



BİSMAK

VURAL MAKİNA

BİSMAK VURAL MAKİNA Gıda Hayv. ve Tic. San. Ltd. Şti.
Organize Sanayi Bölgesi 6. Sok. No:8 KARAMAN/TURKEY
Tel: +90 338 224 11 74 - Fax: +90 338 224 11 73
www.bismakmakina.com.tr
info@bismakmakina.com.tr



BİSMAK

VURAL MAKİNA

GOFRET

ÇİKOLATA

NUGA

KROKAN

Hakkımızda;

Karaman organize sanayi bölgesinde 2000 yılında kurulan Bismak Vural Makina Gıda Hayv. ve Tic. San. Ltd. Şti. uzman ve dinamik ekibiyle, sürekli gelişmekte olan teknolojiye uyumlu, sürekli kendini geliştirme çabası içinde olan, kullanılabilecek son teknolojiyi kullanan, bilgi ve birikimleriyle sektörün ihtiyaçlarına cevap vermektedir. Karaman Organize sanayi bölgesinde 4000 m2 kapalı alan olmak üzere 14.000 m2 alanda faaliyet göstermektedir.

Ana üretim sektörü gofret üretim tesisleri olmak üzere bisküvi, çikolata, marshmallow, kek, nuga üretim tesisleri konusunda makinalar ve yardımcı ekipmanlarını hem yurtiçi hem de yurtdışı müşterilerine hizmet vermektedir.

Şirketimiz yurtiçi ve yurtdışı müşterinin talep ve istekleri doğrultusunda kurulumu yapılan ya da yapılacak olan tesislerde adını daha fazla duyurmak için sürekli yenilikler içerisinde.

Yeni teknolojiler ve ar-ge faaliyetleri ile verimli, minimum iş gücüne ihtiyaç duyan, yüksek performanslı üretim tesisleri yapılmaktadır.

Şirketimiz sadece satış yapmaya yönelik olmamakla birlikte, müşteri memnuniyetini ön planda tutmaktadır. Dinamik ve kalifiye elemanlardan oluşan satış sonrası destek birimimizin faaliyetleri ile şirketimiz sektörde ön plana çıkarak tercih edilebilirliğini artırmaktadır.

About us

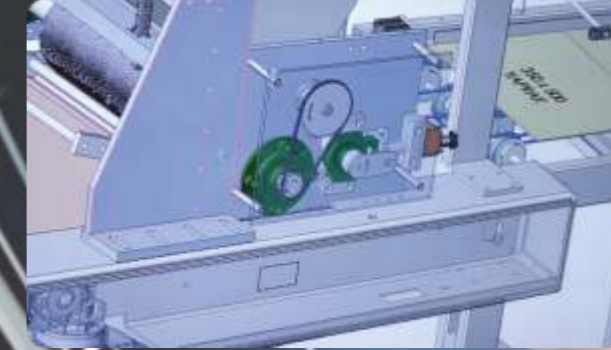
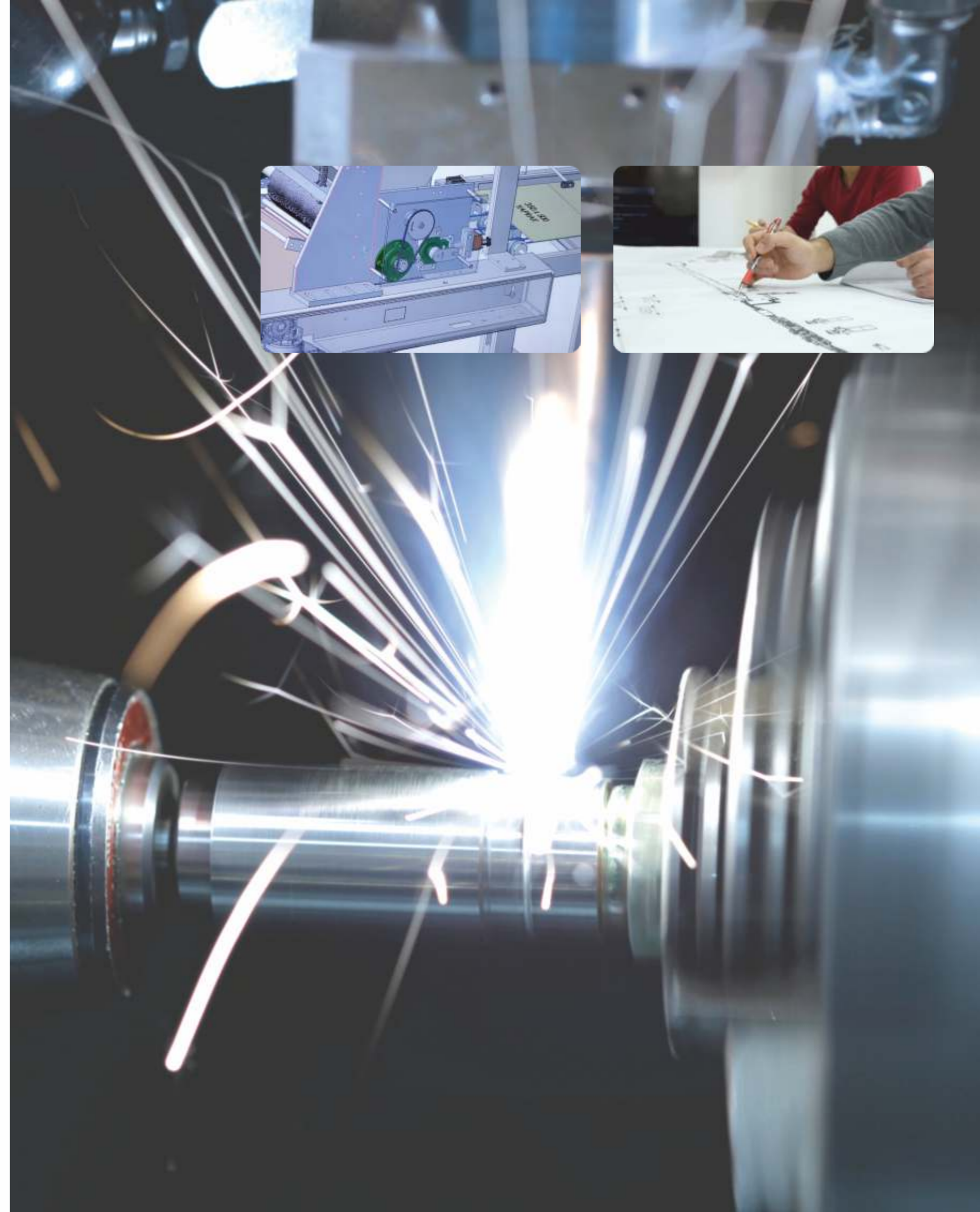
Bismak Vural Makina Gıda Hayv. Ve Tic. San. Ltd. Şti founded in Karaman Industrial Zone in 2000 responds to needs of the sector with expert and dynamic team who has constantly self-improvement efforts, by using the latest technology that can be used, and also with the knowledge and experience which is continuously compatible with developing technology. Our company is manufacturing in Karaman Industrial Zone on a surface area of 14.000 sqm which includes an indoor space area of 4000 sqm.

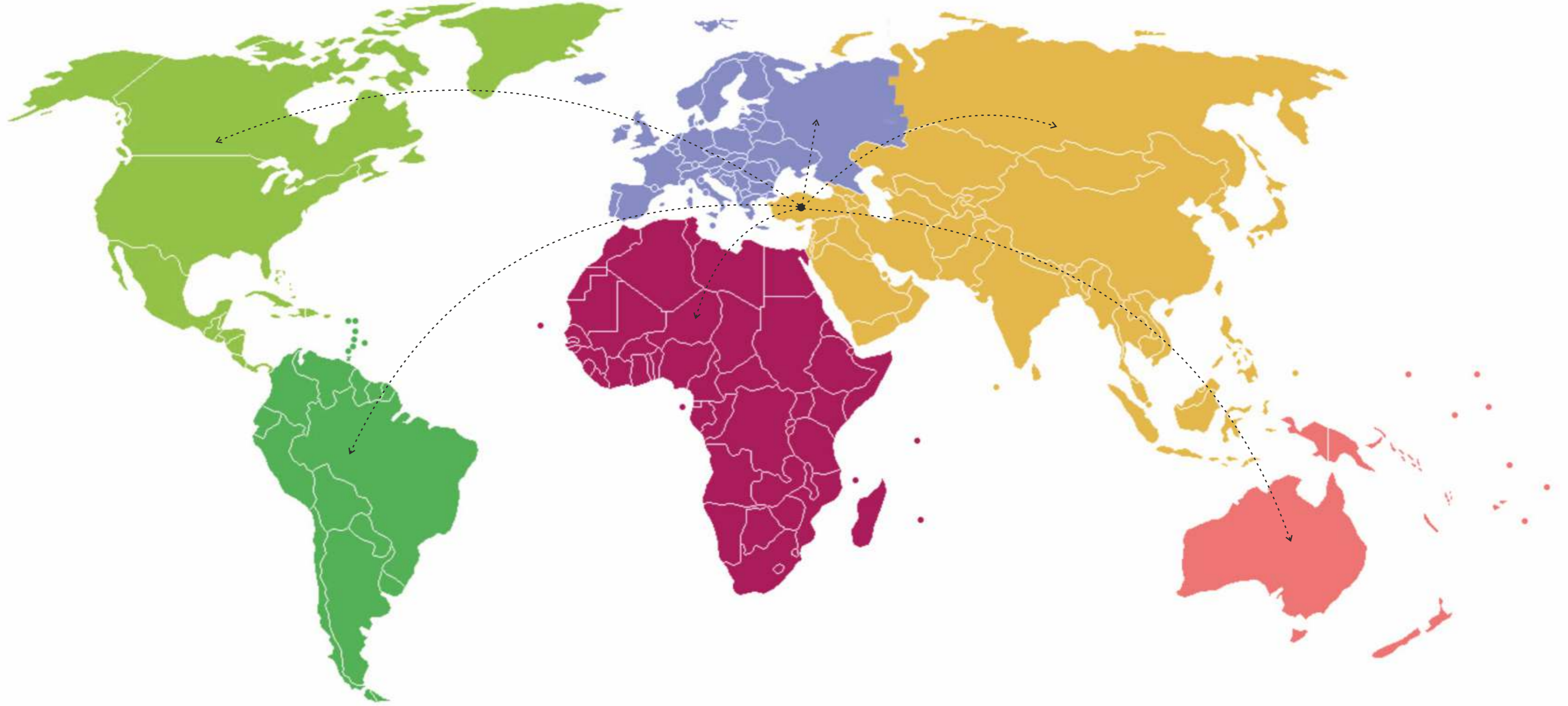
Our company serves both doemectic and foreign customers about production lines and their spare parts for Biscuit, Chocolate, Marshmallow, Cake, Nougat and wafer as main manufacturing industry.

Our company has been in continuous innovations to make our name well-known according to domestic and foreign customer demands and requests about facilities made or to be made.

With new technologies and R&Ds, production lines which are efficient, needs minimum manpower,with high-performance are being manufactured in our facility.

Although our company is not only to make sales, but also is to keep customer satisfaction at the forefront. By coming to the fore about activities of our aftersales support department consisting of dynamic and qualified staff, our company increases customer preference .













BİSMAK VURAL MAKİNA



OTOMATİK GOFRET ÜRETİM HATTI
Automatic Wafer Production Line



- 18-21 Otomatik Gofret Pişirme Fırını
Automatic Wafer Baking Oven
- 22 Gofret Hamur Mikseri
Wafer Batter Mixer
- 23 Yaprak Soğutma Makinası
Wafer Sheet Coolers
- 24-25 Gofret Nemlendirme Makinası
Humidification Tunnel
- 26-27 Gofret Krema Sürüm Makinası
Wafer Creaming Machine
- 28-29 Gofret Krema Hazırlama Mikseri
Wafer Cream Preparation Mixer
- 30 Blok Gofret Soğutma Kulesi
Block Wafer Cooling Tunnel
- 31 Spiral Döner Soğutma
Spiral Cooling Machine
- 32 Blok Bekletme Makinası
Wafer Block Accumulator
- 33 Tekli Gofret Kesim Makinası
Wafer Cutting Machine
- 34-35 Çiftli Gofret Kesim Makinası
Wafer Cutting Machine
- 36 Gofret Iskarta Değirmeni
Scrap Wafer Milling Machine
- 37 Pudra Şeker Değirmeni
Powder Sugar Mill
- 38-39 Döner Bant
Conveyor Belt
- 40 Ayırma Masası
Separation Table



- 41 Kırıntı Üfleme Bandı
Crumb Blowing Band

- 42-43 İline Paketleme Makinası
Inline Packing Machine

ÇİKOLATA ÜRETİM HATTI
Chocolate Production Line



- 45 Çikolata Yağ Eritme Makinası
Chocolate Fat Melting Tank
- 46 Çikolata Ön Hazırlama Mikseri
Chocolate Preliminary Tank
- 47 Çikolata Hazırlama Mikseri
Chocolate Preparation Mixer
- 48 Çikolata Stok Tankı
Chocolate Storage Tank
- 49 Çikolata Kaplama Makinası
Chocolate Enrobing Machine
- 50-51 Çikolata Soğutma Tüneli
Chocolate Cooling Tunnel



NUGA KAREMEL ÜRETİM HATTI
Nougat Caramel Production Line



- 53 Şeker Helezonu
Sugar Helix
- 54 Glikoz Tankı
Glucose Tank
- 55 Şurup Hazırlama Tankı
Syrup Preparing Tank
- 56 Şurup Kullanım Tankı
Syrup Usage Tank
- 57 Çırpıcı Mixer
Beater Mixer
- 58 Yumurta Solüsyon Tankı
Egg Solution Usage Tank
- 59 Turbo Mixer
Turbo Mixer
- 60 Yağlı Karışım Kullanım Tankı
Oily Mixture Usage Tank
- 61 Katı Karıştırma Mikseri
Solid Mixing Mixer
- 62 Yağ Eritme Tankı
Fat Melting Tank
- 63 Süt Solüsyon Tankı
Milk Solution Tank
- 64 Karamel Ön Hazırlama Tankı
Caramel Preliminary Tank
- 65 Karamel Pişirme Makinası
Caramel Cooking Boiler
- 66 Karamel Kullanım Tankı
Caramel Usage Tank



- 67 Çiller Soğutucu
Chiller Cooler
- 68-69 Nuga Silindirleri
Nougat Cylinders
- 70 Karamel Silindirleri
Caramel Cylinders
- 71 Granür Karıştırma Helezonu
Granule Mixing Screw
- 72-73 Taban Soğutmalı Tünel
Floor Cooling Tunnel
- 74 Dilimleme Makinası
Slicing Machine
- 75 Nuga Ayırma Masası
Nougat Separation Table
- 76 Giyotin Kesim Makinası
Guillotine Cutting Machine

KROKAN ÜRETİM HATTI
Krokan Production Line

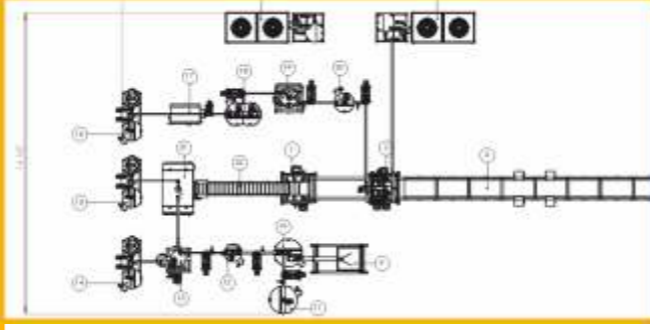


- 78 Şeker Taşıma Helezonu
Sugar Helix
- 79 Glikoz Tankı
Glucose Tank
- 80 Yağ Eritme Tankı
Fat Melting Tank
- 81 Çırpıcı Mixer
Beater Mixer
- 82 Süt Solüsyon Tankı
Milk Solution Tank

- 83 Karamel Ön Hazırlama Tankı
Caramel Preliminary Tank
- 84 Karamel Kaynatma Makinası
Caramel Cooking Boiler
- 85 Krokan Pişirme Makinası
Crokan Cooking Machine
- 86 Çiller Soğutucu
Chiller Cooler
- 87 Krokan Şekillendirme Silindiri
Crokan Formalising Cylinders
- 88 Granür Karıştırma Helezonu
Granule Mixing Helix
- 89-90 Krokan Presleme Silindiri
Crokan Pressing Cylinders
- 91 Taban Soğutmalı Tünel
Base-Cooled Tunnel
- 92 Dilimleme Makinası
Slicing Machine
- 93 Nuga Ayırma Masası
Nougat Seperation Table
- 94 Giyotin Kesim Makinası
Guillotine Cutting Machine
- 95 Taban Soğutmalı Tünel
Base-Cooled Tunnel

İÇİNDEKİLER / INDEX

YERLEŞİM PLANLARI *Loyout Plan*



- 96-97 Gofret Tesisi Yerleşim Planı
Wafer Facility Layout Plan
- 98-99 Çikolatalı Gofret Tesisi Yerleşim Planı
Chocolate Wafer Facility Layout Plan
- 100-101 Nuga Karamel Tesisi Yerleşim Planı
Nougat Caramel Facility Layout Plan
- 102-103 Krokan Hattı Yerleşim Planı
Crokan Line Layout Plan

GOFRET ÜRETİM HATTI WAFER PRODUCTION LINE





Wafer Baking Oven

It's used for production of wafer sheet.

It can produce the size of 280x380 , 290x470 – 350x500 as per the request.

The standarts of wafer moulds can be manufactured 24-36-40-60-72-90 number.

Normal and cambered wafer sheets can be produced.

It can work with the consumption of LPG and Natural Gas.

Aimed minimum gas consumption with new ignition system.

All types of control concerning oven can be done via touch-screen PLC Panel.

ПЕЧЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ВАФЕЛЬНЫХ ЛИСТОВ И КОРЖЕЙ

Используется для производства вафельных листов.

По запросу, печь может производить вафельные листы размером 280x380 мм - 290x470 мм - 350x500 мм.

Количество стандартных печных листов, которые можно изготовить, составляет 24-36-40-60-72-90. Вафельные листы могут быть изготовлены как плоской, так и выпуклой формы.

Печь совместима как для СНГ, так и с природным газом.

Система зажигания нового поколения нацелена на минимальное потребление газа.

Все виды управления и контроля печи могут выполняться автоматически с сенсорной панели управления.



Gofret Pişirme Fırını

Gofret yapraklarının üretimi için kullanılır.

İsteğe göre 280x380 mm – 290x470 mm – 350x500 mm ölçülerinde gofret yaprağı üretebilmektedir.

Yapılabilecek olan standart fırın plaka sayısı 24-36-40-60-72-90 dır.

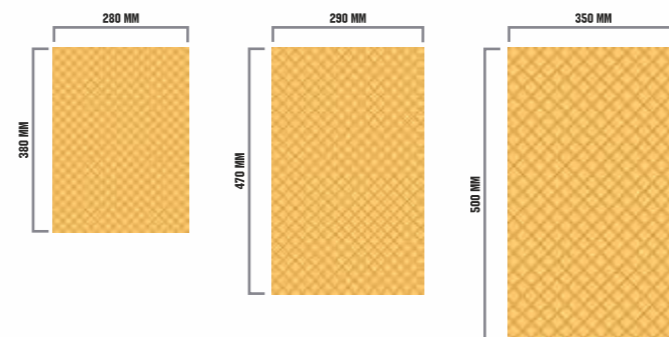
Düz ve bombe gofret yaprağı üretimi yapılabilir.

LPG veya doğalgaz ile uyumlu çalışabilmektedir.

