

gemak[®]


gemak
dairy


gemak
food


gemak
pharma


gemak
chem


gemak
energy


gemak
r&d

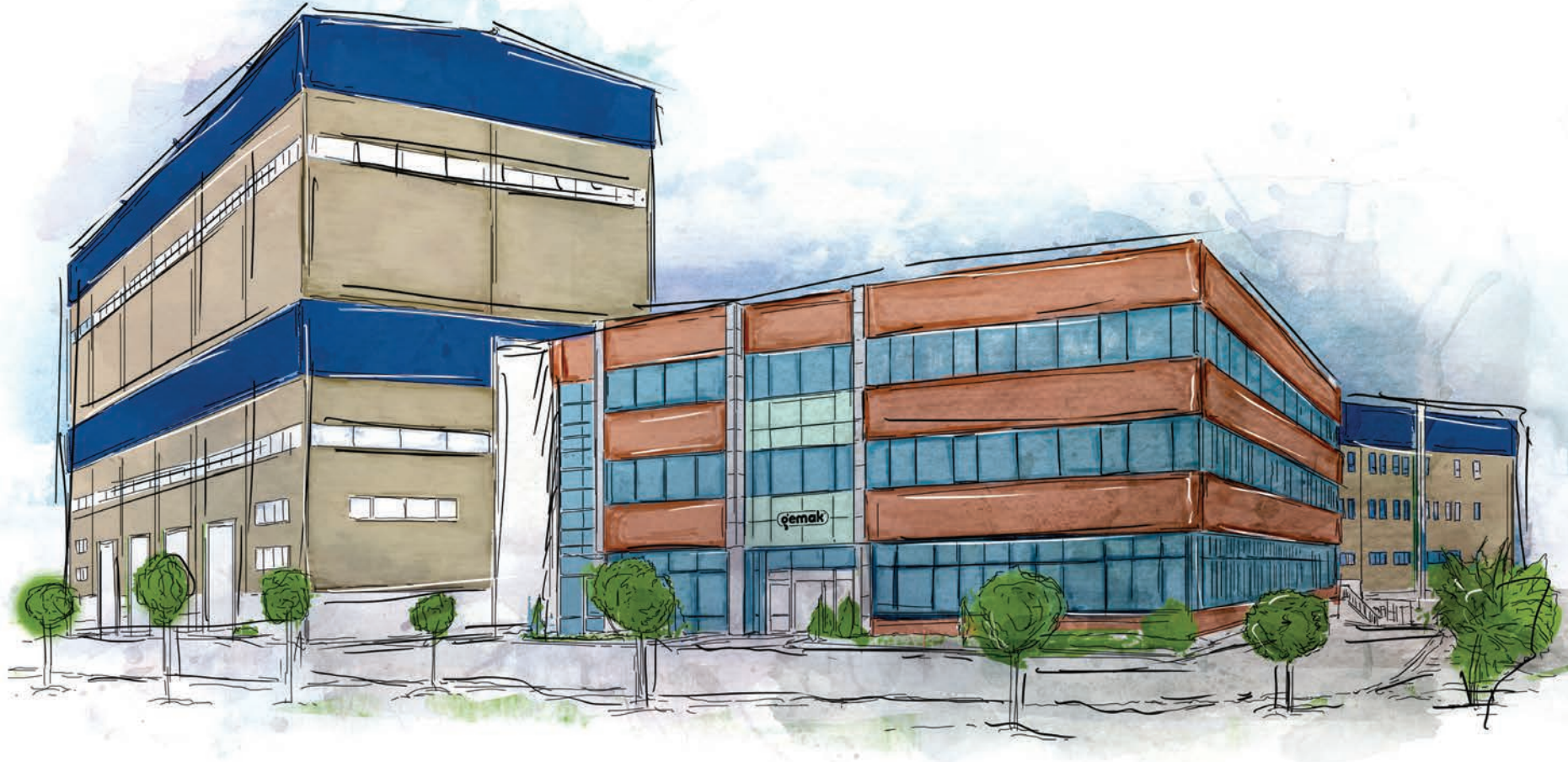

gemak
control


gemak
fix


gemak
service

İçindekiler

<u>Hakkımızda</u>	03	<u>Ürünlerimiz</u>	28
<u>Tarihçe</u>	06	<u>Hizmetlerimiz</u>	48
<u>Faaliyet ve Hizmet Alanlarımız</u>	09		
 gemak dairy			
 gemak food			
 gemak pharma			
 gemak chem			
 gemak energy			
 gemak r&d			
 gemak control			
 gemak fix			
 gemak service			



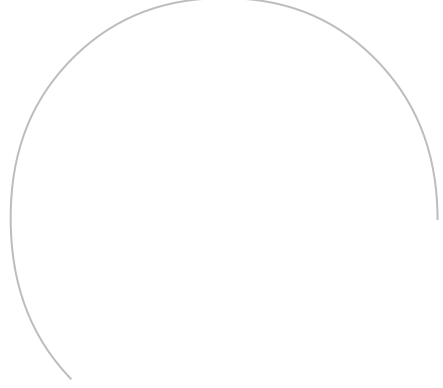


yeni nesil fabrikaları

Gemak, 1986 yılından bu yana, tasarım, mühendislik, paslanmaz çelik ekipman imalatı, tesis kurulumu, montaj ve satış sonrası hizmetleri birleştirerek anahtar teslim tesisler kurma konusunda

uzmanlaşmıştır. Ankara ASO 2. Organize Sanayi Bölgesi'nde kurulmuş 23.000 m²'lik modern üretim tesisimizde çalışan 200'ün üzerinde deneyimli ve kalifiye personelimiz, Araştırma, Geliştirme ve Teknoloji ekibimiz

güncel üretim dizayn prensipleri, yeni teknolojiler, yüksek kalite ekipmanlar ve genişletilmiş garanti ve servis süresiyle donatılmış "yeni nesil fabrikalar" inşa etmektedir.



tüm dünya ihraç ediyoruz...





ingiltere

belçika
danimarka

hollanda

almanya

irlanda
fransa

italya

bulgaristan

ukrayna

gürcistan

azerbaycan

özbekistan

türkmenistan

irak

lübnan

ürdün

cezayir

libya

mısır

suudi arabistan

birleşik arap emirlikleri

fas

nijerya

uganda

güney afrika

rusya

filipinler

malezya

1994

TÜV ISO 9001 belgesi alınmıştır.
Ayrıca Alfa Laval'ın bölge distribütörlüğü alınmıştır.

1990

Üretim için Ankara Hasanoğlan OSB içerisinde **fabrikaya taşınılmıştır.**
Ostim OSB içerisindeki atölyede servis ve montaja devam edilmiştir.

1986

Necil Büyükpamukçu, Hikmet Ünsal ve Ekrem Türker tarafından
GEMAK Gıda Endüstri Makinaları ve Ticaret Limited Şirketi kurulmuştur.

1969

İnşaat dahil gıda, kimya, ilaç
tesis kurulumlarına başlanarak
GEMAK'ın temelleri atılmıştır.

1984

Ankara Ostim OSB içerisinde yer alan
450 m²'lik bir atölyede paslanmaz çelik üretimine başlanmıştır.

1996

Dünyada sadece 3 firmaya verilmiş olan üretimde Alfa Laval plakalarını kullanma izni
ile plakalı ısı değiştiricileri ve pastörizatör ekipmanları üretimine başlanmıştır.



2007

Ankara İvedik OSB içerisinde yer alan 1.500 m²'lik ofis ve atölye binaları devreye girmiştir. Tüm proses ve bölümlerin kontrolü için **ERP altyapısı devreye girmiştir.**

2010

İngiltere'ye anahtar teslim süt fabrikası kuran ilk Türk firma olmuştur.

2014

Ticari unvan değiştirilerek **Gemak Gıda Endüstri Makinaları ve Ticaret Anonim Şirketi** unvanını almıştır.

2011

İvedik OSB binası ve Hasanoğlan fabrikası, **Ankara Sanayi Odası 2. Organize Sanayi Bölgesi'nde yeni ve modern bir tesis kurularak buraya taşınmıştır.**

2017

Bilim, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı'ndan Ar-Ge Merkezi Belgesi almıştır. **Türkiye'nin 368. Ar-Ge Merkezi olmuştur.**

2003

Andirtz Seperatör ve Bertoli/HPM Homojenizatörleri'nin satış ve satış sonrası hizmetler Türkiye temsilciliği alınmıştır.

2015

EHEDG European Hygienic Engineering & Design Group üyesi olmuştur.



gemak
dairy



gemak
food



gemak
pharma



gemak
chem



gemak
energy



gemak
r&d



gemak
control



gemak
fix



gemak
service

faaliyet alanları

- Mühendislik, tasarım, Ar-Ge ve Ür-Ge hizmetleri,
- Tesislerin makina ve ekipman montajı,
- Anahtar teslimi projelerde devreye alma hizmetleri,
- Anahtar teslimi projelerde test, eğitim, lojistik ve operasyonel destek,
- Buhar, hava, su, buzlu su hatlarının montajı ve ısı izolasyonlarının yapılması,

- Elektrik tavaşı, konsolu ve kablolarının üretimi ve montajı,
- Ünite bazlı ve tüm fabrikaya yönelik otomasyon hizmetleri,
- Havalandırma ve iklimlendirme hatlarının üretimi ve montajı,
- Laboratuvar ve reçete çalışmaları,
- Satış sonrası servis ve yedek parça hizmetleri.

hizmet sektörlerimiz

- Süt ve Süt Ürünleri
- İçecek Sektörü (meyve suyu, maden suyu)
- Bisküvi ve Şekerleme Endüstrisi (çikolata, kek, reçel, marmelat)
- Gıda Sektörü (çorba, salça, bebek maması, yağ, yumurta, bal, soslar, soya ve badem sütü)
- İlaç Endüstrisi
- Petro Kimya ve Patlayıcı Endüstrisi
- Enerji Endüstrisi



Gemak, çiftlikten çatala konsepti ile süt endüstrisi için anahtar teslim tesisler kurmaktadır. Süt tesislerinin dizayn, mühendislik, makina üretimi ve tedarigi, devreye alma aşamalarını tamamlayarak müşterilerimizin ihtiyaçlarını karşılamaktır.

