



gemak
dairy



gemak
food



gemak
pharma



gemak
chem



gemak
energy



gemak
r&d



gemak
control



gemak
fix



gemak
service

содержание

О нас 03

История 04

Сферы деятельности 09

 gemak**dairy**

 gemak**food**

 gemak**pharma**

 gemak**chem**

 gemak**energy**

 gemak**r&d**

 gemak**control**

 gemak**fix**

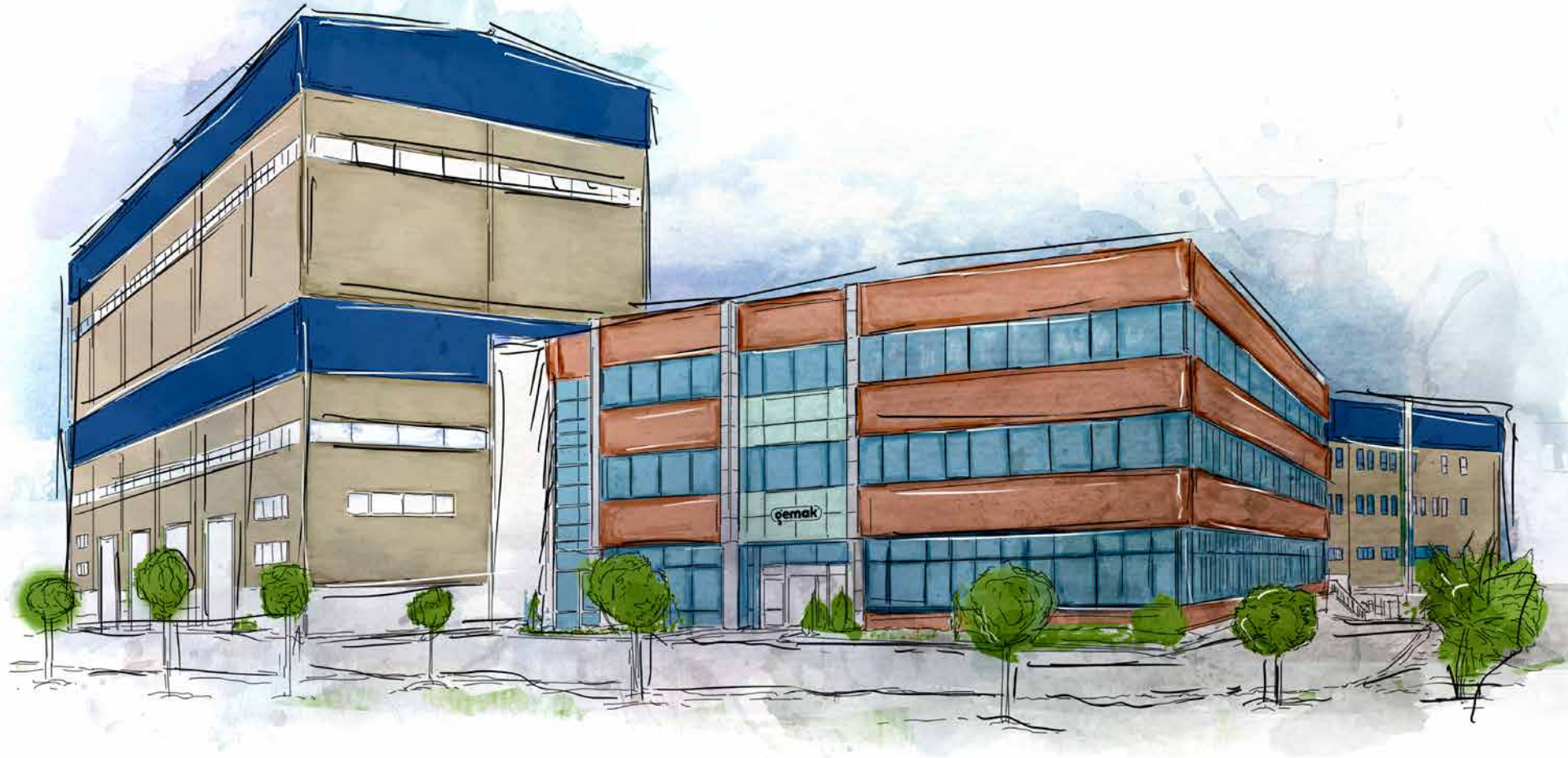
 gemak**service**

Товары 27

Сервисы 48



История





new generation factories

С 1986 года Gemak специализируется на создании заводов «под ключ» для молочной, пищевой, химической, косметической и фармацевтической промышленности путем объединения технологических процессов, проектирования, производства нержавеющей стали, монтажа, сборки и послепродажного

обслуживания. Наша команда из более чем 200 высококвалифицированных и опытных сотрудников, а также команда исследователей, разработчиков и технологов, работающая на нашем современном производственном объекте площадью 23 000 м² во 2-м организованном промышленном районе

Анкары, стремятся построить «фабрики нового поколения», используя современные принципы проектирования процессов, новейшие технологии, оборудование высочайшего качества и предлагают расширенный срок гарантии и обслуживания для наших клиентов.

1994

В 1994 году был получен сертификат TÜV ISO 9001, а также подписано дистрибьюторское соглашение с Альфа Лаваль.

1990

Компания переехала на собственный завод в промышленную зону Хасаноглан. Цех в промышленной зоне Остим продолжал функционировать, как центр технического обслуживания и сборки.

1986

Компания GEMAK Food Industry Machines and Trade Limited была официально основана Хикметом Юнсалом, Экрем Туркер и Нечилом Буюкпамукчу.

1969

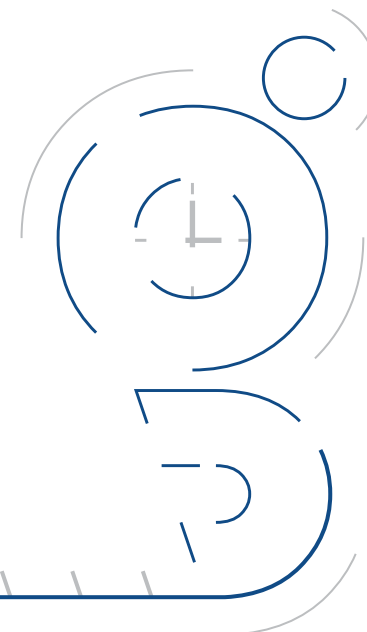
Корни GEMAK уходят в 1969 год.

1984

Производство было запущено в цехе площадью 450 м² в промышленной зоне Анкара Остим.

1996

В 1996 году только трём компаниям во всем мире было разрешено использовать пластины теплообменника Альфа Лаваль в производстве. Мы получили разрешение на использование этих пластин и начали производство теплообменников и оборудования для пастеризации.



2014

В 2015 году GEMAK Ltd. Şti. была преобразована в GEMAK Gıda Endüstri Makinaları ve Ticaret Anonim Şirketi.

2010

В 2010 году GEMAK стал первой турецкой компанией, которая завершила молочный завод в Англии под ключ.

2007

В 2007 году цех в Остиме был закрыт, и введен в эксплуатацию офис и здание цеха в промышленной зоне Анкара-Иведик, который построен на территории 1500 м². Это позволило GEMAK создать и внедрить ERP-инфраструктуру для управления всеми процессами и отделами.

2011

В 2011 году мы закрыли наш офис в промышленной зоне «Иведик» и завод в Хасаноглане и собрали все отделы под одной крышей на нашем новом и современном заводе во 2-й промышленной зоне Промышленной палаты Анкары.

2017

В 2017 году мы получили сертификат исследований и разработок Министерства науки, промышленности и торговли и стали 368-м центром исследований и разработок в Турции.

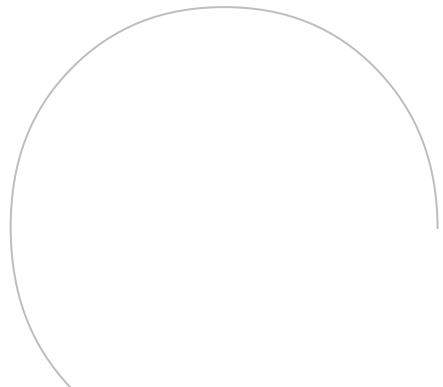
2003

Мы добавили дилерский центр для продажи и послепродажное обслуживание центробежных сепараторов ANDRITZ и гомогенизаторов HPM Bertoli в Турции к нашему ассортименту.

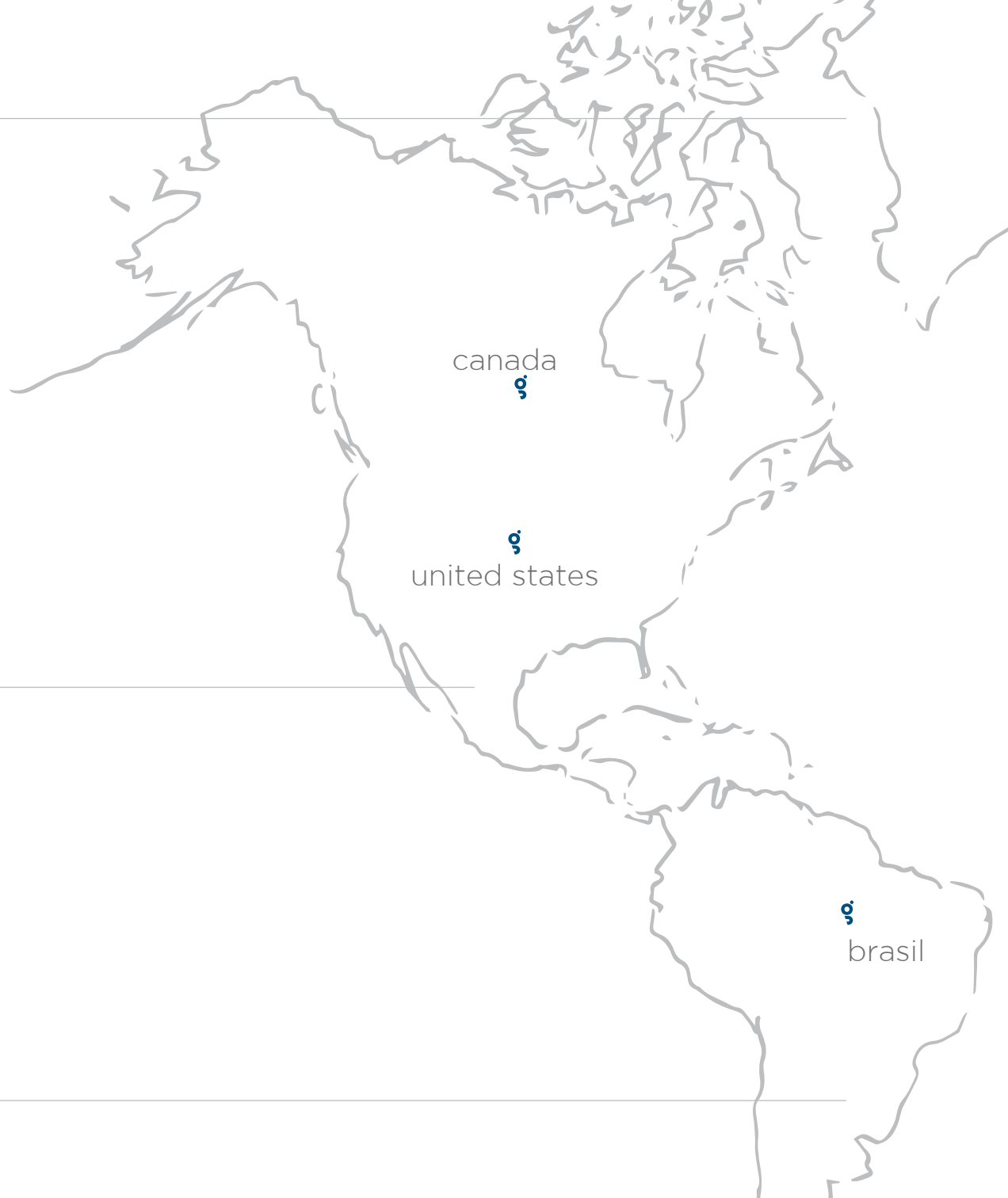
2015

В 2015 году GEMAK Ltd. Şti. была преобразована в GEMAK Gıda Endüstri Makinaları ve Ticaret Anonim Şirketi.

