





شرکت تک آوا نماینده فنکو در ایران
واحد بازرگانی و مشاوره: ۰۹۱۷۸۰۸۹۸۹۳

مبدعان راه حل...

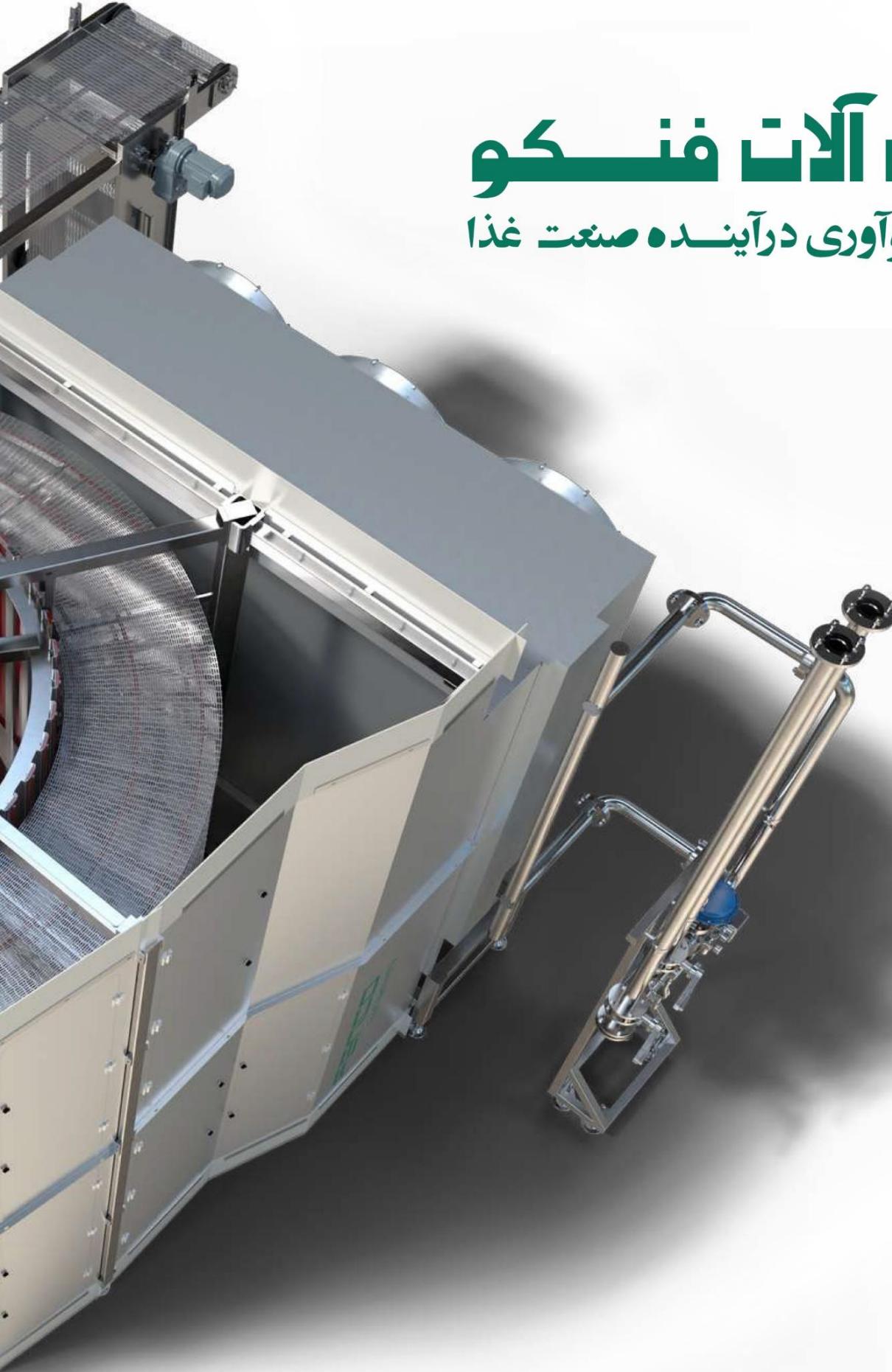
در شرکت فنکو ما تنها به طراحی و تولید ماشین‌آلات صنعت غذا نمی‌پردازیم: دانش و تجربه‌ای که طی بیش از ۴۰ سال فعالیت در صنعت فرآوری مواد غذایی کسب کردہ‌ایم، این امکان را به ما داده است که روش منحصر به فرد خود را توسعه دهیم. این روش، تضمین کننده یک چرخه تولید کارآمد برای هر مشتری است که به ما اعتماد می‌کند.

دانش تخصصی فنکو به ما این امکان را می‌دهد تا کارخانه‌های پیشرفته و خطوط سفارشی برای فرآوری گوجه‌فرنگی، میوه و سبزیجات، لبیات و ... طراحی و تولید کنیم.

