

www.ceselsan.com



KAVURMA ve KURUTMA KIIYMA ve
SOSLAMA PARÇALAMA
TUZLAMA PÜRE ve TAHİN
TAŞIMA SİSTEMLERİ

ÜRÜN YELPAZEMİZ

- Kavurma Fırınları
- Otomatik, Yarı Otomatik Ve Manuel Tuzlama Makineleri
- Difüzyonlu Tuzlama Hattı
- Kuruyemiş Entegre Tesisler
- Zar Alma Makineleri
- Çikolata Ve Krema Hatları
- Püre Hattı
- Ürün Taşıma Sistemleri
- Laboratuvar Tipi Makineler
- Ürün Soslama Ve Yağlama Sistemleri
- Kıyma Makineleri
- Un Makinesi
- Draje Ve Karıştırma Tamburları

ÜRÜNLER

KAVURMA ve KURUTMA 2-7

CS2500 KF - CS3000 KF - CS5000 KF
CS7000 KF - CS10000 KF - CS12000 KF - CS18000 KF

TUZLAMA 10-15

TZ500 - TZM500 - TZY500 - TZ1000 - TZY1000
TZM1000 - TZ12000 - TZ18000

DİFÜZYONLU TUZLAMA 16-17

DST - 0650

SOSLAMA VE YAĞLAMA 18-19

CS - SM - OM - 1000

PÜRE ve ÇİKOLATA 20-23

KIYMA ve PARÇALAMA 24

KY1000 - KY2000

TAŞIMA SİSTEMLERİ 25

DİĞER 26-28

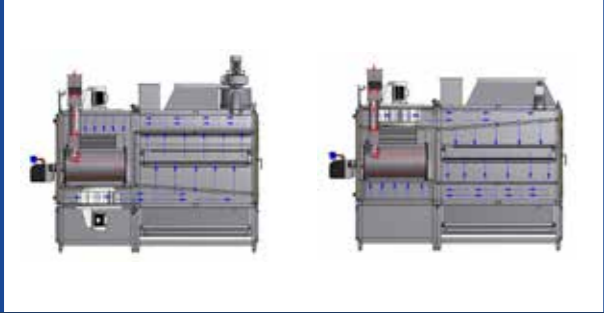
Kavurma Makineleri

Doğru İşlem
Ve Üstün Kalitenin
Teknoloji İle Birleşmesi



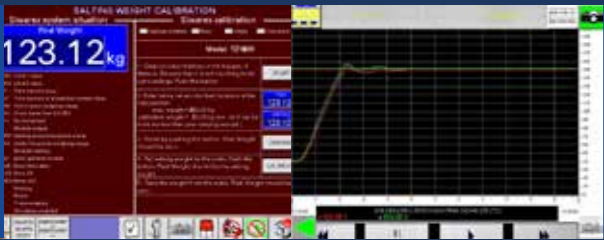
Sabit renk ve aroma

- Ürünün tek bant üzerinde hareketsiz akışı
- Her noktası eşit derecede kavrulan ürünün renginin korunması.
- Fırın içinde sağlanan kontrol edilebilir hava akışı
- Basıncılı yıkama ve fırçalama sistemleri sayesinde tel örgü bandın sürekli temiz kalması ve tıkanmasının önlenmesi.



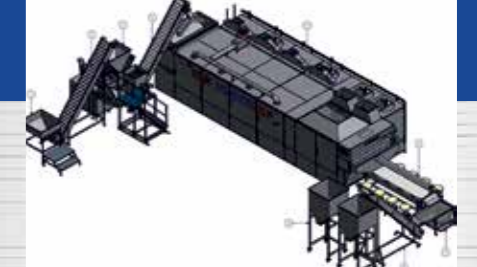
Homojen kavurma

- Ürünlerin temas ettiği sık yüzeyli tel bant ve fırın içindeki sabit hava akışını sağlayan koridor panelleri sayesinde tam kontrollü hava akışı sağlanır.
- İşlenmesi bitip fırından çıkan her ürün aynı nem oranına sahip olur.
- Her bir yanma odası ardışık ters hava akımı oluşturur. Bu sayede çift yönlü kavurma elde edilir.



PLC kontrol ve tam entegrasyon

- Üretim süresi boyunca operatör müdahalesi gerektirmeyen otomatik kontrollü üretim.
- Tek ekranla tüm hattı koordine edebilme özelliği
- Güncel veri grafikleri oluşturma



Özgün reçete

- Kavurma bölgelerinin her birinin sıcaklığı bağımsız olarak kontrol edilmesi
- Bant hızı ve ürün kalınlığının ayarlanabilmesi
- Üreticiye özgün istenilen kavurma reçetelerinin oluşturulması• Farklı kullanıcılar için şifreli güvenlik seviyeleri oluşturma.



Yüksek verimlilik ve düşük yakıt tüketimi

- Enerji tasarrufu ve yüksek verimlilik üzerine tasarlanan termoblok sistemi sayesinde yakıt tüketimi minimum seviyede sabit kalır. Oluşan ısı en yüksek verimlilikte kullanılır.
- Yanmış atık gazları kavrulan ürüne hiçbir şekilde temas etmeden tahliye olur



KAVURMA ve KURUTMA

→ CS 2500 KF

UZUNLUK	2,70 M
GENİŞLİK	1,48 M
YÜKSEKLİK	1,75 M
ELEKTRİK GÜCÜ	2 kW
YAKIT	MOTORİN / LPG Doğal Gaz / ELEKTRİK

KAPASİTE	KG / SAAT
İÇ FINDIK	100
İÇ YER FISTIĞI	100
KABUKLU YER FISTIĞI	25
KABUKLU ANTEP FISTIĞI	60
İÇ ANTEP FISTIĞI	80
AY ÇEKİRDEĞİ	40
KABAK ÇEKİRDEĞİ	40
BADEM	80
KAJU	100
LEBLEBİ	80



