



K STAR MAKİNE

DAMLA ÇİKOLATA MAKİNASI CHOCOLATE DROP MACHINE

KSM-ÇDM



Damla Çikolata Makinası

Yüksek Hassasiyetli Damlama Sistemi

Servo motor kontrollü dozajlama mekanizması sayesinde her ürün gramajı eşit ve tekrarlanabilir şekilde uygulanır.

Ayarlanabilir Damlama Aralığı ve Gramaj

Ürün tipine ve üretim ihtiyacına göre esnek yapıdadır.

Paslanmaz Çelik Gövde (AISI 304)

Gıda üretimine uygundur ve kolay temizlenebilir.

Dokunmatik Kontrol Paneli

Kullanıcı dostu HMI ekran üzerinden reçete kaydı, hız, sıcaklık ve damlama ayarları yapılabilir.

Isıtmalı Tank ve Hatlar

Viskozite kontrolü sağlayarak çikolatanın ideal akışkanlıkta kalmasını sağlar.

Entegre Soğutma veya Transfer Opsiyonu

Üretim hattına entegre edilebilir veya bağımsız çalışabilir yapıdadır.

Chocolate Drop Machine

High-Precision Dropping System

Thanks to the servo motor-controlled dosing mechanism, each product drop is applied with equal and repeatable weight.

Adjustable Dropping Interval and Weight

Flexible structure adaptable to product type and production requirements.

Stainless Steel Body (AISI 304)

Suitable for food production and easy to clean.

Touchscreen Control Panel

User-friendly HMI screen allows for recipe storage, speed, temperature, and drop settings.

Heated Tank and Lines

Ensures viscosity control, keeping the chocolate at optimal fluidity.

Integrated Cooling or Transfer Option

Can be integrated into the production line or used as a standalone system.

