

AZARSOMBEH

Industrial Food Machinery

SINCE 1984



A B O U T U S

Azar Sombeh began its operations in 1984, initially manufacturing industrial components. In 1990, the company expanded its activities into the design and manufacturing of food-processing machinery and equipment. Today, its product portfolio includes complete production lines for wafers, cupcakes, layer cakes, biscuits, and cookies.

To date, Azar Sombeh has supplied more than 60 complete production lines both in Iran and international markets, particularly across Eastern Europe, the Caucasus, Asia, and Africa. Many leading domestic manufacturers also rely on Azar Sombeh machinery for their production lines.

With a strong focus on expanding its presence in global markets, the company has incorporated European CE Marking standards and the ISO 9001:2000 Quality Management System into its operations, delivering machinery in accordance with international quality standards.

Azar Sombeh's product range includes automatic flat and patterned wafer production lines, various industrial ovens, and complete production lines for biscuits, layer cakes, rolls, mini rolls, Swiss rolls, cupcakes, and cookies. The company also provides a one-year warranty on its machinery and 10 years of after-sales service as part of its commitment to customers.

The quality of Azar Sombeh's products and services has established the company as a capable competitor to international manufacturers in the food-processing machinery industry.



درباره ما

شرکت آذرسمبه در سال ۱۳۶۳ فعالیت خود را با تولید قطعات صنعتی آغاز نمود و پس از آن در سال ۱۳۶۹ حوزه فعالیت خود را به طراحی و ساخت تجهیزات و ماشین آلات صنایع غذایی گسترش داد. محصولات این شرکت شامل خطوط کامل تولید ویفر، کاپ کیک، کیک لایه‌ای، بیسکویت و کلوچه می‌باشد.

آذرسمبه تاکنون بیش از ۷۱۰ خط کامل تولید را در داخل و خارج از کشور، به ویژه در کشورهای اروپای شرقی، قفقاز، آسیا و آفریقا به فروش رسانده و بسیاری از شرکت‌های داخلی نیز ماشین آلات خطوط تولید خود را از این مجموعه تأمین می‌کنند.

این شرکت با هدف حضور گسترده‌تر در بازارهای جهانی، استانداردهای اروپایی CE Marking و سیستم مدیریت کیفیت ISO 9001:2000 را در فرآیندهای کاری خود به کار گرفته و محصولات خود را مطابق استانداردهای کیفی بین‌المللی ارائه می‌دهد.

تولیدات آذرسمبه شامل خطوط اتوماتیک ویفر تخت و طرح‌دار، انواع فرهای صنعتی و خطوط تولید بیسکویت، کیک لایه‌ای، رول، مینی رول، سوئیسی رول، کاپ کیک و کلوچه است. همچنین ضمانت یک ساله ماشین آلات و ۱۰ سال خدمات پس از فروش، بخشی از تعهد این مجموعه به مشتریان است.

کیفیت محصولات و خدمات آذرسمبه، این شرکت را به مجموعه‌ای توانمند در رقابت با تولیدکنندگان خارجی در صنعت ماشین آلات صنایع غذایی تبدیل کرده است.