KAVURMA ve KURUTMA

→ CS 5000 KF

UZUNLUK	5,37 M
GENİŞLİK	2,40 M
YÜKSEKLİK	2,40 M
ELEKTRİK GÜCÜ	11 kW
YAKIT	MOTORİN / LPG Doğal Gaz / ELEKTRİK

KAPASİTE	KG / SAAT
İÇ FINDIK	700
İÇ YER FISTIĞI	500
KABUKLU YER FISTIĞI	150
KABUKLU ANTEP FISTIĞI	400
İÇ ANTEP FISTIĞI	500
AY ÇEKİRDEĞİ	350
KABAK ÇEKİRDEĞİ	300
BADEM	400
KAJU	450
LEBLEBİ	500



KAVURMA ve KURUTMA

→ CS 3000 KF

UZUNLUK	4,05 M
GENİŞLİK	2,20 M
YÜKSEKLİK	2,05 M
ELEKTRİK GÜCÜ	10 kW
YAKIT	MOTORİN / LPG Doğal Gaz / ELEKTRİK

KAPASİTE	KG / SAAT
İÇ FINDIK	400
İÇ YER FISTIĞI	350
KABUKLU YER FISTIĞI	125
KABUKLU ANTEP FISTIĞI	300
İÇ ANTEP FISTIĞI	300
AY ÇEKİRDEĞİ	250
KABAK ÇEKİRDEĞİ	200
BADEM	300
KAJU	350
LEBLEBİ	300



KAVURMA ve KURUTMA

→ CS 7000 KF

UZUNLUK	6,60 M
GENİŞLİK	3,05 M
YÜKSEKLİK	2,55 M
ELEKTRİK GÜCÜ	14 kW
YAKIT	MOTORİN / LPG Doğal Gaz / ELEKTRİK

KAPASİTE	KG / SAAT
İÇ FINDIK	1000
İÇ YER FISTIĞI	800
KABUKLU YER FISTIĞI	200
KABUKLU ANTEP FISTIĞI	500
İÇ ANTEP FISTIĞI	700
AY ÇEKİRDEĞİ	500
KABAK ÇEKİRDEĞİ	450
BADEM	700
KAJU	800
LEBLEBİ	700



KAVURMA ve KURUTMA

→ CS 10000 KF

UZUNLUK	10,40 m
GENİŞLİK	3,40 m
YÜKSEKLİK	2,65 m
ELEKTRİK GÜCÜ	28 kW
YAKIT	MOTORİN / LPG Doğal Gaz / Elektrik

KAPASİTE KG / SAAT

İÇ FINDIK	2500
İÇ YER FISTIĞI	2000
KABUKLU YER FISTIĞI	450
KABUKLU ANTEP FISTIĞI	1000
İÇ ANTEP FISTIĞI	1500
AY ÇEKİRDEĞİ	1000
KABAK ÇEKİRDEĞİ	800
BADEM	1500
KAJU	1500
LEBLEBİ	1500



KAVURMA ve KURUTMA

→ CS 18000 KF

UZUNLUK	17,40 m
GENİŞLİK	4,00 m
YÜKSEKLİK	2,90 m
ELEKTRİK GÜCÜ	61 kW
YAKIT	MOTORİN / LPG Doğal Gaz / Elektrik

KAPASİTE KG / SAAT

İÇ FINDIK	6000
İÇ YER FISTIĞI	5000
KABUKLU YER FISTIĞI	1000
KABUKLU ANTEP FISTIĞI	4000
İÇ ANTEP FISTIĞI	5000
AY ÇEKİRDEĞİ	2500
KABAK ÇEKİRDEĞİ	2250
BADEM	5000
KAJU	6000
LEBLEBİ	4000