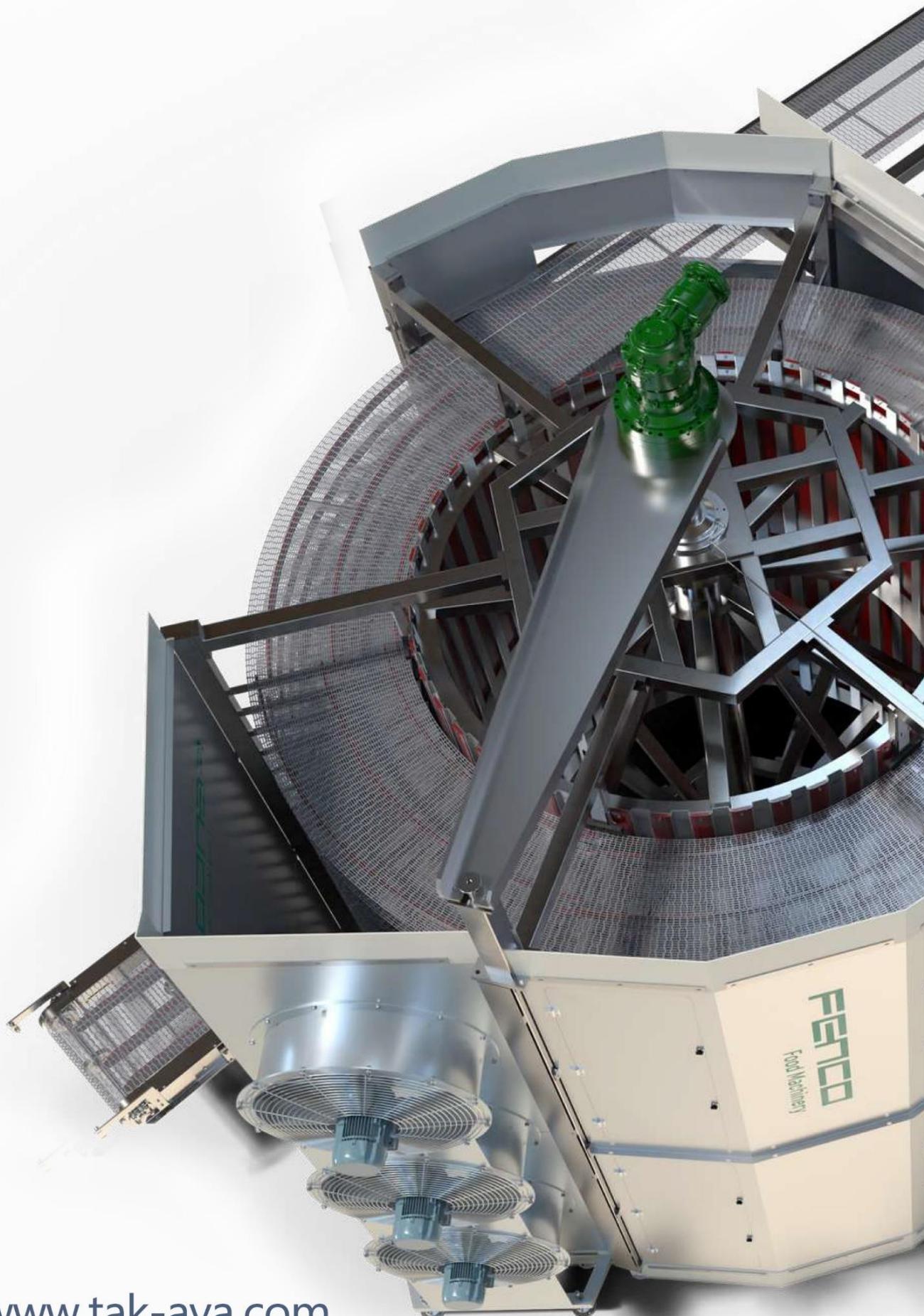


ماشین آلات فنکو

نوآوری در آینده صنعت غذا



شرکت تک آوا نماینده فنکو در ایران
واحد بازرگانی و مشاوره: ۰۹۱۷۸۰۸۹۸۹۳



🌐 www.tak-ava.com

📷 food_machinery_industry

ویژگی‌ها:

رویکرد مشتری محور
مشاوره از سوی
متخصصان کشاورزی
و تکنولوژی
به روزرسانی مداوم
پیشرفت پرتوژه

آموزش استفاده از
تجهیزات و نگهداری
برنامه‌ریزی شده
پشتیبانی از راه دور
حمل و نقل ایمن و موئاژ
در محل مشتری توسط
کارکنان ما

بهینه‌سازی بازدهی
کاهش ضایعات
تضمین کیفیت محصول
صرفه‌جویی در مواد اولیه
ایجاد سود غیرمستقیم
بیشتر برای مشتری

روش کار فنکو

به لطف دانش فنی منحصر به فرد و کار روزانه، ما توانسته ایم با روش فنکو سیستم‌های پیشرفته‌ای برای صنعت غذا ایجاد کنیم.

روش فنکو مجموعه‌ای از فرآیندها، مهارت‌ها و راه حل‌ها است که در خدمت شرکت‌هایی قرار می‌گیرد که می‌خواهند ظرفیت تولید کارخانه‌های خود را بهبود بخشدند، ضایعات فرآیند را به طور قابل توجهی کاهش دهند و انرژی مورد نیاز را به حداقل برسانند.

ما با رویکرد مشاوره‌ای، با هدف تضمین چرخه تولید کارآمد و بهره‌گیری از حمایت و تجربه متخصصان این حوزه راه حل‌هایی فناورانه و کاربردی را اجرا می‌کنیم.

این شرکت، از سال ۲۰۰۶، در طراحی، ساخت و نصب سیستم‌های مارپیچی برای پاستوریزه کردن، خنکسازی و انجماد محصولات غذایی بسته‌بندی شده در ظروف انعطاف‌پذیر پیشرو بوده است.