Ürettiğimiz Ürünler:

- Süt taşıma tankları,
- Süt alım hatları ve tankları,
- Yüksek Isı Kısa Süre (HTST) ve Ultra Yüksek Isı(UHT)süt pastörizasyon ve standardizasyon sistemleri,
- Sürülebilir, yarı sert ve sert peynir üretim hatları,
- Yoğurt, ayran, kefir üretim hatları,
- Kaymak, tereyağ, üretim hatları,
- Süt tozu, dondurma ve sütlü tatlı üretim hatları,
- Yerinde temizlik (CIP) sistemleri,
- Filtrasyon ve membran sistemleri.

Tedarik Ettiğimiz Ürünler:

- Yüksek basınçlı piston pompaları ve Homojenizatörler,
- Emülgatör ve Inline Homojenizatörler,
- Santrifüjlü separatör ve dekantörler,
- Atomizer, nozzle ve süt tozu kulesi ekipmanları
- Dolum makinaları,

- Dondurucu ve Dondurma Makinaları, şoklama tünelleri
- Seramik ve Polimerik Membranlar.
- CIP başlıkları ve tank ekipmanları
- Komple laboratuvar ve ölçüm cihazları
- Vana ve pompalar

Sunduğumuz Hizmetler:

- Süt ve süt ürünleri tesisleri için küçük, orta veya büyük ölçekli ayırımı yapmadan, kapasite ve özel ihtiyaçlara göre projelendirerek çözümler sunuyoruz.
- Üstlendiğimiz her proje müşterilerimizin hayalleri, talepleri, bütçeleri ve büyüme planlarına uygun şekillendirilir.
- Tüm uzmanlık hizmetlerimiz, ister anahtar teslimi isterse tak-çalıştır ünitesi olsun, her zaman aynı taahhüt ve kalite ile sağlanmaktadır.
- Periyodik bakım paketleri, yedek parçalar ve teknik destek içeren kapsamlı bir satış sonrası hizmet yelpazesisiyle yatırımınızdan yüksek getiri almanızı sağlıyoruz.



gemakfood



Gemak, meyve suyu, meyve nektarı, meyve aromalı içecekler, çorba, domates, bebek maması, yağ, yumurta, bal, soslar, soya ve badem sütü gibi sıvı gıda ürünleri için anahtar teslim hatlar, proses ekipmanları, mühendislik ve Ar-Ge çözümleri sağlamaktadır.

Ürettiğimiz Ürünler:

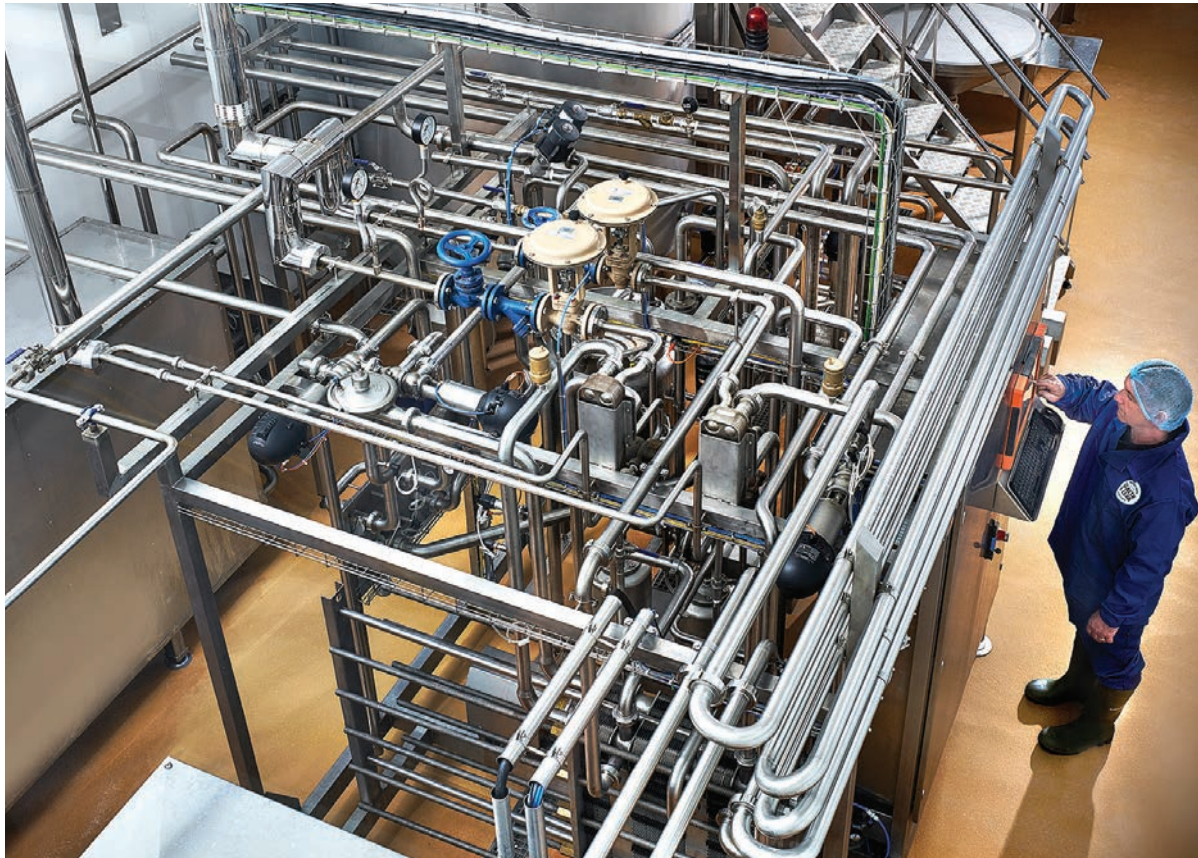
- Holder ve Proses tankları,
- Yüksek Isı Kısa Süre (HTST) ve Ultra Yüksek Isı (UHT) pastörizasyon sistemleri,
- Enzim sistemleri,
- Buharlaştırma sistemleri,
- Filtrasyon hatları,
- Vakumlu ve basınçlı pişiriciler
- Konsantrasyon hatları,
- Yerinde temizlik (CIP) sistemleri.

Tedarik Ettiğimiz Ürünler:

- Presleme sistemleri,
- Temizleme makinaları,
- Ayırma makinaları,
- Komple laboratuvar ve ölçüm cihazları
- Vana ve pompalar

Sunduğumuz Hizmetler:

- Müşterilerimizin kapasite, özel ihtiyaç ve büyüme planlarına göre her türlü sıvı gıda tesisi çözümleri sunuyoruz.
- AR-GE ekibimiz ve mühendislerimiz güncel teknolojileri kullanarak tüm uygulamalar için ürün kaybının en aza indirgenmesini sağlar.
- Periyodik bakım paketleri, yedek parçalar ve teknik destek içeren kapsamlı bir satış sonrası hizmet yelpazesıyla yatırımınızdan yüksek getiri almanızı sağlıyoruz.



gemakpharma



Gemak, hijyenik sıvılardaki tecrübe ve uzmanlığı ile ilaç endüstrisi için anahtar teslim mühendislik çözümleri sunmaktadır ve ilaç endüstrisi için kesin gereklilikleri ve imalat kalitesi kurallarını yerine getirme konusunda deneyim ve yeteneklere sahiptir.

Çözümlerimiz:

- Ürün transferi ve dozlama,
- Isı transferi,
- Depolama ve transfer sistemleri,
- Fermentasyon,
- Mekanik ayırma,
- Homojenizasyon,
- Otomasyon,
- Yerinde temizlik (CIP) sistemleri

Başlıca Hizmetlerimiz:

- Gemak, hammaddelerin sürekli işlenmesi için ekipman tasarlayıp, üretip, devreye almaktadır.
- Kişiyeye özel çözümler sunma yetkinliğimiz, ilaç endüstrisindeki müşterilerimizin karmaşık ve çok özel proses tasarımları için gereksinimlerini karşılamamızı sağlamaktadır.





gemakchem



Gemak, sıvı kimyasal işleme tesisleri(kozmetik, kişisel bakım, deterjan) için tasarım, imalat, mühendislik ve kurulum konularında uzmandır.

Sistemlerin tümü ATEX ve PED standartlara uygun tasarlanmıştır.

Sistemlerimiz GMP'ye uygun prosesinizin her adımını denetlemenizi sağlayan ünite veya fabrika bazlı otomasyon sistemleri ile donatılmıştır.

Tecrübeli mühendislerimiz tarafından tasarlanan ve en üst kalite ve işçilik ile üretilen ürünlerimiz fire ve enerji tüketimini asgari seviyeye indirir.



Basınç ve korozyon, dikkate alınması gereken birçok parametreden sadece birkaçıdır. Gemak sistemleri ile işleminizin her aşamasını, birim ve tesis bazlı otomasyon sistemlerimizle

kontrol edebilirsiniz. Yılların tecrübesi ve kalifiye uzmanlarımızla ihtiyaçlarınız için özelleştirilmiş çözümler sağlıyoruz. Mühendislerimiz bu tür uygulamalar için

ürün kaybı ve enerji harcamalarının en aza indirilmesini sağlar. Teknik bilgi, kaliteli malzeme kullanımı ve işçiliğimiz bizi rakipsiz kılıyor.