KAVURMA ve KURUTMA

→ CS 12000 KF

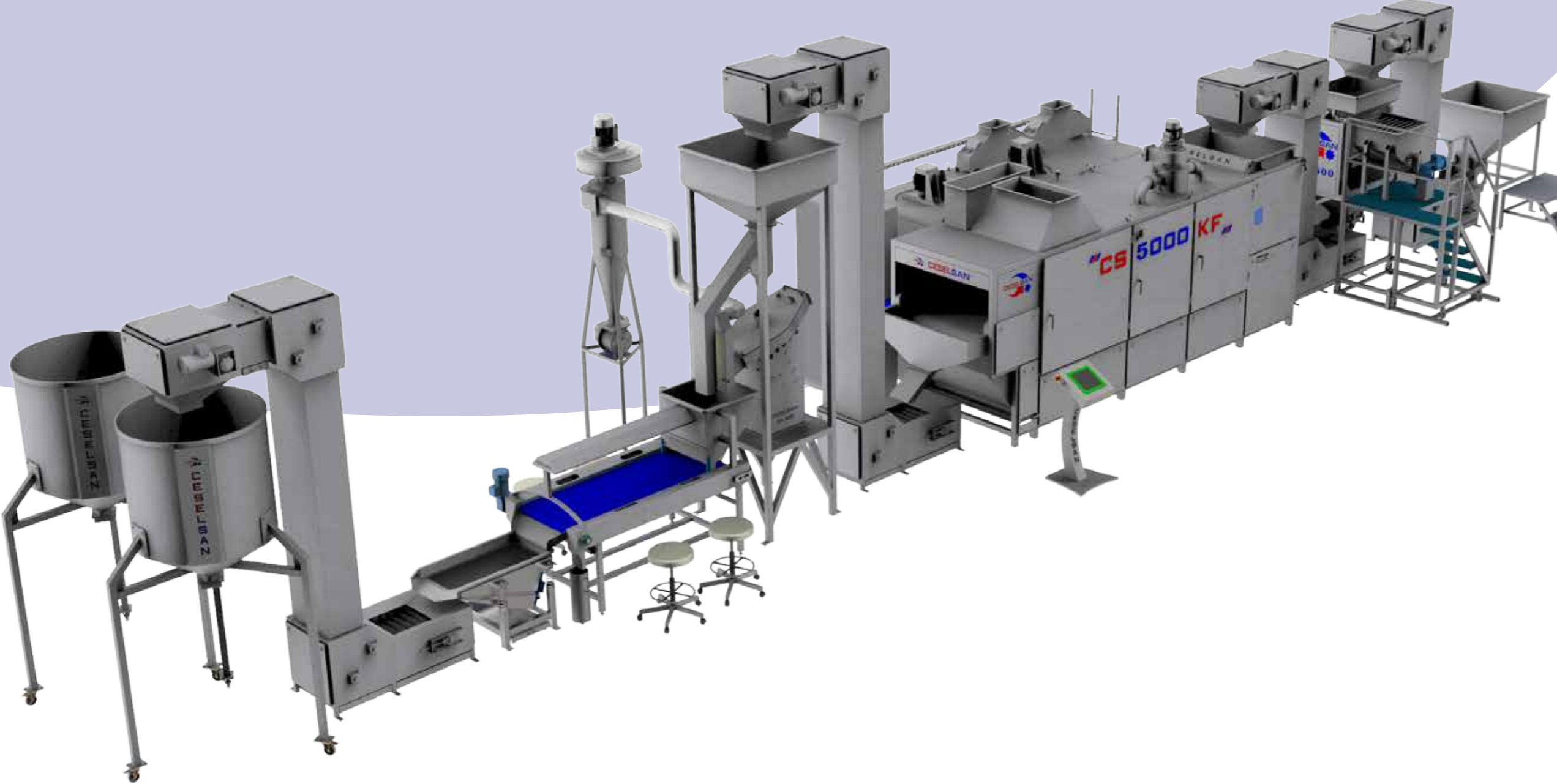
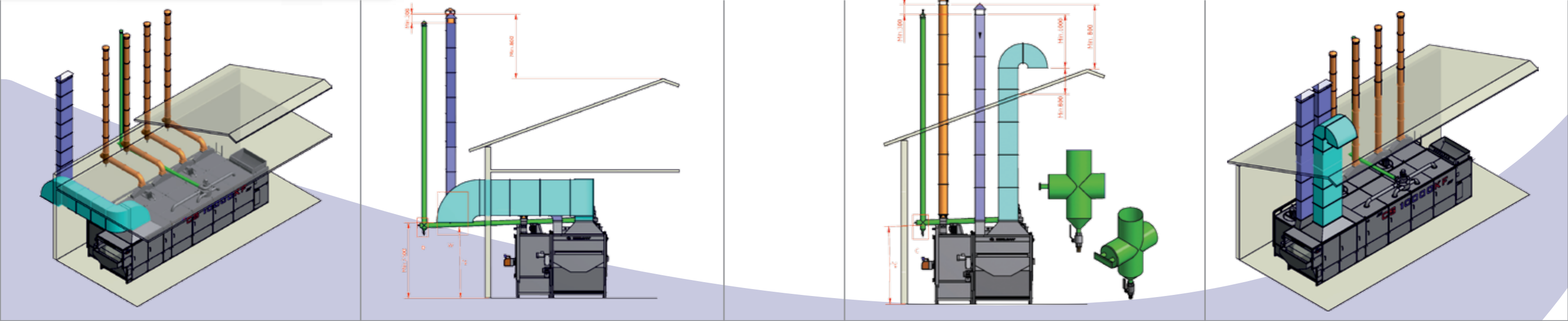
UZUNLUK	10,80 m
GENİŞLİK	4,00 m
YÜKSEKLİK	2,90 m
ELEKTRİK GÜCÜ	37 kW
YAKIT	MOTORİN / LPG Doğal Gaz

KAPASİTE KG / SAAT

İÇ FINDIK	3000
İÇ YER FISTIĞI	2500
KABUKLU YER FISTIĞI	550
KABUKLU ANTEP FISTIĞI	1500
İÇ ANTEP FISTIĞI	2500
AY ÇEKİRDEĞİ	1500
KABAK ÇEKİRDEĞİ	1300
BADEM	2500
KAJU	3000
LEBLEBİ	2000



CESELSAN TECHNOLOGY

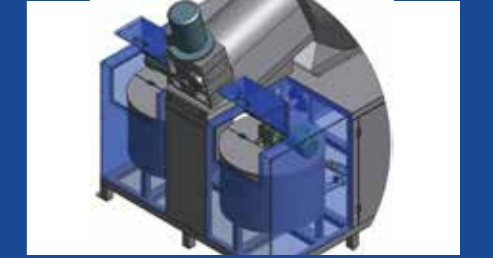


Tuzlama Makineleri

Doğru İşlem
Ve Üstün Kalitenin
Teknoloji İle Birleşmesi

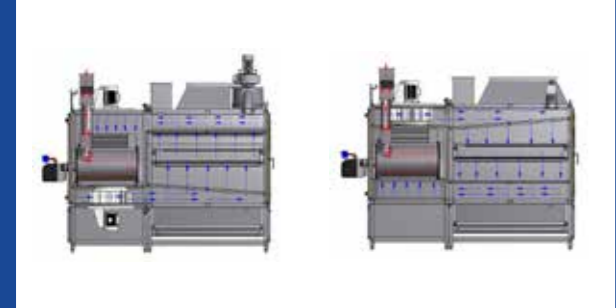
Özgün reçete, istenilen standartlar... Yeni tuzlama sistemi ile bu mümkün.

Ceselsan firması, üreticilerin sektördeki enerji ve iş kayıplarını azaltmak amacıyla makine tasarımında değişiklik yaparak en az iş gücü ile en çok verimliliği sağlamaktadır.



