

▶ Промышленная и производственная компания



DAMAGOSTAR

▼
www.damagostargroup.com

Dama goštar general activity fields:
Industrial planning and factory lay out for
production line of Milk , Ice Cream , Juice
, Carbonated beverage , different kinds of
sauce including Mayonnaise and Ketchup
, Comestible Creams and even more
machineries lay out based and end-user
desire and demand in line with new concept
of industrial customer orientation

الانشطة العامة لشركة دما كستر

تصميم مصانع صناعات الالبان، البوظة، العصير، مشروبات غازية،
صلصة و الكتشاب وكذلك تصنيع آلات تصنيع كريمات غذائية
وخطوط تخصصية للصناعات الغذائية وفق الطلب.
تجدر الاشارة الى أنه يتم تنفيذ جميع تصاميم المحولات الحرارية
وخطوط الانتاج وسائر الانشطة مع معرفة تقنية عالية وتحت
الاشراف الفني لشركة ALPIN DMG solutions الكندية
وتصميمها و معرفتها التقنية.





نبذة عن الأنشطة التخصصية لشركة دماكوستر

- ١ - تصميم وإنشاء أنواع مبسترات صناعية لمنتجات الألبان منها الحليب، الزبادي، لبن رائب، البوظة، الجبن، الكريما للحلويات، عصير الفاكهة، كشاب، معجون الطماطم وغيرها.
- ٢- إنشاء خزانات من فولاذ مقاوم للصدأ احادية الجدار وثنائية الجدار وثلاثية الجدار للصيانة والمحافظة والتكثيف والطهي في ساعات مختلفة.
- ٣ - إنشاء CIP صناعية لغسيل انواع الخطوط متناسبة مع اهداف الانتاج.
- ٤ - إنشاء الخالطات باستخدام نقل التكنولوجيا واستخدام افضل القطع التخصصية وكذلك انشاء انواع المستحلبات الصناعية.
- ٥ - تصميم وتنفيذ مخازن التبريد الصناعية وشبكات التجميد في ساعات مختلفة لمنتجات الالبان، البوظة، اللحم، الفاكهة للعلاج والمختبرات.
- ٦ - تصميم وإنشاء المبردات الصناعية و مخازن التبريد و مبردات سريعة.
- ٧ - تصميم و تنفيذ تخصصي لعمليات اقبال الكهرباء و الاتمته و تركيب و مد الانابيب بفولاذ مقاوم للصدأ والمنشآت الصناعية.

DG-PA11 E Model Pasteurizers

The advantage of this generation of our Pasteurizers compared with DG-PA11 series, is the maximum level of automation throughout the whole pasteurization and production process. The pasteurizing unit is inter-linked with other equipment such as CIP, Separator, Homogenizers and Central Automation Panel in an intelligent integration to guarantee product safety and quality.

This requirement specific equipment, based on the line operation necessities can come along with various automatic valves, flow switches, flow-meter, inverters and other tools such as Siemens PLC controller which in turn will optimize the functionality and achieve an enhanced level of automation.



DG PA12 HTTH Model

This new generation of our pasteurizers with High Temperature (HT) Heat Treatment feature uses the indirect heating method and non-sterilization process and is best for products of different viscosities such as milk, puddings, baby food and ketchup while maintaining the fresh qualities untouched. Based on the type of the product and their heat treatment requirements, DG PA12 series are capable for heating solutions of up to 128C° which makes them an ideal choice for production of ESL (Extended Shelf Life) store milk and flavored milk.



	Sterilization		Pasteurization
	Filling with Room Temp.	Filling with High Temp.	Filling in room Temperature
Product's inlet Temp. °C	30	30	30
Deodorizing phase Temp. °C	70-75	70-75	70-75
Homogenization Temp. °C	65-70	65-70	65-70
Pasteurization Temp. °C	95-98	95-98	>121
Holding Time / S	30	30	30
Product's outlet Temp. °C	30	85-95	30
Pre-Sterilization Temp. °C	98-110	98-110	>121
Pre-Sterilization Time / Min.	30	30	30

المبسترات

يتم تصميم وإنشاء المبسترات الصناعية في فئتي اجمالية: مبسترات اللوحة (الصفيحة) والأنابيب من قبل هذه الشركة. يكون الفرق بين هاتين المجموعتين الرئيسيتين من المنتجات من حيث الكثافة واللصوق ومكونات المنتج وكذلك الدرجة الحرارية للمبسترة.

