

MAKİNE OTOMASYON ENERJİ GIDA TARIM
ÜR. İNŞ. İTH. İHR. SAN. TİC. LTD. ŞTİ.

SÜT HATTI MAKİNALARI

www.imgur.com.tr

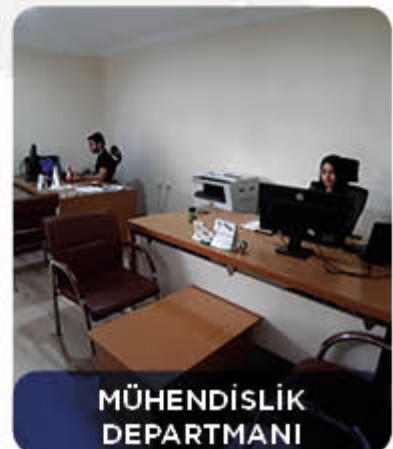
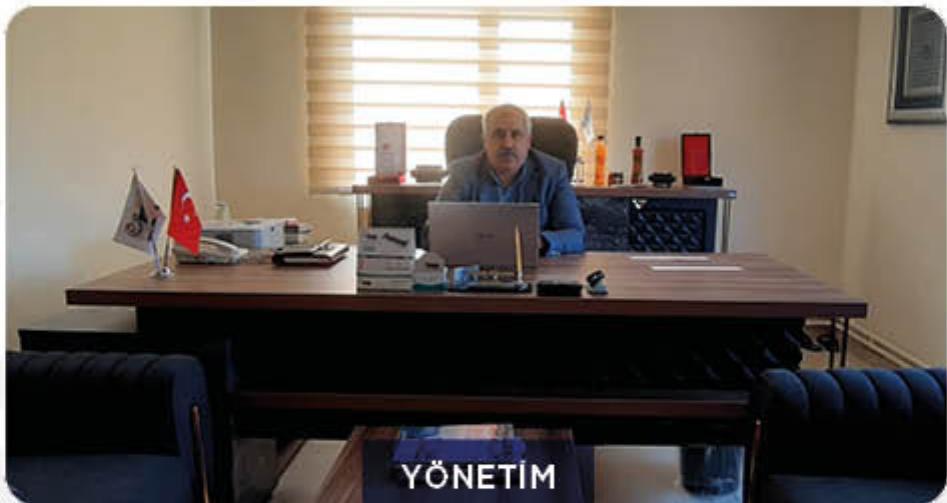




MAKİNE OTOMASYON ENERJİ GIDA TARIM
ÜR. İNŞ. İTH. İHR. SAN. TİC. LTD. ŞTİ.

SÜT HATTI MAKİNALARI





Firmamız; 1993 Yılından itibaren farklı sanayi sektörlerinde 1997-2014 Yılları arasında Niğde Göknur A.Ş içerisinde makine imalat, makine montaj, otomasyon, eğitim, enerji, gıda, inşaat, tarım ve yönetim konularında edinmiş olduğu tecrübeleriyle 2500 metrekare kapalı alan ve 6000

Our company; Imgo has been working in various industry sectors since 1993 and between 1997-2014, in Niğde Göknur A.Ş with its experience in machinery manufacturing, machine assembly, automation, education, energy, food, construction, agriculture and management in an indoor area of 2500 square meters

metrekare açık alanda İmgo Ltd. Şti. olarak hizmet vermeye başlamıştır.

Gelişen Türkiye ekonomisi ve dünya pazarında önceliği, müşteri memnuniyetine dayalı kaliteli ve uygun maliyetlere üretimler olan İmgo bu önceliğini teknolojik gelişmeleri de takip ederek yeni ürünlerini de gerek yurt içi gerekse yurt dışı sanayisine kazandırmayı görev bilmüştür. Proje aşamasından son nihai kalite kontrol ünitesine kadar olan süreç içinde birçok departmanın işbirliğiyle el ele vererek üretilen makineler kurulum ve devreye alma işlemi sonunda da müşteri memnuniyeti açısından son derece önemli olan servis hizmetinin de takipçisi olmaktadır. İmgo yurt dışından getirilen gıda makinalarını Türkiye içerisinde üreterek yurt dışına çıkan sermayenin önüne geçerek ekonomiye katkıda bulunmayı hedeflemektedir.

