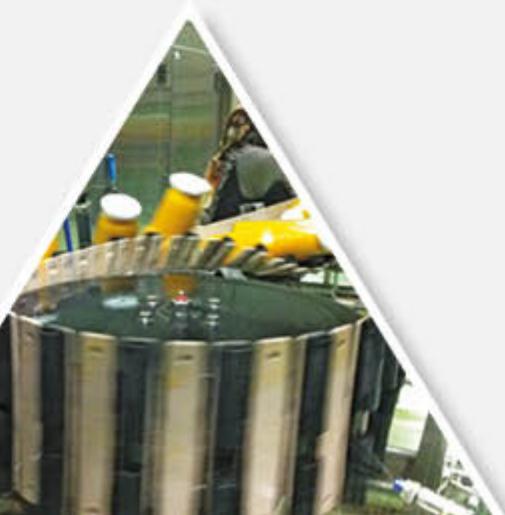




MAKİNE OTOMASYON ENERJİ GIDA TARIM
ÜR. İNŞ. İTH. İHR. SAN. TİC. LTD. ŞTİ.

**MEYVE İŞLEME ve MEYVE SUYU
DOLUM HATTI
MAKİNALARI**

www.imgur.com.tr

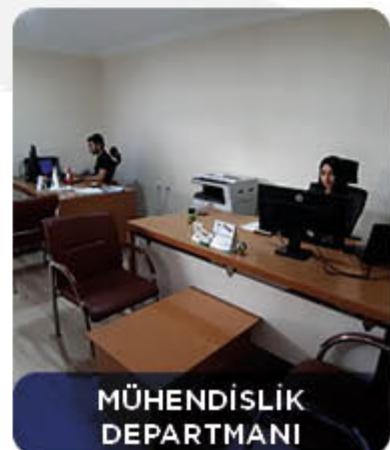




MAKİNE OTOMASYON ENERJİ GIDA TARIM
ÜR. İNŞ. İTH. İHR. SAN. TİC. LTD. ŞTİ.

**MEYVE İŞLEME ve MEYVE SUYU
DOLUM 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 bilmıştır. 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 üretecek 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



Elma-Armut-Ayva-Havuç Hattı Makineleri:

Makine ve Üretim Akış Şeması

1. Meyve boşaltma havuzu
2. Çöp ve çürük ayıklama konveyör bant
3. Yükseltme konveyör bant
4. Rulolu seçme ve ayıklama bandı
5. Meyve parçalama değirmeni
6. Ön ısıtma ünitesi
7. Maişe tankları
8. Presleme ünitesi
9. Kaba tambur filtre ünitesi
10. Pastörize ünitesi
11. Enzim ve durultma tankları
12. Vakum filtre
13. Ultra filtre
14. Kieselkur filtre
15. Kağıt filtre
16. Evaparator (foln film-düsey film)
17. Su soğutma kulesi
18. Çiller soğutma ünitesi
19. Beç tankları
20. Nanaseptik dolum ünitesi
21. Aseptik dolum ünitesi
22. C.I.P kimyasal yıkama ünitesi

Apple-Pear-Quince-Carrot Line Machines:

Machine and Production Flow Chart

1. Fruit discharge pool
2. Waste and rotting conveyor tape
3. Upgrade conveyor belt
4. Roller selection and sorting belt
5. Fruit shieded mill
6. Preheating unit
7. Maise tanks
8. Pressing unit
9. Coarse drum filter unit
10. Pasteurized unit
11. Enzyme tanks
12. Vacuum filter
13. Ultra filter
14. Kieselguhr filter
15. Paper filter
16. Evaporation (foln film-vertical film)
17. Water cooling tower
18. Chiller cooling unit
19. Bearing tanks
20. Nanasaptic filling unit
21. Asaptic filling unit
22. C.I.P chemical washing unit

MEYVE BOŞALTMA HAVUZU

FRUIT DISCHARGE POOL



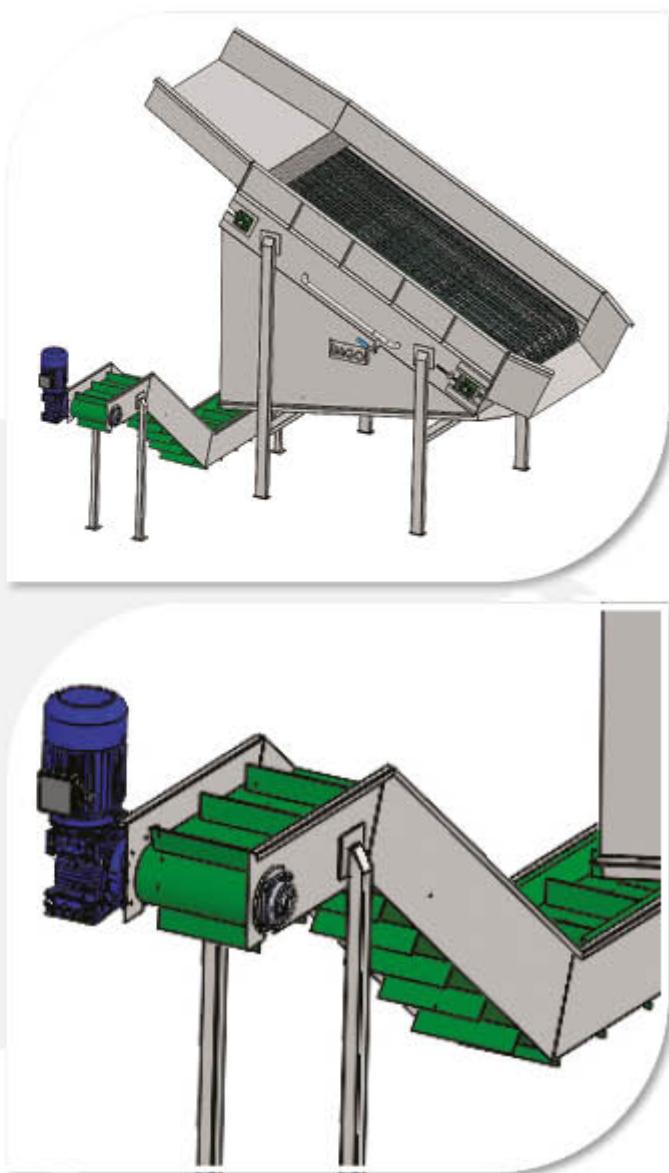
 Meyve boşaltma havuzu AISI 304 kalite paslanmaz çelik'ten imal edilmektedir. Havuz içerisinde blower sistemi monte edilerek meyvelerin su ile karışımı sonucu meyvelerin çürükleri taş ve kumları ayrılmaktadır. Havuz taban noktasında ST 37 çelik malzemelerden zincirler üzerine monte edilmiş AISI 304 kalite paslanmaz tavalar ve uçlarına monte edilen kauçuk havuz tabanına çöken çamur, kum, çürük ve taşlar havuz içerisinde hareket eden bant ile atıklar dışarı taşınarak havuz sürekli temizlenmektedir. Havuz devamlı atıkları dışarı deşarj ettiğinden dolayı temizlik için zaman harcanmamaktadır. Meyve boşaltma havuzlarının farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

 Fruit unloading pool will be made of AISI 304 quality stainless steel. When the blowing system is installed in the pool, the fruits and sands are decomposed as a result of the mixture of fruits with water. At the bottom of the pool, AISI 304 quality stainless pans mounted on the chains of ST 37 steel materials and rubber, sand, caries and stones that are deposited on the rubber pool floor mounted to their ends are cleaned out by moving the waste with the tape moving in the pool and the pool is continuously cleaned. As the pool discharges continuous waste, no time is spent on cleaning.

Fruit discharge pools are manufactured in different specifications, sizes and capacities.

ÇÖP VE ÇÜRÜK AYIKLAMA KONVEYÖR BANT

WASTE AND ROT DISCHARGE CONVEYOR TAPE



 Bant tamamen AISI 304 Kalite paslanmaz çelik malzemelerden imal edilmektedir. Meyve boşaltma havuzu kanal çıkış noktasına konan tırtıklı savaktan gelen meyveler 35 derece açıyla monte edilen konveyör sac bant meye geliş noktasının tersine dönerek meye içerisinde bulunan yaprak, çöp, çürük ve kumlar ayarlanabilir hız kontrol sistemi ile meye çeşitliliklerine göre ayarlanarak atıklar rahat temizlenebilmektedir. Çöp ve çürük ayıklama konveyör bantın farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

 The belt is completely made of AISI 304 quality stainless steel materials. Fruits which are placed at the outlet of the channel with the fruit discharge pool are placed at the outlet of the channel. The conveyor belt which is mounted at 35 degree angle is reversed of the fruit arrival point.

Garbage and rotten sorting conveyor belt is produced in different specifications, dimensions and capacities.

YÜKSELTME KONVEYÖR BANT

UPGRADE CONVEYOR BELT



 Konveyör bant AISI 304 kalite paslanmaz çelikten 100 mm derinliğinde 50x25x30 mm hatveli çelik zincir sisteminden veya işletmenin durumuna göre modüler bantlardan imalatı yapılmaktadır. Bant zincirleri ST 37 siyah malzemeden veya paslanmaz çeliklerden imal edilmektedir. Bant meyvelerin aktarılmasında ve taşınmasında kullanılmaktadır.

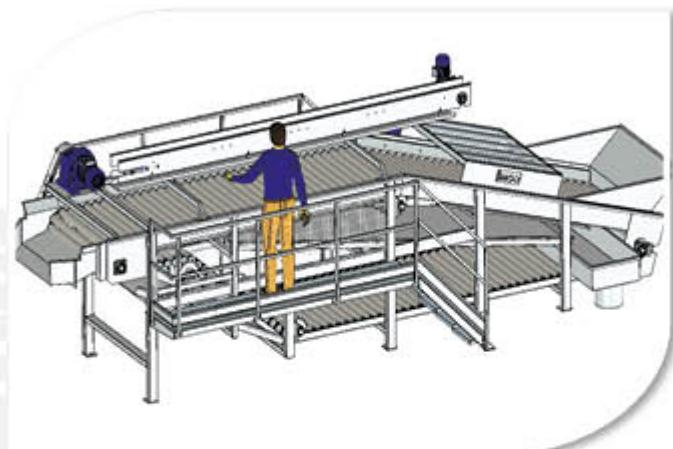
Konveyör bantın farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

 Conveyor belt is manufactured from AISI 304 quality stainless steel 100 mm deep 50x25x30 mm line guard steel chain system or from modular tapes according to the condition of the enterprise. Belt chains are made of ST 37 black material or stainless steel. The tape is used for the transfer and transport of fruits.

Conveyor belt is manufactured in different specifications, dimensions and capacities.

RULOLU SEÇME VE AYIKLAMA BANDI

ROLLER SELECTION AND SORTING BELT

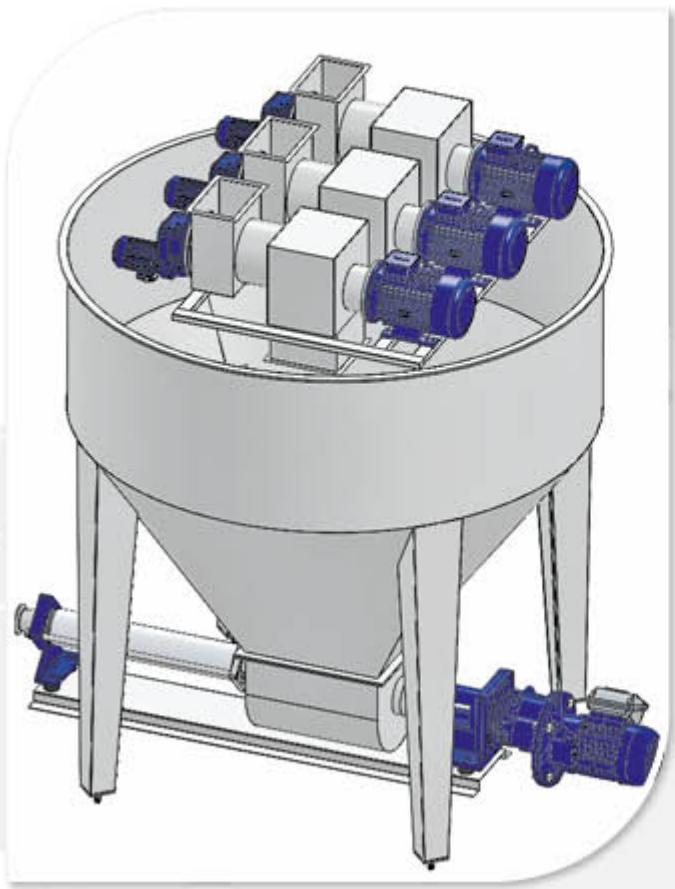


 Meyvelerin bant üzerine aktardıktan sonra bant üzerinde bulunan rulolar dönmesi sonucu çürük ve çöp parçaları bant altında bulunan atık toplama tavasına düşürür. Bant üzerinde PVC'li seçme bandı bulunmaktadır. Seçilen meyvelerin belirlenen noktaya aktarılmasını sağlamaktadır. Rulo bant üzerinde meyvelerin rahat seçilebilmesi için hız kontrol sistemi bulunmaktadır. Rulolu seçme bandı AISI 304 kalite paslanmaz çelikten imal edilmektedir. Seçme bandı üzerinde meyve çıkış noktasında temiz su ile duş sistemi mevcuttur.
Rulolu bantın farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır

 After transferring the fruits onto the belt, as a result of the rotation of the rolls on the belt, rotten and garbage pieces fall into the waste collection pan under the belt. There is a selection band with PVC on the tape. It enables the selected fruits to be transferred to the designated point. There is a speed control system for easy selection of fruits on the roll band. The roll selection band is made of AISI 304 stainless steel. There is a shower system with clean water at the fruit outlet on the selection band. Roller bent is manufactured in different specifications, dimensions and capacities.

MEYVE PARÇALAMA DEĞİRMENİ

FRUIT SHREDDED MILL



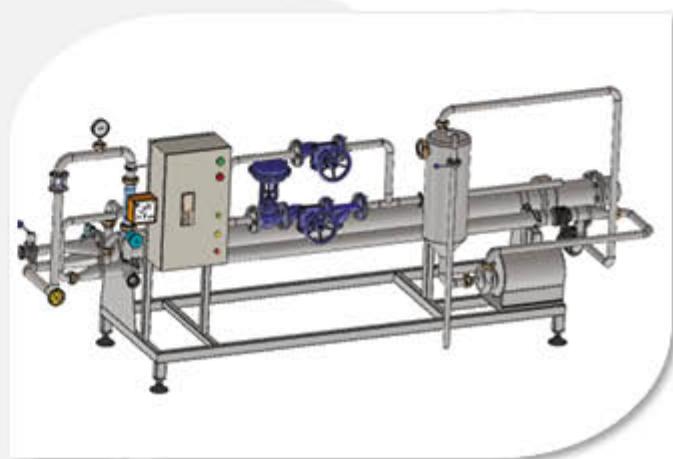
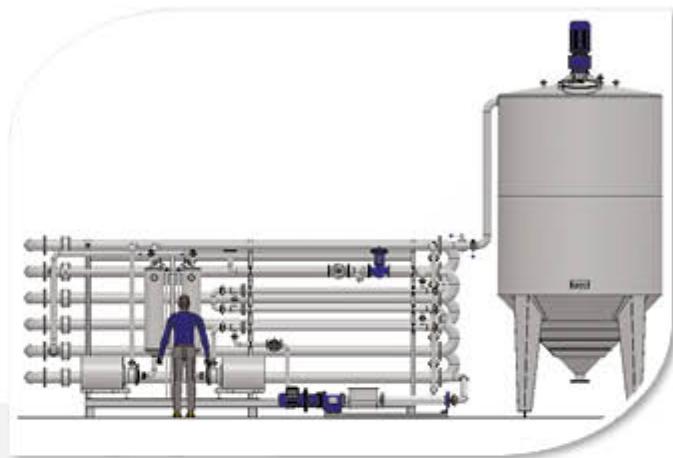
Çekirdeklerinden ve saplarından arındırılmış olan meyvelerin parçalanması işlemidir. Meyveler sezonlarına göre farklı dirençler göstereceğinden dolayı elek boyutları ve dişiler değiştirilmektedir. Üç tip elek boyutu bulunmaktadır. Makine kapaklarında otomatik enerji kesici sensörler bulunmaktadır. Değirmen içerisindeki eleğin kolay değiştirilebilmesi ve müdahale edilebilmesi için menteşeli kapak sistemi bulunmaktadır. Kör noktaların temizlenebilmesi için nozul sistemi bulunmaktadır. Değirmen elma, armut, çekirdeksiz kayısı, çekirdeksiz şeftali, domates, çekirdeksiz mango, ananas, havuç, pancar vb meyveleri parçalamaktadır. Değirmenlerin farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

 It is the process of crushing fruit which is purified from its seeds and stalks. Fruits have different resistors according to their seasons. There are three types of sieve size. There is a hinged cover system for easy replacement and intervention of the sieve inside the mill. There is a nozzle system for cleaning the blind spots. The mill breaks down fruits such as apple, pear, seedless apricot, seedless peach, tomato, seedless mango, pineapple, carrot, beetroot, etc.

