KROMTEKNOLOJİ MACHINE

2026

TECHNOLOGIES DE TRANSFORMATION DU LAIT ET DU FROMAGE

Machines et solutions de procédés.

GAMME COMPLÈTE · INGÉNIERIE SUR MESURE



53 MACHINES · 10 GROUPES DE PRODUITS

SCANNEZ LE QR CODE POUR CHOISIR LA LANGUE

TR · EN · RU · FR · AR

KROMTEKNOLOJİ MACHINE

Groupes de produits

ÉQUIPEMENTS DE TRANSFORMATION LAITIÈRE ET FROMAGÈRE

01 **Fromage blanc**
White Cheese Line

02 **Mozzarella**
Mozzarella Forming Systems

03 **Fromage tressé**
Braided Cheese Machinery

04 **Caillé et kashkaval**
Curd and Kashkaval Auxiliary Equipment

05 **Yaourt et ayran**
Yoghurt and Ayran Units

06 **Kashkaval**
Kashkaval Cheese Line

07 **Réception du lait**
Milk Collection and Storage

08 **Beurre et crème**
Butter and Cream Units

09 **Conditionnement du lait**
Milk Conditioning

10 **Process et membranes**
Process and Membrane Technologies

01

Ligne de fromage blanc

WHITE CHEESE LINE

4 MACHINES ET ÉQUIPEMENTS

KROMTEKNOLOJİ
MACHINE



FROMAGE BLANC

Cuve de stockage de saumure

BRINE STORAGE TANK

KROMTEKNOLOJİ
MACHINE



FROMAGE BLANC

Sertisseuse de boîtes

CAN CLOSING MACHINE

KROMTEKNOLOJİ
MACHINE



FROMAGE BLANC

Échangeur de chaleur

HEAT EXCHANGER



FROMAGE BLANC

Cuve de coagulation

COAGULATION VAT

02

Formage de mozzarella

MOZZARELLA FORMING SYSTEMS

3 MACHINES ET ÉQUIPEMENTS

KROMTEKNOLOJİ
MACHINE

CATALOGUE D’ÉQUIPEMENTS



MOZZARELLA

Machine de formage de mozzarella et fromage Topik

MOZZARELLA AND TOPIK CHEESE FORMING MACHINE



MOZZARELLA

Machine pneumatique de formage de mozzarella et de fromage

PNEUMATIC MOZZARELLA AND CHEESE FORMING MACHINE



MOZZARELLA

]Machine de formage en boules du fromage de lactosérum (lor)