تاریخچه ای در حال تکامل

Food ENgineering COmpany

فنکو وارد بخش میوه می‌شود و راه حل فناورانه و اختصاصی در صنعت مواد غذایی و نوشیدنی طراحی و تولید می‌کند.

۱۹۸۴

۱۹۹۰-۲۰۰۰

فنکو به
سیستم‌های
کردن، خنک
بدون بسته
ظروف انعطاف
تبديل می‌شود

تأسیس شرکت مهندسی مواد غذایی
با هدف نوآوری و تخصص
در فرآوری گوجه فرنگی

شرکت تک آوانماینده فنکو در ایران
واحد بازرگانی و مشاوره: ۰۹۱۷۸۰۸۹۸۹۳

برند جدید فنکو متولد می‌شود، که ارزش‌های بنیادین شرکت را منعکس می‌کند. شرکتی که یک بازیگر جهانی در زمینه تجهیزات صنعت غذا است و از ابتدا با نوآوری در بازار فرآوری مواد غذایی عجین بوده است.



فنکو سایت تولیدی جدید خود را افتتاح کرده و حضور خود را در بازار کشاورزی-غذایی تقویت می‌کند.

صنعتی پیشرو در طراحی مارپیچی برای پاستوریزه سازی و انجاماد محصولات بندی یا بسته‌بندی شده در افپذیر و دیگر محصولات دارد.

کارخانه های ما



در طول فعالیت ۴۰ ساله ما، بیش از ۱۵۰۰ شرکت به **فنکو** مراجعه کرده اند. ماشین آلات ما در بیش از ۳۰ کشور در سراسر جهان حضور دارند.

شرکت تگ آوا نماینده فنکو در ایران
 واحد بازرگانی و مشاوره: ۰۹۱۷۸۰۸۹۸۹۳



گوجه فرنگی

هدف ما فرآوری گوجه فرنگی با نهایت توجه به حفظ ویژگی‌های ماده اولیه است. این امر به لطف برنامه‌ریزی دقیق، آزمایش‌های گسترده و تجربه بی‌نظیر ممکن شده است. دانش و توجه به ماده اولیه برای دستیابی به چنین نتایجی ضروری است.



🌐 www.tak-ava.com

⌚ [food_machinery_industry](#)

محصول نهایی



رب گوجه فرنگی



پوره گوجه فرنگی



سس روستیک



سس پیتزا



گوجه فرنگی پوست کنده



پالپ فشرده شده



پودر گوجه فرنگی



کچاپ



آب گوجه فرنگی



گوجه فرنگی نگینی

شرکت تک آوانماینده فنکو در ایران

واحد بازرگانی و مشاوره: ۰۹۱۷۸۰۸۹۸۹۳

خط کامل فرآوری گوجه‌فرنگی

گوجه‌فرنگی

- دریافت، شستشو و مرتبسازی با سیستم‌های فیلتراسیون آب؛
- استخراج آب گوجه‌فرنگی با فناوری هات‌بریک (Hot Break) و کلدبریک (Cold Break)؛
- پالپرهای یکمرحله‌ای و دومرحله‌ای؛
- تبخیرکننده‌های جریان اجباری، تک‌اثره یا چنداثره، کاملاً خودکار و کنترل شده با PLC؛
- سیستم‌های بازیابی بخار تکمیلی: TVR (بازفشرده‌سازی حرارتی بخار) و MVR (بازفشرده‌سازی مکانیکی بخار)؛
- استریل‌کننده‌های لوله در لوله که به طور ویژه برای محصولات با ویسکوزیته بالا طراحی شده‌اند؛
- خطوط پرکن با هدهای اسپتیک برای بسته‌بندی کیسه‌درجه‌بندی، کیسه در بشکه، یا سطل؛
- تغليظکننده‌های کم‌صرف انرژی - سیستم‌های اسپتیک بسیار کارآمد.



