



گروه صنعتی
مهارت جهان
maharat jahan industrial group



Designed by FORCE
www.maharatjahan.com

۶۶۸۰۳۲۶۴ - ۶۶۸۱۰۸۱۰

۶۶۸۰۳۲۹۵

ارتباط آنلاین ۰۹۱۲۴۱۶۶۱۳۲

www.maharatjahan.com

@maharatjahangroup

@maharatjahan



M.J.I MAHARAT JAHAN INDUSTRIAL GROUP

بزرگترین تولید کننده ورق آلومینیوم در ایران، تامین کننده ورق آلومینیوم برای صنایع مختلف
گروه صنعتی مهارت جهان / گروه صنعتی مهارت جهان / گروه صنعتی مهارت جهان
تلفن: ۶۶۸۰۳۲۶۴ - ۶۶۸۱۰۸۱۰ / ۰۹۱۲۴۱۶۶۱۳۲ / ۶۶۸۰۳۲۹۵
www.maharatjahan.com / info@maharatjahan.com

بنیان گذار این گروه صنعتی مهارت جهان



دکتر امیرحسین حسینی
رئیس هیات مدیره

یکی از راهبردهای اساسی گروه صنعتی مهارت جهان، نوآوری و حرکت در جهت طراحی ساخت و تامین نیازهای ویژه ای از صنعت ماشین سازی در حوزه صنایع غذایی، فرآورده های لبنی صنایع دارویی و شیمیایی، صنایع نوشیدنی و آشپزخانه گازدار و بدون گاز، آب میوه و کنسرترو و ... می باشد.

پیشرو بودن در انتقال تکنولوژی های جدید و بهره برداری از روش های نوین در تامین نیازهای صنعتی و اقتصادی کشور در حوزه های ذکر شده از ویژگی های برجسته گروه صنعتی مهارت جهان می باشد.

همچنانکه در این گروه نگاه و توجهی به انجام پروژه های تکراری و فرآیندهایی که بارها توسط صنعتگران کشور به انجام رسیده است وجود نداشته است بلکه تماماً بر اساس نوآوری و خلاقیت استوار است. گروه پیشرو بودن در انتقال تکنولوژی های جدید و بهره برداری از فرآورده ها و مصالح نوین، کاری سخت و دشوار می باشد. لیکن لذت ارائه یک فرآورده جدید و بر خورداری کشور از یک دستاورد جدید انگیزه لازم را به بدنه گروه صنعتی مهارت جهان همواره تزریق نموده است.

چشم انداز آبی گروه صنعتی مهارت جهان نیز بر همین اصل استوار است. واحدهای ناچهارم گروه صنعتی مهارت جهان مولکف است که در انتخاب و گزینش طرح های جدید، نوآوری و منطبق بودن با نیازهای اصلی صنعت کشور را در دستور کار خود قرار دهد. این امر از ویژگی های خاصی است که توسط متخصصین، کارشناسان و پرسنل مجرب تولیدی صنعتی مهارت جهان مورد توجه ویژه است.

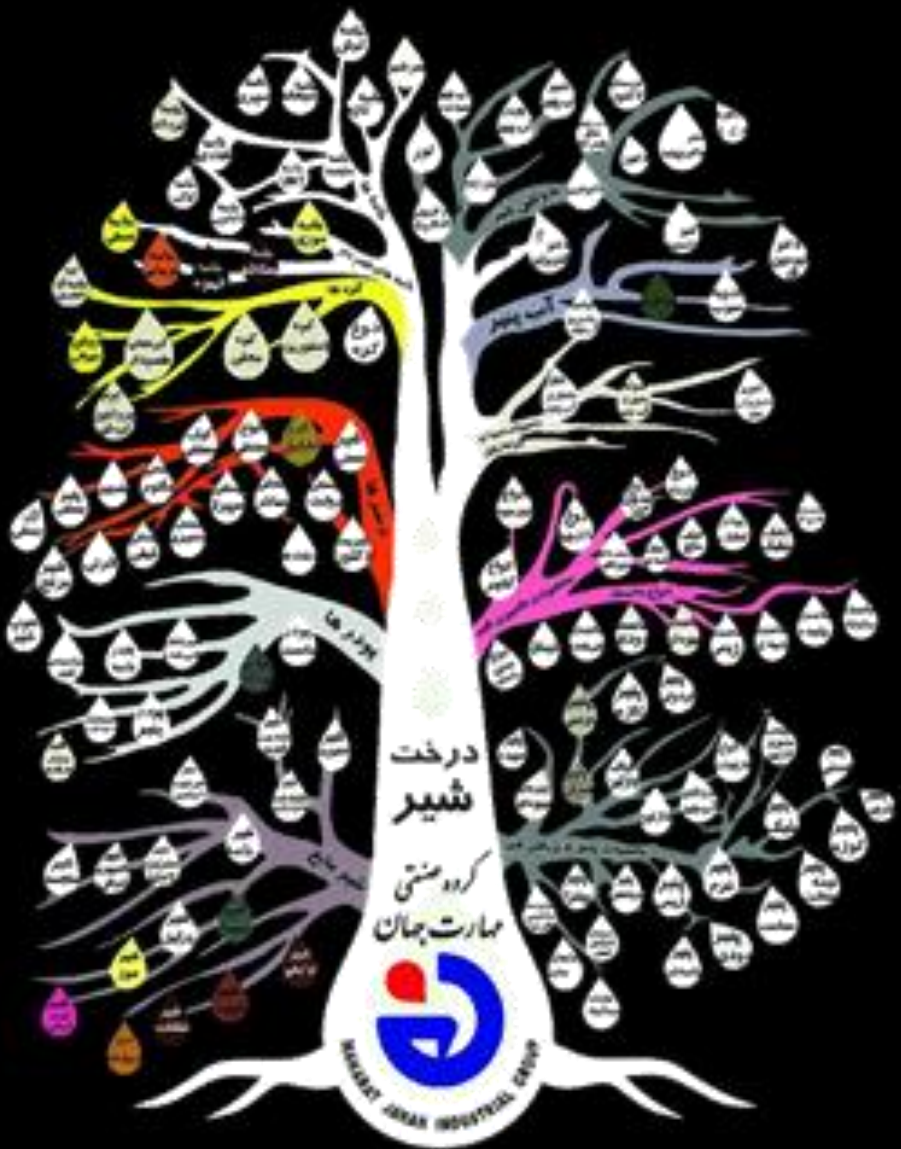
امیدواریم با نگرهی بر متخصصین داخلی و بهره برداری از توانمندی های ایشان بتوانیم این فرآیند را با بهره گیری از روش های نوین و انتقال تکنولوژی های جدید گامان ادامه داده و بر این اساس دستاوردهای جدیدی را به صنعت و مردم کشور تقدیم نماییم.