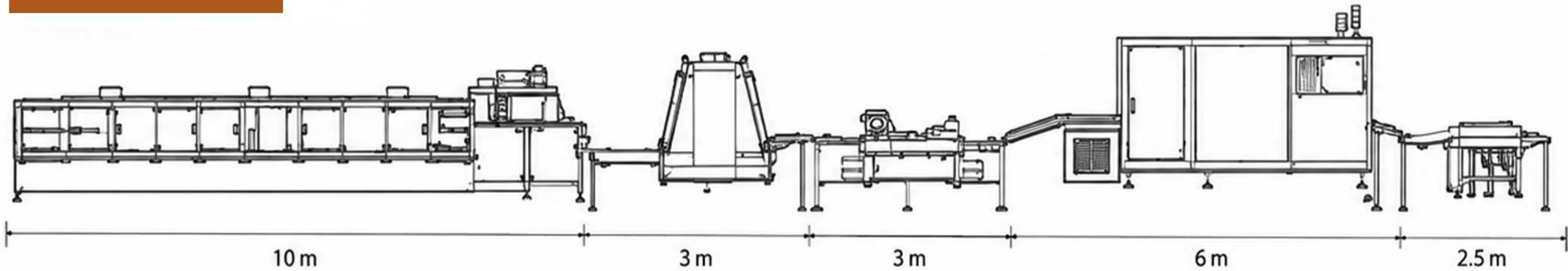
*More
Than
Machinery*

A SWEETER WORLD

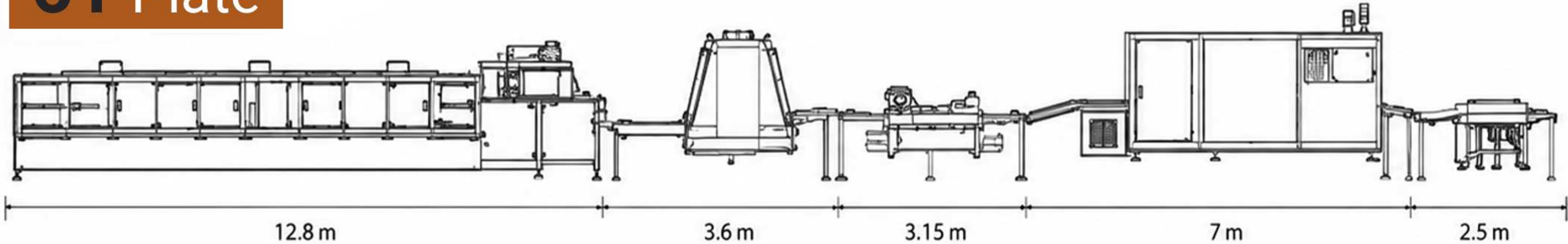
WAFER

خطوط تولید ویفر
Wafer Production Lines

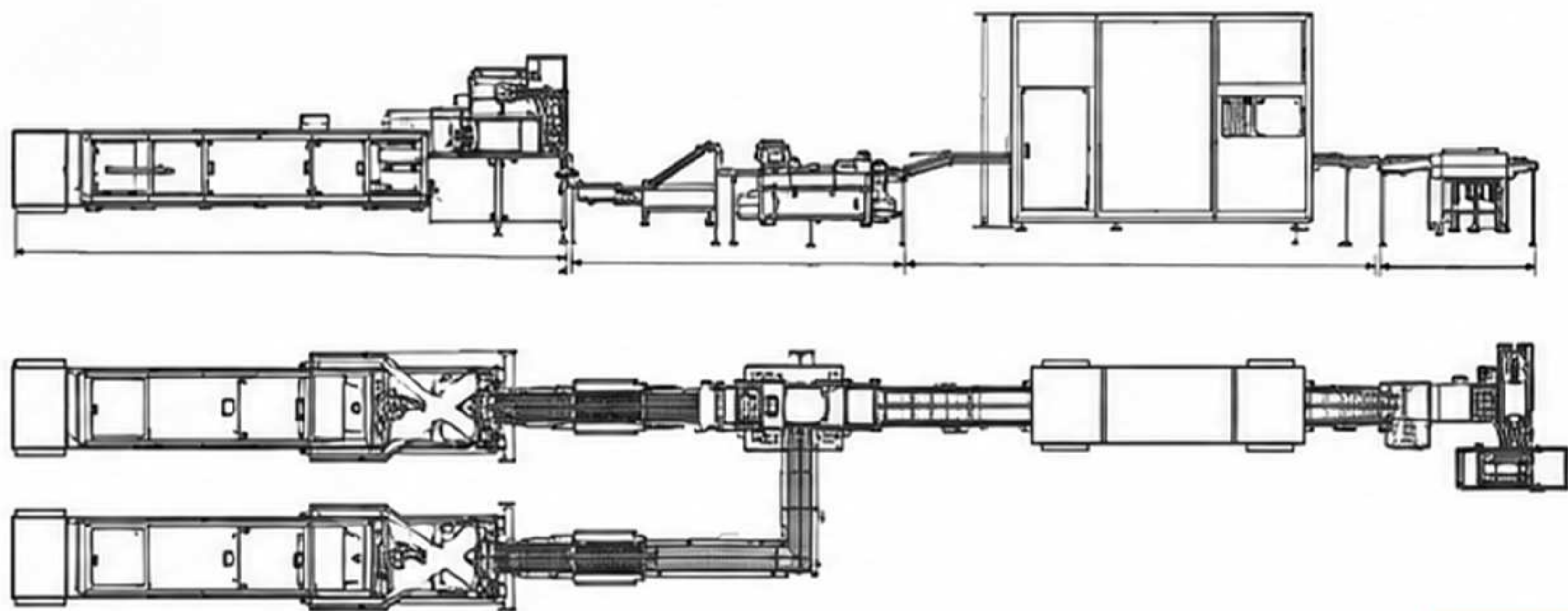
45 Plate



61 Plate



20 Plate



01

دستگاه فر پخت نان
Wafer Baking Oven

04

دستگاه برش
Cutting Machine

07

دستگاه توربو میکسر
دستگاه مخزن ذخیره خمیر
Turbo Mixer
Batter Storage Tank

02

دستگاه خنک کن
نان ویفر
Wafer Sheet Cooling
Machine

05

دستگاه فیدر
Wafer Feeder Machine

08

یخچال
Refrigerator

03

دستگاه کاراملا
کرم مال اتوماتیک
Automatic Wafer Cream
Spreading Machine

06

دستگاه کرم ساز
Cream Heating Machine

09

خط کامل تولید بیسکویت
Biscuit Production Line

Advanced Wafer Production Technology

Wafer Baking Oven

This fully automatic machine features a stainless-steel construction and is available with 45–61–75 pairs of baking plates in two sizes: 470 350 mm and 470 290 mm. Depending on the configuration, it offers a production capacity of 1,350 or 1,830 wafer sheets per hour

All moving parts are equipped with high-temperature-resistant bearings, ensuring smooth and consistent operation. The machine utilizes a gas-fired heating system and is fully equipped with integrated safety features

Proper thermal insulation of the machine body minimizes heat loss, improves energy efficiency, and reduces overall energy consumption