Mills are manufactured in different specifications, sizes and capacities.

ÖN İSITMA ÜNİTESİ

PREHEATING UNIT



Parçalanan meyveleri ön ısıtıcı (Hot break) sayesinde istenilen sıcaklıklara set edilerek ısıtilması sağlanmaktadır. Isıtılıp hücre yapısı parçalanan meyve turbo finişer (Exraktör) verimin artmasına neden olmaktadır. Ön ısıtma buhar sistemi oransal olarak beslenmekte ürün yanması engellenmektedir. Tüm sıcaklıklar PLC panelinden kontrol edilmektedir. Sistem iç içe geçmiş borulardan oluşmaktadır. Dış boru AISI 304 kalite, iç boru AISI 316 kaliteden imal edilmektedir. Makine ürün sıcaklığı max 85-95 °C olmaktadır. Ön ısıtma ünitesinin farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

 The shredded fruits are set to desired temperatures thanks to the preheater (hot break) and heated. The fruit, which is heated and its cell structure is broken, causes an increase in the efficiency of the turbo paver (Extractor). The preheating steam system is proportionally fed to prevent product combustion. All temperatures are controlled from the PLC panel. The system consists of nested pipes. Outer pipe is made of AISI 304 quality, inner pipe is made of AISI 316 quality. The machine product temperature is max 85-95 °C. The preheating unit is manufactured in different specifications, dimensions and capacities.

MAİSE TANKLARI

MAISE TANKS



 Maişe tankı AISI 304 kalite paslanmaz sac dan imalatı yapılmaktadır. Tank alt noktasına cidarlı ısıtıcı dizayn edilmektedir. Tank üzerinde gıda normlarına uygun contalı menhol kapağı kullanılmaktadır. Tank içerisinde kanatlı üstten karıştırıcı monte edilmektedir. Tank altlarında monokomp monte edilmektedir.

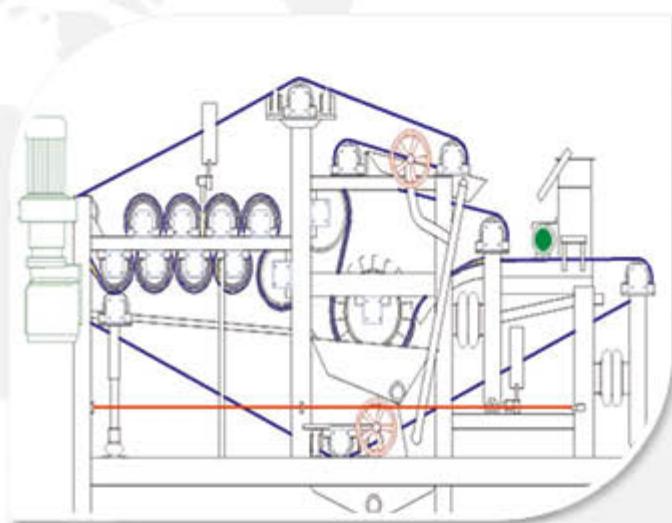
Maişe tanklarının farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

 Maişe tank is manufactured from AISI 304 quality stainless steel sheet. The heater is designed at the bottom of the tank. Sealed manhole cover is used on the tank according to food norms. A topmounted mixer is mounted in the tank. Monocomplex is mounted underneath the tank.

Maişe tanks are manufactured in different specifications, dimensions and capacities.

BANT PRES ÜNİTELERİ

BELT PRESSING UNITS



 Pres malzemeler, AISI 304 kalite paslanmaz çelikten; gerdirme körükleri, kauçuk malzemelerden imal edilmektedir. Vişne, kiraz, nar, narenciye, elma, çilek, ayva ve havuç gibi ürünlerin presleme işini yapmaktadır. Makine meyvelerin durumlarına göre hız kontrol sisteminden istenilen devire ayarlama olanağı sunmaktadır.

Presin farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır

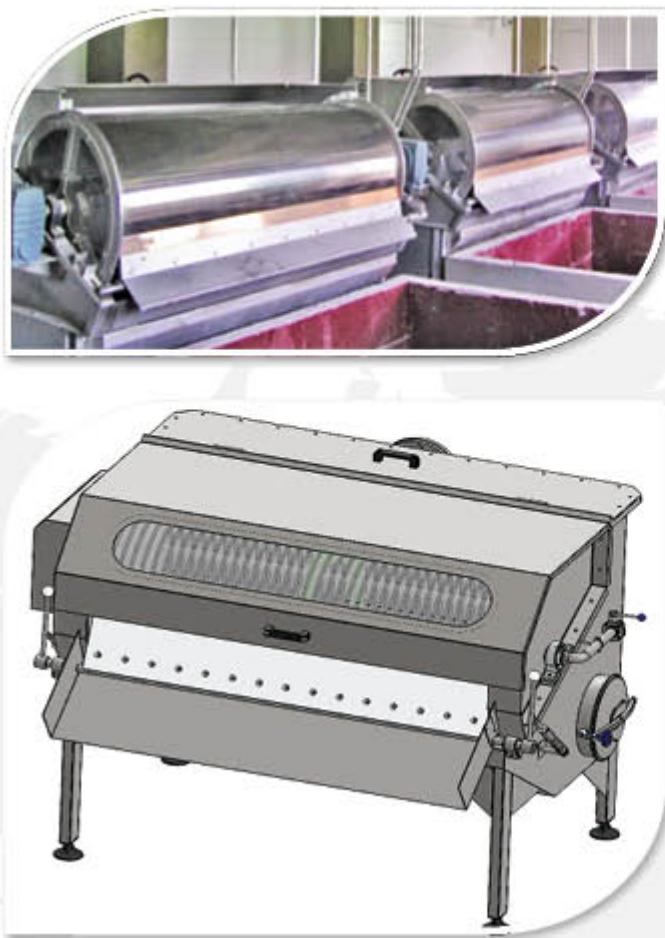
 Press materials are made of AISI 304 quality stainless steel; stretching bellows are manufactured from rubber materials. It is engaged in the pressing of products such as sour cherries, cherries, pomegranates, citrus fruits, apples, strawberries, quince and carrots.

The machine offers the possibility to set the desired speed from the speed control system according to the status of the fruits.

Presses are manufactured in different specifications, sizes and capacities.

KABA TAMBUR FİLTRE

COARSE DRUM FILTER



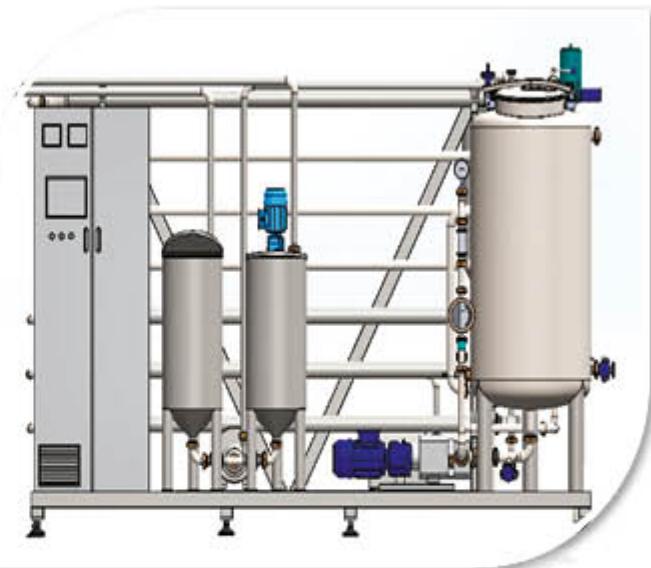
 Filtre sistemi tamamen AISI 304 Kalite paslanmaz çelikten imal edilmektedir. Presleme esnasında kaçan partiküller veya metallerin filtre edilmesi için döner kaba filtr kullanılmaktadır. Filtre gözenek aralığı pres deliklerinden küçük dizayn edilmesi sonucu presleme esnasında sıkışarak geçen büyük parçacıklar tutulmakta, toplanan meyve posaları滤re önünde bulunan monopomp haznesi içerisinde toplanmaktadır. Monopomp haznesi içerisinde toplanan posalı ürün tekrar presleme ünitesine gönderilerek sıkıştırılması sağlanmaktadır. Filtre farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

 The filter system is completely made of AISI 304 quality stainless steel. The rotary pore filter is used to filter out the escaping batchash or the metals. The filter pore space is formed from the press holes by the small design and the large particles are squeezed during pressing and the collected fruit pulps are collected into the monopump chamber in front of the filter. The pulp collected in the monopomp chamber is sent to the pressing unit and compressed.

The filter is manufactured in different specifications, dimensions and capacities.

PASTÖRİZE ÜNİTELİRİ

PASTEURIZED UNITS



 Pastörizeler tamamen hijyenik ve gıda teknolojisine uygun olarak imalatı yapılmaktadır. Pastörizasyon sistemleri meyve suyu ve süt sektörlerinde kullanılmaktadır. Meyve, sebze suları ve konsantrelerinin pastörizasyonunda kullanılır. Ürün, tüm mikroorganizmaların yok edilmesi amacıyla 65°C ile 142°C aralığında ısıtılır. Emniyet açısından istenilen enzim sıcaklığının sağlanabilmesi 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 – MultiTüp ve Plakalı eşanjörlerden imal edilmektedir. Pastörize ünitelerinin 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.

ENZİM VE DURULTMA TANKLARI

ENZYME TANKS



Meyve suyu besleme tankları, enzimasyon ve durultma hazırlamada kullanılan gıda normlarına uygun hijyenik imal edilen tanklardır. İsteğe bağlı olarak AISI 304 ve AISI 316 kalite paslanmaz çelikten imalatı yapılmaktadır. Tanklar üzerinde türbülans karıştırıcı sistemi, PVC ürün seviye göstergesi, numune vanası, C.I.P döner başlıklı top, menhol kapağı, havalandırma başlığı ve ürün giriş çıkış rekor takımları bulunmaktadır.

Enzim tanklarının farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

Juice feeding tanks are hygienically manufactured tanks which are used in the preparation of enzymatic and clarification food norms. A.304 and A.316 quality stainless steel is produced. There are turbulence mixer system on tanks, PVC product level indicator, sample valve, C.I.P rotary head ball, manhole cover, ventilation cap and product input output record kits.

Enzyme tanks are manufactured in different specifications, sizes and capacities.

VAKUM FİLTRE

VACUUM FILTER



Vakum Filtre pulp yoğunluğu yüksek olan ürünlerde sık kullanılan filtrasyon sistemidir. Vakum filtre üzerinde balans tankında su ile karıştırılmış ters basınç vakum sistemi ile sarılan perlit ve kizelkur sayesinde enzimasyon, durulması yapılmış meyve suyu vakum filtreye alınması sonucu ters vakum sistemi hazine içerisindeki ürünü diyarasyon sistemine alınırken kek yüzeyinde kalan pulp makine üzerinde bulunan bıçak sayesinde vakumfiltre döndükçe bıçak kek yüzeyini kazımaktadır. Vakumfiltreler otomatik ve yarı otomatik olarak üretilmektedir. Makine AISI 304-316 Kalite paslanmaz çelik malzemelerden üretilmektedir. Vakumfiltreler farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

Vacuum Filter is a common filtration system with high pulp density. Vacuum filter on the balance tank mixed with water and reverse pressure vacuum system wrapped with perlite and kizelkur thanks to enzymatic, rinsing fruit juice into the vacuum filter chamber as a result of the reverse vacuum system inside the tank to the product while the product is placed on the pulverizer pulp machine on the vacuum filter thanks to the vacuum filter rotates. The blade scratches the surface of the cake. Vacuum filters are produced automatically and semi automatically. The machine is manufactured from AISI 304-316 quality stainless steel materials.

Vacuum filters are manufactured in different specifications, sizes and capacities.

ULTRA FİLTRE

ULTRA FILTER



Ultra filtr Havuç, Vişne, Nar, Elma, Armut, Ayva ve Çilek gibi sıkılmış ve pulp yoğunluğu max %1,5-2 olan, Enzimasyonu ve durultması yapılmış ürünlerin filtre edebilmek için kullanılmaktadır. Ultra Filtre İMGO-YMF 0019 PCI LPS450(A20) (0,200 veya 0,400 mikronluk) ultra filtr pulp yoğunluğu düşük renkli ve renksiz ürünlerin filtrasyonu için tasarlanmıştır. Kullanılacak mebranlar renkli meye suları için özel dizayn edilmişlerdir. Aynı zamanda renkli ürünlerin filtrasyonu zor olduğundan dolayı renksiz ürünler rahatlıkla filtre edilebilmektedir. Sistem üzerinde otomasyonu sağlayacak ve sisteme zarar verebilecek tüm unsurlar göz önüne alınarak makine dizaynı yapılmıştır. Operatör ve çalışan hataları göz önüne alınarak makine kendisini ful otomatik çalıştırılmakta operatör sadece makineye start vererek kimyasal ve ürün takibi yapmaktadır.

Ultra filtr ve Mebranlar polimerlerden ve AISI 304-316 Kalite paslanmaz çeliklerden imal edilmektedir.

UK Ultra filter Carrot, Cherry, Pomegranate, Apple, Pear, Quince and Strawberry is squeezed and the pulp density is 1.5-2% max. Ultra Filter İMGO-YMF 0019 PCI LPS450 (A20) (0,200 or 0,400 microns) ultra filter pulp density is designed for low color and colorless products. Membranes to be used are specially designed for colored fruit juices. At the same time, because color products are difficult to filter, colorless products can be easily filtered. The machine design was made by taking into consideration all the elements that would provide automation on the system and damage the system. Taking into account the operator and worker faults, the machine is fully automatic and the operator can only start the machine and follow up the chemical and product. Ultra filter and membranes are manufactured from polymers and AISI 304-316 quality stainless steels.

Ultra filter and membranes are manufactured from polymers and AISI 304-316 quality stainless steels.

Ultrafilters are manufactured in different specifications, sizes and capacities.

KİZELKUR FİLTRE

KIESELGUHR FILTER



TR Kizelkur filtre bir biri üzerine dizilmiş silindir şeklinde 0,080 mm gözenek çaplı altında 0,2 mm sac bulunan örme eleklerden oluşmaktadır. Elek yüzeyine su ile karıştırılarak basınçla sarılan kizelkurlar kizelkuru su sirküle ettirilerek plaka eleklerin yüzeyine sarilarak uygulanmaktadır. Kizelkur filtre düzgün bir kek kalınlığı sonucu NTU su düşük ürünlerde parlak ve canlı bir meye suyu kalitesi elde edilmektedir. Üretim sonrası pilakaların rahat temizlenebilmesi için filtre etrafında nozul sistemleri bulunmaktadır. Gözeneklerin düzgün olarak temizlenebilmesi için sistem ters ve düz yıkama olanağına sahiptir. Kizelkur filtrenin AISI 304-316 Kalite paslanmaz çeliklerden imalatı yapılmaktadır.

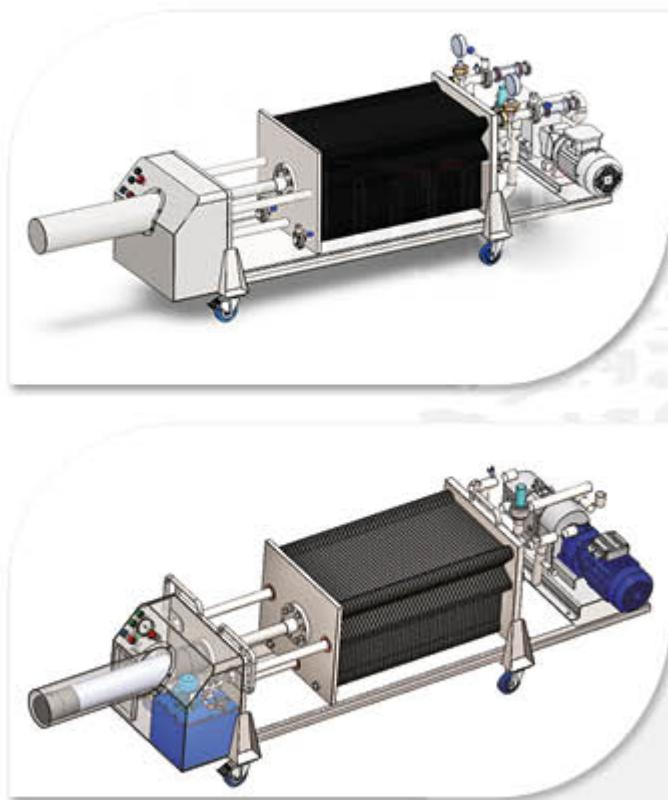
Filtreler farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

UK Kieselguhr filter consists of knitted sieves with a cylindrical 0.080 mm pore diameter of 0.2 mm. The kieselguhr is mixed with water on the surface of the sieve and wrapped with pressure and is applied to the surface of the plate sieves by circulating the diatomaceous water. Kieselguhr filter results in a smooth and vivid juice quality in NTU water low products resulting in a uniform cake thickness. There are nozzle systems around the filter so that the pilates can be cleaned after production. In order to clean the pores properly, the system has a reverse and flat wash possibility. Kieselguhr filters are manufactured from AISI 304-316 quality stainless steel.