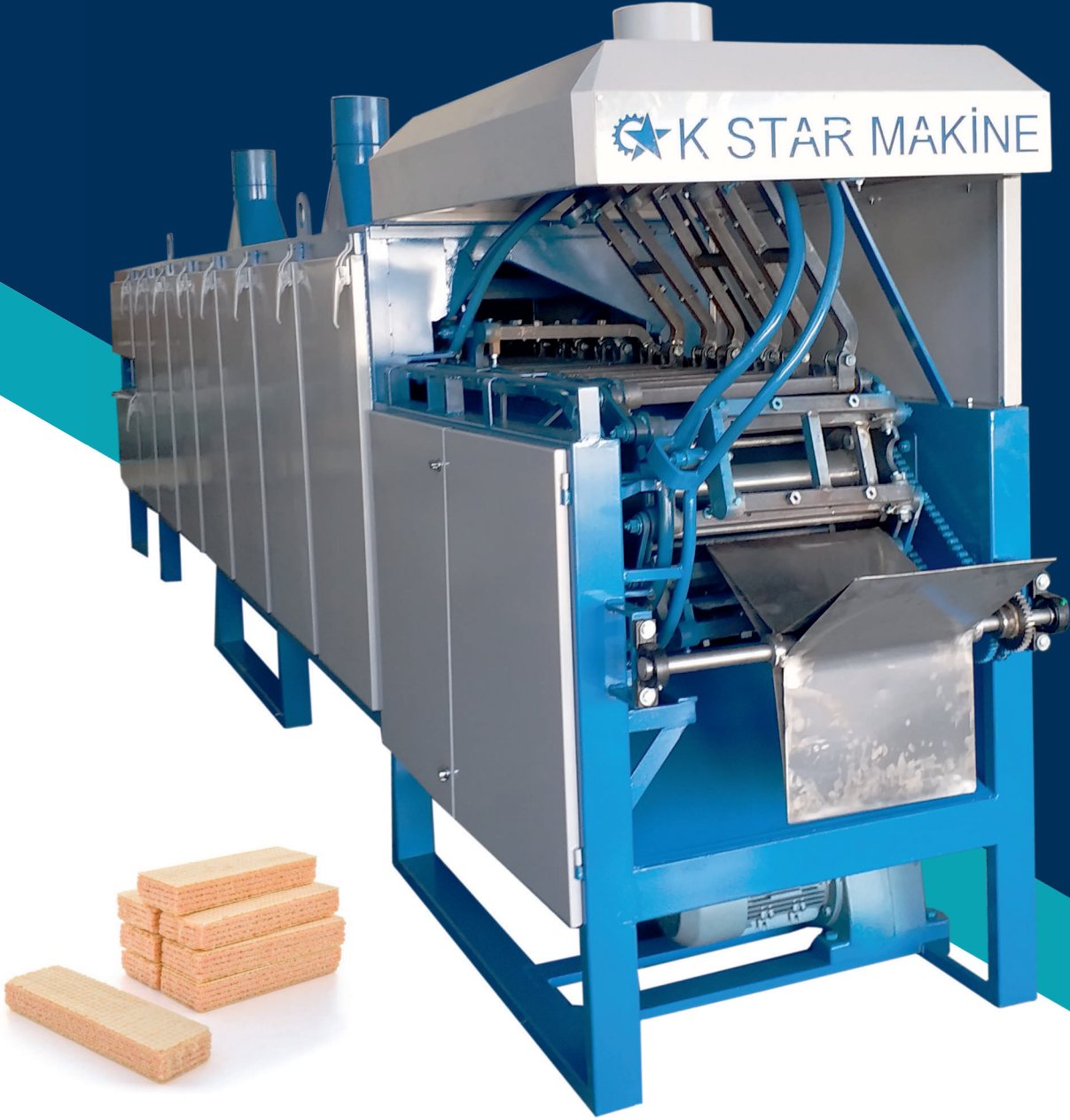


Çikolata Mikseri

- Ana karıştırıcı motor hız olup PLC panelden 4 bölmeli hız ve zamanlarda çalışmaktadır.
- İşlem sonunda makine otomatik olarak kapanır.
- Ayrıca çikolata çıkışdaki mıknatıs sayesinde yabancı maddeler tutulur.
- Çikolata, krema ve diğer yağ bazlı ürünlerin öğütülmesinde verimliliğini artırmak isteyen üreticilerin kapasite ihtiyaçlarını karşılamak üzere geliştirilmiştir.
- Yenilenen öğütücü kollar sayesinde bilyelerin hareketi artırılmıştır.
- Bu sayede ürünlerinizin en yüksek ve tutarlı kaliteye ulaşması sağlanır.
- Makine, ısı ceketliyle donatılmış gövde yapısına, ısıtma suyu için sirkülasyon pompasına ve manyetik su seviye göstergesine sahiptir.

Chocolate Mixer

- The main mixer motor is speed-controlled and operates at four-segment speeds and times via the PLC panel.
- The machine automatically shuts off at the end of the cycle.
- Additionally, a magnet at the chocolate outlet traps foreign matter.
- It has been developed to meet the capacity needs of manufacturers who want to increase their efficiency for grinding chocolate, cream and other oil-based products.
- The movement of the balls has been increased with the renewed grinding hoes.
- Therefore, this ensures that your products reach the highest and consistent quality.
- It has heat jacketed body structure, circulation pump for heating water and magnetic water level indicator.



Gofret Pişirme Fırını

- Hamur mikseri ve stok tankında hazır hale getirilen gofret hamurunun pompalar vasıtası ile otomatik olarak gofret fırınına aktarıldığı ve fırında yer alan şelaleden, hamurun gofret kalıplarının üstüne dökülmesi ve sonrasında pişmesi prosesinin gerçekleştiği bölümdür.
- Yaprak alma yıldız sistemi kalıpların tahrik sistemi ile beraber ve aynı anda çalışarak pişmiş gofret yapraklarını el değmeden kalıplardan gofret pişirme fırın çıkış bandına aktarır.
- Fırın çıkış bandı ise pişen yaprakları ortam sıcaklığında soğutulması için yaprak soğutma makinesine taşır ve aktarır.
- Gofret yaprakları bu fırınlarda tam otomatik olarak el değmeden hijyenik bir şekilde pişirilir.
- Gofret Pişirme Fırını PLC ekran ile kontrol edilmektedir.