10.



по всему миру...



canada
g.

g.
united states

g.
brasil

6





russia

england

belgium
germany

netherlands

ukraine

bulgaria

denmark

georgia

ireland
france

greece

azarbaijan

uzbekistan
turkmenistan

italy

iraq

romania

jordan

lebanon

algeria

libya

egypt

saudi arabia

uae

nigeria

rwanda

philippines

malaysia

south africa



gemak
dairy



gemak
food



gemak
pharma



gemak
chem



gemak
energy



gemak
r&d



gemak
control



gemak
fix



gemak
service

наша сфера деятельности

- Инженерные, проектные и научно-исследовательские объекты,
- Монтаж машин и оборудования на заводах,
- Пуско-наладочные работы для проекта под ключ,
- Тестирование, обучение, материально-техническое сопровождение и эксплуатационная поддержка проектов под ключ,
- трубопроводы пара, воздуха, воды и ледяной воды, а также теплоизоляция,
- Лоток для электрических кабелей, кронштейны и кабельная сборка,
- блочные средства автоматизации и для всего завода,
- Изготовление и монтаж блоков вентиляции и кондиционирования,
- Оборудование для лабораторных и стартовых культур,
- обеспечение послепродажным обслуживанием и запасными деталями.

наша индустрия

- Молочная промышленность
- Производство напитков (фруктовые соки, минеральная вода)
- Кондитерская промышленность (шоколад, пирожные, джем, мармелад)
- Пищевая промышленность (суп, помидоры, детское питание, фруктовые продукты, масло, яйца, мед, соусы, соевое и миндальное молоко)
- Фармацевтическая промышленность
- Нефтехимическая и взрывоопасная промышленность
- Энергетическая промышленность
- Автоматизированная промышленность.



Gemak строит заводы «под ключ» для молочной промышленности с концепцией «от фермы к столу». Мы являемся экспертами в области технической разработки, проектирования, производства, ввода в эксплуатацию и запуска производства для молочной промышленности и промышленности фруктовых соков.

Мы производим:

- Резервуары для сбора молока,
- Цистерны для перевозки молока,
- Линии приема молока и резервуары,
- Высокотемпературное (HTST) или сверхвысокотемпературное (UHT) оборудование для пастеризации и стандартизации молока,
- Линии производства сыров, мягких, полутвердых и твердых,
- Линии производства йогурта, питьевого йогурта (айрана), взбитых сливок, сливочного масла, сухого молока, мороженого, десертов на молочной основе,
- Устройства безразборной мойки (СИП).

Мы выполним пуско-наладочные работы:

- Поршневых насосов высокого давления и гомогенизаторов,
- Аппаратов для эмульгирования и встроенных гомогенизаторов,
- Центробежных сепараторов и декантеров,
- Разливочных машин,
- Морозильных машин и машин для производства мороженого,

- Керамических и полимерных мембран.
- Комплектного лабораторного и коммунального оборудования.

Основные характеристики сервиса:

- Мы предоставляем полный спектр решений по переработке молочной продукции, адаптированных к особым потребностям и необходимой производительности наших клиентов, будь то небольшая, средняя или крупная производственная деятельность компании.
- Каждый проект, который мы начинаем, основан на видении, потребностях, бюджете и будущих планах расширения наших клиентов.
- Независимо от того, требуется ли вам установка «под ключ» или установка «включай и работай», мы предлагаем одинаковые обязательства и качество.
- Наш спектр послепродажного обслуживания, пакетов периодического обслуживания, запасных частей и технической поддержки разработан для обеспечения высокой доходности на вложенные средства.





Gemak устанавливает линии «под ключ», производит и вводит в эксплуатацию технологическое оборудование, предоставляет технические и научно-исследовательские решения практически для любых жидких пищевых продуктов, таких как фруктовые соки, фруктовые нектары, фруктовые ароматизированные напитки, газированные напитки, супы, томатные продукты, детское питание, фруктовые продукты, масло, яйцо, мед, соусы, пиво и растительное молоко.

Мы производим:

- Ёмкости для хранения и технологические резервуары,
- Высокотемпературные пастеризаторы (HTST) и пастеризаторы для сверхвысокой температуры (УНТ),
- Ферментные системы,
- Выпарные машины,
- Фильтрационные машины,
- Концентрационные машины,
- Устройства безразборной мойки (СИП).

Мы выполняем пусконаладочные работы:

- Прессовые машины
- Очистные сооружения
- Сепараторы
- Укомплектованное лабораторное и инженерно-техническое оборудование

Основные характеристики сервиса:

- Мы предоставляем полный спектр решений по переработке жидких пищевых продуктов, адаптированных к особым потребностям, требуемой мощности и планам расширения наших клиентов.
- Наши инженеры гарантируют, что потери продукта будут минимизированы с помощью инновационных инженерных решений и технологий R & D.
- Наш спектр послепродажного обслуживания, пакетов периодического обслуживания, запчастей и технической поддержки разработан для обеспечения высокого дохода по вашим инвестициям.



gemakpharma



Gemak разрабатывает инженерные решения под ключ для фармацевтической промышленности, опираясь на свой опыт в области гигиеничных жидкостей.

Мы предоставляем решения для:

- передачи и дозирования продукта,
- теплопередачи,
- места хранения,
- систем передачи,
- брожения,
- механического разделения,
- гомогенизации,
- автоматизации,
- Систем Clean In Process (CIP).

Основные характеристики сервиса:

- Gemak проектирует, производит / вводит в эксплуатацию оборудование для непрерывной переработки сырья.
- Мы гарантируем предоставление индивидуального решения для сложных и очень специфических требований технологического процесса наших клиентов в фармацевтической промышленности.
- Наш опыт и способность соответствовать точным требованиям и рекомендациям по качеству производства для фармацевтической промышленности.





gemakchem



Gemak разрабатывает, производит, проектирует и сооружает заводы по химической обработке жидкостей.

Наши системы разработаны в соответствии со стандартами ATEX и PED для обеспечения максимальной безопасности.

Системы Gemak позволят Вам отслеживать и фиксировать каждый шаг вашего процесса с помощью наших систем полной и единичной автоматизации в соответствии с требованиями надлежащей производственной практики (GMP).

Наши индивидуальные решения, разработанные экспертами с многолетним опытом работы с использованием материалов высочайшего качества и качество изготовления, обеспечивают минимальные потери продукта и энергопотребления.







Gemak обслуживает энергетическую промышленность с оборудованием таких мировых поставщиков как Alfa Laval и Grundfos. Для Альфа Лаваль - непищевые пластинчатые теплообменники, декантеры и воздушные блоки, а для насосов и бустеров - Grundfos.

Пластинчатые теплообменники Альфа Лаваль:

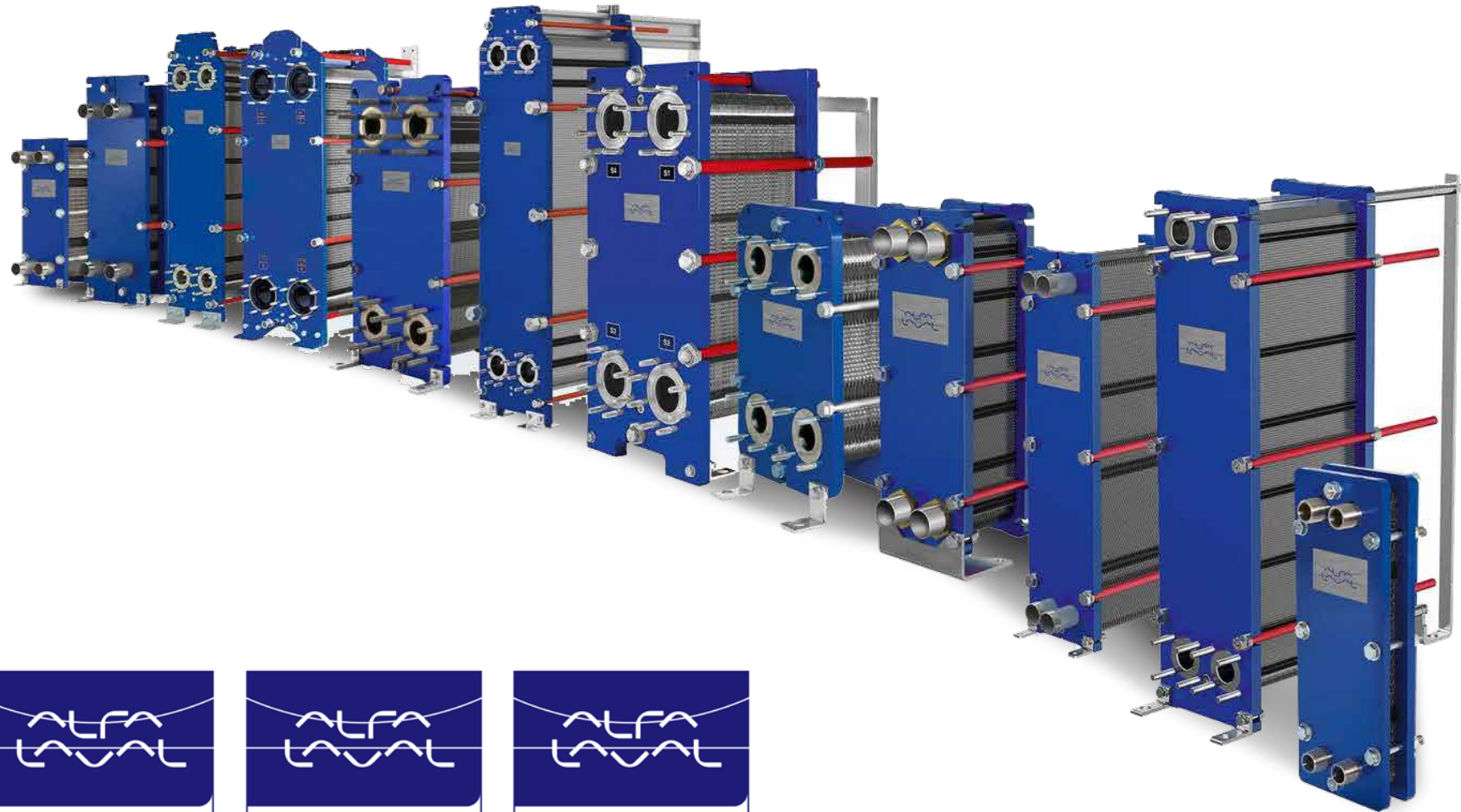
- Приоритетная эффективность теплопередачи за счет улучшения потока в пластине,
- минимизированные затраты на потребление энергии и воздействие на окружающую среду,
- компактное, малогабаритное оборудование,
- пластинчатые теплообменники имеют гибкий, простой в обслуживании и эксплуатации дизайн,
- может использоваться для обогрева, охлаждения, рекуперации тепла, испарения и конденсации,

- может использоваться для более тяжелых процессов, таких как отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха (HVAC), охлаждение, химические процессы охлаждения моторного масла и выработка электроэнергии.