Homojen Tuzlama

- Kanatlı helezon sistemi sayesinde her bir ürün tanesinin eşit miktarda tuzlanması
- Çift yönlü hareket kabiliyeti sağlayarak tek taraflı ve yetersiz tuzlamanın önlenmesi



PLC kontrol ve Tam entegrasyon

- Üretim süresi boyunca operatör müdahalesi gerektirmeyen otomatik kontrollü üretim.
- Tek ekranla tüm hattı koordine edebilme özelliği
- Güncel veri grafikleri oluşturma



Akıllı tartım, hassas reçete

- Operatör hatalarından kaynaklanan ürün farklılıklarını önleme
- Karışım Hazırlama & Püskürtme ünitesi sayesinde özgün reçete
- Sınırsız reçete hafızası oluşturma
- Hassas ürün tartımı ile tuz oranının tek dokunuşta hesaplanması

Kolay Temizlik

- Ürün değişikliklerinde kolay ve hızlı temizlik.
- Farklı reçete geçişlerindeki aromaların birbirine karışmasının engellenmesi.
- Tambur Boşaltma & Temizleme fonksiyonuyla kolay su tahliyesi.



OTOMATİK TUZLAMA

→ TZ 500

UZUNLUK	1,85 M
GENİŞLİK	3,35 M
YÜKSEKLİK	2,20 M
ELEKTRİK GÜCÜ	4 kW

KAPASİTE	KG / SAAT
KABUKLU FISTIK	300
İÇ FISTIK	650
AY ÇEKİRDEĞİ	500
KABAK ÇEKİRDEĞİ	500
KABUKLU BADEM	500
İÇ BADEM	650
ANTEP FISTIĞI	650
İÇ ANTEP	800
LEBLEBİ	500
KAJU	550



OTOMATİK TUZLAMA

→ TZ 1000

UZUNLUK	2,35 M
GENİŞLİK	2,60 M
YÜKSEKLİK	2,85 M
ELEKTRİK GÜCÜ	5,2 kW

KAPASİTE	KG / SAAT
KABUKLU FISTIK	600
İÇ FISTIK	1400
AY ÇEKİRDEĞİ	1000
KABAK ÇEKİRDEĞİ	1000
KABUKLU BADEM	1000
İÇ BADEM	1400
ANTEP FISTIĞI	1400
İÇ ANTEP	2000
LEBLEBİ	1200
KAJU	1200



OTOMATİK TUZLAMA

→ TZ 1200

UZUNLUK	3,97 M
GENİŞLİK	1,43 M
YÜKSEKLİK	2,86 M
ELEKTRİK GÜCÜ	5,2 kW

KAPASİTE	KG / SAAT
KABUKLU FISTIK	800
İÇ FISTIK	2000
AY ÇEKİRDEĞİ	1500
KABAK ÇEKİRDEĞİ	1500
KABUKLU BADEM	1500
İÇ BADEM	2000
ANTEP FISTIĞI	2000
İÇ ANTEP	2500
LEBLEBİ	1800
KAJU	1800



OTOMATİK TUZLAMA

→ TZ 1800

UZUNLUK	4,57 M
GENİŞLİK	1,68 M
YÜKSEKLİK	3,025 M
ELEKTRİK GÜCÜ	7 kW

KAPASİTE	KG / SAAT
KABUKLU FISTIK	1200
İÇ FISTIK	3000
AY ÇEKİRDEĞİ	2500
KABAK ÇEKİRDEĞİ	2500
KABUKLU BADEM	2000
İÇ BADEM	3000
ANTEP FISTIĞI	3000
İÇ ANTEP	4000
LEBLEBİ	2500
KAJU	2500



YARI OTOMATİK TUZLAMA

→ TZY 500

UZUNLUK	2,40 M
GENİŞLİK	1,70 M
YÜKSEKLİK	1,70 M
ELEKTRİK GÜCÜ	2,2 kW

KAPASİTE	KG / SAAT
KABUKLU FISTIK	300
İÇ FISTIK	650
AY ÇEKİRDEĞİ	500
KABAK ÇEKİRDEĞİ	500
KABUKLU BADEM	500
İÇ BADEM	650
ANTEP FISTIĞI	650
İÇ ANTEP	800
LEBLEBİ	500
KAJU	550



YARI OTOMATİK TUZLAMA

→ TZY 1000

UZUNLUK	2,70 M
GENİŞLİK	1,50 M
YÜKSEKLİK	2,25 M
ELEKTRİK GÜCÜ	3,2 kW

KAPASİTE	KG / SAAT
KABUKLU FISTIK	600
İÇ FISTIK	1400
AY ÇEKİRDEĞİ	1000
KABAK ÇEKİRDEĞİ	1000
KABUKLU BADEM	1000
İÇ BADEM	1400
ANTEP FISTIĞI	1400
İÇ ANTEP	1800
LEBLEBİ	1200
KAJU	1200



MANUEL TUZLAMA

→ TZM 500

UZUNLUK	2,20 M
GENİŞLİK	1,20 M
YÜKSEKLİK	1,70 M
ELEKTRİK GÜCÜ	1,5 kW

KAPASİTE	KG / SAAT
KABUKLU FISTIK	250
İÇ FISTIK	500
AY ÇEKİRDEĞİ	400
KABAK ÇEKİRDEĞİ	400
KABUKLU BADEM	400
İÇ BADEM	550
ANTEP FISTIĞI	550
İÇ ANTEP	650
LEBLEBİ	400
KAJU	450



MANUEL TUZLAMA

→ TZM 1000

UZUNLUK	3,70 M
GENİŞLİK	1,1 M
YÜKSEKLİK	2,25 M
ELEKTRİK GÜCÜ	2,2 kW

KAPASİTE	KG / SAAT
KABUKLU FISTIK	500
İÇ FISTIK	1400
AY ÇEKİRDEĞİ	900
KABAK ÇEKİRDEĞİ	900
KABUKLU BADEM	900
İÇ BADEM	1300
ANTEP FISTIĞI	1400
İÇ ANTEP	1800
LEBLEBİ	1200
KAJU	1200