The control system incorporates a PLC, control panel, and warning indicators, providing the operator with safe, convenient, and user-friendly operation

Patterned Wafer Baking Oven

This machine is designed for the production of patterned wafer sheets, with a baking capacity of up to 600 sheets per hour and a plate size of 470 280 mm

The 03C model is distinguished from the 03A–03D series by its compact design and specially shaped patterned baking plates



A Z A R
S O M B E H





AS03A-BE-2
AS03D-BE-2



AS03C-BE-2

دستگاه فر پخت نان ویفر

این دستگاه اتوماتیک با پوشش استنلس استیل، با ۷۵-۶۱-۴۵ جفت قالب در ۲ سایز به ابعاد mm ۳۵۰x۴۷۰ و mm ۲۹۰x۴۷۰ با توان تولید ۱۳۵۰ و ۱۸۳۰ برگ نان ویفر در ساعت ساخته شده است.

تمام قسمت‌های متحرک دستگاه به بلبرینگ‌های نسوز مجهز شده که حرکت روان و یکنواخت را در دستگاه میسر می‌سازد. سیستم حرارتی گازسوز بوده و کاملاً مجهز به سیستم ایمنی می‌باشد.

عایق‌بندی مناسب در ساخت بدنه باعث جلوگیری از اتلاف حرارتی و صرفه‌جویی در مصرف انرژی شده است.

سیستم کنترل دستگاه مجهز به PLC، تابلو فرمان و علائم هشداردهنده بوده و کار با دستگاه را برای اپراتور آسان و ایمن کرده است.

دستگاه فر پخت نان طرح دار

این دستگاه دارای ظرفیت پخت ۶۰۰ برگ نان ویفر توپی در ساعت به ابعاد ۲۸۰x۴۷۰ میلی‌متر می‌باشد.

مدل ۳C با حجم کم و شکل خاص قالب‌ها (طرح‌دار)، از دیگر دستگاه‌های ۳A-۳D متمایز شده است.