گروه صنعتی مهارت جهان، همواره تلاش کرده است نقش ویژه خود را در بخش طراحی ساخت ماشین و نصب و راه اندازی ماشین آلات صنایع غذایی، لبنی، دارویی، شیمیایی، آشپزخانه نوشیدنی، های گازدار و بدون گاز، آبمیوه و کنسرترو و ... با کاملترین خطوط تولید و همچنین ارائه خدمات پشتیبانی مناسب و گریه به نحوی مطلوب ایفا کند.

این گروه همواره از تعهد حرفه ای خود در جهت تولید و خدمات استفاده کرده است. چرا که اعتماد دارد با ایجاد فضای رقابتی و عیدان دادن به نیروهای متخصص، می توان به نتایجی شگرف در انتقال واحدهای تازه گروه صنعتی مهارت جهان رسید. تجربه سال ها فعالیت به یمن انتقال به توان داخلی خود و تقویت حس خود باوری و ایجاد فضای سالم رقابتی، موفقیت های ارزنده ای را برای گروه صنعتی مهارت جهان به ارمغان آورده است این امر، که می توان بخشی از نتایج مثبت آن را در امرای پروژه های راه اندازی خطوط ماشین آلات تولید محصولات لبنی، آب میوه های گیاهی، انواع نوشیدنی ها و ... مشاهده کرد نشانگر این مدامت است که گروه صنعتی مهارت جهان بیش از ۳ دهه با تلاش شبانه روزی و تعامل مثبت توانسته است بخش مهمی از نیاز داخلی را تامین نماید.

این گروه در بخش های مدیریت پروژه، طراحی، ساخت و اجرا هم به گونه ای عمل کرده است که علاوه بر حضور پررنگ در پروژه های داخلی، موقوف شده است به رقابت جدی در بازارهای منطقه تبدیل شود. در چنین شرایطی تقویت توان تکنولوژیکی هر یک از واحدهای ناچهارم، می تواند مقبول گسترده و پایدارتر آنان در صنایع داخلی را تضمین کند بی شک استفاده از فرصت ها و منافسات با شرکت های معتبر بین المللی، در تامین این خواسته بسیار مؤثر خواهد بود. گروه صنعتی مهارت جهان امیدوار است که طلبه دار حرکتی نوین در صنایع مرتبط با حوزه فعالیت خود بوده و بتواند با ارتقا، مداوم کیفیت خدمات و جلب رضایت مشتریان، گام های فزاینده ای در مسیر این رسالت عالی بردارد.



معرفی شرکت

شرکت مهارت جهان با بیش از ۲۰ سال سابقه درخشان در طراحی، تولید، نصب و راه اندازی انواع ماشین آلات مورد نیاز کارخانجات تولید فراورده های لبنی، آشامیدنی، نوشیدنی، غذایی دارویی و شیمیایی با کاملترین خطوط تولید؛ مفتخر است سهم کوچکی از فعالیت های انجام شده توسط مهندسان خود را به اطلاع آن مقام محترم برساند.

خدمات فنی مهندسی و پشتیبانی های صنعتی مهارت جهان بیش از ۴۰۰ کارخانه در کشور را فراگرفته و از افتخارات خود می دانیم که در هر زمان و در هر نقطه از کشور توانسته ایم پاسخگوی نیازهای فنی و تجهیزاتی عزیزان باشیم.

حوزه های فعالیت گروه صنعتی مهارت جهان را میتوان در چهار بخش اصلی معرفی نمود:

بخش اول:

مشاوره، کارشناسی، طراحی، ساخت، تولید و ارائه انواع ماشین آلات صنایع لبنی، آشامیدنی، نوشیدنی، غذایی، دارویی و شیمیایی همراه با انتقال دانش فنی و بهره گیری از جدیدترین دستاوردها در راستای پشتیبانی و تامین نیازهای صنایع مزبور کشور.

بخش دوم:

تامین، تولید و توزیع لوازم جانبی و یدکی پمپهای سانتریفیوژ که اولین مبتکر این پمپها (شرکت مهارت) میباشد، و به سراسر کشور ارسال میگردد.

بخش سوم: خدمات پس از فروش

محصولات مهارت جهان با ۱۲ ماه گارانتی و ۱۰ سال خدمات پس از فروش ارائه میشود.

خدمات پس از فروش قابل ارائه توسط گروه صنعتی مهارت جهان به صنایع لبنی، آشامیدنی و نوشیدنی، آبمیوه و کنساتره، دارویی و شیمیایی کشور عبارت است از:

- شناسایی نیازهای صنایع مرتبط با فعالیت این گروه و ارائه پیشنهادات و راه حل های فنی
- برگزاری سمینارهای تخصصی برای معرفی محصولات جدید
- برقراری روابط فنی با تامین کنندگان اصلی
- برنامه ریزی به منظور بازدید از شرکتهای مشتری و سایر
- نصب و راه اندازی و آموزش و اجرای پروژه ها
- آموزش کاربری، نگهداری و تعمیرات
- خدمات پس از فروش تجهیزات، تامین قطعات یدکی و مصرفی

بخش چهارم: واحدهای تخصصی

با توجه به نوع کاربری و ویژگی های فنی ماشین آلات صنایع ذکر شده، گروه صنعتی مهارت جهان اقدام به ایجاد واحدهای تخصصی در حوزه این صنایع نموده است. بدین ترتیب که با توجه به نوع کاربری و خصوصیات مورد نظر در هر یک از ماشین آلات، واحدهای تخصصی در شرکت راه اندازی گردید تا با مطالعه، بررسی و شناخت جامع نسبت به هر یک از ماشین آلات، طرحهای منطبق با نیازهای عملیاتی در آن کارخانه را ارائه نماید.

- واحد تخصصی پمپهای سانتریفیوژ از ۱۸/۰ الی ۱۱ کیلو وات
- واحد فنی و مهندسی، طراحی و مشاوره
- واحد ماشین سازی و مخزن سازی
- واحد ماشین افزار
- واحد طراحی، تحقیق و توسعه

گواهینامه هایی که گروه صنعتی مهارت جهان موفق به اخذ آنان شده است:

- ثبت اختراع و مبتکر پمپهای سانتریفیوژ در صنایع لبنی، غذایی، آشامیدنی و نوشیدنی، آبمیوه و کنساتره، دارویی و شیمیایی
- گواهی استاندارد CE اتحادیه اروپا از IQS انگلستان
- گواهی استاندارد تضمین مدیریت کیفیت ISO 9001 از A.G.R سوئد

یک فرآیند بهتر
برای یک محصول بهتر
A Better Process
for a Better Product

پمپ سانتریفوژ

مهندسين مجرب شرکت مهارت جهان پس از بررسی های بسیار و کسب تجربیات فراوان در کارخانجات موفق به تولید پمپ سانتریفوژ با تناژهای مختلف گشته اند که کمترین خطا و بیشترین بازدهی را در خطوط تولید دارد و به پاس این زحمات موفق به دریافت گواهی نامه ثبت اختراع گردیده است.