DÜNYADA
İLK

Patenti Sadece
Ceselsan Makina A.Ş.'ye Aittir

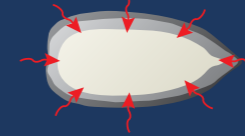
Ürünün naturel giriş hali

Basınç altında kabuk liflerinin
açılması sağlanarak difüzyona
uğrama hali

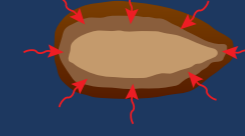
Tuzun üzerine yapışması sağlanarak kabuğun liflerinin
kapanması ve kavurma fırınına transfer hali.



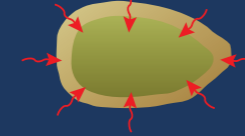
Siyah çekirdek



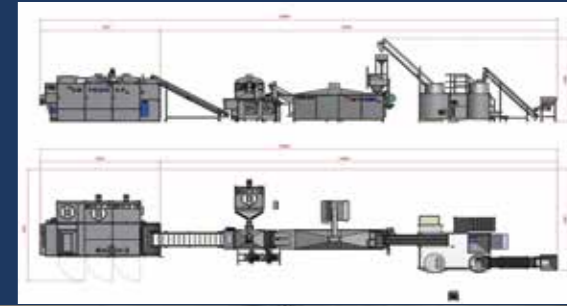
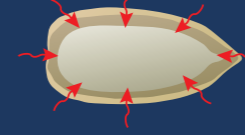
Karpuz çekirdeği



Kabak çekirdeği



Beyaz çekirdek



Soslama ve Yağlama Makinesi

Bir hammaddeden sınırsız ürün

UZUNLUK	4,322 M
GENİŞLİK	4,285 M
YÜKSEKLİK	2 M
ELEKTRİK GÜCÜ	15 KW

MODEL	CS-SM 1000	CS-SM 2000
-------	------------	------------

KAPASİTE	KG/SAAT	KG/SAAT
FINDIK	1500	3000
FISTIK	2000	4000
AYÇEKİRDEĞİ	1000	2000



Homojenizasyon

- Ayarlanabilir tambur devri ve açısı sayesinde sos miktarlarında eşitlik,
- Partikül tutucu filtreler atık maddelerin
- Özel sprej başlıklı soslama nozülleri
- Krom nikel paslanmaz soslama tamburu



Sınırsız tarif

- Operatör hatalarından kaynaklanan reçete farklılıklarını önleme,
- Soslama ve çeşnilendirme ünitesi sayesinde özgün reçete,
- Şifreli reçete hafızası,
- Kolay temizlik sayesinde aromaların birbirine karışmasının önlenmesi



Üniversal soslama

- Ürünün dış yüzeyini istenilen sos ile kaplama,
- Kuru ve sıvı aromanın bir arada kullanılması,
- Ürünün dış yapısını kaplayarak raf ömrünü uzatma ve parlaklık katma

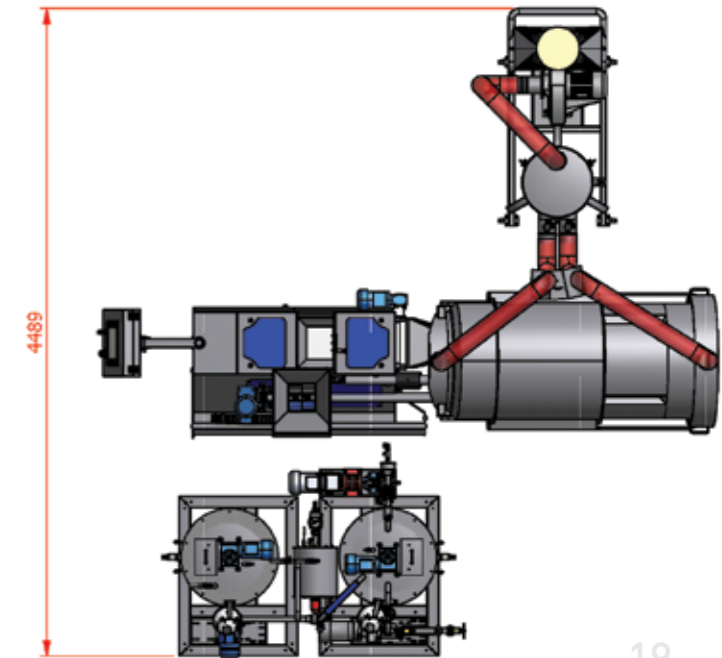
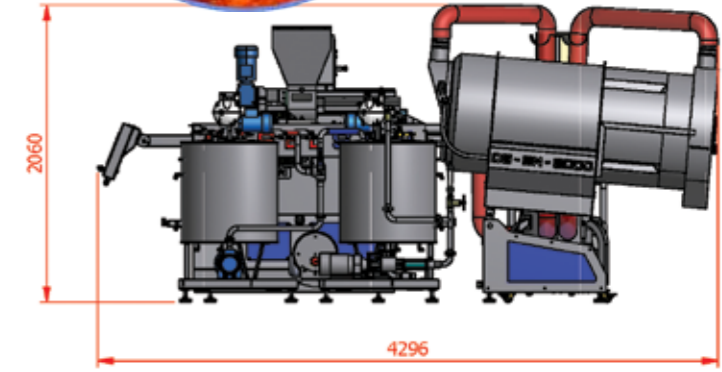


Kazanımlar

- Bir hammadde ile pek çok ürün pazarlarına erişme
- Tam otomatik üretim
- Soslardaki kalite standartlarını korumak
- Yüksek ürün kalitesi
- Kolay kullanım
- Düşük enerji tüketimi
- Minimal cleaning effort