Yeni nesil ateşleme sistemi ile minimum gaz tüketimini amaçlamıştır.

Fırının her türlü kontrolü otomatik olarak dokunmatik kontrol panelinden yapılabilir.

Pişirme plakası boyutu / Baking plate size up to ;



Kalıplar isteğe bağlı olarak 280x380, 290x470, 350x500 ölçülerinde üretilebilir.

Moulds can be manufactured the size of 280x380, 290x470, 350x500 as per request.

Формы для выпечки могут быть изготовлены в размерах 280x380, 290x470, 350x500 по запросу.



Kalıplar 45 derece açılabilir.

Kilit, menteşe ve taşıma kollarının olduğu bölümler burçludur.

Mould can be opened 45 degree .

The sections where lock , hinge and carrying arms located is bushed.

Формы для выпечки могут открываться на 45 градусов.

Такие части формы как замок, шарнир и ручки для переноски защищены.



İsteğe göre top (bombe) gofret yaprağı üretebilir.

Cambered wafer sheet can be produced as per request

Может быть изготовлена шаровидная (выпуклая) вафельная форма для выпечки.

Teknik Bilgiler

Technical Information

Model	Kalip Adeti Mold Quantity	Motor Gücü Motor Power	Kalip Ebadı Mold Size	Kapasite Capacity	Ölçüler Dimensions
BMS-01/36	36	3 KW	280X380 mm	14-16 yaprak/dk	W : 1650 MM L : 7500 MM H : 2100 MM
BMS-01/60	60	4 KW	290X470 mm	25-30 yaprak/dk	W : 1650 MM L : 13500 MM H : 2100 MM
BMS-01/90	90	4 KW	350X500 mm	38-40 yaprak/dk	W : 1650 MM L : 19200 MM H : 2100 MM

**120 Molded Wafer Baking Oven**

Used for the production of wafer leaves. 350 × 500, 350 × 700 and 350 × 800 mm according to the request can produce wafer sheets. It has a high capacity of 120 molds as standard. It is compatible with natural gas. Leaf removal from molds is taken with vacuum system. The vacuum system works synchronously with the molds. Automatic control of any type of oven control panel.

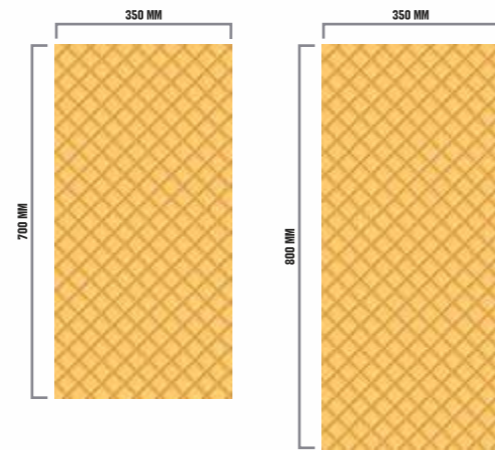
ПЕЧЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ВАФЕЛЬНЫХ ЛИСТОВ И КОРЖЕЙ СО 120 ФОРМАМИ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Используется для производства вафельных листов. По запросу, печь может производить вафельные листы размером 350x700 мм и 350x800 мм. Он имеет высокую производительность 120 форм в стандартной комплектации. Печь совместима для использования с природным газом. Извлечение листов из форм производится вакуумной системой. Вакуумная система работает синхронно с формами для выпечки. Все виды управления и контроля духовкой могут выполняться автоматически с сенсорной панели управления.

120 Kalıplı Gofret Pişirme Fırını

Gofret yapraklarının üretimi için kullanılır. İsteğe göre 350×500, 350×700 ve 350×800 mm ölçülerinde gofret yaprağı üretebilmektedir. Standart olarak 120 kalıplı olup yüksek kapasitelidir. Doğalgaz ile uyumlu çalışabilmektedir. Kalıplardan yaprak alma işlemi, vakum sistemi ile alınır. Vakum sistemi kalıplarla senkronize olarak çalışır. Fırının her türlü kontrolü otomatik olarak dokunmatik kontrol panelinden yapılabilir.

Pişirme plakası boyutu /
Baking plate size up to ;

**Teknik Bilgiler**

Technical Information

Model	Kalıp Adedi Mold Quantity	Motor Gücü Motor Power	Kalıp Ebadı Mold Size	Kapasite Capacity	Ölçüler Dimensions
BMS-01/120	120	6 KW	350X700 mm 350X800 mm	55-60 yaprak/dk	W : 1850 MM L : 25000 MM H : 2100 MM

Kalıplar isteğe bağlı olarak 350x700 ve 350x800 ölçülerinde üretilebilir.

Moulds can be manufactured the size of 350x700, 350x800 as per request.

Формы для выпечки могут быть изготовлены в размерах 350x700мм и 350x800мм по запросу.

Kalıplar 120 derece açılabilir. Menteşe ve taşıma kollarının olduğu bölümlerde ısıya dayanıklı rulmanlar mevcuttur.

Moulds can be opened 120 degree. Heat-proof bearings are available in the section of hinge and carrying arms located.

Формы для выпечки могут открываться на 120 градусов. В петлях и ручках для переноски доступны термостойкие опоры.





Gofret Hamur Mikseri

Hamur mikseri stok tankı ile birlikte imal edilir. Hamur mikserinde özel karıştırma sistemi ile hazırlanan gofret hamuru stok tankına alınarak gofret pişirme fırınına gönderilmek için hazır halde bekletilir.

Turbo karıştırma sistemi ile çalışır. Otomatik hatlarda; otomatik bypass sistemi mevcuttur.

Wafer Batter Mixer

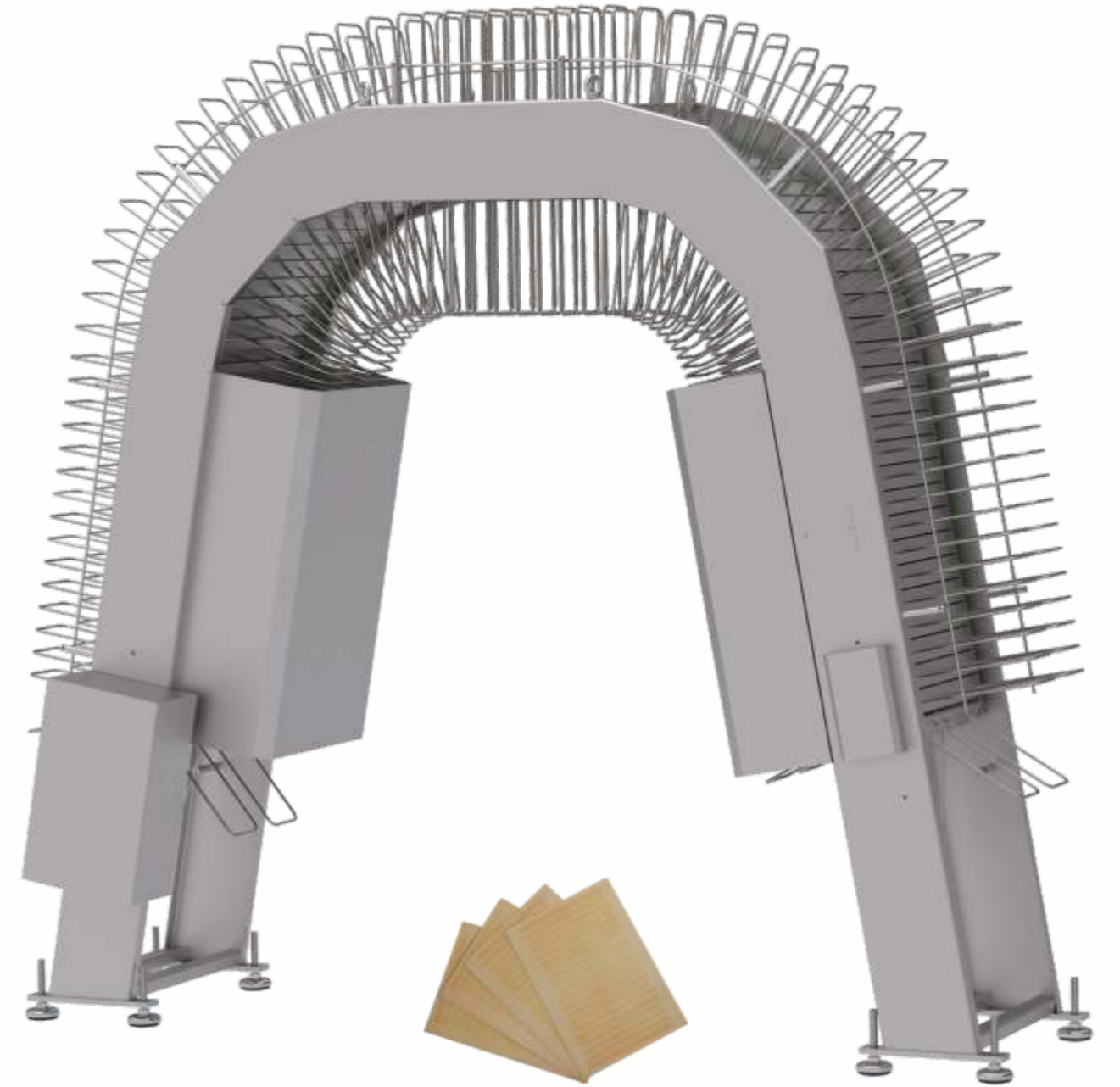
Batter mixer manufactured with stock tank. Ready to process batter which is prepared with equipped special mixing system in the batter mixer keep waiting in stock tank for transferring to wafer baking oven.

It works with turbo mixing system. In-line plants , automatic bypass system are available.

ТЕСТОМЕС ДЛЯ ВАФЕЛЬНОГО ТЕСТА

Тестомес изготавливается вместе с резервуаром для хранения теста. Вафельное тесто, приготовленное в тестомесе по специальной системе смешивания, перекачивается в резервуар для хранения, после чего тесто для вафель готово для отправки в печь для выпечки. Работает с турбо системой смешивания.

На автоматических линиях; доступна система автоматического возврата.



GOFRET YAPRAK SOĞUTMA

Fırından çıkan gofret yapraklarının ortam havası içerisinde soğutulması ve uygun olmayan gofret yapraklarının ayıklanması amacıyla kullanılır. Fırın, nemlendirme tüneli ve sürüm makinesi ile senkronize olarak çalışmaktadır.



WAFER SHEET COOLER

It's used for decreasing the temperature of wafer sheet in normal weather condition and combing the wafer sheet which is not compatible out.

ОХЛАЖДЕНИЕ ВАФЕЛЬНЫХ ЛИСТОВ

Данное оборудование используется для охлаждения выходящих из печи вафельных листов в атмосферном воздухе и для извлечения несоответствующих вафельных листов. Данное оборудование работает синхронно с печью, туннелем кондиционирования и машиной нанесения крема.



Gofret Nemlendirme Tüneli

Yaprak soğutmadan çıkan gofret yapraklarının nem oranını stabilize etmek amacıyla kullanılan makinedir. Yaprak soğutma ve sürüm makinesi ile senkronize olarak çalışır. Gofret üretim hattı kapasitesine göre özel olarak tasarlanmaktadır. Makinenin dış kısmı ısı izolasyonludur. Makine üzerinde bulunan dokunmatik panelden kolaylıkla kontrol edilebilir.

Wafer Humidification Tunnel

It is a machine used to stabilize the moisture range of wafer sheet coming out of sheet cooler. Works synchronously with sheet cooler and spreading machine. It's designed special as for the capacity of wafer production line. Outer section of machine is isolated. It can be controlled handily via the touch-screen panel on the machine.

ТУННЕЛЬНАЯ УСТАНОВКА ДЛЯ КОНДИЦИОНИРОВАНИЯ ВАФЕЛЬНЫХ БЛОКОВ

Это машина, используемая для стабилизации содержания влаги в вафельных листах в результате охлаждения листов. Работает синхронно с машинами охлаждения листов и нанесения крема. Специально разрабатывается в соответствии с производительностью линии по производству вафель. Наружная часть машины теплоизолирована. Управление и контроль машины с легкостью выполняется с сенсорной панели управления, расположенной на машине.





Gofret Kremalama Makinası;

Gofret krema hazırlama mikserinde hazırlanan kremanın gofret yaprakları üzerine sürülmesini sağlayan makinedir. Gofret ve krema kat adetleri isteğe göre ayarlanabilir. Sürüm haznesinin altında makine ile senkronize çalışan cidarlı krema haznesi ve devirdaim sistemi mevcuttur. Makine ile senkronize çalışan ve makinenin çıkış kısmında bulunan tartı grubu ile hataları minimum seviyelere indirmek mümkündür. Makine üzerinde bulunan dokunmatik panelden kolaylıkla kontrol edilebilir.

Wafer Creaming Machine

It's providing the spreading of the cream which is prepared in the cream preparation mixer to interface of the wafer sheets. Sheet and layer pcs can be adjusted as per request. Walled cream reservoir and recirculation system located bottom of spreading reservoir are available and it works synchronously with machine. It is possible to reduce the errors to minimum levels with the weighing group which is synchronized with the machine and

МИКСЕР ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВАФЕЛЬНЫХ КРЕМОВ

Это машина, которая обеспечивает однородное приготовление крема, наносимого между вафельными листами. Доступны крюки и венчики для взбивания. Машина пригодна для приготовления жидкого или твердого крема. Приготовленный продукт перемещается в резервуар для хранения с помощью насосов.





Gofret Krema Hazırlama Mikseri

Gofret yaprakları arasına sürülen kremanın homojen olarak hazırlanmasını sağlayan makinedir. Çapaları ve çırpıcıları mevcuttur. Sıvı veya katı krema hazırlamaya uygundur. Hazırlanan ürün pompalar vasıtası ile yan tarafında bulunan stok tankına aktarılır.

Wafer Cream Preparation Mixer

It's a machine is used for preparation of cream which is used spreading interface of the wafer sheet as homogeneously. Anchors and scramblers are available. Compatible for preparing solid and liquid cream. Prepared product is transferred to stock tank on the side via pumps.

МАШИНА ДЛЯ НАНЕСЕНИЯ ВАФЕЛЬНОГО КРЕМА

Это машина, которая позволяет наносить крем, приготовленный в миксере для приготовления крема, на вафельные листы. Количество вафель и кремных слоев можно регулировать по желанию. Под разгрузочным резервуаром расположен резервуар для крема и система рециркуляции, которая синхронно работает с машиной. Благодаря группе взвешивания, которая синхронизирована с машиной и расположена в выходной части машины, можно уменьшить ошибки до минимума. Управление и контроль машины с легкостью выполняется с сенсорной панели управления, расположенной на машине.





Kule Tipi Blok Gofret Soğutma Tüneli;

Krema sürülmüş gofret bloklarını soğutma sistemleriyle ürünü belirli sıcaklıklara düşürmek için kullanılan soğutucudur. Hat kapasitesine göre özel olarak ayarlanabilir. Soğutma kapasitesi en az 18.000 kcal/h den başlayarak kapasitesine göre değişiklik gösterir. Sistem dur kalk şeklinde çalışır. Sensörler vasıtasıyla otomatik boşaltma mevcuttur.

Block Wafer Cooling Tunnel – Tower Type

Tunnel is designed specifically according to capacity of line. The cooling capacity starts from 18,000 kcal / h and it rises. Structure is completely stainless steel. System works as start&stop. Automatic unloading is available by sensors.

ТУННЕЛЬНЫЙ БЛОК ОХЛАЖДЕНИЯ БАШЕННОГО ТИПА

Это охладитель, который с помощью систем охлаждения, используется для доведения вафельных блоков с кремовым покрытием до определенных температур. Это оборудование можно отрегулировать в соответствии с производительностью линии. Мощность охлаждения, варьируется в зависимости от мощности и по меньшей мере начинается с 18000 ккал/ч. Система работает на основании функции запуск/стоп. Благодаря сенсорным датчикам существует функция автоматического опустошения.



Spiral Soğutma Makinası

Krema sürülmüş gofret bloklarını soğutma sistemleriyle ürünü belirli sıcaklıklara düşürmek için kullanılan soğutucudur. Hat kapasitesine göre özel olarak ayarlanabilir. Soğutma kapasitesi en az 18.000 kcal/h den başlayarak kapasitesine göre değişiklik gösterir. Ürün, spiral şeklinde dolanan gıdaya uygun çelikten üretilen tel bant vasıtası ile taşınır. Bant hızı üretim hattının akış hızı ile senkronize olarak çalışır.

Spiral Cooling Machine

It's a machine using for reducing certain temperature of the wafer block which is spreading process completed. It can be adjusted specially as for plant capacity. The cooling capacity starts from 18.000 kcal/h and varies as for capacity. Product are carried by means of special wireband which is manufactured of steel applicable for food regulation. Band speed works synchronized with production line speed.

СПИРАЛЬНАЯ МАШИНА ОХЛАЖДЕНИЯ

Это охладитель, который с помощью систем охлаждения, используется для доведения вафельных блоков с кремовым покрытием до определенных температур. Это оборудование можно отрегулировать в соответствии с производительностью линии. Мощность охлаждения, варьируется в зависимости от мощности и по меньшей мере начинается с 18000 ккал/ч. Продукт перемещается в орбитальном направлении с помощью проволочной ленты, изготовленной из стали, подходящей для использования с пищевыми продуктами. Скорость ленты работает синхронно с производственной линией.





Gofret Blok Bekletme Makinası

Üretim akışı esnasında paketleme makinesi sefonu değişikliği nedeniyle gofret bloklarını belirli bir süre bekletmeye ve istiflemeye yarar. Seffon değiştirme işlemi bittikten sonra gofret bloklarını tekrar kullanabilmek için üretime dahil eder. Kule tipi blok gofret soğutma tüneli ve spiral soğutma makinesi ile senkronize olarak çalışır.

Wafer Block Holder

It's used for stacking and holding of wafer block for a length of time during the production flow in need of changing packing cellophane. After the cellophane changing process is completed , it counts the wafer block in the production flow again. It works synchronized with block type wafer cooling tunnel and spiral cooling machine.

МАШИНА ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ВАФЕЛЬНЫХ БЛОКОВ

Это оборудование служит для хранения и задержания вафельных блоков на определенное время, необходимое для смены целлофана на упаковочной машине в процессе производства. Машина дает возможность снова включить вафельные блоки в производство после завершения замены целлофана. Синхронно работает с охлаждающим туннелем башенного типа или спиральной охлаждающей машиной.



Blok Gofret Kesim Makinası

Krema sürülmüş ve soğutulmuş gofret bloklarını son ürün ölçülerine getirilmek amacıyla çelik bıçaklar vasıtasıyla kesilmesine yarayan makinedir. Kesim ölçüleri istenilen ölçülere göre ayarlanabilir. Üretim süreci, üzerinde bulunan otomatik besleme sistemi sayesinde kesintisiz bir şekilde devam eder. Tek veya çoklu bloklar halinde kesim işlemi yapılabilir. İki farklı ölçüde çift yönlü kesim yapmak mümkündür. Makine üzerinde bulunan dokunmatik panelden kolaylıkla kontrol edilebilir.

Block Wafer Cutting Machine

It is a machine for used cutting to cooled and creamed wafers by means of steel blades in order to bring them to final product dimensions. Cutting dimensions can be adjusted as per desired request. The production process continues uninterruptedly thanks to the automatic feeding system on it. Block cutting process can be done as single or multiple. It is possible to make bidirectional cutting in two different sizes. It can be easily controlled from the touch panel on the machine.