Wafer Baking Oven

- This is the section where dough is poured onto the wafer molds from the waterfall in the oven and then the baking process takes place.
- Dough which comes from dough stock tank is not transferred directly to waterfall, there is a hopper mounted on the side of oven. These hopper decides to transfer dough to waterfall or get dough from stock tank.
- There are two sensors that one transfers dough to waterfall and one takes dough from stock tank.
- The sheet removal star system works simultaneously with the drive system of the molds and transfers the cooked wafer sheets from the molds to the wafer baking oven output band without human contact.
- The oven output band transfers the cooked sheets to the sheet cooling machine to be cooled at ambient temperature.

ÇİKOLATA KAPLAMA MAKİNASI CHOCOLATE ENROBING MACHINE

KSM-KM



Çikolata Kaplama Makinesi

Homojen Kaplama

Özel tasarlanmış çikolata akış sistemi sayesinde ürünlerin her yüzeyine eşit çikolata dağılımı sağlar.

Titreşim ve Hava Üfleme Ünitesi

Fazla çikolatanın uzaklaştırılması ve düzgün yüzey elde edilmesi için optimize edilmiştir.

Paslanmaz Çelik Gövde

Gıda güvenliği ve uzun ömürlü kullanım için tamamen AISI 304 kalite paslanmaz çelikten üretilmiştir.

Kolay Temizlik ve Bakım

Modüler yapı ve çıkarılabilir parçalar sayesinde hijyenik temizlik hızlıca gerçekleştirilebilir.

Kontrol Paneli

Dokunmatik ekranlı kullanıcı dostu arayüz ile sıcaklık, kaplama hızı ve bant ilerleme ayarları kolaylıkla yapılabilir.

Chocolate Enrobing Machine

Uniform Coating

Specially designed chocolate flow system ensures even distribution of chocolate on all sides of the product.

Vibration and Blowing Unit

Optimized for removing excess chocolate and achieving a smooth coating surface.

Stainless Steel Body

Entirely made of AISI 304 grade stainless steel for food safety and long-lasting use.

Easy Cleaning and Maintenance

Modular design with removable parts allows quick and hygienic cleaning.

Control Panel: User-friendly touchscreen interface allows easy adjustment of temperature, coating speed, and conveyor movement.

ÇİKOLATA SOĞUTMA TÜNELİ CHOCOLATE COOLING TUNNEL

KSM-CS



Çikolata Soğutma Tüneli

- Çikolata kaplama makinesinden çıkan ürünleri soğutmak amacıyla kullanılan makinedir.
- Sulu, havalı soğutma ve rollbond sistemleri mevcuttur.
- İstenilen uzunluklarda ayarlanabilir.
- Her iki yöne açılabilen kapakları sayesinde temizliği oldukça kolaydır.
- Tünelin giriş ve çıkışlarında bulunan bant yönlendirme mekanizmaları ile bant hassas bir şekilde ayarlanabilir.
- Soğutucu ünitesi çift taraflı ve birbirinden bağımsız şekilde kontrol edilebilir.

Chocolate Cooling Tunnel

- It is a machine used to cool the products coming out of chocolate enrobing machine.
- Watery, airy cooling and rollbond systems are available.
- Adjustable to desired lengths.
- It is very easy to clean thanks to the caps that can be opened in both directions.
- By means of band guidance located at input and output of tunnel, band can be adjusted sensitivel.
- Cooling unit is double-sided and can be controlled separately.

