



گروه صنعتی
MOMTAZ
Industrial Group

اولین تولیدکننده انواع
سینی پرسی فرقنادی و نان فانتزی

معرفی شرکت

گروه صنعتی ممتاز فعالیت صنعتی خود را از سال ۱۳۷۴ در زمینه تولید قطعات پرسی بدنه خودروهای سنگین و نیمه سنگین با نام تجاری ممتاز یدک آغاز نمود و در سال ۱۳۸۲ وارد عرصه تولید قطعات جانبی در زمینه پخت نانهای حجیم، نیمه حجیم و کیک و شیرینی گردید.

در ابتدای ورود به این عرصه، عدمه قطعات در این صنعت به صورت دستی و سنتی تولید می‌گردید و به همین دلیل این تولیدات دارای مشکلات عدیدهای بود؛ همین امر باعث شد تا گروه صنعتی ممتاز با استفاده از تخصص و مهارت‌های قبلی در جهت ساخت قالب‌های صنعتی و به کارگیری کلیه ظرفیت‌های فنی و مهندسی خود برای اولین بار در ایران اقدام به تولید انواع سینی پرسی نموده که نه تنها از جهت کیفیت قادر است با نمونه محصولات خارجی رقابت نماید، بلکه از جهت قیمت نیز بسیار ارزان‌تر از نمونه‌های مشابه خارجی می‌باشد و همین امر باعث گردید تا امروز بسیاری از محصولات خود را به کشورهای (عراق، عمان، بحرین، افغانستان و تاجیکستان) نیز صادر کنیم.

ما معتقدیم که همچنان در ابتدای راه هستیم و امید داریم با استعانت از خداوند متعال و یاری جستن از تجربیات همکاران گرانقدر و همچنین هم‌فکری کلیه دوستانی که در این عرصه فعالیت می‌نمایند، بتوانیم گام‌های مؤثرتری را جهت ارتقاء سطح کیفی محصولات خود داشته باشیم تا بدینوسیله سهمی ناچیز در پیشرفت صنعت پخت نانهای حجیم و نیمه حجیم داشته باشیم.





Introduction of Company

The Momtaz industrial group started its industrial activities in 1995 in the field of producing pressed pieces for the body of heavy and semi-heavy vehicles under the brand name "Momtaz Yadk" and in 2003, the company entered the field of producing accessories of baking bulky and semi-bulky breads, cakes, and pastries.

In the beginning of entering this field of work, most of the pieces in this industry were producing manually and traditionally. This caused that the Momtaz industrial group starts manufacturing of varieties of pressed trays for the first time in Iran, thanks to its previous expertise and skills in relation with manufacturing industrial molds and utilizing all of its technical and engineering capabilities. These products are not only capable of competing with foreign product samples for the sake of quality, but are also much affordable than the similar foreign examples. This caused many of our products to be exported to other countries such as Iraq, Oman, Bahrain, Afghanistan, and Tajikistan.

We believe that we are still at the beginning, and we hope we can take more effective steps to enhance the quality of our products, by being grateful of God and with help of the experiences of our valuable colleagues as well as the cooperation of all the friends who work in this field, in order to have a contribution, though negligible, in the development of bulky and semi-bulky bread baking industry.

1

فصل اول
Chapter One

سینی‌های تخت
Flat Trays

صفحه ۴ - ۱۰
Page 4 - 10

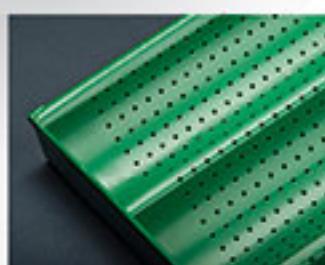


2

فصل دوم
Chapter Two

سینی‌های باگت
Baguette Trays

صفحه ۱۲ - ۱۶
Page 12 - 16



3

فصل سوم
Chapter Three

قالب‌های تست
Toast Pans

صفحه ۱۸ - ۲۰
Page 18 - 20



4

فصل چهارم
Chapter Four

قالب‌های کیک
Cake Pans

صفحه ۲۲ - ۳۲
Page 22 - 32



5

فصل پنجم
Chapter Five

ارابه حمل سینی
Racks Trays

صفحه ۳۴ - ۳۶
Page 34 - 36



1

فصل اول

سینی‌های تخت

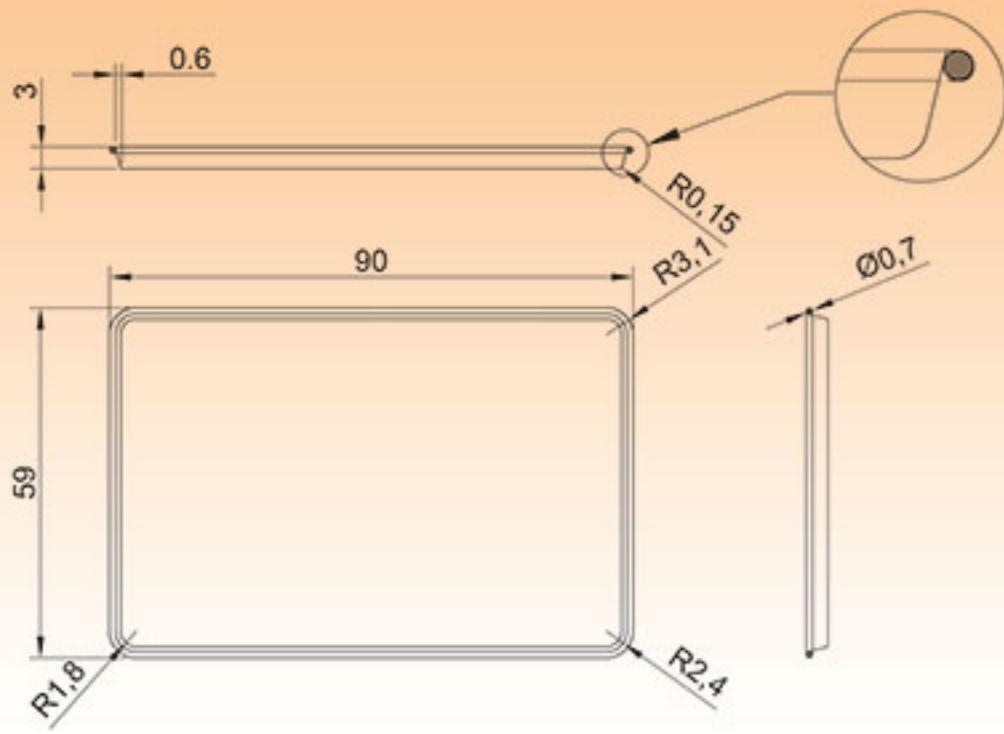
Chapter One

Flat Trays

این نوع سینی به دلیل قابلیت‌های بالایی که دارد یکی از مهمترین محصولات در صنعت پخت نان‌های حجیم و نیمه‌حجیم و شکلات و شیرینی می‌باشد. ما با توجه به کاربردهای این محصول انواع مختلف این سینی را در ابعاد و جنس‌های گوناگون تولید می‌نماییم.

This type of tray is considered one of the most important products in the industry of leavened and semi-leavened bread, chocolate and confection production because of its high capabilities. Considering the applications of this product, we produce different types of this tray in various sizes and kinds.





مزایای سینی پرسی مفتول دار

سینی تخت یکی از پرکاربردترین سینی‌ها در صنعت پخت نان، شیرینی و شکلات می‌باشد. این سینی جهت پخت نان‌های حجیم و نیمه حجیم و همچنین انواع کیک و شیرینی در فرهای مختلف قابل استفاده است.

سینی‌هایی که در این صنعت به صورت دستی و سنتی تولید می‌گردد، دارای مشکلات عمده‌ای می‌باشند، که در زیر به چند مورد از آن‌ها اشاره می‌کنیم:

■ وجود درز در گوشه‌های سینی و همچنین استفاده از نقطه جوش در محل اتصال گوشه‌های سینی که پس از مدتی بر اثر ضربات وارد در هنگام کار با آن‌ها نقاط جوش از یکدیگر جدا شده و باعث ریختن شربت و شیره و یا مایع مواد اولیه در هنگام پخت در کارگاه‌های پخت کیک و شیرینی می‌شود.