توانایی ارزشمند پمپ های سانتریفوژ:

قابل استفاده برای مایعات در دمای: ۱۰ - تا ۱۲۰ درجه سانتیگراد
قابلیت تنظیم ساده ظرفیت تنها با یک شیر کنترلر
حداقل سطح پارازیت و مصرف برق
نوع موتور ژن تبریز
خدمات پس از فروش
قابل استفاده در کارخانجات صنایع نوشیدنی، آبمیوه، لبنی، غذایی و غیره
ضد آب

نگهداری و سرویس آسان و سریع با هزینه کم
قیمت مناسب در مقایسه با مشابه خارجی
قطعات یدکی ارزان و در دسترس
حداقل تاثیر بر روی بافت محصولات لبنی
قدرت: ۱۱ تا ۰/۱۸ کیلووات
فشار پاسکال: ۰/۲۵ تا ۹ بار
ظرفیت: ۱ الی ۱۰۰ متر مکعب در ساعت

رتبه	نوع پمپ	نوع جنس	ظرفیت	میزان فشار	دور در دقیقه	ورودی پمپ	خروجی پمپ	ارتفاع
1	پمپ سانتریفوژ 0/18kw	st-st	2 ton	0/3 bar	3000 RPM	38 m.m	25 m.m	5 meter
2	پمپ سانتریفوژ 0/35kw	st-st	3 ton	0/5 bar	3000 RPM	38 m.m	25 m.m	7 meter
3	پمپ سانتریفوژ 0/55kw	st-st	4 ton	1 bar	3000 RPM	38 m.m	25 m.m	9 meter
4	پمپ سانتریفوژ 0/75kw	st-st	5 ton	1/2 bar	3000 RPM	51 m.m	38 m.m	11 meter
5	پمپ سانتریفوژ 1/1kw	st-st	7 ton	1/5 bar	3000 RPM	51 m.m	38 m.m	12 meter
6	پمپ سانتریفوژ 1/5kw	st-st	10 ton	1/7 bar	3000 RPM	51 m.m	38 m.m	14 meter
7	پمپ سانتریفوژ 2/2kw	st-st	12 ton	2 bar	3000 RPM	51 m.m	38 m.m	16 meter
8	پمپ سانتریفوژ 3kw	st-st	20 ton	3 bar	3000 RPM	63/5 m.m	38 - 51 m.m	20 meter
9	پمپ سانتریفوژ 4kw	st-st	30 ton	3/5 bar	3000 RPM	63/5 m.m	38 - 51 m.m	25 meter
10	پمپ سانتریفوژ 5/5kw	st-st	40 ton	4 bar	3000 RPM	76 m.m	51 - 63/5 m.m	30 meter
11	پمپ سانتریفوژ 7/5kw	st-st	55 ton	4/5 bar	3000 RPM	76 m.m	63/5 - 76 m.m	50 meter
12	پمپ سانتریفوژ 11kw	st-st	100 ton	9 bar	3000 RPM	76 m.m	63/5 - 76 m.m	76 meter

Sanitary Centrifugal Pump

We know that you need to buy a pump with maximum ability to keep your products quality in the best mode and reasonable price.

Our products are prosperous not only to meet your exacting demands for safety, efficiency & hygienic, but also to ensure the careful handing of your products.

Some of the precious benefits of our pumps

Reasonable price in comparison with other pumps.
Fast and simple keeping & servicing
Inexpensive keeping & servicing
Low cost spare part stock
Low power consumption & noise level
Simple availability to all spare parts
Easy capacity setting only with a controlled-valve
Minimum impression on dairy products tissues

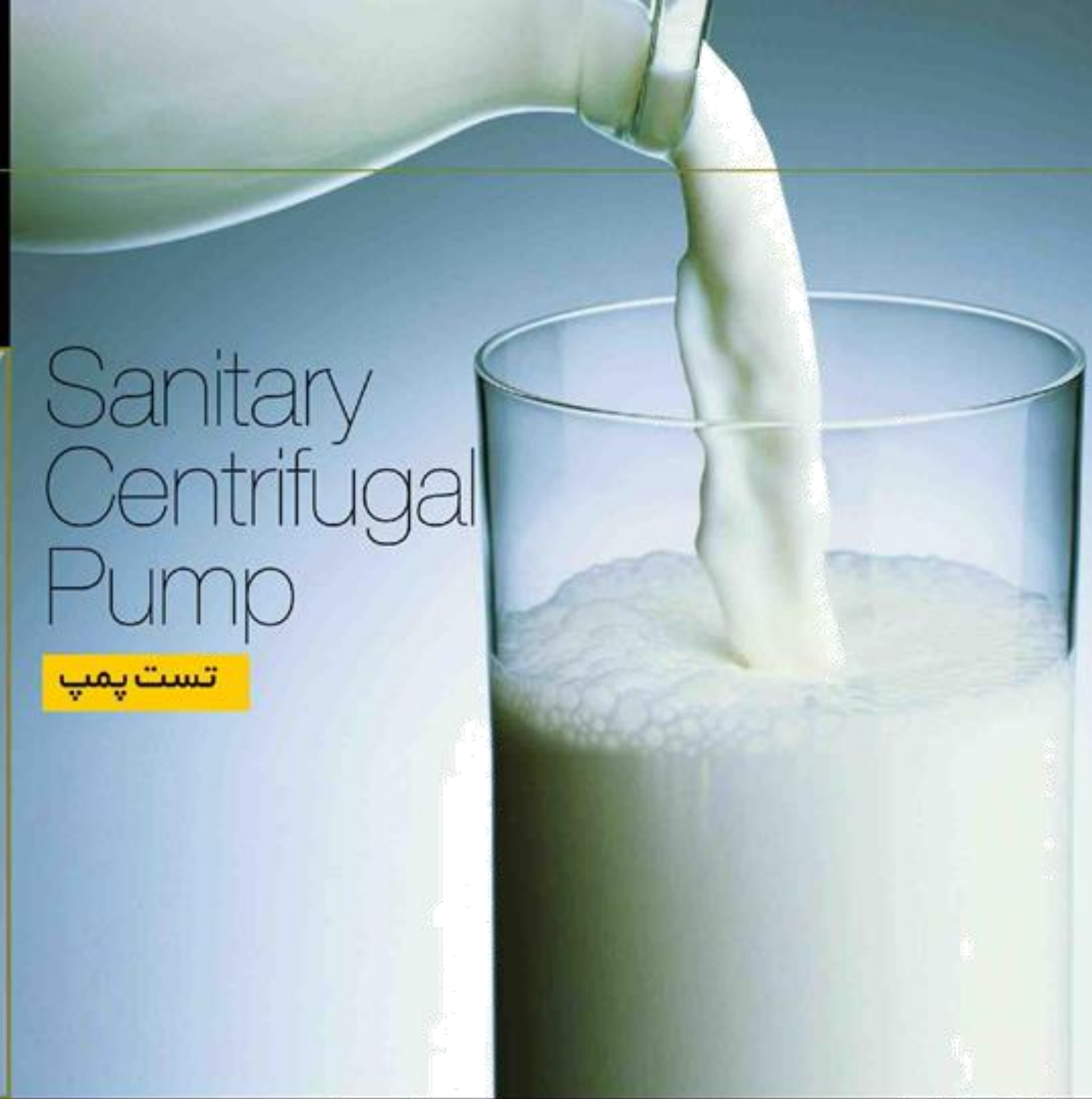
Temperature of pumped liquid:-10 C up to 120 C
Power: 0/18 to 11 Kw
Capacity: 1 to 100 m3ph
pressure Pascal: 0/25 to 9 bar
After sale services
Usable in beverages, drink, juice dairy & food factor
Waterproof