مبسترات موديل DG Pa11:

تعتبر هذه المجموعة من المنتجات من أقدم منتجات شركة دماكوستر تم تصميمها وفق متطلبات الوحدات الانتاجية وكذلك محاسبات اجمالية لتخفيض استهلاك الطاقة، الاستخدام السهل، والعلاقة المناسبة مع سائر المعدات وزيادة ديمومية مفيدة للقطع. حاليا يتم تصميم و تصنيع هذا الجهاز متناسبا مع حاجة خطوط الانتاج والمعدات ذات العلاقة وساعات العمل على مدار الساعة.

يكون هذا الجيل من المبسترات (اللوحة) باسلوب مستمر قابلا للاستخدام لمبسترة الحليب للمتاجر، الحليب، الزبادي، لبن رائب، البوظة، الكريمة وحتى عصير الفاكهة مع لب الفواكه مع اقل من 5mm ملم ويمكن من خلالها استخدام المحافظات الطويلة الامد ودي ريتورات. يتم تصنيع هذه المنتجات بسعات 1000L/H-35000L/H لتر في ثلاث مجموعات درجات الحرارة.



	Ice-cream Mix	Cream	Yogurt Milk	Cheese Milk	Market Milk
Inlet Temperature °C	4	4	4	8	50
PaSteurization Temp. °C	74	74	95	95	90
Holding Time (Seconds)	16	16	300	30	30
Homogenizing Temp. °C	~60	-	~65	65	75
Outlet Temperature °C	4	32-28	43	8	4
Regeneration Percent %	90	90	90	80	80

CIP (Cleaning-in-Place System)

CIP process is a vital feature in line to assure the sanitary quality of the product and longer shelf life. This continuous system is used to clean the interior surfaces of the processing equipment, vessels, tanks and pipes in direct contact with the product. CIP system is designed to control the cleaning parameters including the temperature, flow and concentration of cleaning solutions (water & detergent) with high precision.

نظام الغسيل في الدائرة المغلقة CIP:

من أهم خصائص الانتاج مع نطاق مناسب متناسبا مع عملية الانتاج، غسيل الاسطح الداخلية بصورة دائمة وفق السعة، درجة الحرارة والكثافة المحددة بواسطة محاليل صحية.



DG Pack CIP Model

Our full automated pack CIP series occupy less space in line and are much easier to operate. To achieve the compact design of this CIP Unit, all parts including heat exchangers, electro-pumps, holding tanks, control panel, steam regulators and valves are all place on the unit. The custom cubic design of the water tanks and cleaning solutions (water, acid, alkali) makes it a highly-recommended unit for food industry plants of medium capacity.

Cleaning capacity in CIP Pack series varies from 10,000L/H - 20,000L/H. The unit can also be directly connected to heat ex-changing unit of both plate and tubular types.

CIP موديل DG PACK CIP:

الميزة المثيرة للاهتمام لهذه المجموعة من المنتجات علاوة على التمتع باتمته كاملة للمنتجات، أنها تحتل مساحة قليلة مع عامل سهل. وضع جميع قطع مكونة لهذا الجهاز CIP بما في ذلك محولات حرارية، مضخة كهربائية وارسال المحاليل وخزانات الصيانة و لوحة التحكم و صمامات و منظومات البخار على الجهاز. تم تصميم مخازن صيانة المياه الباردة بصورة مكعب بحيث جعلها اكثر استخداما في وحدات انتاجية بسعات متوسطة. سعة الغسيل في هذه النماذج 1000L/H-20000L/H لتر وكذلك امكانية استخدام محولات اللوحة والانبوب.