Gemak, enerji sektörüne dünya çapında tedarikçiler olan Alfa Laval ve Grundfos ürünleriyle hizmet vermektedir. Gıda dışı kullanım için Alfa Laval plakalı eşanjörlerinin montajını yapıyoruz, dekantör ve hava ünitelerini tedarik ediyoruz.

Alfa Laval Plakalı Eşanjörler:

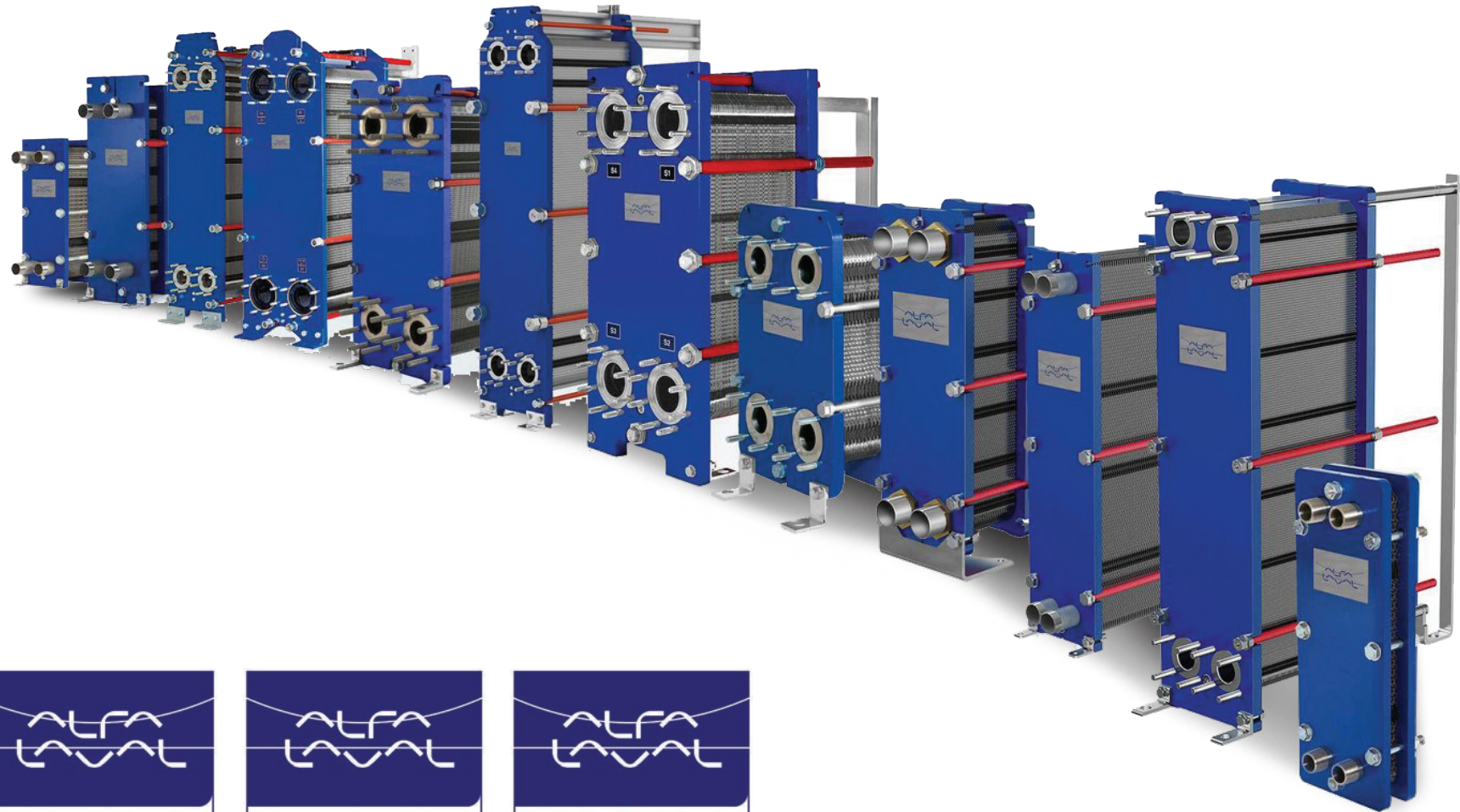
- Plakalardaki akışın iyileştirilmesiyle genel ısı transferini artırır,
- Asgari enerji tüketimi ile azami verim elde eder,
- Az yer kaplayan kompakt bir ekipmandır,
- Esnek bir tasarıma sahiptir ve servis ile bakım işlemlerinin yapılması kolaydır,

- Isıtma, soğutma, ısı geri kazanımı, evaporasyon ve kondenzasyon görevlerinde kullanılır,
- HVAC, soğutma, motor yağı soğutma kimyasal işlemler ve enerji üretimi gibi daha ağır proseslerde kullanılabilir.

Pompa çözümleri için dünya çapında bir lider olan Grundfos ekipmanlarını tedarik ediyoruz.

Grundfos pompaları:

- Su çözümlerinin enerji verimliliğini artırmaya yardımcı olacak eşsiz bir fırsat sunar,
- Altyapı yetersizliği ve CO2 emisyonunun giderek artması gibi sorunlara yönelik kaliteli çözümler sunar.



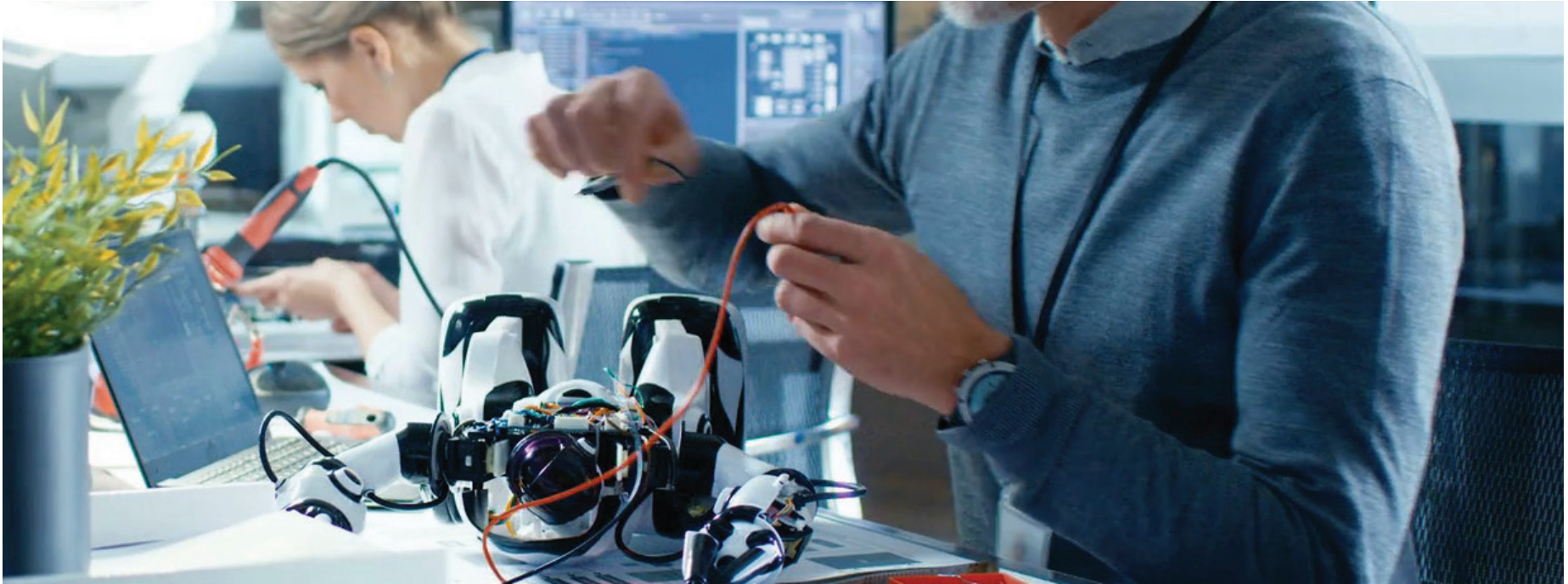


Gemak'ın Araştırma, Geliştirme ve Teknoloji Merkezi, yaptığı çalışmalarla yüksek katma değeri olan projeler tasarlayarak kalıcı ve katma değerli ürünler elde etmeyi hedeflemektedir. Otuz beş yıldan fazla piyasa deneyiminden beslenen ve otuzu aşkın yarı-zamanlı ve tam-zamanlı araştırmacının görev aldığı AR-GE iş birimimiz, yüksek teknoloji ve kaliteli üretim teknolojilerini birleştirerek makina verimliliği ve son ürün güvenilirliğini arttırmayı amaçlamaktadır. Son iki yılda yirmi beş bilimsel yayın yapılmış, geliştirilen altı ürünün tasarım tescili alınmış, altı faydalı model başvurusu ve dört patent başvurusu yapılmıştır.

Bazı patentli teknolojilerimiz:

- Sıyırıcılı Eşanjör
- Süt ve Krema Standardizatörü
- Dondurma Miks Pastörizatörü





demakcontrol



Otomasyon ve akıllı yönetim sistemleri, işletmenin yüksek karlılık ile çalışabilmesinde, makinelerin performansı veya hammaddenin kalitesi kadar önemli role sahip. Proses hatlarını ve üretimi her aşamada ve tek noktadan kontrol edip, verimliliği arttırmanın, kalitede istikrarı sağlamanın yolu otomasyon çözümlerini kullanmaktan geçiyor.