Sanitary Centrifugal Pump

تست پمپ



۳ ماه گارانتی تعویض

۱۲ ماه گارانتی تعمیر

۱۵ سال خدمات پس از فروش

CIP System



سیستم شستشوی در محل دستی - پنوماتیک - اتوماتیک (CIP)

یکی از عمده ترین عوامل بروز آلودگی در خطوط تولید شما، عدم شستشو و ضد عفونی کامل خطوط تولید و تجهیزات می باشد. شرکت مهارت جهان با در نظر گرفتن این موضوع و با استفاده از آخرین تکنولوژی و استانداردهای روز دنیا و با درک واقع بینانه از اهمیت شستشو در محل CIP بهداشت و ایمنی محصولات شما را تضمین می کند.

مشخصات فنی دستگاه CIP :

شیرآلات پنوماتیک . پروانه ای و سایت گلاس و راه پله
با دفترچه راهنمای نصب و راهنمای استفاده
قابلیت اتصال به سیستم کامپیوتری
نوع پلیت GEA آلمان

سه دستگاه مخزن استنلس استیل
مبدل حرارتی
پمپ سانتریفیوژ
شیر بخار ، مانومتر و ترمومتر و نشانگر ظرفیت

CIP System

One of the main factors causing pollution at your production lines in none cleaning and full antiseptic production line and equipment. MaharatJahan with this opinion, using the last version of world technology and seriousness of the cleaning in place, warrant safety and sanity of your products.

Some of the precious benefits of our pumps:

Technical specification of CIP system
3 sets stainless steel tanks
Heat exchanger
Centrifugal pump
Steam valve, manometer, thermometer, capacitor

pneumatic valve, butterfly valve, site glass
with manual and installation guide
PC connectivity
Type of plate: GEA Germany



مخازن:

گروه صنعتی مهارت جهان با طراحی و ساخت مخازن تک‌جدار، پروسس و نگهداری از جنس استنلس استیل در ظرفیت‌های ۱ الی ۱۰۰ تن که کاربرد وسیعی در صنایع غذایی، لبنی، کنسراتره و شیمیایی دارد؛ توانسته است حجم بزرگی از بازار تقاضا را پوشش دهد.

از قابلیت‌های ویژه این مخازن توان تحمل فشار بالا (فشار تست ۱۰ بار فشار کاری ۱۰ بار) و فشار و انتقال حرارت بوسیله بخار، یا بخار و آب (چیلر و آب سرد) و هم چنین سیستم شستشوی CIP می‌باشد.

محمولت

- مخزن پروسس سه‌جدار
- مخزن تک‌جدار
- مخزن حمل شیر
- مخزن ایزوله و نگهداری دو‌جدار

Tanks

Maharat.Jahan Industrial Group with manufacturing and designing of stainless steel process and storage tanks up to 100,000 liter capacity, which have an extensive utilization in food, dairy, concentrate and chemical industries, could conquer a biggest specific volume of bazaar demands.

These tanks have got special features such as:

Bearing high pressure (working pressure 10 bar)

Transferring Temperature by steam, water and steam

Produces

- Process tank
- One layer tank
- Storage (isolated) tank
- Tank for milk Transport



Pasteurizer unite for the food industry

Pasteurizer unite for the food industry

MaharatJahan with the valuable experiments of its engineers could warrant your product's pasteurize dprocess with maximum ability to keep quality in the best mode.
MaharatJahan with realistic evaluation of your needs, gives the beauty to your factory and the sanity and hygienic to you as a gift.

قطعات یدکی ارزان
حداقل سطح پارازیت و مصرف برق
دسترسی آسان لوازم یدکی
قابلیت اتصال به سیستم
نوع پلیت GEA آلمان

پاستوریزاتور دستی، پنوماتیک، اتوماتیک (PLC)

شرکت مهارت جهان با تجربه ارزشمند مهندسان خود توانسته است فرایند پاستوریزاسیون محصولات شما را با حفظ حداکثر کیفیت در بهترین شرایط تضمین کند.
مهارت جهان با ارزیابی واقع بینانه از نیازمندیهای بازار محصولاتی ارائه می کند که علاوه بر تضمین سلامت و بهداشت، زیبایی بخش محیط کارخانه شما خواهد بود. مهندسان مشاور ما در هر زمان و در هر مکان آماده ارائه خدمات فنی و سرویس رسانی به صنعت شما می باشند.