Ülkemiz içerisinde bulunan ve Avrupa'nın ikinci el makine hurdalığı haline getirilen fabrikalarımızı talepler doğrultusunda enerji verimliliğini, sağlıklı koşulları, personel yönetimini ve kaybolan zamanın önüne geçmek için otomasyon sistemleri çözümü üretmektedir. Geniş makine parkuyla ve yetişmiş kadrosuyla oluşturmuş olduğu projeleri sahada da uygulayan ve hassas imalatlar yapan İmgo gıda sektörün kurulacak bölgenin hava akımı, ulaşım, alt yapı, fabrika, (inşaat projeleri ve makine yerleşim projeleri) bina tasarımları, sağlıklı makine temini, kontrol edilmesi gereken otomasyon ağı, enerji verimliliği, rahat ulaşım, iş güvenliği, iş sağlığı, eğitim, plan ve bütçe oluşturma konularında tek noktadan iş yapmayı hedefleyen çözümler sunmaktadır. İmgo, globalleşen dünya pazarında rekabet edilebilir koşullarda en uygun ve kaliteli ürünleri imal etmek için kendi bünyesinde sürekli araştırmalar ve ARGE çalışmaları yapmaktadır. Her firma gibi sorumluluğu olan İmgo tüm ilişkilerinde adilane, karşılıklı yarar sağlamak amacıyla, iyi niyet ve anlayışla davranışmak, yasalara ve ahlak kurallarına daima uymak ilkesiyle hareket etmektedir. Bugünün insanına ve gelecek kuşaklara karşı sorumluluklarını yerine getirmek, öncüsü olduğumuz ve vazgeçmeyeceğimiz bir başka temel ilkemizdir. Türkiye ve Dünya için, çevre koruma bilinciyle davranışmak ve bu bilinci yaymak görevimizdir. Bu bağlamda bize güvenen ve destekleyen siz tedarikçilerimiz ve müşterilerimize sonsuz teşekkürlerimizi borç biliriz.

and an open area of 6000 square meters. Ltd. Sti. started to serve as.

Developing Turkey's economy and its priorities on the world market, manufacturing high-quality and cost-effectiveness based on customer satisfaction, which İmgo this priority technological developments in the domestic need their new products to follow in both overseas have succeeded duty to bring to the industry. The machines, which were produced in cooperation with many departments in the process from the project stage to the final quality control unit, are also followers of the service that is extremely important for customer satisfaction at the end of the installation and commissioning process. passing in front of the capital abroad in İmgo abroad brought food producing machines Turkey aims to contribute to the economy.

Our factories in our country, which have been turned into second hand scraps of Europe, produce automation systems solutions in order to prevent energy efficiency, healthy conditions, personnel management and lost time. İmgo food sector, which also implements the projects it has created with its wide machine park and its trained staff on the field and makes precise manufacturing, air flow, transportation, infrastructure, factory, (construction projects and machine layout projects) building design, healthy machinery supply, automation that needs to be controlled. network offers solutions aiming to do business from a single point on energy efficiency, convenient transportation, occupational safety, occupational health, education, planning and budgeting. İmgo conducts continuous research and R&D studies within its own organization to manufacture the most suitable and quality products under competitive conditions in the globalizing world market. İmgo, which has a responsibility like every company, acts with the principle of acting with good faith and understanding and always complying with the laws and moral rules in order to provide mutual benefits in all its relations. Fulfilling our responsibilities towards today's people and future generations is another basic principle that we are pioneers and we cannot give up. Turkey and the world, it is our duty to spread this awareness and conscious of environmental protection. In this context, we owe our endless thanks to you, our suppliers and customers who trust and support us.



sizin
için
güvenle
üretiyoruz



Süt İşleme Hattı Makineleri:

Makine ve Üretim Akış Şeması

1. Araç üstü süt taşıma tankları
2. Süt soğutma tankları
3. Süt stok tankları
4. Süt alım ünitesi
5. Süt soğutma çiller ünitesi
6. Pastörize ünitesi
7. Pişirme holder tankları
8. Kaşar mayalama tankları
9. Teleme tanburu kaba filtre
10. Tereyağ gramajlama makinesi
11. Lor kazanı
12. Kaşar yoğurma makinesi
13. Ayran soğutma mayalama tankları
14. Ayran dolum makinesi
15. Peynir mayalama teknesi
16. Peynir doğrama makinesi
17. Peynir arabası
18. Kaşar arabası
19. Yoğurt arabası