Мы проводим пусконаладочные работы для насосов и бустеров Grundfos, мирового лидера в области насосных решений.

Насосы Grundfos:

- предлагают уникальную возможность повысить энергоэффективность водных растворов,
- производят и поставляют качественные решения проблем нехватки воды, неэффективного использования энергии и природных ресурсов, недостатка инфраструктуры и увеличения выбросов CO².





«Центр исследований, разработок и технологий» Gemak уделяет первостепенное значение разработке прибыльных и экологически чистых технологий, которые превращаются в новые продукты и процессы.

Обладая более чем 30-летним практическим опытом работы на рынке и командой из более чем 30 исследователей, работающих как неполный так и полный рабочий день, бизнес-подразделение R&D стремится сочетать передовые и высококачественные технологии производства для увеличения производительности машин и повышения безопасности конечного продукта.

За последние два года наша команда по исследованиям и разработкам получила 25 публикаций и получила 5 патентов.

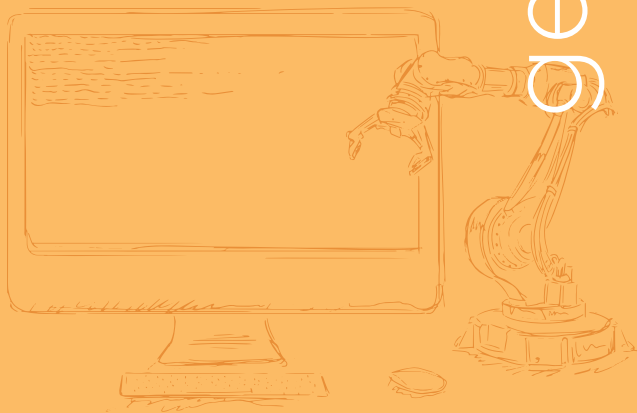
Некоторые из наших запатентованных технологий включают в себя:

- скребковый теплообменник
- стандартизатор молока и сливок
- пастеризатор для мороженого





gemakcontrol



Gemak разрабатывает оптимальные системы управления для полной и частичной автоматизации в соответствии с потребностями клиентов.

Gemak стремится поддержать клиентов в их стремлении соответствовать требованиям Industry 4.0, предлагая такие решения, как:

- инструкция к применению,
- контроль над процессом,
- сбор данных и мониторинг,
- управление оборудованием,
- система контроля промышленного оборудования
- через Интернет (IoT),
- полностью автоматизированное производство осветительных приборов без присутствия человека на месте.

Отдел сервисных услуг Gemak совместно с нашими опытными партнерами разрабатывают и устанавливают индивидуальные проекты автоматизации, которые помогают нашим клиентам делать больше с меньшими затратами и достигать более высокого уровня производительности при меньших затратах, чтобы опережать конкурентов.





Преданная и хорошо обученная команда Gemak обеспечит быструю и тщательную установку проекта и сборку оборудования.

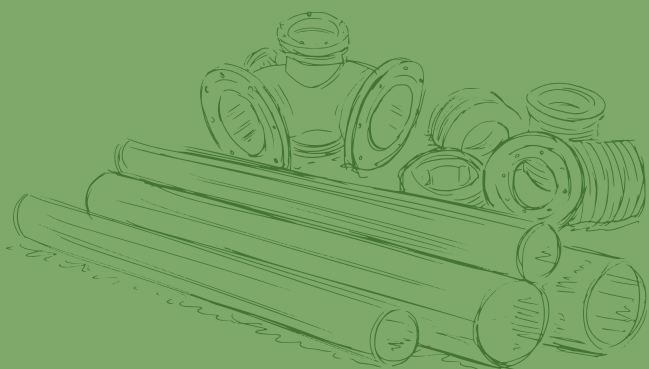
Мы являемся экспертами в:

- установке машин и оборудования,
- предоставлении услуг первичного запуска,
- тестировании,
- повышении квалификации,
- материально-техническом и оперативном обеспечении,
- трубопроводах для пара, воздуха, воды и ледяной воды, а также в изоляции и облицовке,
- установке электрического кабельного лотка, кронштейнах и кабельной сборке,
- установке вентиляционных и

воздухоохладительных агрегатов.

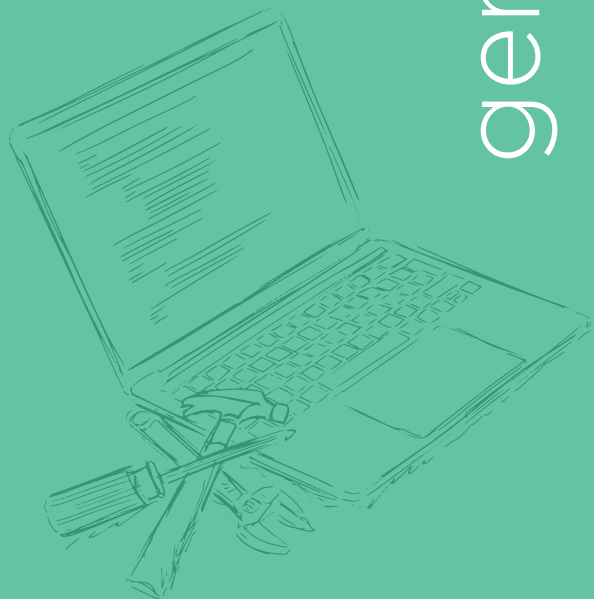
Наши высококвалифицированные инженеры и менеджеры проектов обрабатывают каждую деталь установки или сборки, чтобы минимизировать неудобства для наших клиентов. Трубы, клапаны, фитинги и изоляционные работы выполняются нашими специалистами с многолетним опытом. Наши инженеры контролируют качество и соответствие работ на протяжении всего процесса.

Мы обеспечиваем все необходимое техническое обучение персонала заказчика и обеспечиваем бесперебойную работу новой установки, как и предусмотрено, прежде чем покинуть помещение клиента.





gemakservice



Обслуживание постоянной продолжительности, постоянный прирост!

Специальная команда послепродажного обслуживания Gemak обеспечивает техническое обслуживание вашего оборудования. Мы стремимся предоставлять услуги в течение 24 часов для клиентов в Турции, и в течение 36 часов для клиентов по всему миру.

Дизайн и проектирование нашего оборудования обеспечивают самые высокие стандарты надежности и долговечности. Чтобы гарантировать долговечность, мы предоставляем лучшее качество и профессиональный сервис для нашего оборудования.

Регулярное обслуживание необходимо для бесперебойной работы вашего оборудования при меньшем потреблении энергии. Замена любой из оригинальных запасных частей на деталь, которая

не соответствует необходимым критериям, может существенно повлиять на безопасность и производительность оборудования. Используя оригинальные запасные части Gemak, технические специалисты заменяют изношенные или неисправные детали как можно скорее, чтобы обеспечить работу вашей машины в соответствии со стандартами качества и безопасности, установленными Gemak.

Регулярное техническое обслуживание и использование оригинальных запасных частей обеспечивает максимальную производительность и ценность вашего оборудования. Ваша авторизованная служба Gemak будет рада ответить на все ваши вопросы, касающиеся обслуживания вашего оборудования, и назначить встречу для техобслуживания.

Отличительная особенность сервиса Gemak

Техническое превосходство

Техническое обслуживание ваших машин всегда выполняется опытными инженерами и техниками, использующими специально разработанные наборы инструментов для ремонта.

Специализированный ремонтно-обслуживающий персонал

Сервисный отдел нашей компании состоит из инженеров, техников и квалифицированных рабочих по эксплуатационному обслуживанию, каждый из которых специализируется в своей области. Наша команда всегда готова помочь вам 24 часа в сутки, 7 дней в неделю по любым возникшим у вас вопросам и проблемам.

удобство

Мы близко знакомы с вашим оборудованием Gemak. Поэтому мы предлагаем вам точные услуги по ремонту и техническому обслуживанию, запасные части и сервисные гарантийные пакеты из одних рук с приятными ценами.

гибкость

Мы предлагаем широкий спектр аксессуаров и опций автоматизации для индивидуальной настройки и персонализации вашего оборудования Gemak по мере изменения ваших потребностей.

доступность

Мы всегда на вашей стороне благодаря Gemak Service. Благодаря возможности удаленного подключения к вашей машине, для быстрого решения - достаточно только звонка.

Требование к техобслуживанию в зависимости от возраста / использования машины

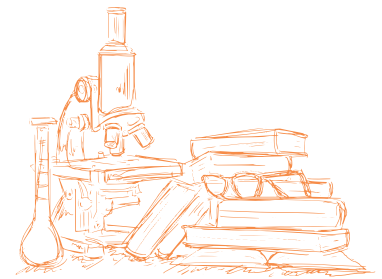
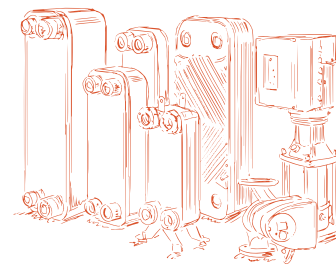
Ваше оборудование может потребовать больше технического обслуживания, в связи с его возрастом. Мы предлагаем запчасти по чрезвычайно выгодным ценам, а также услуги по ремонту и техническому обслуживанию. Это позволяет контролировать расходы и выбирать наилучшее решение для удовлетворения потребностей вашего оборудования Gemak.

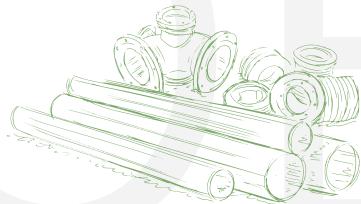
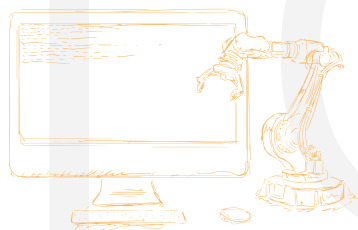
Повышение квалификации

Gemak предоставляет комплексное обучение процессам эксплуатации, оборудованию и технике. Мы предоставляем подробные и легко доступные для понимания документы для наших клиентов и операторам оборудования о принципах работы после установки.

Закупка запасных частей

- 30 000 единиц запасных частей хранятся на складе,
- Срочная доставка с нашего склада,
- Электронное отслеживание запасных частей по номеру из каталога,
- Электронное отслеживание запасных частей по имени клиента и наименования оборудования (серия / лот),
- Ремонт запасных частей при необходимости,
- Быстрый процесс закупки запчастей.





Товары

Товары

теплообменники

теплообменник пластинчатый



Производительность: 500 л/ч - 60.000 л/ч

в различных производительностях. Корпус теплообменника выполнен из нержавеющей стали. Пластины разрезаются водометом без какой-либо термообработки и полируются стеклянными шариками. Пластины марки ALFA LAVAL изготовлены из специального СПЛАВА из нержавеющей стали или титанового материала. Пластины могут различаться по свойствам глубины, угла и толщины и типа нагрева или охлаждающей жидкости. Уплотнители сделаны из нержавеющей стали и могут быть из нитрила или резиновой смеси на основе этилен-пропиленового каучука. Конструкция и расчеты выполняются в соответствии с характеристиками нагрева и охлаждения жидкости с использованием программы ALFA LAVAL CAS.