محصولات

پاستوریزاتور لوله ای
پاستوریزاتور صفحه ای
پاستوریزاتور توئلی

مشخصات

پلت فرم تمام استیل جهت جابجایی آسان
شیر نمونه برداری جهت تست محصول
ثبات و نمایشگر دیجیتالی
ظرفیت دستگاه: ۱ الی ۲۵ هزار لیتر در ساعت
قابلیت تحمل فشار: ۱ الی ۶ بار
قیمت عادلانه و سرویس و نگهداری با هزینه کم
کنترلر دما با قابلیت کنترل دما با دقت ۰/۱ درجه سانتیگراد همراه با دفترچه آموزش نصب و راهنمای استفاده



هموژن تک هد و دو هد

ظرفیت: ۱ الی ۱۰ تن در ساعت

۱. کنسول:

بلوک ۳ تیکه طرح رانی دانمارک .
 بلوک دوهده یا تک هد ۳۱۶ .
 اجناس بلوک شامل : سوپاپ ، سوپاپ اطمینان ، هدایت کننده هد ، مهره ها تماماً ۳۱۶ .
 فنرهای سوپاپ بلوک فابریک : طبق استاندارد .
 هد دستگاه : از جنس تیتانیوم یا استیل ۳۱۶ سخت کاری شده مخصوص هد .
 شفت هادی : آبکاری کروم سخت طبق استاندارد .
 دور متغیر

۲. سیلندر هموژن:

دارای کاور استیل
 دارای سیستم خنک کننده روغن موتور (کویل)
 دارای تابلو برق تله فرانس .
 پکینگ دستگاه کاستاش .
 الکتروموتور ژن تبریز

از جنس چدن شمش طبق استاندارد .
 میل لنگ : داکتیل فولاد .
 شفت میل لنگ : فولاد سوندیا آلمان VCN .
 شانون : داکتیل فشرده طبق استاندارد .
 یاتاقان از جنس فسفر برنز طبق استاندارد .
 کارتر از جنس آلومینیوم .
 گیج دیافراگم اروپایی .



Homogenizers

Homogenizer

In order to prevent separation of fat in milk, often before entering the pasteurization system milk, it should be homogeneous.

The purpose of using homogenization in the milk, producing mechanical force for homogeneous in its fat cells Homogenization components A body with a head covering made of stainless steel, pressure gauges, electric, gearbox and damper

1-Console

3 block design , Rani Co model , Denmark
 Double and single head , material stainless steel grade 316
 Valve , check valve , head guide and nuts are all stainless steel grade 316
 Valve springs are in accordance with international standard
 The Head : from Titanium , stainless steel grade 316 , coated
 The shaft conductor : coated with chrome in accordance with international standard
 Variable speed

2-Homogenizer Cylinder

From cast iron in accordance with standard
 Crank shaft: from steel
 The crank shaft: Steel from Swedish company or German
 Rod : Compact ductile in accordance with international standards
 Bearing from Phosphor in accordance to standard
 Carter from Aluminum

Diaphragm gage from European Union
 Having steel cover
 Having engine oil cooler system
 Control cabinet from Tele Mechanic - France
 Electromotor from MOTOGEN CO - Tabriz -Iran

خدمات پس از فروش

خدمات و پیشنهاد راهکارها به مشتریان

مشاوره بهینه از جمله مهمترین خدماتی است که گروه صنعتی مهارت جهان در اختیار مشتریان میگذارد. این بخش از خدمات توسط تیم مجرب مهندسی فروش انجام می شود که با ارائه کاتالوگ، بروشور و CD و توضیح عملکرد دستگاه ها به مشتریان و با مطالعه و بررسی نیازهای آنان و ارائه مشاوره، مشتریان را در دستیابی به مناسب ترین گزینه راهنمایی میکند.

اکنون مجموعه مدیریتی، فنی و تولیدی، خدماتی و بازرگانی گروه صنعتی مهارت جهان، برای مشاوره دادن، و یاری رساندن به خریداران دستگاه های صنایع لبنی، نوشیدنی، غذایی، دارویی و شیمیایی، آمادگی دارد تا جهت راهنمایی و برآورد طرحهای توجیهی و برآورده نمودن نیازمندیهای تکنولوژیک و خطوط تولید به روش EPC، راه اندازی کارخانه، تأسیسات مربوطه، نهایت همکاری را بنماید.

خدمات و نحوه تحویل ماشین آلات

ماشین آلات تولید شده در گروه صنعتی مهارت جهان در دو مرحله موقت و دائم به مشتریان تحویل می گردد. مرحله موقت شامل بازدید دستگاه، تست و تاییدیه نهایی در محل کارخانه مهارت جهان صورت می گیرد و در مرحله دائم پس از حمل و انتقال دستگاه به محل موردنظر خریدار، نسبت به نصب و راه اندازی دستگاه و آموزش توسط تیم مجرب و متخصص واحد خدمات پس از فروش انجام می گیرد.

خدمات نصب و راه اندازی

خدمات نصب و راه اندازی همراه با آموزش زیر نظر کادر مجرب و متخصص، پس از طی مراحل شناسایی نیاز مشتری و فروش ماشین آلات با یک برنامه ریزی از قبل تعیین شده قبل از حمل و بارگیری دستگاه با تیم خدمات پس از فروش مهارت جهان هماهنگ نموده و سپس مرحله پیاده سازی و استقرار دستگاه را در محل



خدمات و پشتیبانی

گروه صنعتی مهارت جهان مشتریان خود را بعد از فروش ماشین آلات رها نکرده و تا پایان راه آنها را در رسیدن به اهدافشان یاری می نماید. خدمات دهی و حمایت مهمترین ابزار در بهبود جایگاه شرکتهای تولیدی-صنعتی از دید مشتری بوده و جزئی از کیفیت محصول تلقی میشود.

فرآیند خدمات پس از فروش اصلی ترین بخش از چرخه تعامل میان مشتری و شرکتهای تولیدی است. در این راستا گروه صنعتی مهارت جهان با علم به این مهم، سطح کیفی و کمی تولیدات خود را به نوعی ارتقا داده که با توان حداکثری ۱۲ ماه گارانتی و ۱۵ سال خدمات پس از فروش را در سرلوحه اهداف راهبردی خود قرار داده است. قابل ذکر است کلیه قطعات یدکی و لوازم جانبی مورد نیاز مشتریان از طریق ISO کدبندی شده است و در صورت نیاز آنها در اسرع وقت برای آنان ارسال می گردد.

واحد خدمات پس از فروش در صورت نیاز خریداران به خدمات در حداقل زمان نسبت به اعزام تیم متخصص اقدام می نماید. این دومورد بزرگترین عامل تمایز این شرکت محسوب می شود.