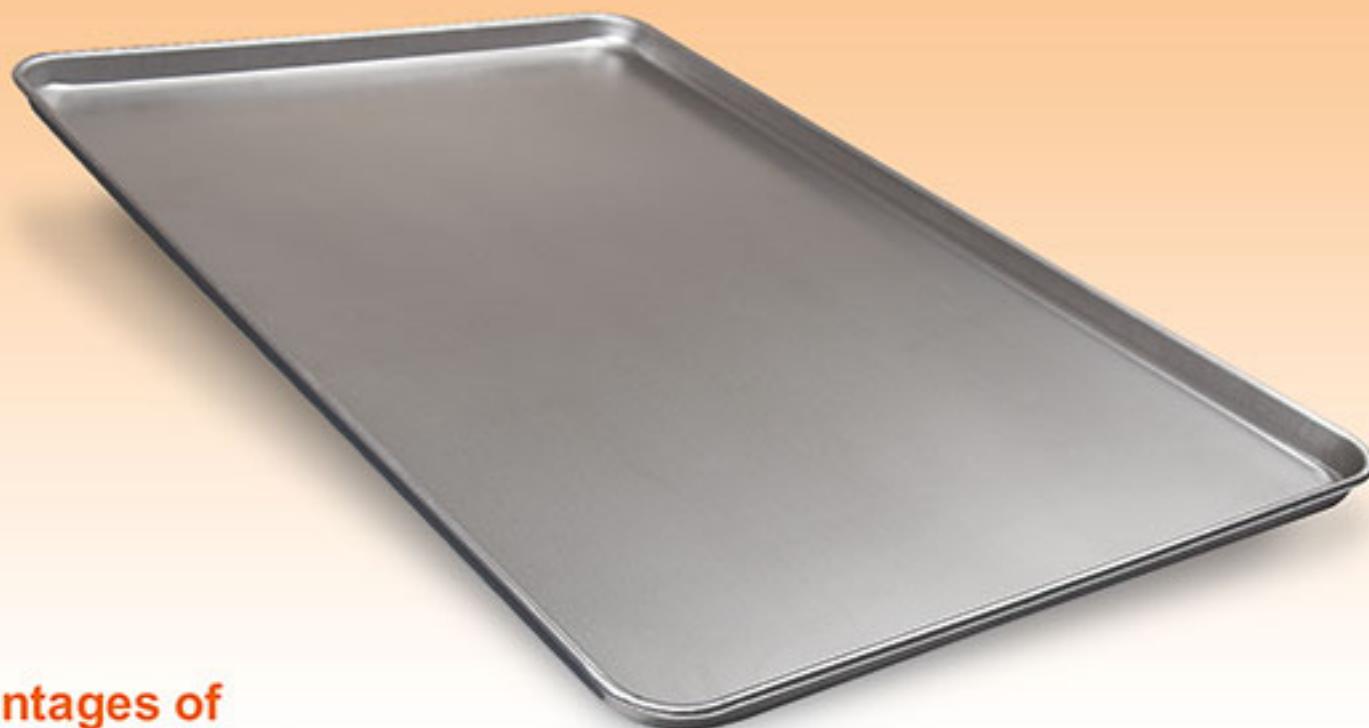
■ عدم وجود استحکام کافی در سینی‌های جوشی؛ بهدلیل داشتن لبه‌های ضعیف آن که باعث بروز مشکلاتی از قبیل تغییر فرم سینی و خمیدگی بر اثر برخورد ضربات حین کار که باعث کاهش عمر مفید سینی می‌گردد.

■ وجود دیوارهای قائم و عمود در سینی‌های جوشی علاوه بر این که باعث می‌شود تا کارگران نتوانند این سینی‌ها را بطور کامل تمیز کنند و مواد اولیه در گوشه‌های عمود سینی‌ها بطور غیرپداشتی باقی می‌ماند، در هنگام استفاده از این نوع سینی‌ها بر روی میز کار سینی‌ها درون یکدیگر قرار نگرفته و همین امر باعث ایجاد بی‌نظمی و اشغال فضای زیادی از محیط کار می‌شود.

ایده‌ما جهت بر طرف نمودن معایب سینی‌های جوشی موجود در بازار، سینی پرسی مفتول دار می‌باشد که با قرار گرفتن مفتول در زیر لبه‌های سینی استحکام آن‌ها در برابر ضربات به صورت قابل توجهی افزایش یافته و همچنین مشکل تابیدگی و خمیدگی سینی‌ها بر اثر حرارت حین پخت را به حداقل ممکن رسیده و نیز وجود زاویه کمی که در دیواره این سینی ایجاد شده، باعث می‌شود تا سینی‌ها به طور کامل درون یکدیگر قرار گرفته و فضای کمتری را اشغال نمایند.

بطور خلاصه مزایای سینی پرسی مفتول دار را به شرح ذیل می‌توان بیان نمود:

- عدم وجود درز و گوشه‌های برندۀ در سینی به دلیل یکپارچگی قطعه.
- افزایش نظم و عدم اشغال محیط کار بهدلیل وجود زاویه در دیواره سینی.
- استحکام سینی در برابر ضربات بهدلیل قرار گرفتن مفتول در لبه سینی.
- جلوگیری از تابیدگی و خمیدگی سینی بهدلیل وجود مفتول در لبه آن.
- بہبود در امر نظافت و پهداشت سینی بهدلیل دارا بودن گوشه‌های مناسب.
- حمل و نقل آسان و کم هزینه‌تر بهدلیل قرار گرفتن سینی‌ها درون یکدیگر.



Advantages of Pressed trays with the wire

Flat tray is one of the most used trays in the baking bread, sweets and chocolates industry. This tray can be used to bake bulk and semi-bulk breads as well as various kinds of cakes and sweets in different ovens.

Trays that are produced manually and traditionally in this industry have major problems, as we will mention some of them in the following:

The presence of seam in the tray corners, as well as the use of a weld point at the junction of the tray corners that the weld points are separated from each other after a while due to the incurred impact when working with them, and cause the syrup and the sap or liquid of the raw material

■ during baking at the baking cakes and pastries workshops.

Lack of sufficient strength in the welded trays because of its weak edges, which causes problems such as changing the shape of the tray and bending due to the impact of the strikes during the work, which reduces the useful life of the tray.

■ The presence of vertical and perpendicular walls in the welded trays causes the trays are not inside each other when using these trays on the desk, in addition to which the workers cannot clean the trays completely and the raw materials will remain unsanitary in the perpendicular corners of trays, and this causes irregularities and occupies a large amount of work space.

Our idea to eliminate the disadvantages of the welded trays in the market is the pressed trays with wire, which is significantly increased by placing the wire under the edges of the tray against the impact, as well as the problem of twisting and bending of the trays due to heat during the baking process is minimized and the presence of a slight angle created on the wall of this tray makes the trays are fully put into each other and occupy less space.

In summary, the advantages of welded wire trays can be stated as follows:

- The absence of seams and keen corners in the tray due to the integrity of the piece.
- Increase the order and non-occupation of the environment due to the angle in the wall of the tray.
- The strength of the tray against blows due to the wires being placed at the edge of the tray.
- Prevention of twisting and bending the tray due to the wire at its edge.
- Improvement in the tray's cleaning and sanitation due to the appropriate corners.
- Easier and less expensive transportation due to trays inside each other.