Области применения

- В каждой системе, где требуется нагрев и охлаждение жидкости

теплообменники

трубчатый теплообменники



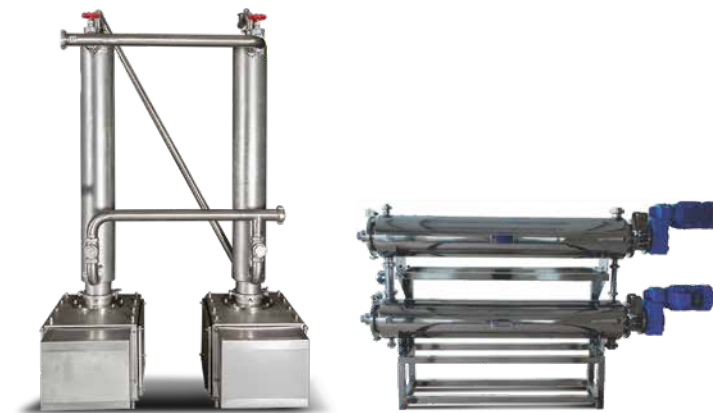
Производительность: 100 л/ч - 45.000 л/ч

Изготовлен из пучка труб из нержавеющей стали AISI 304-316 в соответствии с жидкостной характеристикой, в виде одиночных или нескольких труб. Расчеты выполняются в соответствии с нагревом жидким теплоносителем и охлаждением с использованием программы ALFA LAVAL CAS. Сварка трубы производится с использованием метода TIG. Отверстия для входа и выхода могут быть изготовлены с помощью соединений, зажимов или фланцев. По характеристике жидкости он может быть изолирован минеральной ватой или полиуретаном.

Наружная оболочка - нержавеющая сталь AISI 304.

Области применения

- в системах нагрева и охлаждения,
- рекуперация тепла,
- пастеризация,
- СIP,
- УНТ, пастеризатор; Блок подготовки горячей воды.



теплообменники

скребковый теплообменники

Производительность: 500 л/ч - 10.000 л/ч

Скребок теплообменники разработаны в виде вертикальной, горизонтальной, одиночной или нескольких труб, в соответствии с характеристикой и температурой изделия, и изготовлены из нержавеющей стали AISI 304 или AISI 316. Система подготовки горячей воды или система водяного охлаждения могут быть добавлены в качестве опции, в зависимости от применения нагрева или охлаждения. Скребок лопатки изготовлены из пищевого материала. Герметизация поддерживается механическими уплотнениями. Привод движения поддерживается электродвигателем и коробкой передач.

Области применения

- | | | |
|-----------------------------|--------------------------|-------------------------------|
| • Карамель, мягкие конфеты, | • пудинг, соусы, фрукты, | • крахмал, желатин, шоколад |
| • фундук, арахисовое масло, | • яйца, сыр, зефир, | • молочные продукты и сливки. |

пастеризатор

пластинчатый пастеризатор



Изготовлен в соответствии с требованиями заказчика и типом жидкости. Крепится на раме из нержавеющей стали AISI 304.

Пластины ALFA LAVAL, изготовленные из нержавеющей стали или титана, выпускаются в форме "елки" и запатентованной форме "шоколадная плитка". Используются прикрепляющиеся уплотнители.

Пресс-пластины изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Уравнительные баки изготавливаются с емкостями в 100, 200, 300, 500 литров. Уравнительный насос AISI 316 входит в поставку. Поточное оборудование поставляется от ALFA LAVAL, а метод газвольфрамовой дуговой сварки используется по норме 11850. Паяные теплообменники серии CB от Alfa laval используются в блоке приготовления горячей воды. Панели управления и автоматизации изготовлены фирмой SIEMENS, а система управления может быть как PID, так и PLC.

Производительность	: 500 л/ч - 60.000 л/ч
Температура на входе	: +4°C/+40°C
Выход на сепаратор	: +45°C/+55°C
Выход на гомогенизатор	: +65°C/+70°C
Температура пастеризации	: +67°C/+110°C
Температура инкубации	: +32°C/+45°C
Температура хранения	: +4°C

Области применения:

- | | | |
|---|-------------------------|---|
| • Молочные продукты, | • меласса, | • майонез, |
| • фруктовые соки, | • сливки, | • сахарный сироп, |
| • ароматизированные и газированные напитки, | • смесь для мороженого, | • вода, |
| • мед, | • рассол, | • напиток из ферментированного морковного сока. |
| | • маргарин, | |
| | • яйцо, | |
| | • кетчуп, | |

пастеризатор

трубчатый пастеризатор



Изготовлен в соответствии с требованиями заказчика и типом жидкости. Крепится на раме из нержавеющей стали AISI 304. Трубы изготовлены из нержавеющей стали AISI 316. Пресс-пластины изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Уравнительные баки изготавливаются емкостью в 100, 200, 300, 500 литров. Уравнительный насос AISI 316 входит в поставку. Поточное оборудование поставляется от ALFA LAVAL, а метод газвольфрамовой дуговой сварки используется по норме 11850. Паяные теплообменники Alfa Laval серии CB используются в блоке приготовления горячей воды. Контрольные и электрические панели изготовлены фирмой SIEMENS, а система управления может быть снабжена регуляторами ПИД или ПЛК.

- Модульная система для полной гибкости
- Просто подключите и запустите
- Автоматический контроль
- Простое и недорогое обслуживание
- Интеграция с существующей системой управления
- Установленная на салазках и небольшая площадь для гибкости в ограниченном пространстве
- Короткое время окупаемости и высокая окупаемость в течение длительного срока службы

Производительность	: 500 л/ч - 60.000 л/ч
Температура на входе	: +4°C/+40°C
Выход на сепаратор	: +45°C/+55°C
Выход на гомогенизатор	: +65°C/+70°C
Температура пастеризации	: +67°C/+110°C
Температура инкубации	: +32°C/+45°C
Температура хранения	: +4°C

Области применения:

- | | | |
|---|-------------------------|---|
| • Молочные продукты, | • меласса, | • майонез, |
| • фруктовые соки, | • сливки, | • сахарный сироп, |
| • ароматизированные и газированные напитки, | • смесь для мороженого, | • вода, |
| • мед, | • рассол, | • напиток из ферментированного морковного сока. |
| | • маргарин, | |
| | • яйцо, | |
| | • кетчуп, | |



деаэраторы

деаэраторы

Емкость: 500 л/ч - 60.000 л/ч

Он используется для удаления нежелательных запахов, газа и воздуха в жидкостях под вакуумом. Установка работает непрерывно и, как правило, является последним блоком в производственной линии. Устройство предназначено для предотвращения окислительных изменений, таких как изменение цвета, изменение вкуса и аромата, особенно в жирах и маслах. Это обеспечивает ровную глянцевую поверхность изделия и повышает долговременную стабильность, достигаемую деаэрацией. Деаэратор состоит из деаэрационного бака, насоса для продукта, который может работать под вакуумом, вакуумного насоса, трубчатого или плакированного конденсационного теплообменника, PT100, вакуумметра, регулирующих клапанов и электромагнитного расходомера. Система автоматизации деаэратора может быть снабжена PID или PLC управлением.

Области применения

- молочная промышленность,
- Сливки,
- Фруктовый сок,
- Мед.



нормализатор

блок стандартизации молока и сливок

Производительность: 3.000 л / ч - 45.000 л / ч

Автоматические поточные Нормализаторы GEMAK предназначены для стандартизации жира, белка, общих сухих веществ и обезжиренных сухих веществ в молоке и сливках непосредственно после сепаратора сливок. Он может работать синхронно с пастеризатором, Сливкоотделителем и гомогенизатором. Содержание жира может быть скорректировано в соответствии с требуемым значением рецепта. Управление устройством может осуществляться отдельно с помощью собственного шкафа управления устройства или с помощью устройства управления пастеризатором. Применение рецептов с высокой чувствительностью благодаря использованию PLC Siemens, пропорционального клапана, массовых и электромагнитных расходомеров. Система оснащена панелью управления из нержавеющей стали, в том числе Siemens PLC.

Области применения

- молочная промышленность,
- УНТ молоко,
- Esl молоко.

испарители

пластинчатые испарители

Емкость: 500 л/ч - 7.500 л/ч Выпаривает воду из жидкости. Спроектирован 2-ступенчатым для легкой работы, экономии энергии и подходит для CIP мойки. После того как испаритель завершил режим, молекулы воды внутри молока испаряются за один проход и молоко становится сгущенным. Испаритель может работать в течение 20 часов непрерывного производства. Рамы корпуса теплообменника выполнены полностью из нержавеющей стали. Плиты и прокладки являются оригинальными продуктами ALFA LAVAL. Молочные насосы, расширительные сосуды, трубы, клапаны и крепители изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Блок испарителя установлен на платформе из нержавеющей стали. Электрические, электронные устройства и оборудование установлены на панели из нержавеющей стали. Температура молока на входе может варьироваться: 4 - 25°C 60 кг пара используется для удаления 100 кг воды с автоматическим контролем по шкале Брикса.

Области применения

- Молоко,
- сыворотка,
- фруктовый сок.



испарители

выпарной аппарат с падающей плёнкой



Производительность:

3.000 л/ч - 40.000 л/ч. Испаряет воду внутри жидкости. Спроектирован для простых операций, экономии энергии и подходит для безразборной мойки. После того как испаритель завершил режим, молекулы воды внутри молока выпарились за один проход, а молоко сгустилось за один проход, испаритель может работать в течение 20-часового непрерывного производства. Система может поставляться в количестве 2-3-5 ступеней и с термокомпрессором. Выпарные аппараты изготовлены из нержавеющей стали AISI 304-316. Насосы продуктов от ALFA LAVAL, расширительные баки, трубы, клапаны и фитинги изготовлены из нержавеющей стали AISI 304-316. Группа испарителя смонтирована на платформе

из нержавеющей стали. Группа включает лестничную и сервисную платформу. Электронные устройства и оборудование монтируются на панели из нержавеющей стали. Температура на входе молока может варьироваться от 4 до 25° C. 60 кг пара потребляется для удаления 100 кг воды на испарение, что автоматически контролируется по шкале Брикса.

Области применения

- Молоко,
- сыворотка,
- фруктовый сок.



испарители

эвапоратор с искусственной циркуляцией

Емкость: 300 кг/ч - 9.000 кг/ч

система спроектирована как однопроходная, с термокомпрессором, интегрированным сепаратором в одном корпусе, полубарометрическим конденсатором и полностью автоматическая. Изготовлен из нержавеющей стали AISI 304-316 с вертикальной формой. Система управляется с помощью PLC с одной электрической панели из нержавеющей стали. Продукт перемещается, когда запрошенная концентрация достигнута. Система готова к использованию на раме из нержавеющей стали с насосным трубопроводом, входом для пара, панелью управления. Трубопроводы выполняются в соответствии с нормой DN 11850 с использованием метода газвольфрамовой дуговой сварки.

Области применения

- Молочные продукты,
- сыворотка,
- фруктовый сок,
- фруктовое пюре,
- томатное пюре.

система сушки

распылительная сушилка

Производительность: 50 кг / ч - 2.000 кг / ч

Системы сушки сыворотки, сухого молока, стирального порошка разрабатываются и производятся в соответствии с требованиями заказчика. В зависимости от продукта система может быть оснащена роторным распылителем или нозельным распылителем. Специально разработанная система распределения воздуха предоставляется в качестве опции для увеличения выхода. Система может включать в себя установку мгновенного производства продукта, внутренний и внешний псевдооживленные слои. Кроме того, по запросу в систему сушки можно добавить специальный блок забора фильтрованного воздуха, блок противопожарной защиты и блок рекуперации тепла.

