intelligent PLC system.

Capable of producing various types of cookies—such as traditional, umbrella-shaped, date-filled, *Kolompeh*, and *Hi-Bye* styles—in various weights.

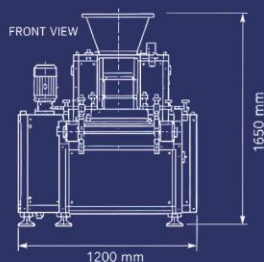
Applications: Suitable for flour-based product factories, bakeries, confectionery workshops, etc.

دستگاه تخصصی در تولید انواع کلوچه

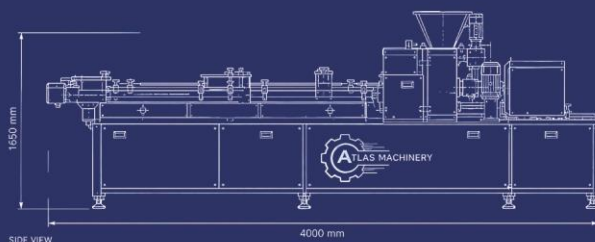
ویژگی ها: تحت کنترل با سیستم هوشمند PLC

قابلیت تولید انواع کلوچه سنتی، چتری، خرمایی، کلمپه، های بای و ... در اوزان مختلف

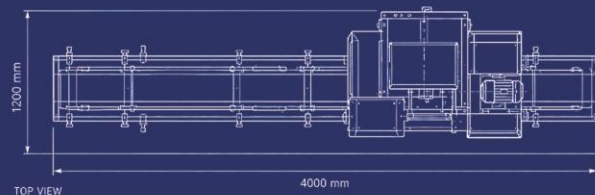
کاربرد ها: قابل استفاده در کارخانجات تولید محصولات آردی و بیگری ها کارگاه های قنادی و ..



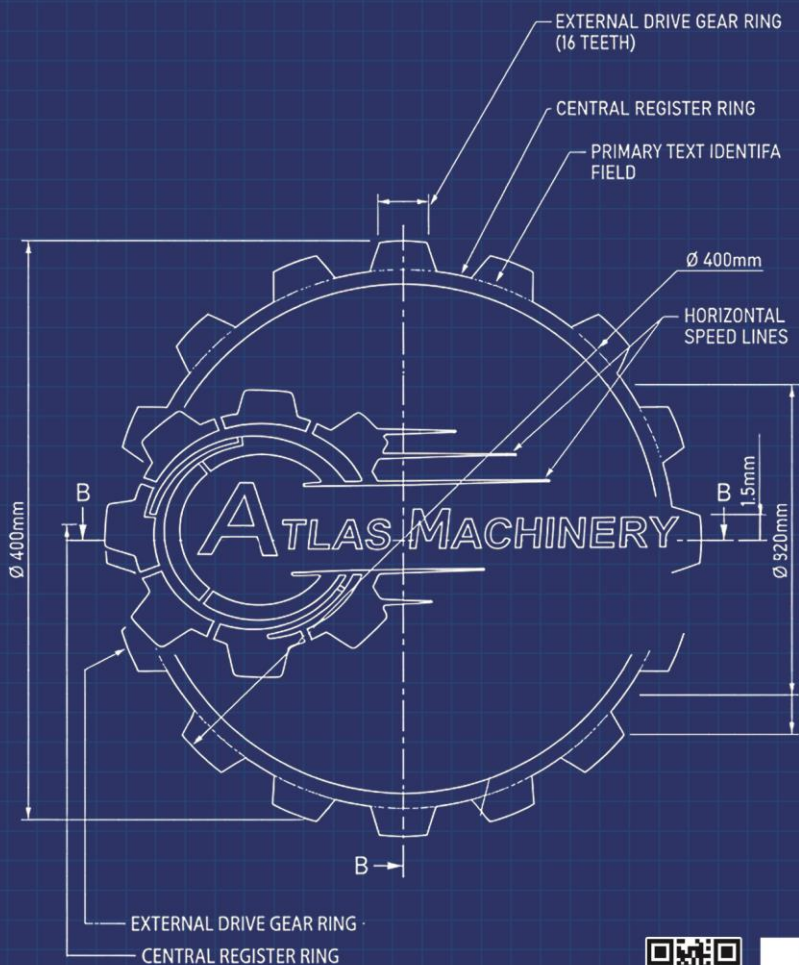
طول	۴۵۰۰ سانتی متر
عرض	۱۰۰۰ سانتی متر
ارتفاع	۱۷۵۰ سانتی متر
وزن	۶۰۰ کیلوگرم
برق ورودی	۳۸۰V-۲۲۰V



Length	4500 cm
Width	1000 cm
Height	1750 cm
Weight	600 kg
Input power	220v - 380v



جنس بدنه تمام استیل
All-stainless steel body



اطلس ماشین

غفوریان 09151152770

قرایی 09152821616

www.atlasfoodmachinery.com



@atlasfoodmachinery