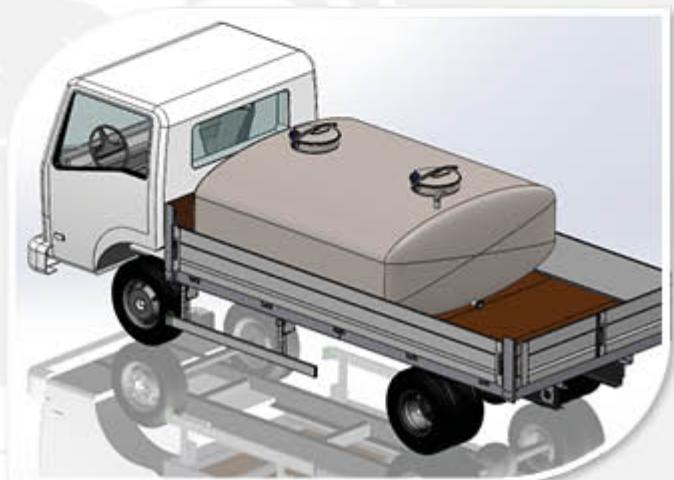
Milk Processing Line Machines:

Machine and Production Flow Chart

1. Car mounted milk transportation tanks
2. Milk cooling tanks
3. Milk stock tanks
4. Milk purchase unit
5. Milk cooling units
6. Pasteurized unit
7. Cooking holder tanks
8. Kasar swimming tanks
9. Teleme tanburu rough filter
10. Tere oil gramajing machine
11. Lor boiler
12. Kasar killing machine
13. Ayran cooling tank tanks
14. Ayran filling machine
15. Cheese washing boat
16. Cheese winding machine
17. Cheese trolley
18. Kasar trolley
19. Yogurt cart

ARAÇ ÜSTÜ SÜT TAŞIMA TANKLARI

MILK TRANSPORT TANKS



Tanklar AISI 304 Kalite paslanmaz çelik ve izolasyonlu olarak üretilmektedir. Tankların yerleşim pozisyonlarına göre tank içlerine dalga kırıcılar monte edilmektedir. Tanklar araç üstüne de monte şeklinde monte edilmektedir.

Araç üstü süt taşıma tankları farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

Above the vehicle: Tank AISI 304 quality stainless steel and insulated is produced. According to the position of the tanks, wave breakers are mounted inside the tanks. Tanks are mounted on top of the vehicle.

Vehicle transportation tanks are manufactured in different specifications, dimensions and capacities.

SÜT SOĞUTMA TANKLARI

MILK COOLING TANKS



Süt soğutma tankı tamamen AISI 304 kalite paslanmaz çelikten imalatı yapılmaktadır. Tank içerisinde sütün homojen soğuması-nı sağlayan karıştırıcılar monte edilmektedir. Tank üzerinde menhol kapağı, döner başlıklı C.I.P nozulu, boşaltma sistemi ve ürün alış rekor takımları monte edilmektedir. Tank çevresi bakır boru ile şen pantin halinde veya rolbont sistemi sarılarak soğuk R404 gazı sirküle ettirilerek sütün soğu-tulması sağlanacaktır. Tank ve kompresör grubu şase profil üzerine monte edilmektedir. Komprosör FRIGOBLOCK split tipi R404 CRS /3 * 555 SZ istenilen 35 c deki sütü +4 c ye soğutmak için tasarlanmıştır.

Süt soğutma tankları farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

Milk cooling tank is made of AISI 304 quality stainless steel. The mixers are mounted in the tank to provide a homogeneous cooling of the milk. The manhole cover on the tank, the C.I.P nozzle with swivel head, the discharge system and the record-taking tool sets are mounted. Cold copper R404 gas will be circulated and the cooling of the milk will be ensured. Tank and compressor group are mounted on the chassis profile. FRIGOBLOCK split type R404 CRS / 3 * 555 SZ is designed to cool the desired 35 C milk to +4 C.

Milk cooling tanks are manufactured in different specifications, dimensions and capacities.

SÜT STOK TANKLARI

MILK RECEIVING UNIT



- Stok tankı tamamen AISI 304L Kalite paslanmaz çelikten imal edilmektedir.
- Tank yan yüzeyinde 3 metre yüksekliğinde U rolbant bulunmaktadır. Rolbont giriş ve çıkışları 11/4 manşon bağlantılıdır.