این واحد برنامه جامع و مدونی برای ارائه خدمات به مشتریان خود تدوین نموده است. که به صورت خلاصه میتوان به تعدادی از آنها اشاره نمود :

- تهیه و ارسال کلیه قطعات یدکی مورد نیاز صنایع غذایی به سراسر ایران در تمام روزهای سال در کمتر ۴۸ ساعت.
- کارشناسی و بازدید از شرکت های مشتری و سایر کارخانجات صنایع غذایی و شناسایی نیازهای آنان و تلاش در رفع نیازهای فنی و مشاوره ای آنان
- اجرا، پروژه های نصب، راه اندازی و آموزش.
- آموزش کاربری، نگه داری و تعمیرات به پرسنل شرکت های مشتری.
- برگزاری سمینارهای تخصصی و آموزشی برای معرفی محصولات جدید.
- برقراری سیستم شکایت مشتریان در جهت تجزیه و تحلیل شکایات مشتریان و رفع ایرادات و نقاط منفی در ارائه خدمات.
- برقراری ارتباط ۲۴ ساعته مشتریان از طریق تلفن ۰۹۱۲۱۳۴۶۴۸۷ پیامک ۰۱۰۰۰۰۶۶۸۱۰۸۱۰ و E-mail:Info@maharatjahan.com در جهت رفع نیازهای آنان.
- همچنین باید خاطر نشان کرد که محصولات مهارت جهان با ۱۲ ماه گارانتی و ۱۵ سال خدمات پس از فروش به مشتریان ارائه میدهد.

مهم نیست کجا هستید و یا چه زمانی است، کافیه تنها برای دریافت مشاوره و خدمات با ما تماس بگیرید.
ما با شما در تمام ساعات شبانه روز، در سراسر ایران.

					
آموزش	رفع اشکال تلفنی	اعزام کارشناس برای نصب و راه اندازی و آموزش	ارسال قطعات یدکی	بروزرسانی دستگاهها	خدمات مشاوره ای





شیرآلات دستی و پنوماتیکی

شرکت مهارت جهان با ۱۸ سال سابقه خوش و تجربه ارزشمند ساخت و تولید شیرآلات دستی و پنوماتیکی و با در نظر گرفتن اینکه شیرآلات مذکور در هر ساعت از شبانه روز در حال باز و بسته شدن می باشند، آخرین استانداردهای جهانی را زیننده تولیدات خود نموده است. افتخارات جهانی خود می دانیم ما تمام قطعات یدکی مورد نیاز شما را در حداقل زمان ارسال نموده و از این که توانسته ایم صنعت و کارخانه شما را در هر زمان و مکانی پشتیبانی کنیم.

محصولات:

- شیر پنوماتیک
- شیر چک والو
- شیر پروانه ای کلاچدار
- شیر سوزنی (تنظیم دبی)
- شیر خمره ای
- فیلتر تک و دوبل
- شیر پروانه پنوماتیک
- شیر سایت گلاس
- شیر نمونه برداری



Pneumatic & Seat valves

Maharat Jahan with 18 years clean record and precious experiences in manufacturing pneumatic and seat valves and with over 100,000 valves which are opening and closing at any time of the night and day, Maharat Jahan has become the latest world standard for this class of valves. We send all your needed spare parts at minimum time, and it's our international glory that we can support your industry and factory every time and every where.

Our products:

- Pneumatic valve
- Check valve
- Butterfly valve
- Regulative valve
- Sanitary plug valve
- Single and double filter
- Pneumatic butterfly valve
- Sight glass valve
- Sampling valve



Size mm / سایز میلیمتر	Size inch / سایز اینچ	Alloy / آلیاژ
25 m.m	1 in	304
38 m.m	1 1/2 in	304
51 m.m	2 in	304
63.5 m.m	2 1/2 in	304
76 m.m	3 in	304
101.6 m.m	4 in	304

Pneumatic & Seat valves



Size mm / سائز میلیمتر	Size inch / سائز اینچ	Alloy / آلیاژ
25 m.m	1 in	304
38 m.m	1½ in	304
51 m.m	2 in	304
63.5 m.m	2½ in	304
76 m.m	3 in	304
101.6 m.m	4 in	304



Fittings

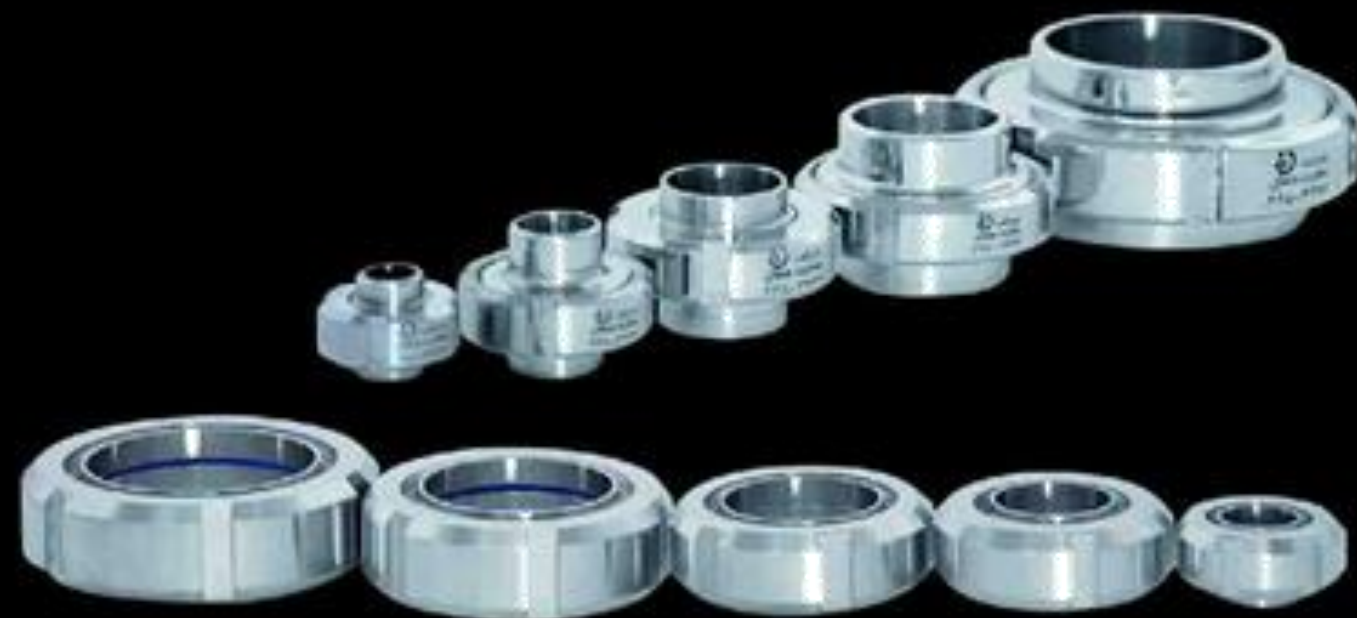
MaharatJahan knows that in fluid movements' procedures and in food ways the necessity for joints and connectors is required to guide your products with a hygiene and safe quality in the production process. MaharatJahan constantly focuses on producing joints with the highest possible strength, long durability, unproblematic welding and easy assembling. Main criteria in the manufacturing process include wall thickness, line obstacle and similar appearances to the production line.