Области применения

- молочная промышленность,
- сыворотка,
- Химическая промышленность,
- моющие средства.





танки из нержавеющей стали

СИЛОСНЫЕ ТАНКИ

Емкость: от 80 м³ до 250 м³ Детали проточной части изготовлены из нержавеющей стали AISI 304-316. Может быть изолирован полиуретаном или минеральной ватой. Верхние и боковые установленные мешалки могут быть установлены в различных формах в качестве дополнительных. Изготовлен газвольфрамовой дуговой сваркой или автоматической плазменной сваркой. Отделка 2В для материала из нержавеющей стали в соответствии с требованиями к пище и санитарным правилам. Может быть изготовлен с крышкой люка или открытой крышкой. Уплотнители из нержавеющей стали ALFA LAVAL. Точки сварки тестируют 100%-ной проверкой герметичности методом проникающего красителя. Механический, цифровой термометр, датчик давления, датчики силы, датчики pH, датчики уровня и другие инструменты могут быть добавлены как дополнительные.

Области применения

- Молочные продукты,
- жидкая пища,
- оливковое масло,
- щелочь, кислота,
- вода,
- фруктовый сок.

танки из нержавеющей стали

хранение



Объем: 0.1 м³ - 250 м³

Изготовлен из нержавеющей стали AISI 304 или AISI316, атмосферной или герметизированной, вертикальной или горизонтальной конструкции, с ножками или без них, или с ручками на раме. Верхняя или боковая мешалка может быть установлена как дополнительная. С регулируемой конструкцией ножек. Изготовлен газвольфрамовой дуговой сваркой или автоматической плазменной сваркой. Отделка 2В для материала из нержавеющей стали в соответствии с требованиями к пище и санитарным правилам. Может быть изготовлен с крышкой люка или открытой крышкой. Уплотнители из нержавеющей стали ALFA LAVAL. Точки сварки тестируют 100%-ной проверкой герметичности методом проникающего красителя. Механический, цифровой термометр, датчик давления, датчики силы, датчики pH, датчики уровня и другие инструменты могут быть добавлены как дополнительные.

Области применения

- Молочные продукты,
- жидкая пища,
- оливковое масло,
- щелочь, кислота,
- вода,
- фруктовый сок.

танки из нержавеющей стали

изолированное хранение



Емкость: 0.1 м³ - 250 м³

Детали проточной части изделия изготовлены из нержавеющей стали AISI 304-316. Может быть изолирован полиуретаном или минеральной ватой. Верхние и боковые установленные мешалки могут быть установлены в различных формах в качестве дополнительных. Изготовлен газвольфрамовой дуговой сваркой или автоматической плазменной сваркой. Отделка 2В для материала из нержавеющей стали в соответствии с требованиями к пище и санитарным правилам. Может быть изготовлен с крышкой люка или открытой крышкой. Уплотнители из нержавеющей стали ALFA LAVAL. Точки сварки тестируют 100%-ной проверкой герметичности методом проникающего красителя. Механический, цифровой термометр, датчик давления, датчики силы, датчики pH, датчики уровня и другие инструменты могут быть добавлены как дополнительные.

Области применения

- Молочные продукты,
- жидкая пища,
- оливковое масло,
- щелочь, кислота,
- вода,
- фруктовый сок.

танки из нержавеющей стали

процессинговые танки

Емкость: 100 л - 20.000 л
 Детали проточной части изделия изготовлены из нержавеющей стали AISI 304-316. Системы слоя нагрева или охлаждения выполняются в различных формах в виде углубления, соединения прокаткой, U-образного змеевика. Системы слоя нагрева или охлаждения могут быть изолированы полиуретаном или минеральной ватой. Верхние или боковые мешалки могут быть установлены в различных формах в качестве дополнительных. Изготовлен газвольфрамовой дуговой сваркой или автоматической плазменной сваркой. Отделка 2В для материала из нержавеющей стали в соответствии с требованиями к продукту и санитарным правилам. Может быть изготовлен с крышкой люка или открытой крышкой. Уплотнители произведены из нержавеющей стали ALFA LAVAL. Точки сварки тестируют 100%-ной проверкой герметичности методом проникающего красителя. Механический, цифровой термометр, датчик давления, датчики силы, датчики pH, датчики уровня и другие инструменты могут быть добавлены как дополнительные.



Области применения

- Молочные продукты,
- жидкая пища,
- фруктовый сок,
- йогурт, питьевой йогурт,
- сливки,
- творожный сыр,
- сливочное масло,
- фармацевтическая промышленность,
- фармацевтическая промышленность,

нержавеющие стальные танки

ультра чистый / асептический бак



Объем: 100 л - 20.000 л

Части контактирующие с продуктом изготовлены из нержавеющей стали AISI 316. Мешалка в различных формах поочередно расположена на верхней и боковых поверхностях резервуара. Изготовлено с применением технологий сварки TIG и плазменной сварки, произведенных в соответствии со стандартами асептического резервуара UC. Точки сварки прошли 100% проверку на проникающую способность. Сертификат PED по нормам ASME и DIN предоставляется по запросу.

Области применения

- молочная промышленность,
- Химическая промышленность
- Фармацевтическая промышленность,

нержавеющие стальные танки

мобильные танки

Объем: 70 л -1000 л

Части контактирующие с продуктом изготовлены из нержавеющей стали AISI 316. Изготовлено с применением технологий сварки TIG и плазменной сварки, произведенных в соответствии со стандартами асептического резервуара UC. Точки сварки прошли 100% проверку на проникающую способность. Сертификат PED по нормам ASME и DIN предоставляется по запросу.



Области применения

- молочная промышленность,
- Химическая промышленность
- Фармацевтическая индустрия,

танки из нержавеющей стали

транспортный танкер



Емкость: 200 л - 20.000 л

Изготовлен из нержавеющей стали AISI 304 и изолирован. Может быть изготовлен в виде смежных или уплотняющих форм в соответствии с типом и грузоподъемностью транспортного средства. Каждая секция оснащена головкой CIP, крышкой люка, вентиляционным отверстием, наполняющими и разгрузочными трубами, платформой и лестницей. Рама связки танков полностью изготовлена из нержавеющей стали AISI 304. Изготовлен газвольфрамовой дуговой сваркой или автоматической плазменной сваркой. Отделка 2В для материала из нержавеющей стали в соответствии с требованиями к продукту и санитарным правилам.

Области применения

- Молочные продукты,
- жидкая пища,
- фруктовый сок,
- сливки,
- сыворотка,
- шоколад,
- жидкий сахар,
- фармацевтическая промышленность,
- питьевая и техническая вода.



танки из нержавеющей стали

Центробежный и самовсасывающий насос

Производительность : 5.000 л/ч - 35.000 л/ч
Напор насоса : 1 бар - 3,2 бар
Диаметр входа : DN32-DN65
Диаметр выхода : DN32-DN50

Высокая эффективность, простота обслуживания, специальная конструкция для защиты текстуры молока. Детали проточной части изготовлены из нержавеющей стали AISI 316. Муфтовое соединение между электродвигателем и ротором. Проект, соответствующий санитарным нормам для применения в пищевой промышленности. Прочная конструкция. Крышка электродвигателя, регулируемые ножки. Центробежный самовсасывающий насос предназначен специально для перекачивания жидкостей, содержащих воздух или газ, без потери насосной способности.

Области применения

- молочная промышленность,
- Фруктовый сок,
- жидкая пища,
- масло,
- Питьевая вода,
- Водопроводная вода,
- Химия,
- Фармацевтическая промышленность,

продукция из нержавеющей стали

СИСТЕМЫ СЧЕТЧИКОВ



Производительность: 3.000 л/ч - 35.000 л/ч

Смачиваемые части продукта изготовлены из нержавеющей стали AISI 304-316. Изготовлены газвольфрамовой дуговой сваркой или автоматической плазменной сваркой. 2В обработка для материала из нержавеющей стали в соответствии с требованиями к продукту и санитарным правилам. Для сварных деталей применяются 100%-ные проверки герметичности методом проникающего красителя. Система включает втягивающий/вакуумный насос, фильтр, механический деаэратор, электромагнитный расходомер с точностью 0,3%, датчик потока. Панель управления, контролируемая с помощью PLC, изготовлена с установкой на платформе из нержавеющей стали. Может быть дополнено измерителем температуры, автоматическим клапаном отбора проб и принтером в качестве дополнительного оборудования.

Области применения

- Молочная,
- жидкая пища,
- фруктовый сок,
- сыворотка



автоматизация процесса

клапанная матрица

Установленные на раме блоки клапанов обеспечивают готовые матрицы клапанов, адаптированные к индивидуальным требованиям с использованием технологии Альфа Лаваль. Клапанные гребенки гарантируют наиболее эффективное управление потоком, используя как можно меньше компонентов и эффективно решая ключевые вопросы, такие как термоциклирование, очищаемость, дренаруемость и управление потоком. Они разработаны в соответствии со спецификациями и требованиями вашего завода специалистами инженерами GEMA, тщательно собраны на заводе и установлены на вашем заводе специально обученными монтажными бригадами GEMA, соблюдая все гигиенические правила проектирования.

Области применения

- молочная промышленность,
- Пищевая промышленность
- Фармацевтическая промышленность,
- Промышленные заводы.
- Химическая промышленность,

Клапанные блоки предлагают несколько вариантов голов управления клапанами, индикаторы положения; бесконтактные выключатели, микровыключатели и внешние установленные опции, и могут иметь встроенные опции интерфейса и разъема и электромагнитные клапаны. Все перерабатывающие установки спроектированы в 3D перед их созданием, что дает нашим клиентам возможность выбора наиболее эргономичного решения. Клапанные блоки могут поставляться предварительно собранными и предварительно протестированными, а также полностью подключенными и с предварительно подключенной необходимой панелью управления

СИСТЕМЫ ОЧИСТКИ

сип мойки



Производительность: 10.000 л / ч - 60.000 л / ч

Блок CIP - это усовершенствованная автоматическая система очистки на месте, используемая для очистки технологического оборудования, такого как резервуары, разливные машины, пастеризаторы, санитарные трубы, асептические резервуары, пластинчатый теплообменник и другое технологическое оборудование. Это компактные устройства, которые предоставляют широкий спектр гибких решений с возможностями и опциями для каждого клиента. Полностью автоматизированные блоки CIP могут быть спроектированы до 5 напорных линий с отдельным управлением PLC и всеми системами. Устройства CIP автоматически контролируют время очистки, температуру моющего средства, расход и концентрацию. Контроль концентрации моющего средства и сортировки жидкостей в блоке CIP осуществляется с помощью преобразователя проводимости. Мобильные устройства CIP также доступны.

Области применения

- молочная промышленность,
- Фармацевтическая промышленность,
- жидкая пища,
- Пищевая промышленность,
- Промышленные заводы,
- Питиевая и технологическая вода,
- Химическая промышленность,
- Фруктовый сок

нержавеющие стальные танки

пудинг, желе, мармелад, система приготовления теста



Система специально разработана для производства различных видов продукции. Различные типы смесительных растворов возможны с широким ассортиментом скребковых смесителей и смесительных головок. Полностью автоматизированная система оснащена блоком управления PLC. Система может дополнительно включать смеситель с высоким сдвиговым усилием для оптимального эмульгирования жира и регидратации сухого молока. Смеситель с высоким сдвиговым усилием для гомогенизации и дисперсии ингредиентов без комков. Разработан и изготовлен в соответствии с руководящими принципами и принципами EHEDG. Система может быть разработана для приготовления в атмосфере, под давлением, в вакууме, после вакуумирования или охлаждения. Агрегат оборудован клапанами подачи Альфа-Лаваль. Устанавливается на прочной раме, оборудованной платформой оператора с лестницей. Полностью CIP-способный дизайн. Разработан и изготовлен в соответствии с руководящими принципами и принципами EHEDG.

