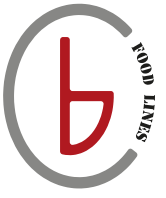


*Sebze işlemeyi bize bırakın,  
değerli zamanınız size kalsın.*



**BC FOODLINES MAKİNE**

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



# Kesme



Yapraklı ve kök sebzeler dahil sebze ve meyveleri keser. Kolay değiştirilebilir bıçaklar ile dilim, şerit, küp, parmak, kare ve ızgara şeklinde kesimler yapabilir. Dokunmatik panel ile kesim ölçüleri kontrol edilebilir ve ürüne özel programlar oluşturulabilir. Net ve temiz kesimler sayesinde fire minimuma indirilir. Makinenin tüm parçaları gıdaya uygun paslanmaz malzemeden yapılmıştır. Temizlemesi ve bakımı kolaydır. 300-2500 kg/saat kapasitede üretim yapar.





# Yıkama



Bütün ve doğranmış sebzeleri verimli şekilde ve nazikçe yıkar. Temizlik için 2 aşamalı sistem kullanılır; nozullarla yıkama ve sarsak elek/bant çıkış. Sistem su yönetimi sağlayacak, böcekleri ve kumu ayıracak şekilde tasarlanmıştır. Sebzeler helezoni karıştırma ile suya daldırılarak yıkamadan maksimum verim alınır. Yıkama hassasiyeti ve hızı ayarlanabilmektedir. Makinenin tüm parçaları gıdaya uygun paslanmaz malzemelerden yapılmıştır. Kolay temizlenir. Operasyon maliyetini düşüktür. 100-2400 kg/saat kapasitede çalışır.





# Kurutma



Santrifüj kurutma makineleri tüm salata ve sebzeleri kurutmak için tasarlanmıştır. Ürün üzerindeki fazla suyu zarar vermeden uzaklaştırır. Gövdesi paslanmaz malzemeden yapılmıştır. Tamamen hijyeniktir. Güçlü motoru ile yüksek dayanıklılık ve düşük sesle çalışır. Hafif plastik sepetlerin değişimi ve kullanımı kolaydır. 150-1200 kg/saat kapasitede çalışır.



# Soyma



Soyma makineleri tüm kök sebzeleri soymak için tasarlanmıştır. Özel aşındırıcı yüzey sayesinde kabuklar kağıt inceliğinde ayrılır ve su ile sebzedden uzaklaştırılır. Gövdesi paslanmaz malzemeden yapılmıştır. Tamamen hijyeniktir. Soyma süresi ayarlanabilir. Soyma sepetinin değişimi ve kullanımı kolaydır. 400-600 kg/saat kapasitede çalışır.



# Hatlar



## Patates hattı



Tüm hat paslanmaz malzemeden ve en iyi ürünlerle yüksek kalitede üretilmiştir. Temizliği ve bakımı kolaydır. Soyma, bant kesme, yıkama ve kurutma makineleri ile konveyörlerden oluşmaktadır. İstenildiğinde paketleme makineleri ile tamamlanabilir. Hatların otomasyonu sayesinde çok az çalışanla sağlıklı ve temiz ürünler elde edilir. Patates hatları 400-1200 kg/saat ve salata hatları 200-2000 kg/saat kapasiteye sahiptir.

## Salata hattı



## Paketleme

İşlenmiş sebzeler için yastık paketleme ve vakum paketleme uygulanmaktadır. Hedeflenen kapasite ve istenilen gramajda üretim için paket boyutları ayarlanabilmektedir. Ürünler otomatik tartılır, isteğe göre karışım oluşturulur ve paketlenir.





# Hakkımızda

Biz, BC Foodlines sebze ve meyve işleme makineleri ile insanların taze ve sağlıklı gıdaya en rahat şekilde ulaşmalarını istiyoruz.

Makinelerimiz toplu yemek firmaları, büyük mutfaklar, hızlı ve hazır gıda üretim tesisleri, oteller, havalimanları ve taze kesim firmalarında kullanılmaktadır.

Müşteri ihtiyaçlarına göre projeler oluşturabilir ve onlar için en uygun makineleri kararlaştırarak anahtar teslimi çözümler üretebiliriz.

Hatlarımızda kullanılan yıkama, kurutma ve kesme makineleri ile konveyör ve platformları kendimiz üretiyor, dozajlama ve paketleme firmalarıyla partnerlik yapıyoruz. Hijyen, servis ve raf ömrü bizim başarımız için çok kritiktir.

Müşterilerimizin çözüm ortağı olarak en hızlı teslimat ve servisi sunuyoruz.



LinkedIn



www.bcfoodlines.com



www.bcfoodlines.com



info@bcfoodlines.com

16800 Bursa, TURKEY



+90 224 241 80 25  
+90 545 599 23 19