МАШИНА ДЛЯ РЕЗКИ ВАФЕЛЬНЫХ БЛОКОВ

Эта машина, с помощью стальных лезвий, позволяет нарезать охлажденные вафельные блоки до необходимых, конечных размеров продукции. Размеры резки можно отрегулировать в соответствии с желаемыми размерами. Производственный процесс происходит непрерывно благодаря автоматической системе подачи, расположенной на оборудовании. Процесс резки может осуществляться в виде одного или множества блоков. Возможно выполнение двунаправленной резки двух разных размеров. Управление и контроль машины с легкостью выполняется с сенсорной панели управления, расположенной на машине.





Scrap Wafer Milling Machine

It is the machine used to grind the unused side edge parts of the wafer blocks cut in the wafer cutting machine during the operation of the production line and to re-mix the cream into the cream preparation.

The particle of the wafer are grinded properly by means of helix and steel blades inside the machine.

It's compatible for grinding wafer, cookies and cake particle.

МЕЛЬНИЦА ДЛЯ БРАКОВАННЫХ ВАФЕЛЬ

Эта машина, используемая для измельчения боковых, краевых частей вафельных блоков, срезанных на машине для резки вафель и повторного использования в производстве крема, путем добавления перемолотого порошка в состав крема.

Вафельные частицы надлежащим образом измельчаются с помощью спирали и стальных лезвий.

Подходит для измельчения бракованных вафель, печенья, кексов.



Pudra Şeker Değirmeni

Üretim hattında kullanılmak amacıyla toz şekeri pudra şekere dönüştürmek için kullanılan elekli tip değirmendir.

Yan tarafında kullanıcıya kolaylık sağlaması amacıyla şeker haznesi ve helezon mevcuttur. Elek değiştirme ve temizleme işlemleri kullanıcıya kolaylık sağlayacak şekilde tasarlanmıştır. Tanecik boyutu en az 40 mikron ve en fazla 70 mikron arasında isteğe göre değişiklik gösterir.

Powder Sugar Mill

It is a sieve type mill used to convert crystal sugar into powdered sugar for use in the production line. So as to provide convenience for user, sugar reservoir and helix are available.

Sifter changing and cleaning process is designed for providing convenience to users.

The particle size varies between at least 40 microns and at most 70 microns.

МЕЛЬНИЦА ДЛЯ САХАРНОЙ ПУДРЫ

Эта мельница, используется для перемолки сахарного песка в сахарную пудру и для дальнейшего использования на производственной линии.

Размер частиц может варьироваться от 40 микрон до 70 микрон, по желанию.





Dönüş Bantları

Genellikle fabrika sahası dar alanlar için gofret üretim hattını paralel olarak döndürmek amacıyla kullanılır. Gofret blokları sensörler vasıtası ile bant üzerinde kolaylıkla yön değiştirebilir. Makine üzerinde gıdaya uygun poliüretan kayış kullanılmaktadır.

Return Bands

Generally used for rotating of wafer production line as a parallel in case of the area of factory is narrow. Wafer blocks can change the direction easily on the band by means of sensors. Polyurethane belt compatible for food regulation is used on the machine.

ПОВОРОТНАЯ ЛЕНТА

Как правило поворотная лента используется там, где производственная площадь имеет ограниченное пространство и используется для параллельного вращения линии производства вафель. С помощью датчиков можно легко изменить направление вафельных блоков на производственной ленте. На машине используется полиуретановый ремень, пригодный для использования с пищевыми продуктами.





Ayırma Masası

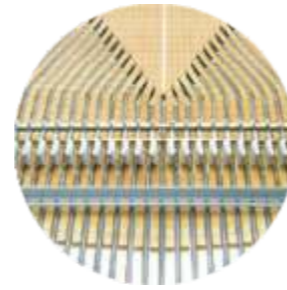
Gofret kesim makinesinde son ürün ölçülerinde kesilen gofretlerin arasını açmak için kullanılan makinedir. Ürünlerin çikolata kaplama makinesine girmeden önce hizalanması sağlar. Ayırma masasında hizalanan gofretler ara açma bandı ile birbirinden ayrılır. Gofret kesim makinesine ve çikolata kaplama makinesine uyumlu olarak çalışır.

Seperation Table

It is the machine used to recess the gap between the wafers which cut at the finished product dimensions in the wafer cutting machine. Aligns the products before entering the chocolate enrobing machine. The wafers aligned in seperation table is seperated from each other by means of recess band. It works synchronized with wafer cutting machine and chocolate enrober.

СТОЛ ДЛЯ РАЗДЕЛЕНИЯ ВАФЕЛЬ

Эта машина, используется для раскрытия зазоров между вафлями, нарезанными в машине для нарезки вафель в соответствии с размерами конечного продукта. Обеспечивает выравнивание продукции перед входом в машину для нанесения шоколадного покрытия. Выровненные на разделительном столе вафли, отделяются друг от друга на ленте для раскрытия зазоров. Работает синхронно с машиной для резки вафель и машиной для нанесения шоколадного покрытия.



Kırıntı Alma Bandı

Ayırma masasından gelen gofretlerin üzerinde çapakları ve kırıntıları hava üfleme yoluyla temizleyen makinedir. Ayırma masası ve çikolata kaplama makinesi ile senkronize bir şekilde çalışır.

Crumb Removal Band

It's used for cleaning of burr and crumb of the wafer coming from seperation table via air blowing. It works synchronized with wafer cutting machine and chocolate enrober.

ЛЕНТА ДЛЯ УДАЛЕНИЯ КРОШКИ

Машина, которая путем выдувания воздухом, удаляет крошки с вафель, пришедших с оборудования разделительного стола. Работает синхронно с оборудованием разделительного стола и машиной для нанесения шоколадного покрытия.





Paketleme Makinası (İnline)

Paketleme makinası çikolata, nuga-karamel, gofret vb. ürünleri dakikada 350-400 adet olacak şekilde yüksek hassasiyette paketleme yapabilir. Dokunmatik ekrandan çene ve yapıştırma disklerinin hızını, kesilecek yeri ve paket boylarını ayarlamanız mümkündür. Farklı boyut ve şekiller için hızlı çeşit dönme özelliğine sahiptir. Yüksek hassasiyetinden dolayı fire oldukça azdır.

Packing Machine (Inline)

Packing machine can be packed the products such as chocolate, nougat-caramel and wafer with high precision to 350-400 pieces per minute. From the touch screen, you can adjust the speed of the jaw and glue discs, the location to be cut and the package lengths. It has the ability to rotate quickly for different sizes and shapes. Due to its high sensitivity, the waste is very low.

УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА (ВСТРОЕННАЯ)

Упаковочная машина, может упаковывать такие продукты как вафли, шоколад, нуга-карамель и т.д. с высокой точностью до 350-400 штук в минуту. На сенсорном экране возможна регулировка скорости челюстных и клеевых дисков, место резки и длины упаковки. Оборудование имеет высокую функцию вращения для различных форм и размеров. Из-за высокой чувствительности количество отходов довольно мало.



BMS-015
CK-0800



Yağ Eritme Tankı

Gofret, çikolata, karamel gibi ürünlerin hazırlanmasında kullanılmak amacıyla katı yağları sıvı hale getiren makinedir. İçerisinde sıcak su gezdirilen serpantinler bulunur. Eritilen yağ pompa vasıtası ile kullanılmak istenen makineye kolaylıkla aktarılır.

Fat Melting Tank

It is a machine that makes fats to liquid for use in preparation of wafer, chocolate, caramel. There are serpentes in which hot water is circulated. The melted oil can be easily transferred to the desired machine by means of a pump.

РЕЗЕРВУАР ДЛЯ ПЛАВЛЕНИЯ МАСЛА

Это машина, которая расплавляет твердые масла в жидкую форму, Используется для в приготовления вафельной, шоколадной и карамельной продукции. Внутри расположен серпантин, в которых циркулирует горячая вода. При помощи насоса, расплавленное масло легко перенаправляется в емкость для использования или хранения.





Çikolata Ön Hazırlama Mikseri

Çikolata karışımı için gerekli bütün hammaddelerin toplandığı kazandır. Kazan içerisine alınmak istenen ürün miktarını loadcell ve elektronik vanalar yardımıyla otomatik olarak ayarlar. Hazne ısı cıdarlıdır ve sıcak su sirkülasyon pompası yardımıyla sürekli olarak devirdaim ettirilir. Karıştırıcılar iki ayrı motor ile tahrik edilir. Hazırlanan çikolata karışımını pompalar aracılığı ile çikolata mikserine gönderebilir.

Chocolate Preparation Mixer

It's a boiler that all the raw materials needed for the chocolate mixture are collected. It automatically adjusts the amount of product to be taken into the boiler with the help of loadcell and electronic valves. The reservoir is heat-walled and the hot water is continuously circulated by means of a circulation pump. The mixers are driven by two separate motors. It can transfer the prepared chocolate mixture to the chocolate mixer by means of pumps.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА ШОКОЛАДА

Это емкость, где собирается все сырье, необходимое для изготовления шоколадной смеси. Оборудование автоматически регулирует количество продукции, которая должна поступить в котел, с помощью тензометрических датчиков и электронных клапанов. Резервуар имеет тепловые стенки где с помощью циркуляционного насоса непрерывно циркулирует горячая вода. Миксеры приводятся в движение двумя отдельными двигателями. С помощью насосов оборудование может перенаправлять приготовленную шоколадную смесь в смеситель для шоколадной смеси.



Çikolata Mikseri

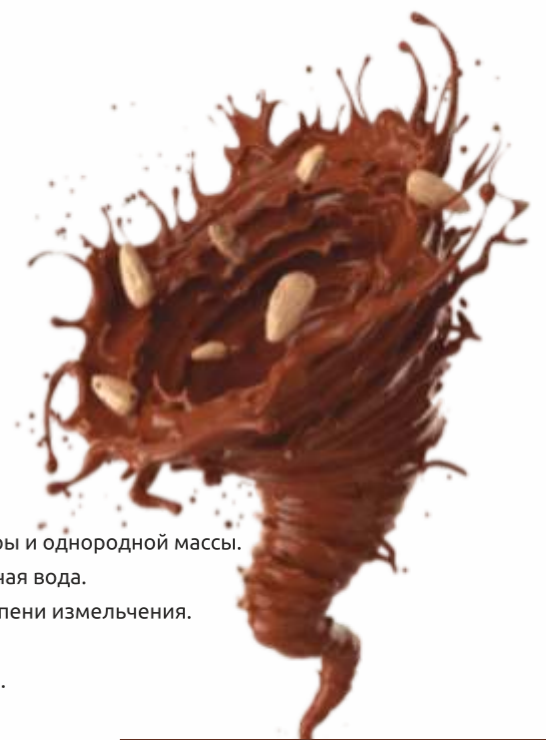
Çikolata karışımını daha homojen bir yapıya ulaştırmak ve inceltmek amacıyla kullanılan makinedir. Hazne ısı cıdarlıdır ve sıcak su sirkülasyon pompası yardımıyla sürekli olarak devirdaim ettirilir. Hazne içerisinde bulunan çelik bilyalar yardımıyla ürün istenilen inceliğe getirilir. Hazne çıkışında süzgeç ve mıknatıslar mevcuttur. Ürün pompa vasıtası ile devirdaim edebilir. Hazırlanan çikolata karışımı pompalar aracılığı ile çikolata stok tankına gönderebilir.

Chocolate Mixer

It is a machine used to make thin and mix the chocolate mixture to a more homogeneous structure. The reservoir is heat-walled and the hot water is continuously circulated by means of a circulation pump. The product is accessed to the desired fineness with the help of steel balls in the reservoir. Strainer and magnets are available at the reservoir outlet. The product can circulate by means of a pump. The prepared chocolate mixture can be transferred to the chocolate stock tank by means of pumps.

СМЕСИТЕЛЬ ДЛЯ ШОКОЛАДА

Это машина, используемая для приготовления и смешивания шоколадной смеси до более тонкой структуры и однородной массы. Резервуар имеет тепловые стенки где непрерывно циркулирует с помощью циркуляционного насоса горячая вода. С помощью стальных шариков, расположенных внутри резервуара продукция доводится до желаемой степени измельчения. На выходе из оборудования имеются сито и магниты. Продукция циркулирует с помощью насоса. С помощью насосов приготовленная шоколадная смесь направляется в резервуар для хранения шоколада.





Çikolata Stok Tankı

Çikolata mikserinde hazırlanan çikolatayı stoklamak için kullanılan tanktır. Kullanılmak üzere bekletilen çikolata homojen yapısı bozulmaması için sürekli olarak karıştırıcı sistemi mevcuttur. Kullanılmak istenildiğinde pompalar vasıtası ile aktarılabilir. Hazne ısı cıdarlıdır ve sıcak su sirkülasyon pompası yardımıyla sürekli olarak devirdaim ettirilir. İsteğe uygun olarak farklı kapasitelerde üretilebilir.

Chocolate Storage Tank

It is the tank used to stock the chocolate prepared in the chocolate mixer. There is a continuous mixer system in order to keep the homogenous structure of the chocolate waiting for use. If desired, it can be transferred by means of pumps. The reservoir is heat-walled and the hot water is continuously circulated by means of a circulation pump. It can be manufactured in different capacities as per the request

РЕЗЕРВУАР ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ШОКОЛАДА

Это емкость для хранения шоколада. В оборудовании имеется система непрерывного перемешивания, чтобы поддерживать однородную структуру шоколада, который хранится для дальнейшего использования. Резервуар имеет тепловые стенки где непрерывно циркулирует с помощью циркуляционного насоса горячая вода. Может быть произведен различного объема согласно запросу.



Çikolata Kaplama Makinası

Gofret, kek, bisküvi gibi gıda ürünlerini çikolata kaplamak amacıyla kullanılan makinedir. Gerçek çikolata ve kokolin kaplamaya göre tasarımı yapılmaktadır. Ürüne istenildiğinde sadece alt, sadece üst ve tamamen kaplama yapacak şekilde ayarlanabilir. İstenilen ölçülerde bant eni imal edilebilir. Makine üzerinde bulunan dokunmatik panelden kolaylıkla kontrol edilebilir.

Chocolate Enrobing Machine

It is a machine using for enrobing chocolate to products such as wafers, cakes and biscuits. It is designed according to work both real and cocoline chocolate enrobing. Machine is designed adjustable, if required , just bottom , just top and completely enrobing options can be done. Bandwidth can be manufactured in desired dimensions. It can be easily controlled from the touch panel on the machine.

МАШИНА ДЛЯ НАНЕСЕНИЯ ШОКОЛАДНОГО ПОКРЫТИЯ

Машина, используемая для покрытия шоколадом таких изделий, как вафли, кексы, печенье и т.д. Разрабатывается в соответствии с использованием как для покрытия настоящим шоколадом, так и с шоколадной глазурью. Оборудование можно отрегулировать так, чтобы оно покрывало только нижнюю часть продукции или только верхнюю часть, а также покрытие продукции полностью. Ширина производственной ленты может быть изготовлена в желаемых размерах. Управление и контроль машины с легкостью выполняется с сенсорной панели управления, расположенной на машине.





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.

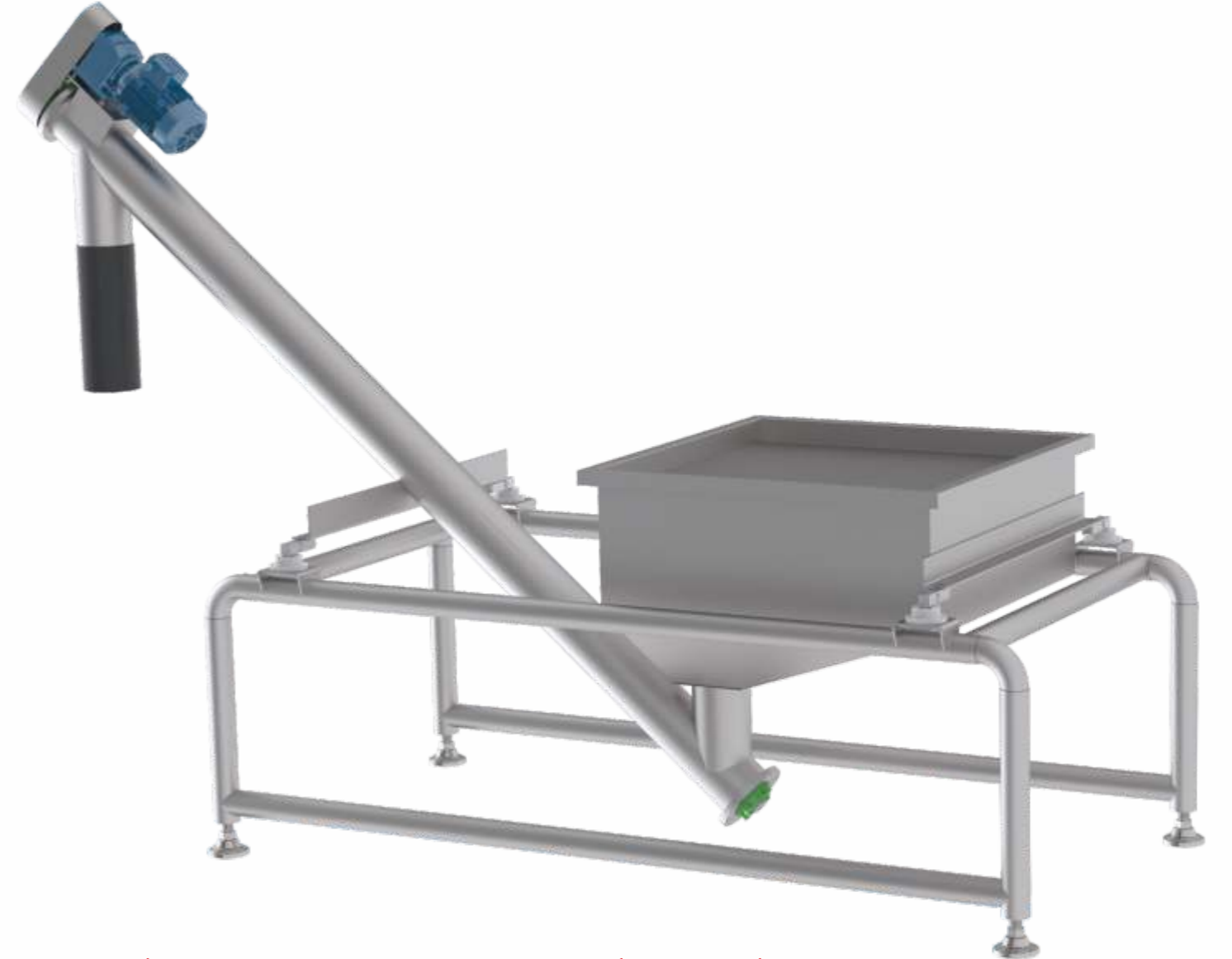
Chocolate Cooling Tunnel

- 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.

ТУННЕЛЬ ДЛЯ ОХЛАЖДЕНИЯ ШОКОЛАДА

- Эта машина используется для охлаждения глазированной продукции.
- Доступны системы водяного, воздушного охлаждения и спирального типа.
- Регулируется к требуемой длине.
- Оборудование легко очищать благодаря дверцам, которые можно открывать в обоих направлениях.
- Лента может быть точно отрегулирована с помощью направляющими ленту механизмами, которые расположены на входе и выходе из туннеля.
- Охлаждающим устройством можно управлять с обеих сторон и независимо друг от друга.





Sugar Carniage Helix

- It is a helix system used to transfer the desired sugar into the desired boiler.
- Sifter is available in reservoir.
- The reservoir is connected to the chassis with loadcell connections in order to determine the quantity of product.
- It can be manufactured desired capacity.

Şeker Taşıma Helezonu

- Kullanılmak istenen şekeri istenilen kazanın içerisine aktarabilmek amacıyla kullanılan helezonlu sistemdir.
- Hazne içerisinde elek mevcuttur.
- Ürün miktarını belirleyebilmek amacıyla hazne şaseye loadcell bağlantıları ile bağlıdır.
- İstenilen kapasitelerde üretilebilir.