Filters are manufactured in different specifications, sizes and capacities.

KAĞIT FILTRE

PAPER FILTER



 Makine aksamı AISI 304 kalite paslanmaz ve plakalar gıda uygın PVC MOBLEN %98 şorlukta malzemeden imalatı yapılacaktır. Plakaları sıkıştırmak için hidrolik sistem kullanılmakta otomatik set edilen basınç değerinin altına düşüğünde makine devamlı basıncı set değerinde tutmak için devreye girip çıkmaktadır. Kağıt filtreleri sıkıştırmak için basınç 120 ile 150 bar basınçta çalışmaktadır. Kağıt filtreye giren ürün sıcaklığı max 90-95 °C olmalıdır. Yüksek sıcaklıklarda plakaların zarar göreceği bilinmektedir. Makine 5 ile 10 NTU meyve suyunu istenilen 0,3-1 NTU değerine indirmek için dizayn edilmektedir. Kağıt filtreler farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

 Machine parts shall be made of AISI 304 quality stainless steel and plates shall be made of PVC MOBLEN 98% belt type. When the hydraulic system is used to compress the plates, when the pressure falls below the automatically set pressure value, the machine is switched on and off to keep the pressure at the set value. The pressure to compress the paper filters works at a pressure of 120 to 150 bar. The product temperature entering the paper filter shall be max 90-95°C It should be noted that the plates will be damaged at high temperatures. The machine is designed to reduce 5 to 10 NTU of fruit juice to the desired value of 0,3-1 NTU.

Paper filters are manufactured in different specifications, sizes and capacities.

EVAPARATÖR (FOLN FILM-DÜŞEY FILM)

EVAPORATION (FOLN FILM-VERTICAL FILM)



 Evaparator dizaynı berrak ve pulplu ürünler işleyebilecek şekilde dizayn edilmektedir. Efekler arası seviye geçişleri pompalar ve vakum sayesinde yapılmaktadır. Efekler arası seviye kontrolleri diyaratör üzerinde bulunan seviye transmitterleri vasıtasi ile gerçekleştirilmektedir. Evaparator birinci efekte ürünlerin yanaması için termokomprosör ve alttan üste doğru geçişli eşanjör sistemi kullanılmakta termo komprosörden buhar üflemesi sonucu ikinci kademe diyaratör ünitesinden vakum yaparak düşük sıcaklıktaki meyve suyu gazlarını bünyesine alarak harareti düşmesi sonucu birinci kademe geçiş yapacaktır. Evaparator sistemleri farlı özelliklerde dizaynları yapılmaktadır. Düşey film-Alttan zorlamalı-Bul sistem-Plakalı sistem olarak üretim özelliklerine göre dizaynları yapılmaktadır. Makine şaseleri Galvaniz çelik, makine AISI 304-316 Kalite paslanmaz çelikten imal edilmektedir.

Evaparatorların farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

 Evaporation design is designed to handle clear and pulp products. Inter-level level transitions are made by pumps and vacuum. Inter-level level controls are performed via level transmitters on the diator. In order not to burn the evaporator, the thermocompostor and the bottom to the top heat exchanger system are used. As a result of the steam blowing from the thermocoupler, the second stage diaphragm unit will be vacuumed and the low temperature fruit juice gases will pass to the first stage. Evaporation systems can be designed with different features. Vertical film-Bottom - forced-Bul system-Plate system can be designed according to production specifications. Machine frames Galvanized steel, machine is made of AISI 304-316 quality stainless steel.

Evaporators are manufactured in different specifications, sizes and capacities.

SU SOĞUTMA KULESİ

WATER COOLING TOWER



Soğutma kuleleri Mika ve PVC malzemelerden imal edilmektedir. Vantilatörler aksiyel veya radyal fanlar kullanılmakta üretim alaşlarının pozisyonlarına göre evaparasyon sistemleri, dolum tesisleri ve pastörizasyon ünitelerinde sıkılıkla kullanılan sistemlerdir.

Su soğutma kulelerinin farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

Cooling towers are made of Mica and PVC materials. Fans are axial or radial fans are used in evaporation systems, filling facilities and pasteurisation units according to the positions of production subaltern. Water cooling towers are manufactured in different specifications, dimensions and capacities

ÇİLLER SOĞUTMA ÜNİTESİ

CHILLER COOLING UNIT



Çiller ünitesi genellikle sıcak sütlerin, meyve suyunun ve meyve suyu konsantrelerinin soğutulmasında sık kullanılan makinelerdir. Sıcak ürünlerin mülti tüp veya plakalı eşanjörler sayesinde ön soğuk su ile soğutularak ikinci kademe olan çiller soğuk alkalite, glikol veya soğuk su -2 +4°C su ile karşılaşması sonucu ürün +2 +4 °C indirilmektedir. Sıcaklıklar otomatik olarak kontrol edilmektedir. Ürünle temas eden Tübin tüpler AISI 316 Kalite paslanmaz çelikten imal edilmekte, ürüne temas etmeyen yüzeyler AISI 304 Kalite paslanmaz çelikten imal edilmektedir.

Çiller soğutma ünitesi farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

The freckles are often used for cooling hot milk, fruit juice and fruit juice concentrates. Hot products are cooled by pre-cold water tanks to multi tube or plate heat exchangers and the second stage chillers are exposed to cold alkalinity, glycol or cold water -2 +4°C water and product +2 +4°C is reduced. Temperatures are automatically monitored. Tubes that come into contact with the product are made of AISI 316 quality stainless steel and surfaces that do not touch the product are manufactured from AISI 304 quality stainless steel.

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

BEÇ TANKLARI

BEARING TANKS



Beç tankları dolum öncesi ürün hazırlamada kullanılan gıda normlarına uygun hijyenik imal edilen tanklardır. İsteğe bağlı olarak A.304 ve A.316 kalite paslanmaz çelikten imalatı yapılmaktadır. Tanklar üzerinde türbülans karıştırıcı sistemi, ürün seviye göstergesi, numune vanası, C.I.P döner başlıklı top, menhol kapağı, havalandırma başlığı ve ürün giriş çıkış rekor takımları bulunmaktadır. Tank taban noktası huni şeklinde olup pürelî ürünlerin akışına göre dizayn edilmektedir.

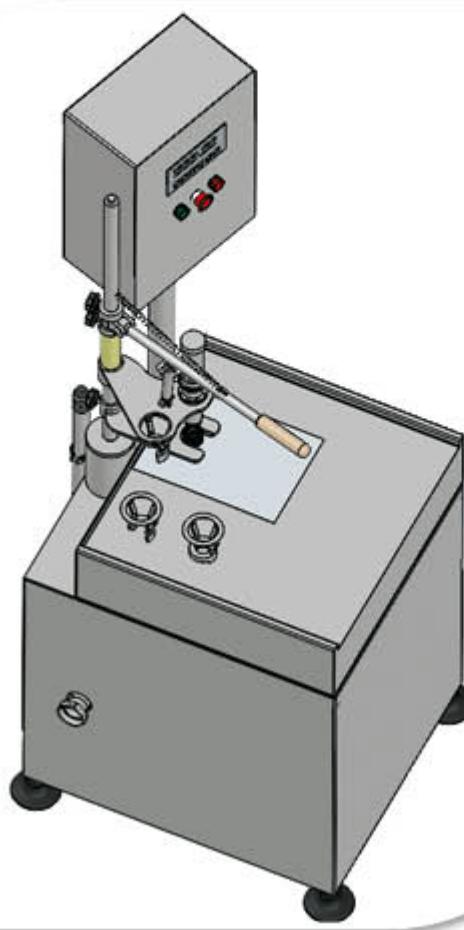
Beç tanklarının farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

Tanks are hygienically manufactured in accordance with the food norms used in prefilling products. A.304 and A.316 quality stainless steel is produced. There are turbulence mixer system on tanks, product level indicator, sample valve, C.I.P rotary head ball, manhole cover, ventilation cap and product input output record kits. Tank base point is funnel shaped and is designed according to the flow of pure products.

Boilers are manufactured in different specifications, sizes and capacities.

NANASEPTİK DOLUM ÜNİTESİ

NANASAPTIC FILLING UNIT



Beç tanklarında karıştırılan ürünleri sterize olmadan direk buhar bariyerli hijyenik otomatik fillink dolum makinesi ile el değilmeden doldurma olanağı sağlamaktadır. Tüm ürün geçiş hatlarında buhar bariyeri bulunmaktadır. Dolum ağırlığı lotceller sayesinde olmakta, lotcell ağırlığı kontrol etmektedir. Dolum tek varil, palet halinde veya kutu dolum şeklinde yapılmakta, ürün dolmaya başladıkça dolum kafası aşağıya otomatik olarak inmektedir. Makine AISI 304-316 Kalite paslanmaz çelik olarak üretilmektedir.

Nanaseptik dolum ünitesinin farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

It provides filling possibility in hand tanks without hand filling with hygienic automatic fillink filling machine without vapor. All product lines have a vapor barrier. The filling weight is due to the lotceller and the lotcell controls the weight. The filling is made in the form of a single barrel, pallet or box filling and the filling head is automatically lowered as the product begins to fill. The machine is manufactured in AISI 304-316 quality stainless steel.

Nanasaptic filling unit is manufactured in different specifications, sizes and capacities.

ASEPTİK DOLUM ÜNİTESİ

ASAPTIC FILLING UNIT



Benç tanklarında karıştırılan ürünler sterlize edilerek veya sterlize olmadan direk buhar bariyerli hijyenik otomatik dolum makinesi ile el değilmeden doldurma olanağı sağlamaaktadır. Tüm ürün geçiş hatlarında buhar bariyeri bulunmaktadır. Dolum ağırlığı lotceller sayesinde kontrol edilmektedir. Dolum tek varil, palet ve kutu halinde yapılmakta dolmaya başladıkça dolum kafası aşağıya otomatik inmektedir. Sterlize dolum kullanılması düşünüldüğünde makine üzerinde bulunan rejenerasyon, soğuk su ve çiller suyu sayesinde 105-110°C arasına ısıtılan ürün bu noktalar sayesinde ısı geri kazanılarak ısıtılp soğutulmaktadır. Ürüne maruz kalan borular AISI 316 kalite deðmeyen yüzeyler ise AISI 304 kalite paslanmaz çelikten üretilmektedir.

Aseptik dolum ünitesinin farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

It provides filling possibility in the tank tanks with or without sterilizer and filling with hand vapor barrier hijyenik automatic fillink filling machine without touching. A vapor barrier is present in all product lines. Filling weight is controlled by lotceller. The filling head automatically comes down as the filling begins to fill in the single barrel, pallet and box. Regarding the use of sterile filling, the product is heated to 105-110 ° C thanks to regeneration, cold water and freckles water. The AISI 316 quality surfaces are made of AISI 304 quality stainless steel.

Asaptic filling unit is manufactured in different specifications, dimensions and

C.I.P KİMYASAL YIKAMA ÜNİTESİ

C.I.P CHEMICAL WASHING UNIT

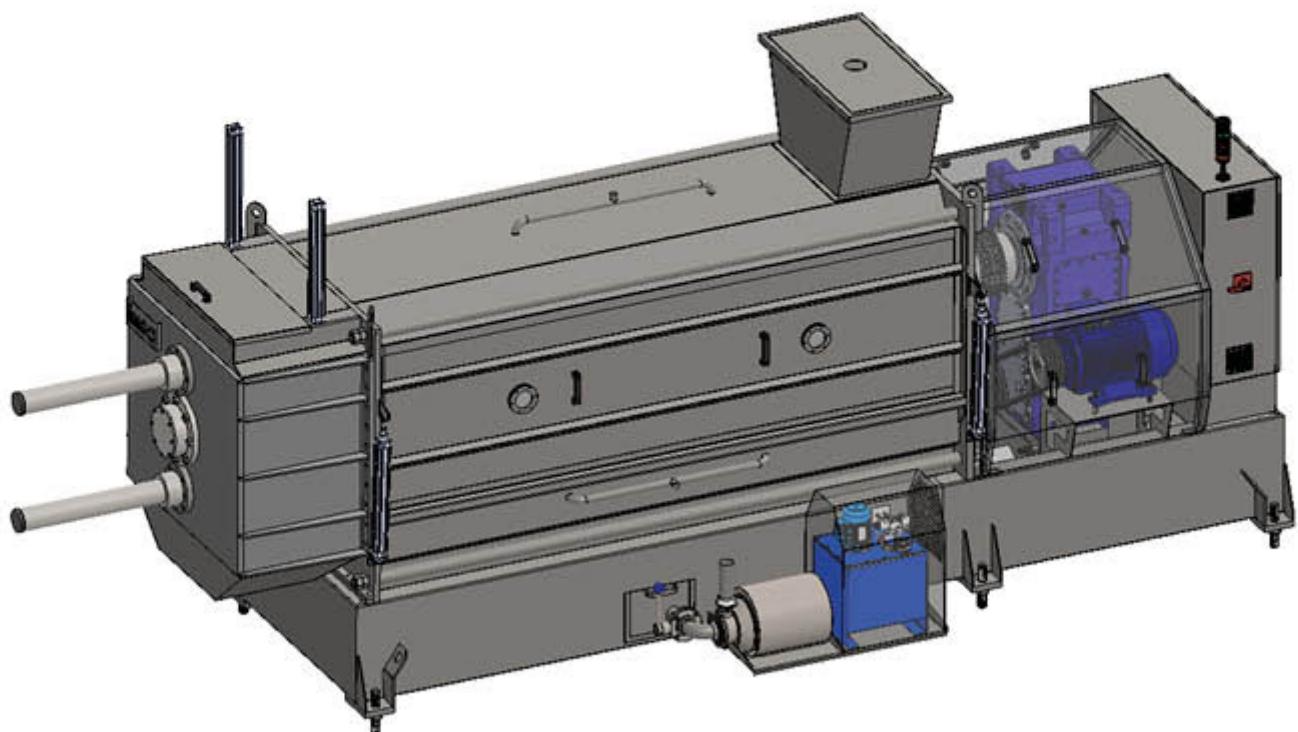


İşletme içerisinde bulunan makinelerde kostik, klor ve su hattı olmak üzere 3 hat halinde C.I.P sistemi olmaktadır. C.I.P suları geri dönüşlü olarak kaba filtreden geçirilerek tekrar ısıtılp kullanılmalıdır. C.I.P sularının belli bir yıkama sıcaklığında (75 – 80 °C) olması gerekmektedir. Bu sıcaklıkların sağlanması için oransal buhar vanası basınç düşürücü kondens stop ve ısı eşanjörü monte edilmektedir. C.I.P suları tanklara şamandıralar vasıtası ile alınmaktadır. Sistem isteğe bağlı olarak PLC ve Otomatik ve yarı otomatik dizayn edilmektedir. Kullanılan malzemeler AISI 304-316 Kalite paslanmaz çeliktir.

C.I.P Kimyasal yıkama ünitesinin farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

There are C.I.P systems in 3 lines as caustic, chlorine and water lines in the machines in the facility. C.I.P waters should be recycled through a coarse filter and reheated. C.I.P waters must be at a certain washing temperature (75 - 80 ° C). Proportional steam valve pressure reducing condensate stop and heat exchanger are installed to ensure these temperatures. C.I.P waters are taken into the tanks by means of buoys. The system can be designed as PLC and automatic and semi-automatic upon request. The materials used are AISI 304-316 quality stainless steel.

C.I.P Chemical washing unit is manufactured in different specifications, dimensions and capacities.