ÇİKOLATA KALIPLAMA MAKİNASI CHOCOLATE MOLDING MACHINE

KSM-BM



Çikolata Kalıplama Makinası

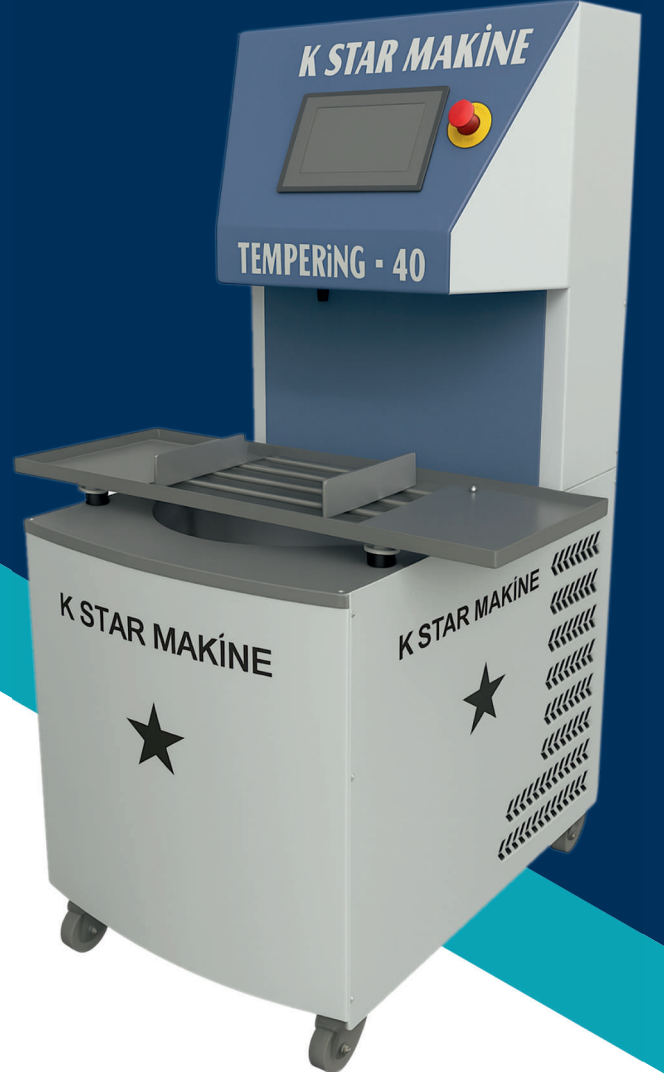
- Sıvı çikolatanın hassas şekilde kalıplara dökülmesini sağlar.
- Otomatik titreşim sistemi ile hava kabarcıklarını ortadan kaldırır, düzgün yüzey sağlar.
- Farklı kalıp türleriyle uyumlu, esnek üretim imkânı sağlar.
- PLC kontrol sistemi sayesinde kolay kullanım ve hassas ayar imkânına sahiptir.
- Otomatik kalıp besleme ve çıkarma özelliği ile yüksek üretim kapasitesine sahiptir.
- Paslanmaz çelik (AISI 304) gövde ile hijyenik ve dayanıklı yapıdadır.
- Enjeksiyon sistemi sayesinde gramaj kontrolü hassas bir şekilde yapılır.
- Enerji verimliliği yüksek tasarımı ile üretim maliyetini düşürür.

Chocolate Molding Machine

- Ensures precise dosing of liquid chocolate into molds.
- Automatic vibration system eliminates air bubbles for smooth surfaces.
- Compatible with various mold types, offering flexible production.
- Easy operation and precision settings via PLC control system.
- High production capacity with automatic mold feeding and ejection.
- Hygienic and durable structure with AISI 304 stainless steel body.
- Heated chocolate tank designed in compliance with food standards.
- Injection system enables precise weight control.
- Energy-efficient design reduces production costs.
- Ergonomic design for easy maintenance and cleaning.