LOR CHEESE BALL FORMING MACHINE

03

Machines pour fromage tressé

BRAIDED CHEESE MACHINERY

11 ÉQUIPEMENT



FROMAGE TRESSÉ

Machine de formage du fromage tressé

BRAIDED CHEESE FORMING MACHINE

04

Équipements auxiliaires pour caillé et kashkaval

CURD AND KASHKAVAL AUXILIARY EQUIPMENT

7 MACHINES ET ÉQUIPEMENTS



CAILLÉ ET KASHKAVAL

Cuve d’égouttage du caillé

CCURD DRAINING VAT



CAILLÉ ET KASHKAVAL

Système de transfert du caillé

CCURD TRANSFER CONVEYOR



CAILLÉ ET KASHKAVAL

Système de transfert du kashkaval

KASHKAVAL TRANSFER



CAILLÉ ET KASHKAVAL

Chariot de transport du kashkaval

KASHKAVAL CARRYING TROLLEY



CAILLÉ ET KASHKAVAL

Machine de découpe du caillé

CURD CUTTING MACHINE



CAILLÉ ET KASHKAVAL

Homogénéisateur de fromage de lactosérum

WHEY CHEESE HOMOGENIZER



CAILLÉ ET KASHKAVAL

Moules à kashkaval

KASHKAVAL MOULDS

05

Lignes de yaourt et d’ayran

YOGHURT AND AYRAN UNITS

5 MACHINES ET ÉQUIPEMENTS



YAOURT ET AYRAN

Évaporateur sous vide pour yaourt

YOGHURT VACUUM EVAPORATOR



YAOURT ET AYRAN

Cuve à ferments

CULTURE TANK



YAOURT ET AYRAN

Doseur de ferments

FSTARTER CULTURE DOSING UNIT



YAOURT ET AYRAN

Cuve de process pour ayran

AYRAN PROCESS TANK



YAOURT ET AYRAN

Machine de remplissage d’ayran

AYRAN FILLING MACHINE

06

Ligne de fromage kashkaval

KASHKAVAL CHEESE LINE

13 MACHINES ET ÉQUIPEMENTS



KASHKAVAL

Cuve de process pour kashkaval

KASHKAVAL PROCESS TANK



KASHKAVAL

Tambour d’égouttage du caillé

CURD DRAINING DRUM



KASHKAVAL

]Machine de cuisson à sec et de malaxage - Type A

ɕDRY COOKING AND KNEADING MACHINE - TYPE A



KASHKAVAL

]Machine de cuisson à l’eau chaude et de malaxage

VHOT-WATER COOKING AND KNEADING MACHINE



KASHKAVAL

lMachine à vis de cuisson à sec et à l’eau chaude

SSCREW-TYPE DRY AND HOT-WATER COOKING MACHINE



KASHKAVAL

]Machine de cuisson à sec, transfert et portionnement - Type B

DRY COOKING, TRANSFER & PORTIONING MACHINE - TYPE B



KASHKAVAL

Machine à effilocher le fromage Chechil

CHECHIL CHEESE STRINGING MACHINE



KASHKAVAL

Machine de portionnement du kashkaval

KKASHKAVAL PORTIONING MACHINE



KASHKAVAL

Machine de découpe du kashkaval en cubes

KASHKAVAL CUBE CUTTING MACHINE



KASHKAVAL

Trancheuse à kashkaval

KASHKAVAL SLICING MACHINE



KASHKAVAL

Râpeuse à kashkaval