www.tak-ava.com

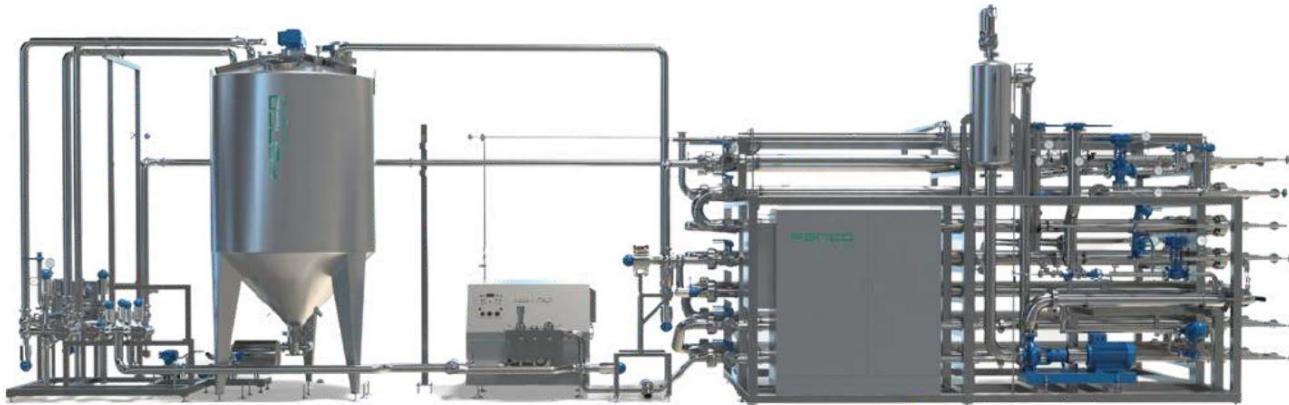


@food_machinery_industry

خط فرآوری گوجه فرنگی



شرکت تک آوا نماینده فنکو در ایران
 واحد بازرگانی و مشاوره: ۰۹۱۷۸۰۸۹۸۹۳



میوه و مشتقات آن

خط کامل فرآوری میوه: آبمیوه‌ها، مریاها و میوه‌های قندی

چرخه فناوری به گونه‌ای طراحی شده است که خواص ارگانولپتیک، رنگ، عطر و همچنین فیبرهای موجود در میوه را حفظ کند. راه حل‌های ما قادرند هر نوع میوه‌ای، اعم از میوه‌های قاره‌ای و استوایی، را به محصولات آماده و نیمه‌آماده تبدیل کنند. ما خطوط کاملی را برای استخراج آبمیوه، تهیه پوره میوه و شیرین کردن، استخراج ساکس و پالپ، تولید مربا، محصولات نیمه آماده برای ماست‌ها، خطوط غذایی کودک، محصولات منجمد، و غذاهای خشک و منجمد شده طراحی و تولید می‌کنیم.



محصول نهایی



آبمیوه های شفاف

پوره

آبمیوه



انواع مربا

میوه های منجمد



میوه های خرد شده و کنسروی

میوه های شیرین شده

شرکت تک آوا نماینده فنکو در ایران
واحد بازارگانی و مشاوره: ۰۹۱۷۸۰۸۹۸۹۳

میوه و مشتقات آن

فنکو سیستم‌ها و ماشین‌آلاتی برای تمامی مراحل فرآوری میوه، تولید می‌کند، از جمله میوه‌های استوایی، آب‌میوه‌های طبیعی یا تغليظ شده با یا بدون پالپ، آب‌میوه‌های شفاف تغليظ شده، پوره، میوه‌های شیرین‌شده و همچنین بسته‌بندی اسپتیک یا منجمد کردن محصولات آماده.

بخش‌های مختلف دستگاه‌های فرآوری فنکو شامل موارد زیر است: شستشو، پوست‌گیری و وجین؛ خرد کردن و آسیاب برای IQF و قطعات منجمد؛ صافی، دستگاه جداکننده هسته و پالپ‌گیر؛ آسیاب چکشی و خردکن؛ توربو استخراج‌کننده و تصفیه‌کننده گرم و سرد؛ غیرفعال‌کننده آنزیم و دستگاه گرم‌کننده؛ پیش تغليظ کننده و تبخیر کننده؛ دستگاه تخلیه گازهای محلول (دگازینگ) در خلا؛ پاستوریزه‌کننده، استریلیزه اسپتیک، خنک‌کننده و دستگاه پرکن ظروف صنعتی.

گسترده‌گی و تنوع خطوط تولید به ما این امکان را می‌دهد که سیستم‌های ساده یا تمام خودکار در بسته‌بندی‌های کلاسیک یا مدرن و قابل بازیافت را به مشتری پیشنهاد دهیم.



خطوط فرآوری میوه



شرکت تک آوا نماینده فنکو در ایران
 واحد بازرگانی و مشاوره: ۰۹۱۷۸۰۸۹۸۹۳



www.tak-ava.com



@food_machinery_industry

شیر

خط فراوری کامل شیر

کارخانه‌های فنکو دارای سطح بالایی از اتوماسیون، طراحی مطابق با اصول بهداشتی، توجه به مواد اولیه و تعهد مداوم به کارخانه‌های پاییند به اصول صرفه‌جویی در انرژی هستند.

خطوط تولید ما همچنین مناسب محصولات خوراکی گرفته شده از حیوانات یا مشتق از دانه‌های گیاهی، مانند سویا، بادام و جو می‌باشد.



محصول نهایی



شیر سویا، بادام، برنج، جو دوسر



شیر



شیر خشک



قهوة سرد با شیر خشک



انواع دسر حاوی شیر خشک



بستنی

شرکت تک آوا نماینده فنکو در ایران

واحد بازرگانی و مشاوره: ۰۹۱۷۸۰۸۹۸۹۳

شیر

خط فرآوری کامل شیر

خطوط تولید فنکو برای فرآوری شیر شامل بخش های زیر است: دریافت، فیلتراسیون، تیمار حرارتی، پر کردن اسپتیک؛ کارخانهها برای غلیظسازی شیر و تولید پودر؛ تجهیزات UHT؛ استریلیزاسیون و پر کردن اسپتیک مشتقات شیر و محصولات نیمهآماده؛ غلیظسازی و بلور سازی سرم شیر؛ کارخانههای پاستوریزه سازی؛ آبرسانی مجدد شیر خشک، فرمولاسیونهای ترکیب مجدد با آب و نوشیدنیهای طعمدار.





خطوط فرآوری شیر



شرکت تک آوا نماینده فنکو در ایران
واحد بازرگانی و مشاوره: ۰۹۱۷۸۰۸۹۸۹۳

FENCO

Food Machinery



www.tak-ava.com

@food_machinery_industry

محصولات ترکیبی

خط کامل فرآوری محصولات ترکیبی

به لطف اعتماد تولیدکنندگان بزرگ بینالمللی،
ما چندین روش را برای فرآوری محصولات ترکیبی
به اجرا درآورده‌ایم.