Ürünler

- Fındık
- Fıstık
- Kaju
- Ayçekirdeği
- Kabak çekirdeği



PÜRE SİSTEMLERİ

→ DİKEY ÖN EZİCİ

UZUNLUK	0,96 M
GENİŞLİK	0,887M
YÜKSEKLİK	1,808M
ELEKTRİK GÜCÜ	45,56 KW



KAPASİTE	KG / SAAT
FINDIK	1200
FISTIK	1000
AY ÇEKİRDEĞİ	1200
ANTEP	1000
BADEM	1200
KAJU	1300
CEVİZ	1500

- Ayarlanabilir disk aralıkları sayesinde istenilen viskozitede üretim sağlanmaktadır.
- Ürüne göre 1000-1500kg/saat işleme kapasitesi
- Su soğutma sistemiyle aroması konunan nihai ürün
- Kolay temizlik yöntemiyle farklı ürün elde edebilme özelliği
- Makineyi metalden koruyan özel mıknatıs sistemi 45kw. güçlü motor



PÜRE SİSTEMLERİ

→ YATAY ÖN EZİCİ

UZUNLUK	1,017 M
GENİŞLİK	1,475 M
YÜKSEKLİK	1,526 M
ELEKTRİK GÜCÜ	47,5 KW



KAPASİTE	KG / SAAT
SUSAM	1000
FINDIK	900
FISTIK	800
AY ÇEKİRDEĞİ	1000
ANTEP	800
BADEM	800
KAJU	1000
CEVİZ	1200

Kavrulmuş kuruyemişlerden püre elde edilmesi ve tahin yapımında kullanılır. Sabit kalınlıkta üretim sağlanmaktadır. Ürüne göre 600 1000kg/saat işleme kapasitesi Ürün giriş akarında metal parçaları tutan mıknatıs bulunmaktadır.

- Havalı soğutma sistemiyle aroması konunan nihai ürün
- Opsiyonel kapak su soğutma sistemi
- Kolay temizlik yöntemiyle farklı ürün elde edebilme özelliği
- Değiştirilebilir özel parçalayıcı elek mekanizması



ÇİKOLATA MİKSERLERİ

→ ÇİKOLATA MİKSERİ

400 kg. KAZAN HACMİ

Çikolata mikserleri oluşturulmak istenilen ürünün reçetesine göre içerisine konulan farklı mamullerin homojen bir şekilde karıştırılmasını ve istenilen inceliğe indirilmesini sağlamakta olup, çift cidarlı yapıyla mamullerin istenilen ısıda kalmasına olanak tanımaktadır.

AISI 304 Kalite paslanmaz çelik kazan gövdesi ve şasisine sahip olan mini çikolata mikserinde üç yollu vana kullanılmıştır ve ürün kendi içerisinde devir daim yapabilmektedir.

Ürünün istenilen mikrona indirilmesi için 3 farklı ebatta olan özel bilyalar kullanılmaktadır.



ÇİKOLATA MİKSERLERİ

→ MİNİ ÇİKOLATA MİKSERİ

40 kg. KAZAN HACMİ



PÜRE SİSTEMLERİ

İNCELTİCİ

UZUNLUK	1,18 M
GENİŞLİK	1,982M
YÜKSEKLİK	2,707M
ELEKTRİK GÜCÜ	24 kW

KAPASİTE	KG / SAAT
SUSAM	300-600
FINDIK	300-800
FISTIK	300-700
AY ÇEKİRDEĞİ	400-800
ANTEP	400-900
BADEM	300-700
KAJU	400-1000

İnceltici makinesi fındık, susam ve diğer kuruyemişlerin ön eziciden geçirildikten sonra özel bir yöntem ile inceltilecek, çikolata ve şekerleme sektörlerinde hammadde olarak kullanılabilmesi için tasarlanmıştır.

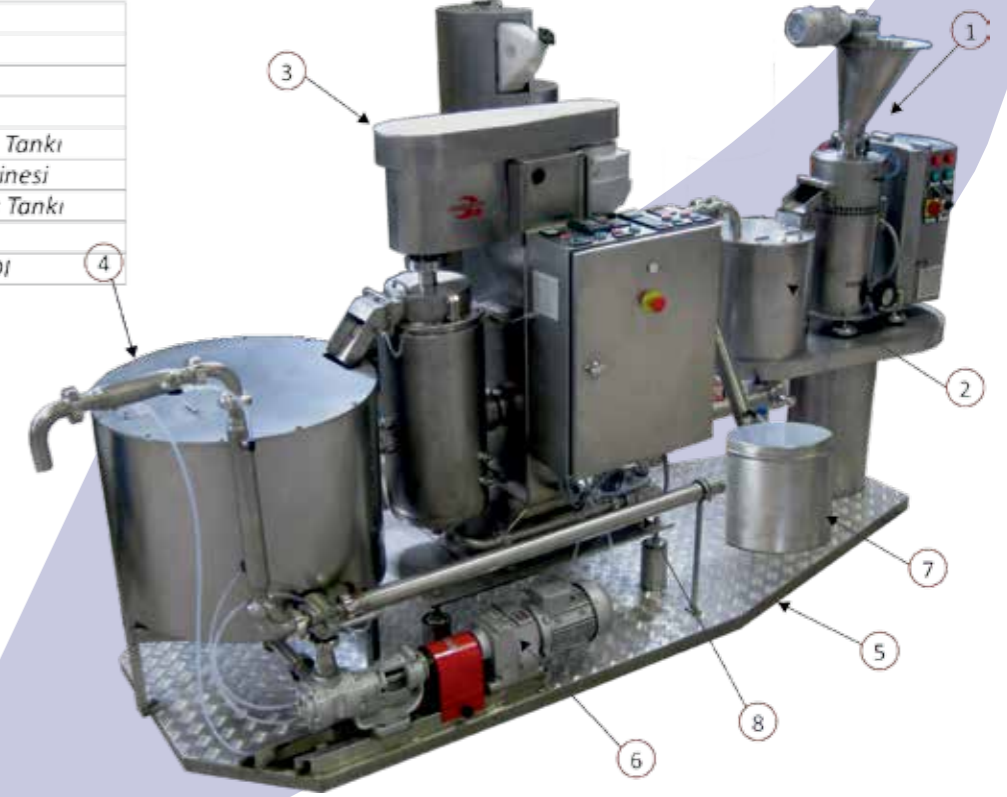
- 300-450kg/saat kapasite inceltme kapasitesi
- Makine çıkışında mıknatıs özelliği vardır.
- Aisi 304 kalite kazan iç gövde
- Su soğutma sistemiyle aroması konulan nihai ürün
- Hız kontrollü pompa sayesinde ürünün makineye giriş hızının ayarlanabilmesi
- Püre hattıyla entegrasyonlu çalışabilme ve otomasyonlu bir şekilde PLC panelden kontrol imkanı



