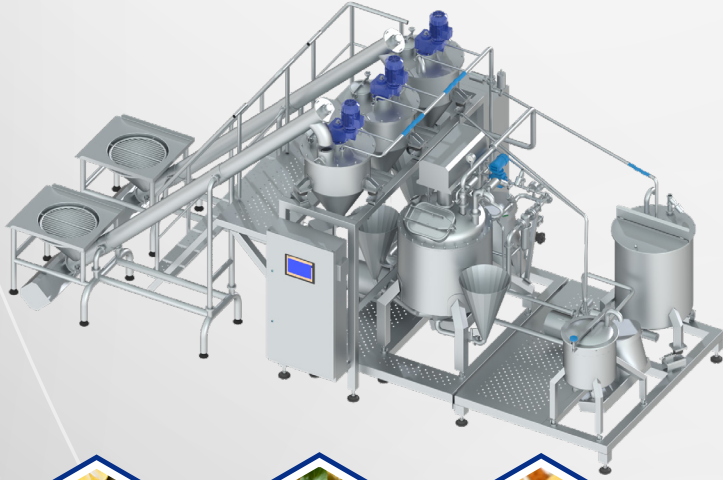


MAYONEZ-KETÇAP SOS HAZIRLAMA ÜNİTESİ

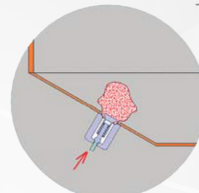
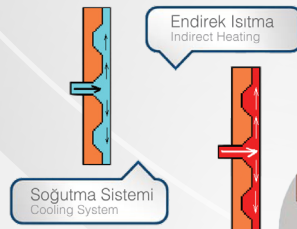
ÇALIŞMA PRENSİBİ

« KRMK Serisi Makinelerimiz hem soğutup hem ısıtıp hem de etkili bir şekilde karıştırabildiği için hepsi bir arada bir işlem mikseridir. Günümüz pazarında bulabileceğiniz en uyulanabilir ve verimli gıda mikserlerinden biridir. Maksimum esneklik ve çok işlevlilik dahil olmak üzere ihtiyaç duyulan her şeyi sunan çok işlevli bir mikserdir, kolay değişen karıştırma aletleri sayesinde birçok farklı KRMK ürünü yapabilirsiniz. Mikserin kullanımı, tüm viskoziteleri mükemmel bir şekilde işlediği için oldukça geniş bir yelpazededir. Hızlı bir üretim süresi boyunca homojen ve pürüzsüz bir karışım garanti eder.



TEKNİK ÖZELLİKLER

- « AISI 304 ve AISI 316 Kalite paslanmaz sac
- « Proses tankı direkt ısıtma
- « Proses tankı endirekt ısıtma-soğutma
- « Proses tankı alt mixer
- « Proses tankı üst karıştırma
- « Proses tankı vakum işlemi
- « Proses tankı homojenizasyon
- « Proses tankı otomatik su giriş
- « 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
- « Eritme
- « İlave katkı maddelerinin vakum ile proses tankına alınması
- « Proses tankında basınçlı pişirme



Yıkama Sistemi
Cleaning System

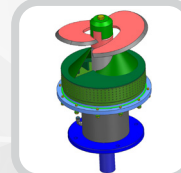
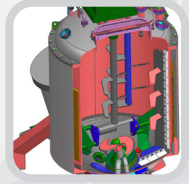
Direk Isıtma
Direct Heating

SİSTEM AVANTAJLARI

- « Standart üretim (her üretim sürecinde aynı özellikte ürün)
- « Hızlı üretim
- « Hijyenik üretim
- « Çalışan üreticiler veya yeni üretim yapmak isteyenler için ideal bir üretim ünitesidir.
- « Pazar ihtiyacı için esneklik (farklı ürün üretebilme imkânı), yüksek performans, düşük çalışma zamanı ve bakım maliyeti ile yatırımın hızlı geriye dönüşü mümkündür.
- « Farklı yüklem kapasitelerinde alternatifler sunulmaktadır.
- « Reçete kayıt özelliğine bağlı olarak otomatik çalışma olanağı,
- « PLC Kontrollü

UYGULAMA ALANLARI

- « Ketçap
- « Analog Peynir
- « Mayonez
- « Krem Peynir
- « Sos



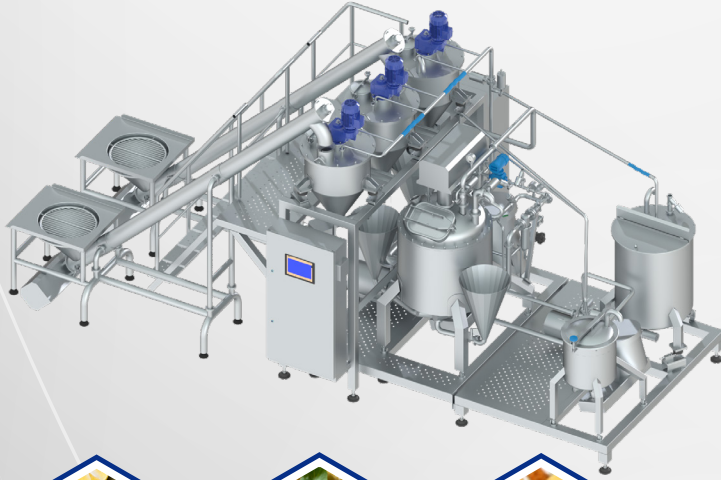
MAYONNAISE-KETCHUP SAUCE PREPARATION UNIT

WORKING PRINCIPLE

Our KRMK Series Machines offer an all-in-one solution for mixing, cooling, and heating. They are among the most adaptable and efficient food mixers available on the market today.

This multifunctional mixer provides maximum flexibility, ease in changing mixing tools, and everything needed for versatile production.

With the KRMK, you can prepare a wide variety of products and recipes with perfect viscosity. The mixer ensures a homogeneous and smooth mixture, all within a fast production time.



SYSTEM ADVANTAGES

- Standardized production (product with the same characteristics in each production process)
- Fast production
- Hygienic production
- It is an ideal production unit for working producers or those who want to start new production.
- Flexibility for market needs (possibility to produce different products), high performance, low uptime and maintenance costs and fast return on investment are possible.
- Alternatives are offered in different loading capacities.
- Possibility of automatic operation depending on the prescription recording feature,
- PLC Controlled

TECHNICAL FEATURES

- AISI 304 and AISI 316 Quality stainless steel sheet
- Process tank direct heating
- Process tank indirect heating-cooling
- Process tank bottom mixer
- Process tank top mixing
- Process tank vacuum treatment
- Process tank homogenization
- Process tank automatic water inlet
- Product transfer pump
- Pre-mix tank mixer
- Pre-mix tank oil flow meter
- Storage tank digital weighing (Loadcell)
- Storage tank oil flow meter
- Storage tank pump transfer
- Melting
- Removal of additional additives by vacuum into the process tank
- Pressure cooking in the process tank

APPLICATION FIELDS

- Ketchup
- Mayonnaise
- Sauce
- Analog Cheese
- Cream Cheese

