

کاتالوگ محصولات

یکتا نگین خراسان



درباره ما

در قلب خراسان، جایی که خاک، سخاوتمندانه بهترین ها را می پروراند، داستان افتخار ما در دهه نود شمسی آغاز شد. کارخانه کشت و صنعت یکتا نگین خراسان با یک هدف والا شکل گرفت: تولید فرآورده‌هایی که شایسته نام ایران و کام ایرانی باشد. ما با بهره‌گیری از پیشرفته‌ترین تکنولوژی انجماد سریع (IQF) و انتخاب دقیق بهترین ارقام سیب‌زمینی عاری از قند، که کیفیت آن از طریق آزمایش‌های دوره‌ای مستمر تضمین می‌گردد، قدم در این راه نهادیم. استفاده از روغن‌های پخت درجه A+ و فرآیندهای تولید کاملاً مکانیزه، ما را به جایگاه بزرگترین کارخانه تولید سیب‌زمینی نیمه آماده منجمد در شرق کشور رسانده است؛ جایگاهی که هر روز برای حفظ و ارتقای آن تلاش می‌کنیم.



امروز، با ظرفیت تولید ماهانه بیش از ۲۵۰ تن، مفتخریم که محصول فرنیچ فرایز “یکتا نگین خراسان” نه تنها در سراسر استان‌های ایران، بلکه در بازارهای کشورهای همسایه نیز به عنوان نمادی از کیفیت و طعم اصیل شناخته می‌شود. ما باور داریم که موفقیت واقعی در گرو همکاری‌های پایدار و بلندمدت است و همواره به دنبال شرکای تجاری هستیم که چشم‌اندازی مشترک برای رشد و ارائه بهترین‌ها به مصرف‌کنندگان دارند. برای آغاز یک همکاری استراتژیک و سودمند، دست شما را به گرمی می‌فشاریم. با ما در ارتباط باشید.

محصولات ما

سیب زمینی نیمه آماده
منجمد خالی ۱۲x۱۲



سیب زمینی نیمه آماده
منجمد خالی ۱۰x۱۰



سیب زمینی نیمه آماده
منجمد خالی ۸x۸



سیب زمینی نیمه آماده
منجمد توپی





سیب زمینی نیمه آماده
زاپاتا

سیب زمینی نیمه آماده
زیگ زاگ



سیب زمینی نیمه آماده
خورشتی

سیب زمینی نیمه آماده
بلانچی



سیب زمینی نیمه آماده
مکعبی

سیب زمینی نیمه آماده
هشت پر



بسته بندی

۲,۵ کیلوگرم

در هر کارتن ۴ عدد،
مجموع وزن خالص
کارتن ۱۰ کیلوگرم، وزن
ناخالص ۱۰,۴۰۰ گرم

۹۰۰ گرم

در هر کارتن ۱۰ عدد،
مجموع وزن خالص
کارتن ۹ کیلوگرم، وزن
ناخالص ۱۰,۴۰۰ گرم

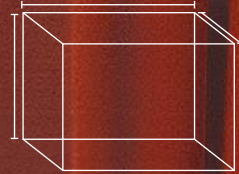
۸۰۰ گرم

در هر کارتن ۱۰ عدد،
مجموع وزن خالص
کارتن ۸ کیلوگرم، وزن
ناخالص ۱۰,۴۰۰ گرم

طول ۴۰ cm

عرض ۲۴,۵ cm

ارتفاع ۲۴,۵ cm



حمل و نقل

• دمای مطلوب مناسب حمل و نقل ۱۸- درجه است.

وزن کل در ناوگان	کارتن در ناوگان	کارتن در پالت	پالت در ناوگان	تعداد نوع بارگیر
معادل ۱۸ تن محصول	مجموعاً ۱۸۰۰ کارتن	۹۰ کارتن در هر یوروپالت	۲۰ پالت اروپایی	کانتینر ۴۰ فوت
معادل ۸٫۱ تن محصول	مجموعاً ۸۱۰ کارتن	۸۱ کارتن در هر یوروپالت	۱۰ پالت اروپایی	کانتینر ۲۰ فوت
معادل ۲۱٫۶ تن محصول	مجموعاً ۲۱۶۰ کارتن	۹۰ کارتن در هر یوروپالت	۲۴ پالت اروپایی	تریلی یخچالی
معادل ۱٫۶ تن محصول	مجموعاً ۱۶۰ کارتن	—	بدون پالت	وانت
معادل ۴ تن محصول	مجموعاً ۴۰۰ کارتن	—	بدون پالت	فوتون
معادل ۸ تن محصول	مجموعاً ۸۰۰ کارتن	—	بدون پالت	خاور



صادرات

کشورهای مقصد صادرات
کارخانه یکتانگین خراسان



گواهینامه‌ها



خط تولید



۱

پوست‌گیر بخار (Steam Peeler)

جداسازی پوست سیب‌زمینی‌ها با روش بخار به جای سایشی باعث میشه کمترین آسیب و دورریز سیب‌زمینی و بیشترین بهره‌وری رو در تولید داشته باشیم.