PÜRE SİSTEMLERİ

MİNİ PÜRE HATTI

8	1	Boru Tesisatı
7	1	Yağ Tankı
6	1	Pompa
5	1	Platform
4	1	Mini İnceltici Çıkış Tankı
3	1	Mini İnceltici Makinesi
2	1	Mini Ön Ezici Çıkış Tankı
1	1	Mini Ön Ezici
PAR. NO	ADET	PARÇA ADI



PÜRE SİSTEMLERİ

MİNİ İNCELTİCİ

Ön eziciden çıkan pürenin daha akışkan hale getirilmesinde kullanılmaktadır. İçerisinde bilyalar bulunan Aisi 304 kalite gövdeye sahiptir. Ön ezici makineleriyle entegrasyona ve hat halinde kullanıma uygundur.

- Moment kontrollü sürücü
- Isıtma ve Soğutma sistemi
- İlk kalkışta yumuşak yol verme özelliği
- Makineye giren pürenin mikron değerine göre 40-100kg/saat inceltme kapasitesi



PÜRE SİSTEMLERİ

AKIŞKAN DOLUM MAKİNESİ

Mekanik/Pnomatik Kontrollü Dolum

Set edilen gramajlarda kavanoz veya kaplara kolayca dolum yapılmaktadır.



KIYMA PARÇALAMA

→ KY 1000

UZUNLUK	0,448 M
GENİŞLİK	0,923M
YÜKSEKLİK	0,785M
ELEKTRİK GÜCÜ	1,25 kW

KAPASİTE	KG / SAAT
FINDIK	700
ANTEP FISTIĞI	600
FISTIK	700
BADEM	700
KAJU	800
CEVİZ	600

Kuruyemişlerin parçalanmasında kullanılmaktadır. Ayarlanabilir bıçak aralıkları sayesinde küçük veya büyük ölçekli ürün alınmasını sağlamaktadır.

2-4, 4-6, 3-5, 5-7 mm veya daha üstü boylarda ki ürünü rahatlıkla işleyebilir.

Gövdeler arası bağlantılar AISI 304 krom miller ile yapılmaktadır. Ürün cinsine göre 500-700kg/saat parçalama kapasitesine sahiptir. Makine giriş bunkerı AISI 304 Kalite paslanmaz çelikten imal edilir ve manuel kalınlık ayarlıdır. Parçalayıcı bıçaklar; Sementasyon çeliği krom kaplama



KIYMA VE PARÇALAMA

→ UN MAKİNESİ

Fındık, yerfıstığı, badem gibi kuruyemişlerin parçalanarak un haline getirilmesi için kullanılmaktadır. Kapasite: 600kg/s
Komple paslanmaz gövde
Rendeleme metodu ile un yapma özelliği Değişebilir bıçak sistemi



TAŞIMA SİSTEMLERİ

→ KONVEYÖRLER

200kg/h kapasiteden 10000kg/h kapasiteye kadar değişik 3 model üretim yapılmaktadır. Her türlü kuruyemişin veya ürünlerin belirli bir noktadan istenilen hedefe sorunsuz ve deformasyona uğramadan aktarılması için kullanılmaktadır.



Z ELEVATÖR

PALETLİ ELEVATÖR

C ELEVATÖR

Devirme kovalı, çok noktalı dökme kontrolü.

ZAR ALMA SİSTEMLERİ

→ ZA 500

UZUNLUK	1,305 M
GENİŞLİK	0,605M
YÜKSEKLİK	1,400M
ELEKTRİK GÜCÜ	1,1 kW

KAPASİTE	KG / SAAT
FINDIK	400
FISTIK	350

Zar alma makinesi, fındık ve yerfıstığının kavrulmasından sonra üzerinde yer alan kahverengi zarlarının mekanik sürtünmeyle alınarak zarsız ürün elde edilmesi için kullanılmaktadır. Ürün kalitesine göre %95'e kadar zar alabilme özelliği Ürüne zarar vermeden zar alma işlemi Ürünün büyüklüğüne göre ayarlanabilir mekanizma Üründen ayrılan zar hava yardımıyla dışarı alınmakta ve bir siklon vasıtası ile toplanabilmektedir. Makine üzerine adapte edilmiş hava kilidi bulunmaktadır.