Makine ve Üretim Akış Şeması:

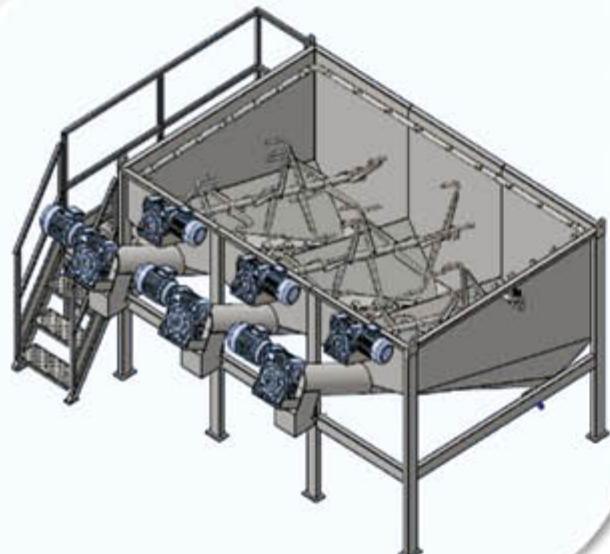
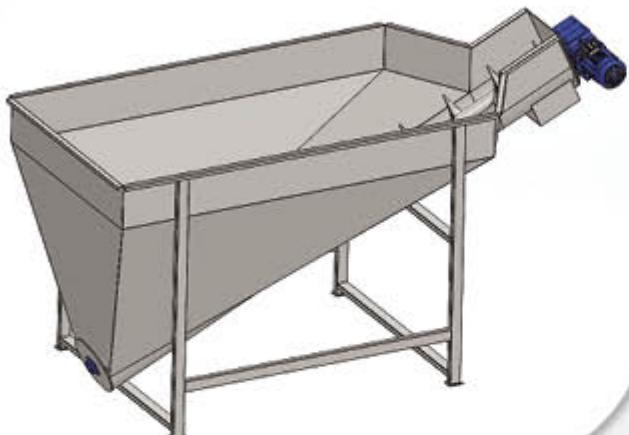
1. Vidalı meyve boşaltma havuzu
2. Modüler yükseltme bandı
3. Modüler seçme bandı
4. Meyve patlatma makinesi
5. Sap ve kabuk ayırma ünitesi
6. Ön sısitma ünitesi (elma hattı ile ortak)
7. Maişe tankları (elma hattı ile ortak)
8. Screw vidalı pres ünitesi
9. Kaba tanbur filtre (elma hattı ile ortak)
10. Pastörize ünitesi (elma hattı ile ortak)
11. Enzim ve durultma tankları (elma hattı ile ortak)
12. Vakum filtre (elma hattı ile ortak)
13. Ultra filtre (elma hattı ile ortak)
14. Kizelkur filtre (elma hattı ile ortak)
15. Kağıt filtre (elma hattı ile ortak)
16. Evaparator (foln film-düsey film)(elma hattı ile ortak)
17. Su soğutma kulesi (elma hattı ile ortak)
18. Çiller soğutma ünitesi (elma hattı ile ortak)
19. Beç tankları (elma hattı ile ortak)
20. Nanaseptik dolum ünitesi (elma hattı ile ortak)
21. Aseptik dolum ünitesi (elma hattı ile ortak)
22. C.I.P kimyasal yıkama ünitesi (elma hattı ile ortak)

Machine And Production Flow Chart

1. Screw fruit discharge pool
2. Modular upgrade belt
3. Modular selection belt
4. Fruit explosion machine
5. Stalk and shell separation unit
6. Front heating unit (same as apple line)
7. Maise tanks (same as apple line)
8. Screw screw pressing unit
9. Coarse drum filter (same as apple line)
10. Pasteurized unit (same as apple line)
11. Enzyming tanks (same as apple line)
12. Vacuum filter (same as apple line)
13. Ultra filter (same as apple line)
14. Kieselguhr filter (same as apple line)
15. Paper filter (same as apple line)
16. Evaporation (foln film-vertical film) (same as apple line)
17. Water cooling tower (same as apple line)
18. Chiller cooling unit (same as apple line)
19. Bearing tanks (same as apple line)
20. Nanasaptic filling unit (same as apple line)
21. Asaptic filling unit (same as apple line)
22. C.I.P chemical washing unit (same as apple line)

VİDALI MEYVE BOŞALTMA HAVUZU

SCREWED FRUIT DISCHARGE POOL



 Meyve boşaltma havuzu vişne, üzüm, kiraz ve nar işlemeye elverişli düzenlenmiştir. Havuz içerisinde meyvelerin ilerlemesini sağlayan vidalı helezon bulunmaktadır. Havuz sistemi AISI 304 kalite paslanmaz çelikten imal edilecektir. Havuz etrafında platform sistemi bulunmaktadır.

Vidalı meyve boşaltma havuzunun farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

 *Fruit emptying pool, cherry, grape, cherry and pomegranate are arranged for processing. There is a screwed helix in the pool that ensures the progress of the fruits. The pool system shall be made of AISI 304 stainless steel. There is a platform system around the pool.*

Screwed fruit discharge pool is produced in different specifications, dimensions and capacities.

MODÜLER YÜKSELTME BANDI

MODULAR UPGRADING BELT



 Kullanılan modüler bant gıda uygun teflon malzemelerden üretilmiştir. Meyvelerin yükseltilmesini sağlayan hatveler halinde profiller oluşturulmuştur. Bant altı atıkların toplanması için tamamen kaplı tava kullanılmaktadır. Bant ana şasesi tamamen AISI 304 kalite paslanmaz çelikten imal edilmektedir.

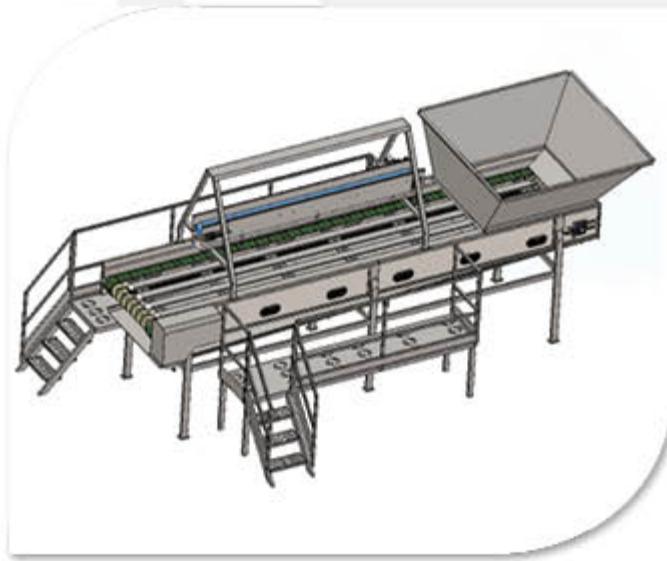
Modüler yükseltme bantının farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

 *The modular belt used is made of teflon materials suitable for food. Profiles have been formed in the form of pitches which provide for the raising of the fruits. A fully enclosed pan is used for collecting underband waste. The main frame of the band is completely made of AISI 304 quality stainless steel.*

Modular upgrade belt is manufactured in different specifications, dimensions and capacities.

MODÜLER SEÇME BANDI

MODULAR SELECTION BELT



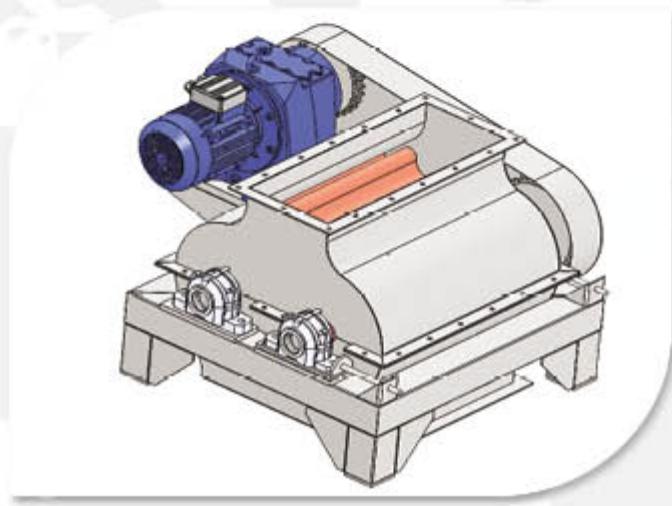
Modüler bant gıda normunda imal edilmektedir. Ana şase AISI 304 kalite paslanmaz sacdan imal edilmektedir. Modüler seçme bandı üzerinde meyve çıkış noktasında temiz su ile duş sistemi mevcuttur. Bant üzerinde bulunan PVC atık bandı toplanan atıkları uzaklaştırmaktadır. Seçme bandı üzerinde aydınlatma sistemi bulunmaktadır. Modüler seçme bandının farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

Modular belt is manufactured in food norm. The main frame is made of AISI 304 stainless steel. There is a shower system with clean water at the fruit outlet on the modular selection band. The waste from the PVC waste tape collected on the tape is removed. There is a lighting system on the selection band.

Modular selection belt is manufactured in different specifications, dimensions and capacities.

MEYVE PATLATMA MAKİNESİ

FRUIT EXPLOSION MACHINE



Nar patlatma makinesi iki adet dişli kauçuk silindirinden oluşmaktadır. Kauçuk silindirler dişli şeklinde dizayn edilerek aralarına gelen nar meyvelerinin sıkışması sonucu patlatılan meyve bir sonraki aşama olan sap ve kabuk ayırma makinesine aktarılmaktadır. Silindir kauçuklar gıda uygun malzemeden imal edilmektedir. Makine tamamen AISI 304 kalite paslanmaz çelikten imal edilmektedir.

Meyve patlatma makinesinin farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

Pomegranate blasting machine consists of two gear rubber rollers. The rubber cylinders are designed in the shape of a gear and the fruit that is exploded as a result of the jamming of the pomegranate fruit is transferred to the next stage, the stalk and the shell sorting machine. Roller rubbers are manufactured from food-grade materials. The machine is completely made of AISI 304 quality stainless steel.

Fruit blasting machine is produced in different specifications, dimensions and capacities.

SAP ve KABUK AYIRMA ÜNİTESİ

STALK AND SHELL SEPARATION UNIT



 Meyvelerin makine içeresine girmesi sonucu içerde bulunan elek ve tırnaklı çırپıcı helezon dönme ve çarpma sonucu meyve parçacıkları saptan ayrılarak dışa bombeli elekten çıkar, saplar tırnaklar sayesinde ileri taşınarak atılır. Sap ayırmada bulunan monopomp içeresine ayrılan meyveler inmeye buradan ön ısıtma ünitesine geçmektedir. Sap ayırmada bulunan elek meyvelerin boyutlarına göre değiştirilmelidir. Nar, vişne ve üzüm çalışabilme için iki ayrı elek tipi imal edilmektedir. Makine tamamen AISI 304 Kalite paslanmaz çelikten imal edilmektedir.

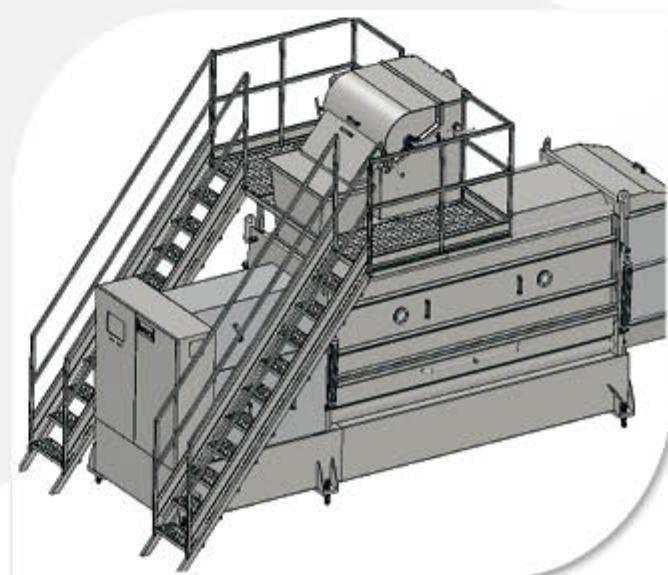
Sap ve kabuk ayırmada ünitesinin farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

 As a result of the fruits entering into the machine, the inside of the sieve and the clawed whisk spiral, the fruit particles are separated from the stem and come out of the curved sieve, the stems are moved forward by the nails. The fruits that are separated into the monopomp under the stalk separation are descended into the pre-heating unit. The sieve in the stalk separation should be changed according to the size of the fruit. Pomegranate, sour cherry and grape are used to produce two sieve types. The machine is completely made of AISI 304 quality stainless steel.

The stalk and shell separation unit is manufactured in different specifications, dimensions and capacities.

VIDALI PRES ÜNİTESİ

SCREW PRESSING UNIT

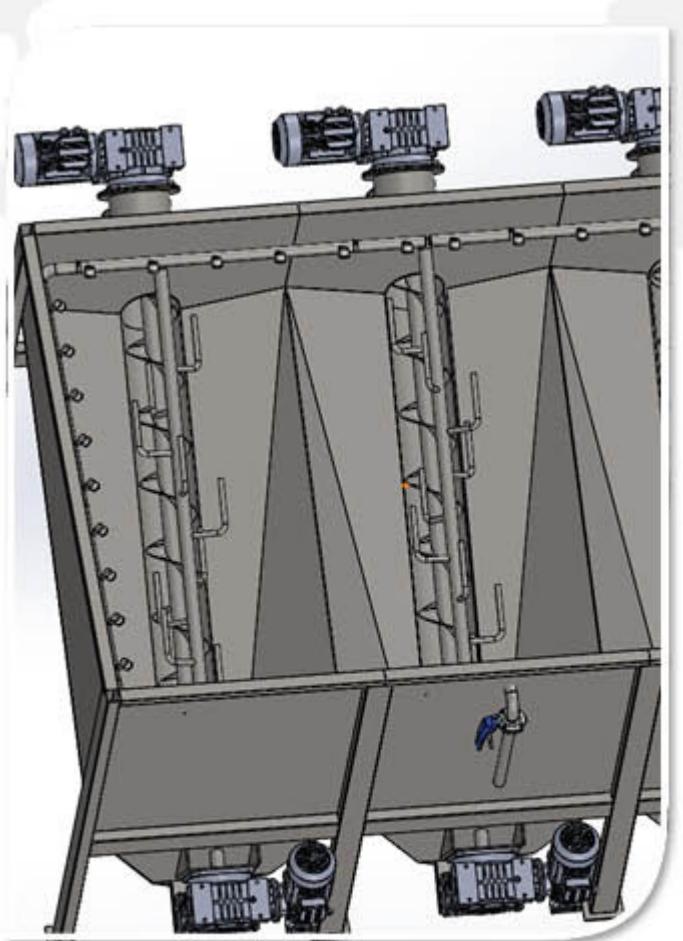
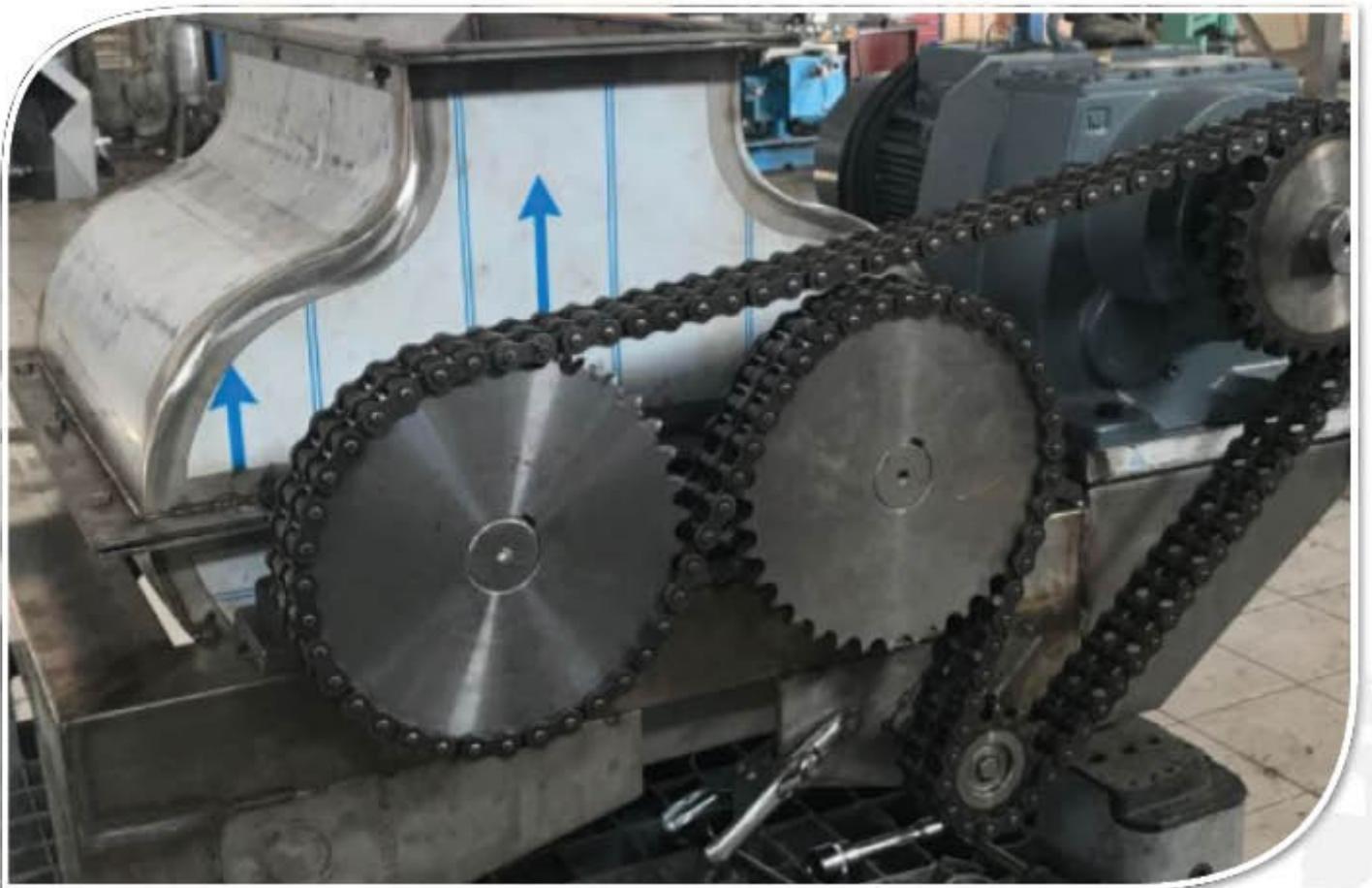


 Vidalı pres, narenciye posaları, nar, üzüm, vişne, kiraz, ayva ve havuç ürünlerin ön ısıtma kaba filtre ve maişe tanklarından sonra veya öncesinde preseleme işini yapmaktadır. Sistem otomatik olarak PLC sistemle kontrol edilmektedir. Meyvelerin durumuna göre makine max verim ile çalışmaktadır. Makine tamamen AISI 304 kalite paslanmaz çelikten imal edilmektedir.

