

STCovens

إس. تي. إس. لصناعة و تجميع أفران الصبر العربي



www.stcovens.com
www.stcovens.net

Sales@stcovens.net

Sales@stcovens.com

Khaled@stcovens.com

Factory :

Egypt, Al-sharkia, New Salhia City
Second Industrial Area, Plot No 248

0020553200304

00201155550304

00201554640328

/STC-ovens-121300785140990

/stcovens



ASHIRA

STCovens

إس. تي. إس. لصناعة و تجميع أفران الصبر العربي



Factory : Egypt, Al-sharkia, New Salhia City, Second Industrial - Industrial Area, Plot No 248
 Phone : 0020553200304 - 00201155550304 - 00201554640328



الحاج علاء الدين خالد عشيرة أبو حسين

يشرفنا تقديم شركتنا أفران عشيرة لصناعة أفران الخبز العربي / اس. تي. سي للأفران تأسست سنة 1975 م على يد الوالد الحاج علاء الدين خالد عشيرة. شركة عائلية متوارثة من الإباء الي الأبناء وقمنا نحن بتطوير ما أسسه الحاج علاء الدين عشيرة لتساهم الشركة بتطوير هذه الصناعة من المراحل اليدوي الى النصف الي مرور بجميع مراحل التطور الي ان وصل الي رغيف خبز لا تمسه الايدي وذلك بمركزها الرئيسي سوريا - حمص - حي عشيرة وكانت الشركة من الشركات السباقة في تصنيع وتطوير خطوط أوماتيك للخبز العربي في سورية والمنطقة والذي يلقى اهتمام وطلبا كبيرا من الزبائن من مختلف انحاء العالم. ولتقوم الشركة بإنشاء مصنع متطور ومتخصص لصناعة افران الخبز يتوفر فيه جميع الشروط العالمية من دقة بالتصنيع وسرعة بالإنتاج ولتلبية الطلب الخارجي على خطوط الإنتاج المتطورة بمواصفات عالمية وذلك بسوريا - حمص - المدينة الصناعية بحسياء القسم الهندسي والمصنع متخصص بتصنيع وتجهيز خطوط أوماتيكية كاملة لإنتاج الخبز بالإضافة الي معدات ومستلزمات الافران الأخرى . ومواكبة للسوق والطلب الخارجي تم تأسيس مصنع / اس تي سي للأفران في مصر - الشرقية - مدينة الصالحية الجديدة - منطقة صناعية ثانية - قطعة 248 ليكون الفرع الثالث لمصنع وليجمع خبرة الإباء والتطور الكبير لصناعة رغيف الخبز وكانت الشركة من أوائل الشركة التي دخلت الي السوق المصري وتحديدا محافظة بورسعيد التي ساهمت وبشكل كبير بانتشار فكرة الخبز اللالي المصنع بشكل الي ومتطور.

خط حبة واحدة



يتميز هذا الخط بسهولة التحكم في التشغيل حيث أنه ينتج في الساعة الواحدة - حوالي 2500 الى 3000 رغيف في الساعة علي حسب القطر, الرغيف ووزنه ويتميز بأن فتحة القطاعة تخرج العجين المكون كالكرات من 50 الي 150 جرام ويتميز عرض المخمر النهائي بأن يكون 40 سم وأن الخط مصنوع من مادة الستانلس ستيل ويتوفر فيه جميع الشروط الصحية ويراعى فيه شروط الحماية المدنية

قطر الرغيف 40 سم



الآلات	الأبعاد سم	قوة المحرك HP	التيار الكهربائي	الوزن كغ	عدد المحركات	أمبير A	كيلو واط KW
ضاغط هواء	70*60*180	5.5	600-300	100	1	8.5	4
عجانة	120*100*180	5.5	600-300	600	1	8.5	4
قطاعة	150*65*150	3.5	380-220	600	3	5	2.2
تخمير 1	80*40*500	1	380-220	300	1	2	0.75
تخمير 2	150*70*600	2	380-220	1000	1	3.5	1.5
رقاقة	150*85*75	1.5	380-220	600	2	2.6	1.1
فرن	150*120*500	2	380-220	3000	1	3.5	1.5
سير تبريد	حسب الطلب	3	380-220	800	3	5	2.2
الإجمالي	400*600*1400	24	380-220	6800	13	38.6	17.25

4

Factory : Egypt, Al-sharkia, New Salhia City, Second Industrial - Industrial Area, Plot No 248
Phone : 0020553200304 - 00201155550304 - 00201554640328

خط حبتين (يعمل بالهواء)



يتميز هذا الخط بطاقة إنتاجية عالية حيث أنه ينتج في الساعة الواحدة حوالي 5000 إلى 6000 رغيف في الساعة علي حسب قطر الرغيف ووزنه . ويتميز بأن فتحة القطاعة تخرج العجين المكون كالكرات من 50 إلى 150 جرام ويتميز عرض المخمر النهائي بأن يكون 70 سم أو 80 سم حسب المكان وأن الخط مصنوع من مادة الستانلس ستيل ويتوفر فيه جميع الشروط الصحية ويراعي فيه شروط الحماية المدنية .