Области применения

- Молочная промышленность,
- Пищевая промышленность,
- Торт,
- сливки,
- пудинг,
- майонез,
- соусы,
- Варенье,
- Мармелад.

нержавеющие стальные танки

варенье, желе, карамель, мармелад предварительного смешивания, приготовления и хранения

Система состоит из блока подготовки, варки, выдерживания и охлаждения. Согласно рецептуре, продукты автоматически принимаются и смешиваются. Подготовленную смесь готовят в вакууме, осуществляют контроль температуры бrikса и температуры и переносят в секцию выдерживания / охлаждения. Смесь охлаждают до заданной температуры и переносят в резервуары. Полностью автоматизированная система оснащена блоком управления PLC. Пар низкого давления в нижней части сосуда с рубашкой используется для практически полного устранения риска перегрева гидроколлоидов (желатин, пектин, камедь, крахмал и т. Д.), Разработанных и изготовленных в соответствии с руководящими принципами и принципами EHEDG. Устройство Premix предназначено для точного дозирования сырья перед приготовлением.

нержавеющие стальные танки

варенье, желе, карамель, мармелад предварительного смешивания, приготовления и хранения

Блок включает в себя детали для приготовления и охлаждения. Продукты взвешиваются, переносятся и смешиваются в соответствии с рецептом на стадии приготовления. Подготовленная смесь перемещается в резервуар под блоком подготовки. Смесь готовится под давлением, градус бrikса и температура контролируются, если смесь доведена до желаемого состояния, и передается в резервуар для выдерживающего охлаждения под этой секцией. Продукты охлаждают до желаемой температуры и затем переносят в резервуар для хранения. Система работает с полной автоматизацией. Устанавливается на единую раму из нержавеющей стали AISI 304-316L. Разработан и изготовлен в соответствии с руководящими принципами и принципами EHEDG. Устройство Premix предназначено для точного дозирования сырья перед приготовлением.

Области применения

- Молочная промышленность,
- Пищевая промышленность,
- Торт,
- Пломбир,
- сливки,
- майонез,
- соусы,
- Варенье,
- Мармелад.



Области применения

- Джем, мармелад
- Подобные продукты,
- Зефир,
- инвертный сироп,
- Карамель,
- пудинги.



смесительные системы

ленточный блендер



Объем: 300 литров - 6.000 литров

Он используется для однородного смешивания порошок-порошок, порошок-жидкость, жидкость-жидкость. Он смешивает продукты с помощью специально разработанного миксера, не повреждая структуру продукта. Блендер изготовлен из нержавеющей стали AISI 304 или AISI 316.

Области применения

- молочная промышленность,
- Пищевая промышленность,
- Лабне сыр
- Фруктовый йогурт



смесительные системы

блок приготовления смеси для мороженого

Производительность: 600 л / ч - 10.000 л / ч

HTST (высокотемпературные / за короткое время) устройства для приготовления смеси мороженого установлены на раме и идеально подходят для приготовления высококачественной смеси для мороженого. Он предназначен для включения всего технологического оборудования, необходимого для приготовления смеси для мороженого. Благодаря концепции «включай и работай» устройства HTST готовы к запуску после подключения к коммунальным услугам. Эта система включает в себя установку для приготовления горячей воды, емкости для приготовления смеси для мороженого, циркуляционный насос и смеситель для порошка, питающий насос, сетевой фильтр, насос CIP, установку для пастеризации и гомогенизатор.

Области применения

- Молочная промышленность,
- Пищевая промышленность.

смесительные системы

СМЕСИТЕЛЬ ЖИДКОСТИ И ПОРОШКА

Производительность: 20% порошка за один проход порошковая растворяющая способность 4.000 кг/час в системах с сухим молоком Мощность электродвигателя: 7.5 - 15 кВт Емкость питающего бункера: 100 л Он может превращать гомогенную смесь путем растворения и смешивания жидкости и порошка для пищевых и ферментированных продуктов. Изготовлен из пластин и профилей из нержавеющей стали AISI304-316. Изготовлен с использованием метода газвольфрамовой дуговой сварки, применяемого по норме DIN11850.

Области применения

- Для смешивания жидкости и порошков,
- порошковое молоко,
- сухая молочная сыворотка,
- сахар,
- какао,
- пектин.





продукция из нержавеющей стали

силосный бункер

Изготовлена из высококачественной нержавеющей стали AISI 304-316 с 1-4 вариантами отсека. Бункеры состоят из цилиндрической или призматической верхней и конической нижней стороны. В соответствии с характеристиками зоны сборки бункеры могут изготавливаться пайкой или винтовым соединением.

Области применения

- Пищевая промышленность, гражданского назначения,
- химический сектор, промышленные
- взрывчатые вещества предприятия.

продукция из нержавеющей стали

конвейер

Ленточный конвейер, роликовый конвейер, конвейер с обратной ветвью ленты, модульный конвейер, цепной конвейер и лотковый конвейер спроектированы и изготовлены в соответствии с требованиями установок

Области применения

- Пищевая промышленность,
- фармацевтический сектор,
- взрывчатые вещества гражданского назначения,
- металлопромышленность.

системы охлаждения жидкостей и молока

Танки для

Емкость: 100 л - 10.000 л

Молоко охлаждается с 32°C до 4°C. Включает гигиеническую крышку люка и ротационные головки ALFA LAVAL для мойки. Обеспечивает простоту в обслуживании с помощью системы охлаждения герметичного компрессора модульного типа. Технология Rollbond ("Роллбонд") используется для испарения. Энергосбережение обеспечивается полиуретановой изоляцией. Червячный редуктор с цельным корпусом используется для мешалок, чтобы минимизировать колебания. Крепится на одной подпорке, готовой к транспортировке и эксплуатации.



Области применения

- Молоко.



системы охлаждения жидкостей и молока

блок ледяной воды

Производительность: 5.000 л/ч - 50.000 л/ч Емкость бака для воды Охлаждающая

производительность: 100.000 ккал/день - 2.000.000 ккал/день Танк может быть изготовлен моноблочно или разделен по требованию. Блок охлаждения и циркуляционный насос установлены на одной подпорке Этиленгликоль охлаждают до -5°C и он циркулирует по уплотненному трубопроводу, расположенному внутри танка, а лед получают вокруг уплотненного трубопровода. Теплообменник ALFA LAVAL AC используется для рекуперации тепла. В качестве охладителя используют газ R407C-404. Блок компрессора модульного типа и помещается в кабине. Изоляция резервуара для льда снабжена пенокартоном, толщиной 50 мм и покрыта поли панелью +60 мм. Трубы из нержавеющей стали AISI 304 (змеевики) используются для производства льда. Бак изготовлен из нержавеющей стали AISI 304. Экономит большое количество энергии, поскольку не включает мешалку.

Области применения

- фруктовый сок,
- молоко,
- склад для охлажденных продуктов,
- ферментированные и выдержанные напитки,
- яйцо,
- газированные напитки



системы охлаждения жидкостей и молока

ВОДОПОДГОТОВКА И УМЯГЧЕНИЕ ВОДЫ

Производительность: 100 л / ч - 150 000 л / ч

Изготовлен из нержавеющей стали AISI 316 или корпуса HST, FRP. Чтобы удалить органические соединения, которые вызывают нежелательные запахи и вкус, удалить хлорные соединения, моющие средства, промышленные отходы и асбест из воды, используемой по функции поглощения активного угля. Содержание железа и марганца в воде может быть увеличено до 5 частиц на миллион с помощью специального минерала, а из воды удаляются сероводород, метан, свободный углекислый газ и органические отходы в высоких концентрациях. Система умягчения воды спроектирована с максимальной гибкостью и более высокой эффективностью, чтобы удовлетворить все требования, и может быть представлена как система с одним баком, тандем и мульти-бак с 40 различными моделями и 3 различными системами управления. Работает методом ионного обмена. Это может обеспечить автоматическую регенерацию от 1 дня до 12 дней в запланированные периоды. Контроль твердости и время регенерации могут быть скорректированы с учетом скорости потока и времени.

Области применения

- Любой вид перерабатывающего завода.

дренажные системы flowell

дренаж пола

Из нержавеющей стали AISI 304-316. Простой дизайн для оптимального соблюдения санитарных норм. Самое короткое время обслуживания и очистки. Подходит для санитарных применений, таких как установки пищевой промышленности. Различные типы для различных применений и областей использования. Стекло, полностью подвергнутое пескоструйной обработке. Доступно для керамической напольной плитки. Модели для тяжелых и легких транспортных нагрузок. Изолированные модели обеспечивают гигиеничность за счет удержания выброса газа из водосточного желоба в окружающую среду.

Области применения

- Пищевая промышленность, химическая промышленность
- молочная, фармацевтическая промышленность
- мясная промышленность
- промышленные предприятия, здания
- молочная, мясная промышленность
- офисные помещения, отели
- больницы.



дренажные системы flowell

водосточные каналы



Доступно из нержавеющей стали AISI 304-316. Простой дизайн для оптимального соблюдения санитарных требований. Самое короткое время обслуживания и очистки. Санитария для предприятий по производству пищевых продуктов. Возможные размеры и типы для ваших нужд. Стекло, полностью подвергнутое пескоструйной обработке. Доступно для керамической напольной плитки. Водосточные желоба Flowell спроектированы и изготовлены по вашему запросу нашими специалистами

Области применения

- производство пищевых продуктов, химическая, фармацевтическая промышленность, молочная, мясная
- промышленные предприятия, здания, офисные помещения, отели, больницы.

системы охлаждения холодильной камеры

установка оборудования



На каждом этапе проектных и механических установочных процессов мы предоставляем услуги наших экспертных инженеров и технических сотрудников. Мы начинаем проект с исследований на площадке, где будут располагаться холодильные склады, а затем занося собранные данные на цифровые носители, определяя мощность охлаждения с помощью программ CAD, детализируя проекты и установку холодильного склада, представляя затем клиенту проект в рабочем состоянии "под ключ".

Области применения

- промышленные заводы, молочная промышленность, Пищевая промышленность

продукты alfa laval

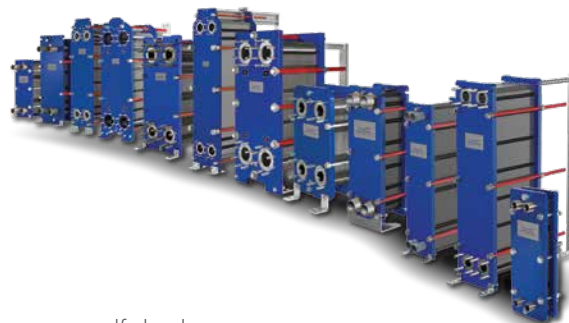
паяные теплообменники



Производительность: от 0,5 до 600 кВт. Компактный и прочный дизайн с неизменно высоким качеством. Система Equalancer обеспечивает существенную экономию поверхности теплопередачи по сравнению с паяными пластинчатыми теплообменниками с традиционной системой распределения. Экономия затрат и пространства благодаря компактной конструкции паяных пластинчатых теплообменников по сравнению с трубчатыми теплообменниками. Каждый паяный пластинчатый теплообменник находится под давлением и тестируется перед доставкой на протечку, обеспечивая высокое качество продукции. Первоклассные производственные показатели ALFA LAVAL, присутствие во всем мире и высокая доступность продукции. Коды сосудов высокого давления доступны в стандартной комплектации.