Pres ünitesinin farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

 Screw Press, citrus pulp, pomegranate, grape, cherry, cherry, quince and carrot products preheating coarse filter and the tank before or after the work is doing the pressing. The system is controlled automatically by the PLC system. According to the condition of the fruit machine works with max efficiency. The machine is completely made of AISI 304 quality stainless steel.

The press unit is manufactured in different specifications, dimensions and capacities.







Makine ve Üretim Akış Şeması:

1. Meyve boşaltma havuzu (elma hattı ile ortak)
2. Çöp ve çürük ayıklama konveyör bant (elma hattı ile ortak)
3. Yükseltme konveyör bant (elma hattı ile ortak)
4. Rulolu seçme ve ayıklama bandı (elma hattı ile ortak)
5. Meyve cizme makinesi
6. Rendemele ve kabuk soyma ünitesi
7. Polietilen fırçalama makinesi
8. Silindir presleme ünitesi
9. Palper makinesi
10. Pastörize ünitesi (elma hattı ile ortak)
11. Bekletme tankları (elma hattı ile ortak)
12. Evaparator (foln film-düşey film) (elma hattı ile ortak)
13. Su soğutma kulesi (elma hattı ile ortak)
14. Çiller soğutma ünitesi (elma hattı ile ortak)
15. Beç tankları (elma hattı ile ortak)
16. Nanasaptik dolum ünitesi (elma hattı ile ortak)
17. Asaptikdolum ünitesi (elma hattı ile ortak)
18. C.I.P kimyasal yıkama ünitesi (elma hattı ile ortak)

Machine and Production Flow Chart:

1. Fruit unloading pool (same as apple line)
2. Garbage and retract shear conveyor tape (same as apple line)
3. Upgrade conveyor belt (same as apple line)
4. Roller selection and sorting belt (same as apple line)
5. Fruit scrotching machine
6. Grating and peeling unit
7. Polyethylene brushing machine
8. Cylinder pressing unit
9. Palper machine
10. Pasteurized unit (same as apple line)
11. Discharge tanks (same as apple line)
12. Evaporation (foln film-vertical film)
13. Water cooling tower (same as apple line)
14. Chiller cooling unit (same as apple line)
15. Bearing tanks (same as apple line)
16. Nanasaptic filling unit (same as apple line)
17. Asaptic filling unit (same as apple line)
18. C.I.P chemical washing unit (same as apple line)

MEYVE ÇİZME MAKİNESİ

FRUIT SCRATCHING MACHINE



 Meyve boşaltma havuzlarından temizlenerek gelen narenciye meyveleri üzerinde bulunan yağ tabakası kesecikleri telli fırçalama sayesinde çizilerek parçalanır. Makine fırçalar üzerinde basınçlı su ile duş sistemi bulunmaktadır. Kabuk üzerinde bulunan yağ kesecikleri patlaması sonucu basınçlı su ile makine altında bulunan atık toplama tavasına indirilmektedir. Fırçalama altında atık toplama tavası bulunmaktadır. Fırçalar AISI 316 kalite paslanmaz çelik tellerden makine gövdeleri AISI 304 Kalite paslanmaz çelikten imal edilmektedir.

Meyve çizme makinesinin farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

 *The oil layer pouches on the citrus fruits coming after being cleaned from the fruit discharge pools are broken by means of wire brushing. There is a pressurized water shower system on the machine brushes. As a result of the explosion of oil sacs on the shell, they are lowered to the waste collection pan under the machine with pressurized water. There is a waste collection pan under scrubbing. Brushes are made of AISI 316 quality stainless steel wires, machine bodies are made of AISI 304 quality stainless steel.*

Fruit scratching machine is manufactured in different specifications, dimensions and capacities.

RENDELEME VE KABUK SOYMA ÜNİTESİ

GRATING AND PEELER UNIT



 Makine narenciye çeşitliliklerine göre farklılıklar göstermektedir. Narenciye çeşitlerine göre makine devirleri ve rendelemede bekleme sürelerini uzatma olanağı sağlamaktadır. Makine içerisinde bulunan tırtıklı dişler üzerinde narenciyelerin dönmesi ve basınçlı su uygulanması sonucu meyve yüzeyindeki yağ tabakası uzaklaştırılır, presleme esnasında ürüne karışması engellenmiş olur. Rendeleme silindirleri AISI 316 kalite paslanmaz çelikten dış aksamı AISI 304 Kalite paslanmaz çelikten imal edilmektedir. Makine girişinde homojen dağılımı sağlayan paletli verici sistemi bulunmaktadır. Verici sistemi ve götürücü sistem direk olarak hız kontrol sistemine bağlı olarak çalışmaktadır. Makine içerisindeki posa helezonu rendeleme esnasında kopan parçaların dışarı taşınması sağlanmaktadır.

Rendeleme ve kabuk soyma ünitesinin farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

 *The machine varies according to the variety of citrus fruits. According to the citrus varieties, the machine is able to extend the waiting times in terms of machine speeds and grinders. Citrus fruit rotating on the teeth in the machine and pressurized water as a result of the application of the oil layer on the surface of the fruit is removed, the product is prevented from mixing during pressing. Grating rollers AISI 316 quality stainless steel exterior parts are made of AISI 304 quality stainless steel. There is a pallet transmitter system which provides homogeneous distribution at the entrance of the machine. The transmitter system and drive system are directly connected to the speed control system. The pulley spiral in the machine provides the removal of the broken parts during grating.*

Grating and peeling unit is manufactured in different specifications, dimensions and capacities.

POLYETİLEN FIRÇALAMA MAKİNESİ

POLYETHYLENE BRUSHING MACHINE



 Makine şasisi AISI 304 Kalite paslanmaz çelik ten imal edilmektedir. Rendeleme makinesinden gelen narenciye meyveleri üzerinde bulunan son yağ tabakası kesecikleri polietilen firçalama sayesinde temizlenir. Makine firçalar üzerinde basınçlı su ile duş sistemi bulunmaktadır.

Polyetilen firçalama makinesinin farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

 *Machine chassis is manufactured from AISI 304 quality stainless steel. The final oil layer sachets on the citrus fruits from the milling machine are cleaned by polyethylene brushing. The machine has a shower system with pressurized water on the brushes.*

Polyethylene brushing machine is manufactured in different specifications, dimensions and capacities.

SİLİNDİR PRESLEME ÜNİTESİ

CYLINDER PRESSING UNIT



 Kabuk yağıları alınmış olarak gelen portakalın, limonun ve mandalinaların bant ile pres haznesine aktarıldıkten sonra meyveler iki eşit parçağa bölündükten sonra sıkma işleminin gerçekleştiği noktadır. Meyvelerin bıçak noktasına iletilmesini sağlayan aşağı yukarı çalışan eksantrik piston sistemi bulunmaktadır. Silindir pres içerisinde sıkmayı sağlayan tırnaklı tamburlar bıçak sayesinde iki eşit parfaya bölünen portakal ve mandalinayı tutarak tamburlar altında bulunan ara boşlukları ayarlaya bilir elek noktasına bastırmak suretiyle sıkma işlemini gerçekleştirmektedir. Makine tıkanmalara karşı tamburlar, bıçaklar ve elekler rahatlıkla sökülebilmektedir. Makine tamamen AISI 304-316 Kalite Paslanmaz çelikten imal edilmektedir.

Silindir presleme ünitesinin farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

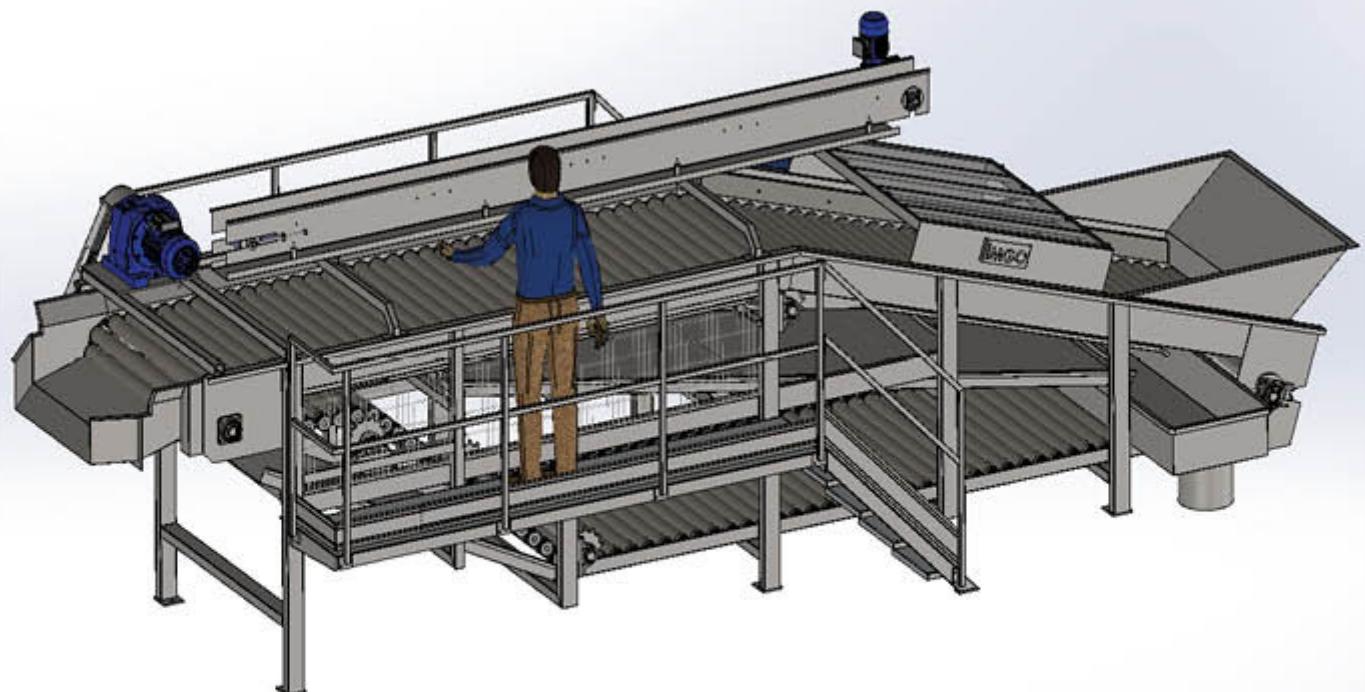
 *It is the point where the squeezing process is carried out after the fruits are divided into two equal parts after transferring the orange, lemon and tangerines to the press hopper. There is an eccentric piston system running up and down which allows the fruit to be conveyed to the blade point. Cylindrical drums, which provide tightening in the cylinder press, hold the orange and tangerine, which are divided into two equal parts, by pressing the knife. Drums, blades and sieves can be easily removed against clogging of the machine. The machine is completely made of AISI 304-316 quality stainless steel. The cylinder pressing unit is manufactured in different specifications, dimensions and capacities.*

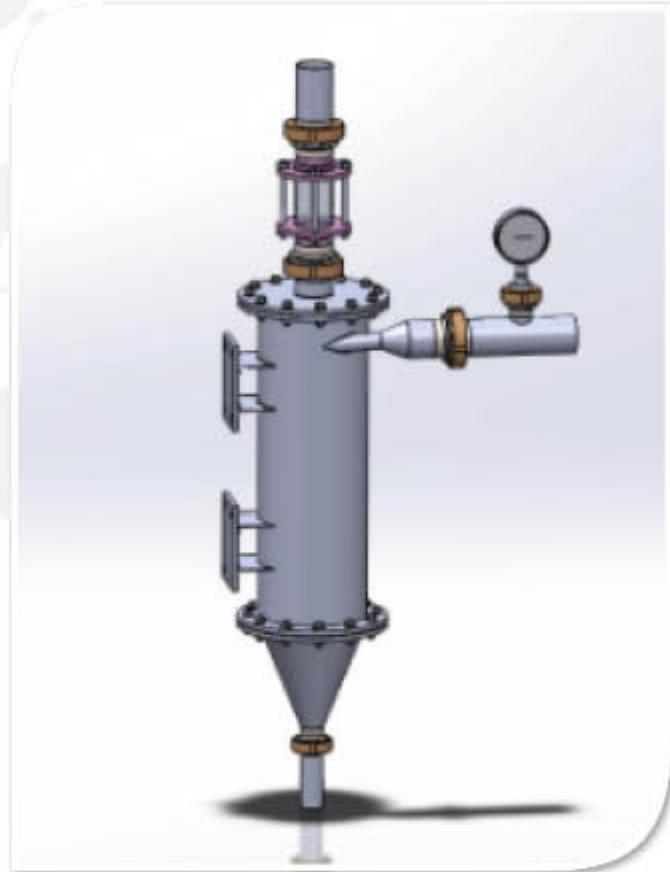


Palper filtre ürüne temas eden yüzeyler AISI 304 paslanmaz çelik, makine şasisi ST 37 boyalı malzemeden imal edilmektedir. Ürün sayklon filtreden sonra iki aşamalı filtre edilmektedir. İlk aşama 0,4 mm gözenekli ikinci aşama 0,3 mm delik çapında eleklerden basınç sayesinde öğütülen ürün fan ve elek arası mesafe ayarı ile istenilen randıman ve kalitede ürüne ayarlama olanağı vardır. Palper makinesi farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

The surfaces in contact with the Palper filter product are made of AISI 304 stainless steel and the machine chassis ST 37 painted material. The product is filtered after cyclonal filtration in two steps. The first stage 0.4 mm mesh second stage 0.3 mm hole diameter sieves through the pressure of the product by the distance between the fan and the screen with the desired output and quality of the product can be set to the possibility of adjustment.

Palper machine is produced in different specifications, dimensions and capacities.







Makine ve Üretim Akış Şeması

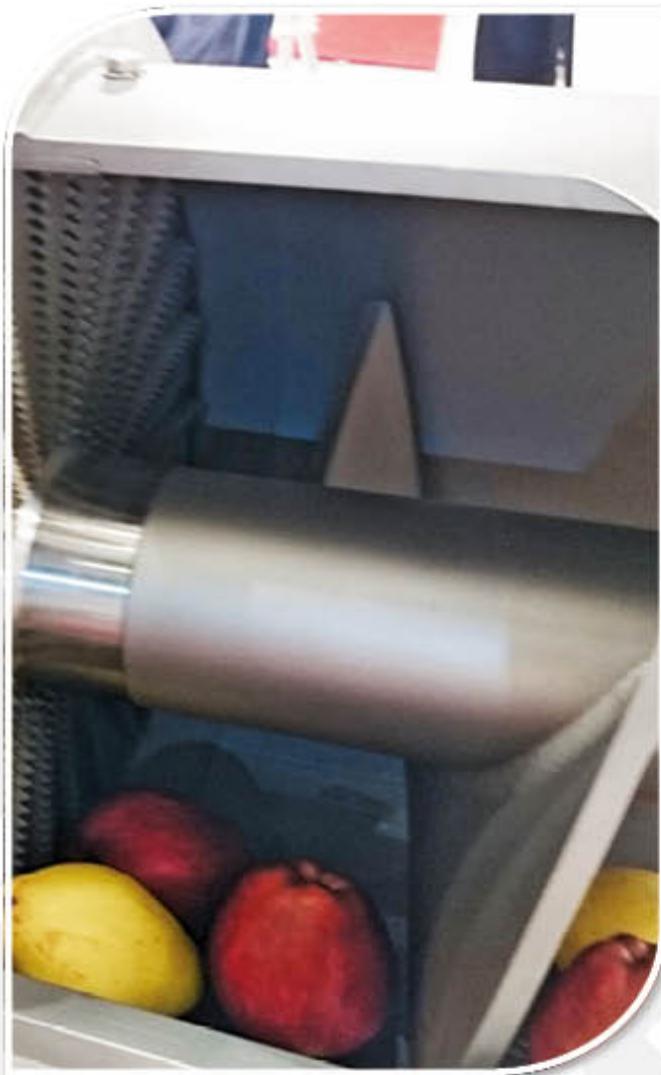
1. Meyve boşaltma havuzu (elma hattı ile ortak)
2. Çöp ve çürük ayıklama konveyör bant (elma hattı ile ortak)
3. Yükseltme konveyör bant (elma hattı ile ortak)
4. Rulolu seçme ve ayıklama bandı (elma hattı ile ortak)
5. Parçalayıcı paletli monopomp
6. Meyve patlatma ünitesi
7. Çekirdek fırçalama makinesi
8. Hotbrek (goltbrek) ısıtma ünitesi
9. Turbo finişer (exaktörler)
10. Balans ve besleme tankı
11. Evaparator yoğunlaştırma ünitesi
12. Su soğutma kulesi (elma hattı ile ortak)
13. Beç tankları (elma hattı ile ortak)
14. Asaptikdolum ünitesi (elma hattı ile ortak)
15. C.I.P kimyasal yıkama ünitesi (elma hattı ile ortak)