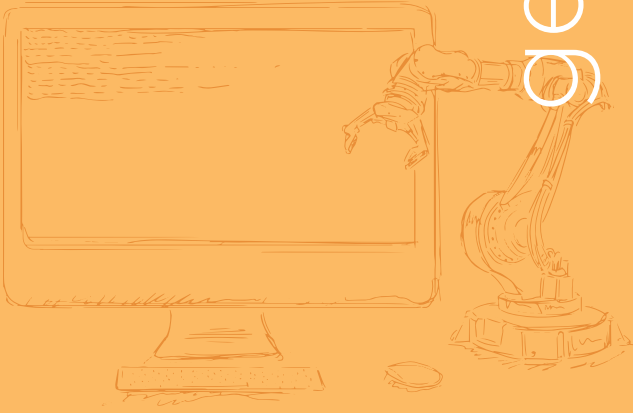
Sürdürülebilir bir büyüme için tüm dünyada kabul gören strateji; daha az insan gücü, daha düşük maliyetler ve daha yaratıcı ürünler. Bu da şirketleri, en önemli kaynağı olan insan gücünü, üretimden çok rekabet avantajı yaratacağı Ar-Ge faaliyetlerinde kullanmaya itiyor. Gemak, geleceğin üretim vizyonu ile birlikte, ünite ve tesis bazlı otomasyon için optimum kontrol sistemleri sağlamaktadır.

Gemak, kendi bünyesinde istihdam ettiği otomasyon ekibi ve sektöründe lider uzman çözüm ortakları ile otomasyon projeleri hazırlıyor, tesisleri daha kolay yönetilebilir hale getirmek için hizmet veriyor ve müşterilerini Endüstri 4.0 yolculuğunda desteklemek için inovatif çözümler sunuyor:

- Reçete uygulamaları,
- Proses kontrolü,

- Veri toplama ve izleme,
- Makine ayarlarının kontrolü,
- Internet of Things (IoT) çözümleri,
- Tam otomatik, insansız, karanlık fabrika konsepti.

Anahtar teslim proses otomasyonundakiengin tecrübesiyle Gemak, toplam tesis bazlı ve tek ünite tabanlı otomasyon ve kontrol sistemleri için özel çözümler sunmaktadır. Otomasyon sistemlerimizle, ürününüzü mümkün olduğunca hızlı ve kaliteli bir şekilde üretirken; daha düşük maliyetlerle daha yüksek verimlilik seviyelerine ulaşmasını sağlamaktayız. Akıllı veri yönetimi ve bildirimleri sayesinde stratejik kararlar vererek ürün kalitenizi artırmanızı, önleyici bakım yapabilmenizi, üretiminizi optimize etmenizi ve enerji verimliliğini garanti ediyoruz.

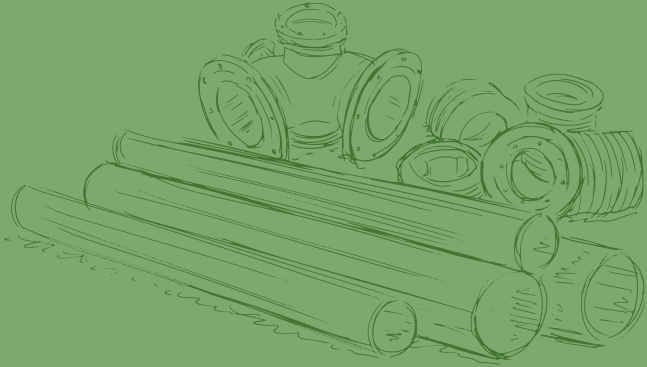


Müşterilerimizin üretim süreçlerini otomatikleştiren sektör lideri otomasyon çözümlerimiz ile Endüstri 4.0 altyapısına uygun bir sisteme sahip olmalarını sağlıyoruz. Gerçek zamanlı olarak operatörden bağımsız

sahadaki makine ve PLC'lerden toplanan veriler, operasyonel bilgiye dönüştürülerek kaydedilir, otomatik raporlaması sayesinde anlık raporlanır. Bu bilgiler MES / ERP sistemlerine iletilir. Kurduğumuz sistemlerle Endüstri

4.0'ı tamamen karşılayan, yani karşılıklı çalışabilen, sanallaştırma özelliği olan, özerk yönetilebilen, gerçek-zamanlı yeteneğine sahip, hizmet oryantasyonu yapabilen yeni nesil fabrikalar kuruyoruz.





Gemak eğitimli ve uzman ekibiyle hızlı ve eksiksiz proje ve ekipman montaj hizmeti verir.

Uzmanlık alanlarımız:

- Makine ve teçhizat montajı,
- Tesisleri devreye alma,
- Test,
- Eğitim,
- Lojistik ve operasyonel destek,
- Buhar, hava, su, buzlu su boruları ve izolasyon,
- Elektrik kablo kanalı, braketler ve kablo montaj,
- Havalandırma ve hava soğutma ünitelerinin montajı.

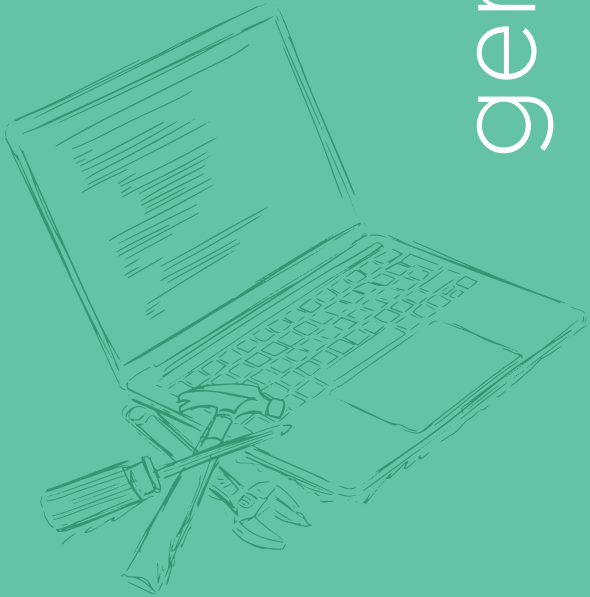
Ekibimiz, sürecin tam olarak planlandığı gibi tamamlandığından emin olmak için her türlü ayrıntıyı dikkate alır. Borular, vanalar, rakorlar ve izolasyon işleri, yılların tecrübesine sahip teknisyenlerimiz tarafından yapılır. Kalite ve uygunluk mühendislerimiz tarafından süreç boyunca sürekli kontrol edilir.

Müşterilerimizin personeline süreçle ilgili tüm teknik eğitimleri verir ve tesisleri yalnızca her şey sorunsuz çalıştığında teslim ederiz.





gemakservice



düzenli servis, sürekli kazanç!

Sloganımız, Türkiye'deki tüm şehirlere 24 saat, yurtdışındaki tüm şehirlere de 36 saat içinde servis hizmeti vermektir.

Ürünlerimizin tasarımı ve mühendisliği, en yüksek güvenilirlik ve dayanıklılık standartlarını sağlar. Ekipmanlarımızın uzun ömürlü olması için en kaliteli ve profesyonel servis hizmetini sunmaktayız.

Ekipmanınızın daha az enerji harcayarak sorunsuz çalışabilmesi için düzenli servis gereklidir. Orijinal yedek parçalardan herhangi birinin, ilgili kriterleri karşılamayan bir parçayla değiştirilmesi,

ekipmanın güvenliğini ve performansını önemli ölçüde etkileyebilir. Gemak Orijinal Yedek Parçalarının kullanılması, teknisyenlerin bu parçaları Gemak'ın belirlediği kalite ve güvenlik standartlarına göre en kısa sürede değiştirmesi, ekipmanınızın performansını ve değerini en üst düzeyde tutar.

Düzenli bakım ve orijinal yedek parça kullanımı ekipmanınızın performansını ve değerini azami seviyede tutacaktır. Gemak Yetkili Servisiniz, ekipmanınızın bakımıyla ilgili tüm sorularınızı yanıtlamaktan ve bakımları için randevu almaktan memnuniyet duyacaktır.

gemak servis farkı

Teknik Üstünlük

Gemak marka ekipmanınızı bizden daha iyi kimse tanıyamaz. Makinalarınızın bakımları daima özel tasarlanmış tamir takımları kullanılarak, uzman mühendisler ve teknisyenlerce yapılır.

Uzman Servis Kadrosu

Firmamızın servis bölümü, konusunda uzman servis mühendislerimiz, teknikerlerimiz ve ustalarımızdan oluşmaktadır. Her türlü soru ve sorununuz için, haftanın 7 günü 24 saat destek veren ekibimiz, sizlere her zaman destek vermeye hazırdır.

Kolaylık

Gemak ekipmanınızı yakından tanıyoruz. Bu nedenle size, tek bir kaynaktan doğru tamir ve bakım hizmetlerini, yedek parçaları ve servis garanti paketlerini uygun fiyatlarla sunuyoruz.

Esneklik

Ne kadar kişisel olursa olsun, her bir müşterimizin isteğini yerine getirmeye büyük önem veriyoruz. Üstelik bu yaklaşımımızı hizmetlerimizle de sınırlandırmıyoruz. Gemak ekipmanınızı

isteğinize göre tam olarak kişiselleştirebilmeniz için zengin aksesuar ve otomasyon seçenekleri de sunuyoruz.

Yakınlık

Gemak Servisi ile her zaman ve her yerde yanınızdayız. Uzaktan bağlanma imkanı ve yerinde hızlı servis hizmeti ile yardıma ihtiyacınız olduğunda, hemen köşe başındayız.

Makina Yaşına / Kullanımına Bağlı Bakım Gereksinimi

Ekipmanınız, yaşı ilerledikçe daha fazla bakım gerektirebilir. Son derece uygun fiyatlarla sunulan yedek parçalar ile tamir ve bakım hizmetleri sayesinde, Gemak ekipmanınızın yaşı ne olursa olsun, bu maliyetleri kontrol altında tutmanıza, sizin ve ekipmanınızın ihtiyaçlarını karşılayan en iyi çözümü seçmenize yardımcı oluyoruz.