Süt stok tankının farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

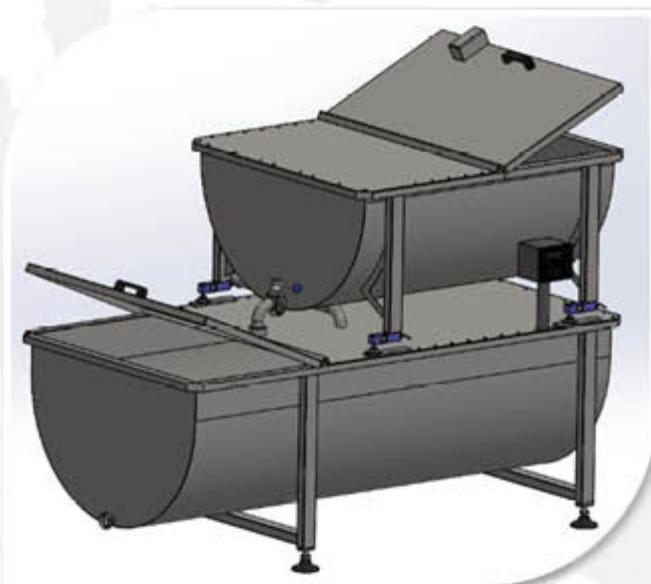


- The stock tank is completely made of AISI 304L quality stainless steel.
- There is a 3 meter high U-roll on the side of the tank. Roltong inlets and outlets are 11/4 coupled.

Milk stock tanks are manufactured in different specifications, dimensions and capacities.

SÜT ALIM ÜNİTESİ

MILK RECEIVING UNIT



Süt tankı AISI 304 kalite paslanmaz çelikten imalatı yapılmaktadır. Tank üzeri menteşeli açılabilir kanatlı kapak, üstüne metal filtre monte edilmektedir. Ürün ölçme-si için ayak altlarına lotcell sistemini monte edilmekte tank içerisindeki ürün dijital ekran üzerinden tartılmaktadır. Ürün transfer pompası ve C.I.P bağlantıları bulunmaktadır. Süt alım ünitesi farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

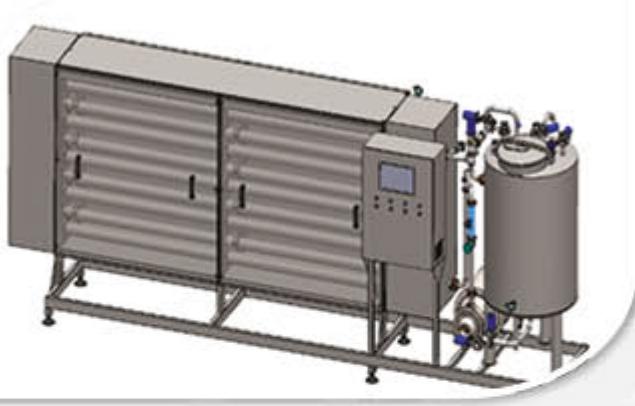


Milk tank is made of AISI 304 quality stainless steel. Hinged open hinged lid on the tank, metal filter is mounted on top. Lotcell system is mounted under the feet for product measurement and the product in the tank is weighed on digital display. Product transfer pump and C.I.P connections are available.

Milk take-up unit is manufactured in different specifications, dimensions and capacities.

SÜT SOĞUTMA ÇİLLER ÜNİTESİ

MILK COOLING UNITS



- Mülti tüp soğutma ünitesi AISI 304L Kalite paslanmaz çelik
- Soğutma bölümü DN nevrülü borular
- Ürün besleme tankı bulunmaktadır.
- Manometre, termometre, debimetre ve göstergeler mevcuttur.
- Ürün giriş ve çıkış noktasında numune vanaları ve aktiviteli pnömatik vanalar vardır.
- Elektrik panosu AISI 304 Kalite paslanmaz çelik PLC sistem otomasyon panosu (tüm motorlar ekran üzerinden kontrol edilmekte sıcaklık değerleri girilen de-ğer üzerinden çalışmaktadır.)
- Süt giriş sıcaklığı : +35 C
- Süt çıkış sıcaklığı : +2 +4 C
- Kondenser sıcaklığı : +45 C
- Evaporatör sıcaklığı : -6 C
- Soğuk su alkalite sıcaklığı : -1 C

Süt soğutma çiller ünitesi farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır

- *Cold tube cooling unit AISI 304L quality stainless steel*
- *DN section pipes for cooling section*
- *Product feeding tank is available.*
- *Manometer, thermometer, flowmeter and indicators are available.*
- *There are sample valves and actuator pneumatic valves at the product inlet and outlet point.*
- *Electrical panel AISI 304 quality stainless steel PLC system automation panel (all motors are controlled via the screen and the temperature values are working on the entered value.)*
- *Milk inlet temperature: +35 c*
- *Milk outlet temperature: + 2 + 4 c*
- *Condenser temperature: +45 C*
- *Evaporator temperature: -6 c*
- *Cold water alkalinity temperature: -1 c*

Milk cooling chiller unit is manufactured in different specifications, dimensions and capacities.