Machine and Production Flow Chart

1. Fruit unloading pool (same as apple line)
2. Garbage and retract shear conveyor tape (same as apple line)
3. Upgrade conveyor belt (same as apple line)
4. Roller selection and sorting belt (same as apple line))
5. Shredder pallet monopomp
6. Fruit explosion unit
7. Core brushing machine
8. Hotbrek (goltbrek) heating unit
9. Turbo finisher (exactors)
10. Balance and feeding tank
11. Evaparator connection unit
12. Water cooling tower (same as apple line)
13. Bearing tanks (same as apple line)
14. Asaptic filling unit (same as apple line)
15. C.I.P chemical washing unit (same as apple line)

PARÇALAYICI PALETLİ MONOPOMP

SHREDDER PALLET MONOPOMP



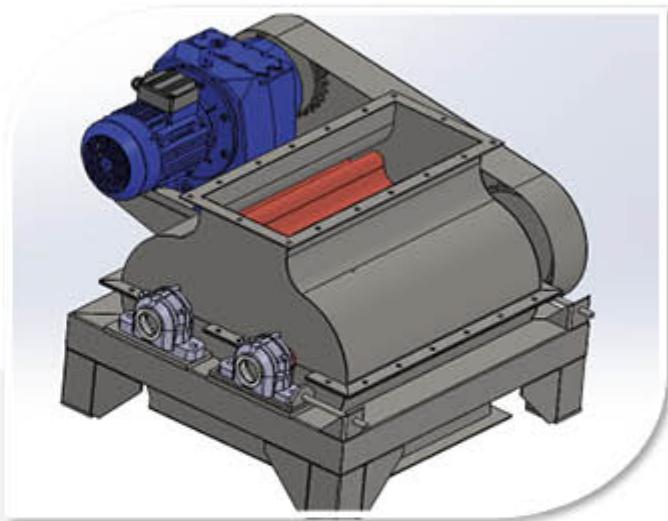
Değirmen, rulolu bant, çekirdek fırçalamadan gelen parçalanmış ve tüm domateslerin ön ısıtma ünitesine taşınmasını sağlamaktadır. Monopomp haznesi altında bulunan transmitter sayesinde pompa on off olarak çalışmaktadır. Değişken ürün kapasitelerine karşılık hız kontrol sistemi konmaktadır. Pompa AISI 316 Kalite paslanmaz çelik ve gıda uygun kauçuk malzemelerden imal edilmektedir.

Pompanın farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

The mill ensures that the shredded and whole tomatoes coming from the roller belt, core brushing are transported to the preheating unit. Thanks to the transmitter under the monopump chamber, the pump works as on. A speed control system is placed against variable product capacities. The pump is manufactured from AISI 316 quality stainless steel and food grade rubber. The pump is manufactured in different specifications, dimensions and capacities.

MEYVE PATLATMA ÜNİTESİ

FRUIT EXPLOSION MACHINE



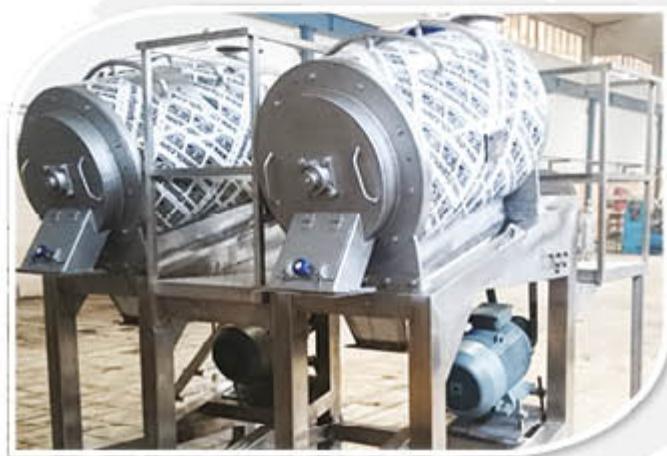
Cekirdekli meyvelerin değirmene ve ısıtıcıya verilmeden önce meye içerisinde bulunan çekirdeklerin gıda uygun kauçuk ve metal dişli ile sıkıştırılması sayesinde çekirdekler kırılmadan meyveden ayrılarak çekirdek, çekirdek fırçalamaya meye parçaları ise değirmene gönderilmesini sağlamaktadır. Makine AISI 304-316 Kalite paslanmaz çelikten imalatı yapılmaktadır. Meyve patlatma ünitesinin farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

Before the fruit is supplied to the mill and the heater, the cores in the fruit are compressed with rubber and metal gear suitable for the food. The cores are separated from the fruit without breaking them, and the core is brought to the brush and the fruit pieces are sent to the mill. The machine is manufactured from AISI 304-316 quality stainless steel.

The fruit explosion unit is manufactured in different specifications, dimensions and capacities.

ÇEKİRDEK FIRÇALAMA MAKİNESİ

CORE BRUSHING MACHINE



 Meyve patlatma makinesinden ayrılan çekirdek üzerinde kalan meye parçacıklarının makine içerisinde dönme ve çarpma sonucu meye parçacıkları çekirdek üzerinden ayrılarak fırçalama altında bulunan monopompa inmeye buradan hopper monopompuna geçmektedir. Fırçalama altında monopomp bulunmaktadır. Fırçalama makinesi içerisinde uçlarında kauçuk bulunan açılı paletler sayesinde fırçalama gerçekleşmektedir. Makine AISI 304 Kalite paslanmaz çelikten imal edilmektedir.

Çekirdek fırçalama makinesinin farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

 As a result of the rotation and hitting of the fruit particles left on the kernel separated from the fruit blasting machine, the fruit particles are separated from the kernel and descended to the monopump under the brushing and from there they pass to the hopper monopump. There is a monopomp under scrubbing. Brushing takes place in the brushing machine thanks to the angled pallets with rubber at the ends. The machine is made of AISI 304 quality stainless steel.

Core brushing machine is manufactured in different specifications, dimensions and capacities.

HOTBREK (GOLTBREK) ISITMA ÜNİTESİ

HOTBREK (GOLTBREK) HEATING UNIT



 Parçalanan meyveler HOTBREK sayesinde istenilen sıcaklıklara set edilerek parçalanan meyvenin ısıtılması sağlanmaktadır. Isıtılıp hücre yapısı parçalanan meye turbo finişer (Exraktör) lerde verimin artmasına neden olmaktadır. HOTBREK buhar sisteme oransal olarak beslenmekte ürün yanmaları engellenmektedir. Tüm sıcaklıklar PLC panelinden kontrol edilmektedir. Sistem tek boru içerisinde çoklu borulardan oluşmaktadır. Dış boru AISI 304 kalite, iç boru AISI 316 kalite olarak imal edilmektedir.

Hotbrek ısıtma ünitesi farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

 The dried fruits are set to the desired temperatures by means of HOTBREK and the broken fruit is heated. The heating of the cell structure and the discharging of the fruit makes it possible to increase the efficiency in the turbo paver (Exraktor). HOTBREK steam is fed proportionally to the system and product burns are prevented. All temperatures are controlled from the PLC panel. The system consists of multiple pipes in a single pipe. The outer tube is made of AISI 304 quality and the inner pipe is manufactured as AISI 316 quality.

Hotbrek heating unit is manufactured in different specifications, dimensions and capacities.

TURBO FİNİŞER (EXRAKTÖRLER)

TURBO FINISHING (EXTRACTORS)



• Ön ısıtma veya hotbrek de ısıtılan ürünler iki aşamalı exaktör finişeri ilk aşama 0,8-1,2-1,5 mm gözenekli ikinci aşama 0,4-0,5-0,6 mm delik çapında eleklerden basınç sayesinde öğütülen ürün fan ve elek arası mesafe ayarı ile istenilen randıman ve kalitede ürüne ayarlama olanağı vardır. Meyvelerin sezonuna ve kalitesine göre elek boyutları değiştirilebilmektedir. Birinci kademede bulunan hız kontrol sistemi sayesinde meyve suyu içerisindeki palp yoğunluğu ayarlanabilmektedir. Makine AISI 304-316 Kalite paslanmaz çelikten, ana şasesi ST 37 Galvaniz kaplamadan imalatı yapılmaktadır.

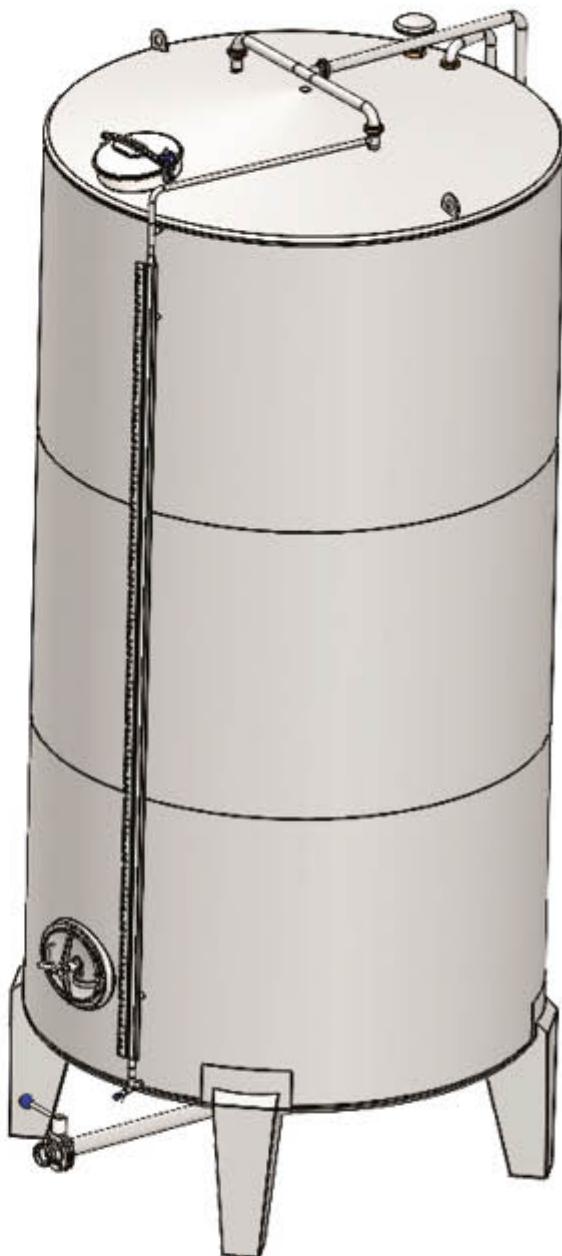
Turbo finişerin farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

• Pre-heating or hot-water heating products in two-stage exrac-tor paver first stage 0,8-1,2-1,5 mm meshed second stage 0,4-0,5-0,6 mm hole diameter Thanks to the pressure from the sieves, the grinded product has the possibility of adjusting the desired efficiency and quality of the product by setting the distance between the fan and the sieve. Depending on the season and quality of the fruit, the sieve dimensions can be changed. Thanks to the speed control system in the second stage, the palp density in the fruit juice can be adjusted. The machine is manufactured from AISI 304-316 quality stainless steel and main frame ST 37 is manufactured as galvanized coating.

Turbo finishing is manufactured in different specifications, dimensions and capacities.

BALANS VE BESLEME TANKI

BALANCE AND FEEDING TANK



• Turbo Finişer'den çıkan ürün besleme tankına gelerek karıştırıcı sistemi sayesinde beç yapma olanağı sunan AISI 304 Kalite paslanmaz çelikten üretimi yapılan besleme ve balans tanklarıdır.

Besleme ve balans tanklarının farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

• The product coming from the turbo paver is a feeding and balancing tank manufactured from AISI 304 quality stainless steel, which enables the mixing system by means of the mixing system.

Feeding and balancing tanks are manufactured in different specifications, dimensions and capacities.

EVAPARATÖR YOĞUNLAŞTIRMA ÜNİTESİ

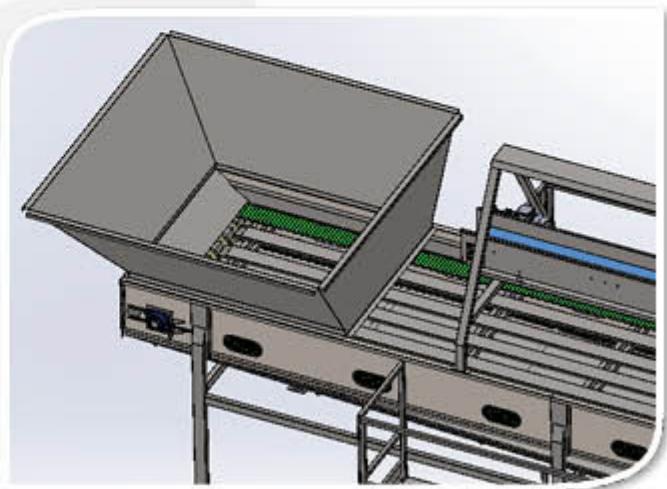
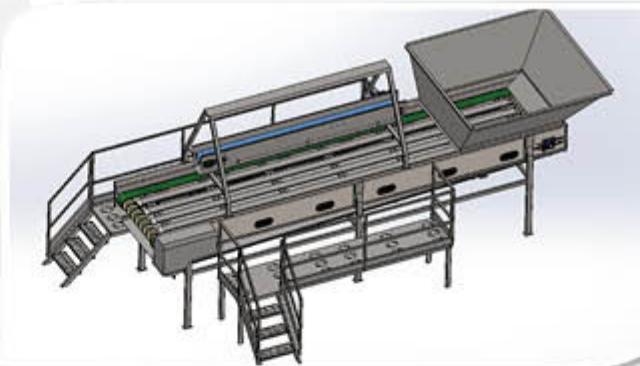
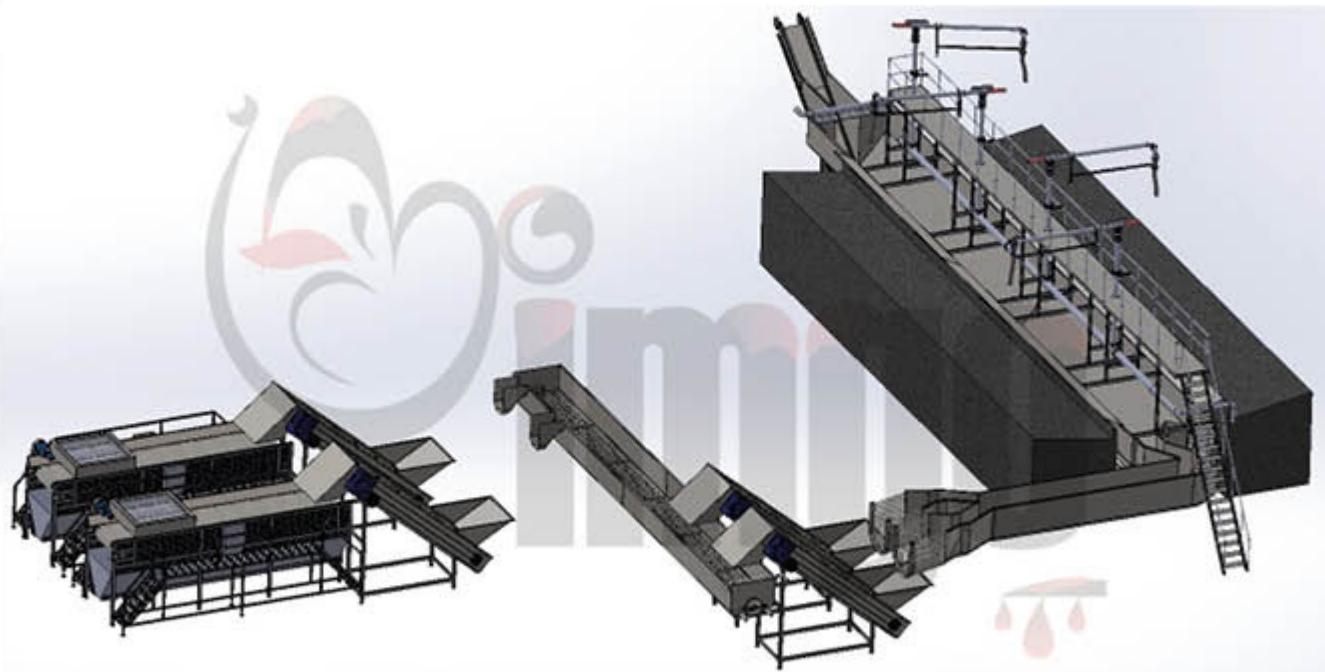
EVAPARATOR CONDENSING UNIT