ШНЕК ДЛЯ ПОДАЧИ САХАРА

- Это спиральная система, используемая для подачи сахара в желаемый котел.
- В контейнере присутствует сито.
- Резервуар подключен к шасси с помощью соединительных элементов тензометрических датчиков для определения количества продукта.
- Может быть произведен в желаемых объемах.





Glikoz Tankı

- Nuga ürünü hazırlamak amacıyla glikoz ürünü bu tank içerisinde belirli bir sıcaklıkta kullanıma hazır bir şekilde bekletilir.
- İhtiyaç halinde istenilen tanka pompalar vasıtası ile aktarılır.
- Hazne dış kısımları ısı cıdarlıdır.

Glucose Tank

- In order to prepare the nougat product, the glucose product is kept ready to use in this tank at a certain temperature.
- Glucose is transferred to desired tank in needed.
- Outer part of reservoir is heat-walled.

РЕЗЕРВУАР ДЛЯ ПАТОКИ

- Емкость для хранения патоки при определенной температуре.
- При необходимости насосами перенаправляется в нужный резервуар.
- Внешняя часть емкости теплостенная.



Şurup Hazırlama Tankı

- Nuga hamurunun ön hazırlamasının yapıldığı ve pişirmek için homojen bir şekilde hazırlandığı tanktır.
- Kendi içerisinde pompa yardımı ile devirdaim yapabilir.
- Tankın dış kısmı ısı cıdarlıdır.
- Kontrol panelinden ayarlanabilen ürün reçetesi, tanktan aktarılmak istenen veya tank içerisine alınmak istenen ürün miktarını loadcell ve elektronik vanalar yardımıyla otomatik olarak ayarlar.
- Tankın iç kısmı ve boru bağlantıları, kazanların içerisinde bulunan döner su başlıkları ile kolaylıkla yıkanabilir ve tahliye edilebilir.

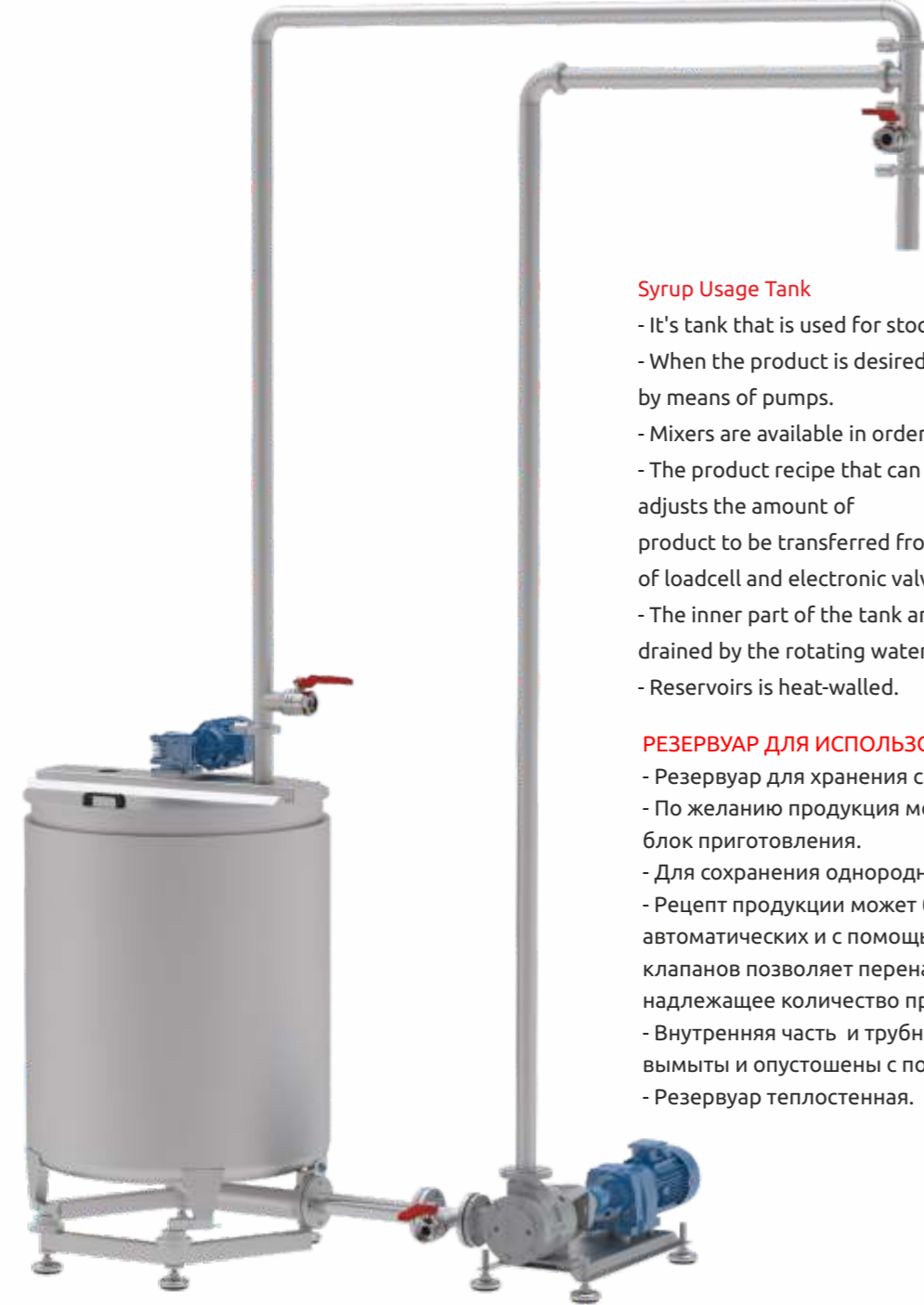
Syrup Preparing Tank

- It is a tank where preliminary of nougat batter is made and prepared homogeneously for cooking.
- It can circulate in itself with the help of a pump. Outer section of tank is heat-walled.
- The product recipe that can be adjusted from the control panel automatically adjusts the amount of product to be transferred from the tank or to be taken into the tank by means of loadcell and electronic valves.
- The inner part of the tank and the pipe connections can be easily washed and drained by the rotating water heads inside the boilers.

РЕЗЕРВУАР ДЛЯ ПОДГОТОВКИ СИРОПА

- Это резервуар, в котором выполняется предварительная подготовка сиропа для нуги и доводится до однородной массы перед приготовлением.
- Оборудование может циркулировать внутри себя с помощью насоса. Внешняя часть резервуара имеет тепловые стенки.
- Рецепт продукции может быть настроен с панели управления автоматически и с помощью тензометрического датчика и электронных клапанов позволяет перенаправлять из резервуара или в резервуар, надлежащее количество продукции.
- Внутренняя часть и трубные соединения резервуара могут быть легко вымыты и опустошены с помощью вращающихся водяных головок внутри котлов.





Syrup Usage Tank

- It's tank that is used for stocking of ready to cook nougat batter.
- When the product is desired to be used, it is transferred to the cooking unit by means of pumps.
- Mixers are available in order to protect homogenous structure.
- The product recipe that can be adjusted from the control panel automatically adjusts the amount of product to be transferred from the tank or to be taken into the tank by means of loadcell and electronic valves.
- The inner part of the tank and the pipe connections can be easily washed and drained by the rotating water heads inside the boilers.
- Reservoirs is heat-walled.

РЕЗЕРВУАР ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ СИРОПА

- Резервуар для хранения сиропа.
- По желанию продукция может быть перенаправлена с помощью насосов блок приготовления.
- Для сохранения однородной структуры внутри имеются миксеры.
- Рецепт продукции может быть настроен с панели управления автоматических и с помощью тензометрического датчика и электронных клапанов позволяет перенаправлять из резервуара или в резервуар, надлежащее количество продукции.
- Внутренняя часть и трубные соединения резервуара могут быть легко вымыты и опустошены с помощью вращающихся водяных головок внутри котлов.
- Резервуар теплостенная.

Şurup Kullanım Tankı

- Nuga hamurunun pişirilmek üzere hazır olarak bekletilmesi için stoklanan tanktır.
- Ürün kullanılmak istenildiğinde pompalar vasıtası ile pişirme ünitesine aktarılır.
- Homojen yapıyı korumak için içerisinde karıştırıcılar mevcuttur.
- Kontrol panelinden ayarlanabilen ürün reçetesi, tanktan aktarılmak istenen veya kazan içerisine alınmak istenen ürün miktarını loadcell ve elektronik vanalar yardımıyla otomatik olarak ayarlar.
- Tankın iç kısmı ve boru bağlantıları, kazanların içerisinde bulunan döner su başlıkları ile kolaylıkla yıkanabilir ve tahliye edilebilir.
- Hazne ısı cıdarlıdır.



Çırpıcı Mikser

- Nuga, karamel ve krokan gibi ürünleri hazırlamada kullanılan yumurta, süt, yağlı karışım vb. hammaddeleri çırparak homojen bir karışım sağlamak için çırpıcı mikser kullanılır.
- Tekerlekli bir şaseye bağlı olan çırpıcı mikser, seyyar olarak yumurta solüsyon, süt solüsyon ve yağlı karışım tankı gibi makinelere kendi pompası ile ürün aktarabilir.

Scrambler mixer

- Scrambler mixer is used for obtaining homogenously mixture of nougat, caramel and crokan product by scrambling some raw materials such as egg, milk and oily mixture.
- The portable scrambler mixer which has a wheeled chassis can transfer product to egg solution, milk solution and oily mixture tank with it's own pump.

ВЗБИВАЮЩИЙ МИКСЕР

- Миксер используется для обеспечения однородной смеси путем взбивания такого сырья как яичный белок, молоко, маслянистая смесь и т. д.,
- используемые при приготовлении таких продуктов, как нуга, карамель и грильяж.



Yumurta Solusyonu Kullanım Tankı

- Nuga için lazım olan yumurta solusyonunu hazırlayan ve stoklayan ünitedir.
- Mikser katı haldeki maddeleri (glikoz, yağ, sorbitol, tuz vb.) ön hazırlama tankında kullanılacak şekilde homojen bir sıvı haline getirir.
- Yumurta solusyonunu hazır bekletip istenildiği zaman otomatik olarak turbomiksere gönderen tanktır, tank gövde soğutma sistemi merkezi soğuk su ile sağlanmaktadır.
- İçinde ürün kalmayacak şekilde dizayn edilmiştir.
- Karıştırıcı motoru üzerinde mevcuttur.
- Tartım ünitesidir.
- Malzemeyi homojen karıştıran paslanmaz çapalar ve kollar mevcuttur.
- Yıkama başlığı üzerinde mevcuttur.

Egg Solution Usage Tank

- It is the unit that prepares and stores the egg solution required for nougat.
- The mixer makes solid materials such as (glucose, fat, sorbitol, salt, etc.) into homogeneous liquid for use in the pre-preparation tank.
- It is the tank that standing and transfer the egg solution to the turbo mixer automatically when desired and the tank body cooling system is provided with central cold water.
- It is designed in such a way that no product remains.
- Mixer motor available on the machine.
- It contains weighing unit.
- There are stainless anchors and arms that mix the material homogeneously.
- Washing head are available on machine.

РЕЗЕРВУАР ДЛЯ ЯИЧНОГО РАСТВОРА

- Это устройство, которое готовит и хранит яичный раствор, необходимый для нуги.
- Смеситель смешивает в резервуаре для предварительной подготовки ингредиенты (глюкозу, жир, сорбит, соль и т. д.) в однородную жидкость для использования.
- Резервуар сохраняет готовый яичный раствор и автоматически отправляет его в турбо смеситель в любое время.
- Система охлаждения корпуса резервуара обеспечена центральной холодной водой.
- Резервуар разработан таким образом, чтобы в нем совсем не оставалось какого либо остатка продукции.
- Двигатель миксера расположен на оборудовании.
- Оснащен весовым блоком.
- Для однородного перемешивания оснащен крюками и ручками из нержавеющей стали. Оснащен моющей головкой.



Nuga Pişirme ve Turbo Mikseri-

- İki ana hazneden oluşmaktadır. Pişirme haznesi şurubu buhar ile pişirir.
- Atmosferik basınçta ve vakum altında çalışabilir.
- Yüksek hacmi, ürünün vakum pompası tarafından emilme riski olmadan köpüklenmesini sağlar.
- İkinci hazne ise havalandırma için kullanılır.
- Pişirilmiş ve vakumlanmış ürün, çırpma haznesine bırakılır ve çırpma maddesi (yumurta solüsyonu) ile birlikte karıştırılır.
- Sistem sürekli veya kesintisiz ürün işleme yapabilir.
- Ürün girişi ve çıkışı, baca, buhar girişi, hava ve yumurta girişleri aktüatörlü vanalarla yapılmaktadır.
- Ürün gözetleme camları ve basınç göstergeleri üzerinde mevcuttur.

Nougat Cooking and Turbo Mixer

- It consists of two main reservoirs. Cooking reservoir cooks the syrup with steam.
- It can work under atmospheric pressure and vacuum.
- Its high volume allows the product to foam without the risk of being absorbed in by the vacuum pump.
- The second reservoir is used for ventilation.
- The cooked and vacuumed product is placed in the scrambling reservoir and mixed together with the scrambling substances (egg solution).
- System can do steady or non-stop product processing.
- Product inlet and outlet, chimney, steam inlet, air and egg inlets are done with actuated valves.
- Product observation windows and pressure indicator are available on the machine.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НУГИ И ТУРБО СМЕСИТЕЛЬ

- Состоит из двух основных резервуаров.
- Варочный резервуар готовит сироп паром.
- Может работать под атмосферным давлением и вакуумом.
- Большой объем позволяет продукту пениться без риска всасывания вакуумным насосом.
- Второй резервуар, представляет собой вентиляционный резервуар.
- Приготовленный и вытнутый вакуумом продукт оставляют в резервуаре для взбития и смешивают вместе с агентом для взбивания (яичным раствором).
- Система может постоянно и непрерывно обрабатывать продукцию.
- Ввод и вывод продукции, выпуск пара, дымоход, воздухозаборники и яйце заборники работают при помощи приводных клапанов.
- Имеются смотровые стекла для контроля продукции и манометры.



Yağlı Karışım Kullanım Tankı

- Nuga için lazım olan yağlı karışım solüsyonunu hazırlayan ve stoklayan ünitelerdir.
- Mikser katı haldeki maddeleri (yağ, nişasta, süt tozu, kakao, PST vb.) ön hazırlama tankında kullanılacak şekilde homojen bir sıvı haline getirir.
- Yağlı karışım solüsyonunu hazır bekletip istenildiği zaman otomatik olarak katı miksere gönderen tanktır, tank gövde ısıtma sistemi merkezi sıcak su ile sağlanmaktadır.
- İçinde ürün kalmayacak şekilde dizayn edilmiştir.
- Karıştırıcı motoru üzerinde mevcuttur.
- Tartım ünitesidir. Malzemeyi homojen karıştıran paslanmaz çapalar ve kollar mevcuttur.
- Yıkama başlığı üzerinde mevcuttur.

РЕЗЕРВУАР ДЛЯ МАСЛЕННОГО СМЕШИВАНИЯ

- Это устройство, которое готовит и хранит раствор масляной смеси, необходимый для нуги.
- Смеситель превращает твердые материалы (масло, крахмал, сухое молоко, какао, добавка для кондитерских изделий и т. д.) в однородную жидкость для использования в резервуаре для предварительной подготовки.
- Это резервуар, который сохраняет готовый раствор масляной смеси и автоматически отправляет его в смеситель для твердых веществ в любое время.
- Система отопления корпуса резервуара обеспечена центральной горячей водой.
- Резервуар разработан таким образом, чтобы в нем совсем не оставалось какого либо остатка продукции.
- Двигатель миксера установлен на оборудовании. Оснащен весовым блоком.
- Для однородного перемешивания оснащен крюками и ручками из нержавеющей стали.
- Оснащен мощней головкой.

Oily Mixture

- It is the unit that prepares and stores the oily mixture solution required for nougat.
- The mixer makes solid materials (fat, starch, milk powder, cocoa, PST, etc.) into a homogeneous liquid for use in the preliminary tank.
- It is the tank that keeps the oily mixture solution ready and automatically transfers it to the solid mixer at any time, the tank body heating system is provided with central hot water.
- It is designed in such a way that no product remains.
- Mixer motor available on the machine.
- It contains weighing unit.
- There are stainless anchors and arms that mix the material homogeneously.
- Washing head are available on machine.



Katı Karıştırma Mikseri

- Pişirilmiş ve havalandırılmış ürüne son olarak yağlı solüsyonunun homojen bir şekilde karıştırılmasını sağlayan makinadır.
- Ürün ile temas eden yüzeylerin paslanmaz çelikten olduğu ve cidar ısıtmasının merkezi yapıldığı makinadır.
- Şase aksamı platineden yapılmıştır ve boyalıdır.
- Karıştırıcı çift yönde çalışmaktadır.
- Devirme işlemi redüktör ile yapılmaktadır.

Solid Mixer

- It is the machine which provides the homogeneous mixing of the oily solution to the cooked and aerated product.
- It is the machine where the surfaces in contact with the product are manufactured of stainless steel and the wall heating is done centrally.
- The chassis fittings is manufactured from platinum and painted.
- The mixer operates bidirectionally.
- Overturn transaction is done with reducer.

МИКСЕР ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ

- Это машина, которая обеспечивает однородное смешивание масляного раствора с приготовленным, взбитым продуктом.
- Это машина, в которой поверхности, соприкасающиеся с продуктом, изготовлены из нержавеющей стали, и выполнен центр настенного отопления.
- Детали шасси окрашены из платины.
- Миксер работает в двух направлениях.
- Процесс наклона осуществляется с помощью редуктора.





Yağ Eritme Tankı

- Gofret, çikolata, karamel gibi ürünlerin hazırlanmasında kullanılmak amacıyla katı yağları sıvı hale getiren makinedir.
- İçerisinde sıcak su gezdirilen serpantinler bulunur.
- Eritilen yağ pompa vasıtasıyla kullanılmak istenen makineye kolaylıkla aktarılır.

Fat Melting Tank

- It is a machine that makes fats to liquid for use in preparation of wafer, chocolate, caramel.
- There are serpentine in which hot water is circulated.
- The melted oil can be easily transferred to the desired machine by means of a pump.

РЕЗЕРВУАР ДЛЯ ПЛАВЛЕНИЯ МАСЛА

- Это машина, которая расплавляет твердые масла в жидкую форму, используется для в приготовления вафельной, шоколадной и карамельной продукции.
- Внутри расположен серпантин, в которых циркулирует горячая вода.
- При помощи насоса, расплавленное масло легко перенаправляется в емкость для использования или хранения.



Süt Solüsyon Tankı

- Karamel için lazım olan süt solüsyonu hazırlayan ve stoklayan ünedir.
- Mikser katı haldeki maddeleri (şeker, glikoz, süttozu) ön hazırlama tankında kullanılacak şekilde homojen bir sıvı haline getirir.
- Hazır süt solüsyonunu hazır bekletip istenildiği zaman otomatik olarak ön hazırlamaya gönderen tanktır.
- Tank gövde ısıtma sistemi merkezi sıcak su ile sağlanmaktadır.
- İçinde ürün kalmayacak şekilde dizayn edilmiştir.
- Rezistansları ve karıştırıcı motoru üzerinde mevcuttur. Tartım ünitedir.
- Malzemeyi homojen karıştıran paslanmaz çapalar ve kollar mevcuttur.
- Yıkama başlığı üzerinde mevcuttur.