این کارخانه‌ها پیچیده‌ترین کارخانه‌هایی هستند
که در صنعت غذا ساخته می‌شوند، زیرا علاوه بر
فرآیند، نیازمند دوز دقیق و کنترل مواد اولیه
هستند؛ تنها در این صورت است که می‌توان
به محصولی استاندارد و متعادل دست یافت که
نیازهای مشتری را برآورده کند.

پس از تولید محصولات نیمه آماده‌ی قابل پمپاژ
یا پودری، ما می‌توانیم محصولات شور، شیرین و
معطر با ترکیبات و مواد مختلف به دست آوریم.



محصولات نهایی



انواع سس پستو و کرم های گیاهی



انواع مربا



کچاپ



مايونز



انواع سس و حمص



شرکت تک آوا نماینده فنکو در ایران
واحد بازرگانی و مشاوره: ۰۹۱۷۸۰۸۹۸۹۳

محصولات ترکیبی

خطوط کامل فرآوری محصولات ترکیبی

خطوط تولید فنکو مناسب طیف وسیعی از محصولات ترکیبی مانند: غذای کودک؛ آبمیوه‌ها و نکtarها؛ مرباتها؛ مایونزها؛ سس‌های بر پایه گوجه فرنگی و سس‌های سفید؛ کچاپ‌ها، پستوها و کرم‌ها؛ محصولات نیمه آماده برای ماست و سس‌های محلی می‌باشد.



www.tak-ava.com

@ food_machinery_industry

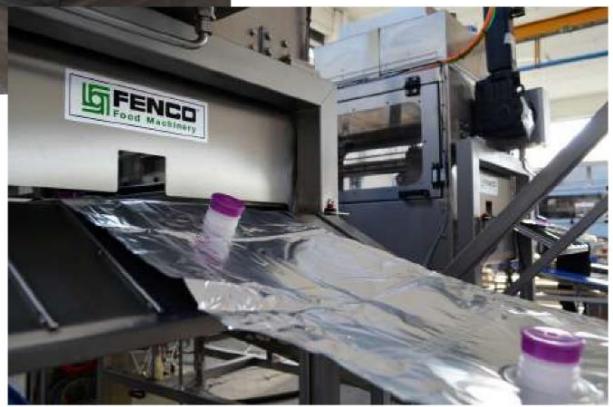


شرکت تک آوا نماینده فنکو در ایران
واحد بازرگانی و مشاوره: ۰۹۱۷۸۰۸۹۸۹۳

محصولات ترکیبی

خطوط فرآوری محصولات ترکیبی





شرکت تک آوا نماینده فنکو در ایران
 واحد بازرگانی و مشاوره: ۰۹۱۷۸۰۸۹۸۹۳

ماشین آلات تولید محصولات اسپتیک

ماشین آلات اسپتیک فنکو شامل دستگاه های استریلیزه کننده و دستگاه پرکن اسپتیک با ظرفیت های مختلف هستند:

مدل WEB برای کیسه های کوچک از ۳ تا ۲۰ لیتر

مدل مونوبلاک با ۱ یا ۲ سر برای تولیدات کوچک و متوسط در بشکه های ۲۰۰ لیتری

مدل تکسر و دوسر برای پر کردن بشکه ها و ظروف با کیسه هایی تا ۱۰۰۰ لیتر

این کارخانه به صورت کاملاً خودکار عمل می کند و می تواند مایعات غلیظ،

محصولات با اسیدیته بالا و پایین و مایعات دارای قطعات جامد را فرآوری کند.

ویژگی های خاص:

استریلیزاسیون متناسب با نوع محصول برای

اسیدیته بالا / پایین

پر کردن در تمامی فرمتهای مورد نیاز با روش های

ستی "نیمه خودکار" یا کاملاً خودکار





شرکت تک آوانماینده فنکو در ایران
واحد بازرگانی و مشاوره: ۰۹۱۷۸۰۸۹۸۹۳

تبخیر کننده ها

Evaporators

انواع ماشین آلات ما شامل موارد زیر است:
چرخش اجباری، مناسب برای محصولات غلیظ؛
لایه ریزشی، برای محصولات حساس با ویسکوزیتیه پایین؛
لایه نازک متلاطم، اختصاصی برای محصولات غلیظ و حساس.
مدل های چرخش اجباری یا لایه ریزشی می توانند به سیستم فشرده سازی حرارتی بخار (TVR) یا فشرده سازی مکانیکی بخار (MVR) مجهز شوند تا مصرف بخار بهینه شود.