Области применения

- Охлаждение масла гидросистемы,
- системы нагрева/охлаждения,
- системы нагрева/охлаждения, которые имеют риск коррозии.



продукты alfa laval

пластинчатые теплообменники

Расход: 0,5 м³/ч - 2.000.000 м³/ч. Широкий спектр функций отопления и охлаждения. Диаметр DN25-DN350 для теплообменников. Давление в диапазоне 6 бар - 40 бар. Глубина давления пластин может меняться в зависимости от применения. Большая эффективность с меньшим количеством м² благодаря запатентованному дизайну пластин ALFA LAVAL. Долговечное уплотнительное оборудование обладает полной защитой от утечки, благодаря своей геометрии и химической структуре. Запатентованный ALFA LAVAL дизайн пластин - "шоколадная плитка" обеспечивает доступность жидкостей к самым дальним углам через каналы и поверхность теплопередачи пластины будет использоваться на максимальном уровне.

Области применения

- Подогрев воды,
- охлаждение,
- централизованное отопление зданий,
- охлаждение масла,
- системы утилизации тепловой энергии,
- пищевая промышленность,
- фармацевтический сектор,
- промышленные предприятия,
- химический сектор,
- морское хозяйство,
- HVAC.

продукты alfa laval

кулачковые насосы

Производительность : 100 л / ч - 20 000 л / ч
Общее давление : 1 бар - 8 бар
Входной диаметр : DN25-DN80
Диаметр выхода : DN25-DN80

Высокая эффективность, простота обслуживания, специальная конструкция для защиты текстуры молока. Продуктовые части изготовлены из нержавеющей стали AISI 316. Переходное соединение между электродвигателем и ротором. Санитарный дизайн для пищевых решений. Прочная структура. Крышка электродвигателя из нержавеющей стали AISI 304, регулируемые ножки.



Области применения

- молочная промышленность,
- Фруктовый сок,
- жидкие продукты,
- Химическая промышленность
- Фармацевтическая промышленность

продукты alfa laval

центробежный насос

Производительность: от 0,5 м³ / ч до 230 м³ / ч.

Максимальный напор: 190 мс.

Центробежный насос SolidC является стандартным рабочим насосом для основных транспортных задач в гигиенических целях. Это обеспечивает надежную, не требующую обслуживания операцию. Благодаря гигиеничному дизайну, экономичной эксплуатации и быстрому и простому обслуживанию, SolidC предлагает отличное соотношение цены и качества. Для более сложных задач ALFA LAVAL предлагает высококачественный центробежный насос LKH. LKH Prime - высокоэффективный самовсасывающий насос, отвечающий требованиям гигиенического применения. Способность откачивать воздух из всасывающей трубы в сочетании с низким уровнем шума и высокой эффективностью перекачки делает LKH Prime идеальным для опорожнения резервуаров и возврата CIP. Благодаря проверенной эффективной очистке CIP, LKH Prime также может использоваться в качестве насоса для продукта.



Области применения

- молочная промышленность,
- Фруктовый сок,
- жидкие продукты,
- Химическая промышленность
- Фармацевтическая промышленность

продукты alfa laval

двухвинтовой насос

Двухвинтовой насос Alfa Laval, разработанный для обеспечения гибкости процесса, построен на прочной и надежной платформе, отвечающей строгим гигиеническим стандартам. Он способен обрабатывать как передачу продукта, так и очистку на месте (CIP). Его низкие характеристики пульсации и отличная способность работать с твердыми частицами снижают риск повреждения продукта, тем самым улучшая качество обслуживания, упрощая обслуживание и увеличивая время безотказной работы. Двухвинтовой насос Alfa Laval, разработанный для работы с чувствительными, абразивными жидкостями, а также с жидкостями с высокой и низкой вязкостью, идеально подходит для гигиенических применений в молочной промышленности, пищевой промышленности, производстве напитков и предметов личной гигиены. Его бесшумная, практически без пульса, плавная и щадящая работа делает насос отличным выбором для работы с чувствительными продуктами.

Области применения

- продукты с частицами,
- высоковязкие продукты,
- Творожный сыр,
- пенящиеся продукты.

продукты alfa laval

мембранные системы

Корпус санитарной мембраны ALFA LAVAL, спроектированный надлежащим образом и изготовленный с помощью плотных спиральных фильтрующих элементов. Зажимные фитинги ALFA LAVAL предназначены для работы при максимальном рабочем давлении до 64 бар при температуре 80°C. Для полной безотказной работы и высокой точности изготовления, корпуса обшивки имеют низкое потребление энергии и обход абсолютного минимума, микрофильтрацию, поток ультрафильтрации. Могут быть спроектированы линии микрофильтрации, ультрафильтрации, нанофильтрации и обратного осмоса.

продукты alfa laval

санитарный поток

ALFA LAVAL предоставляет широкий ассортимент оборудования для труб и фитингов с максимальным соблюдением санитарных норм, которые используются для подключения оборудования в линии, в которых санитарные нормы существенны. Обеспечивает стандарты размеров по DIN 11850, ISO 2037, BS 4825, JIS G 3447 и ASME. Матовые, необработанные, яркие и полированные поверхности, Ra < 0,8 - 1,6 мкм.



Области применения

- Пищевая промышленность
- химическая промышленность.



Области применения

- Стандартизация казеина.
- удаление бактерий.
- использование концентрата сывороточного белка,
- частичная деминерализация,
- разложение воды,
- все процессы концентрации.

продукция bertolli

гомогенизаторы



Capacities:

Michelangelo ("Микеланджело") :
25-400 бар, 3-15 кВт, 130-3200 л/ч

Серия Raffaello ("Рафаэлло") :
25- 400 бар, 2-132 кВт, 2000-21.500 л/ч

Серия Leonardo ("Леонардо") :
25-400 бар, 30-400 кВт, 6.100- 70.400 л/ч

Гомогенизаторы для R&D:

Atomo ("Атомо") :3 кВт, 20 л/ч, 600-2000 бар

Molecola ("Молекула"):3 кВт, 120 л/ч, 600- 1200 ба

Quark ("Кварк") :3 кВт, 40- 130 л/ч, 25-400 бар

Magò ("Маго") :3kW, 4-130 lt/h, 25-400 bar

Полный ассортимент гомогенизаторов высокого давления для различных отраслей промышленности и центров исследований и разработок.

Области применения

- Пищевая промышленность,
- Химическая промышленность,
- Фармацевтическая индустрия,
- молочная промышленность,
- Мясная индустрия.

продукция andritz

сепаратор-сливкоотделитель



Чаша изготовлена из дуплексной и супердуплексной специальной нержавеющей стали, стойкой к механическим нагрузкам и коррозии; другие детали, которые контактируют с продуктом, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Изучение оптимальных геометрических характеристик, применяемых при центрифуговой сепарации жидких от жидких и твердых от жидких частиц, что позволило получить емкости и шламовые камеры большого объема, чтобы можно было увеличить интервалы между одним выводом осадка и следующим, таким образом снижая количество разрядов за единицу времени. Основные элементы чаш, изготовленные из специальной нержавеющей стали, получают методомковки под прессом, все они цельные. Каждый из этих компонентов подвергается точным механическим испытаниям и лабораторным исследованиям, таким как ультразвуковой контроль и исследование микроструктуры. Эффективность < %0,054

Ручное управление : Расход : 1.500 л/ч - 7.500 л/ч

Модель с редуктором : Расход : 5.000 л/ч - 30.000 л/ч

Модель с ременной передачей : Расход : 1.500 л/ч - 55.000 л/ч

Области применения

- Молочные продукты,
- сыворотка.

продукция andritz

кларификатор



Чаша изготовлена из дуплексной и супердуплексной специальной нержавеющей стали, стойкой к механическим нагрузкам и коррозии, а другие части, которые находятся в контакте с продуктом, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Изучение оптимальных геометрических характеристик, применяемых при разделении методом центрифугирования жидких от жидких и твердых от жидких частиц, позволило получить емкости и шламовые камеры большого объема, чтобы можно было увеличить интервалы между одним выводом осадка и следующим, таким образом снижая количество разрядов за единицу времени. Основные элементы чаш, изготовленные из специальной нержавеющей стали, получают методомковки под прессом, все они цельные. Каждый из этих компонентов подвергается точным механическим испытаниям и лабораторным исследованиям, таким как ультразвуковой контроль и исследование микроструктуры

Ручное управление : Расход : 1.500 л/ч - 9.000 л/ч

Модель с редуктором : Расход : 7.500 л/ч - 30.000 л/ч

Модель с ременной передачей : Расход : 1.500 л/ч - 70.000 л/ч

Области применения

- Молочные продукты,
- фруктовый сок,
- яйца,
- растительные масла,
- ферментированные продукты,
- уксус.

продукция andritz

сепаратор-бактофуга



Выпускается в двух вариантах: С ременной передачей и с редуктором. Сепарирует 99- 99,5% молочных бактерий. Устройство подходит для автоматической CIP мойки. Оно монтируется на раме из нержавеющей стали и включает PLC панель из нержавеющей стали.

Модель с редуктором : Расход : 4.000 л/ч - 25.000 л/ч

Модель с ременной передачей : Расход : 4.000 л/ч – 40.000 л/ч

Области применения

- молоко

продукция andritz

сепаратор-бактофуга



Области применения

- Очистка сброженных напитков,
- снизить уровень НТУ фруктовых соков,
- уточнение,
- уборка
- кожура плодов масла.

cmt продукты

ротаторный распылитель



С диапазоном подачи от 1 до 30 000 кг / ч и скоростью до 60 000 об / мин, распылители CMT могут охватывать как мелкие, так и крупные промышленные производства, обеспечивая исключительную надежность, превосходное качество продукции и высокую производительность. Распылители CMT разработаны с использованием самых современных технологий проектирования 2D и 3D, включая анализ FEM, FEA и CFD, и изготовлены из первоклассных материалов и компонентов, чтобы соответствовать высоким стандартам качества и ожиданиям клиентов. Распылители, соответствующие GMP и ATEX, доступны в программе CMT. Распылители CMT обладают гибкими характеристиками, позволяющими обрабатывать широкий спектр продуктов, и обладают управляемой работой для получения любого типа желаемого порошка.

Области применения

- Сухое молоко,
- Порошковая сыворотка,
- Химический порошок производство
- Мощное средство
- Фармацевтическая промышленность

продукция teknoice

мороженица



Емкость: 300 л/ч - 400 л/ч - 600 л/ч - 800 л/ч - 1200 л/ч - 1600 л/ч

Высокая гибкость производства. Особая забота о выборе материалов, которые являются самыми высококачественными, для обеспечения прочности, коррозионной стойкости и долговечности Трубчатый конденсатор, который можно открыть для ручной и химической очистки. Холодильный компрессор со встроенным полужакрытым поршнем (при неисправности его можно открыть и отрегулировать), который является более надежным и эффективным, чем герметичный компрессор Автоматическая регулировка давления цилиндра фризера. Использование двухпоршневого насоса (запатентовано). Все модели настроены для подключения к блоку CIP мойки с программой, встроенной в элементы управления морозильной камерой. Высокоэффективная холодильная система Производство особо твердого, плотного мороженого, достигающего температурного уровня до -9°C. Сохранение энергии. Все наши продукты рассчитаны на максимальную экономию энергии и оптимальное соотношение производственной мощности/энергопотребления.