Milk Solution Tank

- It is the unit that prepares and stores the milk solution needed for caramel.
- The mixer makes solid substances (sugar, glucose, milk powder) into homogeneous liquid for use in the preliminary tank.
- Body heating system is provided with central hot water.
- It is designed in such a way that no product remains.
- Resistance and mixing motors are available on machine.
- Equipped with weighing unit.
- There are stainless anchors and arms that mix the material homogeneously.

РЕЗЕРВУАР ДЛЯ МОЛОЧНОГО РАСТВОРА

- Это блок, который готовит и хранит молочный раствор, необходимый для карамели.
- Смеситель доводит твердые материалы (сахар, глюкозу, сухое молоко) до однородной массы для использования в резервуаре для предварительной обработки.
- Это резервуар, который сохраняет готовый молочный раствор и в любое время автоматически отправляет его на предварительную подготовку.
- Система отопления корпуса резервуара обеспечена центральной горячей водой.
- Резервуар разработан таким образом, чтобы в нем совсем не оставалось какого либо остатка продукции.
- Оснащен резисторами и двигателем мешалки.
- Оснащен весовым блоком.
- Для однородного перемешивания оснащен крюками и ручками из нержавеющей стали. Оснащен моющей головкой.



Karamel Ön Hazırlama Mikseri

- Karamel için gerekli olan hammaddeleri (yağ, süt tozu, şeker, lesitin, aroma, vanilya gibi) homojen bir şekilde karıştırıp sıvı hale getiren makinadır.
- Gövde ısıtma sistemi merkezi sıcak su ile sağlanmaktadır.
- İçinde ürün kalmayacak şekilde dizayn edilmiştir.
- Rezistansları ve karıştırıcı motorları üzerinde mevcuttur.
- Tartım ünitesidir.
- Malzemeyi homojen karıştıran paslanmaz çapalar ve kollar mevcuttur.
- Yıkama başlığı üzerinde mevcuttur.

Caramel Preliminary Mixer

- It is a machine that mixes the raw materials required for caramel (fat, milk powder, sugar, lecithin, aroma, vanilla etc.) in a homogeneous way and makes it into liquid.
- Body heating system is provided with central hot water.
- It is designed in such a way that no product remains.
- Resistance and mixing motors are available on machine.
- Equipped with weighing unit.
- There are stainless anchors and arms that mix the material homogeneously.

РЕЗЕРВУАР ДЛЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ОБРАБОТКИ КАРАМЕЛИ

- Это машина, которая смешивает сырье, необходимое для карамели (масло, сухое молоко, сахар, лецитин, аромат, ваниль и т. д.), однородно и делает смесь жидкой.
- Система отопления корпуса резервуара обеспечена центральной горячей водой.
- Резервуар разработан таким образом, чтобы в нем совсем не оставалось какого либо остатка продукции.
- Оснащен резисторами и двигателем мешалки. Оснащен весовым блоком.
- Для однородного перемешивания оснащен крюками и ручками из нержавеющей стали.
- Оснащен мощней головкой.



Karamel Pişirme Kazanı

- İki ana hazneden oluşmaktadır.
- Pişirme haznesi karameli buhar ile pişirir.
- Ürünün daha hızlı pişmesi ve yanmaması için özel dizayn edilmiş karıştırıcı ve sıyırıcıları mevcuttur.
- Sistem sürekli veya kesintili ürün işleme yapabilir.
- Ürün girişi ve çıkışı, baca, buhar girişi aktüatörlü vanalarla yapılmaktadır.
- Ürün gözetleme camları ve basınç göstergeleri üzerinde mevcuttur.
- İkinci haznesi sıcak su cidarlı 300 litre kapasitelidir.
- Kazanların iç kısmı ve boru bağlantıları, kazanların içerisinde bulunan döner su başlıkları ile kolaylıkla yıkanabilir ve tahliye edilebilir.



Caramel Cooking Boiler

- It consists of two main reservoirs.
- Cooking reservoir cooks the caramel by steam.
- Specially designed mixers and scrapers are available for faster cooking and non-burning of the product.
- The system can process the products continuously or intermittently.
- Product inlet and outlet, chimney, steam inlet is provided by actuated valves.
- Product observation windows and pressure indicator are available on machine.
- Second reservoir is 300 kg capacity and heat-walled.
- The inside of the boilers and the pipe connections can be easily washed and drained with the rotating water heads inside the boilers.

ВАРОЧНЫЙ КОТЕЛ ДЛЯ КАРАМЕЛИ

- Состоит из двух основных резервуаров.
- Варочный резервуар готовит карамель паром.
- Для более быстрого приготовления и не вызывания пригорания продукта оснащен специально разработанными смесителями и скребками.
- Система может постоянно и непрерывно обрабатывать продукцию.
- Ввод и вывод продукции, выпуск пара, дымоход работают при помощи приводных клапанов.
- На продукции имеются смотровые стекла для контроля продукции и манометры.
- Второй резервуар оснащена стенкой с горячей водой и имеет емкость 300 литров.
- Внутренняя часть котлов и трубные соединения легко моются и выгружаются с помощью вращающихся водяных головок, расположенные внутри котлов.





Karamel Kullanım Tankı

- Pişirilen karamel ürününü kullanıma hazır halde bekletmek amacıyla stoklanan tanktır.
- Hazne dış kısmı ısı cıdarlıdır.
- İçerisinde ürünün homojenliğini korumak amacıyla paslanmaz çapalar mevcuttur.
- Ürün kullanılmak istendiğinde pompa aracılığı ile aktarılabilir.
- Tamamen paslanmaz çelik malzeme kullanılarak imal edilir.

Caramel Usage Tank

- It is a tank in order to keep the cooked caramel product ready for use.
- The outer part of the reservoir is heat-walled.
- There are stainless anchors in it to maintain the homogeneity of the product.
- The product can be transferred by means of the pump when it is desired to be used.
- It is completely manufactured by using stainless steel material.

РЕЗЕРВУАР ИСПОЛЬЗОВАНИЯ КАРАМЕЛИ

- Это резервуар для хранения приготовленного карамельного продукта, готового к употреблению.
- Внешняя часть резервуара с тепловой стенкой.
- Содержит нержавеющие крюки для поддержания однородности продукта.
- Когда это необходимо, продукция готовая к использованию может быть перенаправлена с помощью насоса.
- Полностью изготовлен из нержавеющей стали.



Çiller Soğutucu

- Üretim hattında soğutma amacıyla kullanılan suyun sıcaklığını düşüren ve hattı besleyen sistemdir.
- -20 ile +20 C arasında değişen sıcaklıklarda çalışabilir.
- Isı kontrolleri PLC ekrandan yapılır.
- Üretim hattının diğer makineleri ile haberleşerek ilgili makinenin ihtiyacına göre otomatik olarak gerekli sıcaklıkta suyu tedarik eder.

Chiller Cooler

- It is a system that reduces the temperature of the water used in the production line for cooling and feeds the line.
- It can operate at temperatures ranging from -20 to +20 ° C.
- Temperature controls are provided from PLC screen.
- It communicates with other machines of the production line and automatically supplies water at the required temperature according to the requirements of the relevant machine.

ЧИЛЛЕР

- Это система, которая снижает температуру воды, используемой в производственной линии для охлаждения, и питает линию.
- Может работать при температурах от -20 до +20 C.
- Контроль температуры производится с экрана ПЛК.
- Он связывается с другими машинами производственной линии и автоматически подает воду требуемой температуры в соответствии с потребностями соответствующей машины..





Nuga Silindirleri

- Pişirilmiş ve havalandırılmış hamuru; ön soğutulmasına gerek kalmadan direkt olarak silindir haznesine beslenmesine ve şekil verilmesine imkân sağlar.
- Hem soğutma hem de şekil verme tek makine ile tamamlanır.
- Nuga kalınlığını kolay ayarlayabilir.
- Şekil verme sırasında hamura hiçbir basınç ya da kuvvet uygulanmadığı için, havalandırılmış ya da tahıl gibi basınca duyarlı ürünlerin yapısını değiştirmez.
- Ürün yapışmasının önüne geçmek için özel yağlama sistemi üzerinde mevcuttur.
- Üzerine ilave tarak sistemi ile fitil şeklinde ürün çıkarılabilir.
- Çeşit dönüşlerini, kolay el aleti gerektirmeden yapılabilecek şekilde dizayn edilmiştir.
- Kapasiteye göre 300 mm den 1200 mm kadar dizayn yapılabilir.
- Soğutma tüneli ve diğer makineler ile uyumlu çalışır.

Nougat Cylinders

- This machine allows the cooked and aerated batter to be fed and shaped directly into the cylinder reservoir without pre-cooling.
- Both cooling and forming are completed with one machine.
- Easy to adjust the thickness of the nougat.
- Since no force and pressure are applied to batter while in process, the structure of the products such as cereal or aerated is not changed.
- Special lubrication system is available to prevent product adhesion.
- By adding comb on machine , the product shaped like wick can be produced.
- It is designed in such a way that variety turns can be done easily without requiring a hand tool.
- It can be designed from 300 mm to 1200 mm according to the capacity.
- It works synchronized with cooling tunnel and other machines.

ЦИЛИНДР ДЛЯ ФОРМОВКИ НУГИ

- Позволяет формировать массу нуги без предварительного охлаждения.
- Охлаждение и формование выполняются на одной машине.
- Может легко регулировать толщину нуги.
- Поскольку во время формования к массе не прикладывается давление или сила, оно не меняет структуру взбитых или чувствительных к давлению продуктов, таких как злаки.
- Имеется специальная система смазки для предотвращения прилипания продукта.
- Может быть спроектирован в соответствии с емкостью от 300 мм до 1200 мм.
- Совместим с охлаждающим туннелем и другими машинами.

Karamel Silindirleri

- Pişirilmiş karameli; ön soğutulmasına gerek kalmadan direkt olarak silindir haznesine beslenmesine ve şekil verilmesine imkân sağlar.
- Hem soğutma hem de şekil verme tek makine ile tamamlanır.
- Karamel kalınlığını kolay ayarlayabilir.
- Şekil verme sırasında hamura hiçbir basınç ya da kuvvet uygulanmadığı için, ürünlerin özgül ağırlığını ve yapısını değiştirmez.
- Çeşit dönüşlerinin kolay el aleti gerektirmeden yapılabilecek şekilde dizayn edilmiştir.
- Fındık, fıstık gibi granür karışımı karameli şekillendirebilir.
- Kapasiteye göre 300 mm den 1200 mm kadar dizayn yapılabilir.
- Soğutma tüneli ve diğer makineler ile uyumlu çalışır.

Caramel Cylinders

- This machine allows the cooked caramel to be fed and shaped directly into the cylinder reservoir without pre-cooling.
- Both cooling and forming are completed with one machine.
- Easy to adjust the thickness of the caramel.
- Since no force and pressure are applied to batter while in process, the specific weight and structure of product is not changed.
- It is designed in such a way that variety turns can be done easily without requiring a hand tool.
- It can shape the caramel in which granula such as nuts and peanuts to be mixed.
- It can be designed from 300 mm to 1200 mm according to the capacity.
- It works synchronized with cooling tunnel and other machines.

ЦИЛИНДРЫ ДЛЯ ФОРМОВКИ КАРАМЕЛИ

- Позволяет формировать готовую карамель непосредственно в камере цилиндра без предварительного охлаждения.
- Охлаждение и формование выполняются на одной машине.
- Может легко регулировать толщину карамели.
- Поскольку во время формования к массе не прикладывается давление или сила, оно не изменяет удельный вес и структуру продуктов.
- Разнообразные вращения разработаны чтобы быть простым в использовании без необходимости ручного инструмента.
- Может формировать карамель смешанную с гранулами, такими как орехи, арахис.
- Может быть спроектирована в соответствии с емкостью от 300 мм до 1200 мм.
- Совместим с охлаждающим туннелем и другими машинами.



СПИРАЛЬ ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ ГРАНУЛ (ОРЕХИ и т.п.)

- Используется для равномерного распределения орехов в такие продукты, как нуга, карамель, грильяж.
- Для орехов есть специальный резервуар.
- Внешняя часть спирали теплостенная.
- Это многофункциональная машина, которая с точностью рассыпает практически все виды гранулированных продуктов.
- Машина предназначена для покрытия и обогащения ваших продуктов различные зернистыми приправами, такими как фундук, воздушный рис, кокос, кунжут, крахмал.
- Благодаря специальной ленточной системе процесс рассыпания выполняется мягко и точно.
- Благодаря этой специальной системе она не разрушает структуру.
- Легко очищается благодаря своей гигиеничной и простой механической конструкции.
- Обеспечит продолжительность срока службы с меньшими затратами, а также чрезвычайно легко при переноске и установке.

Granür (Fındık – Fıstık) Karıştırma Helezonu

- Nuga, karamel, krokan gibi ürünlerin içerisine fındık fıstık vb. ürünleri homojen olarak dağıtabilmek amacıyla kullanılır.
- Fındık, fıstık gibi ürünler için haznesi mevcuttur. Helezonun dış kısmı ısı cıdarlıdır.
- Çok amaçlı ve neredeyse her türlü taneli ürünler ile hassas serpmeye yapabilen bir makinedir.
- Ürünlerinizi fındık, pirinç patlağı, hindistan cevizi, susam, granür, nişasta gibi muhtelif taneli çeşniler ile kaplayabilmeniz ve zenginleştirebilmeniz için tasarlanmıştır.
- Bantlı özel sistemi sayesinde serpmeye işlemi hem yumuşak hem de hassas bir şekilde gerçekleştirilmektedir.
- Bu özel sistem sayesinde serpilene çeşninin yapısına hiçbir zarar vermez.
- Hijyenik ve basit mekanik konstrüksiyonu sayesinde kolay temizlenir, az ve kısa süren bakımlarla uzun süre hizmet vermeye devam eder.
- Ayrıca taşınması ve kurulumu son derece kolaydır.

Granula(Nut and Peanut) Mixing Helix

- It's used for distributing nut-peanut etc. product into the nougat, caramel and crokan homogenously.
- Reservoir is available for nut-peanut. Outer part of helix is heat-walled.
- It is a multi-purpose machine that can make precise sprinkling with almost all kinds of granular products.
- It is designed to enrobe and enrich your products with various grains such as hazelnut, puffed rice, coconut, sesame, granule, starch.
- Thanks to its special band system, the sprinkling process is carried out both softly and precisely.
- Via this special system, it does not harm the structure of the sprinkled flavor.
- It is easy to clean by means of its hygienic and simple mechanical construction and continues to serve for a long time with low and short maintenance.
- Transportation and installation is also extremely easy.



ТУННЕЛЬ С НИЖНЕЙ СИСТЕМОЙ ОХЛАЖДЕНИЯ

- Это машина, используемая для охлаждения продуктов, полученных после формовки на цилиндрах таких как нуга и карамель.
- Доступны системы водяного, воздушного охлаждения и спирального типа.
- Температура продукта снижается за счет циркуляции холодной воды в нижней части туннеля.
- Оборудование легко чистить благодаря дверцам, которые можно открывать в обоих направлениях.
- Лента может быть точно отрегулирована с помощью направляющими ленту механизмами, которые расположены на входе и выходе из туннеля.
- Охлаждающим устройством можно управлять с обеих сторон и независимо друг от друга.



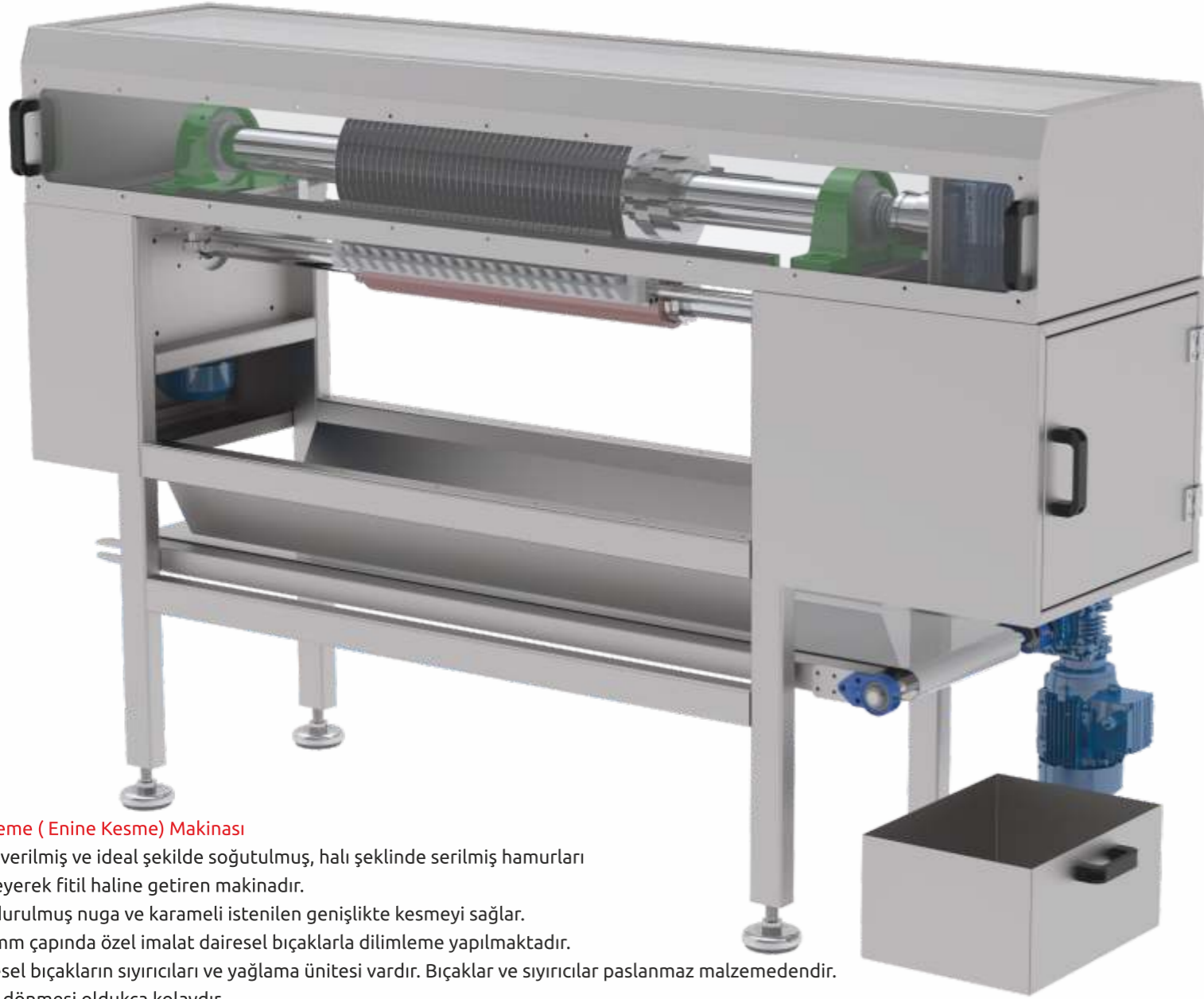
Taban Soğutmalı Tünel

- Nuga silindirleri ve karamel silindirlerinden serilen ürünleri soğutmak amacıyla kullanılan makinedir.
- Sulu, havalı soğutma ve rollbond sistemleri mevcuttur.
- Tünel alt kısmında soğuk su dolaştırılarak ürünün sıcaklığı düşürülür.
- İstenilen uzunluklarda ayarlanabilir.
- Her iki yöne açılabilen kapakları sayesinde temizliği oldukça kolaydır.
- Tünelin giriş ve çıkışlarında bulunan bant yönlendirme mekanizmaları sayesinde bant hassas bir şekilde ayarlanabilir.
- Soğutucu ünitesi çift taraflı ve birbirinden bağımsız şekilde kontrol edilebilir.