www.tak-ava.com



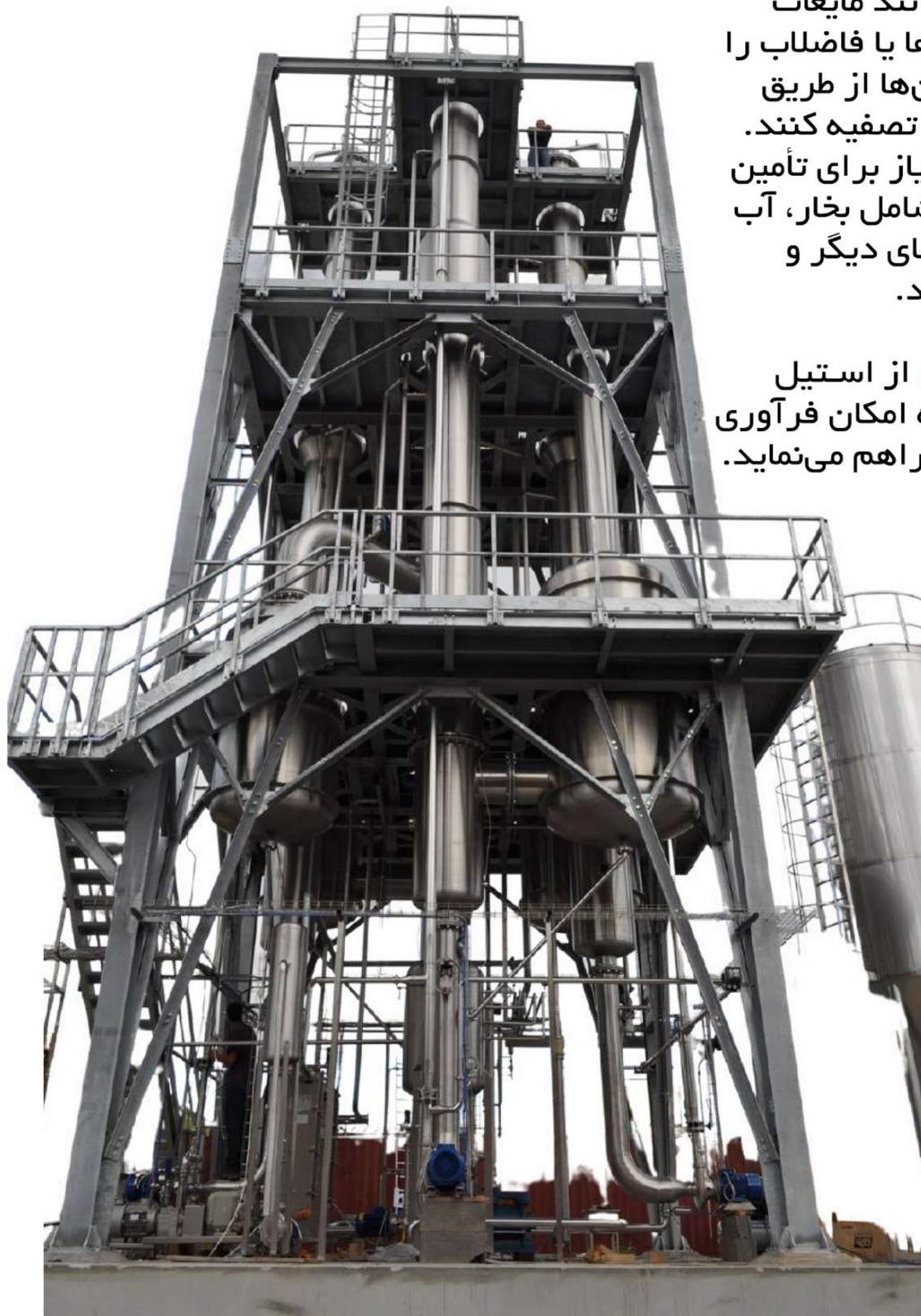
food_machinery_industry



20

شرکت تک آوا نماینده فنکو در ایران
واحد بازرگانی و مشاوره: ۰۹۱۷۸۰۸۹۸۹۳

متراکم سازی فاضلاب ها و ضایعات حاصل از فرآوری مواد غذایی



این ماشین آلات می‌توانند مایعات زائد حاصل از فرآیندها یا فاضلاب را با هدف کاهش حجم آن‌ها از طریق سیستم‌های کم‌صرف تصفیه کنند. مایعات خدماتی مورد نیاز برای تأمین انرژی سیستم تبخیر شامل بخار، آب گرم حاصل از فرآیندهای دیگر و بخارات پخت‌وپز هستند.

غلظت‌دهنده‌های **فنکو** از استیل ویژه‌ای ساخته شده که امکان فرآوری محصولات خورنده را فراهم می‌نماید.



www.tak-ava.com



@food_machinery_industry

سیستم ایزی-کیوب

The Easy-cube System

ایزی کیوب (EASYCUBE) دستگاهی است که برای شکل دهی و تقسیم بندی سبزیجات برگی مانند اسفناج، کاسنی و برگ شلغم طراحی شده و همچنین برای تولید غذاهای آماده که پس از آن به منظور انجماد آماده می‌شوند، استفاده می‌گردد.

این دستگاه قابلیت فرآوری محصولات کامل یا خرد و منجمد شده را دارد و همچنین برای مخلوطهای متراکم مانند: اسفناج با موزارلا یا انواع دیگر پنیر؛ اسفناج با سس شامل؛ کلم با خامه یا سایر انواع خامه؛ مایعات یا خامه‌های متراکم و نیمه‌متراکم منجمد شده که قطعات جامد در آن معلق هستند؛ محصولات مخلوط به شکل قطعات منجمد؛ گوشت چرخ کرده مخلوط با سبزیجات؛ ترکیبات مختلف سبزیجات برای برگرهای گیاهی یا گوشتی؛ پاستا یا برنج نیم‌پز مخلوط با سبزیجات و سس‌ها مناسب است.