ZAR ALMA SİSTEMLERİ

→ ZA 1000

UZUNLUK	1,378 M
GENİŞLİK	0,754M
YÜKSEKLİK	1,424M
ELEKTRİK GÜCÜ	2,2kW

KAPASİTE	KG / SAAT
FINDIK	800
FISTIK	700



DRAJE TAMBURLARI

→ KT 250

UZUNLUK	1,668 M
GENİŞLİK	1,716M
YÜKSEKLİK	1,167M

0,12m³ hacmindeki dönerli tambur (ortalama 65kg.kabuksuz fıstık kapasiteli), altında bulunan ısıtıcı bek sayesinde her türlü kuruyemişin kurutulması, soslanması ve kaplanması işlemlerinde rahatlıkla kullanılabilir. Karıştırıcı kazanın istenilen açığa getirilebilmesi sayesinde yüklemesi ve boşaltılması son derece kolay olup, ergonomiktir.

Tambur, redüktörlü motor ile karışım yaparak çalışmaktadır.

Elektrik gücü: 380-400 V ~ AC - 1,85 kW Aisi 304 kalite tambur ve ana şasi



KARIŞTIRMA SİSTEMLERİ

→ KT 350

UZUNLUK	2,430M
GENİŞLİK	2,430M
YÜKSEKLİK	3,268M

Karışık kuruyemiş hazırlama için kullanılabilen ve farklı kapasitelerde iki ayrı tipi mevcuttur. Karıştırıcı kazanın istenilen açığa getirilebilmesi sayesinde yüklemesi ve boşaltılması son derece kolay olup, ergonomiktir.

Ürün tadı ve aroması bozulmadan karıştırma.



SEÇME SİSTEMLERİ

→ SEÇME MASALARI

Bunkerli seçme masaları		Bunkersiz seçme masaları	
Genişlik	Boy(l)m	Genişlik	Boy(l)m
Seçme Masası	2,242	Seçme Masası	2,242
4 Kişilik	2,51	4 Kişilik	2,16
5 Kişilik	2,85	5 Kişilik	2,5
6 Kişilik	3,5	6 Kişilik	3,15
8 Kişilik	4,415	8 Kişilik	3,8
10 Kişilik	4,795	10 Kişilik	4,45
12 Kişilik	6,095	12 Kişilik	5,75
16 Kişilik	6,745	16 Kişilik	6,4
18 Kişilik	7,395	18 Kişilik	7,05
20 Kişilik	8,69	20 Kişilik	8,35



→ ELEKLER

ELEKLER	En	Boy	Yükseklik
Dilme Eleği	0,915	2,085	0,85
Kırık Eleği	0,86	1,34	1,12
Kıyma Eleği Hava Temizlemeli	1,528	3,312	0,146
Kıyma Eleği Manuel	1,436	3,195	0,146
Püre Eleği	1,1	1,76	1,02
Tuz Toz Eleği	1,008	1,657	0,681
Tuz Toz Eleği Manuel	0,828	1,212	0,652
Un Eleği	1,430	2,136	1,136

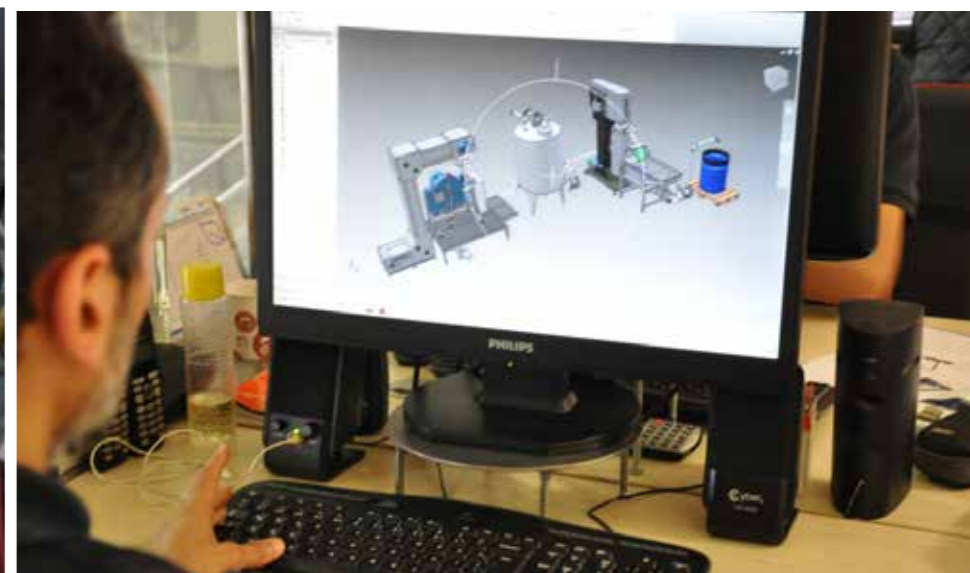
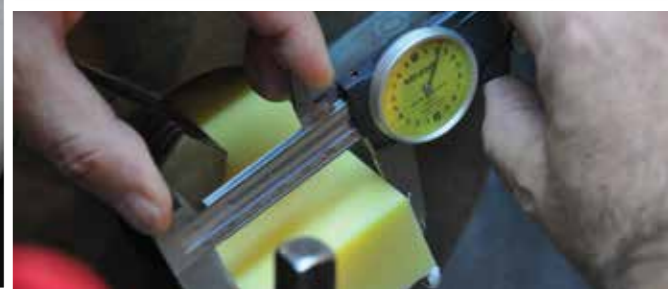


Notlar:

SERTİFİKALARIMIZ



Istanbul Showroom



Giresun Fabrika





900+
TESİS KURULUMU

50
ÜLKE

www.ceselsan.com

Giresun Fabrika
Pazarsuyu Koyu Çardak Tepe Mevkii No: 2
BULANCAK / GİRESUN / TÜRKİYE

+90 (454) 315 25 01
Fax: +90 (454) 315 25 08
ceselsan@ceselsan.com

İstanbul Yurtdışı Satış Merkezimiz
Mehmet Akif Mah. Bahariye Cad. No:101
İkitelli / İstanbul / TURKEY

+90 (212) 472 22 02
Fax: +90 (212) 472 22 05
istanbul@ceselsan.com