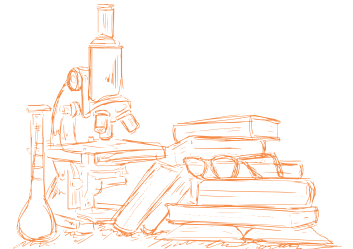
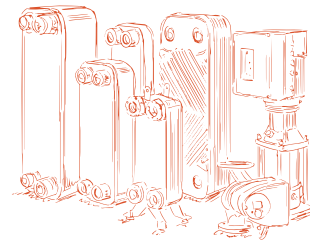
Eğitim

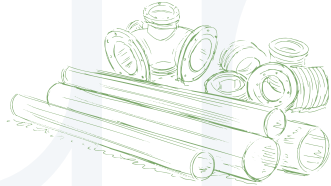
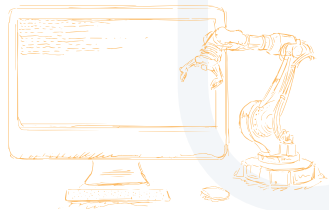
Firmamızın devreye almış olduğu tüm ekipman ve sistemlerden, müşterimizin en yüksek faydayı sağlayabilmesi için, firmamız tarafından kapsamlı ürün ve sistem eğitimleri verilmektedir. Makina

ve ekipman başında gerçekleştirilen, uygulamalı eğitimlerimiz sırasında, müşterimize ve operatör çalışanlarına çalışma prensipleri hakkında, detaylı ve kolay anlaşılır dokümanlar vermekteyiz.

Yedek Parça Tedariği

- Üretimini ve satışını yaptığımız her ürüne ait yedek parça stoğu (30.000 değişik çeşit yedek parça stoğu)
- Stoktan hemen teslim hizmeti
- Elektronik ortamda yedek parça katalog numarası takibi
- Elektronik ortamda müşteri ve makina bazında (seri/lot) yedek parça ve servis takibi
- Gerekli olduğu durumlarda yedek parça tamiri
- Garantili parça tedariki





ürünler

eşanjör

paslanmaz çelik gövdeli eşanjörler

Debi: 500-60.000 lt/h arasında çeşitli kapasitelerde üretilmektedir. Gövde paslanmaz çelik levhadan su kesme ile ısı işleme maruz kalmadan kesilmekte ve cam kürelerle parlatılmaktadır. Plaka malzemeleri Alfa Laval markalı olup, özel Alloy 316 paslanmaz çelik veya titanyum malzemedendir. Isıtıcı veya soğutucu akışkanı özelliklerine göre plaka derinliği, açısı ve kalınlıkları değişmektedir. Conta Alfa Laval markalı olup Nitril, EPDM malzemesi olarak temin edilmektedir. Hesaplamalar Alfa Laval CAS programından akışkanın ısıtmasına veya soğutulmasına göre hesaplanmaktadır.

Kullanım Alanları

- Sıvının ısıtılması ve soğutulması gereken her uygulamada.

eşanjör

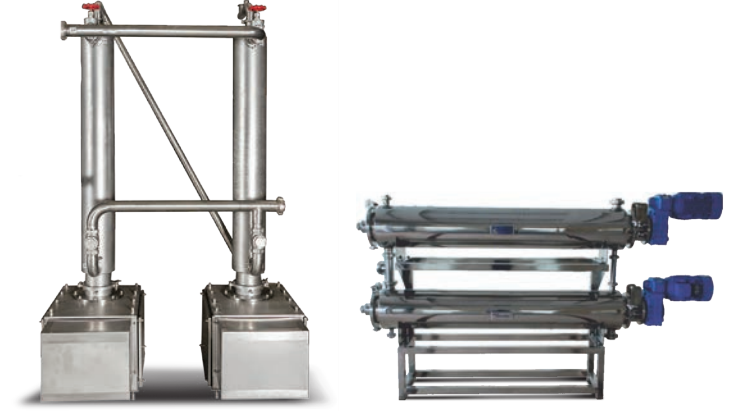
borulu eşanjörler

Debi: 100-45.000 lt/h

AISI 304-316L kalite boru demetinden akışkanın özelliğine göre tek ve multi tüp olarak üretilmektedir. Hesaplamalar Alfa Laval CAS programından akışkanın ısıtmasına veya soğutulmasına göre yapılmaktadır. Boru kaynakları TIG metoduyla yapılmakta, giriş çıkışlar rekorlu, flanşlı klemp bağlantılı olarak imal edilebilmektedir. Ayrıca akışkanın sıcaklığına göre taş yünü veya poliüretan ile izolasyonu yapılmaktadır. AISI 304L kalite paslanmaz çelikten muhafazası bulunmaktadır.

Kullanım Alanları

- Isıtma veya Soğutma Uygulamaları,
- Isı Geri Kazanımı,
- Pastörizasyon,
- CIP Uygulamaları,
- UHT, Pastörizatör Sıcak Su Hazırlama Ünitesinde



eşanjör

sıyrıcılı eşanjör

Debi: 100-5.000 lt/h arası üretilmektedir. AISI 304-316L kalite malzemedен ürünün özelliğine ve sıcaklığına göre dikey, yatay, tekli ve çoklu tüpten oluşmak üzere tasarlanmaktadır. Ürünün ısıtılması, soğutulmasına göre sıcak su hazırlama veya buzlu su sistemleri ilave edilebilmektedir. Sıyrıcılı bıçaklar gıda üretimine uygun malzemedен üretilmiştir. Sızdırmazlık, mekanik salmastrayla; tahrik, elektrik motorlu redüktörle sağlanmıştır.

Kullanım Alanları

- Karamel, Yumuşak Şekerleme,
- Fındık,
- Puding,
- Soslar,
- Meyve,
- Yumurta,
- Kek Dolgu Mazemesi,
- Süt Ürünleri ve Krema,
- Peynir
- Marşmelov,
- Nişasta, Jelatin,
- Çikolata

pastörizatör

plakalı tip pastörizatör



Müşteri talebine ve akışkan cinsine göre imal edilmektedir. Sistem AISI 304L kalite paslanmaz çelik profilden şase üzerine montajlıdır. Alfa Laval marka plakalar, AISI 316L, Ti kalite paslanmaz çelikten, balık sırtı desen ve patentli çikolata paterni formundadır. Clip-on conta kullanılmaktadır. Baskı plakaları AISI304L kalite levha sacdan imal edilmiştir. Balans tankı 100, 200, 300, 1000 lt hacimlerde AISI 304 - 316L sacdan imal edilmiştir. AISI 316L kalite balans pompası bulunmaktadır. Akış ekipmanları, Alfa Laval'den temin edilmiş olup, DIN veya SMS normuna uygun TIG kaynağı metoduyla birleştirilmiştir Sıcak su hazırlama ünitesinde Alfa Laval kaynaklı yada borulu tip eşanjör kullanılmaktadır. Kuvvet ve kumanda panosu Siemens malzemelerden üretilmekte, Kontrol sistemi PID veya PLC olarak imal edilmektedir.

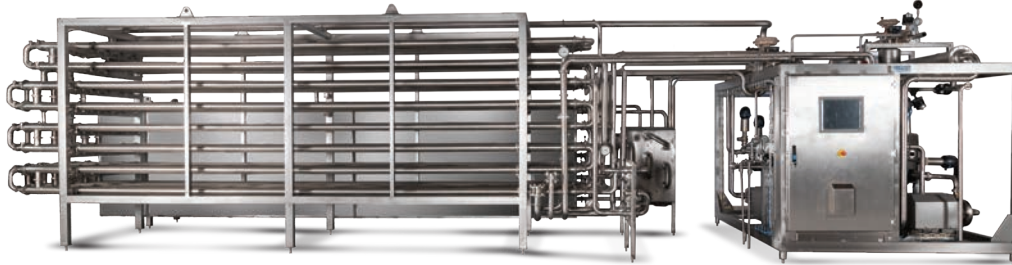
Debi	: 500 lt/h-60.000 lt/h
Giriş sıcaklığı	: +4°C/+40°C
Seperatör çıkışı	: +45°C/+55°C
Homojenize çıkışı	: +65°/+70°C
Pastörizasyon sıc.	: +67°C/+120°C
Mayalama sıcaklığı	: +32°C/+45°C
Depolama sıcaklığı	: +4°C

Kullanım Alanları

- Süt ve Süt Ürünleri,
- Meyve Suyu, Aromalı ve Gazlı İçecek,
- Bal, Pekmez,
- Krema,
- Dondurma Miksi,
- Salamura,
- Margarin,
- Yumurta,
- Ketçap, Mayonez,
- Şeker Şurubu
- Su, Şalgam Suyu

pastörizatör

borulu tip pastörizatör



Müşteri talebine ve akışkan cinsine göre imal edilmektedir. Sistem AISI 304L kalite paslanmaz çelik sac ve profil üzerine imal edilmiş bir şase üzerine montajlıdır. Borular AISI 316L kalite malzemeden imal edilmiştir Balans tankı 100, 200, 300, 1000lt hacimlerde AISI 304L sacdan imal edilmiştir. AISI 316L kalite balans pompası bulunmaktadır Akış ekipmanları, Alfa Laval'den temin edilmiş olup, DIN veya SMS normuna uygun TIG kaynağı metoduyla birleştirilmiştir. Sıcak su hazırlama ünitesi Alfa Laval CB tipi, kaynaklı tip eşanjörlerle imal edilmektedir. Kuvvet ve kumanda panosu Siemens malzemelerden üretilmekte, kontrol sistemi PLC olarak imal edilmektedir.