Heat Exchanger	No. of Lines	Electropump	Tank Capacity	No. of Lines	Model
DG 41S 1500-3	15000 L/H	3 kw	3*1000 L	1 line	Plate Heater
DG 42S 1500-3	15000 L/H	3 kw	3*1000 L	1 line	Tublar Heater
DG 41S 2000-3	20000 L/H	4 kw	3*1400 L	1 line	Plate Heater
DG 42S 2000-3	20000 L/H	4 kw	3*1400 L	1 line	Tublar Heater
DG 41S 2000-4	20000 L/H	4 kw	4*1400 L	1 line	Plate Heater
DG 42S 2000-4	20000 L/H	4 kw	4*1400 L	1 line	Tublar Heater
DG 41D 1500-3	15000 L/H	2*4 kw	3*1400 L	2 line	Plate Heater
DG 42D 1500-3	15000 L/H	2*3 kw	3*1400 L	2 line	Tublar Heater
DG 41D 2000-3	20000 L/H	2*4 kw	3*1400 L	2 line	Plate Heater
DG 42D 2000-3	20000 L/H	2*4 kw	3*1400 L	2 line	Tublar Heater

Piston Type Homogenizer

Enjoying the best ever technical specifications amidst having a very smooth and user friendly function & operation mechanism have lead the machine to be marked as one of the most popular machines in a wide varieties of end-users in Europe and Asia including chemical and dairy product industries.

Fruit juice , Whey less cheese , different kinds of the sauces i.e. ketchup and mayonnaise and flavored milks must be considered as where the machine might be installed and be well designed along with the other installed machine in the production lines



خالطات المكبس

يتم عرض وانتاج هذه المجموعة من الخالطات والتي تكون من منتجات مشتركة لهذه الشركة وسائر شركات مصنعة عالمية وفق تقنية المنتجين الأوروبيين والكنديين ويتم تصنيفه وفق كمية الضغط الموجود في خمس مجموعات 25Mpa, 30Mpa, 40Mpa, 60Mpa, 70Mpa تختلف سعة التيار من 40 لتر على الساعة (بصورة مختبرية) حتى 15 طن على الساعة. وفق الهيكل الداخلى والخارجى، لهذه المجموعة من الآلات تقدم كبير وملحوظ و جعل ادائها جيدا وتلبى طلبات خاصة للمستخدمين. السبب الرئيسى لهذا النطاق الكبير من المنتجات فى آسيا وأوربا هو الهيكل الخاص التقنى باستخدام سهل وموحد واستخدام افضل القطع.

تستخدم هذه المجموعة من الآلات فى الحليب ، العصير ، الجبن whey less ، الكاتشب ، المايونيز ، الكريمة والحليب المنكه.



Emulsifiers

Conglomerate water and oil phase , crashing and grinding any ingredients and intermixing powder forms raw material the machine is mainly using for production different kinds of sauce like ketchup & mayonnaise , sesame cream , analog cheese and even peanut cream.

Pre-homogenizers , Disperses and Emulsifiers must be categorized in the same rank of industrial manufacturing machines even uniquely & only in DAMAGOSTAR.

Centrifugal Electro pumps

Application :

Our perfectly designed range DG PU+5 of centrifugal pumps are ideally suited to applications in food industry (milk,fluid dairy products,juice,etc) and chemical industry for pumping solutions of acid , alkaline , hydroxide and neutral salts and in pharmaceutical industry as well .

Max. temperature of a pumped liquid

100C°

Max. viscosity of a pumped liquid

75mm².s⁻¹

Max. density of a pumped liquid

1,050kg.m³

Construction :

Pumps are of centrifugal single-stage horizontal type , close-coupled with an electric motor < so they form a package unit of small size < easily transferabl.pump-set sits on three adjustable feet .

المستحلبات

تستخدم هذه المنتجات لعمليات مزيج المياه والزيت، تليين المواد، مزيج المسحوقات والشفافية. يستخدم هذا الجهاز لمعالجة منتجات كالكتشاب، المايونيز، كريمات السمسم، الاجبان التناظرية، كريم الفول السوداني، وغيرها. يتم تصميم وانتاج هذه المعدات في ثلاث مجموعات المستحلبات، الخالطات و ديسبرسات.



