

30  
yıl  
years

**KROMEL**<sup>®</sup>

“Kalitenin başladığı yer”

“Where Quality Begins”



# En Lezzetli

KROMEL geleneksel Türk ve Dünya tatlılarını sanayi ürün özelliğini kazandıran Tatlı ve Şekerleme üretim hatları ile Gıda sanayindeki yeniliklerini üreticilere sunmaktadır.

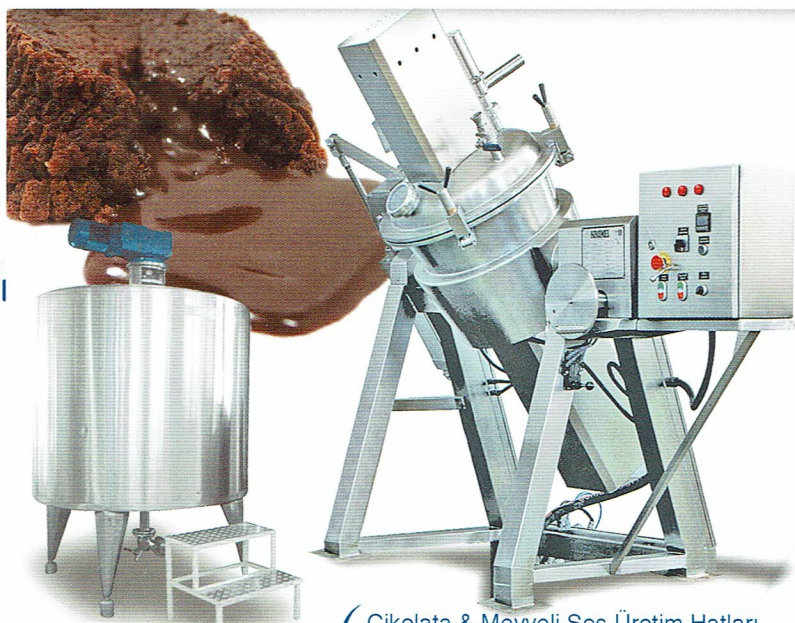
KROMEL; Reçel, Marmelat, Tahin Helva, Lokum, Pekmez, Meyveli Jöle, Bal işleme hatları ile geleneksel tatlılar grubuna ve bunların yanısıra pastacılık sanayisinde kullanılan çikolata, meyve özü sosları, soğuk jöle, dondurma sosları üretim makine ve ekipmanları; Aşure, Tavuk göğsü, sütlaç, puding gibi sütlü tatlılar üretim hatları; çikolata üretiminde kullanılan proses makine ve ekipmanları; dondurma üretimindeki ön proses makine ve ekipmanları geliştirmiş ve otomasyon sistemlerinin uygulamalarını adapte etmiştir.

KROMEL teknolojisi;

Ürünlerinizde raf ömrünün uzun ve hijyenik ortamda üretilmesini sağlar. Üretim makine ve ekipmanları opsiyonel olarak yarı ve tam otomatik otomasyon uygulaması, CIP yapabilmek, yüksek kaliteli yoğunluk ürün olanağı, yüksek verimlilik, optimum kullanım, ergonomik tasarım, kolay kullanım özelliği avantajları ile üretim kalitesinin artmasını sağlamaktadır.



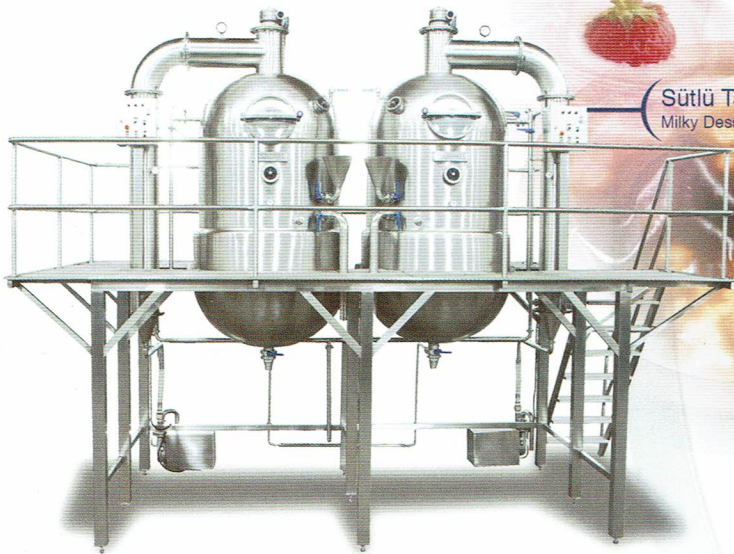




Çikolata & Meyveli Sos Üretim Hatları  
Chocolate & Fruity Top Sauce Production Lines



Reçel & Marmelat Üretim Hatları  
Jam & Marmalade Production Lines



Sütlü Tatlılar Üretim Hatları  
Milky Dessert Production Lines



Susam Alım, Depolama, Islatma, Yıkama ve Soyma Ünitesi  
Sesame Reception, Storing, Wetting, Peeling, Washing Unit