Simple ساده	Iron آهن	0.8	59×90×3
Simple ساده	Aluminum ألومنيوم	1.2	59×90×3



Mesh مشبك	Iron آهن	0.8	59×90×3
Mesh مشبك	Aluminum ألومنيوم	1.2	59×90×3



Simple ساده	Iron آهن	0.8	59×80×3
Simple ساده	AL آلومینیوم	1.2	59×80×3



مشبک Mesh	Iron آهن	0.8	59×80×3
مشبک Mesh	AL آلومینیوم	1.2	59×80×3



24 Mold	24 تایی	Simple	ساده	Iron	آهن	0.8	59×90×3
24 Mold	24 تایی	Simple	ساده	AL	آلومینیوم	1.2	59×90×3



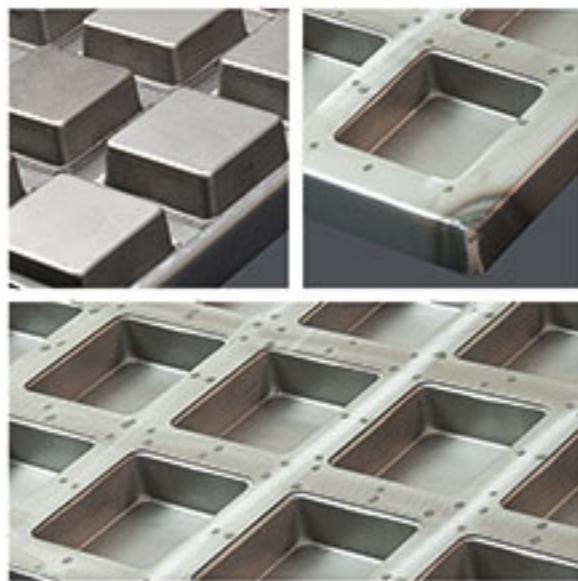
20 Mold	20 تایی	Simple	ساده	Iron	آهن	0.8	59×80×3
20 Mold	20 تایی	Simple	ساده	AL	آلومینیوم	1.2	59×80×3



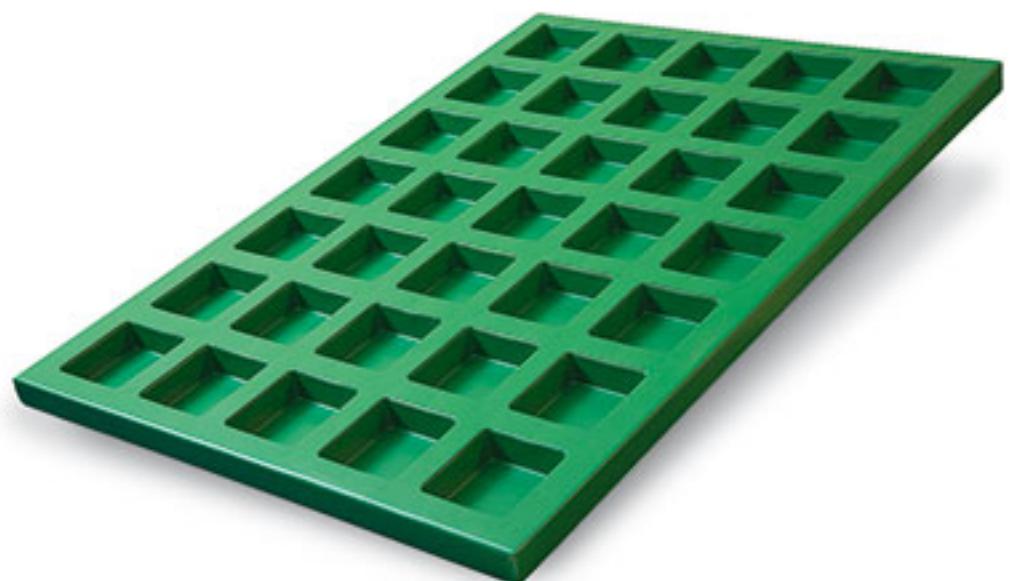
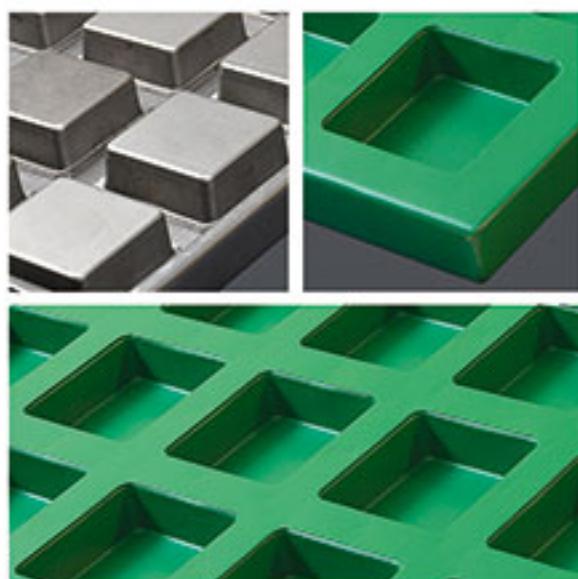
24 Mold ۲۴ تایی آهن Iron 0.7 59x90x1.8



20 Mold ۲۰ تایی آهن Iron 0.7 59x80x1.8



40 Mold تایی ۴۰ آهن Iron 0.7 59×90×3



35 Mold تایی ۳۵ آهن Iron 0.7 59×80×3

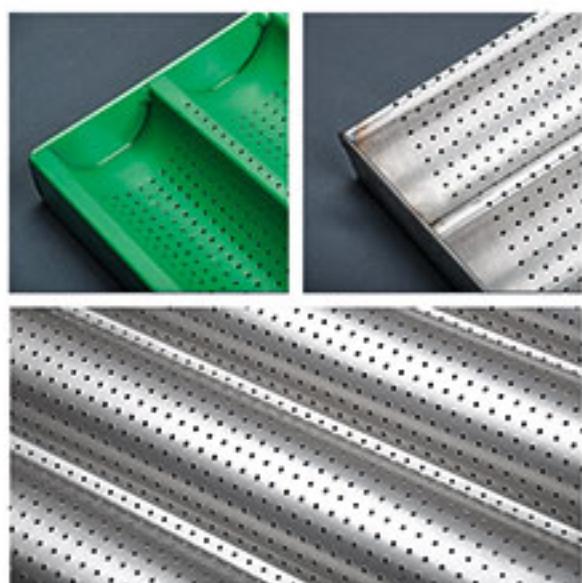
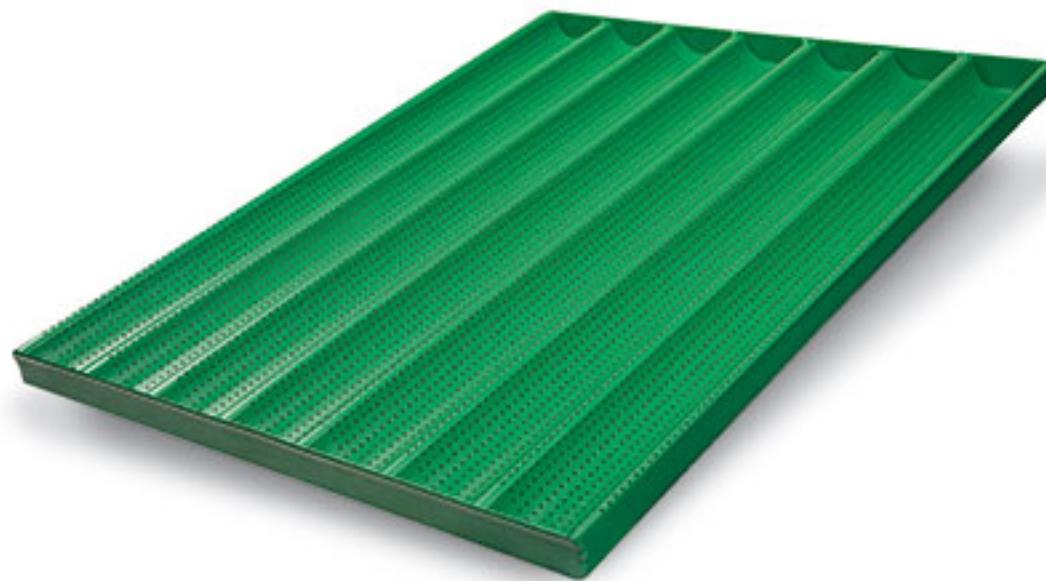
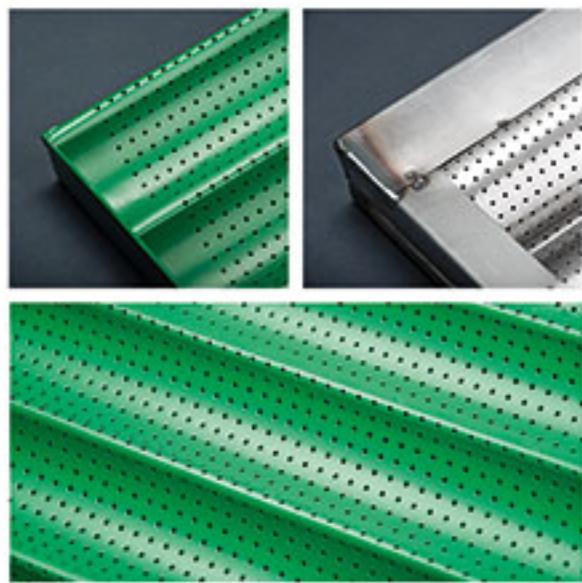
2