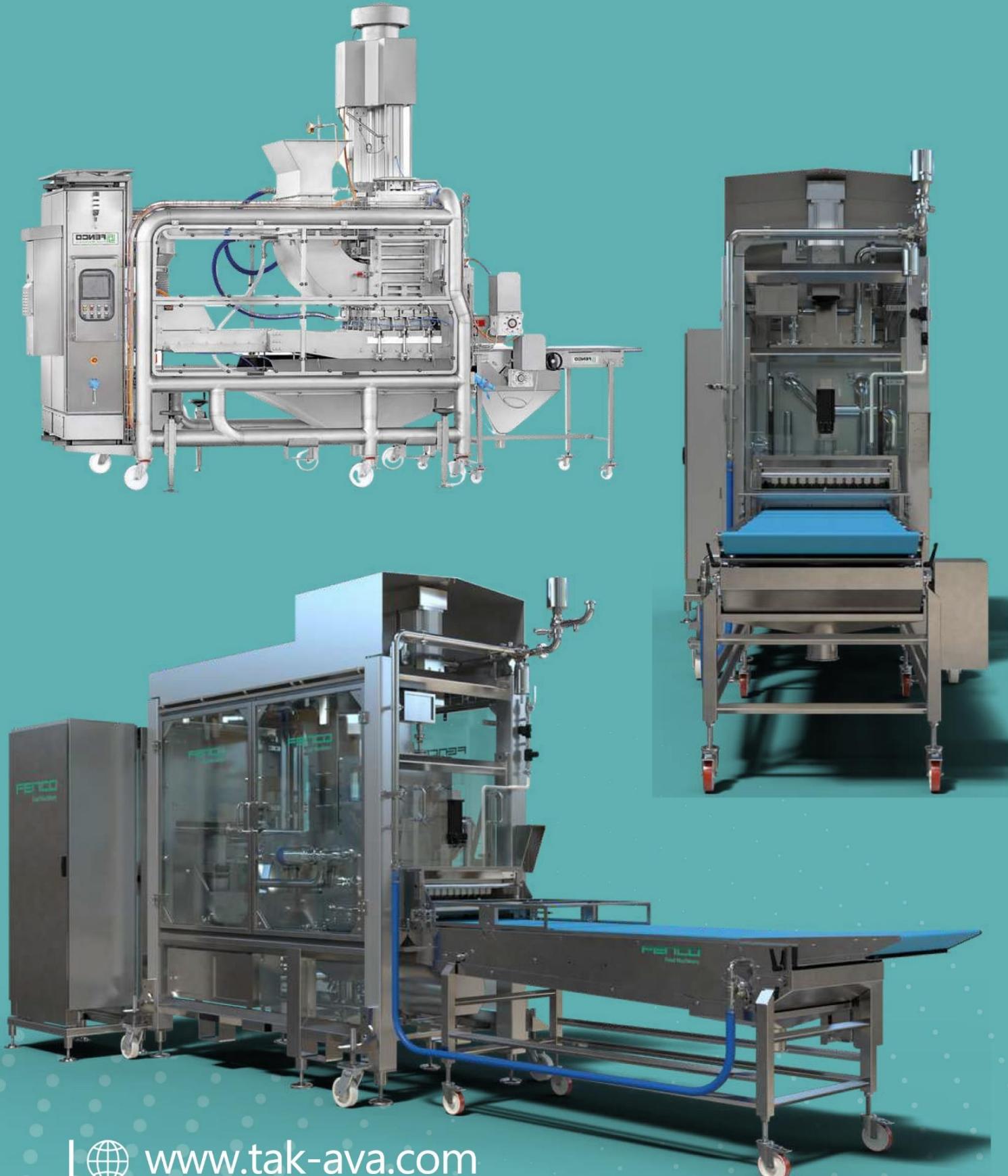
این دستگاه برای تولید محصولات متنوع غذایی در مقیاس صنعتی بسیار کارآمد است و با هدف بهینه‌سازی فرایند آماده‌سازی و انجماد غذاهای آماده طراحی شده است.

محصول نهایی



شرکت تک آوا نماینده فنکو در ایران
 واحد بازرگانی و مشاوره: ۰۹۱۷۸۰۸۹۸۹۳

Easy-Cube



🌐 www.tak-ava.com
{@} [food_machinery_industry](https://www.instagram.com/food_machinery_industry/)

قدرت دستگاه های آبگیری

- ساختار مستحکم و طراحی با ظرفیت بالا برای فرآوری ۲۴/۷ (شبانه روزی)
- ساخت تماماً از استیل ضد زنگ.
- امکان استفاده از توری های ورق فلزی سوراخ دار ضخیم خود تمیز شونده.
- عملکرد بالا، با کیفیت بالا در محصول نهایی.
- تنظیمات، دور چرخش روترا.
- امکان استفاده از فیدر پیچشی برای استخراج سرد و/یا پرس های توربو.
- مکانیک بهینه شده برای نگهداری آسان و کاهش نیاز به تعمیرات.
- سیستم شستشوی یکپارچه با نازل های داخلی.
- تنظیمات مت مرکز برای فاصله بین ضربه زننده / روترا.