Meyveli Jöle Üretim Hatları  
Fruity Jell Production Lines



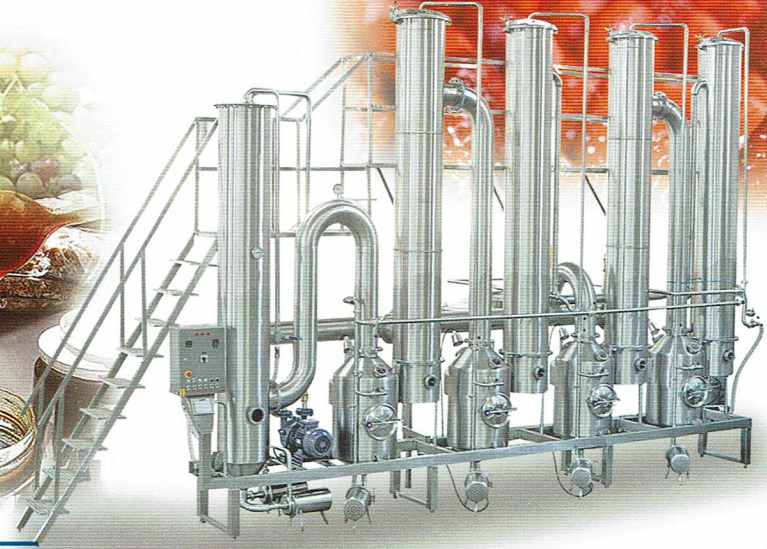
• KROMEL ISO 9001:2000 kalite yönetim standardı süreçlerine uygun imalat gerçekleştirilmekte olup, firmamız ISO 9001:2000 sertifikasına sahiptir.  
• AISI 304 ve AISI 316 kalite paslanmaz çelğin kaynak teknolojisi ARGON TIG kaynağı olup KROMEL kaynak kalite sistemi TÜV EN-729-3'e göre sertifikalıdır.  
• Tanklar, AD 2000 basınçlı kaplara göre yeterli kanıtlanmış şekilde üretilmekte olup, firmamız AD 2000 Merkblatt HPO sertifikasına sahiptir.

• KROMEL is producing as ISO 9001:2000 Quality Assurance Standards and certified by UKAS-DIRECT ESSEMENT SERVICES  
• Welding Technology application as TÜV-EN-729-3 Argon TIG welding standards All interior and exterior areas are first class polished.  
• All tanks are suitable AD 2000 Pressured Tanks standards and is certified by AD 2000 MERKBLATT HPO.





Pekmez Üretim Hatları  
Grape Molasses Production Lines



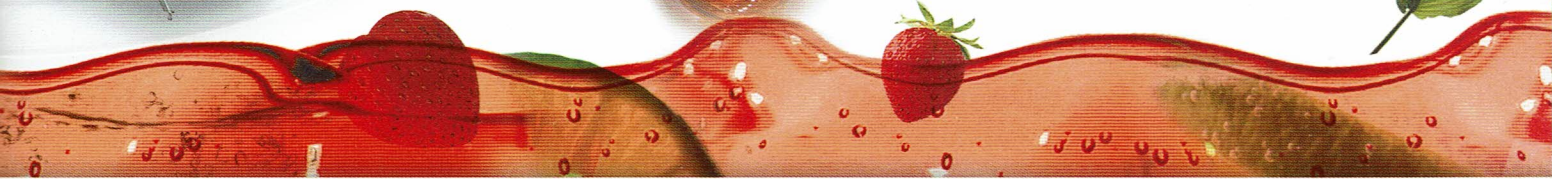
Tahin Helva Üretim Hatları  
Tahina Halva Production Lines



Lokum Üretim Hatları  
Turkish Delight Production Lines



Bal İşleme Hatları  
Honey Processing Lines





# Tatlar Sizden Teknoloji KROMEL® den

*KROMEL provides industrial desserts production line which was became from Traditional Turkish and World of taste to their customers in Food Industrial field.*

*KROMEL; Jam, Marmelade, Tahina Halva, Turkish Delight, Grape Molasses, Fruit Jelly, Honey Prosesing lines for tradional desserts production lines besides souse production lines (chocolate, fruit jelly, cold jell, top souse for ice - cream and cakes which use for in pastry field) and milky desserts production lines (nuh puddings, rice puddings, chicken breast, pudding) also chocolate & ice - cream pre-process prd. lines are improved and automation systems are adopted.*

*KROMEL technology supplies long shelf life product, hygen, automation, CIP cleaning capabilities, high efficiency, adopting of semi and full automutic system, high quality consistency, optimising using with ergonomic design, easy to use from small labarotary equipments up to fully automated industrial production lines.*

*Getting a delicious taste by KROMEL technology*





**KROMEL®**

1. Organize Sanayi Bölgesi 54060 Hanlı Beldesi Adapazarı / SAKARYA / TÜRKİYE

Tel: +90 264 276 84 66 (pbx) Fax: +90 264 276 87 20 - 21

e-mail: kromel@kromel.com.tr - satis@kromel.com.tr

disticaret@kromel.com.tr - foreigntrade@kromel.com.tr

[www.kromel.com.tr](http://www.kromel.com.tr)