Base-Cooled Tunnel

- It is a machine used to cool the products laid by nougat cylinders and caramel cylinders.
- Watery cooled, airy cooled and rollbond system are available.
- The temperature of the product is reduced by circulating cold water at the bottom of the tunnel.
- Adjustable to desired lengths.
- It is very easy to clean thanks to the caps that can be opened in both directions.
- The band can be precisely adjusted via the band guiding mechanisms at the entrances and exits of the tunnel.
- The refrigerating unit can be controlled on both sides and independently.





Dilimleme (Enine Kesme) Makinası

- Şekil verilmiş ve ideal şekilde soğutulmuş, halı şeklinde serilmiş hamurları dilimleyerek fitil haline getiren makinedir.
- Dondurulmuş nuga ve karameli istenilen genişlikte kesmeyi sağlar.
- 250 mm çapında özel imalat dairesel bıçaklarla dilimleme yapılmaktadır.
- Dairesel bıçakların sıyrıcıları ve yağlama ünitesi vardır. Bıçaklar ve sıyrıcılar paslanmaz malzemedendir.
- Çeşit dönmesi oldukça kolaydır.
- Kesim sırasında iki kenardan çıkan ıskartalar, konveyör bant ile otomatik olarak uzaklaştırılır.

Slicing (Transverse Shearing) Machine

- It's a machine that is used for making the product which is shaped, ideally cooled and laid like carpet into wick by slicing.
- It allows cutting of frozen nougat and caramel in desired width.
- Slicing is done with special circular blades of 250 mm diameter.
- The circular blades have scrapers and a lubrication unit.
- Blades and scrapers are manufactured stainless steel materials. Changing varieties is so easy.
- The scraps coming out both sides of cutting are removed automatically with conveyor band.

МАШИНА ДЛЯ РЕЗКИ

- Это машина, которая нарезает и придает форму сформованному и охлажденному пласту, раскатанному в виде коврового покрытия.
- Позволяет нарезать охлажденную нугу и карамель желаемой ширины.
- Нарезка производится специально изготовленными на заказ круглыми лезвиями диаметром 250 мм.
- У круглых лезвий есть скребки и блок смазки.
- Лезвия и скребки изготовлены из нержавеющей стали.
- Обрезки, полученные с двух сторон во время резки автоматически удаляются конвейерной лентой.



Ayırma Masası

- Dilimlenmiş ürünün belli ölçüde arasını ayıran ve birbirine tekrar yapışmasını önleyen makinedir. Özel ithal kayışlarla ayırma işlemi yapılmaktadır.
- Çeşit dönümü için üst tabla kolay sökülüp takılacak şekilde dizayn edilmiştir.

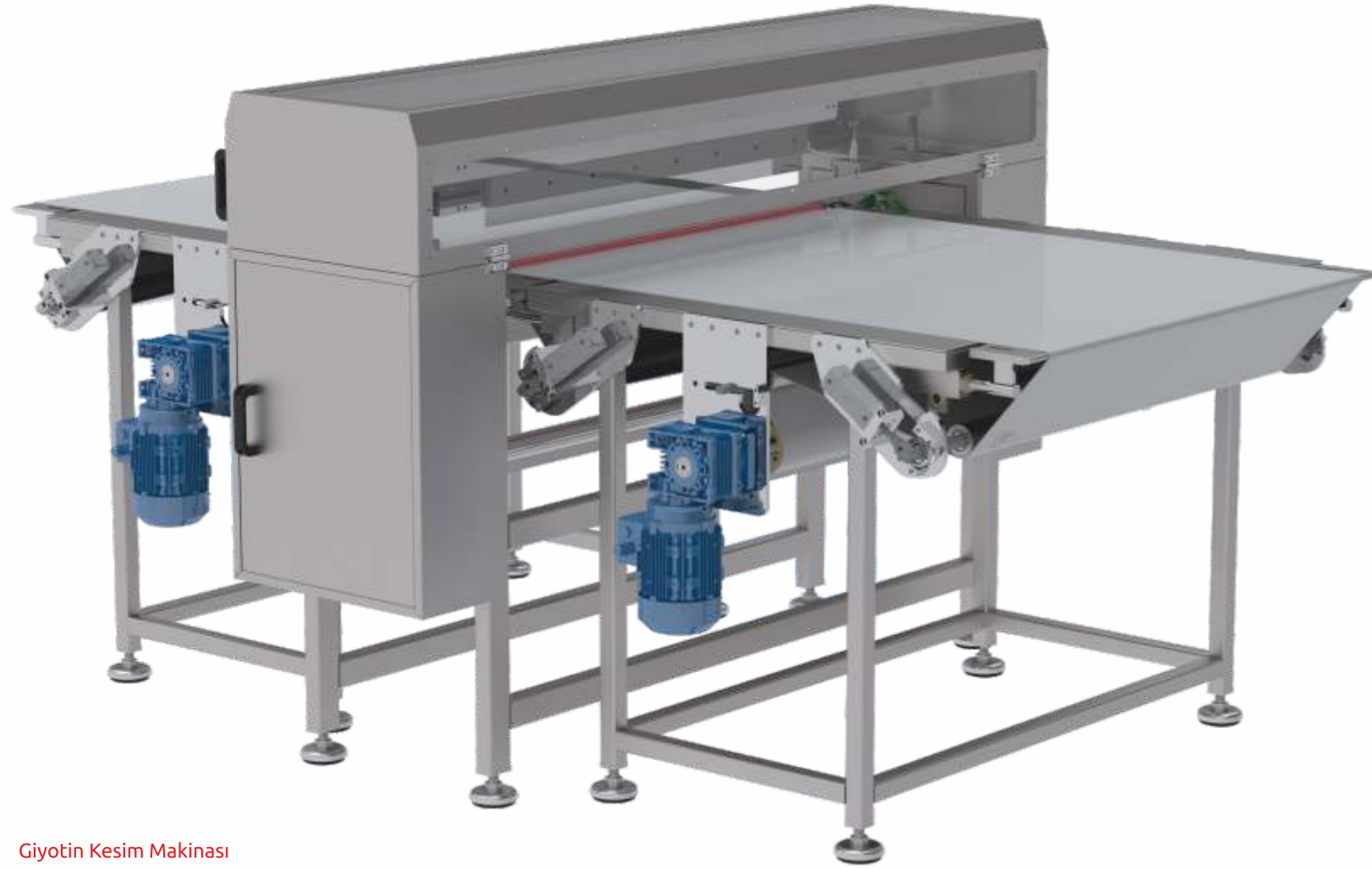
Seperation Table

- It is a machine that separates the sliced product to a certain extent and prevents it from sticking each other again. Separation is carried out with special imported belts.
- The top table is designed to be easily dismantled and installed for variety changing.

СТОЛ ДЛЯ РАЗДЕЛЕНИЯ

- Это машина, которая разделяет нарезанный продукт и предотвращает его повторное слипание. Разделение осуществляется с помощью специальных ремней.
- Верхний стол был спроектирован так, чтобы его можно было легко разобрать и установить для поворота сортов.





Гийотин Kesim Makinası

- Dilimlenmiş ve arası ayrılmış sert veya yumuşak ürünlerin boyunu istenilen ölçüde kesen ve kayıpsız parçalara ayıran makinedir.
- Özel üretim bıçak ile kesim yapmaktadır.
- Kesim bıçaklarında sıyrıcı ve yağlama sistemi vardır.
- Bu sayede her kesimde bıçak temizlenir ve yağlanmış olur.
- Servo motorludur ve bu sayede ideal ölçülerde kesim yapılır.
- Giriş ve çıkış bantları gıdaya uygun PU dir.
- Kesim boyu otomatik olarak PLC ekrandan ayarlanabilir.

Guillotine Cutting Machine

- It is a machine that cuts the length of hard or soft products to the desired extent and separates them into lossless pieces.
- It makes cutting with special production knife.
- The cutting blades have a scraper and lubrication system.
- In this way, the knife is cleaned and lubricated in every cut.
- It is equipped with servo motor and thus ideal cutting is done.
- Input and output banda re PU compatible for food regulations.
- Cutting length can be adjusted automatically from PLC screen.

ГИЛЬОТИННАЯ РЕЗКА

- Это машина, которая разрезает в длину твердые или мягкие продукты до нужной длины и разделяет их на куски.
- Резка производится специальным заказным производственным ножом.
- У лезвий есть скребки и блок смазки.
- Благодаря этому, лезвие очищается и смазывается при каждом разрезе.
- Он сервомоторизован, поэтому выполняется идеальная резка.
- Ленты ввода и вывода - произведены из ПУ, качество которого подходит для пищевых продуктов.
- Длина резки может быть скорректирована автоматически с экрана ПЛК.





Sugar Carniage Helix

- It is a helix system used to transfer the desired sugar into the desired boiler.
- Sifter is available in reservoir.
- The reservoir is connected to the chassis with loadcell connections in order to determine the quantity of product.
- It can be manufactured desired capacity.

Şeker Taşıma Helezonu

- Kullanılmak istenen şekeri istenilen kazanın içerisine aktarabilmek amacıyla kullanılan helezonlu sistemdir.
- Hazne içerisinde elek mevcuttur.
- Ürün miktarını belirleyebilmek amacıyla hazne şaseye loadcell bağlantıları ile bağlıdır.
- İstenilen kapasitelerde üretilebilir.

ШНЕК ДЛЯ ПОДАЧИ САХАРА

- Это спиральная система, используемая для подачи сахара в желаемый котел.
- В контейнере присутствует сито.
- Резервуар подключен к шасси с помощью соединительных элементов тензометрических датчиков для определения количества продукта.
- Может быть произведен в желаемых объемах.



Glikoz Tankı

- Nuga ürünü hazırlamak amacıyla glikoz ürünü bu tank içerisinde belirli bir sıcaklıkta kullanıma hazır bir şekilde bekletilir.
- İhtiyaç halinde istenilen tanka pompalar vasıtası ile aktarılır.
- Hazne dış kısımları ısı cıdarlıdır.

Glucose Tank

- In order to prepare the nougat product, the glucose product is kept ready to use in this tank at a certain temperature.
- Glucose is transferred to desired tank in needed.
- Outer part of reservoir is heat-walled.

РЕЗЕРВУАР ДЛЯ ПАТОКИ

- Емкость для хранения патоки при определенной температуре.
- При необходимости насосами перенаправляется в нужный резервуар.
- Внешняя часть емкости теплостенная.





Yağ Eritme Tankı

- Gofret, çikolata, karamel gibi ürünlerin hazırlanmasında kullanılmak amacıyla katı yağları sıvı hale getiren makinedir.
- İçerisinde sıcak su gezdirilen serpantinler bulunur.
- Eritilen yağ pompa vasıtası ile kullanılmak istenen makineye kolaylıkla aktarılır.

Fat Melting Tank

- It is a machine that makes fats to liquid for use in preparation of wafer, chocolate, caramel.
- There are serpentines in which hot water is circulated.
- The melted oil can be easily transferred to the desired machine by means of a pump.

РЕЗЕРВУАР ДЛЯ ПЛАВЛЕНИЯ МАСЛА

- Это машина, которая расплавляет твердые масла в жидкую форму, используется для в приготовления вафельной, шоколадной и карамельной продукции.
- Внутри расположен серпантин, в которых циркулирует горячая вода.
- При помощи насоса, расплавленное масло легко перенаправляется в емкость для использования или хранения.



Çırpıcı Mikser

- Nuga, karamel ve krokan gibi ürünleri hazırlamada kullanılan yumurta, süt, yağlı karışım vb. hammaddeleri çırparak homojen bir karışım sağlamak için çırpıcı mikser kullanılır.
- Tekerlekli bir şaseye bağlı olan çırpıcı mikser, seyyar olarak yumurta solüsyon, süt solüsyon ve yağlı karışım tankı gibi makinelere kendi pompası ile ürün aktarabilir.

Scrambler mixer

- Scrambler mixer is used for obtaining homogenously mixture of nougat, caramel and crokan product by scrambling some raw materials such as egg, milk and oily mixture.
- The portable scrambler mixer which has a wheeled chassis can transfer product to egg solution, milk solution and oily mixture tank with it's own pump.

ВЗБИВАЮЩИЙ МИКСЕР

- Миксер используется для обеспечения однородной смеси путем взбивания такого сырья как яичный белок, молоко, маслянистая смесь и т. д.,
- используемые при приготовлении таких продуктов, как нуга, карамель и грильяж.



Süt Solüsyon Tankı

- Karamel için lazım olan süt solüsyonu hazırlayan ve stoklayan ünitelerdir.
- Mikser katı haldeki maddeleri (şeker, glikoz, süttozu) ön hazırlama tankında kullanılacak şekilde homojen bir sıvı haline getirir.
- Hazır süt solüsyonunu hazır bekletip istenildiği zaman otomatik olarak ön hazırlamaya gönderen tanktır.
- Tank gövde ısıtma sistemi merkezi sıcak su ile sağlanmaktadır.
- İçinde ürün kalmayacak şekilde dizayn edilmiştir.
- Rezistansları ve karıştırıcı motoru üzerinde mevcuttur. Tartım ünitesidir.
- Malzemeyi homojen karıştıran paslanmaz çapalar ve kollar mevcuttur.
- Yıkama başlığı üzerinde mevcuttur.

Milk Solution Tank

- It is the unit that prepares and stores the milk solution needed for caramel.
- The mixer makes solid substances (sugar, glucose, milk powder) into homogeneous liquid for use in the preliminary tank.
- Body heating system is provided with central hot water.
- It is designed in such a way that no product remains.
- Resistance and mixing motors are available on machine.
- Equipped with weighing unit.
- There are stainless anchors and arms that mix the material homogeneously.

РЕЗЕРВУАР ДЛЯ МОЛОЧНОГО РАСТВОРА

- Это блок, который готовит и хранит молочный раствор, необходимый для карамели.
- Смеситель доводит твердые материалы (сахар, глюкозу, сухое молоко) до однородной массы для использования в резервуаре для предварительной обработки.
- Это резервуар, который сохраняет готовый молочный раствор и в любое время автоматически отправляет его на предварительную подготовку.
- Система отопления корпуса резервуара обеспечена центральной горячей водой.
- Резервуар разработан таким образом, чтобы в нем совсем не оставалось какого либо остатка продукции.
- Оснащен резисторами и двигателем мешалки.
- Оснащен весовым блоком.
- Для однородного перемешивания оснащен крюками и ручками из нержавеющей стали. Оснащен моющей головкой.

Karamel Ön Hazırlama Mikseri

- Karamel için gerekli olan hammaddeleri (yağ, süt tozu, şeker, lesitin, aroma, vanilya gibi) homojen bir şekilde karıştırıp sıvı hale getiren makinedir.
- Gövde ısıtma sistemi merkezi sıcak su ile sağlanmaktadır.
- İçinde ürün kalmayacak şekilde dizayn edilmiştir.
- Rezistansları ve karıştırıcı motorları üzerinde mevcuttur.
- Tartım ünitesidir.
- Malzemeyi homojen karıştıran paslanmaz çapalar ve kollar mevcuttur.
- Yıkama başlığı üzerinde mevcuttur.

РЕЗЕРВУАР ДЛЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ОБРАБОТКИ КАРАМЕЛИ

- Это машина, которая смешивает сырье, необходимое для карамели (масло, сухое молоко, сахар, лецитин, аромат, ваниль и т. д.), однородно и делает смесь жидкой.
- Система отопления корпуса резервуара обеспечена центральной горячей водой.
- Резервуар разработан таким образом, чтобы в нем совсем не оставалось какого либо остатка продукции.
- Оснащен резисторами и двигателем мешалки. Оснащен весовым блоком.
- Для однородного перемешивания оснащен крюками и ручками из нержавеющей стали.
- Оснащен моющей головкой.

Caramel Preliminary Mixer

- It is a machine that mixes the raw materials required for caramel (fat, milk powder, sugar, lecithin, aroma, vanilla etc.) in a homogeneous way and makes it into liquid.
- Body heating system is provided with central hot water.
- It is designed in such a way that no product remains.
- Resistance and mixing motors are available on machine.
- Equipped with weighing unit.
- There are stainless anchors and arms that mix the material homogeneously.



Karamel Pişirme Kazanı

- İki ana hazneden oluşmaktadır.
- Pişirme haznesi karameli buhar ile pişirir.
- Ürünün daha hızlı pişmesi ve yanmaması için özel dizayn edilmiş karıştırıcı ve sıyırıcıları mevcuttur.
- Sistem sürekli veya kesintili ürün işleme yapabilir.
- Ürün girişi ve çıkışı, baca, buhar girişi aktüatörlü vanalarla yapılmaktadır.
- Ürün gözetleme camları ve basınç göstergeleri üzerinde mevcuttur.
- İkinci haznesi sıcak su cidarlı 300 litre kapasitelidir.
- Kazanların iç kısmı ve boru bağlantıları, kazanların içerisinde bulunan döner su başlıkları ile kolaylıkla yıkanabilir ve tahliye edilebilir.



Caramel Cooking Boiler

- It consists of two main reservoirs.
- Cooking reservoir cooks the caramel by steam.
- Specially designed mixers and scrapers are available for faster cooking and non-burning of the product.
- The system can process the products continuously or intermittently.
- Product inlet and outlet, chimney, steam inlet is provided by actuated valves.
- Product observation windows and pressure indicator are available on machine.
- Second reservoir is 300 kg capacity and heat-walled.
- The inside of the boilers and the pipe connections can be easily washed and drained with the rotating water heads inside the boilers.

ВАРОЧНЫЙ КОТЕЛ ДЛЯ КАРАМЕЛИ

- Состоит из двух основных резервуаров.
- Варочный резервуар готовит карамель паром.
- Для более быстрого приготовления и не вызывания пригорания продукта оснащен специально разработанными смесителями и скребками.
- Система может постоянно и непрерывно обрабатывать продукцию.
- Ввод и вывод продукции, впуск пара, дымоход работают при помощи приводных клапанов.
- На продукции имеются смотровые стекла для контроля продукции и манометры.
- Второй резервуар оснащена стенкой с горячей водой и имеет емкость 300 литров.
- Внутренняя часть котлов и трубные соединения легко моются и выгружаются с помощью вращающихся водяных головок, расположенные внутри котлов.



BMS-038
KR-1100

BMS-047
KR-1900

Krokan Pişirme Makinası

- Krokan ürünü hem kızgın buhar hem de kızgın yağ ile pişirebilme özelliğine sahiptir.
- Kapasite isteğe bağlı olarak 200-500 kg/h olarak ayarlanabilir.
- Ürünün homojen karışımı ve pişme esnasında yanmaması için özel dizayn edilen karıştırıcı ve sıyırıcı mekanizmaları mevcuttur.
- Sızdırmazlığı özel salmastralarla yapılmaktadır.
- Karıştırma hızı, buhar, kızgın yağ, ürün sıcaklıkları ve hızı PLC ekrandan dokunmatik olarak kontrol edilebilmektedir.

Krokan Cooking Machine

- It has the ability to cook crokan product with both superheated steam and superheated oil.
- Capacity can optionally be adjusted to 200-500 kg/h.
- There are mixer and scraper mechanisms specially designed for homogenous mixing of the product and not to burn during cooking.
- Impermeability is provide by special gasket.
- Mixing speed, steam, superheated oil, product temperatures and speed can be controlled from the PLC screen by touch.

ВАРОЧНИК ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГРИЛЬЯЖА

- Способна готовить грильяжный продукт как в паровом так и масляном котле.
- Производительность по желанию можно отрегулировать до 200-500 кг / час.
- Оснащен смесительными и скребковыми механизмами, с пещально разработанные для однородного перемешивания продукции и не позволяющие пригорать во время приготовления.
- Герметизация осуществляется с помощью специальных уплотнений.
- Скорость смешивания, пара, горячего масла, температуры продукта и скорости можно контролировать с помощью сенсорного экрана ПЛК.