ÇİKOLATA TEMPERLEME MAKİNASI CHOCOLATE TEMPERING MACHINE

KSM-TM



Çikolata Temperleme Makinası

- Çikolatayı temperlemek, şekerleme ve kaplama işlemleri için ısıtma ve soğutma yoluyla çikolatanın stabilizasyonunu sağlar.
- Otomatik Çikolata temperleme makinesi, çikolataya pürüzsüz ve parlak bir yüzey kazandırır.
- Çikolatayı temperler, böylece çikolata molekülleri birbirleriyle düzgün şekilde bağlanır ve yüzey sertleşirken parlak kalır.
- 40 kg kapasiteli haznesi, pastaneler, butik çikolata üreticileri ve pastaacılar için uygundur.
- Sürekli çikolata temperleme makinemiz 4 zom ile 500-1000 kg. çikolata temperleme yapabilmektedir.

Chocolate Tempering Machine

- Stabilizing chocolate for tempering chocolate, coating confectionery and confectionery for heating and cooling. Therefore, the automatic chocolate tempering machine gives the chocolate a smooth and shiny surface.
- It tempers the chocolate.
- Chocolate molecules bind together and harden the chocolate with a smooth and shiny surface.
- 40 kg tank capacity, which can be used by pastry shops, patisseries and small chocolate producers
- Our continuous chocolate tempering machine can temper 500-1000 kg of chocolate with 4 zones.

ÇİKOLATA STOK TANKI CHOCOLATE STORAGE TANK

KSM-ST



Çikolata Stok Tankı

Çift Cidarlı Isıtmalı Gövde:

Tank, su ceketli veya rezistanslı ısıtma sistemiyle donatılmıştır.

Çikolatanın belirli bir sıcaklıkta sabit kalmasını sağlar.

Karıştırıcı Sistem:

Tank içindeki çikolatanın homojen kalması için düşük devirli, sürekli çalışan mikser mevcuttur.

Sıcaklık Kontrolü:

Dijital veya analog termostat ile hassas sıcaklık ayarı yapılabilir.

Hijyenik Tasarım:

Paslanmaz çelikten üretilmiş, kolay temizlenebilir yapı.

Seviye Göstergesi ve Giriş/Çıkış Vanaları:

Tank içindeki ürün miktarını izlemek ve gerektiğinde prosese ürün transferi sağlamak için donatılmıştır.

Chocolate Storage Tank

Double-Jacketed Heated Body

Equipped with a water-jacket or electric heating system to keep the chocolate at a stable temperature.

Agitator System

A slow-speed mixer ensures the chocolate remains homogeneous during storage.

Temperature Control

Digital or analog thermostats allow precise temperature adjustment.

Hygienic Design

Constructed from stainless steel, easy to clean, and suitable for food production standards.

Level Indicator and Inlet/Outlet Valves

Enables monitoring of product quantity and controlled transfer to production lines.

ÇİKOLATA KIRMA MAKİNASI CHOCOLATE CRUSHING MACHINE

KSM-ÇK



Çikolata Kırma Makinası

- Büyük blok halindeki çikolataları hızlı ve verimli şekilde küçük parçalara kırar.
- Gıda ile temasa uygun, tamamen AISI 304 kalite paslanmaz çelik gövde.
- Yüksek torklu kırma mekanizması ile sert çikolataları bile zorlanmadan işler.
- Ayarlanabilir kırma boyutu ile farklı üretim ihtiyaçlarına uygun esneklik sağlar.
- Titreşimsiz ve sessiz çalışma özelliği sayesinde konforlu kullanım.
- Emniyet kapakları ve sensörleri ile operatör güvenliği ön planda tutulmuştur.
- Kolay temizlenebilir iç yapı ile hijyenik kullanım ve bakım kolaylığı sunar.

