



MAYONEZ - KETÇAP - SOS Hazırlama Ünitesi

MAYONNAISE – KETCHUP – SAUCE PROCESSING UNIT

Çalışma Prensibi

Depolama tankındaki hammadde istenilen miktarda, pompa ile ön karıştırma tankına alınır. Ön karıştırma tankında hazırlanan karışımlar Proses Tankına Vakum Ünitesi ile alınır. İstenilen karışımların ilavesi ile alt ve üst karıştırıcı yardımıyla hedeflenen ürün elde edilir.

Uygulama

- Mayonez,
- Ketçap,
- Sos / Salata Sosu,

Çalışan üreticiler veya yeni üretim yapmak isteyenler için ideal bir üretim ünitesidir. Pazar ihtiyacı için esneklik (farklı ürün üretebilme olanağı) yüksek performans, düşük çalışma zamanı ve bakım maliyeti ile yatırımın hızlı geriye dönüşü mümkündür.

- Standart üretim (Her üretim sürecinde aynı özellikte ürün)
- Hızlı üretim süreci (saatte fazla üretim yapabilme)
- Düşük işletim yatırımı

Opsiyonlar

PLC ekran ve reçeteler

Working Principle

Desired amount of raw material is transferred from storage tank to premix tank with a pump. The mix which is prepared in premix tank is transferred to process tank with vacuum unit. Targeted product is achieved by adding additives and by the help of top and bottom agitators.

Applications

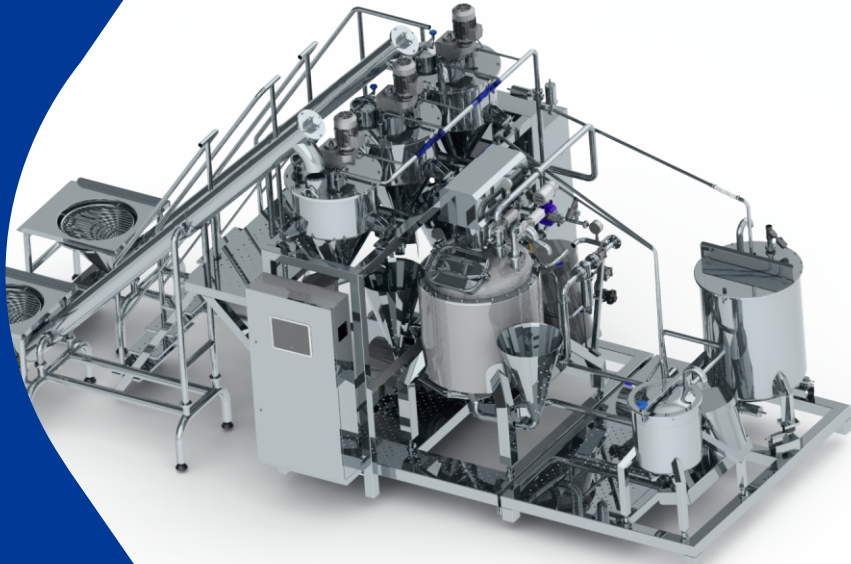
- Mayonnaise,
- Ketchup,
- Sauce / Dressing,

An ideal production unit for both existing and new plants. Fast ROI with flexible product range, high performance, fast production and low maintenance cost.

- Functional production
- Fast production
- Low operating cost, (ability to operate with only 1 person)

Options

AISI 316 quality,
PLC screen and recipes



Özellikler

- AISI 316 Kalite,
- Proses tankı direk ısıtma,
- Proses tankı indirek ısıtma-soğutma,
- Proses tankı alt mixer,
- Proses tankı üst karıştırma,
- Proses tankı vakum işlemi,
- Proses tankı ilave girişi,
- Ürün aktarma pompası,
- Ön karışım tankı mixer,
- Ön karışım tankı yağ akış ölçer,
- Depolama tankı dijital tartım, (Loadcell)
- Depolama tankı yağ akış ölçer,
- Depolama tankı pompa aktarımı,

Endirek Isıtma
Indirect Heating



Soğutma Sistemi
Cooling System

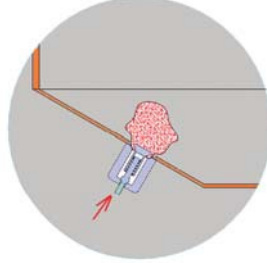


Yıkama Sistemi
Cleaning System



Features

- AISI 304 quality,
- Process tank direct heating,
- Process tank indirect heating-cooling,
- Process tank bottom mixer,
- Process tank top agitator,
- Process tank vacuum process,
- Process tank additive inlet,
- Product transfer pump,
- Premix tank mixer,
- Premix tank oil flowmeter,
- Storage tank digital scale, (Loadcell)
- Storage tank oil flowmeter,
- Storage tank transfer pump,



Direk Isıtma
Direct Heating



Model	Proses Tnk Hacmi Process Tnk Volume	Kapasite (kg/h) Capacity (kg/h)			Elektrik Sarfiyatı Electricity Consumption
		Mayonez Mayonnaise	Keçap Ketchup	Sos/Salata Sosu Sauce/Dressing	
KRMK-150	150 LT	900 kg/h	300 kg/h	900 kg/h	37,55 kw
KRMK-300	300 LT	1.200 kg/h	600 kg/h	1.200 kg/h	45,95 kw
KRMK-500	500 LT	2.000 kg/h	1.000 kg/h	2.000 kg/h	57,60 kw
KRMK-1000	1.000 LT	3.000 kg/h	2.000 kg/h	3.000 kg/h	69,90 kw