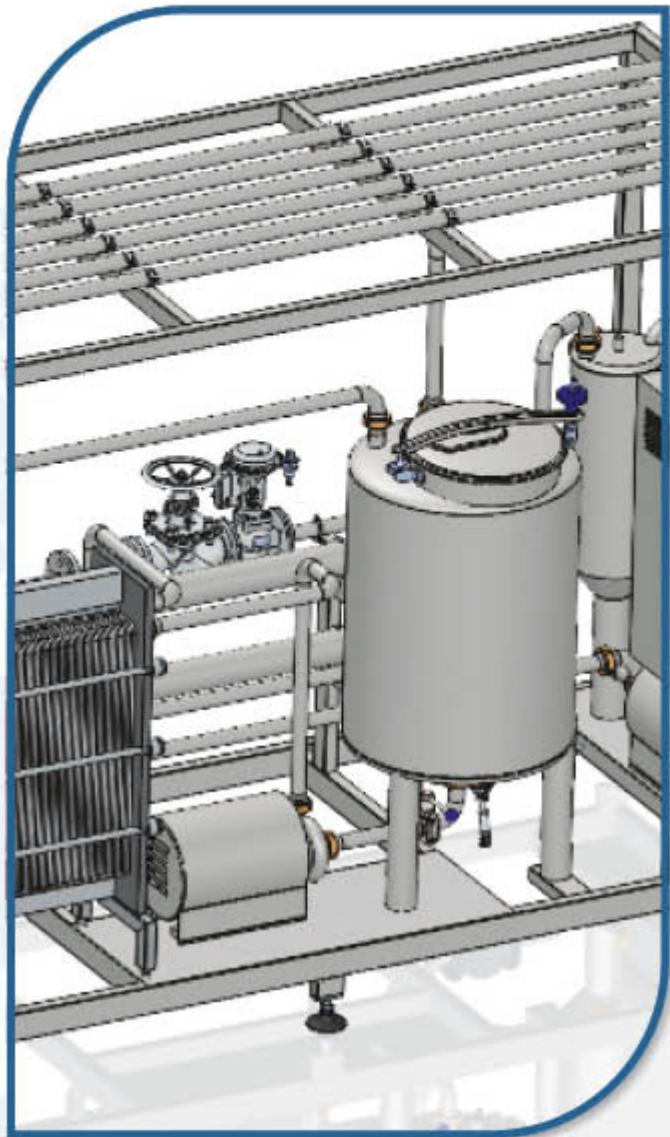


Evaporatörler kapasitelerine ve ürün şekline göre farklılıklar göstermektedir. Pulp evaparatörleri genellikle alttan zorlamalı veya bul (pulverize) sistemi şeklinde üretilmektedirler. Zorlamalı evaparatörlerde yoğunlaşan kondens suları ürünün yoğunlaştırılması için borular üzerine püskürtülerek uygulanmakta, bul evaparasyon sistemlerinde ise kazıcı karıştırıcılar ve yağlı ısıtma sistemi kullanılarak yoğunlaştırılma yapılmaktadır. Evaparatörler AISI 304-316 Kalite paslanmaz çelikten imal edilmekte taşıyıcı çelik kaideler galvaniz çelikten imalatı yapılmaktadır.

Evaparator yoğunlaştırma ünitesinin farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

Evaporators vary according to their capacities and product type. Pulp inverters are generally produced from the bottom or pulverized system. Condensate condensed in forced evaporators is applied by spraying on the pipes for condensation of the product. Evaporators are manufactured from AISI 304-316 quality stainless steel and carrier pedestals are made of galvanized steel. Evaporator condensing unit is manufactured in different specifications, dimensions and capacities.





Makine ve Üretim Akış Şeması

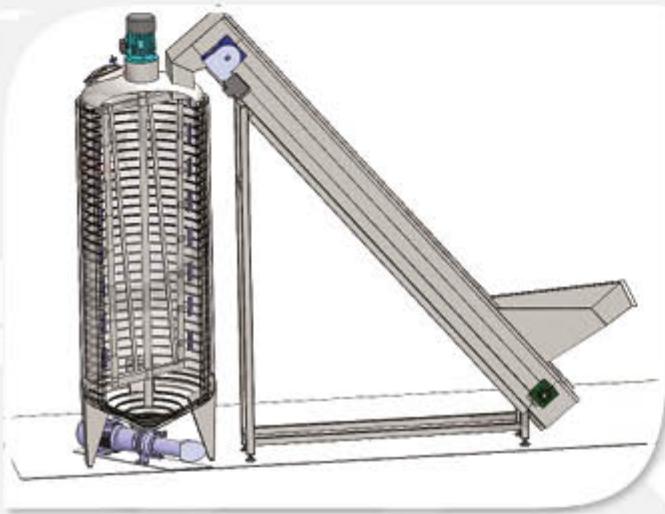
1. Şurup hazırlama ünitesi
2. Kağıt filtre (elma hattı ile ortak)
3. Meyve suyu pastörize ünitesi
4. Palet bozma
5. Şişe besleme ve toplama döner tepsisi
6. Paletli konveyör bantları
7. Layner ve monoblok dolum ünitesi
8. Kapak kapama ünitesi
9. Şişe soğutma tüneli
10. Şişe kurutma ünitesi
11. Etiketleme makinesi
12. Tarihleme makinesi
13. Tava shrinkleme ve kolileme ünitesi

Machine and Production Flow Chart

1. Syrup preparation unit
2. Paper filter (same as apple line)
3. Fruit juice pasteurized unit
4. Bottle pallet separating machine
5. Bottle feeding and rotary turntables
6. Pallet conveyor belts
7. Layner and monoblock filling unit
8. Capping unit
9. Bottle cooling tunnel
10. Bottle drying unit
11. Labeling machine
12. Dating machine
13. Packing unit

ŞURUP HAZIRLAMA ÜNİTESİ

SYRUP PREPARATION UNIT



Meyve suyu hazırlama tankları gıda teknüğine uygun içten ve dıştan gaz verilerek kaynatılacak ölü noktalar bırakılmamaktadır. Tank A.304 kalite paslanmaz çelikten imal edilmektedir. Tank üzerinde menhol kapağı, numune vanası, Q100 termometre, havalandırma başlığı, ürün seviye göstergesi, mapa ve ürün giriş çıkış rekorları monte edilmektedir. Tank üzerinde veya yan tarafında karıştırma sistemi bulunmaktadır.

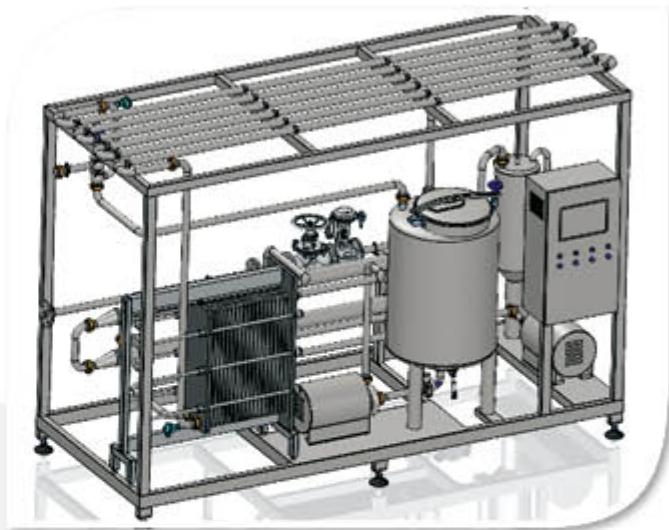
Şurup hazırlama ünitesinin farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

Fruit juice preparation tanks are suitable for food technique, and there are no dead spots to be boiled by giving gas from inside and outside. Tank A.304 K. Made of stainless steel. On the tank, manhole cover, sample valve, Q100 thermometer, ventilation head, product level gauge, buckle and product entry output records are mounted. There is a mixing system on or near the tank.

Syrup preparation unit is produced in different specifications, dimensions and capacities.

MEYVE SUYU PASTÖRİZE ÜNİTESİ

FRUIT JUICE PASTEURIZED UNIT



Pastörizeler tamamen hijyenik ve gıda teknolojisine uygun imalatı yapılmaktadır. Pastörizasyon sistemleri meyve suyu ve süt sektörlerinde kullanılmaktadır. Meyve, sebze suları ve konsantrelerinin pastörizasyonunda kullanılır. Ürün, tüm mikroorganizmaların yok edilmesi amacıyla 65°C ile 132°C aralığında ısıtılır. Isıtma işlemi buhar suyu su ürünü ısıtma şeklinde gerçekleşmektedir. Pastörize sistemleri Mülti tüp, tubülör ve plakalı eşanjör olarak üç ayrı tipte üretilmektedir. Makine sıcaklık değerleri PLC sistemi üzerinde anlık izlenebilme olanağı sunulmaktadır. Makineler şişe dolum ve tetrepak dolum ünitelerine uygun olarak üretilmektedir. Makine tübülör ısıtıcı ve holdink tübin tüpler ürüne temas eden noktalar 316 kalite paslanmaz çelikten, etmeyen yüzeyler ise 304 kalite paslanmaz çelikten imalatı yapılacaktır.

Meyve suyu pastörize ünitesi farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

Pasteurizers are completely hygienic and suitable for 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 132°C to eliminate all microorganisms. The heating process is carried out in the form of steam water heating. Pasteurizing systems are produced in three different types as heat tube, tubular and plate heat exchanger. Machine temperature values can be monitored instantly on PLC system. The machines are produced in accordance with the bottle filling and tetrepak filling units. The machine will be made of stainless steel in 304 quality stainless steel and the stainless steel tubing heater and holdink tube tubes will be contacted.

Fruit juice pasteurization unit is produced in different specifications, sizes and capacities.

ŞİŞE BESLEME VE TOPLAMA DÖNER TEPSİ

BOTTLE FEEDING AND ROTARY TURN TABLES



- Makine AISI 304 Kalite paslanmaz çelikten üretilmektedir
- Makine döner tepsi çapı 1100 mm
- Makine dış çap 1250 mm
- Makine yüksekliği 950 mm
- Tepsi etrafi ayarlanabilir destek saclardan oluşmaktadır.
- Tepsi devri 0-30 d/dk
- Toplam güç 0,37 kw
- 0,37 kw Hız kontrol sistemi
- Paslanmaz çelik içerisinde gizlenmiş PVC pano

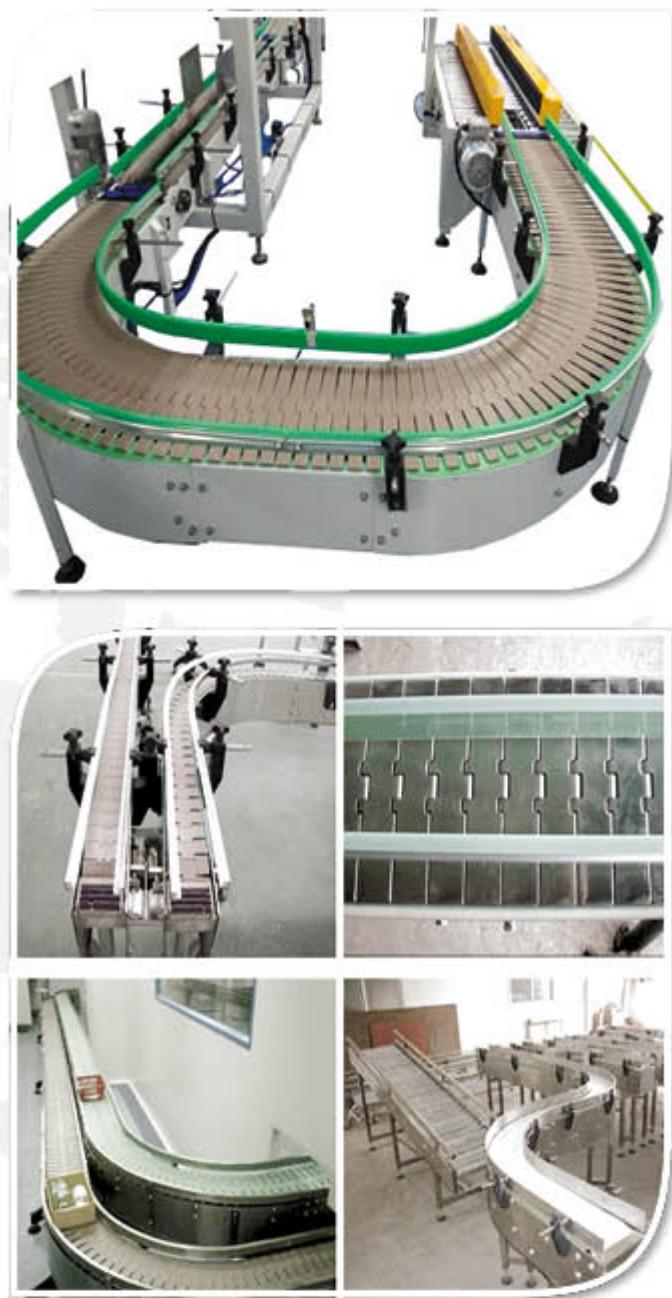
Besleme tepsilerinin farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

- Machine AISI 304 quality stainless steel
- Machine rotary tray diameter 1100 mm
- Machine outer diameter 1250 mm
- Machine height 950 mm
- The tray consists of adjustable support plates.
- Tray speed 0-30 rpm
- Total power 0,37 kw
- 0.37 kw Speed control system
- PVC board hidden in stainless steel

The feeding trays are manufactured in different specifications, sizes and capacities.

PALETLİ KONVEYÖR BANT

PALLET CONVEYOR BELT



Cumhuriyet Bantlar AISI 304 Kalite paslanmaz çelikten imal edilmektedir. Konveyör bantlar üzerinde hız kontrol sistemleri bulunmakta şişe ve paketlerin pozisyonlarına göre hız ayarlamaları yapılmaktadır. Bantlar çoklu ve tekli olarak imal edilmektedir.

Paletli konveyör bantlarının farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

United Kingdom The bands are made of AISI 304 quality stainless steel. Speed control systems are available on the conveyor belts and speed adjustments can be made according to the positions of the bottles and packages. The tapes are manufactured as multiple and single.

Pallet conveyor belts are manufactured in different specifications, dimensions and capacities.

ŞİSE PALET BOZMA MAKİNASI

BOTTLE PALLET SEPERATING MACHINE

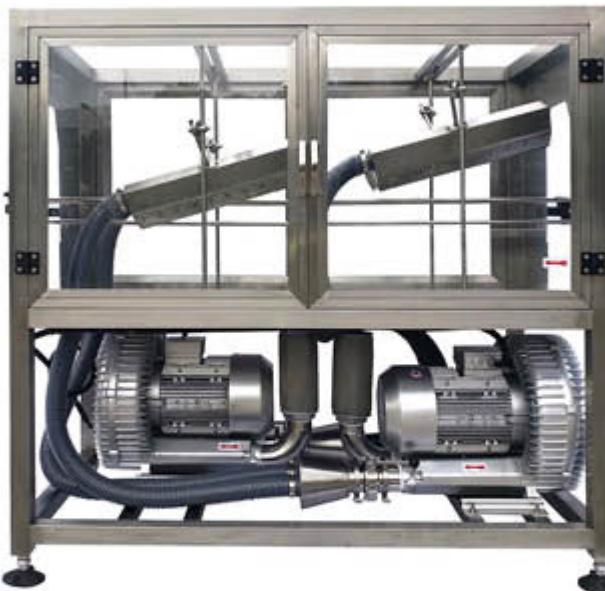


Makina gövdesi St malzemeden üretilmektedir. Makinenin tüm hareketleri PLC ile kontrol edilecektir. Palet bozma makinesinin farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

Machine body is made of St material. All movements of the machine will be controlled by PLC. Pallet separating machine is produced in different specifications, sizes and capacities.

ŞİSE SUSUZLAŞTIRMA VE KURUTMA ÜNİTESİ

BOTTLE DEWATERING AND DRYING UNIT



Makine tamamen AISI 304 kalite paslanmaz çelikten imal edilmektedir.

Ayarlanabilir bıçaklı hava püskürme nozulu mevcuttur. Şişe kurutma ünitesinin farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

The machine is completely made of AISI 304 quality stainless steel. Adjustable blade air spray nozzle available. Bottle dewatering and drying unit is manufactured in different specifications, dimensions and capacities.

OTOMATİK YUVARLAK ÇİFT YÖN SARMA ETİKETLEME

AUTOMATIC CIRCULAR TWO DIRECTION WRAP-PING LABELING



- Makine şasesi, kullanılan ekipman 304-316 krom
- Konveyör şaseleri ASI 304 / sigma profil malzemeden imal edilmektedir,
- Sağlı sollu çiftli etiketleme sistemi mevcuttur.
- Çiftli etiketleme sisteminde bir asıl bir yedek şeklinde de çalışılabilmektedir.
- Sistem kontrol ünitesi: PLC / MCU

Eтикетлеme sisteminin farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

- Machine chassis, equipment used 304-316 chrome(cr)
- Conveyor chassis are manufactured from AISI 304/ sigma profile material.
- There is a right and left double labeling system
- It can also be operated as a main and a backup in the double labeling system
- System control unit : PLC/MCU

Labeling system is manufactured in different specifications, dimensions and capacities.