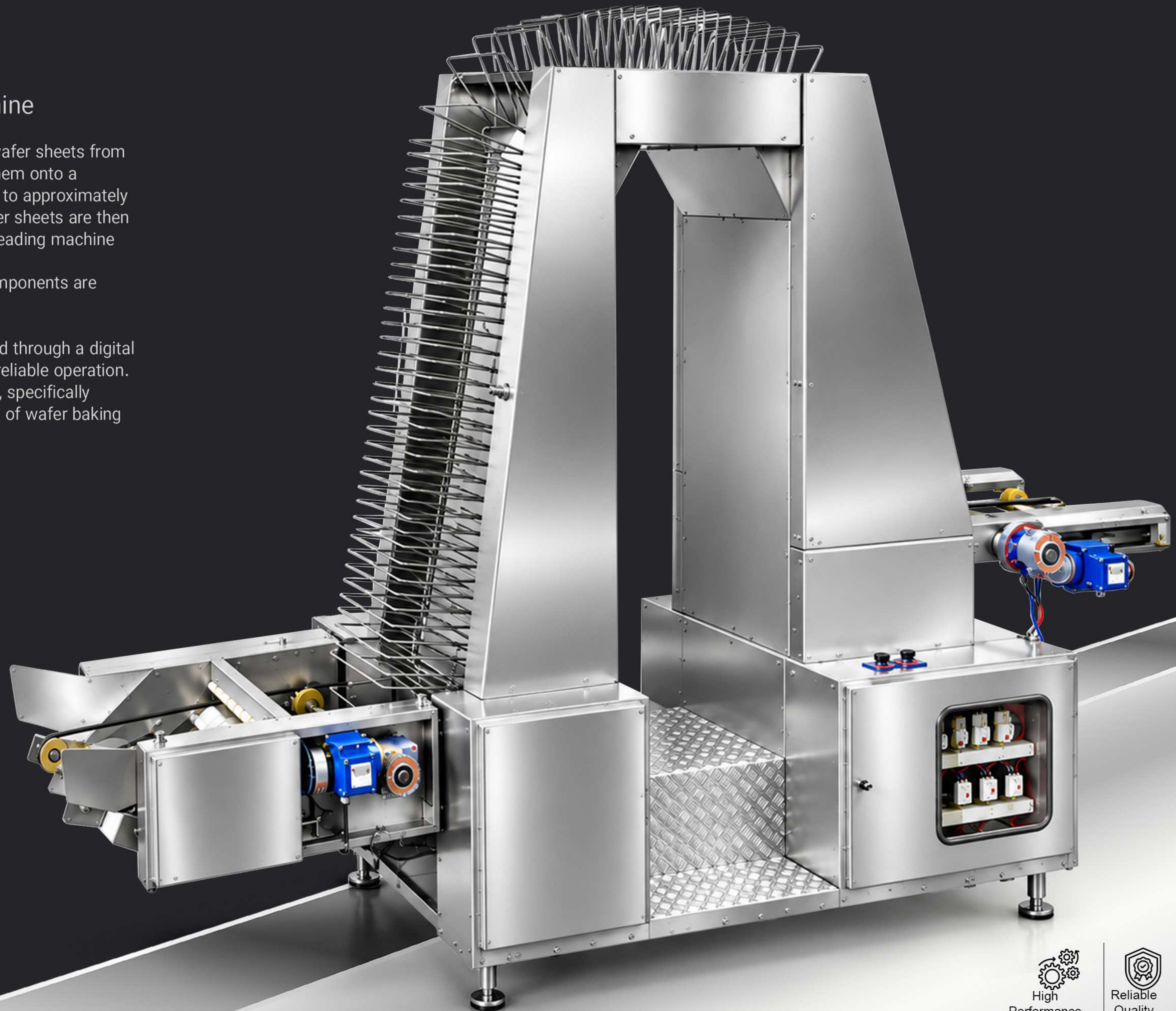
Advanced Wafer Production Technology

Wafer Sheet Cooling Machine

This machine receives freshly baked wafer sheets from the wafer baking oven and transfers them onto a conveyor, where they are cooled down to approximately ambient temperature. The cooled wafer sheets are then prepared for transfer to the cream-spreading machine

The machine body and all auxiliary components are made of stainless steel

The machine is electronically controlled through a digital control system, ensuring smooth and reliable operation. It is available in three different models, specifically designed to accommodate three types of wafer baking ovens



A Z A R
SOMBEH



دستگاه خنک کن نان ویفر

این دستگاه با دریافت نان از دستگاه فر پخت و انتقال آن روی نوار، نان را در حد دمای محیط خنک کرده و آماده تحویل به دستگاه کرم مال میکند.

بدنه و قطعات الحاقی از استینلس استیل میباشد .
کنترل کار این دستگاه الکترونیکی بوده و بوسیله سیستم دیجیتالی انجام میگردد و در ۳ مدل جهت ۳ نوع فر ویفر طراحی گردیده است.