Our products:

Elbow
Cross
Reducer
Tube clamp
Union
Pipe holder
Holder

Gasket
Union wrench
Head gear
Pipe Case cap
Manhole

سایز میلمتر / Size mm	سایز اینچ / Size inch	آلیاژ / Alloy
25 m.m	1 in	304
38 m.m	1½ in	304
51 m.m	2 in	304
63.5 m.m	2½ in	304
76 m.m	3 in	304
101.6 m.m	4 in	304



اتصالات

در پروسه جابجایی سیال و در مسیر آبراهه ها به اتصالات و رابط هایی نیاز است که محصول شما را با کیفیتی سالم و بهداشتی در مسیر فرآیند تولید هدایت کند. این شرکت در تولید اتصالات خط تولید، توجه خود را بر استحکام زیاد، دوام طولانی، دقت حیرت آور در جوشکاری و آسان بودن مونتاژ متمرکز کرده است. ملاک اساسی در مسیر فرآیند تولید، همشکلی و یکسانی ضخامت، عایق بودن مسیر، عدم نشستی و نمای همسان تا پایان خط تولید می باشد.

محصولات:

- زانو
- سه راهی
- تبدیلی
- بست کلمپی
- مهره ماسوره (SMS)
- بوشن
- بست پایه دار
- توپی شستشو
- بست معمولی
- کاسکت
- آچار مهره ماسوره
- سردنده
- سرشلنگی
- درپوش
- مهره ماسوره اشمیت (DN)
- کفی ساپورت
- درب مخزن



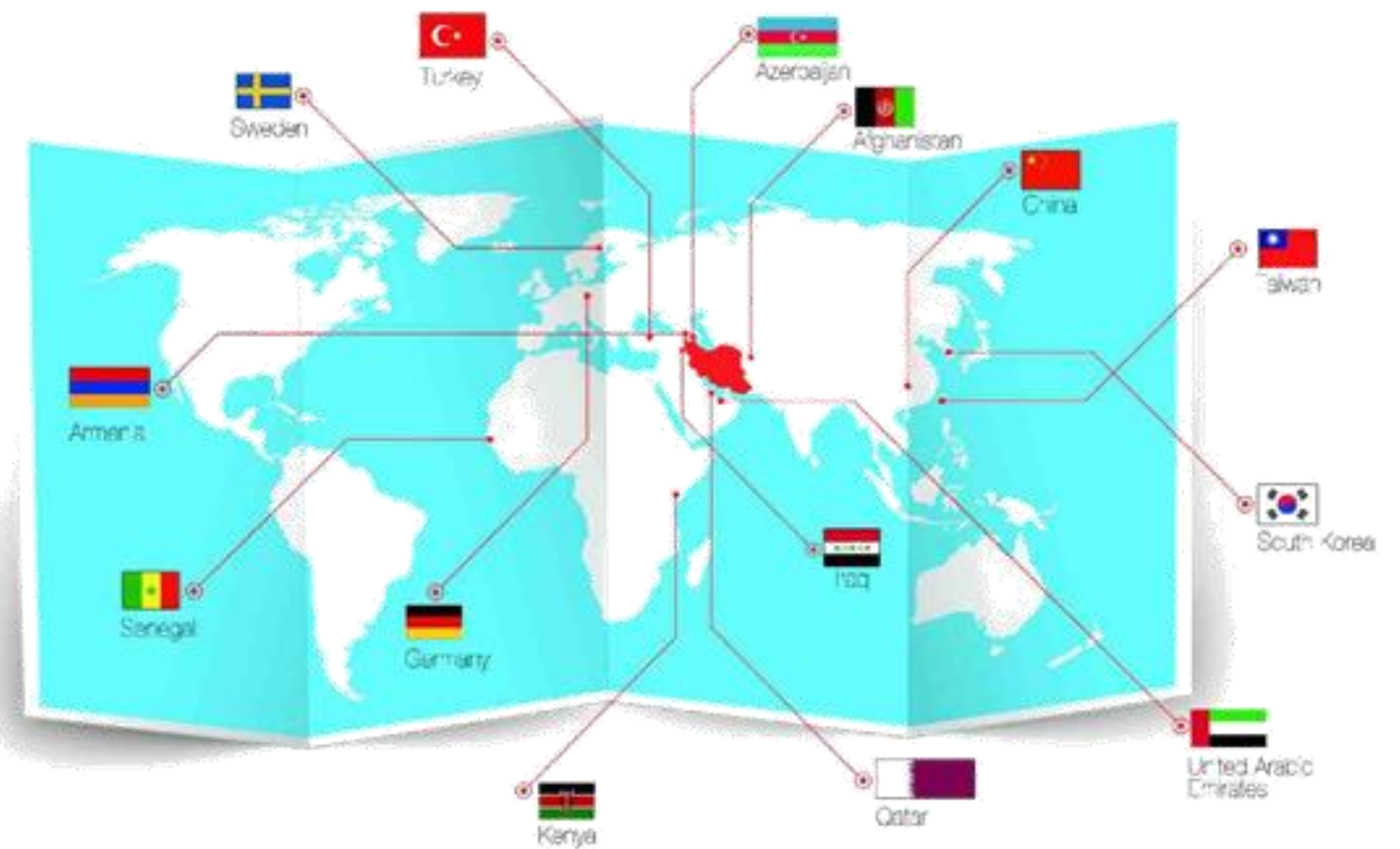


Size mm / سائز میلیمتر	Size Inch / سائز اینچ	Alloy / آلیاژ
25 m.m	1 in	304
38 m.m	1½ in	304
51 m.m	2 in	304
63.5 m.m	2½ in	304
76 m.m	3 in	304
101.6 m.m	4 in	304



فعالیت های تجاری و بازرگانی

گروه صنعتی مهارت جهان با در نظر گرفتن مزایای نسبی، اقتصادی و صنعتی کشورهای هدف در راستای توسعه صادرات محصولات و خدمات فنی و مهندسی شروع به مطالعه و بررسی بازارهای هدف نمود. و در این میان توانسته است با کشورهای آلمان، سوئد، چین، تایوان، کره جنوبی، ترکیه، سنگال، کنیا، عراق، افغانستان، آذربایجان، ارمنستان، امارات متحده عربی و قطر، مبادلات تجاری و بازرگانی انجام دهد.



ورود شیر به خط تولید:

شیر خام ذخیره شده وارد پیش گرم کن قسمت پاستوریزاسیون می شود و پس از تبادل حرارتی با شیر پاستوریزه شده دمای آن تا حدود ۴۰ درجه سانتیگراد بالا رفته و به منظور جداسازی از مواد خارجی نامطلوب به سمت کلاریفایر می رود. در ادامه شیر خام به سمت بوگیر رفته تا اگر بو و آرومای نامطبوعی در آن وجود دارد جدا گردد و سپس شیر به سپراتور می رود که کاربرد آن عبارتند از: استاندارد کردن چربی شیر، جداسازی خامه از شیر و تبدیل شیر کامل به دو فاز کم چرب و پرچرب.