محصولات فرآوری شده



شرکت تک آوا نماینده فنکو در ایران
واحد بازرگانی و مشاوره: ۰۹۱۷۸۰۸۹۸۹۳

دستگاه های آبگیری، عصاره گیری و پوره سازها





شرکت تک آوا نماینده فنکو در ایران
واحد بازرگانی و مشاوره: ۰۹۱۷۸۰۸۹۸۹۳

تونل های خطی پاستوریزاسیون

تونل های پاستوریزاسیون خطی و تونل های خنک کننده با آب یا بخار برای پردازش حرارتی ظروف سخت ساخته شده از شیشه، پلاستیک و مواد دیگر استفاده می شوند.

این ماشین آلات از چندین بخش حرارتی تشکیل شده اند تا به چرخه پردازش مورد نظر دست یابند.



www.tak-ava.com

@food_machinery_industry

TWP & TWC



شرکت تک آوا نماینده فنکو در ایران
 واحد بازرگانی و مشاوره: ۰۹۱۷۸۰۸۹۸۹۳

دستگاه پاستوریزاتور آبی چرخشی (TWP) دستگاه خنک کننده آبی چرخشی (TWC)

سیستم پاستوریزاسیون و (TWP) و خنکسازی (TWC) آبی امکان انجام فرآیند حرارتی محصولات را در انواع بسته بندی های پلاستیکی، سینی های بسته بندی، شیشه ها و بسیاری از ظروف دیگر فراهم می کند. استفاده از فرآیند حرارتی با آب برای ظروف بزرگ از ضرورت بیشتری برخوردار است چراکه می توان از ضریب انتقال حرارت آب جهت کاهش زمان فرآیند حرارتی بهره برد. توجه به این نکته حائز اهمیت است که سیستم مبتنی بر آب نیاز به یک مرحله خشکسازی قبل از بسته بندی دارد.





شرکت تک آوا نماینده فنکو در ایران
 واحد بازرگانی و مشاوره: ۰۹۱۷۸۰۸۹۸۹۳

دستگاه پاستوریزاتور هوایی چرخشی (TAP) دستگاه خنک کننده هوایی چرخشی (TAC)



فرآیندهای حرارتی هوایی برای حجم‌های کوچک‌تر یا محصولات بدون بسته‌بندی و بدون پوشش ترجیح داده می‌شود.

سیستم‌های پاستوریزاتور هوایی (TAP) و خنک‌کننده هوایی (TAC) چرخشی در شرایطی که آب در دسترنس نیست یا هزینه آن زیاد است، یا در محیط‌هایی که آب می‌تواند مشکلاتی برای تولید ایجاد کند، و یا محصولات با بسته‌بندی‌های حساس به آب، عملکرد دارند.



www.tak-ava.com

@ food_machinery_industry

خشک کن



شرکت تک آوا نماینده فنکو در ایران
واحد بازرگانی و مشاوره: ۰۹۱۷۸۰۸۹۸۹۳

FENCO

Food Machinery

دستگاه خشک کن بسته بندی های انعطاف پذیر



فنکو برای تمام انواع ساختارها، اشکال و اندازه‌های مختلف کیسه‌ها بر اساس نتیجه مورد نظر روش مناسبی را ارائه می‌دهد.



www.tak-ava.com

@ food_machinery_industry

نوع خدمات پس از فروش

- ۱. سرویس کاری زمانبندی خدماتی با هدف حفظ و نگهداری تجهیزات در شرایط کاری مناسب بر اساس برنامه زمانبندی که با مشتری تعیین شده است.
- ۲. سرویس و تعمیر ویژه و اضطراری تعمیر، بازسازی و نگهداری خطوط تولید.
- ۳. پشتیبانی از راه دور تیم فنی ما از طریق VPN به پارامترهای کارخانه دسترسی پیدا می‌کند.
- ۴. قطعات یدکی پشتیبانی در خرید قطعات یدکی اصلی برای تجهیزات شما.

تعمیر و نگهداری ماشین آلات

فنکو خدمات پشتیبانی فنی، تعمیرات و نگهداری را برای تمامی شرکت‌های فعال در زمینه تولیدات کشاورزی و غذایی و به ویژه فرآوری میوه و سبزیجات ارائه می‌دهد.

فنکو مجموعه‌ای از «قراردادهای خدماتی» را ارائه می‌دهد که خدمات آن‌ها قابل انتخاب و سفارشی‌سازی است و عملکرد بھینه دستگاه‌ها را تضمین نموده، نیازهای تولیدی و بودجه‌ای مشتری را برآورده می‌سازد.

بسته‌های خدماتی و نگهداری برای بھینه سازی عملکرد خطوط تولید ضروری هستند و از بروز مشکلات و هزینه‌های غیرمنتظره و اضطراری جلوگیری می‌کنند.

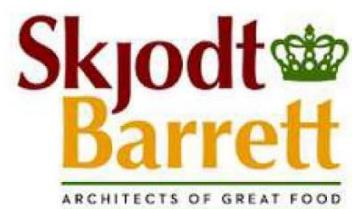
خدمات و گواهینا

اعطای گواهی اصالت دستگاه
ضمانت ۱۲ ماهه دستگاه ها

برخی از مشتریان ما



امه ها



اطلاعات تماس:

نمایندگی ماشینآلات صنایع غذایی فنکو در ایران

آدرس: شیراز - خیابان استقلال - بین کوچه ۴۷ و ۴۹
ساختمان پارسیس ۵ - واحد ۱۴

تلفن: ۰۹۱۷۸۰۸۹۸۹۳

وبسایت: www.tak-ava.com

ایمیل: sales2@tak-ava.com