PASTÖRİZE ÜNİTELƏRİ

PASTERIZED UNITS



Pastörizeler tamamen hijyenik ve gıda teknolojisine uygun olarak imalatı yapılmaktadır. Pastörizasyon sistemleri meyve suyu ve süt sektörlerinde kullanılılmaktadır. Meyve, sebze suları ve konsantrelerinin pastörizasyonda kullanılır. Ürün, tüm mikroorganizmaların yok edilmesi amacıyla 65 C ile 142 C aralığındında ısıtlıdır. Emniyet açısından istenilen enzim asyon sıcaklığıının sağlanması bilmesi için son çıkış noktası suyla otomatik istenilen sıcaklık set değerine getirilmektedir. Makine sıcaklık değerleri PLC sistemi içerisinde kayıt altına alınmakta ekran üzerinde anlık izlenebilme olanağı sunulmaktadır. Makineler AISI 304-316 Kalite paslanmaz çeliklerden imal edilmektedir. Pastörize üniteleri: Tübin tüp – MültiTüp ve Plakalı eşanjörlerden imal edilmektedir.

Pastörize üniteleri farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

Pasteurizers are completely hygienic and are manufactured in accordance with food technology. Pasteurization systems are used in fruit juice and milk sectors. It is used in pasteurization of fruit, vegetable juices and concentrates. The product is heated in the range of 65° C to 142° C to eliminate all microorganisms. In order to ensure the desired enzyme temperature in terms of safety, the final starting point is automatically set to the desired temperature setpoint with water. The machine temperature values are recorded in the PLC system and screened on the screen. The machines are manufactured from AISI 304-316 quality stainless steel. Pasteurizing units: Tubes are made of Tubular and Plate Heat Exchangers.

Pasteurizing units are manufactured in different specifications, sizes and capacities.

PİŞİRME HOLDER TANKLARI

COOKING HOLDER TANKS



Tank AISI 304 kalite paslanmaz çelikten imalatı yapılmaktadır. Tank üzerinde kanatlı kapak kullanılmaktadır. Tank giriş ve çıkış noktasında DN rekor takımı bulunmaktadır, tank içerisinde kanatlı karıştırıcı ve numune vanası monte edilmektedir. Tank çift cidarlı imalatı yapılmaktadır, iki cidar arasındaki boşluğa kazan dairesinden gelen buhar direk bağlanıp çıkış noktasına kondens stop monte edilmektedir. Buhar giriş borusu üzerine termosta tik vana monte edilerek istenilen sıcaklık set değerinde ürünün ısıtılması sağlanmaktadır. Tank dış yüzeyi köpük veya taş yünü ile izole edilerek isının dış ortama kaçması engellenmektedir. Pişirme holder tankları farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

Tank is manufactured from AISI 304 quality stainless steel. A winged lid is used on the tank. There is a DN record set at the entrance and exit points of the tank and a winged mixer and sample valve are mounted in the tank. Double-walled tanks are manufactured and the steam between the two walls is connected directly to the outlet and the condensate stop is mounted to the outlet. A thermostatic valve is mounted on the steam inlet pipe to heat the product at the desired temperature setpoint. The outer surface of the tank is isolated with foam or rock wool and the heat is prevented from escaping to the external environment. Cooking holder tanks are manufactured in different specifications, sizes and capacities.

KAŞAR MAYALAMA TANKI

KASAR MAYALAMA TANK



Tank AISI 304 kalite paslanmaz çelikten imalatı yapılmaktadır. Tank üzerinde kanatlı men hol kapağı kullanılmaktadır. Tank içerisinde kanatlı hız kontrollü karıştırıcı bulunmaktadır. Tank çift cidarlı imal edilmekte, iki cidar arasındaki boşluğa buhar veya soğuk çiller suyu direk bağlanıp çıkış noktasına kondens stop monte edilmektedir. Buhar giriş borusu üzerine termosta tik vana monte edilerek istenilen sıcaklık set değerinde ısıtılma-sı veya soğutulması sağlanmaktadır.

Kaşar mayalama tankları farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

Tank is made of AISI 304 quality stainless steel. Men's hood covers are used on the tank. There is a winged speed control-led mixer in the tank. Tank is made of double-walled, steam or cold freckle water is connected directly to the outlet between two walls and condensate stop is mounted to the outlet point. A thermostatic valve is mounted on the steam inlet pipe to heat or cool down the desired temperature setpoint. Kashar fermentation tanks are manufactured in different specifications, sizes and capacities.