TARİHLEME VE KODLAMA MAKİNESİ

DATING AND CODING MACHINE



- Kapasitesi: Min 12000 Adet/sa
- Satır sayısı iki sıralı
- Yazım şekli mürekkep püskürme
- Masa tipi tekerlekli sehpası
- Hitachi veya videojet yazıcı

Tarihleme ve kodlama makinesi farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

- Capacity: Min 12000 Pieces/hour
- Number of lines in two rows
- Writing format inkjet
- Table type trolley
- Hitachi or videojet printer.

Dating and coding machine is manufactured in different specifications, dimensions and capacities.

TAVA SHRINKLEME KOLİLEME ÜNİTESİ

PAN SHRINKING PACKAGING UNIT



• Tezgah AISI 304 Kalite paslanmaz çelikten imal edilmektedir.

Kolileme ünitesinin farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.



• The bench is made of AISI 304 Quality stainless steel.

Packing unit is manufactured in different specifications, dimensions and capacities.



- Dolum ventilleri AISI 316 Kalite paslanmaz çelikten imal edilmektedir.
- Dolum ventiller gurubu kapalı cam hazne içerisinde olacak. Camlar kırılmaya ve dağılmaya dayanıklı mika veya damperli camlardan imal edilmektedir.
- Şişe yıkama ve eşanjör su ısıtma grubu mevcuttur.
- Cam çerçeveler alüminyum doğramadan yapılmaktadır.
- Volümetrik dolum seviye ve cc hacimlerinin belirleneceği alt ve üst noktaya manyetik sensör ilave edilmektedir.
- Seviye kontrollü altı çıkışlı ürün haznesi izolasyonludur.
- Şişe yıkama ve çalkalama seti bulunmaktadır.
- Dolum önünde şişe kesici tarağı ve pnömatik silindiri monte edilerek dolum esnasında şişelerin stoplamasını sağlamaktadır.
- Dolum önüne şişe var yok fotosel monte edilmektedir.
- Kapaklama şişe tutucu ve fotosel monte edilmektedir.

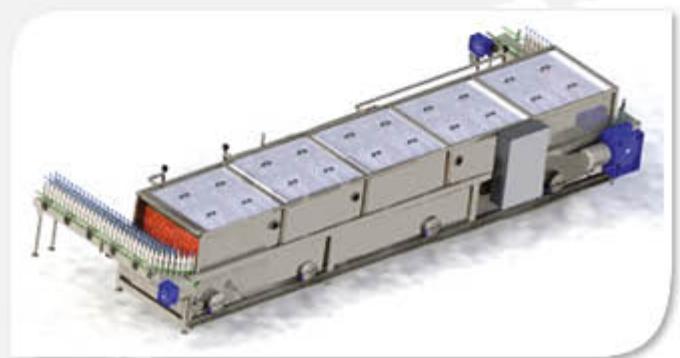
Layner ve monoblok dolum ünitesinin farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

- *Filling valves are made of AISI 316 quality stainless steel.*
- *The filling valve group will be in the closed glass container. Glasses are made of mica or tipper glass which are resistant to breakage and dispersion.*
- *Bottle washing and heat exchanger water heating group*
- *Glass frames are made of aluminum joinery.*
- *The volumetric filling level and cc volume are determined by the magnetic sensor.*
- *Level controlled six output product reservoir insulated*
- *Bottle washing and rinsing set are found.*
- *Bottle cutter and pneumatic cylinder is mounted in front of the filling to stop the bottles during filling.*
- *There is no photocell mounted in front of the filling bottle.*
- *Capping bottle holder and photocell are mounted.*

Layer and monoblock filling unit is manufactured in different specifications, dimensions and capacities.

ŞİŞE SOĞUTMA TÜNELİ

BOTTLE COOLING TUNNEL



 Makine tamamen AISI 304 kalite paslanmaz çelikten imal edilmektedir. Makine soğutma siphon noktası yüksekliği tüm şişe ve kavanozları rahatlıkla girebilecek şekilde dizayn edilmektedir. Makine üzerinde seyyar kapak sistemi monte edilmekte nozul sisteminde tikanan noktalar rahatlıkla temizlenebilmektedir. Motor su çıkış noktaları havzink sistem ve çift filtre sistemi uygulanmaktadır. Makine giriş ve çıkış noktalarında 3 metre uzunluğunda giriş ve çıkış çöktü bantları monte edilmektedir. Soğutma tüneli üst noktalarına siphon nozul sistemi monte edilmekte ve ölü nokta bırakılmamaktadır. Şişeleme giriş noktasına senpantin ısıtma sistemi monte edilecek ve şişelerin kapakları ilk 1 metrede 85-95°C ısıtlarak maya, kük ve fermentasyon engellenmiş olacaktır. Bu noktada su devamlı sirkülasyon edecektir. Sirkülasyon su sıcaklığı 90-95°C olacaktır. Isıtma sistemi kapalı devre termostatik vana ve kondens stop konarak yapılacaktır. Şişe dolum ünitesinden personel hataları ve makine hatalarından dolayı dolum sıcaklığı 65°C de gelen ürün şişe soğutma tünelinde uygulanan 95-98°C duşlama sistemi sayesinde sıcaklık 65°C den 6 dk süre içerisinde 85-88°Cye çıkarılacaktır. Şişe soğutma tünelinin farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

 The machine is completely made of AISI 304 quality stainless steel. Machine cooling siphon point height is designed to enter all bottles and jars easily. When the mobile cover system is mounted on the machine, the points blocked in the nozzle system can be cleaned easily. The engine water outlet points are applied to the Havzink system and double filter system. 3 meters long input and output multiple bands are installed at machine entry and exit points. Siphon nozzle system is installed at the top of the cooling tunnel and no dead spots are left. Senpantine heating system will be installed at the bottling entrance point and the caps will be blocked from yeast, mold and fermentation by heating 85-95°C in the first 1 meter. At this point water will circulate continuously. The circulating water temperature will be 90-95°C. The heating system shall be made by putting closed circuit thermostatic valve and condensate stop. Due to personnel faults and machine faults from the bottle filling unit, the temperature of the product coming from 65°C will be increased to 85-88°C from 65°C to 6°C. Bottle cooling tunnel is manufactured in different specifications, dimensions and capacities.



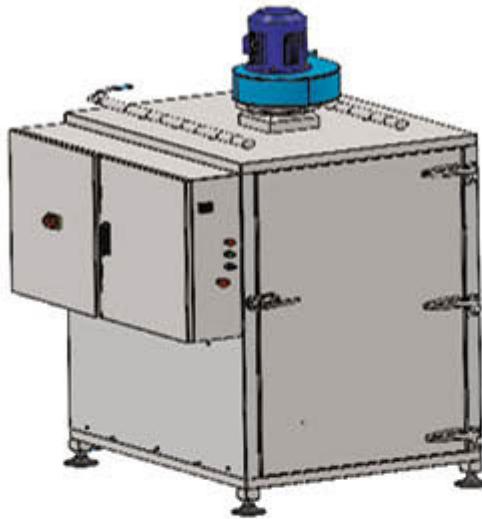
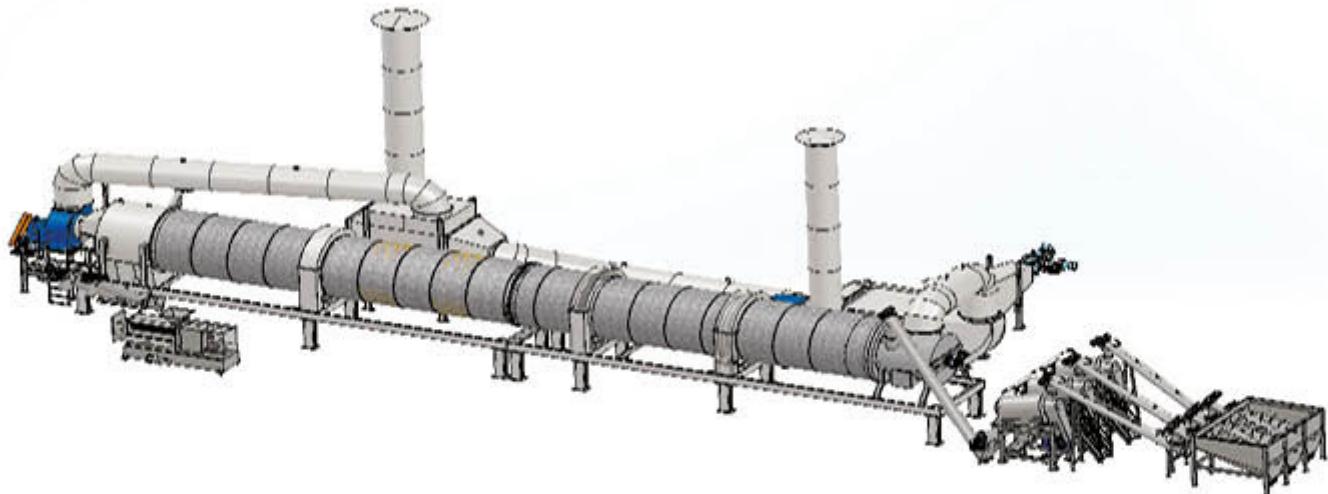
Kapak kapama makineleri AISI 304 Kalite paslanmaz çelikten imal edilmektedir. Kapaklama makineleri sıvama alüminyum kapak, taç kapak, plastik kapak twistof kapak ve çakma kapak gibi farklı tip ve pozisyonlarda üretilmektedir.

Kapak kapama ünitesinin farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

Door closing machines are made of AISI 304 quality stainless steel. Capping machines are produced in different types and positions such as plastering aluminum cap, crown cap, plastic cap, twist cap and flip cap.

Cover close is made in different specifications, dimensions and capacities.





Makine ve Üretim Akış Şeması

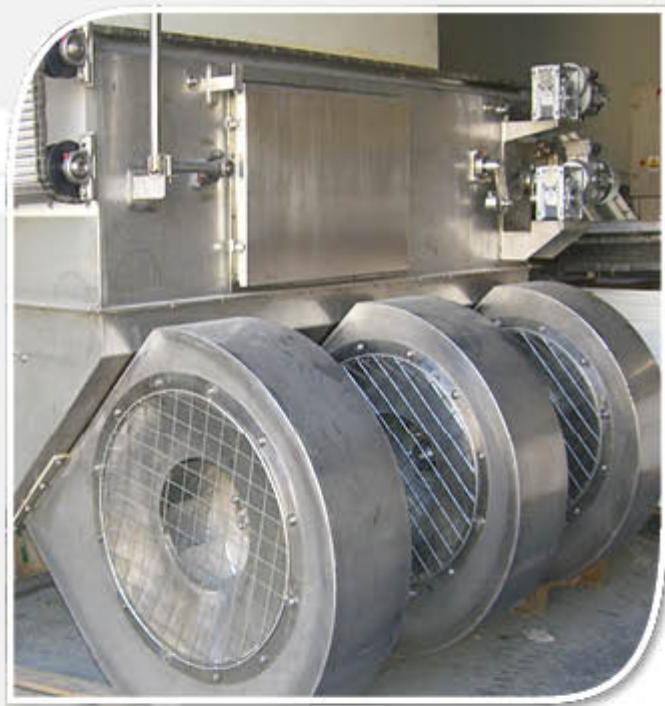
1. Vakum altı konveyör kurutma sistemi
2. Oda tipi kurutma sistemi
3. IQF soğuk kurutma sistemi
4. Rotary drayder (döner tambur) kurutma sistemi

Machine and Production Flow Chart

1. Vacuum low conveyor drying system
2. Room type drying system
3. IQF cold drying system
4. Rotary drayder drying system

VAKUM ALTI KONVEYÖR KURUTMA SİSTEMİ

VACUUM LOW CONVEYOR DRYING SYSTEM



- Makine, AISI 304 kalite paslanmaz çelikten imal edilmektedir.

Vakum altı konveyör kurutma makinesi farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasının imalatı yapılmaktadır.

- The machine is completely made of AISI 304 quality stainless steel.

Vacuum low conveyor drying system is manufactured in different specifications, dimensions and capacities

ODA TİPİ KURUTMA ÜNİTESİ

ROOM TYPE DRYING SYSTEM



• Fırın içerisinde farklı noktalara yerleştirilen ısıtma rezistans ısıticiler sayesinde set edilen sıcaklık değerlerinde kurutma yapmaktadır. Kurutma süreleri ve soğutma sistemi sürelerle bağlı olarak PLC ekran üzerinde set değerleri girilerek otomatik çalışması sağlanmaktadır. Fırın üzerinde vakumlu vantilatör sistemi bulunmakta genleşen havayı ve nemi dışarı tahliye etmektedir. Kurutma esnasında sistem içerisinde %65-70 taze hava alınarak ısıtılp tavalar etrafında dolaştırılarak kurutmanın hızı artırılmaktadır. Rezistans fırın içeresine homojen olarak dağıtılacaktır. Her tava altına ve üzerine sıcak hava gelecek şekilde hava çıkış delikleri bulunmaktadır.

- Fırın AISI 304 Paslanmaz çelikten imal edilmektedir.
 - PLC ekran otomasyon elektrik panosu paslanmaz çelik
- Oda tipi kurutma ünitesinin farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.**

• Thanks to the heating resistance heaters placed at different points in the oven, it dries at the set temperature values. Drying times and cooling system are automatically operated by entering set values on the PLC screen depending on the times. There is a vacuum fan system on the oven and it discharges the expanded air and moisture. During the drying process, 67-70% fresh air is taken into the system and heated and circulated around the pans to increase the speed of drying. The resistance will be homogeneously distributed in the oven. There are air outlet holes for hot air under and above each pan.

- Oven is made of AISI 304 Stainless steel
 - PLC screen automation electrical panel stainless steel
- Room type drying system is manufactured in different specifications, dimensions and capacities.**

IQF SOĞUK KURUTMA SİSTEMİ

IQF COLD DRYING SYSTEM



Bireysel hızlı dondurma (IQF) doğranmış veya dilimlenmiş elmaların düşük sıcaklıklarda (-30 ile -40°C arasında) hava püskürtmeli akışkan yataklı dondurucuda dondurulması işlemi olup, konvansiyonel dondurmaya kıyasla çok daha kısa sürede gerçekleştirilmektedir. Dondurma işlemi sırasında hava güçlü fanlar yardımıyla gıda maddesi ile evaporatör arasında hızla hareket eder ve böylece durgun hava ile yapılan dondurma işlemine kıyasla gıda maddesinin daha kısa sürede dondurulması sağlanır.

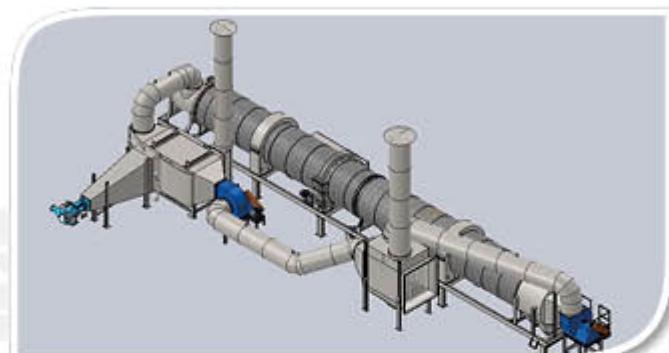
- AISI 304 paslanmaz çelikten imal edilmiştir. IQF soğuk kurutma sisteminin farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

Individual quick freezing (IQF) is the process of freezing diced or sliced apples in an airjet fluidized bed freezer at low temperatures (-30 to -40°C) and takes much less time than conventional ice cream. During the freezing process, the air moves rapidly between the foodstuff and the evaporator with the help of powerful fans, thus allowing the foodstuff to be frozen in a shorter time compared to freezing with still air.

- Made of AISI 304 stainless steel
- IQF cold drying system is manufactured in different specifications, dimensions and capacities.*

ROTARY DRAYDER DÖNER TAMBUR KURUTMA SİSTEMİ

ROTARY DRYDER ROTARY DRY DRYER SYSTEM



Kurutma makinesi çekirdeklerin kurutulması için dizayn edilmiştir.

Makine içerisinde bulunan açılı kürekler ve karıştırma kovaları açıları ayarlanabilir, bu ayar sonucunda farklı çekirdek çeşitlilikleri kurutma imkânı sunulmaktadır.

- Makine ürün ile temas eden yüzey AISI 304 kalite paslanmaz çeliktir.
- Rejenerasyon, makine şaseleri, hava kanalları, ısıtma ünitesi ve baca ST 37 bayılı siyah malzemeden imal edilmiştir.

Rotary drayder döner tambur kurutma sisteminin farklı özelliklerde, ölçülerde ve kapasitelerde imalatı yapılmaktadır.

Drying machine is designed for drying the beans. Angled shovels and mixing buckets in the machine can be adjusted and as a result of this setting, different types of beans are dried.

- The surface in contact with the machine product is AISI 304 Quality stainless steel
- Regeneration machine chassis, air ducts, heating unit and chimney ST 37 of black material.

Rotary dryder rotery dry dryer system is manufactured in different specifications, dimensions and capacities.



TEKTON 0388
www.tekton.com.tr



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