AS04C-BE-1

02



041-36371560



azarsombeh.com



azar.sombeh

Advanced Wafer Production Technology

Automatic Wafer Cream Spreading Machine

This machine features a stainless-steel body and is designed for automatic cream spreading and the production of 2- to 8-layer wafer sandwiches. It is fully automatic and equipped with an electronic control system. The cream layer thickness is adjustable, and a precision cutting blade controls the cream thickness to maintain a consistent sandwich weight.

The AS05C-BE-2 automatic models are designed for specialized production applications and can operate with either cream spreading or cream depositing systems. The AS05C-BE-2 model can also be equipped with a multi-cream panel, enabling the production of wafer sandwiches with three different types of cream.



A Z A R
SOMBEH





AS05A-BE-2



AS05C-BE-2

دستگاه کرم مال اتوماتیک-کاراملا

این دستگاه با بدنه استنلس استیل با قابلیت مالش کرم و تولید ساندویچ ۲ تا ۸ لایه، کاملاً اتوماتیک و مجهز به سیستم کنترل الکترونیکی می باشد. ضخامت کرم قابل تنظیم بوده و دستگاه با برش تیغه ضخامت کرم، وزن ساندویچ را ثابت نگه می دارد.

مدل های اتوماتیک AS05C-BE-2 با مالش و یاریزش کرم برای تولیدات خاص طراحی شده اند. مدل AS05C-BE-2 با مجهز شدن به پنل کرم برای تولید ساندویچ با ۳ نوع کرم طراحی و ساخته شده است.



Advanced Wafer Production Technology



A Z A R
S O M B E H

Cutting Machine

This machine features a stainless-steel construction and operates fully automatically with high efficiency. It is designed to cut wafer sandwiches into customized dimensions and is controlled through a digital system

The machine cuts the wafer sandwiches both lengthwise and crosswise, preparing them for packaging. Minimal product waste and uniform, precise cuts for optimal packaging are among its key features

The cutting dimensions can be adjusted and customized according to the customer's requirements



دستگاه برش

این دستگاه با پوشش استنلس استیل به صورت کاملاً اتوماتیک و با کارایی بالا جهت برش ساندویچ با ابعاد دلخواه طراحی شده و کنترل آن بصورت دیجیتالی می باشد. این دستگاه ساندویچ را در عرض و طول برش داده و آماده بسته بندی می کند. کاهش ضایعات به حداقل و حفظ یکنواختی برش ها جهت بسته بندی مطلوب از ویژگی های منحصر به فرد این دستگاه می باشد. ابعاد برش به سفارش و دلخواه مشتری قابل تغییر و تنظیم می باشد.



AS07A-BE-1



04

Advanced Wafer Production Technology

Wafer Feeder Machine

This machine serves as an intermediate unit between the cutting machine and the subsequent processing equipment. Its function is to separate the cut wafer pieces and feed them into chocolate-coating equipment (enrobers, etc.) or the packaging unit

The machine is equipped with separating blades that guide the cut products into dedicated separation channels. These separating components are designed and adjusted by Azar Sombekh according to the customer's requirements and the desired product dimensions

The main structure of the machine is made of stainless steel, while the separating components are made of chrome-plated steel



A Z A R
SOMBEH





دستگاه فیدر

این دستگاه واسط بین دستگاه برش با ماشین آلات بعدی است. کار این دستگاه تفکیک لقمه های برش شده و یفر جهت تغذیه ماشین آلات پروسه پوشش شکلاتی (انروبر و...) یا واحد بسته بندی است.

دستگاه مجهز به تیغه های تفکیک کننده است که محصول برش شده را به کانال های تفکیک کننده موجود در روی دستگاه هدایت می کند. این تجهیزات تفکیک کننده بر اساس نیاز و سفارش مشتری و بر اساس ابعاد مدنظر خریدار برای تولید محصول در شرکت آذرسمبه طراحی و تنظیم می شوند.

ساختار اصلی دستگاه از جنس استنلس استیل و تجهیزات تفکیک کننده آن از جنس فولاد با پوشش کروم است.



05



041-36371560



azarsombekh.com



azar.sombekh

Advanced Wafer Production Technology

Cream Heating Machine

This stainless-steel machine is designed with a production capacity of 250 kg of cream within 20 minutes, delivering high-quality and consistent results. It features two operating speeds, low and high, along with efficient mixing systems designed to produce a light and aerated cream suitable for wafer and biscuit production.