Debi	: 500 lt/h-60.000 lt/h
Giriş sıcaklığı	: +4°C/+40°C
Seperatör çıkışı	: +45°C/+55°C
Homojenize çıkışı	: +65°/+70°C
Pastörizasyon sıc.	: +67°C/+120°C
Mayalama sıcaklığı	: +32°C/+45°C
Depolama sıcaklığı	: +4°C

Kullanım Alanları

- Viskoz, Partiküllü Ürünler,
- Süt ve Süt Ürünleri,
- Meyve Suyu, Aromalı ve Gazlı İçecek,
- Bal, Pekmez,
- Krema,
- Dondurma Miksi,
- Salamura,
- Margarin,
- Yumurta,
- Ketçap, Mayonez,
- Şeker Şurubu
- Su, Şalgam Suyu



deoderizatör

deoderizatör

Debi: 500 lt/h - 60.000 lt/h

Akışkan içerisindeki istenmeyen koku, gaz ve havanın vakum yolu ile giderilmesi için kullanılır. AISI 304 - 316L kalite paslanmaz çelik sac ve profilden imal edilmiştir. DIN ve SMS normuna uygun TIG kaynağı metoduyla birleştirilmiştir. Sistem, deaerasyon tankı, vakum altında çalışan ürün pompası, vakum pompası, borulu veya plakalı kondenzasyon eşanjörü, PT 100, vakum metre, regülasyon vanaları, elektro manyetik debimetre ve gerekli seviye kontrolü sensörlerinden oluşmaktadır. Kuvvet ve kumanda panosu Siemens malzemelerden üretilmekte, kontrol sistemi PLC olarak imal edilmektedir.

Kullanım Alanları

- Süt,
- Krema,
- Meyve Suyu,
- Bal.



standardizatör

süt & krema standardizasyon sistemleri

Kapasite : 5.000 - 50.000 lt/h

Süt Standardizasyonu, Krema Standardizasyonu, Tam Yağlı, Yarım Yağlı, Yağsız olmak üzere yüksek hassasiyette standardizasyon sağlanmaktadır. Yoğunluk ölçebilen Kütleli ve Elektromanyetik Flowmetreler ve Samson oransal vanalar ile sistem yüksek hassasiyette ölçüm yapmakta, yağ oranı ve krema yüzdesini ayarlamaktadır. Sistem Siemens PLC ve paslanmaz çelik elektrik panosu ile tedarik edilmektedir. DIN ya da SMS normunda kolaylıkla separatör ya da pastörizatöre bağlanmakta ve gerekli haberleşme protokolleri sağlanmaktadır.

Kullanım Alanları

- Süt ve Süt Ürünleri,
- UHT,
- ESL

evaporatör

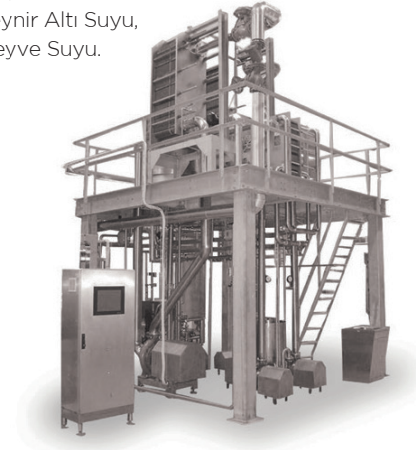
plakalı tip evaporatör

Debi: 500 - 7.500 lt/h

Sıvı içerisindeki suyun buharlaştırılmasını sağlar. Enerji tasarrufu sağlayan, kolay işletilen ve CIP temizliğine uygun 2 kademeli olarak dizayn edilmiştir. Evaporatör rejime girdikten sonra, sütün tek bir geçişte yoğunlaşması sağlanarak, 20 saat kontinü üretim yapılabilir. Sistemimizde kullanılan eşanjör gövdeleri AISI 304L kalite levha sacdan imal edilmektedir. Plakalar ve contaları orjinal Alfa Laval mamülüdür. Süt pompaları, genişleme tankları, boru, vana ve fittings malzemesi, AISI 304L kalite paslanmaz çeliktendir. Evaporatör grubu, paslanmaz çelik bir platforma monteli olarak teslim edilir. Sistem otomasyonunu sağlayan elektrik, elektronik cihaz ve ekipmanlar, paslanmaz çelik bir pano içine yerleştirilmiştir. Süt giriş sıcaklığı +4 C° ile +25 C° olabilir. 100 kg evaporasyon için 60 kg buhar tüketilmektedir. Otomatik briks kontrollüdür.

Application Areas

- Süt,
- Peynir Altı Suyu,
- Meyve Suyu.



evaporatör

düşey film tipi evaporatör



Debi: 3.000 - 40.000 lt/h
Sıvı içerisindeki suyun buharlaştırılmasını sağlar. Enerji tasarrufu sağlayan, kolay işletilen ve CIP temizliğine uygun dizayndadır. Evaporatör rejime girdikten sonra, sütün tek bir geçişte yoğunlaşması sağlanarak, 20 saat kontinü üretim yapılabilir. Sistem 2 - 6 kademeli ve termo kompresörlüdür. Gövdeler AISI 304L, boru demetleri AISI 316L kalite paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Pompalar Alfa Laval markadır. Genleşme tankları, boru, vana ve fittings malzemesi, AISI 304 - 316L kalite paslanmaz çeliktendir. Evaporatör grubunun çıkış merdiveni, servis platformu bulunmaktadır. Sistem otomasyonunu sağlayan elektrik, elektronik cihaz ve ekipmanlar, paslanmaz çelik bir pano içine yerleştirilmiştir. Süt giriş sıcaklığı +4 C° ile +25 C° olabilir. 100 kg evaparyon için 20 kg buhar tüketilmektedir. Otomatik briks kontrollüdür.

Kullanım Alanları

- Süt,
- Peynir Altı Suyu,
- Meyve Suyu.



evaporatör

zorlamalı tip evaporatör

Debi: 300 - 9.000 kg/h kapasitelidir.
Sistem tek geçişli, termokompresörlü, sirkülasyonlu, tek bünyede birleşik seperatörlü, yarı barometrik kondenserli ve tam otomatik olarak tasarlanmıştır. Pompalı borulama hattına sahip olarak AISI 304 - 316L boru ve sacdan dikey olarak imal edilmiştir. Sistem PLC'li olarak tek kumanda panosundan kumanda edilir. İstenilen konsantrasyona ulaştığında ürün sevk edilir. Sistem paslanmaz çelik bir şase üzerine pompa borulaması ve buhar girişleri, kuvvet ve kumanda panoları monte edilmiş olarak çalışmaya hazır bir durumdadır. Borulama DIN 11850 normuna uygun, TIG kaynağı metoduyla birleştirilmiştir.

Kullanım Alanları

- Süt ve Süt Ürünleri,
- Meyve Püresi,
- Peynir Altı Suyu,
- Domates Püresi.
- Meyve Suyu,

kurutma sistemi

kurutma sistemi

Kapasite: 50 - 2.000kg/h Süt tozu, Peynir Altı Suyu Tozu ve Kimya, Deterjan Tozu kurutma sistemleri yüksek kalite paslanmaz çelik malzemenin üretilmektedir. İşlenecek ürünün özelliğine göre rotary atomizer yada nozzle atomizer ile donatılan kuleler istenirse özel tip hava dağıtım sistemi ile yüksek verimlilik için tasarlanmaktadır. Instant ürün üretebilen sistemler, iç akışkan yatak, lesitasyon ve dış akışkan yatak sistemleri ile donatılmaktadır. Sistem özel filtreli hava alma sistemleri, yangın önleme sistemleri ve ısı geri kazanım sistemleri ile komple tasarlanıp üretilmektedir.

Kullanım Alanları

- Süt ve Süt Ürünleri,
- Kimya Endüstrisi,
- Peynir Altı Suyu,
- Deterjan.





paslanmaz çelik tank
silo tanklar

Hacim: 250 m³'e kadar imal edilebilmektedir. Sıvı ile temas eden kısımları AISI 304-316L kalite malzemeden üretilmektedir. Poliüretan veya taş yünü ile izole edilmektedir. Opsiyon olarak tavandan, yandan ve çeşitli formlarda karıştırıcı ilave edilebilir. 2B kalite sertifikalı sactan TIG veya otomatik plazma kaynaklı olarak imal edilebilmekte, hijyen kurallarına uygun olarak üretilmektedir. Menhol kapaklı ya da üstten açılır modelleri bulunmaktadır. %100 penetran testi ile kaynak yerleri test edilmektedir. Opsiyon olarak mekanik veya dijital termometre, basınç transmitteri, Ph problemleri, seviye sensörleri vb. enstrümanlar ilave edilebilmektedir.

Kullanım Alanları

- Süt ve Süt Ürünleri,
- Sıvı Gıda,
- Zeytin Yağı,
- Alkali, Asit,
- Su,
- Meyve Suyu.

paslanmaz çelik tank
depolama



Hacim: 250 m³'e kadar imal edilebilmektedir. AISI 304-316L kalite paslanmaz çelik malzemeden basınçlıbasıncsız, dikey yatay, ayaklı, ayaksız veya şase kulaklı olarak imal edilebilmektedir. Opsiyon olarak tavandan, yandan karıştırıcı ilave edilebilir. Ayaklı tiplerde ayaklar, ayar civatası ile ayarlanabilir. 2B kalite sertifikalı sactan TIG veya otomatik plazma kaynaklı olarak hijyen kurallarına uygun olarak üretilmektedir. Menhol kapaklı ya da üstten açılır olarak imal edilebilir. %100 penetran testi ile kaynak yerleri test edilmektedir. Opsiyon olarak mekanik veya dijital termometre, basınç transmitteri, Ph problemleri, seviye sensörleri vb. enstrümanlar ilave edilebilir.