قطر الرغيف من 35 إلى 40 سم



الآلات	الأبعاد سم	قوة المحرك HP	التيار الكهربائي	الوزن كغ	عدد المحركات	أمبير A	كيلو واط KW
ضاغط هواء	70*60*180	5.5	600-300	100	1	8.5	4
عجانة	120*100*180	5.5	600-300	600	1	8.5	4
قطاعة	150*80*150	3.5	380-220	600	3	5	2.2
تخمير 1	80*60*500	1	380-220	300	1	2	0.75
تخمير 2	150*100*600	2	380-220	1000	1	3.5	1.5
رقاقة	150*110*100	1.5	380-220	600	2	2.6	1.1
فرن	150*160*500	2	380-220	3000	1	3.5	1.5
سير تبريد	حسب الطلب	3	380-220	800	3	5	2.2
الإجمالي	400*1000*1600	24	380-220	6800	13	38.6	17.25

خط حبتين (يعمل بالميكانيكا)



يتميز هذا الخط بطاقة إنتاجية عالية حيث أنه ينتج في الساعة الواحدة حوالي 4500 إلى 5000 رغيف في الساعة علي حسب قطر الرغيف ووزنه . ويتميز بأن فتحة القطاعة تخرج العجين المكون كالكرات من 50 إلى 150 جرام ويتميز عرض المخمر النهائي بأن يكون 70 سم أو 80 سم حسب المكان وأن الخط مصنوع من مادة الستانلس ستيل ويتوفر فيه جميع الشروط الصحية ويراعي فيه شروط الحماية المدنية .

قطر الرغيف من 35 إلى 40 سم



كيلو واط KW	أمبير A	عدد المحركات	الوزن كغ	التيار الكهربائي	قوة المحرك HP	الأبعاد سم	الآلات
1.1	2.6	4		380-220	1.5		محرك ميكانيكي
4	8.5	1	600	600-300	5.5	120*100*180	عجانة
2.2	5	3	600	380-220	3.5	150*80*150	قطاعة
0.75	2	1	300	380-220	1	80*60*500	تخمير 1
1.5	3.5	1	1000	380-220	2	150*100*600	تخمير 2
1.1	2.6	2	600	380-220	1.5	150*110*100	رقاقة
1.5	3.5	1	3000	380-220	2	150*160*500	فرن
2.2	5	3	800	380-220	3	حسب الطلب	سير تبريد
14.35	32.7	16	6800	380-220	20	400*1000*1600	الإجمالي

خط ثلاث حبات



خط ذو تكنولوجيا عالية وطاقة إنتاجية فائقة حيث أنه ينتج في الساعة الواحدة حوالي 7000 إلى 75000 رغيف في الساعة علي حسب قطر الرغيف ووزنه ويتميز بأن فتحة القطاعة تخرج العجين المكون كالكرات من 50 إلى 150 جرام ويتميز عرض المخمر النهائي بأن يكون 90 سم أو 110 سم حسب المكان وأن الخط مصنوع من مادة الستانلس ستيل ويتوفر فيه جميع الشروط الصحية ويراعي فيه شروط الحماية المدنية



الآلات	الأبعاد سم	قوة المحرك HP	التيار الكهربائي	الوزن كغ	عدد المحركات	أمبير A	كيلو واط KW
ضاغط هواء	70*60*180	5.5	600-300	100	1	8.5	4
عجانة	120*100*180	5.5	600-300	600	1	8.5	4
قطاعة	120*100*180	3.5	380-220	600	3	5	2.2
تخمير 1	80*80*600	1	380-220	300	1	2	0.75
تخمير 2	150*130*600	2	380-220	1000	1	3.5	1.5
رقاقة	150*130*110	1.5	380-220	600	2	2.6	1.1
فرن	180*200*500	2	380-220	3000	1	3.5	1.5
سير تبريد	حسب الطلب	3.5	380-220	800	4	5	2.2
الإجمالي	400*1000*1600	25	380-220	6800	14	—	—

خط المطاعم



يتميز هذا الخط بأنه خاص بالأماكن الضيقة وبسهولة التحكم في التشغيل حيث أنه ينتج في الساعة الواحدة حوالي 500 الي 1200 رغيف في الساعة علي حسب القطر الرغيف ووزنه . ويتميز بأن فتحة القطاعة تخرج العجين المكون الكرات من 30 الي 120 جرام ويتميز عرض المخمر النهائي بأن يكون 30 سم او 40 سم حسب المكان وأن الخط مصنوع من مادة الستانلس ستيل ويتوفر فيه جميع الشروط الصحية ويراعى فيه شروط الحماية المدنية. قطر الرغيف من 15 سم الي 28 سم يصلح مع جميع الأماكن والمصانع والفنادق والمطاعم الخاصة ولا يحتاج الى العديد من العمال