Chocolate Crushing Machine

- Efficiently breaks large chocolate blocks into smaller pieces. Fully constructed from AISI 304 grade stainless steel, suitable for food contact.
- High-torque crushing mechanism handles even the hardest chocolate blocks with ease.
- Adjustable crushing size offers flexibility for different production needs.
- Operates with low vibration and minimal noise for comfortable use.
- Equipped with safety covers and sensors to ensure operator protection.
- Easy-to-clean internal structure provides hygienic operation and maintenance convenience.

ÇİKOLATA YAĞ ERİTME TANKI CHOCOLATE FAT MELTING TANK

KSM-YET



Çikolata Yağ Eritme Tankı

Isıtmalı Ceketli Gövde

Makinenin gövdesi, sıcak su veya elektrik rezistanslarıyla ısıtılan çift cidarlı yapıdadır; böylece çikolata ve yağın yanmadan, kontrollü şekilde eritilmesi sağlanır.

Sirkülasyon Pompası

Eriyen ürünün sürekli karıştırılarak homojen kalması ve üretim hattına düzgün şekilde aktarılması sağlanır.

Sıcaklık Kontrolü

Dijital termostat ile sıcaklık hassasiyetle kontrol edilir.

Seviye Göstergesi ve Kapak

Malzeme seviyesini kontrol etmeye yarayan göstergeler ve güvenli kapak sistemi mevcuttur.

Chocolate Fat Melting Tank

Double-Jacketed Heated Body

The tank features a double-walled structure, heated either by hot water or electric resistances, allowing the chocolate and fats to melt gradually without burning.

Circulation Pump

Ensures continuous mixing of the melted product for homogeneity and smooth transfer to the next processing stage.

Precise Temperature Control

Digital thermostat enables accurate control of the melting temperature for consistent results.

Level Indicator & Safety Lid

Equipped with level indicators for monitoring product quantity and a secure lid for safe operation.

ÇİKOLATA ÖN HAZIRLAMA MİKSERİ CHOCOLATE PRE-MIXING

KSM-OHM



Çikolata Ön Hazırlama Mikseri

- 1000 kg kapasiteli çikolata mikseri, farklı katkı maddelerinin reçetelerine göre homojen karışım sağlar.
- Çift karıştırma sistemi sayesinde istenilen nihai ürünün hazırlanmasını mümkün kılar.
- Çikolata katkı maddeleri, özel tasarlanmış karıştırıcılar ve turbo mikserler aracılığıyla işlenerek, sonunda yumuşak ve hacimli bir ürüne dönüştürülür.
- Çift cidarlı tank sayesinde ısı kaybı önlenir ve enerji tasarrufu sağlanır.
- Kolay açılabilir kapaklar sayesinde, üstten elle kolay malzeme beslemesi yapılabilir.
- Tamamı AISI 304 kalite paslanmaz çelikten imal edilmiştir.

Chocolate Pre-Mixing

- The 1000 kg capacity chocolate mixer ensures a homogeneous mixture according to the recipes of different additives.
- The double mixing system makes it possible to prepare the desired final product.
- Chocolate additives are processed through specially designed mixers and turbo mixers, resulting in a soft and voluminous product.
- The double-walled tank prevents heat loss and provides energy savings.
- Easily openable lids allow for manual top feeding of materials with ease.
- Entirely manufactured from AISI 304 grade stainless steel.



Draje Kaplama Kazanı

- Kuruyemiş, kuru meyve veya benzeri ürünlerin çikolata veya şekerle kaplanması için tasarlanmıştır.
- Gıda üretimine uygun, tamamen AISI 304 paslanmaz çelikten üretilmiştir.
- Farklı kaplama ihtiyaçlarına uygun değişken devir kontrolü mevcuttur.
- Verimli ve homojen kaplama sağlayan sıcak hava üfleme çift cidarlı kazan opsiyonu bulunmaktadır.
- Eğilebilir kazan tasarımı sayesinde kolay boşaltım ve temizlik imkânı sunar.
- Çikolata püskürtme sistemleri ve parlatma üniteleri ile uyumludur.
- Kompakt yapısı ve kullanıcı dostu kontrol paneli ile kolay kullanım sağlar.
- Küçük ve orta ölçekli çikolata üretim hatları için idealdir.