Tanks to the high efficient heat exchanging parameter the reservoir tanks with different capacity from 10.000 lit to 70.000 lit are well designed for milk , juice and food grade oils storage which in turn may be set up either vertically or horizontally based on the other lined-in machines.

Rather than what may be considered as single , double or multiple layers insulated by either wool stone / wool glass or polyurethane a wide verities of optional devices and/or measuring instruments may also been set up meeting the end-user desire and production line customization including side or right side up agitator , temperature and volume gauges and/or washing in jets.



خزانات الفولاذ المقاوم للصدأ

- ١ - تصنيع انواع الخزانات احادية الجدار وثنائى الجدار من الفولاذ المقاوم للصدأ فى ساعات ١٠٠٠ لى ١٠٠.٠٠٠ لتر
- ٢ - تصنيع خزانات ثلاثية الجدار للطهى أو التبريد من الفولاذ المقاوم للصدأ المزودة بانواع متجانسات مختلفة فى ساعات ٥٠٠ لتر الى ١٠.٠٠٠ لتر
- ٣ - انشاء انواع الخزانات تحت الضغط و المفاعيل النووية من الفولاذ المقاوم للصدأ للاستخدام الكيمايى والعلاج.



Main Package

Concerned as the main central unit in every industrial sector , these packages may be counted on either single or multifunctional pasteurizers , homogenizers , cream separator , process tanks & process packages or even adding in powders nozzles.

Enjoying a very wide varieties of automation instruments the entire electrical and automated control system may be well designed based on end-user desire and demands and categorized like following basic models :



المخزن الرئيسي

تعتبر هذه المخازن النواة المركزية في الوحدة الصناعية تشمل تبستر احادية الاغراض أو متعددة الاغراض، المستحلبات، عند الحاجة، مخازن البروسيس وانظمة التريبة وزيادة المسحوقات. في هذه المجموعة من منتجات الاتمة وادارة الكترونية عند الحاجة واستخدامها بصورة كاملة تم تصميمها ونتاجها في انواع الموديلات ادناه:

ان استخدام هذا الجيل من المنتجات في انتاج الحليب المبستر، الزبادى، الكريم، اللبن الرائب، حليب الكاكاو والحلويات والبوظة، عصير... الفاكهة قابل للاستخدام في وحدات انتاجية، المراكز التعليمية ومزارع انتاج الحليب والمختبرات.

Process Package

Nominated as a very general termination , these kinds of the machines must be concerned as either a single one or a different series of combined lined-in production machines i.e. pasteurizer , homogenizer , cream separator ...etc.

حزم العملياتية

تطلق هذه المجموعات الى مجموعة من الآلات والمعدات يتصل ببعضها البعض وتقدم اداء موحد لمعالجة منتج خاص تحت ادارة الوحدة و في الواقع المصانع المصنوعة سابقا في ساعات منخفضة.

Strained & Flavored Yoghurt Package

Designed for manufacturing strained , flavored , fruit and vegetable yoghurts.

جهاز زبادى مجرد وذات نكهة

تستخدم هذا الجهاز فى انتاج انواع الزبادى المجرد ذات نكهة، زبادى مجرد بالخضار وزبادى بالفواكه و غيرها.



Philadelphia Cheese

Rather than whatever must be referred as pasteurization the machine is mainly supporting the entire manufacturing process for either flavored or plain Philadelphia cheese.

جهاز جبنة الكريم

يقوم هذا الجهاز ضمن عمليات البسترة بدعم منتجات القسم الرئيسى لمعالجة اجبان الكريم ذات نكهة والساذج.



Chilling unit

Operation as a self – governing continuous chilling unit the machine may support one or even more milk reservoir tanks , Ice cream tanks andetc.

مخازن التبريد

يقوم هذا الجهاز بالتبريد الدائم لعدة مخازن صيانة الحليب والبوظة وغيرها دون الحاجة الى المنشآت المركزية.





DAMAGOSTAR

End of Khamenei Blvd., Damavand, Tehran-Iran

ZIP Code: 3971744711 Tel: +9821 76312374 - 76318574 Fax: +9821 76317055

info@damagostargroup.com | www.damagostargroup.com