The machine is also equipped with stainless-steel containers for easy discharge and transfer of the cream.

250 kg

AS19A-BE-4



**A Z A R
S O M B E H**



دستگاه کرم ساز

این دستگاه با بدنه استنلس استیل با قابلیت تولید ۴۰۰ کیلوگرم کرم در مدت زمان ۲۰ دقیقه و با کیفیت بسیار بالا طراحی شده و مجهز به دو دور سبک و سنگین و دارای همزنهای مناسب و کارآمد جهت تولید کرمی سبک و پف کرده برای مصارف ویفر و بیسکویت می باشد. همچنین دستگاه مجهز به پاتیل های استنلس استیل برای تخلیه و انتقال کرم می باشد.



400 kg

AS19A-BE-4



06



041-36371560



azarsombeh.com



azar.sombeh

Advanced Wafer Production Technology



A Z A R
S O M B E H

Turbo Mixer

This machine is manufactured using suitable technology and stainless steel materials to ensure fully hygienic operation. With a 200-liter capacity per batch, it produces a uniform batter for wafer sheet baking and is equipped with a dedicated pump for transferring the batter to the storage tank

Batter Storage Tank

This machine is manufactured using suitable technology and stainless steel materials to ensure fully hygienic operation. With a 200-liter capacity per batch, it produces a uniform batter for wafer sheet baking and is equipped with a dedicated pump for transferring the batter to the storage tank



AS02A-BE-1





AS02A-BE-1



AS02B-BE-1

دستگاه توربومیکسر

این دستگاه با تکنولوژی مناسب و با استفاده از مواد استنلس استیل بصورت کاملاً بهداشتی ساخته می‌شود. دستگاه با ظرفیت ۲۰۰ لیتر در هر بچ خمیری یکنواخت برای پخت نان ویفر تولید می‌کند و مجهز به پمپ مخصوص جهت انتقال خمیر به مخزن ذخیره می‌باشد.

دستگاه مخزن ذخیره خمیر

این مخزن از مواد استنلس استیل بصورت دوجداره و مجهز به هم زن مناسب جهت نگهداری خمیر به مدت طولانی ساخته شده و خمیر مصرفی فر پخت نان ویفر را تأمین می‌کند.





دستگاه یخچال آسانسوری

این دستگاه برای خنک‌سازی و نگهداری ساندویچ‌های ویفر با لایه‌بندی خاص مانند کاراملا طراحی شده و ظرفیت نگهداری بیش از ۱۶۵ عدد ساندویچ ویفر را دارد.

سیستم برودتی دستگاه شامل کمپرسور ۷ اسب بخار و دو اواپراتور بوده و مکانیزم حرکتی آن توسط موتور گیربکس ۲.۲ کیلووات انجام می‌شود.

شاسی دستگاه از استنلس استیل ساخته شده و پانل‌های عایق از هدررفت برودت و انرژی جلوگیری می‌کنند. انتقال محصولات نیز توسط میله‌های فولادی با پوشش کروم بهداشتی و پایه‌های استیل انجام می‌شود.

ابعاد فضای داخلی دستگاه حدود ۱.۲ × ۲.۳ متر است. دستگاه به صورت غیرمونتاز حمل شده و توسط کارشناسان شرکت آذرسمبه در محل نصب و راه اندازی می‌شود.

Elevator Cooling Unit

This unit is designed for cooling and storing layered wafer sandwiches, such as caramel-filled products, with a capacity of more than 165 wafer sandwiches

The refrigeration system includes a 7 HP compressor and two evaporators, while the moving mechanism is powered by a 2.2 kW geared motor

The machine frame is made of stainless steel, and insulated panels minimize cooling loss and improve energy efficiency. The products are transported on steel rods with a food-grade chrome coating and stainless-steel supports

The internal chamber measures approximately 1.2 × 2.3 meters. Due to its size, the unit is transported disassembled and is installed and commissioned on-site by Azar Sombeh technicians



AS06C-BE-1





AS06A-BE-1



AS06C-BE-1

دستگاه یخچال ایستاده

این دستگاه با استفاده از پانل‌های ساندویچی با روکش فلزی و رنگ اپوکسی قابل شستشو ساخته شده و لایه میانی عایق حرارتی آن از تبادل حرارت با محیط جلوگیری می‌کند. سیستم انتقال محصول شامل زنجیر مجهز به پره های نان بر از جنس استنلس استیل و میله‌هایی با روکش کروم است.