Dragee Enrobing Tank

- Designed for coating nuts, dried fruits, or other centers with chocolate or sugar.
- Made entirely of AISI 304 stainless steel for hygienic food production.
- Variable speed control for different coating requirements.
- Double-walled drum option with hot air blowing system for efficient and uniform coating.
- Tilttable pan design ensures easy unloading and cleaning.
- Compatible with chocolate spraying systems and polishing units.
- Compact structure and user-friendly control panel. Ideal for small to medium-scale chocolate production lines.



Şeker Değirmeni

Yüksek Hızlı Öğütme Mekanizması

Döner bıçaklar veya diskli sistem ile kristal şeker çok kısa sürede pudra formuna getirilir.

Toz Emme ve Filtreleme Sistemi

İnce tozun yayılmasını önlemek için entegre filtreleme sistemi bulunur.

Paslanmaz Çelik Gövde

Gıda üretimine uygun, hijyenik ve dayanıklı yapıdadır.

Ayarlanabilir Partikül Boyutu

Öğütme inceliği ihtiyaca göre ayarlanabilir.

Sürekli ve Otomatik Besleme

Otomatik şarj sistemi ile kesintisiz üretim mümkündür.

Kolay Temizlik

Sökülebilir parçaları sayesinde temizlik ve bakım kolaylıkla yapılabilir.

Sugar Mill

High-Speed Grinding Mechanism

Granulated sugar is finely ground in a short time using rotating blades or disc-type systems.

Dust Collection and Filtration System

Equipped with an integrated filter system to prevent the spread of fine sugar dust during operation.

Stainless Steel Construction

Hygienic and durable body made from food-grade stainless steel.