Çiller Soğutucu

- Üretim hattında soğutma amacıyla kullanılan suyun sıcaklığını düşüren ve hattı besleyen sistemdir.
- -20 ile +20 C arasında değişen sıcaklıklarda çalışabilir.
- Isı kontrolleri PLC ekrandan yapılır.
- Üretim hattının diğer makineleri ile haberleşerek ilgili makinenin ihtiyacına göre otomatik olarak gerekli sıcaklıkta suyu tedarik eder.

Chiller Cooler

- It is a system that reduces the temperature of the water used in the production line for cooling and feeds the line.
- It can operate at temperatures ranging from -20 to +20 ° C.
- Temperature controls are provided from PLC screen.
- It communicates with other machines of the production line and automatically supplies water at the required temperature according to the requirements of the relevant machine.

ЧИЛЛЕР

- Это система, которая снижает температуру воды, используемой в производственной линии для охлаждения, и питает линию.
- Может работать при температурах от -20 до +20 C.
- Контроль температуры производится с экрана ПЛК.
- Он связывается с другими машинами производственной линии и автоматически подает воду требуемой температуры в соответствии с потребностями соответствующей машины..





СПИРАЛЬ ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ ГРАНУЛ (ОРЕХИ и т.п)

- Ипользуется для равномерного распределения орехов в такие продукты, как нуга, карамель, грильяж.
- Для орехов есть специальный резервуар.
- Внешняя часть спирали теплостенная.
- Это многофункциональная машина, которая с точностью рассыпает практически все виды гранулированных продуктов.
- Машина предназначена для покрытия и обогащения ваших продуктов различными зернистыми приправами, такими как фундук, воздушный рис, кокос, кунжут, крахмал.
- Благодаря специальной ленточной системе процесс рассыпания выполняется мягко и точно.
- Благодаря этой специальной системе она не разрушает структуру.
- Легко очищается благодаря своей гигиеничной и простой механической конструкции.
- Обеспечит продолжительность срока службы с меньшими затратами, а также чрезвычайно легко при переноске и установке.

Granür (Fındık – Fıstık) Karıştırma Helezonu

- Nuga, karamel, krokan gibi ürünlerin içerisine fındık fıstık vb. ürünleri homojen olarak dağıtabilmek amacıyla kullanılır.
- Fındık, fıstık gibi ürünler için haznesi mevcuttur. Helezonun dış kısmı ısı cidarlıdır.
- Çok amaçlı ve neredeyse her türlü taneli ürünler ile hassas serpmeye yapabilen bir makinedir.
- Ürünlerinizi fındık, pirinç patlağı, hindistan cevizi, susam, granür, nişasta gibi muhtelif taneli çeşniler ile kaplayabilmeniz ve zenginleştirebilmeniz için tasarlanmıştır.
- Bantlı özel sistemi sayesinde serpmeye işlemi hem yumuşak hem de hassas bir şekilde gerçekleştirilmektedir.
- Bu özel sistem sayesinde serpilene çeşninin yapısına hiçbir zarar vermez.
- Hijyenik ve basit mekanik konstrüksiyonu sayesinde kolay temizlenir, az ve kısa süre bakımıyla uzun süre hizmet vermeye devam eder.
- Ayrıca taşınması ve kurulumu son derece kolaydır.

Granula(Nut and Peanut) Mixing Helix

- It's used for distributing nut-peanut etc. product into the nougat,caramel and crokan homogenously.
- Reservoir is available for nut-peanut. Outer part of helix is heat-walled.
- It is a multi-purpose machine that can make precise sprinkling with almost all kinds of granular products.
- It is designed to enrobe and enrich your products with various grains such as hazelnut, puffed rice, coconut, sesame, granule, starch.
- Thanks to its special band system, the sprinkling process is carried out both softly and precisely.
- Via this special system, it does not harm the structure of the sprinkled flavor.
- It is easy to clean by means of its hygienic and simple mechanical construction and continues to serve for a long time with low and short maintenance.
- Transportation and installation is also extremely easy.



Krokan Presleme Silindirleri

- Krokan şekillendirme silindirlerinden çıkan krokan hamurunu belli bir oranda sıkılaştırmak ve düzgün bir yapı oluşturmak için kullanılır.
- Yukarı aşağı ayar mekanizması mevcuttur.
- Silindirin iç yüzeylerinde soğuk su dolaştırılacak şekilde tasarlanmıştır.
- Cidar suyu istenilen sıcaklığa ayarlanabilir.
- Silindirin dış yüzeyi sert krom kaplıdır.
- Silindir üzerinde sıyırma sistemi mevcuttur.

Formalising Cylinders

- It is used to tighten the crokan batter coming out of the crokan forming cylinder to a certain extent and to form a smooth structure.
- Up and down adjustment mechanism is available.
- The inner surfaces of the cylinder are designed to circulate cold water.
- The wall water can be adjusted to the desired temperature.
- The outer surface of the cylinder is hard chrome coated.
- There is a stripping system on the cylinder.

ПРЕСС-ЦИЛИНДР ДЛЯ ГРИЛЬЯЖА

- Используется для дополнительной прокатки - калибровки грильяжной массы, вышедшего из формовочного цилиндрического ролика, до определенного размера и формирования гладкой структуры.
- Оснащен механизмом регулировки вверх и вниз.
- Внутренние поверхности цилиндра предназначены для циркуляции холодной воды.
- Внутренняя вода может быть отрегулирована до желаемой температуры.
- Наружная поверхность цилиндра имеет твердое хромированное покрытие.
- На цилиндре имеется скребковая система.



Taban Soğutmalı Tünel

- Nuga silindirleri ve karamel silindirlerinden serilen ürünleri soğutmak amacıyla kullanılan makinedir.
- Sulu, havalı soğutma ve rollbond sistemleri mevcuttur.
- Tünel alt kısmında soğuk su dolaştırılarak ürünün sıcaklığı düşürülür.
- İstenilen uzunluklarda ayarlanabilir.
- Her iki yöne açılabilen kapakları sayesinde temizliği oldukça kolaydır.
- Tünelin giriş ve çıkışlarında bulunan bant yönlendirme mekanizmaları sayesinde bant hassas bir şekilde ayarlanabilir.
- Soğutucu ünitesi çift taraflı ve birbirinden bağımsız şekilde kontrol edilebilir.

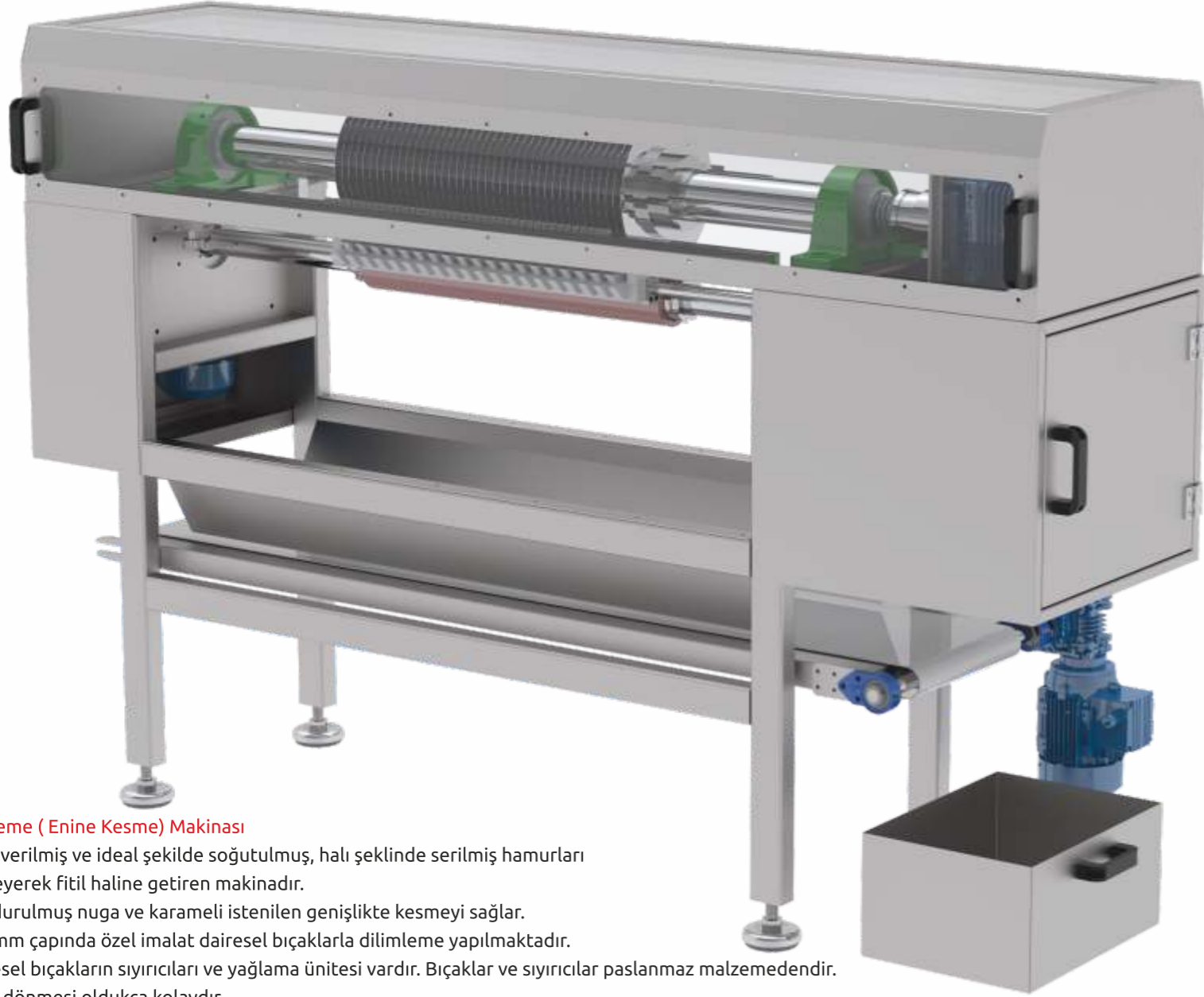
Base-Cooled Tunnel

- It is a machine used to cool the products laid by nougat cylinders and caramel cylinders.
- Watery cooled, airy cooled and rollbond system are available.
- The temperature of the product is reduced by circulating cold water at the bottom of the tunnel.
- Adjustable to desired lengths.
- It is very easy to clean thanks to the caps that can be opened in both directions.
- The band can be precisely adjusted via the band guiding mechanisms at the entrances and exits of the tunnel.
- The refrigerating unit can be controlled on both sides and independently.

ТУННЕЛЬ С НИЖНЕЙ СИСТЕМОЙ ОХЛАЖДЕНИЯ

- Это машина, используемая для охлаждения продуктов, полученных после формовки на цилиндрах таких как нуга и карамель.
- Доступны системы водяного, воздушного охлаждения и спирального типа.
- Температура продукта снижается за счет циркуляции холодной воды в нижней части туннеля.
- Оборудование легко чистить благодаря дверцам, которые можно открывать в обоих направлениях.
- Лента может быть точно отрегулирована с помощью направляющими ленту механизмами, которые расположены на входе и выходе из туннеля.
- Охлаждающим устройством можно управлять с обеих сторон и независимо друг от друга.





Dilimleme (Enine Kesme) Makinası

- Şekil verilmiş ve ideal şekilde soğutulmuş, halı şeklinde serilmiş hamurları dilimleyerek fitil haline getiren makinedir.
- Dondurulmuş nuga ve karameli istenilen genişlikte kesmeyi sağlar.
- 250 mm çapında özel imalat dairesel bıçaklarla dilimleme yapılmaktadır.
- Dairesel bıçakların sıyrıcıları ve yağlama ünitesi vardır. Bıçaklar ve sıyrıcılar paslanmaz malzemedendir.
- Çeşit dönmesi oldukça kolaydır.
- Kesim sırasında iki kenardan çıkan ıskartalar, konveyör bant ile otomatik olarak uzaklaştırılır.

Slicing (Transverse Shearing) Machine

- It's a machine that is used for making the product which is shaped, ideally cooled and laid like carpet into wick by slicing.
- It allows cutting of frozen nougat and caramel in desired width.
- Slicing is done with special circular blades of 250 mm diameter.
- The circular blades have scrapers and a lubrication unit.
- Blades and scrapers are manufactured stainless steel materials. Changing varieties is so easy.
- The scraps coming out both sides of cutting are removed automatically with conveyor band.

МАШИНА ДЛЯ РЕЗКИ

- Это машина, которая нарезает и придает форму сформованному и охлажденному пласту, раскатанному в виде коврового покрытия.
- Позволяет нарезать охлажденную нугу и карамель желаемой ширины.
- Нарезка производится специально изготовленными на заказ круглыми лезвиями диаметром 250 мм.
- У круглых лезвий есть скребки и блок смазки.
- Лезвия и скребки изготовлены из нержавеющей стали.
- Обрезки, полученные с двух сторон во время резки автоматически удаляются конвейерной лентой.



Ayırma Masası

- Dilimlenmiş ürünün belli ölçüde arasını ayıran ve birbirine tekrar yapışmasını önleyen makinedir.
- Özel ithal kayışlarla ayırma işlemi yapılmaktadır.
- Çeşit dönüşü için üst tabla kolay sökülüp takılacak şekilde dizayn edilmiştir.

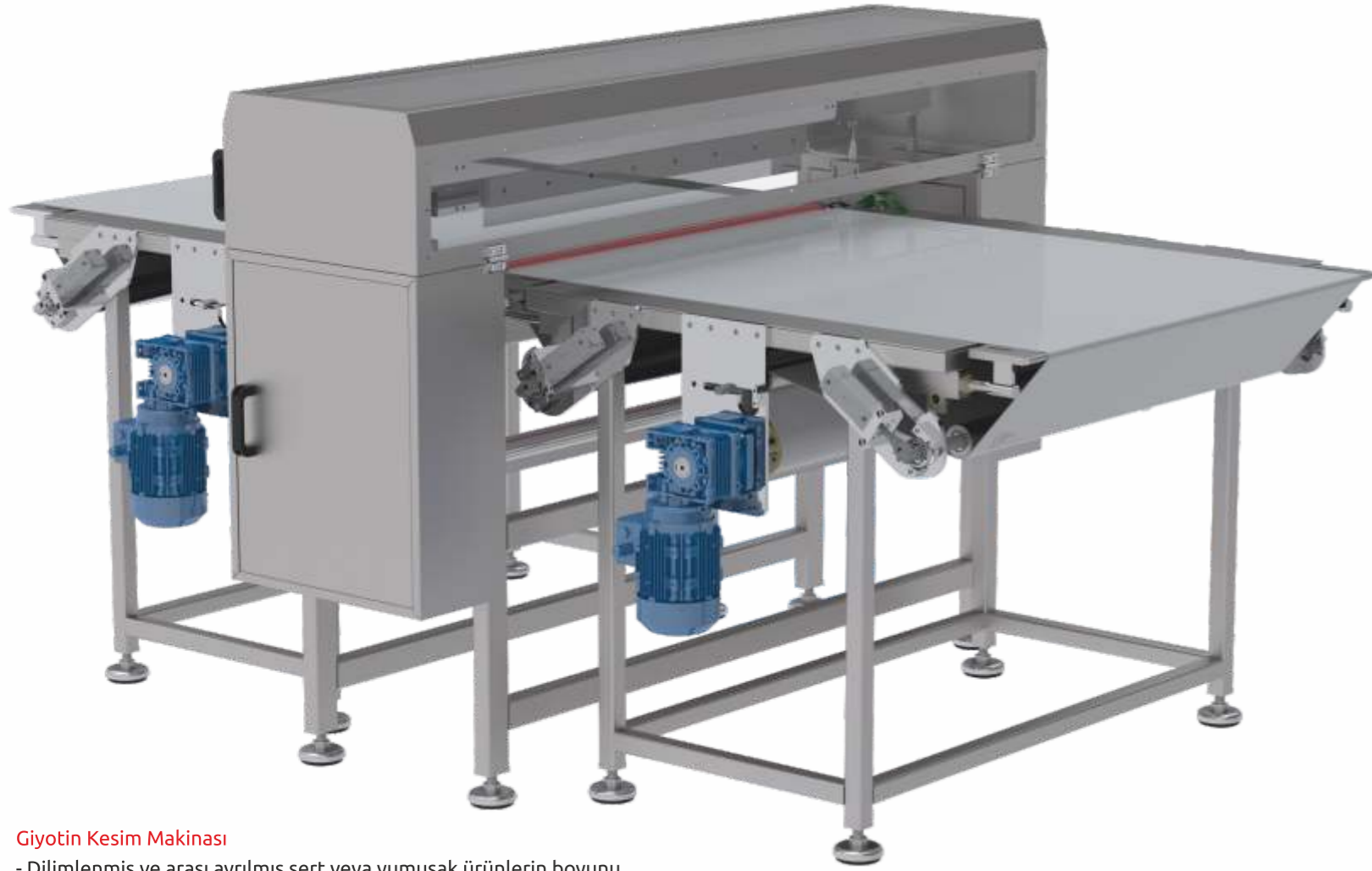
Seperation Table

- It is a machine that separates the sliced product to a certain extent and prevents it from sticking each other again.
- Separation is carried out with special imported belts.
- The top table is designed to be easily dismantled and installed for variety changing.

СТОЛ ДЛЯ РАЗДЕЛЕНИЯ

- Это машина, которая разделяет нарезанный продукт и предотвращает его повторное слипание.
- Разделение осуществляется с помощью специальных ремней.
- Верхний стол был спроектирован так, чтобы его можно было легко разобрать и установить для поворота сортов.





Giyotin Kesim Makinası

- Dilimlenmiş ve arası ayrılmış sert veya yumuşak ürünlerin boyunu istenilen ölçüde kesen ve kayıpsız parçalara ayıran makinedir.
- Özel üretim bıçak ile kesim yapmaktadır.
- Kesim bıçaklarında sıyrıcı ve yağlama sistemi vardır.
- Bu sayede her kesimde bıçak temizlenir ve yağlanmış olur.
- Servo motorludur ve bu sayede ideal ölçülerde kesim yapılır.
- Giriş ve çıkış bantları gıdaya uygun PU dır.
- Kesim boyu otomatik olarak PLC ekrandan ayarlanabilir.

Guillotine Cutting Machine

- It is a machine that cuts the length of hard or soft products to the desired extent and separates them into lossless pieces.
- It makes cutting with special production knife.
- The cutting blades have a scraper and lubrication system.
- In this way, the knife is cleaned and lubricated in every cut.
- It is equipped with servo motor and thus ideal cutting is done.
- Input and output banda re PU compatible for food regulations.
- Cutting length can be adjusted automatically from PLC screen.

ГИЛЬОТИННАЯ РЕЗКА

- Это машина, которая разрезает в длину твердые или мягкие продукты до нужной длины и разделяет их на куски.
- Резка производится специальным заказным производственным ножом.
- У лезвий есть скребки и блок смазки.
- Благодаря этому, лезвие очищается и смазывается при каждом разрезе.
- Он сервомоторизован, поэтому выполняется идеальная резка.
- Ленты ввода и вывода - произведены из ПУ, качество которого подходит для пищевых продуктов.
- Длина резки может быть скорректирована автоматически с экрана ПЛК.



