



استاندارد بین المللی  
کیفیت محصول



استاندارد ملی  
شماره : ۶۳۶۹۰۸۴۹۶۵



[www.sepehrkaran.com](http://www.sepehrkaran.com)

شماره ثبت : ۵۹۸۵۷  
(سهامی خاص)

# گروه تولیدی صنعتی سپهر کاران نصف جهان

SEPEHRKARAN

NESFJAHAN

## سپه جهان

بزرگترین شرکت تولیدی و صادر کننده خمیرکن و میکسرهای اسپیرال





## شرکت تولیدی صنعتی سپهر کاران نصف جهان

گروه تولیدی صنعتی سپهر کاران نصف جهان (سپه جهان) فعالیت خود را در سال ۱۳۷۰ در زمینه ساخت و تولید دستگاه های خمیرکن نانوايي آغاز نمود و با بیش از ۲۵ سال سابقه درخشان در صنایع میکسر ایران امروز توانسته به عنوان اولین تولید کننده خمیرکن خانگی، اولین و تنها تولید کننده خمیرکن اسپیرال خانگی و همچنین اولین دارنده استاندارد ملی خمیرکن خانگی در ایران معرفی شود. این واحد تولیدی با فعالیت و تجربه بسیار بالا در روش های تولید خمیرکن خانگی توانسته از تمام ظرفیت خویش بهره برداری کرده و اقدام به تولید محصولات با کیفیت ایرانی کند. همه واحد های موثر بر کیفیت این شرکت، با برخورداری از سیستم مدیریت کیفیت مطابق با استاندارد ملی ایران و استاندارد بین المللی CE بر اساس خط مشی کیفیت شرکت، که تولید محصول با کیفیت بالا رضایت و خلق ارزش برای مشتری مستمر است، گام بر می دارند.

«علی اکبری»

## پیشرو در صنعت میکسر ایران



**گروه تولیدی صنعتی  
سپهرکاران نصف جهان**

SEPEHRKARAN  
NESFJAHAN

**سپه جهان**

www.sepehrkaran.com

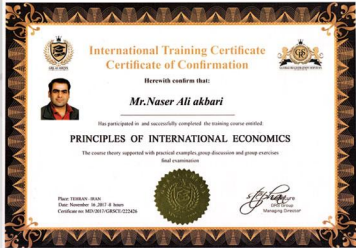
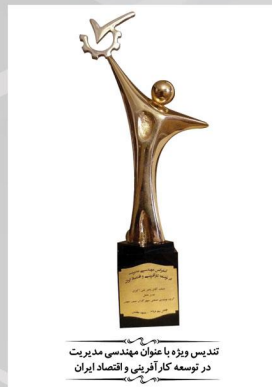
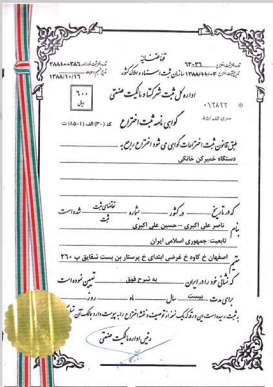
شماره ثبت : ۵۹۸۵۷  
(سهامی خاص)

## برخی از افتخارات و گواهینامه های شرکت

### SEPEHRKARAN

- دارای گواهینامه استاندارد ملی ایران
- دارای گواهینامه اصول اقتصاد بین المللی از آکادمی GRS انگلستان
- دارای گواهینامه توان رقابت پذیری از انجمن علمی بازرگانی ایران
- دارای گواهینامه مدیریت بین المللی ارتباط با مشتری از اتاق CRM ایران
- دارای گواهینامه ثبت اختراع از اداره کل ثبت شرکت ها و مالکیت صنعتی
- دارای گواهینامه استاندارد بین المللی CMC از Oxford Cert انگلستان
- دارای گواهینامه ایزو و مدیریت کیفیت
- دارای گواهینامه ایزو و مدیریت رضایتمندی مشتری
- دارای گواهینامه ایزو و مدیریت بهداشت مواد غذایی
- دارای گواهینامه مهندسی مدیریت توسعه اقتصادی از آکادمی QAM
- دارای گواهینامه ثبت علامت تجاری از سازمان اسناد کشور
- دارای گواهینامه مهندسی مدیریت کار آفرینی از آکادمی AGS آمریکا
- دارای گواهینامه مدیریت استراتژیک از انجمن بهبود کیفیت صنایع ایران
- دارای گواهینامه ارتقاء مدیریت با دانش جهانی
- دارای گواهینامه CBV ارتقاء مدیریت با دانش جهانی از دانشگاه آیدین استانبول
- دارای لیسانس اقتصاد بین المللی از دانشگاه آیدین ترکیه
- نشان یادبود در اجلاس تخصصی رقابت پذیری و مشتری مداری در تراز جهانی
- نشان یادبود از کنفرانس مهندسی مدیریت از آکادمی QAM
- تندیس ویژه باعنوان مهندسی مدیریت در توسعه کارآفرینی و اقتصاد ایران
- تندیس بزرگترین اجلاس رقابت پذیری و مشتری مداری در تراز جهانی
- تندیس حضور در کنفرانس بین المللی دانشگاه آیدین ترکیه