Kullanım Alanları

- Süt ve Süt Ürünleri,
- Sıvı Gıda,
- Zeytin Yağı,
- Alkali, Asit,
- Su,
- Meyve Suyu.

paslanmaz çelik tank
izolasyonlu depolama



Hacim: 250 m³'e kadar imal edilmektedir. Sıvı ile temas eden kısımları AISI 304-316L kalite malzemeden üretilmektedir. Poliüretan veya taş yünü ile izole edilmektedir. Opsiyon olarak tavandan, yandan ve çeşitli formlarda karıştırıcı ilave edilebilir. 2B kalite sertifikalı sactan TIG veya otomatik plazma kaynaklı olarak imal edilmekte, hijyen kurallarına uygun olarak üretilmektedir. Menhol kapaklı ya da üstten açılır modelleri bulunmaktadır. %100 penetran testi ile kaynak yerlerine test edilmektedir. Opsiyon olarak mekanik veya dijital termometre, basınç transmitteri, Ph problemleri, seviye sensörleri vb. enstrümanlar ilave edilebilmektedir.

Kullanım Alanları

- Süt ve Süt Ürünleri,
- Sıvı Gıda,
- Zeytin Yağı,
- Alkali, Asit,
- Su,
- Meyve Suyu.

paslanmaz çelik tank
proses tankları



Hacim: 100 lt - 16.000 lt arası imal edilmektedir. Sıvı ile temas eden kısımları AISI 304-316L kalite malzemeden üretilmektedir. Poliüretan veya taş yünü ile izole edilmektedir. Opsiyon olarak tavandan, yandan ve çeşitli formlarda karıştırıcı ilave edilebilir. 2B kalite sertifikalı sactan TIG veya otomatik plazma kaynaklı olarak imal edilebilmekte, hijyen kurallarına uygun olarak üretilmektedir. Menhol kapaklı ya da üstten açılır modelleri bulunmaktadır. %100 penetran testi ile kaynak yerleri test edilmektedir. Opsiyon olarak mekanik veya dijital termometre, basınç transmitteri, Ph problemleri, seviye sensörleri vb. enstrümanlar ilave edilebilmektedir.

Kullanım Alanları

- Süt ve Süt Ürünleri,
- Sıvı Gıda,
- Yoğurt,
- Krema,
- Kimya Endüstrisi,
- Meyve Gıda,
- İlaç Endüstrisi

paslanmaz çelik tank
ultraclean/aseptik tank



Hacim: 100 lt - 20.000 lt arası imal edilmektedir. Sıvı ile temas eden kısımları AISI 316L kalite malzemeden imal edilmektedir. Opsiyon olarak tavandan, yandan ve ürün özelliğine göre çeşitli formlarda karıştırıcı ilave edilmektedir. Sertifikalı sac kullanılarak TIG ve otomatik plazma kaynaklı imal edilmektedir. Aseptik Tank standartlarına uygun olarak üretilmektedir. %100 Penetran testi yapılmaktadır. İstenmesi halinde ASME veya DIN normlarında PED sertifikası müşteriye sunulur.

Kullanım Alanları

- Süt ve Süt Ürünleri,
- Kimya Endüstrisi,
- İlaç Endüstrisi

paslanmaz çelik tank
mobil tanklar

Hacim: 70 lt - 1.000 lt arası imal edilmektedir. Sıvı ile temas eden kısımları AISI 304 / 316L kalite sertifikalı sac kullanılarak TIG ve otomatik plazma kaynaklı imal edilmektedir. İzoleli veya ceketli olarak imal edilebilir Aseptik uygulamasında mevcuttur. %100 Penetran testi yapılmaktadır. İstenmesi halinde ASME veya DIN normlarında PED sertifikası müşteriye sunulur.



Kullanım Alanları

- Süt ve Süt Ürünleri,
- Kimya Endüstrisi,
- İlaç Endüstrisi

paslanmaz çelik tank

araç üstü nakil tankları



Hacim: 200 lt - 20.000 lt arası imal edilmektedir. AISI 304L kalite malzemeden, sıra tanklı veya kompartman şeklinde aracın tipine ve kapasitesine uygun, izolasyonlu olarak imal edilmektedir. Her bölme için menhol kapağı, havalandırma borusu, CIP başlığı, dolum ve boşaltma boruları, yürüme platformu ve merdiveni bulunmaktadır. Tank bağlantı şasesinin tamamı AISI 304L kalite sactandır. 2B kalite sertifikalı sactan TIG veya otomatik plazma kaynaklı olarak imal edilebilmekte, hijyen kurallarına uygun olarak üretilmekte, %100 penetran testi kaynak yerlerine uygulanmaktadır.

Kullanım Alanları

- Süt ve Süt Ürünleri,
- Sıvı Gıda,
- Meyve Suyu,
- Krema,
- Peynir Altı Suyu,
- Çikolata,
- Sıvı Şeker,
- İlaç Endüstrisi,
- İçme ve Kullanma Suyu.



paslanmaz çelik pompalar

santrifüj ve kendinden emişli pompa

Debi : 5.000 lt/h-35.000 lt/h
Basma yüksekliği : 1 bar-3.2 bar
Giriş çapı : DN32-DN65
Çıkış çapı : DN32-DN50

Yüksek verimlilik, ürün yapısını bozmayan dizayn, kolay bakım yapılabilirlik. Ürün ile temas eden tüm parçalar AISI 316L paslanmaz çeliktendir. Elektrik motoru ile rotor arası adaptör bağlantılıdır. Gıda uygulamalarına yönelik hijyenik tasarıma sahiptir. AISI 304L kalite paslanmaz çelik muhafazalı, ayarlanabilir ayaklıdır. Kendinden emişli pompalar özellikle hava ya da gaz içeren sıvıların pompalanması için tasarlanmıştır.

Kullanım Alanları

- Süt ve Süt Ürünleri,
- Meyve Suyu,
- Sıvı Gıda,
- Yağ,
- İçme Suyu,
- Kullanım Suyu,
- Kimya,
- İlaç Endüstrisi

paslanmaz çelik üretimler

sayaç sistemleri



Debi: 3.000 lt/h - 35.000 lt/h arası imal edilmektedir. Sıvı ile temas eden kısımları AISI 304 - 316L kalite malzemeden imal edilmiştir. 2B kalite sertifikalı sactan TIG veya otomatik plazma kaynaklı olarak imal edilebilmekte, hijyen kurallarına uygun olarak üretilmektedir. %100 penetran testi kaynak yerlerine uygulanmaktadır. Sistem içerisinde emiş pompası, filtre, mekanik hava ayırıcı, %0,3 hassasiyetli elektromanyetik debimetre, akış sensörü bulunmaktadır. PLC kontrollü kumanda panosu paslanmaz çelik şase üzerinde set olarak imal edilmektedir. Opsiyon olarak, sıcaklık ölçümü, otomatik numune alma vanası ve yazıcı verilmektedir.

Kullanım Alanları

- Süt,
- Sıvı Gıda,
- Meyve Suyu,
- Peynir Altı Suyu.

paslanmaz çelik üretimler

krema, sos, puding hazırlama grubu



Kapasite: 500 - 1.000 lt PLC Kontrollü Full Otomatik Sistem farklı türde ve değişik viskozitede ürünlerin üretimi için özel olarak tasarlanmıştır. Soğutma, buzlu su veya soğutucu ile yapılır. Buharlı bir pişiriciye sahiptir. Vakum altında ve/veya vakumsuz pişirebilir. Ünitenin özel olarak tasarlanmış tankında, alt monteli özel homojenizatörü sayesinde homojen karışımların elde edilmesinde etkin çözümler sunar. Tam otomatik sistem, PLC kontrol ünitesi ve dokunmatik renkli ekran ile donatılmıştır. EHEDG kurallarına ve ilkelerine göre tasarlanmış ve üretilmiştir. İsteğe bağlı olarak bir yüksek hızlı karıştırıcı içerebilir. Sistem tek şase üzerinde platform ve merdiven üniteleri ile birlikte kompakt bir ünitedir.

Özellikler:

- Buharlı Pişirme,
- Buzlu Su veya Chiller yoluyla Soğutma,
- Vakumlu Pişirme veya Soğutma,
- Homojenizasyon Kafası
- Steril Ürün Tahliye Vanası,
- Kazıyıcı Karıştırıcı,
- Çırpıcı Kafalar

Kullanım Alanları

- Süt ve Süt Ürünleri,
- Gıda Endüstrisi,
- Kek,
- Krema,
- Puding,
- Mayonez,
- Sos,
- Reçel,
- Marmelat

paslanmaz çelik üretimler

reçel, jöle, karamel, marmelat premix hazırlama

Hazırlama, pişirme ve bekletme soğutma bölümlerinden oluşur. Reçete doğrultusunda ürünler otomatik alınır, karıştırılır. Hazırlanan ürünler vakum altında pişirilir, briks ve sıcaklık kontrolü yapılır, uygunsa bir alt kısımdaki bekletme-soğutma tankına alınır. Burada istenilen sıcaklığa soğutulmuş depolama tanklarına sevk edilir. Sistem tam otomatik olarak çalışır. AISI 304 - 316L malzemeden tek şase üzerinde üretilmiştir.

Kullanım Alanları

- Süt ve Süt Ürünleri,
- Gıda Endüstrisi,
- Kek,
- Krema,
- Puding,
- Mayonez,
- Sos,
- Reçel,
- Marmela



paslanmaz çelik üretimler

reçel, jöle, karamel, marmelat premix hazırlama

Hazırlama, pişirme ve bekletme soğutma bölümlerinden oluşur. Hazırlama kısmında reçete doğrultusunda ürünler tartılarak alınır, karıştırılır. Hazırlanan ürünler bir alttaki pişirme tankına alınır. Vakum altında pişirilir, briks ve sıcaklık kontrolü yapılır. Uygunsa bir alt kısımdaki bekletme-soğutma tankına alınır. Burada istenilen sıcaklığa soğutulmuş depolama tanklarına sevk edilir. Sistem tam otomatik olarak çalışır. AISI 304 - 316L malzemeden tek şase üzerinde üretilmiştir.