Taban Soğutmalı Tünel

- Nuga silindirleri ve karamel silindirlerinden serilen ürünleri soğutmak amacıyla kullanılan makinedir.
- Sulu, havalı soğutma ve rollbond sistemleri mevcuttur.
- Tünel alt kısmında soğuk su dolaştırılarak ürünün sıcaklığı düşürülür.
- İstenilen uzunluklarda ayarlanabilir.
- Her iki yöne açılabilen kapakları sayesinde temizliği oldukça kolaydır.
- Tünelin giriş ve çıkışlarında bulunan bant yönlendirme mekanizmaları sayesinde bant hassas bir şekilde ayarlanabilir.
- Soğutucu ünitesi çift taraflı ve birbirinden bağımsız şekilde kontrol edilebilir.

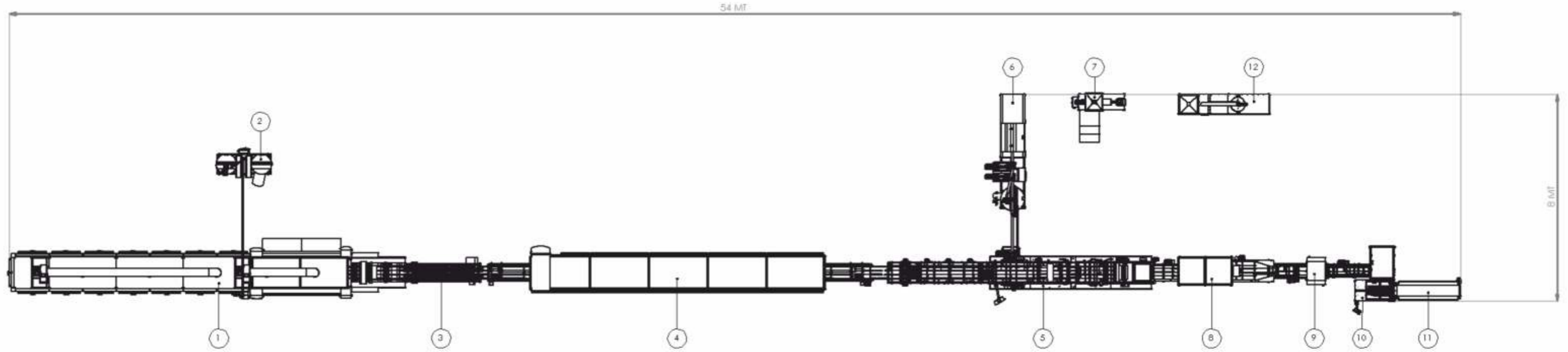
Base-Cooled Tunnel

- It is a machine used to cool the products laid by nougat cylinders and caramel cylinders.
- Watery cooled, airy cooled and rollbond system are available.
- The temperature of the product is reduced by circulating cold water at the bottom of the tunnel.
- Adjustable to desired lengths.
- It is very easy to clean thanks to the caps that can be opened in both directions.
- The band can be precisely adjusted via the band guiding mechanisms at the entrances and exits of the tunnel.
- The refrigerating unit can be controlled on both sides and independently.

ТУННЕЛЬ С НИЖНЕЙ СИСТЕМОЙ ОХЛАЖДЕНИЯ

- Это машина, используемая для охлаждения продуктов, полученных после формовки на цилиндрах таких как нуга и карамель.
- Доступны системы водяного, воздушного охлаждения и спирального типа.
- Температура продукта снижается за счет циркуляции холодной воды в нижней части туннеля.
- Оборудование легко чистить благодаря дверцам, которые можно открывать в обоих направлениях.
- Лента может быть точно отрегулирована с помощью направляющими ленту механизмами, которые расположены на входе и выходе из туннеля.
- Охлаждающим устройством можно управлять с обеих сторон и независимо друг от друга.

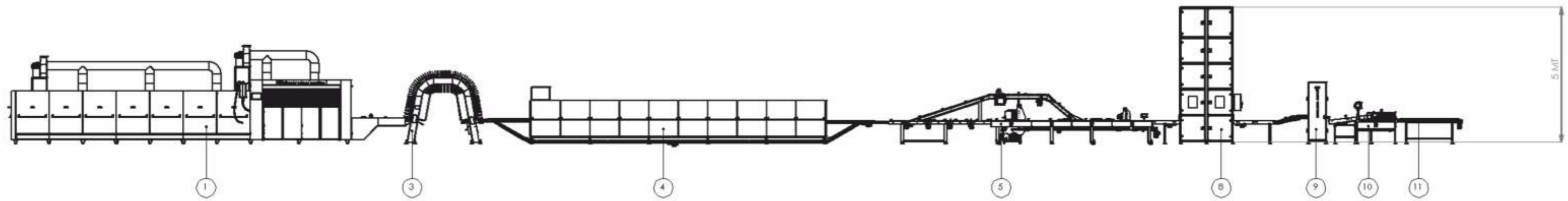




- ① Gofret Pişirme Fırını / Wafer Baking Oven (15 mt)
- ② Gofret Hamur Mikseri / Wafer Batter Mixer (2 mt)
- ③ Gofret Yaprak Soğutma / Wafer Sheet Cooler (3 mt)
- ④ Nemlendirme Tüneli / Humidification Tunnel (15 mt)
- ⑤ Gofret Krema Sürüm Makinesi / Wafer Creaming Machine (10 mt)

- ⑥ Gofret Krema Hazırlama Mikseri / Wafer Cream Preparation Mixer (4,5 mt)
- ⑦ Iskarta Değirmeni / Scrap Wafer Milling Machine (2 mt)
- ⑧ Kule Tipi Blok Gofret Soğutma Tüneli / Block Wafer Cooling Tunnel (4,5 mt)
- ⑨ Gofret Blok Bekletme / Wafer Block Accumulater (2 mt)
- ⑩ Blok Gofret Kesim Makinesi / Block Wafer Cutting Machine (2,5 mt)

- ⑪ Gofret Toplama Bandı / Wafer Collecting Band (2 mt)
- ⑫ Pudra Şeker Değirmeni / Scrap Wafer Milling Machine (3,5 mt)

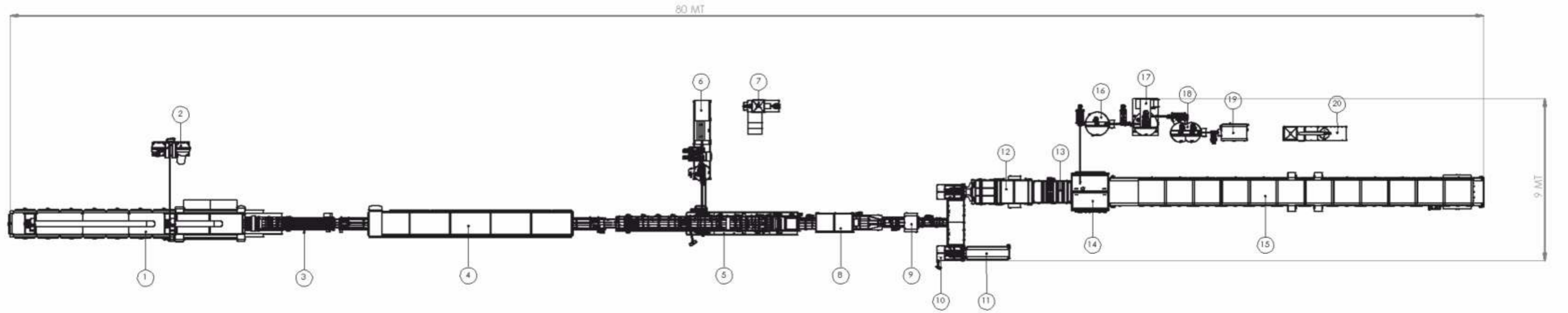


- ① Gofret Pişirme Fırını / Wafer Baking Oven (15 mt)
- ② Gofret Hamur Mikseri / Wafer Batter Mixer (2 mt)
- ③ Gofret Yaprak Soğutma / Wafer Sheet Cooler (3 mt)
- ④ Nemlendirme Tüneli / Humidification Tunnel (15 mt)
- ⑤ Gofret Krema Sürüm Makinesi / Wafer Creaming Machine (10 mt)

- ⑥ Gofret Krema Hazırlama Mikseri / Wafer Cream Preparation Mixer (4,5 mt)
- ⑦ Iskarta Değirmeni / Scrap Wafer Milling Machine (2 mt)
- ⑧ Kule Tipi Blok Gofret Soğutma Tüneli / Block Wafer Cooling Tunnel (4,5 mt)
- ⑨ Gofret Blok Bekletme / Wafer Block Accumulater (2 mt)
- ⑩ Blok Gofret Kesim Makinesi / Block Wafer Cutting Machine (2,5 mt)

- ⑪ Gofret Toplama Bandı / Wafer Collecting Band (2 mt)



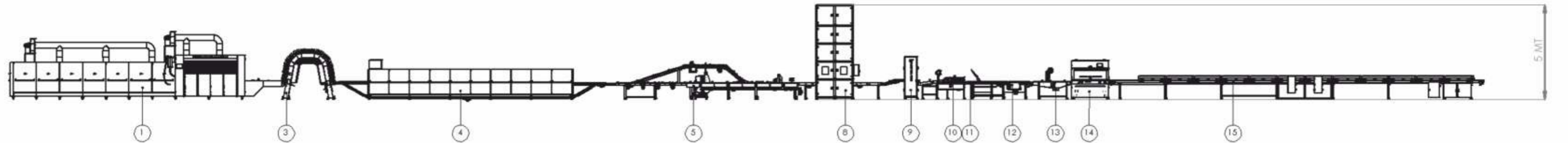


- ① Gofret Pişirme Fırını / Wafer Baking Oven (15 mt)
- ② Gofret Hamur Mikseri / Wafer Batter Mixer (2 mt)
- ③ Gofret Yaprak Soğutma / Wafer Sheet Cooler (3 mt)
- ④ Nemlendirme Tüneli / Humidification Tunnel (15 mt)
- ⑤ Gofret Krema Sürüm Makinesi / Wafer Creaming Machine (10 mt)

- ⑥ Gofret Krema Hazırlama Mikseri / Wafer Cream Preparation Mixer (4,5 mt)
- ⑦ Iskarta Değirmeni / Scrap Wafer Milling Machine (2 mt)
- ⑧ Kule Tipi Blok Gofret Soğutma Tüneli / Block Wafer Cooling Tunnel (4,5 mt)
- ⑨ Gofret Blok Bekletme / Wafer Block Accumulater (2 mt)
- ⑩ Blok Gofret Kesim Makinesi / Block Wafer Cutting Machine (2,5 mt)

- ⑪ Gofret Toplama Bandı / Wafer Collecting Band (2 mt)
- ⑫ Gofret Ayırma Masası / Wafer Seperation Table (3,5 mt)
- ⑬ Gofret Kırıntı Üfleme Bandı / Wafer Crumb Blowing Band (2 mt)
- ⑭ Çikolata Kaplama Makinesi / Chocolate Enrobing Machine (2 mt)
- ⑮ Çikolata Soğutma Tüneli / Chocolate Cooling Tunnel (20 mt)

- ⑯ Çikolata Stok Tankı / Chocolate Storage Tank (2 mt)
- ⑰ Çikolata Hazırlama Mikseri / Chocolate Preparation Mixer (1,5 mt)
- ⑱ Çikolata Ön Hazırlama Tankı / Chocolate Preliminary Tank (2 mt)
- ⑲ Yağ Eritme Tankı / Fat Melting Tank (2 mt)
- ⑳ Pudra Şeker Değirmeni / Powder Sugar Mill (3,5 mt)



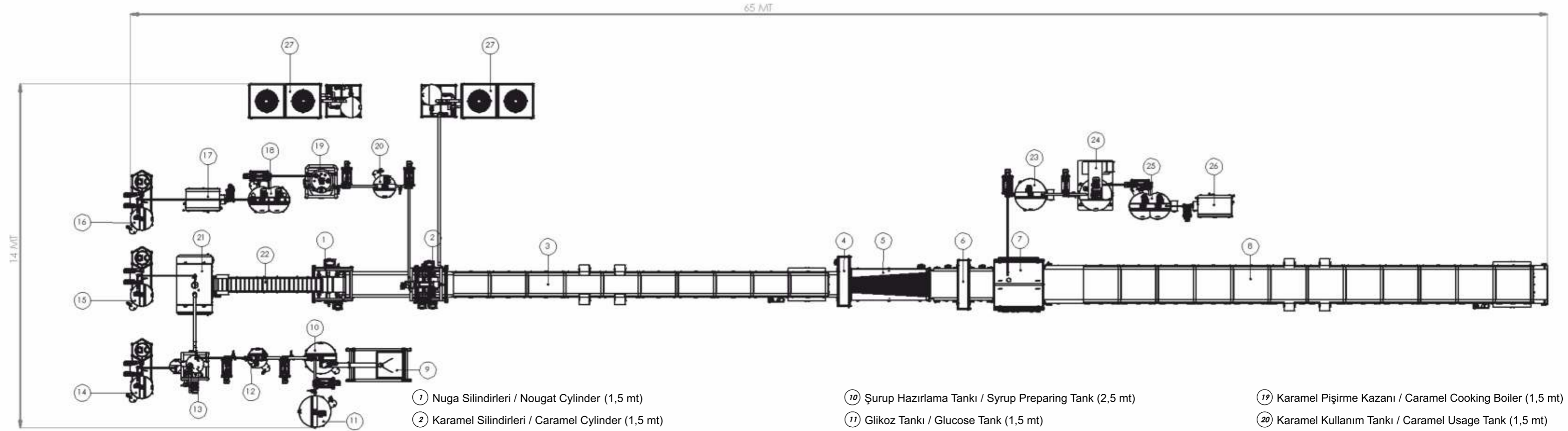
- ① Gofret Pişirme Fırını / Wafer Baking Oven (15 mt)
- ② Gofret Hamur Mikseri / Wafer Batter Mixer (2 mt)
- ③ Gofret Yaprak Soğutma / Wafer Sheet Cooler (3 mt)
- ④ Nemlendirme Tüneli / Humidification Tunnel (15 mt)
- ⑤ Gofret Krema Sürüm Makinesi / Wafer Creaming Machine (10 mt)

- ⑥ Gofret Krema Hazırlama Mikseri / Wafer Cream Preparation Mixer (4,5 mt)
- ⑦ Iskarta Değirmeni / Scrap Wafer Milling Machine (2 mt)
- ⑧ Kule Tipi Blok Gofret Soğutma Tüneli / Block Wafer Cooling Tunnel (4,5 mt)
- ⑨ Gofret Blok Bekletme / Wafer Block Accumulater (2 mt)
- ⑩ Blok Gofret Kesim Makinesi / Block Wafer Cutting Machine (2,5 mt)

- ⑪ Gofret Toplama Bandı / Wafer Collecting Band (2 mt)
- ⑫ Gofret Ayırma Masası / Wafer Seperation Table (3,5 mt)
- ⑬ Gofret Kırıntı Üfleme Bandı / Wafer Crumb Blowing Band (2 mt)
- ⑭ Çikolata Kaplama Makinesi / Chocolate Enrobing Machine (2 mt)
- ⑮ Çikolata Soğutma Tüneli / Chocolate Cooling Tunnel (20 mt)

- ⑯ Çikolata Stok Tankı / Chocolate Storage Tank (2 mt)
- ⑰ Çikolata Hazırlama Mikseri / Chocolate Preparation Mixer (1,5 mt)
- ⑱ Çikolata Ön Hazırlama Tankı / Chocolate Preliminary Tank (2 mt)
- ⑲ Yağ Eritme Tankı / Fat Melting Tank (2 mt)
- ⑳ Pudra Şeker Değirmeni / Powder Sugar Mill (3,5 mt)

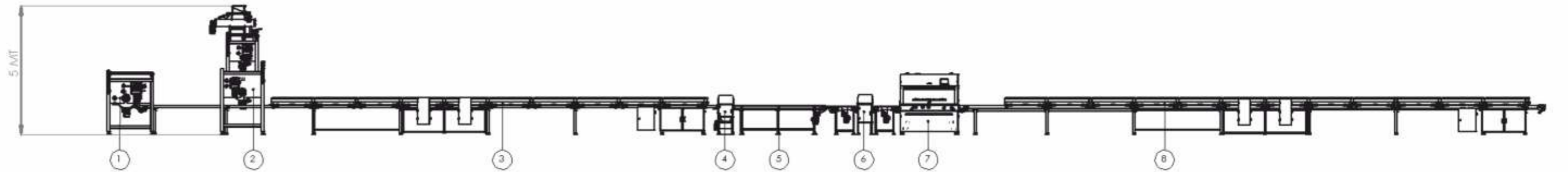




- ① Nuga Silindirleri / Nougat Cylinder (1,5 mt)
- ② Karamel Silindirleri / Caramel Cylinder (1,5 mt)
- ③ Taban Soğutmalı Tünel / Base-Cooled Tunnel (28 mt)
- ④ Dilimleme Makinesi / Slicing Machine (0,5 mt)
- ⑤ Nuga Ayırma Masası / Nougat Separation Table (3 mt)
- ⑥ Giyotin Kesim Makinesi / Guillotine Cutting Machine (2,5 mt)
- ⑦ Çikolata Kaplama Makinesi / Chocolate Enrobing Machine (2 mt)
- ⑧ Çikolata Soğutma Tüneli / Chocolate Cooling Tunnel (20 mt)
- ⑨ Şeker Helezonu / Sugar Helix (3,5 mt)

- ⑩ Şurup Hazırlama Tankı / Syrup Preparing Tank (2,5 mt)
- ⑪ Glikoz Tankı / Glucose Tank (1,5 mt)
- ⑫ Şurup Kullanım Tankı / Syrup Usage Tank (2 mt)
- ⑬ Nuga Pişirme ve Turbo Mikseri / Nougat Cooking And Turbo Mixer (1 mt)
- ⑭ Yumurta Solüsyon Kullanım Tankı / Egg Solution Usage Tank (1 mt)
- ⑮ Yağlı Karışım Tankı / Oily Mixture Tank (1 mt)
- ⑯ Süt Solüsyon Tankı / Milk Solution Tank (1 mt)
- ⑰ Yağ Eritme Kazanı / Fat Melting Tank (2 mt)
- ⑱ Karamel Ön Hazırlama Tankı / Caramel Preliminary Tank (2 mt)

- ⑲ Karamel Pişirme Kazanı / Caramel Cooking Boiler (1,5 mt)
- ⑳ Karamel Kullanım Tankı / Caramel Usage Tank (1,5 mt)
- ㉑ Katı Karıştırma Mikseri / Solid Mixing Mixer (1,5 mt)
- ㉒ Ürün Taşıma Bandı / Product Moving Band (4 mt)
- ㉓ Çikolata Stok Tankı / Chocolate Storage Tank (2 mt)
- ㉔ Çikolata Hazırlama Mikseri / Chocolate Preparation Mixer (1,5 mt)
- ㉕ Çikolata Ön Hazırlama Tankı / Chocolate Preliminary Tank (2 mt)
- ㉖ Yağ Eritme Kazanı / Fat Melting Tank (2 mt)
- ㉗ Çiller / Chiller (4,5 mt)



- ① Nuga Silindirleri / Nougat Cylinder (1,5 mt)
- ② Karamel Silindirleri / Caramel Cylinder (1,5 mt)
- ③ Taban Soğutmalı Tünel / Base-Cooled Tunnel (28 mt)

- ④ Dilimleme Makinesi / Slicing Machine (0,5 mt)
- ⑤ Nuga Ayırma Masası / Nougat Separation Table (3 mt)
- ⑥ Giyotin Kesim Makinesi / Guillotine Cutting Machine (2,5 mt)

- ⑦ Çikolata Kaplama Makinesi / Chocolate Enrobing Machine (2 mt)
- ⑧ Çikolata Soğutma Tüneli / Chocolate Cooling Tunnel (20 mt)