# CERTIFICATE



# CERTIFICATE



گروه تولیدی صنعتی  
سپهرکاران نصف جهان

SEPEHRKARAN  
NESFJAHAN

www.sepehrkaran.com

شماره ثبت : ۵۹۸۵۷  
(سهامی خاص)

سپه جهان

موارد استفاده دستگاه خمیرکن  
در ابعاد و مدل های مختلف

SEPEHRKARAN



نانوایی خانگی  
ستتی و فانتزی



مخلوط کردن مواد فلافل



مخلوط کردن مواد همبرگر



مخلوط کردن خمیر پیتزا



مخلوط کردن گوشت کبابی



مخلوط کردن خمیر کیک

Dough Mixer



# SPiRAL Mixer



## خمیرکن اسپیرال (در ابعاد ۳ - ۵ - کیلویی)

SPIRAL Mixer Dimensions: 3-5-15-30 kg

### SEPEHRKARAN

#### مشخصات فنی:

- ۶- دارای تیغه استیل جهت کنترل چرخش دیگ و بالابردن کیفیت خمیر
- ۷- دارای حفاظ ایمنی مجهز به میکروسوییچ
- ۸- دارای سیستم برق مجهز به استوپ ، کلید گردان ، سیگنال ، میکروسوییچ و ...
- ۹- مدت آماده کردن خمیر ۵ الی ۷ دقیقه
- ۱۰- بسته بندی محصول در کارتن

- ۱- الکتروموتور در داخل دستگاه نصب شده است
- ۲- دارای فن خنک کننده الکتروموتور
- ۳- دارای دیگ و پارو تمام استیل 304
- ۴- پارو به طور مارپیچ (اسپیرال) می چرخد و این امر باعث سریع آماده شدن و کیفیت بالای خمیر می گردد.
- ۵- دیگ به آسانی جهت شست و شو جدا می شود.

With the ability to separate the pot and blade for washing

#### It's Used for :

- 1-Home bakeries.
- 2-Barbecue stores for mixing meat.
- 3-Sandwich stores for preparing burgers.
- 4-Confectionarias for preparing any kind of dough.
- 5-pizzeria for preparing pizza dough.



# SPIRAL

# خمیر کن موتور داخل (در ابعاد ۳، ۵، ۸ کیلویی)

Dimensions: 3kg , 5kg , 8kg

## مشخصات فنی:

- ۱- الکتروموتور در داخل دستگاه نصب شده است
- ۲- دارای فن خنک کننده الکتروموتور
- ۳- دارای دیگ تمام استیل 304
- ۴- پاروی تمام استیل 304
- ۵- دارای حفاظ ایمنی
- ۶- دیگ به آسانی جهت شست و شو جدا می شود.
- ۷- مدت آماده کردن خمیر ۱۵ الی ۲۰ دقیقه
- ۸- بسته بندی محصول در کارتن

With the ability to separate the pot and blade for washing

### It's Used for :

- 1-Home bakeries.
- 2-Barbecue stores for mixing meat.
- 3-Sandwich stores for preparing burgers.
- 4-Confectionarias for preparing any kind of dough.
- 5-pizzeria for preparing pizza dough.

SEPEHRKARAN







گروه تولیدی صنعتی  
سپهرکاران نصف جهان

SEPEHRKARAN  
NESFJAHAN

سپه جهان

www.sepehrkaran.com

شماره ثبت : ۵۹۸۵۷  
(سهامی خاص)

# خمیر کن موتور بیرون

(در ابعاد ۸ کیلویی)