Области применения

- Промышленное производство мороженого,
- традиционное производство турецкого мороженого: Тип мороженого "Kahtamanmaras" ("Кахраманмараш").

продукция teknoice

машины для розлива

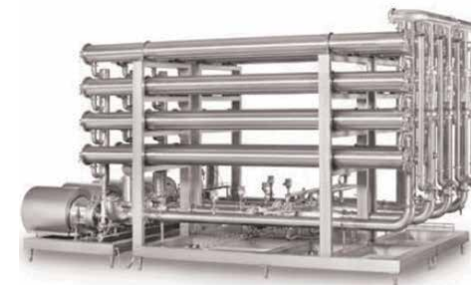
Заполнение стаканчика : 600 ед/ч – 3.000 ед/ч
Тип на палочке : 6.000 ед/ч – 20.000 ед/ч
Конус : 5.000 ед/ч – 20.000 ед/ч
Туба : 300 ед/ч – 1.500 ед/ч

Автоматические линейные и ротационные машины для наполнения стаканчиков, конусов, контейнеров и туб. Автоматическая линия розлива, предлагаемая TEKNOICE своим клиентам, способна выполнять все производственные требования, от наполнения стаканчиков различной емкости до производства конусов разного размера, заполнения туб и ведерок с индивидуальными украшениями и конечной отделкой. С версиями LINEAR или ROTARY всегда существует модель, подходящая для пространства, доступного на заводе. Что отличает эти машины, так это их универсальность, эффективность производства, тщательный уход, акцент на гигиене и простоте обслуживания



Области применения

- Мороженое,
- шоколад,
- торты,
- печенье,
- шоколадные вафли.



продукция alimabis

мембранная система

Производительность: 1.000 л/ч - 60.000 л/ч

Мембранная фильтрация - это разделение жидкого продукта на уровне молекул и ионов. Как правило, в зависимости от диаметра пор полимерного фильтра, в то время как происходит проникновение необходимых веществ (пермеат), ретентат отделяется от жидкости.

RO (Установка обратного осмоса)

10 бар - 100 бар

NF (Наночистка)

UF (Ультрафильтрация)

1 мкм - 10 мкм

MF (Микрофильтрация)

10 мкм - 50 мкм.

Области применения

- Микрофильтрация,
- концентрация молочного белка,
- концентрация сыворотки,
- рассол,
- ультрафильтрация,
- Производные сыров: кварт и фета,
- очистение фруктового сока,
- стандартизации молока и казеина,
- наночистка,
- процесс восстановления воды,
- установка обратного осмоса,
- RO шлифовка,
- концентрат сыворотки.

продукция grundfos
нагнетатель



Расход : Макс. 1080 м³/ч
Полный напор : 155 м.

Возможность параллельной обработки - до 6 насосов. Каркас насоса литой или из нержавеющей стали AISI 304 - AISI 316. Обшивка насоса и крыльчатка из нержавеющей стали AISI 304 – 316

Области применения

- Системы водоснабжения,
- промышленные предприятия,
- оросительные системы,
- коммерческие здания.

продукция grundfos
циркуляционные насосы



Производительность : 0,5 м³ / ч - 200 м³/ч
Максимальная голова : 1,2-170 м
Температура жидкости : -25 ° C - + 150 ° C
Рабочее давление : 10 бар-25 бар

Низкое энергопотребление, не требует обслуживания. Доступно с типами мокрого и сухого ротора с преобразователем частоты блочного типа. Одиночные или двойные типы. Типы насосов: ALPHA2, COMFORT PM, MAGNA1, MAGNA3, TP.

Области применения

- Системы нагрева,
- бытовые системы горячего водоснабжения,
- Системы охлаждения и кондиционирования,
- геотермальные и солнечные энергетические системы,
- Централизованные и локальные системы отопления.

продукция grundfos
центробежные насосы



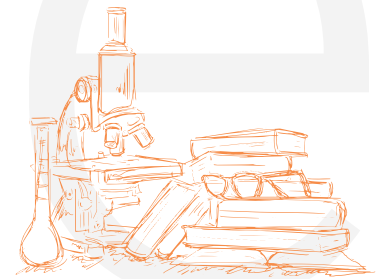
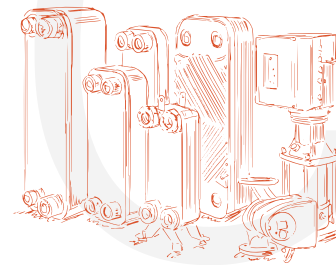
Производительность : 4 - 4600 м³ / ч
Общая голова : 4м - 160м
Температура : -25 ° C - 140 ° C
Рабочее давление : 16 бар - 25 бар

Низкое энергопотребление Простая интеграция с существующими условиями труда. Простота сборки. Простота управления с нескольких точек. С механическим уплотнением.

Типы: серии TPE 2000, серии TPE 1000, серии NBG, NE, NBGE и HS.

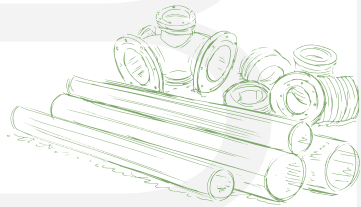
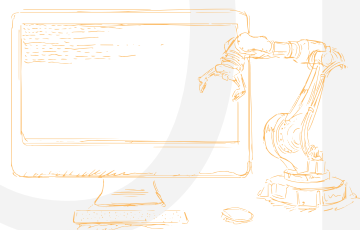
Области применения

- Системы нагрева,
- Частичный / Центральный Системы отопления,
- поставка воды,
- моющие системы,
- Охлаждение и Системы вентиляции,
- Противопожарная система,
- Система противопожарной защиты,
- Другие промышленные системы.





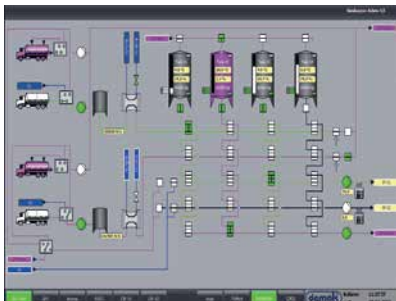
КОРПОРАТИВНЫЕ УСЛУГИ



сервисы

проектные и монтажные объекты

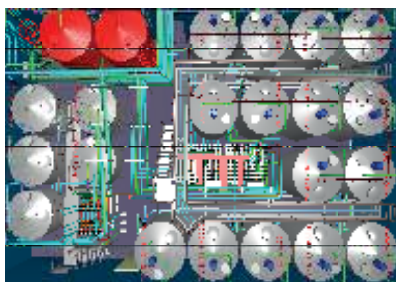
автоматизация



Gemak JSC предлагает решения по автоматизации в соответствии с системными требованиями оборудования ALFA LAVAL и SIEMENS. Системы автоматизации Gemak JSC состоят из нескольких модулей, пользовательского интерфейса, контроля процесса, отчетности о производстве, учета и отслеживания, планирования производства и применения. Gemak обеспечивает автоматизированные решения, для машин, линии или всего предприятия.

проектные и монтажные объекты

монтажные работы



С нашим экспертными инженерами и техническим персоналом Gemak обеспечивает все виды проектных работ с использованием программ для проектирования в соответствии с требованиями клиентов. Предоставляются нержавеющая сталь, углеродистая сталь, установка линии электропередач, трубопровод и изоляция.

проектные и монтажные объекты

процесс



Для молочной, пищевой, косметической и фармацевтической промышленности предусмотрены проектирование, управление проектами, чертежи, производство и поставка оборудования и систем, монтаж и трубопроводение на площадке, ввод в эксплуатацию и обучение. Также производятся установка машин и оборудования, линий пара, воздуха, ледяной воды, установка и трубопроводы линий конденсата, производство и монтаж воздухопроводов вентиляционных труб для кондиционирования. Установка оборудования для пищевой и химической промышленности с пуско наладочными работами.

проектные и монтажные объекты

электрические работы



Предоставляются низковольтные и сигнальные кабели среднего напряжения, установка кабельного короба, расчеты мощности, проекты Е-плана, сборка, определение оборудования, проектирование электрических сетей и проектов управления, проектирование панелей, установка на месте, дистанционное управление и доступ, профессиональная связь и проектные услуги

проектные и монтажные объекты

трубы из нержавеющей стали



Gemak JSC предоставляет услуги по механической установке «под ключ», ввод в эксплуатацию и обучение. Европейские нормы с использованием оборудования и материалов 1-го класса ALFA LAVAL с высоким качеством изготовления. После поставки комплектного оборудования и машин бригада механиков начинает монтажные работы, а механомонтаж выполняется в согласии с заказчиком. Инженеры, которые несут ответственность за ввод в эксплуатацию, выполняют пусконаладочные работы и передают установку клиенту. Для эффективной эксплуатации оборудования клиенту предоставляется обучение

проектные и монтажные объекты

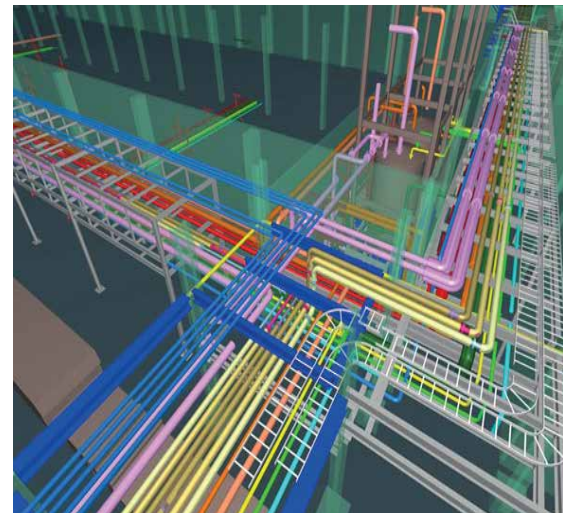
промышленное трубопроводение



Подготовка проекта, компоновка и 3D-чертеж промышленных трубопроводов и сборка их различных типов - из нержавеющей стали, оцинкованной стали, меди, ПВХ. Предоставляются планы по прокладке труб, изометрические чертежи, расчет мощности, изготовление, монтаж и установка, испытания и ввод в эксплуатацию

проектные и монтажные объекты

электромонтаж



Предоставляются следующие услуги: сборка Н V, М V и панелей управления низкого напряжения, подключение и ввод в эксплуатацию необходимых кабельных работ и установка кабельных коробов и кабельных соединений между оборудованием и электрическими шкафами, подключение и кабельная разводка приборов, панели управления, клапаны, датчики и электромонтажные работы с инженерными коммуникациями (системы деминерализации воды, системы водяного охлаждения и т.д.).



new generation factories

new generation



GEMAK GIDA ENDÜSTRİ MAKİNALARI ve TİC. A.Ş.

ALCI OSB Mh. (ASO 2. OSB) 2032. Cd. No: 1/1

06909 Sincan/Ankara/Türkiye

T : +90 312 394 77 94

F : +90 312 394 77 95

M : +90 530 667 00 73

www.gemak.com.tr

gemak@gemak.com.tr



GEO ENGINEERING

Представительство в Восточной Европе компания

«ГЕО-ИНЖИНИРИНГ»

Россия, г. Ростов-на-Дону, пр-т 40 лет Победы, 330

тел.: +7 (499) 40-40-388

моб.: +7 (961) 286-10-81

Украина, г. Мелитополь, ул. Чкалова, 84

тел.: +38 (098) 380-67-47

info@geo-eng.ru

www.geo-eng.ru