بازرسی و لکه‌گیری (Trimming / Sorting)

چندین اپراتور آموزش دیده، قسمت‌های خراب رو جدا می‌کنن تا سیب‌زمینی‌ها بدون لکه و کاملاً سالم به مرحله بعدی بره.



۲

برش یا هیدروکاتر (Hydrocutter)

بعد از یک مرحله شستشو، سیب‌زمینی‌ها توسط فشار آب با تیغه‌های مخصوص در سایزهای دلخواه مثلاً ۷×۷ یا ۱۰×۱۰ میلی‌متر برش می‌خورن.

۳

جداسازی ضایعات و اسلیورها (Sliver Remover / Sizer)

سیب‌زمینی‌های خیلی نازک یا خرد جدا می‌شن تا محصول یکنواخت و هم‌اندازه باشه. سیب‌زمینی‌های ریز به عنوان ضایعات به فروش میرسن



۴

نشاسته‌گیری (Starch Washing / Destarching)

سی‌زمینی‌های برش خورده در آب سرد شسته می‌شن تا نشاسته‌شون حذف بشه. چون آگه نشاسته بمونه باعث تیره شدن و چسبندگی موقع سرخ شدن میشه.



۵

بلانچ (Blanching)

سیب‌زمینی‌های خرد شده در آب داغ حدود ۹۰ درجه سانتیگراد برای ۳ تا ۸ دقیقه نیم‌پز یا آب‌پز میشن. با هدف غیرفعال کردن آنزیم‌ها، نرم کردن بافت، و جلوگیری از قهوه‌ای شدن.



۶



۷

خشک‌کن سطحی (Dryer / Air Dryer)

رطوبت سیب‌زمینی‌ها با هوای گرم حدود 100°C خشک می‌شود تا قبل از سرخ‌کن، آب روی سطح نباشد. در این مرحله توسط اپراتور یک بار دیگه سیب‌زمینی‌های لکه‌دار جدا و از فرآیند خارج می‌شود.

پیش‌سرخ‌کن (Pre-fryer)

سیب‌زمینی‌های خاللی در روغن استاندارد حدود 160°C به مدت ۴ ثانیه سرخ می‌شوند. این مرحله باعث ایجاد لایه‌ی طلایی سطحی می‌شود، ولی هنوز محصول کامل سرخ نیست.



۸

پیش‌سرد (Pre-cooling)

بعد از خروج از سرخ‌کن، مجدد در یک مرحله خشک می‌شوند و بعد در تونل سرد با دمای حدود 5°C تا 5°C برای چند دقیقه (مثلاً ۵ دقیقه) تا دمای سطح پایین بیاید قبل از انجماد.

۹

انجماد سریع (IQF – Individually Quick Frozen)

در این مرحله، سیب‌زمینی‌های خاللی در تونل انجماد با دمای حدود 35°C تا 40°C برای ۱۵ تا ۲۵ دقیقه قرار می‌گیرند تا محصول‌ها جدا از هم منجمد می‌شوند نه به هم چسبیده.

۱۰



بسته‌بندی (Packaging)

وزن‌کشی، پر کردن در کیسه‌های پلی‌اتیلن ۸۰۰ یا ۹۰۰ گرم و یا ۲٫۵ کیلو و سپس کارتن‌گذاری.

۱۱



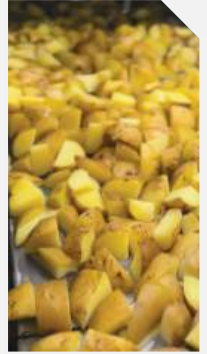
ذخیره و نگهداری

بعد از درج تاریخ، کارتن‌ها در دمای منفی 18°C در سردخانه‌های مخصوص قرار می‌گیرند و آماده ارسال می‌شوند.

۱۲



گالری تصاویر





چرا یکتاینگین خراسان؟



امکان تولید با برند
و بسته بندی شما



بزرگ ترین کارخانه
فرنج فرایز شرق کشور



امکان انجام ۰ تا ۱۰۰
گمرک برای صادرات



امکان قرارداد
بلندمدت انحصاری



کنترل کیفیت دوره ای
مواد اولیه



تضمین قیمت رقابتی
در مقایسه با کیفیت

ارتباط با ما

یکتاینگین خراسان

راه ارتباطی، دفتر بازرگانی و آدرس کارخانه

دفتر بازرگانی: مشهد، برج جاودان، طبقه ۴



کارخانه: مشهد، شهرک صنعتی چناران، فاز ۲



تلفن همراه: ۰۹۳۵ ۹۳۵ ۴۰۷۰



وبسایت: zopotfries.com



ویدیوی معرفی مجموعه