TELEME TANBURU KABA FILTRE

TELEME COMBINATION ROUGH FILTER



Cumhurbaşkanlığı Kaşar mayalama tankından sonra peynir altı suyun ve kaşar tanelerinin ayrılığında kullanılmaktadır. Tambur içerisinde elek gözeneklerini temizleyen C.I.P sistemi bulunmaktadır. Tanklar AISI 304 Kalite paslanmaz çelikten üretilmektedir.

Teleme tamburu kaba filtre farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

 *Kashar is used for the separation of whey and cheddar grains after the fermentation tank. There is a C.I.P system which cleans the sieve pores inside the drum. The tanks are made of AISI 304 quality stainless steel. The teleme drum coarse filter is manufactured in different specifications, dimensions and capacities.*

TERE YAĞI GRAMAJLAMA MAKİNESİ

TERE OIL GRAMAJING MACHINE



Cumhurbaşkanlığı Makine tepeden helis karıştırma sistemi ve döner motorlu tank sisteminden oluşmaktadır. Tank içerisinde alınan tereyağı tank helis karıştırma sisteminin tersine dönerken karışım sağlanmaktadır. Makine tamamen AISI 304 Kalite paslanmaz çelikten imal edilmektedir.

Tereyağı gramajlama makinesi farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

 *The machine is composed of helical mixing system and rotary motor tank system. The mixture of the tere oil tank helical mixing system which is taken into the tank is reversed and the mixture is provided. The machine is completely made of AISI 304 quality stainless steel. Tere oil weighting machine is manufactured in different specifications, dimensions and capacities.*



 Tank AISI 304 kalite paslanmaz çelikten imalatı yapılmaktadır. Tank üzerinde kanatlı men hol kapağı kullanılmaktadır. Tank içerisinde kanatlı karıştırıcı sistemleri vardır. Tank çift cidarlı imalatı yapımında, iki cidar arasındaki boşluğa kazan dairesinden gelen buhar direk bağlanıp çıkış noktasına kondens stop monte edilmektedir. Buhar giriş borusu üzerine termosta tik vana monte edilerek istenilen sıcaklık set değerinde ısıtılması sağlanmaktadır. Lor kazanı farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

 *Tank is made of AISI 304 quality stainless steel. Men's hood covers are used on the tank. There are winged mixer systems in the tank. Double-walled tanks are manufactured and the steam between the two walls is connected directly to the outlet and the condensate stop is mounted to the outlet. A ther-mostatic valve is mounted on the steam inlet pipe and the desired temperature is heated at the setpoint. Tere oil weighting machine is manufactured in different specifications, dimensions and capacities.*



 Makine çift helezonlu teflon sisteminden oluşmaktadır. Makine etrafında sıcak su veya buhar ısıtma sistemi sayesinde teleme tamburundan gelen kaşar taneleri yoğun olarak hamur haline getirilmektedir. Makine tamamen AISI 304 Kalite paslanmaz çelikten imal edilmektedir. Isıtma sistemi otomatik kontrol edilmektedir.

Kaşar yoğurma makinesi farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

 *Machine consists of double helix Teflon system. Thanks to the hot water or steam heating system around the machine, the kashar grains from the frying drum are kneaded and doughed. The machine is completely made of AISI 304 quality stainless steel. The heating system is controlled automatically. Kashar kneader machine is produced in different specifications, dimensions and capacities.*

AYRAN SOĞUTMA MAYALAMA TANKLARI

AYRAN COOLING TUNING TANKS



Tank AISI 304 kalite paslanmaz çelikten imalatı yapılmaktadır. Tank üzerinde kanatlı men hol kapağı kullanılmaktadır. Tank içerisinde kanatlı karıştırıcı ve numune vanası vardır. Tank çift cidarlı imalatı yapımında, iki cidar arasındaki boşluğa tank tabanında bulunan soğutma komprösöründen gelen R 404 gazı bakır borularla serpentin yapılarak bağlanıp çıkış noktası peteklere verilerek evaparaörde soğutularak döndürülmektedir. Tank üzerine PT 100 monte edilerek istenilen sıcaklık set değe-rinde soğutulmaktadır. Tank içerisindeki ayran standart +2+4 c arasında tutulmaktadır.

Ayran soğutma mayalama tankları farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

Tank is made of AISI 304 quality stainless steel. Men's hood covers are used on the tank. There is a winged mixer and sample valve in the tank. Tank double-walled fabrication is made, the space between the two walls of the tank at the bottom of the cooling compressor from the R 404 gas copper pipes are made by connecting with the coil of the exit point is delivered to the petar is cooled by rotating. On the tank, the PT 100 is mounted and the desired temperature is cooled to the set point. Ayran in the tank is kept between the standard + 2 + 4 °C.