فصل دوم
Chapter Twoسینی‌های باگت
Baguette Trays

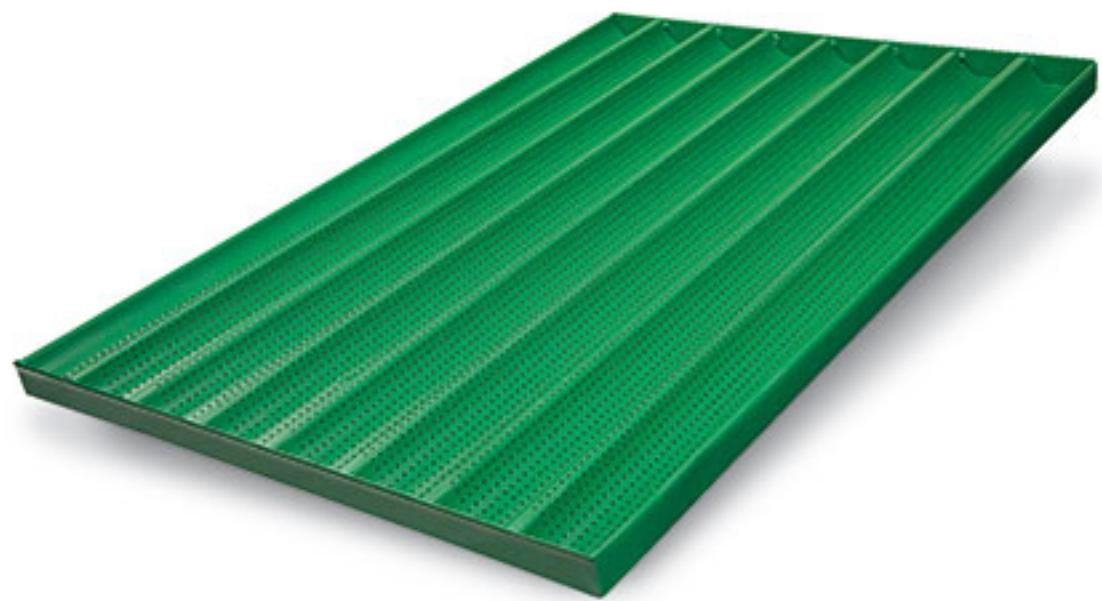
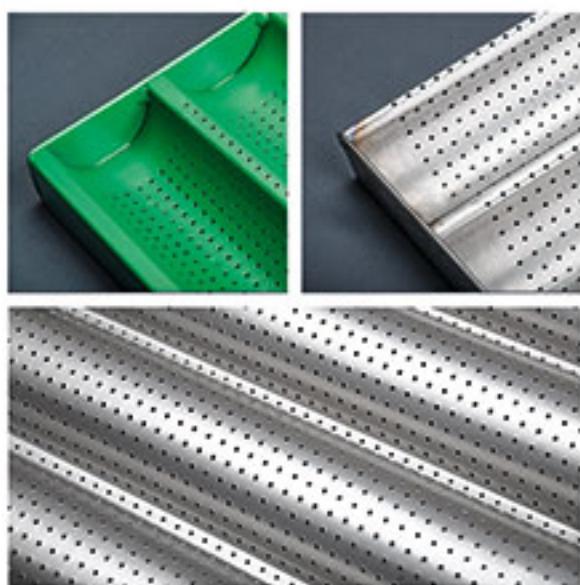
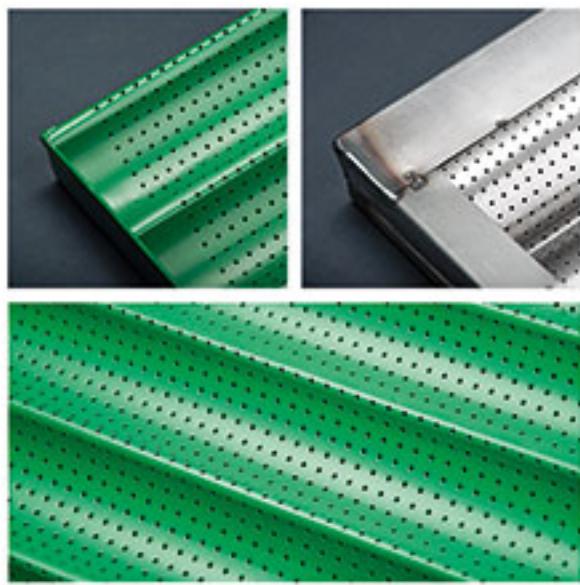
این نوع سینی تنها چهت پخت انواع نان باگت گاربرد دارد، ما با توجه به سفارش مشتری نسبت به تعداد ردیف‌های سینی و همچنین چهت ردیف‌های سینی (طولی و عرضی) و تیز جنس محصول (آهن یا آلومینیوم) انواع مختلف این محصول را تولید می‌نماییم.

This tray is only used to bake different kinds of baguette bread. We produce different types of this product in accordance with the customer's order regarding the number of tray (longitudinal and transverse) rows and the product material (iron or aluminum).