Adjustable Particle Size

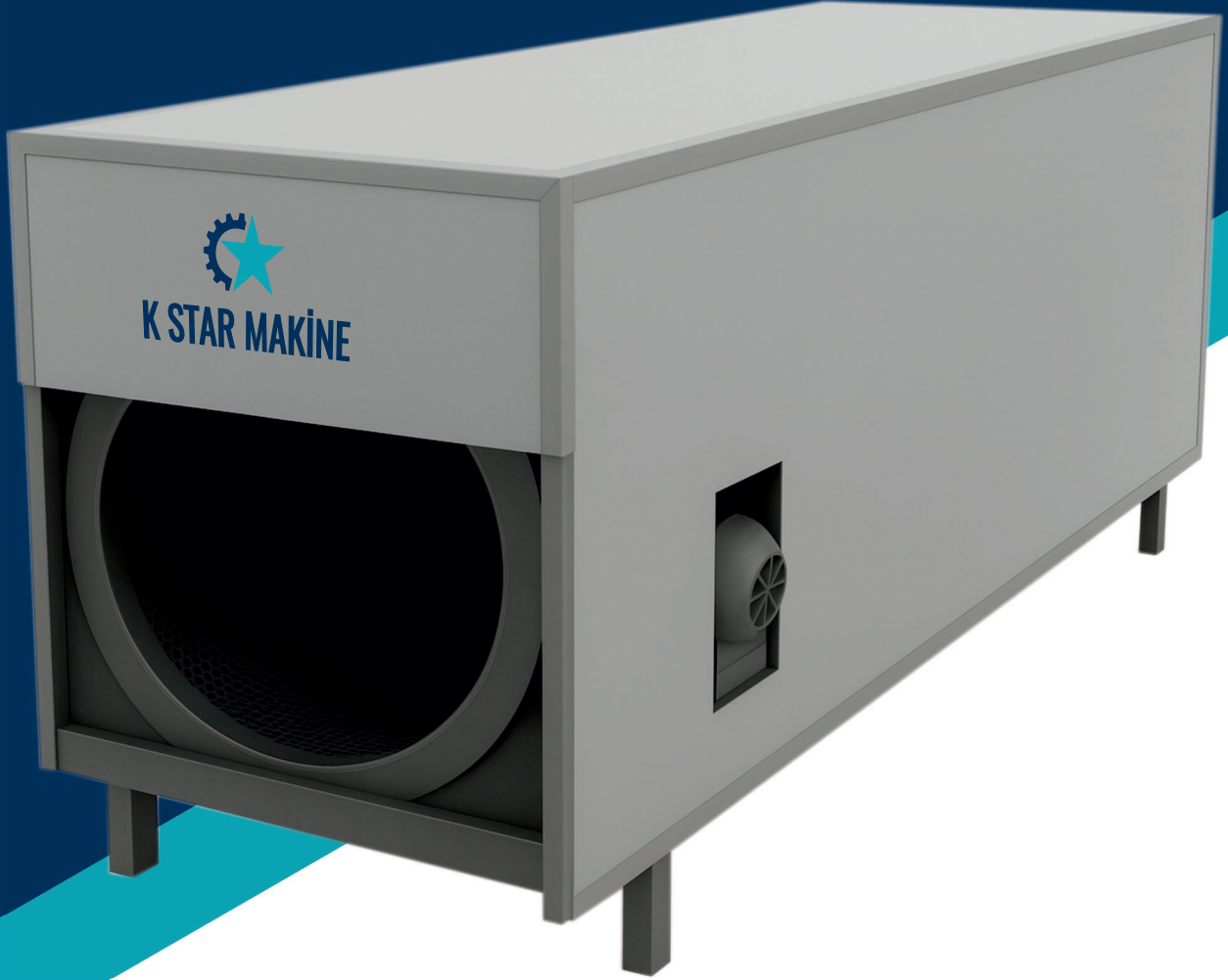
Grinding fineness can be adjusted according to product requirements.

Continuous and Automatic Feeding

Enables uninterrupted production with automatic sugar feeding system.

Easy Cleaning

Removable parts allow for quick and simple cleaning and maintenance.



Çapak Alma Tamburu

- Çikolata üretim hattında, kalıplama sonrası oluşan çikolata çapaklarını temizlemek amacıyla kullanılır.
- Tambur içerisinde dönen kalıplar, kenarlarda biriken fazla çikolatanın temizlenmesini sağlar.
- Ürünün estetik görünümünü ve kalite standartlarını korur.
- Gıda ile temas eden tüm yüzeyler AISI 304 paslanmaz çelikten üretilmiştir.
- Ayarlanabilir tambur hızı sayesinde farklı kalıp tiplerine uygun çalışma sağlar.
- Sessiz ve titreşimsiz çalışarak üretim konforunu artırır.
- Kolay açılabilir kapaklar ile hızlı temizlik ve bakım imkânı sunar.
- Kompakt tasarımı sayesinde üretim hattına kolayca entegre edilebilir.

Deburring Drum

- Specifically used in chocolate production lines to remove excess chocolate after molding.
- Molds rotate inside the drum, ensuring that overflowing chocolate is cleaned from the edges.
- Maintains the aesthetic appearance and quality standards of the final product.
- All food-contact surfaces are made of AISI 304 stainless steel.
- Adjustable drum speed allows compatibility with different mold types.
- Operates quietly and without vibration, enhancing production comfort.
- Easily openable covers provide quick access for cleaning and maintenance.
- Compact design allows seamless integration into the production line.



K STAR MAKİNE



For More
Information
Scan Me

+90 (338) 213 1181

info@kstarmakine.com

www.kstarmakine.com

Hamidiye Mah. Tekmarsan San. 2166.

Sokak No:12/B MERKEZ/KARAMAN