KASHKAVAL GRATING MACHINE



KASHKAVAL

Trancheuse radiale pour meules de kashkaval

VKASHKAVAL WHEEL WEDGE-CUTTING MACHINE



KASHKAVAL

Cuve perforée de déchargement du caillé pour kashkaval

PERFORATED KASHKAVAL CURD DISCHARGE VAT

07

Réception et stockage du lait

MILK COLLECTION AND STORAGE

5 MACHINES ET ÉQUIPEMENTS



RÉCEPTION DU LAIT

Citernes de transport du lait

MILK TRANSPORT TANKS



RÉCEPTION DU LAIT

Cuve de stockage du lait

MILK STORAGE TANK



RÉCEPTION DU LAIT

Cuve horizontale de refroidissement du lait

HORIZONTAL MILK COOLING TANK



RÉCEPTION DU LAIT

Bac de réception du lait

MILK RECEPTION VAT



RÉCEPTION DU LAIT

Cuve verticale de refroidissement du lait

VERTICAL MILK COOLING TANK

08

Lignes de beurre et de crème

BUTTER AND CREAM UNITS

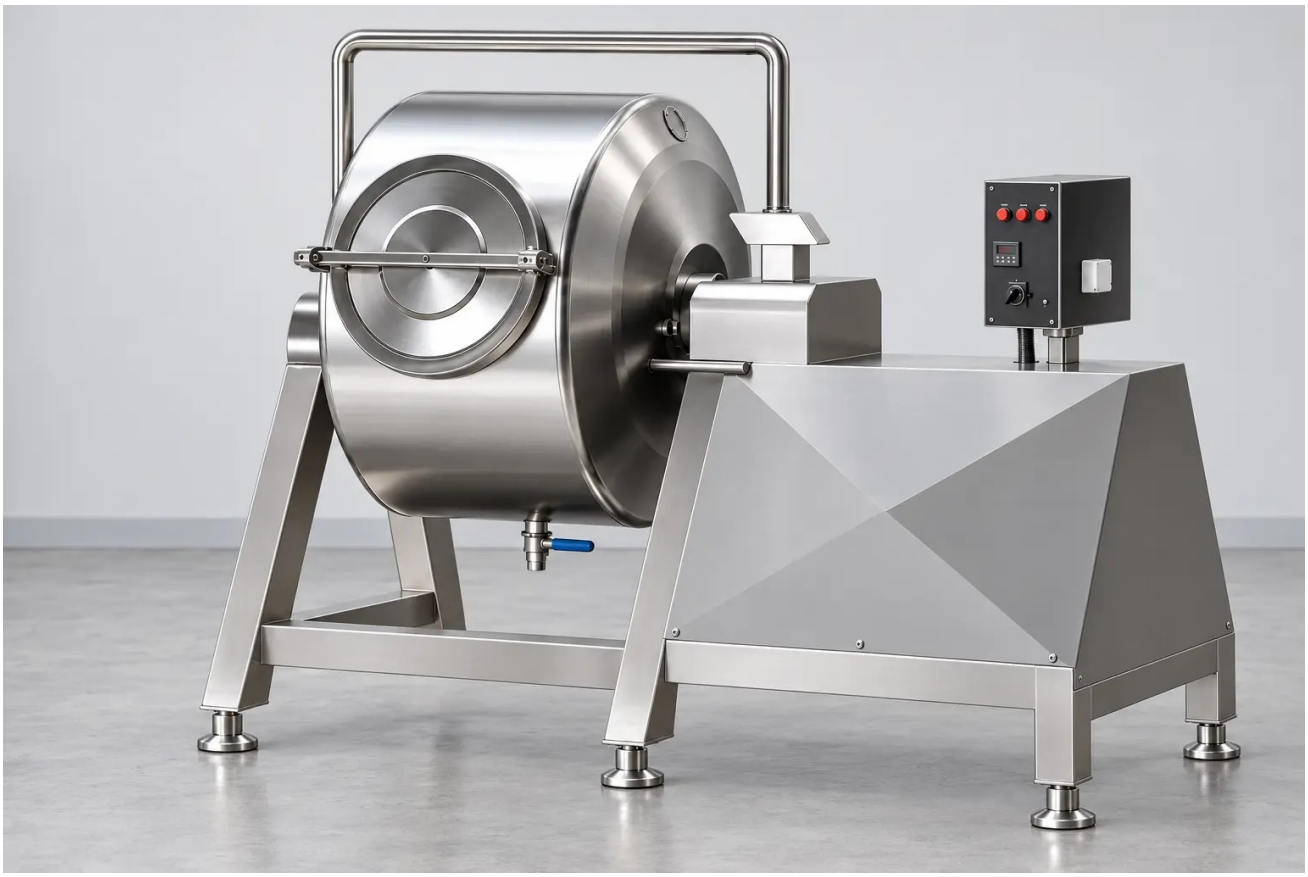
7 MACHINES ET ÉQUIPEMENTS



BEURRE ET CRÈME

Cuve de maturation de crème

CREAM RIPENING TANK



BEURRE ET CRÈME

Baratte à beurre - Type A

BUTTER CHURN - TYPE A



BEURRE ET CRÈME

Baratte à beurre - Type B

BUTTER CHURN - TYPE B



BEURRE ET CRÈME

Machine automatique de portionnement du beurre

AUTOMATIC BUTTER PORTIONING MACHINE



BEURRE ET CRÈME

Machine de portionnement du beurre pour croissants

CROISSANT BUTTER PORTIONING MACHINE



BEURRE ET CRÈME

Machine de portionnement du beurre

BUTTER PORTIONING MACHINE



BEURRE ET CRÈME

(Chariot de transport de crème

CCREAM TRANSPORT TROLLEY

09

Prétraitement du lait

MILK CONDITIONING

4 MACHINES ET ÉQUIPEMENTS



PRÉTRAITEMENT DU LAIT

Homogénéisateur

HOMOGENIZER



PRÉTRAITEMENT DU LAIT

Séparateur de crème - Type A

CREAM SEPARATOR - TYPE A



PRÉTRAITEMENT DU LAIT

Séparateur de crème - Type B

CREAM SEPARATOR - TYPE B



PRÉTRAITEMENT DU LAIT

Cuve de cuisson du lait

MILK COOKING VAT

10

Technologies de process et membranaires

PROCESS AND MEMBRANE TECHNOLOGIES



PROCESS ET MEMBRANES

‹Unité d’ultrafiltration (UF)

ULTRAFILTRATION UNIT



PROCESS ET MEMBRANES

Système de pasteurisation du lait

PASTEURIZATION UNIT



PROCESS ET MEMBRANES

‹Système de nettoyage en place (NEP/CIP)

CLEAN-IN-PLACE SYSTEM



PROCESS ET MEMBRANES

Automatisation des procédés

PROCESS AUTOMATION



DE SAKARYA VERS LE MONDE

Plus qu’une machine :

un système de production performant.

VISITEZ NOTRE SITE

kromteknoloji.com

info@kromteknoloji.com