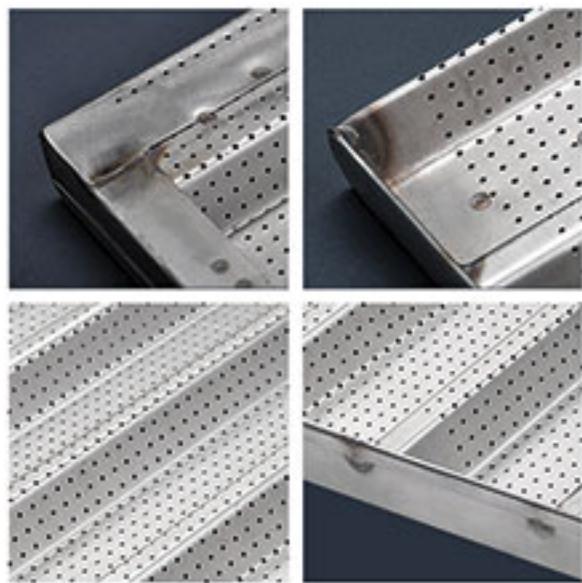




8 Row ۸	آهن Iron	0.7	59×80×3
7 Row ۷	آهن Iron	0.7	59×80×3.5
6 Row ۶	آهن Iron	0.7	59×80×3.5
5 Row ۵	آهن Iron	0.7	59×80×4



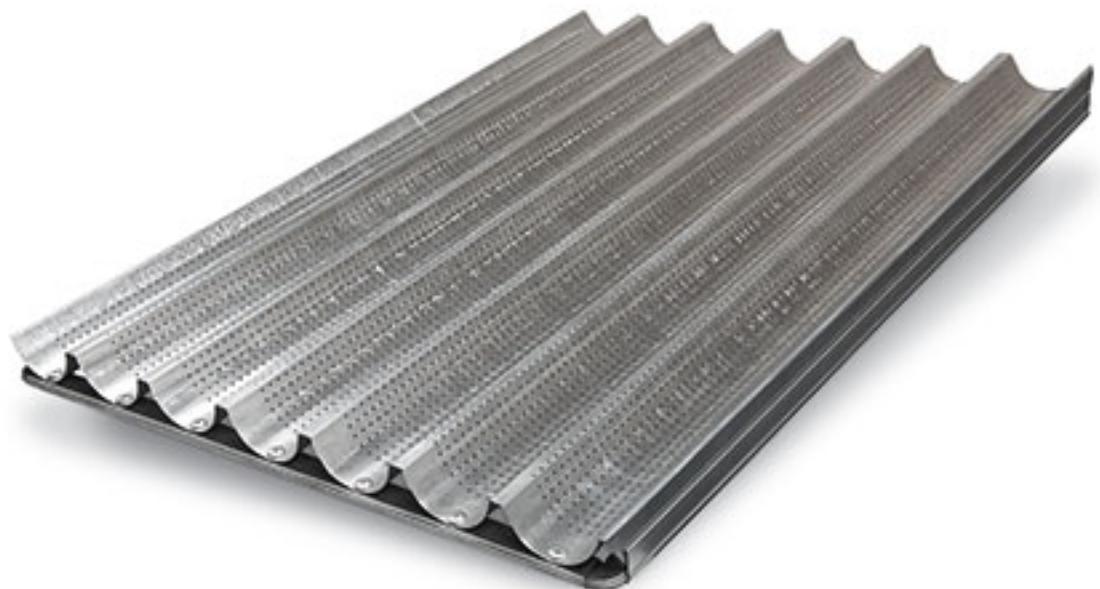
8 Row ۸ ردیفه	Iron آهن	0.7	59×90×3
7 Row ۷ ردیفه	Iron آهن	0.7	59×90×3.5
6 Row ۶ ردیفه	Iron آهن	0.7	59×90×3.5
5 Row ۵ ردیفه	Iron آهن	0.7	59×90×4



4 ردیفه	آهن Iron	0.7	59×80×2.5
5 ردیفه	آهن Iron	0.7	59×80×2.5
6 ردیفه	آهن Iron	0.7	59×80×2.5



4 ردیفه	آلومینیوم AL	1	59×80×2.5
5 ردیفه	آلومینیوم AL	1	59×80×2.5
6 ردیفه	آلومینیوم AL	1	59×80×2.5
12 ردیفه	آلومینیوم AL	1	100×80×2.5



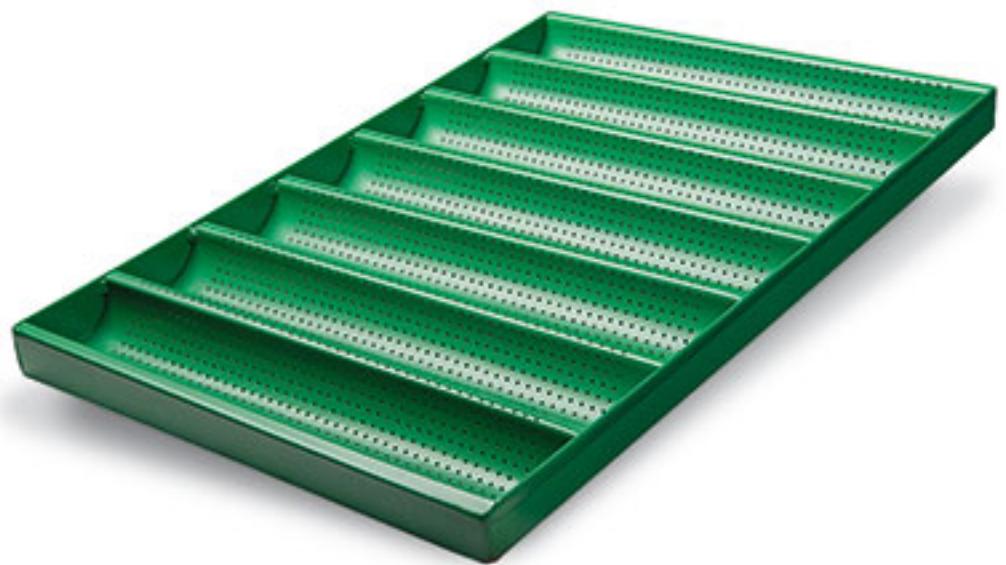
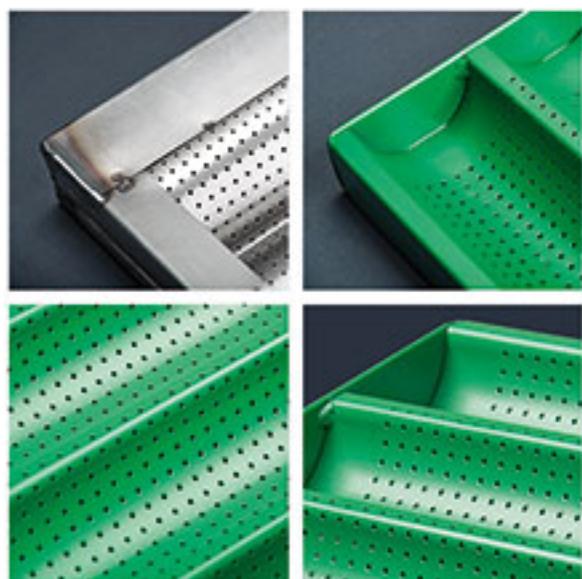
7 ردیفه	AL	59×80×3.5
8 ردیفه	AL	59×80×3



7 ردیفه	AL	59×90×3.5
8 ردیفه	AL	59×90×3



7 Row	ردیفه	Y	Iron	آهن	0.7	59×80×3.5
8 Row	ردیفه	Y	Iron	آهن	0.7	59×80×3



8 Row	ردیفه	Y	Iron	آهن	0.7	59×40×3
7 Row	ردیفه	Y	Iron	آهن	0.7	59×40×3.5

3 فصل سوم Chapter Three

قالب‌های تست Toast Pans

قالب تست بیشتر جهت پخت انواع نان تست و در بعضی موارد جهت پخت نان سوخاری نیز استفاده می‌شود. این محصول به صورت جوشی و پرسی و همچنین به صورت تکی و گروهی (۳ تایی و ۴ تایی) با توجه به سفارش مشتری تولید می‌شود.

The toast pans is mostly used to bake different types of toast bread. It is also some times used to bake rusk. This product is manufactured as welded or pressed mold in the single or array form (a group of 3 or 4 molds) based on the customer's order.





Weld	جوشی	Iron	آهن	0.7	20×10×10
Weld	جوشی	Iron	آهن	0.7	27×11×11
Weld	جوشی	Iron	آهن	0.7	29×12×12



گروهی	Group	Weld	جوشی	Iron	آهن	0.7	59×20×10
گروهی	Group	Weld	جوشی	Iron	آهن	0.7	59×27×11
گروهی	Group	Weld	جوشی	Iron	آهن	0.7	59×29×12



پرسی Press آهن Iron 0.7 27×11×11



گروهی Group پرسی Press آهن Iron 0.7 27×11×11



Press پرسی Iron آهن 0.7 20×10×10 ■



Group گروهی Press پرسی Iron آهن 0.7 59×20×10 ■

4 فصل چهارم Chapter Four

قالب‌های کیک Cake Pans

قالب‌های کیک جهت پخت انواع کیک‌های قنادی در شکل‌های مختلف یزدی، قلبی، دانش‌آموزی و... همچنین انواع شیرینی‌یا سیب، آناناس و... تولید می‌شود. این قالب‌ها با توجه به اندازه و شکل‌های متفاوتی که دارند، بسته به سفارش مشتری در اندازه‌های مختلف تولید می‌گردند.

Cake pans are produced and used for baking different forms of confectionary cakes (e.g. Yazdi cake, heart-shaped cake, cupcake, etc.) and different cookies (e.g. apple pie, pine apple pie, etc.). These pans are available in different sizes and shapes and are produced in different sizes to match the customer's order.