بعد از آن شیر به هموژنیزاتور می رود. ابتدایی ترین عمل هموژنیزاتور شکستن گویچه های چربی و یکنواخت کردن چربی شیر و جلوگیری از رویه بستن چربی بر روی سطح شیر می باشد که در دمای حدود ۵۰-۴۰ درجه انجام می گیرد، اما مهمترین عمل آن کمک به Mix کردن است. اساس کار این دستگاه بر پایه رفت و برگشت سیلندر هاست. شیر در ورود به دستگاه با حرکت سیلندرهایی به یکسری صفحات برخورد می کند و به دلیل ایجاد فشار در لبه های صفحات گویچه های چربی ریزی شوند. از مزایای شیر هموژن این است که گویچه های چربی بطور یکنواخت در شیر پخش شده اند، در شیر هموژنیزه قدرت جذب بالاست زیرا پروتئین و چربی در آن ریز و آماده جذب می شوند و برای افرادی که ناراحتیهای گوارشی دارند، کودکان و سالمندان مصرف این محصولات توصیه می شود.

فرآیند حرارتی

انواع فرآیند حرارتی عبارتند از: پاستوریزاسیون (HTST) و استریلیزاسیون (UHT) تفاوت این فرآیندها در درجه حرارت و مدت زمان آنها می باشد. برخلاف استریلیزاسیون، هدف پاستوریزاسیون از بین بردن همه میکروارگانیسم ها نمی باشد بلکه هدف کاهش لگاریتمی تعداد موجودات قابل رشد و عوامل پاتوژن می باشد تا از بروز بیماریها جلوگیری کند. بدیهی است محصول پس از پاستوریزاسیون تا زمان مصرف بایستی زنجیره نگهداری سرما را حفظ نماید.

در استریلیزاسیون دما بسیار بالاتر و بالطبع مدت زمان آن کوتاهتر است. از این روست که عمر نگهداری برای شیرهای پاستوریزه حدود ۳-۴ روز در دمای ۴ درجه سانتیگراد (یخچال) و برای شیر استریلیزه تا زمانی که در ظرف آن باز نشده است ۶ ماه (در دمای اتاق) می باشد. در زیر روش پاستوریزاسیون متداول در کارخانجات (دمای بالا/ زمان پایین) آورده شده است.

در عمل پاستوریزه کردن، شیر ابتدا به دمای ۷۲ درجه سانتیگراد و در مدت ۱۶ ثانیه گرم می شود و سپس تا دمای ۴ درجه سانتیگراد به سرعت سرد می شود. این عمل باعث از بین رفتن باکتری های بیماری زای موجود در شیر طبیعی می شود.

بسته بندی

شیر اکنون برای بسته بندی آماده است. شیر به دستگاه پرکن اتوماتیک پمپ می شود و سپس از طریق این دستگاه بدون حضور دست انسان بطور اتوماتیک در بسته بندی های مختلف وارد می شود. این عمل باعث دور ماندن باکتریها از شیر می شود. تا زمان انتقال شیر به ماشین های حمل و توزیع شیر پاستوریزه، محصول در سردخانه نگهداری و در طی انتقال نیز این زنجیره سرما رعایت می شود.

برخلاف شیرهای استریل در مورد شیر پاستوریزه حفظ زنجیره سرما تا زمان مصرف الزامی است.

**خلاصه ای از خط تولید شیر پاستوریزه**

شیر محصولی است که از دوشیدن کامل و بلاانقطاع یک پستاندار بدست می آید و باید کاملاً بهداشتی جمع آوری شده، سالم و عاری از کلستروم (آغوز یا ماگ) باشد. به عبارت دیگر، شیر محصولی است که از غدد پستانی تمام پستانداران ترشح می شود و در اثر یک یا چند مرتبه دوشیدن جمع آوری می شود. در اینجا منظور از شیر، شیرگاو است. عمل شیر دوشی در دامداری های کوچک با دست و در دامداری های بزرگ با دستگاه شیردوش انجام می شود. پس از انتقال شیر به مراکز جمع آوری، آزمایش هایی بر روی شیر خام صورت می گیرد که بعد از تایید سلامت به کارخانه حمل می شود. انتقال شیر به کارخانه های تولیدی در دمای پایین از رشد میکروارگانیسم ها و بالا رفتن بار میکروبی شیر جلوگیری می کند و در نتیجه به حفظ سلامت شیر کمک می کند.

مراحل تحویل شیر در کارخانه

در کارخانه تانکر حاوی شیر روی سکو رفته و ابتدا به وسیله سطل های شماره گذاری شده و توسط همزنهای دستی برای یکنواخت شدن دانسیته و چربی نمونه برداری شده که این نمونه از نظر وجود یا عدم وجود آنتی بیوتیک، دانسیته، میزان چربی، تعداد سلول های سوماتیک و انواع تقلبات، آزمایش و در صورت تایید مسئول آزمایشگاه توسط پمپ تخلیه می شود و توسط فلومترهایی مقدار شیر ورودی اندازه گیری می شود. آزمایشات میکروبی نیز در مراحل بعدی انجام و در سوابق مراکز جمع آوری شیر ثبت می شود. خوب است بدانید میزان بار میکروبی شیر خام به همراه میزان دانسیته آن یکی از معیارهای قیمت گذاری بر روی شیر هاست. در اولین مرحله بعد از تخلیه، شیر از صافی هایی از جنس استیل و مشبک عبور که اجسام درشت و مواد خارجی از آن جدا می شود. پس از این مرحله شیر توسط پلیت کولر تا دمای ۴ درجه سانتیگراد سرد شده و در مخازن نگهداری شیر خام که از جنس استیل می باشند ذخیره می شود.





توسعه فنون / خوزستان



توسعه فنون / خوزستان



برج نور / گرگان



سرزمین سبز / ابهر

PROJECTS

Maharat Jahan



جینورا



گروه صنعتی
مهارت جهان
maharat jahan industrial group



Change by FORCE
INTEGRATION

M.J.I MAHARAT JAHAN INDUSTRIAL GROUP

پوز گروہ خارجہ اور برآمدات، فرمان شہرہ خارجہ اور برآمدات
گوجندہ، پاکستان / سروسز اینڈ ٹریڈنگ
تلفون: 992719941-41-992719941-41-992719941-41-992719941-41
www.maharatjahan.com / info@maharatjahan.com