يوجد حلول لجميع المساحات



12

Factory : Egypt, Al-sharkia, New Salhia City, Second Industrial - Industrial Area, Plot No 248
Phone : 0020553200304 - 00201155550304 - 00201554640328

قطاع عجين



الموديلات	حبة واحدة	حبتين	ثلاث حبات	خط مطاعم
الطاقة الكهربائية	1.1	1.5	3	1
طول الماكينة	150	150	150	150
عرض الماكينة	60	80	90	40
إرتفاع الماكينة	160	160	160	160
قدرة الماكينة	30	55	65	30
الوزن	250	300	350	200



مهمتها قطع و وزن كرات العجين العربي
بطريقة سليمة بحيث يمكننا التحكم بوزن القطع
الذي يتراوح بين 50 إلي 150 جرام بكل سهولة
بواسطة ذراع التحكم .

**14**

Factory : Egypt, Al-sharkia, New Salhia City, Second Industrial - Industrial Area, Plot No 248
Phone : 0020553200304 - 00201155550304 - 00201554640328

فراةة عجين



الموديلات	حبة واحدة	حبتين	ثلاث حبات	خط مطاعم
الطاقة الكهربائية	1.1	1.5	3	1
طول الماكينة	85	120	120	85
عرض الماكينة	60	100	120	60
ارتفاع الماكينة	130	140	140	130
الوزن	250	300	350	200



مهمتها فرد العجين بطريقة سليمة ودقيقة وتنقلها إلى المخمر النهائي دون ان تمسها الأيدي مع إمكانية التحكم بقطر الرغيف الذي يتراوح ما بين 15 إلى 40 سم ومن حيث السماكة التي تتراوح ما بين 2 إلى 5 ملم



حلة العجين العادية



- سعة العجانة 150 كيلوجرام
- وقت العجين من 10 دقائق إلي 15 دقيقة
- مؤقت زمني يتحكم في الوقت
- الموتور 5.5 حصان
- حلة العجين مطابقة للمواصفات الصحية العالمية



AS 120	AS 100	AS 90	AS 70	الموديلات
5.5	4	2.2	1.1	الطاقة الكهربائية
1200	1000	900	700	قطر الحلة
2050	1850	1550	1050	عمق الحلة
1250	1200	1050	850	ارتفاع الحلة
250	150	100	50	قدرة الحلة
560	350	300	270	الوزن



حلة العجين الآلية



- سعة العجانة 150 كيلوجرام
- وقت العجين من 10 دقائق إلي 15 دقيقة
- مؤقت زمني يتحكم في الوقت
- الموتور 5.5 حصان
- رفع الذراع العجين بشكل آلي عن طريق دارة ضغط هيدروليكي
- حلة العجين مطابقة للمواصفات الصحية العالمية

AS 120	AS 100	AS 90	AS 70	الموديلات
5.5	4	2.2	1.1	الطاقة الكهربائية
1200	1000	900	700	قطر الحلة
2050	1850	1550	1050	عمق الحلة
1250	1200	1050	850	إرتفاع الحلة
250	150	100	50	قدرة الحلة
560	350	300	270	الوزن



آلة رفع العجين

- ملحق مع العجانة آلة رفع العجين إلى القطاعة
- ملحق مع رأس العجانة ثلاث حلات عجين يتم التبديل أثناء العمل



الطوب الحراري :



- تم بناء الطوب الحراري بشكل أساسي لتحمل درجات الحرارة العالية
- ويمتاز بتوزيع الحرارة بشكل منتظم في جميع الاتجاهات
- قادر على تحمل الحرارة التي تتراوح بين 1100 و 2200 درجة مئوية
هو الأفضل بنسبة الالومينا وهذه النسبة هي العامل الأساسي
عند اختيار هذا الطوب



جدول خطوط الإنتاج



ملاحظات	الطاقة الإنتاجية في الساعة	خطوط الإنتاج
مخصص للأماكن الصغيرة	من 2500 إلى 3000	خط حبة واحدة
مخصص ليعمل بدون هواء	من 4500 إلى 5000	خط حبتين (ميكانيكا)
مخصص ليعمل بالهواء	من 5000 إلى 6000	خط حبتين (هواء)
مخصص للإنتاجات العالية	من 7000 إلى 7500	خط ثلاث حبات
مخصص للمطاعم الكبيرة والفنادق	من 500 إلى 1200	خط المطاعم
خاص للأقطار الكبيرة	من 4000 إلى 5000	خط حبتين 80 & 90