Ayran cooling fermentation tanks are manufactured in different specifications, dimensions and capacities.

AYRAN DOLUM MAKİNESİ

AYRAN FILLING MACHINE



Ayran dolum makinesi dörtlü kafa ve altılı kafa şeklinde döner tabla üzerinde dizayn edilmektedir. Makine üzerinde bardak besleme ve bardak ağzı kapama rezidans sistemi bulunmaktadır. Makine PLC Sistem üzerinden otomatik olarak kontrol edilmektedir. Makine ayran proses tankında hazırlanan ayranı cazibeli akış volimetrik mantığı ile sağlamaktadır. Makine tamamen AISI 304 Kalite paslanmaz çelikten imal edilmektedir.

Ayran dolum makinesi farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

Ayran filling machine is designed on quad head and six head shaped rotary table. There is a cup system on the machine and a cup mouth seal. The machine is controlled automatically via PLC System. The machine provides ayran prepared in ayran process tank with its attractive flow volumetric logic. The machine is completely made of AISI 304 quality stainless steel.

Ayran filling machine is manufactured in different specifications, dimensions and capacities.

PEYNİR MAYALAMA TEKNESİ

CHEESE WASHING BOAT



 Mayalama tekneleri içerisinde süzme elek sistemi , ağırlık sis-temi ve hareket tekerlekleri bulunmaktadır. Peynir mayalama tekneleri AISI 304 Kalite paslanmaz çelikten imal edilmektedir.

Peynir mayalama tekneleri farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

 The sieving sieves are equipped with sieve system, weight system and movement wheels. Cheese fermenters are manu-factured from AISI 304 quality stainless steel. **Cheese fermenters are manufactured in different specifications, sizes and capacities.**

PEYNİR DOĞRAMA MAKİNESİ

CHEESE CUTTING MACHINE



 Makine üzerinde çift döner başlıklı küp kesme bıçak sistemi bulunmaktadır. Peynir besleme ünitesi farklı ölçülerde kare sistemlerinden oluşmaktadır. Peynir kalıp uzunluğunu belirleyen hız kontrol sistemi bulunmaktadır. Makine AISI 304 Kalite paslanmaz çelikten imal edilmektedir.

Peynir doğrama makinesi farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

 Double rotating cube cutting knife system on the machine. Cheese feeding unit consists of square systems of different sizes. There is a speed control system that determines the length of cheese mold. The machine is made of AISI 304 quality stainless steel. **Cheese joinery machine is manufactured in different specifications, sizes and capacities.**

KAŞAR ARABASI

KASAR TROLLEY



Malzeme A.304 K. Paslanmaz çelikten imal edilmektedir. Ayaklarda 2 adet sabit 2 adet sarhoş frenli polietilen tekerlekler monte edilmektedir. Araba raflı sistem halinde dizayn edilmektedir.

Kaşar arabası farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

Material A.304 K. Made of stainless steel. Polyethylene wheels with 2 fixed drunk brakes are mounted on the feet. It is designed as a car rack system.

Cheese cart is manufactured in different specifications, dimensions and capacities.

PEYNİR ARABASI

CHEESE TROLLEY

Malzeme A.304 K. Paslanmaz çelikten imal edilmektedir. Ayaklarda 2 adet sabit 2 adet sarhoş frenli polietilen tekerlekler monte edilmektedir. Araba raflı sistem halinde dizayn edilmektedir.

Peynir arabasının farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

Material A.304 K. Made of stainless steel. Polyethylene wheels with 2 fixed drunk brakes are mounted on the feet. It is designed as a car rack system.

Cheese car is manufactured in different specifications, sizes and capacities.