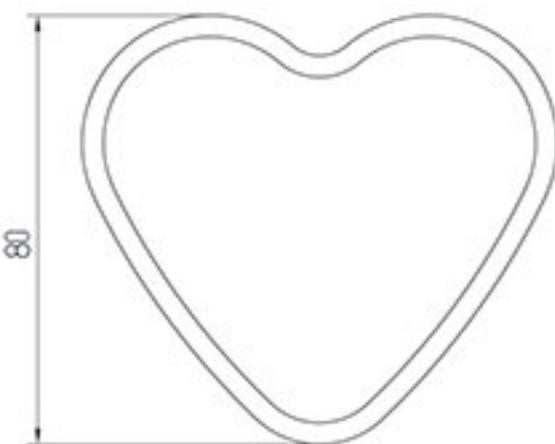
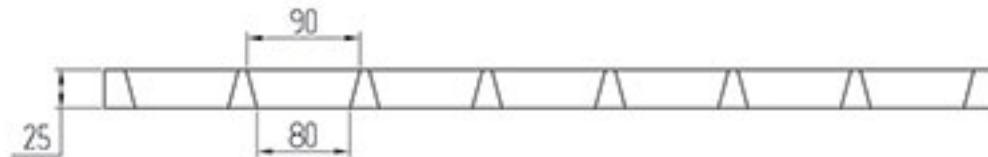
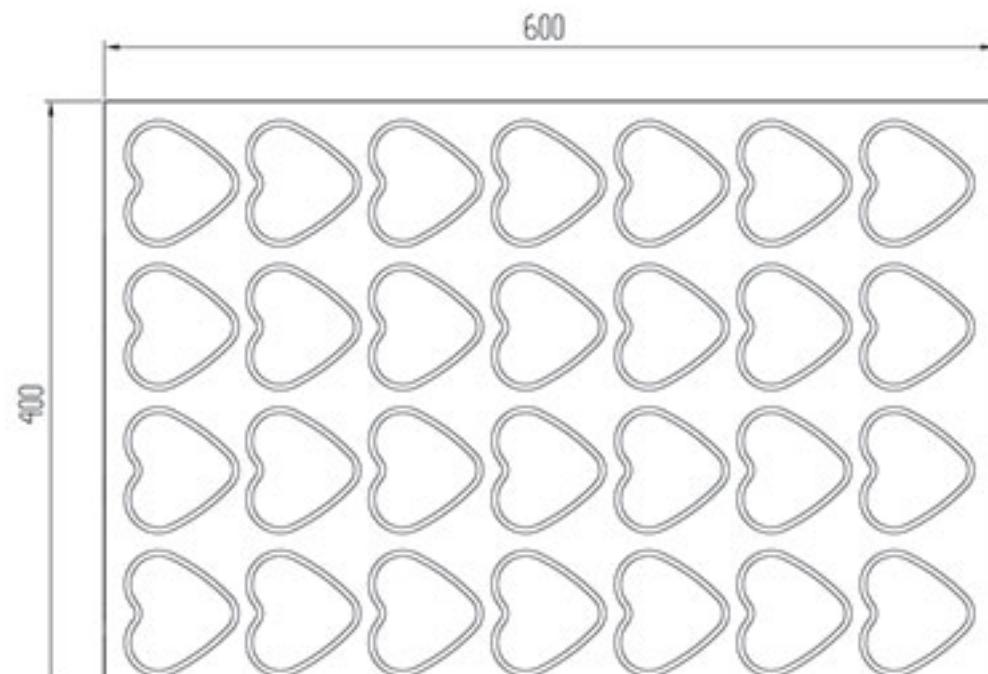
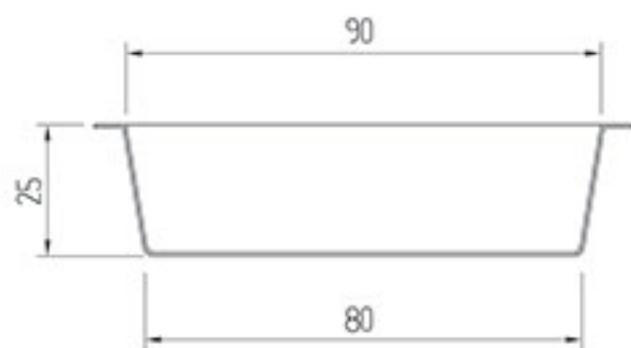
Iron	آهن	0.7	60×40×3.5
GA	گالوانیزه	0.7	60×40×3.5
AL	آلومینیوم	1	60×40×3.5
Steel	استیل	0.6	60×40×3.5

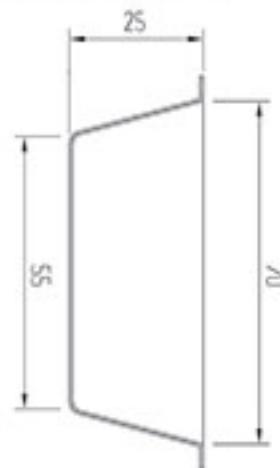
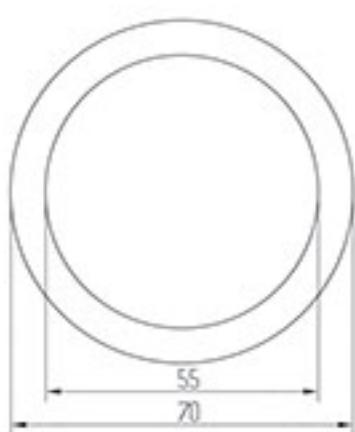


Iron	آهن	0.7	60×40×2.5
GA	گالوانیزه	0.7	60×40×2.5
AL	آلومینیوم	1	60×40×2.5
Steel	استیل	0.6	60×40×2.5



28 قالب در یک سینی ۶۰×۴۰×۲.۵ آهن Iron ۰.۷ طرح قلبی Heart Shape



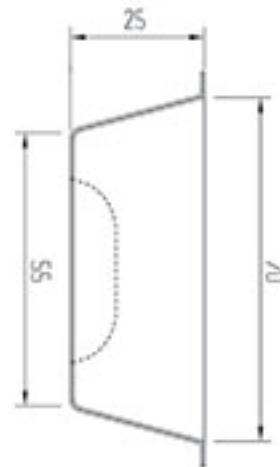
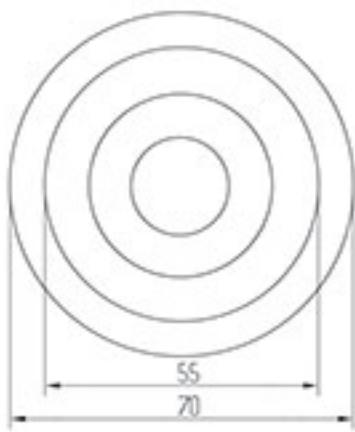


طرح یزدی Yazdi Shape

35 Pans in the tray

آهن Iron

0.7 60×40×2.5
35 قالب در یک سینی

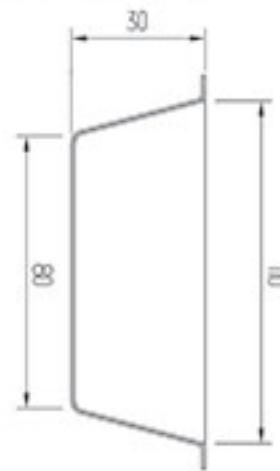
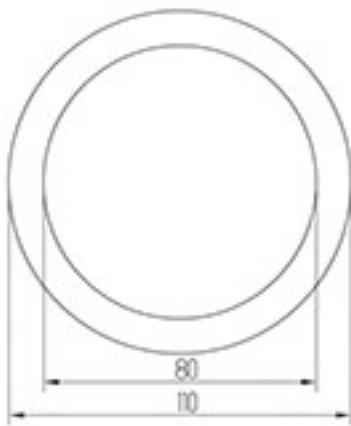