تابلو برق و سیستم کنترل دستگاه توسط شرکت آذرسمبه ساخته شده و به قطعات الکتریکی و الکترونیکی ساخت کمپانی‌های معتبر غربی مجهز است. سیستم برودتی دستگاه نیز از کمپرسور ۴hp ساخت Bitzer Germany و کندانسور ۴hp آرشه ساخت ایران با اپراتورهای آرشه بهره می‌برد.

Vertical Refrigerator

This machine is constructed with sandwich panels featuring a washable epoxy-coated metal surface and an intermediate thermal insulation layer designed to minimize heat exchange with the surrounding environment. The product conveying system consists of a chain equipped with stainless-steel wafer-carrying blades and rods with a chrome-plated finish

The electrical panel and control system are manufactured by Azar Sombeh and equipped with electrical and electronic components from reputable Western manufacturers. The refrigeration system features a 4 hp Bitzer Germany compressor and a 4 hp Arsheh condenser manufactured in Iran with Arsheh evaporators



Advanced Wafer Production Technology



A Z A R
SOMBEH

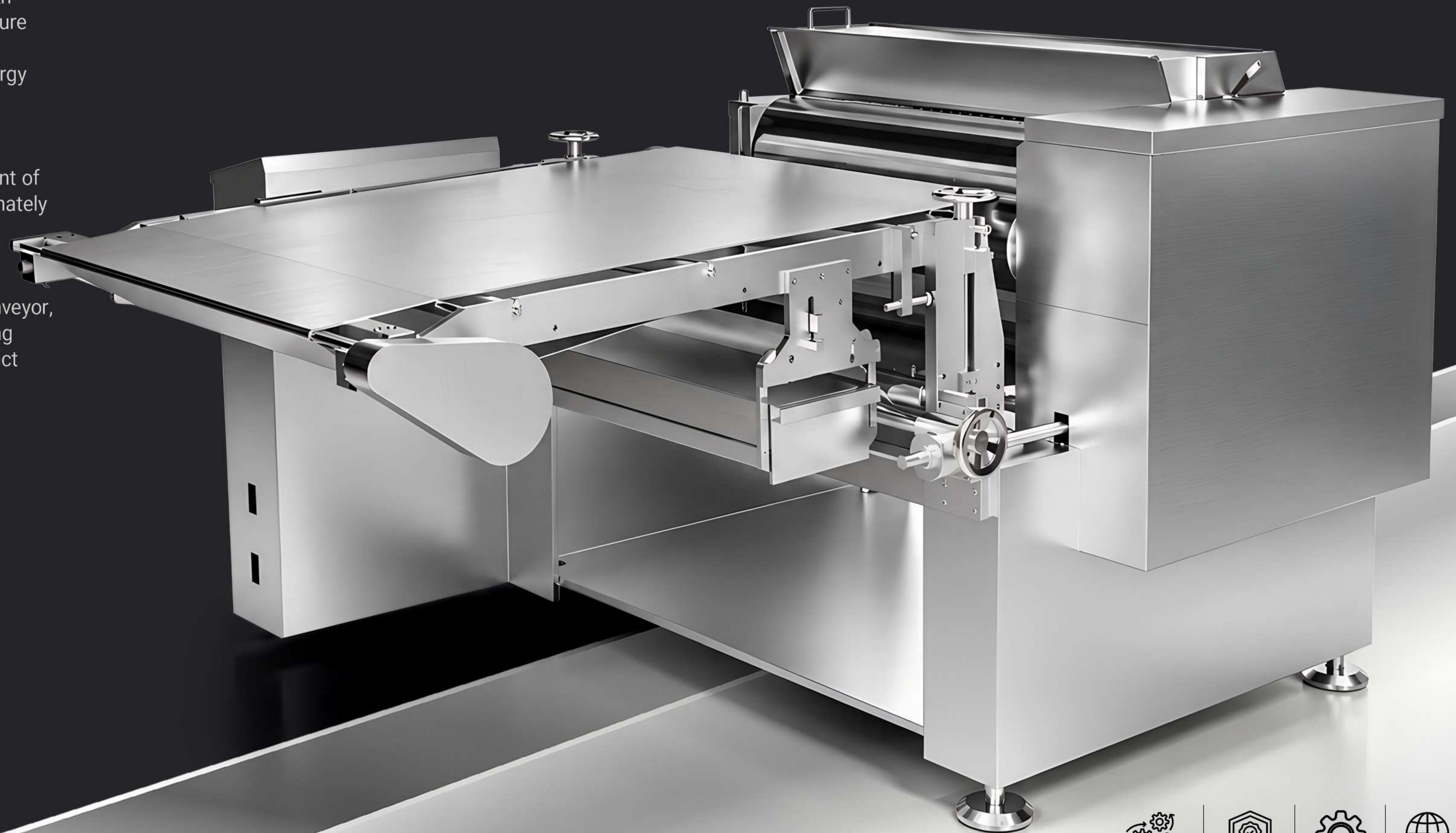
Biscuit Production Line

The rotary biscuit forming machine has a 4.4 kW power consumption and is designed to match tunnel oven belt widths of 1 or 1.2 meters

The 4-zone tunnel oven provides a total baking length of 38 meters and uses an indirect heating system with independent burners, airflow, steam, and temperature control for each zone. Its stainless-steel body and insulated construction help minimize heat and energy loss

The oven is fully automated through a PLC control system, allowing precise monitoring and adjustment of each baking zone. Production capacity is approximately 1,100 kg/h, with 43 kW electrical power and 5 bar compressed air requirements