YOĞURT ARABASI

YOGURT TROLLEY

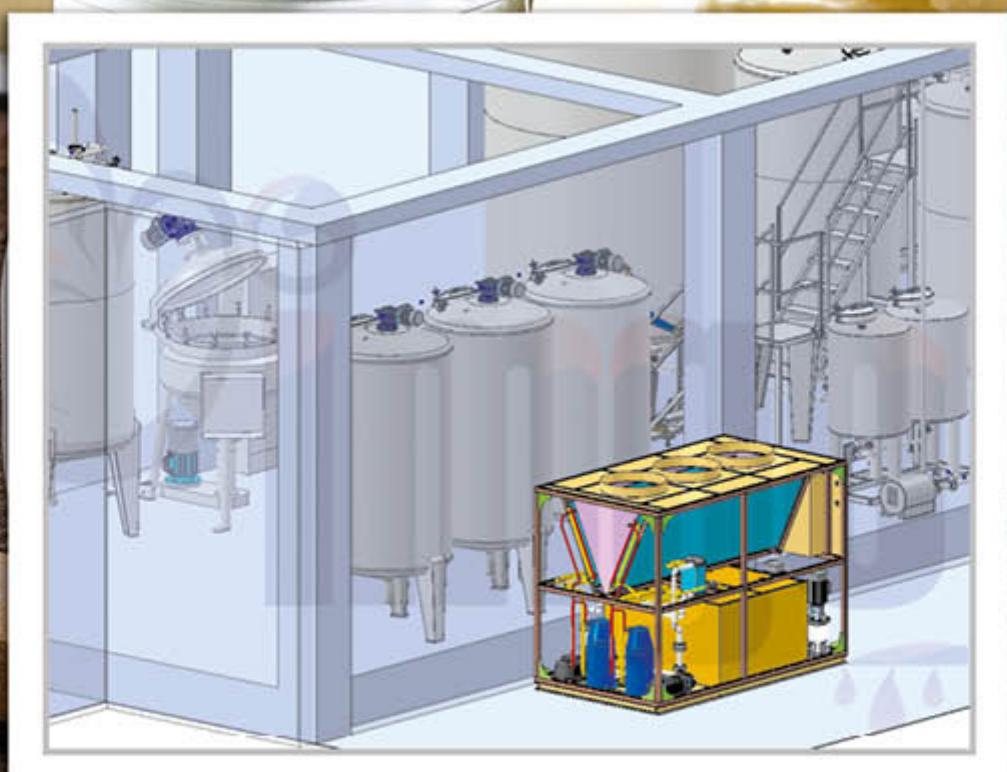


Malzeme A.304 K. Paslanmaz çelikten imal edilmektedir. Ayaklarda 2 adet sabit 2 adet sarhoş frenli polietilen tekerlekler monte edilmektedir. Araba raflı sistem halinde dizayn edilmektedir.

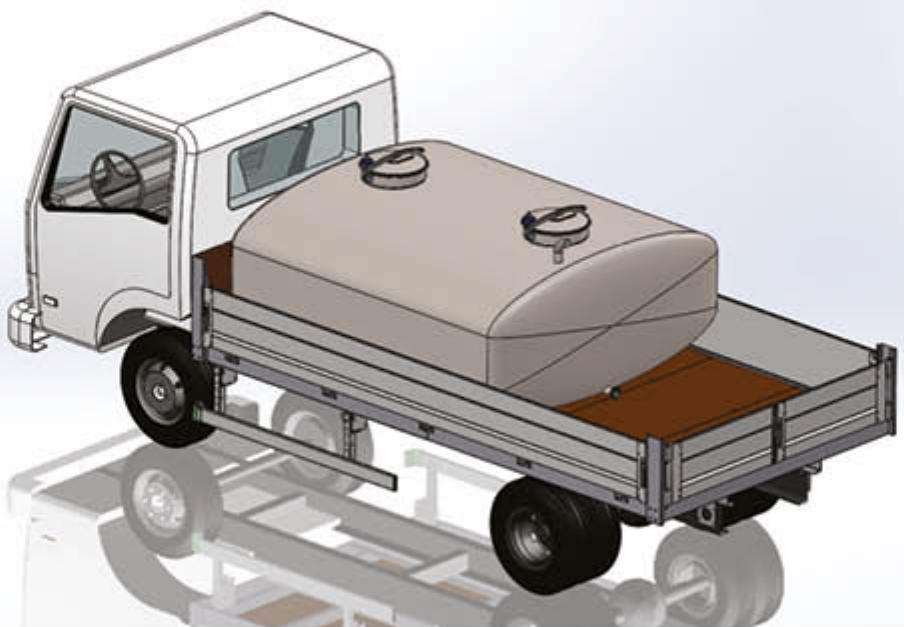
Yoğurt arabası farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

Material A.304 K. Made of stainless steel. In the feet, 2 fixed 2 polyethylene drunk brakes are mounted. It is designed as a car rack system.

Yogurt cart is manufactured in different specifications, dimensions and capacities.











www.imgo.com.tr

T: +90 388 225 51 98 • M: +90 533 276 63 47 • F: +90 388 225 51 99 • E: info@imgo.com.tr
A: Organize San. Bölgesi Bor Karayolu 7. Km. 8. Cad. No:4 NİĞDE - TURKEY