طرح مافینی Muffin Shape

35 Pans in the tray

آهن Iron

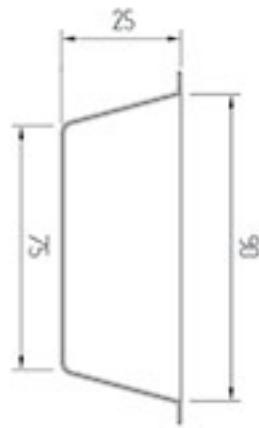
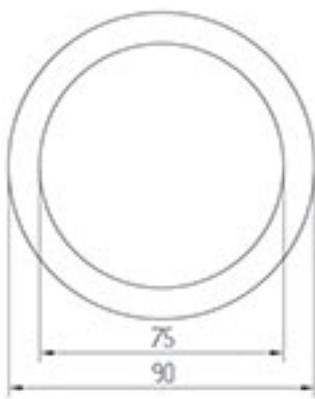
0.7 60×40×2.5
35 قالب در یک سینی



Apple Pie Shape

طرح پای سیب

آهن Iron 0.7 60x40x3
15 قالب در یک سینی 15 Pans in the tray

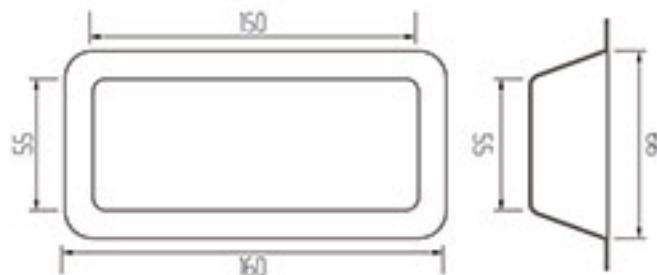
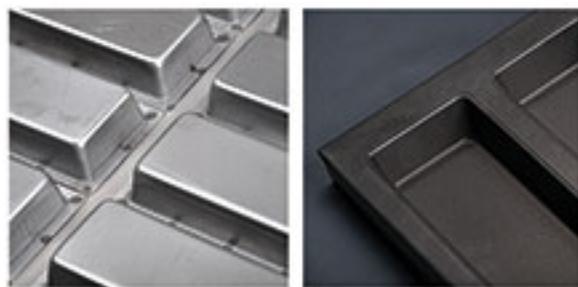


Apple Pie Shape

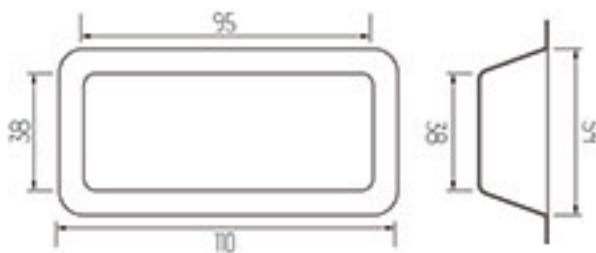
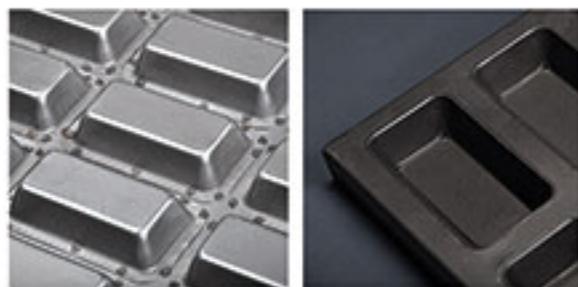
طرح پای سیب

آهن Iron 0.7 60x40x2.5
24 قالب در یک سینی 24 Pans in the tray

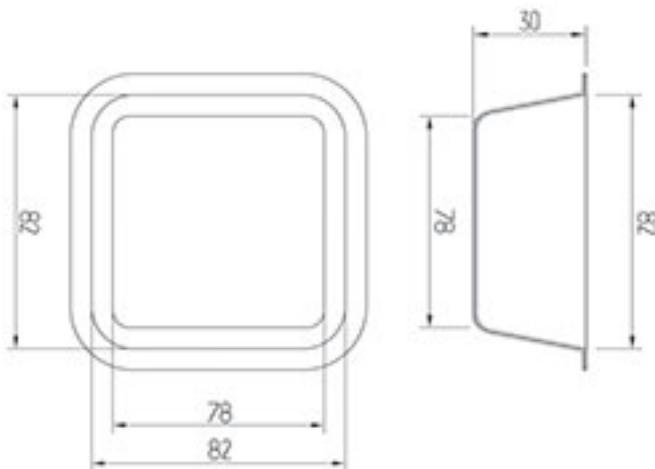
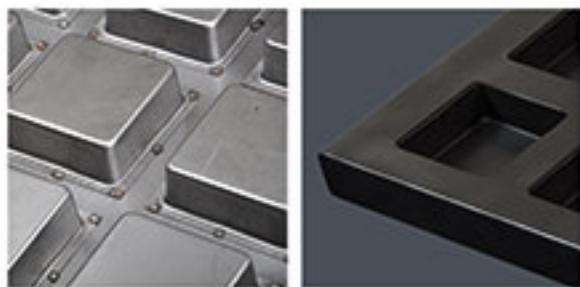




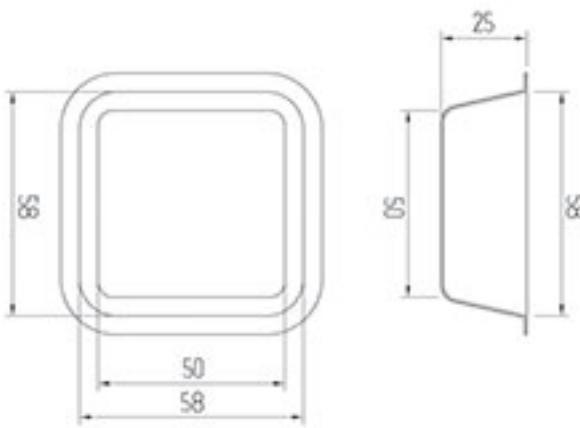
طرح صبحانه Breakfast Shape آهن Iron 0.7 60x40x3
۱۴ قالب در یک سینی 14 Pans in the tray



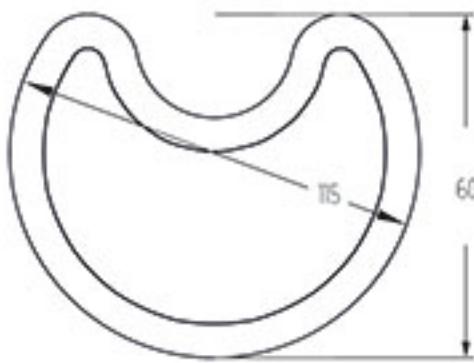
طرح دانشآموزی Student Shape آهن Iron 0.7 60x40x2.5
۲۴ قالب در یک سینی 24 Pans in the tray



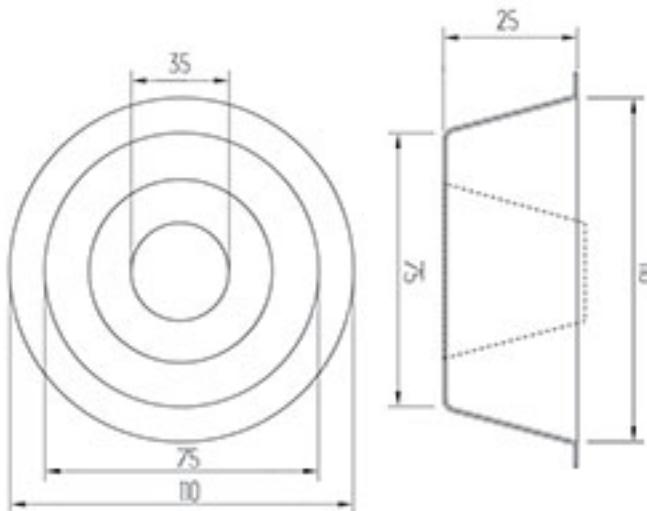
طرح مربعی آهن Iron 0.7 60×40×3
15 قالب در یک سینی 15 Pans in the tray