After baking, the line includes a stainless-steel conveyor, 3-meter biscuit arranging unit, and 16-meter cooling conveyor, providing continuous and efficient product handling



خط کامل تولید بیسکویت

روتاری خط تولید بیسکویت با عرض ۲ متر، ارتفاع ۱.۴ متر و طول بخش اصلی ۴.۵ متر به همراه شکرپاش طراحی شده است. توان مصرفی دستگاه ۴.۴ کیلووات بوده و عرض باند متناسب با عرض فر، در دو مدل ۱ و ۱.۲ متر قابل ارائه است.

فر تونلی خط تولید دارای ۴ زون پخت است که هر زون ۹.۵ متر طول داشته و مجموع طول بخش پخت به ۳۸ متر می‌رسد. طول ورودی ۴ متر و خروجی ۶ متر بوده و بدنه دستگاه تمام استیل و کوره از فولاد مخصوص مقاوم در برابر حرارت ساخته شده است. باند دستگاه از توری فولادی با عرض ۱۲۵ سانتی‌متر تشکیل شده و سیستم پخت به صورت حرارت غیرمستقیم عمل می‌کند.

هر زون دارای مشعل مستقل، فن تأمین هوا و سیستم کنترل بخار و حرارت مجزا است. انتقال حرارت از طریق لوله‌های فولادی مخصوص در بالا و پایین باند انجام می‌شود و عایق‌بندی با پشم سنگ مرغوب و پوشش استنلس استیل، اتلاف حرارت و انرژی را کاهش می‌دهد. کنترل دستگاه به صورت اتوماتیک توسط PLC و تابلو برق انجام شده و عملکرد و دمای هر زون به صورت مجزا قابل نظارت و تنظیم است. ظرفیت تولید خط حدود ۱۱۰۰ کیلوگرم در ساعت، توان مصرفی برق فر ۴۳ کیلووات و فشار هوای فشرده مورد نیاز ۵ بار است.

پس از فر، نقاله استیل به طول ۱.۵ متر و عرض شاسی ۱۵۴ سانتی‌متر قرار دارد که ارتفاع آن قابل تنظیم بوده و از باند توری گالوانیزه استفاده می‌کند. در ادامه، رج‌کن استیل با طول ۳ متر و عرض باند ۱۵۰ سانتی‌متر وظیفه مرتب‌سازی محصول را بر عهده دارد.

در انتهای خط نیز سردکن استیل ۱۶ متری با عرض باند ۱۵۰ سانتی‌متر و ارتفاع قابل تنظیم قرار گرفته که با توان ۱.۱ کیلووات، فرآیند خنک‌سازی محصول را تکمیل می‌کند.



09



041-36371560



azarsombeh.com



azar.sombeh

 Tabriz, Km 11
Tehran Road

 041-36371560

 azarsombeh.com

 azar.sombeh



GLOBAL SOLUTIONS
LOCAL COMMITMENT