Dimensions: 8kg

## SEPEHRKARAN

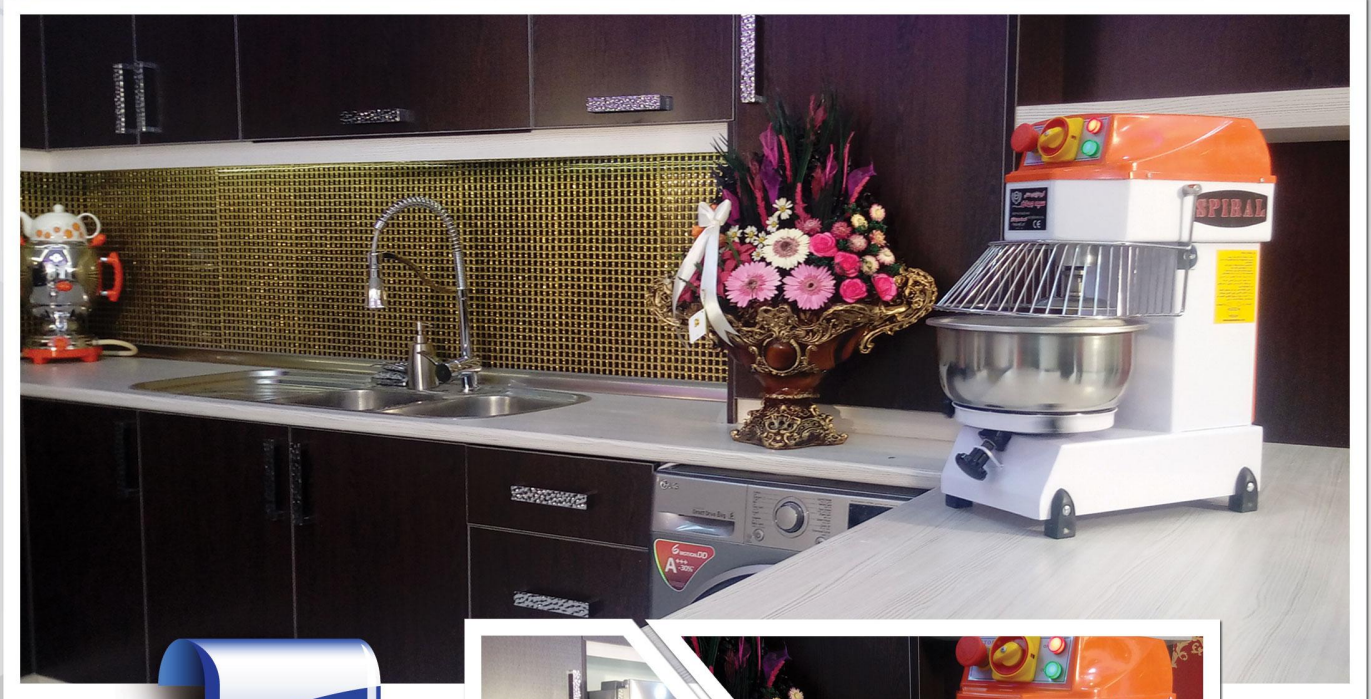
### مشخصات فنی :

- ۱- الکتروموتور ، بیرون دستگاه نصب شده است
- ۲- دارای دیگ تمام استیل 304
- ۳- مدت زمان آماده کردن خمیر ۱۵ الی ۲۰ دقیقه
- ۴- دیگ به آسانی جهت شست و شو جدا می شود.



# Dough Mixer

SEPEHRKARAN



**SPIRAL**  
Dough Mixer  
3 / 5 / 15 / 30 Kg





گروه تولیدی صنعتی  
سپهر کاران نصف جهان

SEPEHRKARAN  
NESFJAHAN

[www.sepehrkaran.com](http://www.sepehrkaran.com)

شماره ثبت : ۵۹۸۵۷  
(سهامی خاص)

سپه جهان

خمیر کن اسپیرال (در ابعاد ۳ و ۵ کیلویی)

Dimensions: 3kg , 5kg

SEPEHRKARAN



SPIRAL



# SEPEHRKARAN

ایران ، اصفهان ، منطقه صنعتی دولت آباد خیابان استاد همایی ، فاز ۲ ، پلاک ۹۹



عنوان: ایران , اصفهان , البلدة الصناعية دولة آباد شارع الأستاذ همایی , الوحده 2 , رقم 99

دفتر فروش : ۵-۶۲۰۶۷۸۴۷-۳۱۰ مکتب المبيعات : 5-47062 31 458 (+98)



مدیرعامل : ۹۰۹۸ ۱۲۹ ۰۹۱۳ «علی اکبری» مدیر بازرگانی : ۴۸۱۲ ۳۰۲ ۰۹۱۳

مشاوره و ثبت سفارش : ۰۹۱۳۳۱۶۴۶۳۸

مدیر المبيعات : 4812 913 302 (+98) الهاتف : 9098 129 913 (+98)

[www.sepehrkaran.com](http://www.sepehrkaran.com)

[sepehrkaran](https://www.instagram.com/sepehrkaran)

[@sepehrkaran](https://www.t.me/sepehrkaran)

## پیشرو در صنعت میکسر ایران