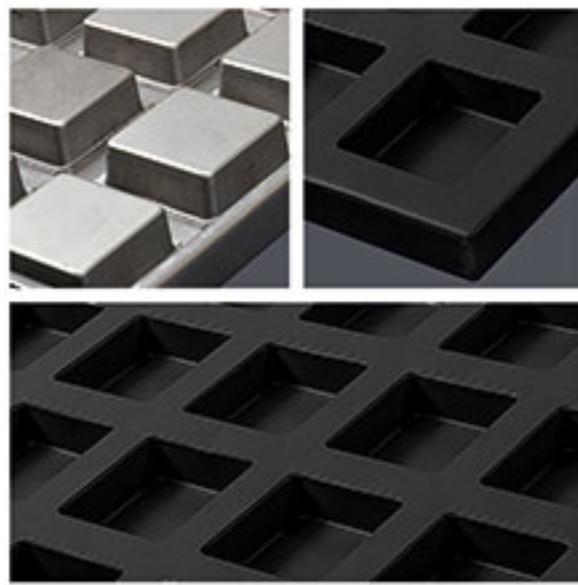
طرح مربعی آهن Iron 0.7 60×40×2.5
35 قالب در یک سینی 35 Pans in the tray



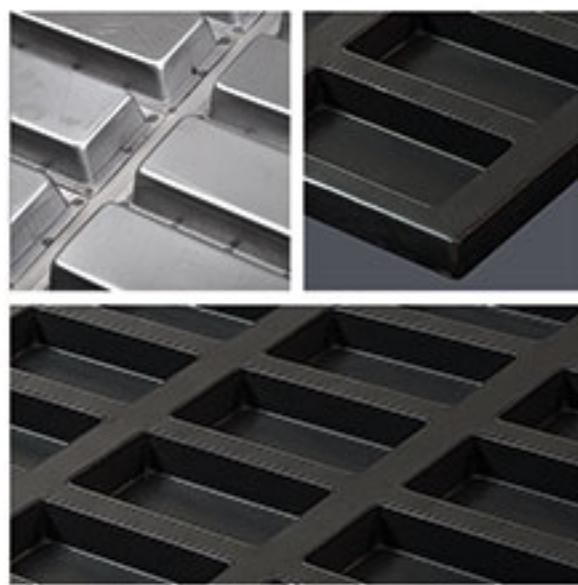
Moon Shape طرح هلالی Iron آهن 0.7 60×40×3
15 Pans in the tray 15 قالب در یک سینی



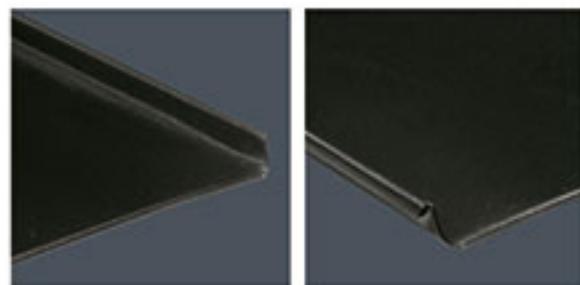
Donut Shape طرح دونات Iron آهن 0.7 60×40×2.5
15 Pans in the tray 15 قالب در یک سینی



طرح مربعی Square Shape آهن Iron 0.7 60×80×3
۳۵ قالب در یک سینی 35 Pans in the tray



طرح صبحانه Breakfast Shape آهن Iron 0.7 60×80×3
۲۷ قالب در یک سینی 27 Pans in the tray



Simple ساده Iron آهن 0.9 60×40×1.2

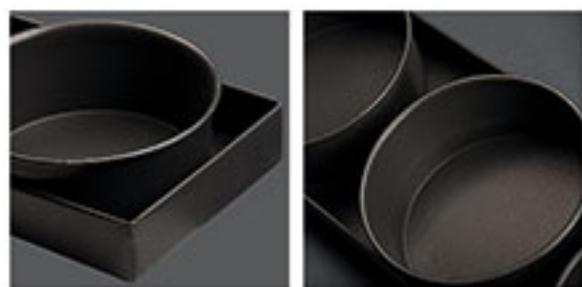


Press پرسی Steel استیل 0.8 27×49×1.3
Press پرسی Steel استیل 0.7 27×49×1.3

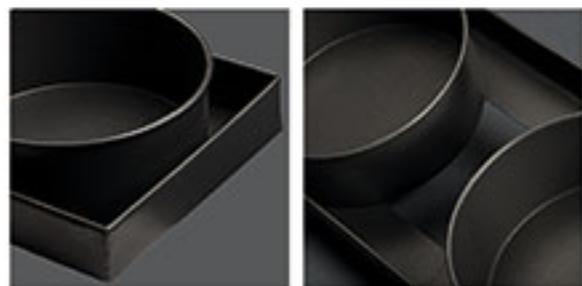


Press پرسی Iron آهن 0.7 27×49×1.3
11 قالب در یک سینی 11 Pnas in the tray





گروهی Group آهن Iron 0.6 59×13×6 ■



گروهی Group آهن Iron 0.6 59×15×6 ■



گروهی Group آهن Iron 0.6 59×22×6 ■



5 فصل پنجم Chapter Five

ارابه حمل سینی Racks Trays

ارابه‌ها جهت حمل و نقل سینی‌ها برای یخچات نان و شیرینی استفاده می‌شوند. این محصول با توجه به انواع مختلف فر که در این صنعت وجود دارد (فرثابت، گردان و مینی فر) و همچنین به دلیل کاربردهای مختلف آن، نوع چرخ‌ها، رنگ بدنه و فاصله بین طبقات آن برای هر ارابه می‌تواند متفاوت باشد.

Racks are used to carry trays for baking bread and cookie. The type of wheels, the body color and the distance between floors vary in this product by the different kinds of oven used in this industry (fixed, rotatory, and mini ovens) for different applications.





16 Row 16 ردیفه آهن Iron 177×61×70
Fixed Bakery Racks ارابه فر ثابت





15 Row 15 آهن Iron 174x61x74
Rotatory Bakery Racks ارابه فر گردان





گواهی‌نامه و استانداردها

استاندارد CE اروپا

گواهینامه تبت طرح صنعتی از سازمان ثبت اسناد و املاک کشور

استاندارد ISO 9001:2008 سیستم مدیریت کیفیت





افتخارات

- دهمین نمایشگاه بین المللی صنعت آرد و نان
تهران - شهریور ۱۳۹۵
- پانزدهمین نمایشگاه شیرینی و شکلات ایران
تهران - شهریور ۱۳۹۵
- نهمین نمایشگاه بین المللی صنعت آرد و نان
تهران - شهریور ۱۳۹۴
- چهاردهمین نمایشگاه شیرینی و شکلات ایران
تهران - شهریور ۱۳۹۴
- هشتادمین نمایشگاه بین المللی صنعت آرد و نان
تهران - شهریور ۱۳۹۳
- هفتمین نمایشگاه بین المللی صنعت آرد و نان
تهران - شهریور ۱۳۹۲
- شانزدهمین نمایشگاه صنایع غذایی، تبدیلی
تجهیزات آشیزخانه صنعتی و ماشین آلات مریوطه
شیراز - دی ۱۳۹۲
- هشتادمین نمایشگاه تخصصی مولا اولیه، تجهیزات
و ماشین آلات صنعت نان، شیرینی، شکلات
اصفهان - مهر ۱۳۹۲





MOMTAZ Industrial Group



info@momtazsanat.com



اصفهان | بلوار امام خمینی(ره) | خیابان بسیج | کوی شهید مطهری (۱۵۳)

Shahid Motahari Alley (153) | Basij St. | Emam Khomeini Blvd. | Esfahan | Iran

۰۳۱ - ۳۳ ۶۸ ۶۷ ۰۷



+9831 33 68 67 07

www.momtazsanat.com



۰۳۱ - ۳۳ ۶۸ ۶۷ ۰۶

+9831 33 68 67 06