Kullanım Alanları

- Reçel,
- Marmelat ve Türevleri,
- Marşmelov,
- Invert Şurup,
- Karamel,
- Puding.





vana tarlaları

vana tarlası

Vana tarlaları, müşterilerin ihtiyacı doğrultusunda tasarlanır. Üretimi ve saha montajı yapılarak otomasyona entegre edilir ve devreye alınır. Ürün kaybını en aza indirirken üretimde tam işlevsellik ve esneklik sağlar. Sistem ihtiyaçları doğrultusunda Alfa Laval mixproof, SSV vanalar ve feedback üniteleri kullanılarak eşsiz çözümler sunulmakta ve sıvı ürünlerin transferinde yüksek hijyenik / aseptik standartlar sağlanmaktadır.

Kullanım Alanları

- Süt ve Süt Ürünleri,
- Gıda Endüstrisi,
- Kimya Endüstrisi,
- İlaç Endüstrisi,
- Endüstriyel Tesisler



yıkama sistemleri

yıkama sistemleri (CIP)

Kapasite: 500 - 60.000 lt/h

CIP ünitesi, tanklar, dolum makineleri, pastörizatörler, sihi borular, plakalı eşanjör ve diğer proses ekipmanları gibi proses ekipmanlarını temizlemek için kullanılan gelişmiş bir otomatik yerinde temizleme sistemidir. Tam otomatik CIP üniteleri temizleme süresini, deterjan sıcaklığını, akışı ve konsantrasyonu otomatik olarak kontrol eder.

Sistem, sıcaklık, basınç, iletkenlik sensörleri ve debi ölçer ile donatılmıştır. Paslanmaz çelik PLC kontrollü elektrik panosu ile üretilmektedir ve bu sensörler ile sistem otomatik olarak kontrol edilmektedir. Mobil CIP üniteleri de mevcuttur.

Kullanım Alanları

- Süt ve Süt Ürünleri,
- Sıvı Gıda,
- Endüstriyel Tesisler,
- Kimya Endüstrisi,
- İlaç Endüstrisi,



paslanmaz çelik üretimler

yağ eritme ünitesi

Kapasite : 100kg/h - 8.000 kg/h

Hacim : 200 lt. - 6.000 lt.

Paslanmaz çelik yağ eritme ünitesi, tereyağı, margarin, kakao yağı, çikolata yağı, kozmetik yağları vb. gibi blok, parça ve granüllerin sıvı halde eritilmesi ve muhafaza edilmesi için tasarlanmıştır.

Ünitede pnömomatik kapılar, ısı kontrollü sökülebilir ızgara, erimiş yağ depolama alanı, ısı kontrolü, 2 grup sıcak su hazırlama ünitesi ve PLC yazılım sistemi bulunmaktadır. CIP temizliğine izin veren hijyenik bir tasarıma sahiptir.

Kullanım Alanları

- Gıda Endüstrisi,
- Kimya Endüstrisi,
- Kozmetik Endüstrisi,
- İlaç Endüstrisi,

karıştırma sistemleri
blender



Kapasite: 300 lt - 3.000 lt

Katı / katı, katı / sıvı, sıvı / sıvı ürünlerin homojen karıştırılması için kullanılır. Özel tasarım karıştırıcısı ile hassas ürünlerin yapısını bozmadan homojen olarak karışımını sağlar. AISI 304 - 316L kalite paslanmaz çelik sac ve profilden imal edilmiştir. TIG kaynağı metoduyla birleştirilmiştir.

Kullanım Alanları

- Süt ve Süt Ürünleri,
- Meyveli Yoğurt
- Gıda Endüstrisi,
- Sivil Patlayıcı Endüstrisi
- Labne Hatları



karıştırma sistemleri

dondurma karışımı hazırlama üniteleri (htst)

Kapasite: 300 - 1.200 lt/saat

PLC kontrollü Tam otomatik - Yarı otomatik Şase üzerinde Karışım tankları Pastörizatör Homojenizatör Olgunlaştırma tankları. Otomatik vana sistemleri Gerekli borulama ve montajı yapılmış. Buzlu su ve sıcak su kazanı eklenebilir PLC kontrolü ile kontinü olarak mix hazırlanıp, homojenize edildikten sonra pastörize edilir. Sistem otomatik olarak kontinü şekilde çalışmaktadır.

Kullanım Alanları

- Süt ve Süt Ürünleri,
- Gıda Endüstrisi

karıştırma sistemleri
sıvı toz mikserleri

Kapasite: Tek geçişte sıvıya %20 toz karıştırır.

Motor Güçleri: 4 - 5,5 - 7,5 - 11 - 15 kw Besleme Hunisi Hacmi: 25 - 50 -100 lt Gıda ve fermente ürünler için sıvı ya da toz malzemeleri homojen bir karışım haline getirir ve pompalar AISI 304 - 316L kalite paslanmaz çelik sac ve profilden imal edilmiştir. TIG kaynağı metoduyla birleştirilmiştir. Direk veya kayış kasnaklı tipleri mevcuttur.

Kullanım Alanları

- Sıvılarla toz malzemeleri karıştırmada kullanılır,
- Süt Tozu,
- Peynir Altı Suyu Tozu,
- Şeker,
- Kakao,
- Pektin.



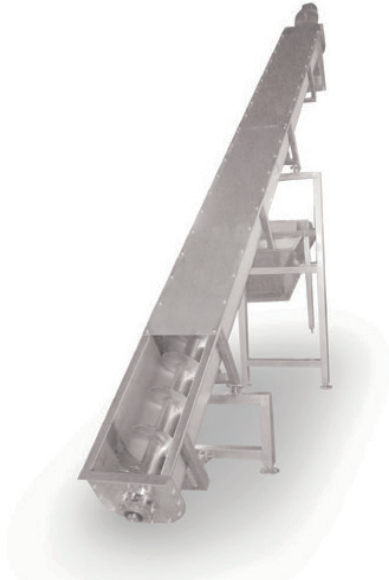


Sivil Patlayıcı Endüstrisi **bunker**

AISI 304 - 316L kalite paslanmaz çelikten 1-4 gözlü olarak imalatı yapılmaktadır. Bunkerler silindirik veya prizmatik kesitli üst kısım, konik formda bir alt kısımdan oluşur. Monte edilecek bölgenin durumuna göre komple kaynaklı imalat yapıldığı gibi, civata bağlantılı olarak da imal edilmektedir.

Kullanım Alanları

- Gıda Endüstrisi,
- Kimya Endüstrisi,
- Sivil Patlayıcı Endüstrisi,
- Endüstriyel Tesisler.



Sivil Patlayıcı Endüstrisi **konveyör**

Bantlı konveyörler, rulolu konveyörler, dönüş bantlı konveyörler, modüler konveyörler, zincirli konveyörler, tavalı konveyörler olmak üzere işletmelerin ihtiyaçları doğrultusunda projelendirilerek imal edilmektedir.

Application Areas

- Gıda Endüstrisi,
- İlaç Endüstrisi,
- Sivil Patlayıcı Endüstrisi,
- Metal Endüstrisi



sıvı ve süt soğutma sistemleri **buzlu su üreticisi**

Hacim: 1.000 lt - 75.000 lt

Buzlu su havuz kapasiteli

Soğutma Gücü: 100.000 kCal/gün - 2.000.000 kCal/gün isteğe bağlı olarak, tank monoblok veya split olarak imal edilmektedir. Soğutma grubu ve sirkülasyon pompa grubu tek şase üzerine montajlıdır. Etil glikol soğutma cihazında -5°C'ye kadar soğutulmuş tank içerisindeki serpantinlerden geçirilir ve buz elde edilir. Isı transferinde Alfa Laval AC plakalı eşanjör kullanılmaktadır. R407 C - 404 gazı kullanılır. Kompresör grubu kabinli pakettektir. Buz tankı izolasyonu 50 mm foamboard ve + 60 mm polipoli panellerle kaplanmaktadır. Buz üretiminde AISI 304L paslanmaz çelik borulu serpantinler kullanılmaktadır. Tank imalat malzemesi olarak AISI 304L kalite paslanmaz çelik kullanılmaktadır. En büyük özelliği karıştırıcı olmadığı için büyük enerji tasarrufu sağlamasıdır.

Kullanım Alanları

- Buzhane ve Soğuk muhafaza Depoları
- Süt ve Süt Ürünleri,
- Et ve Et Ürünleri İşleme,
- Gıda Endüstrisi,
- Dondurulmuş Gıda Endüstrisi,
- İlaç Endüstrisi.



filtrasyon sistemleri ve su yumuşatma kum tutucu & su yumuşatma

Debi: 1.000 lt/h - 150.000 lt/h kapasitelerindedir. AISI 316L paslanmaz çelik gövde veya HST,FRP gövdeden imal edilmiştir. Suda bulunan tortu ve partikülleri ayırmada kullanılır. Filtre antrasit, quartz, AG mineralleri yardımıyla hiç bir kimyasal madde kullanmadan filtrasyon gerçekleştirilmektedir. Hoş olmayan koku ve tat veren organik maddeler, klor bileşikleri, deterjan, sanayi atıkları, asbest gibi maddelerin sudan uzaklaştırılmasında, aktif karbonun absorpsiyon özelliğinden faydalanılır. Ayrıca, özel bir mineral ile suda bulunan demir ve manganez 5 ppm'e kadar arıtılır, 3 farklı kontrol sistemi ile tasarlanmıştır. İyon değiştirme yöntemi ile çalışmaktadır. Sertlik kontrolü ve rejenerasyon süresi debi ya da zamana göre ayarlanabilmektedir.

Kullanım Alanları

- Her türlü gıda tesislerinde kullanılmaktadır

flowell atık su sistemleri yer süzgeci

AISI 304 -316L paslanmaz çelikten imal edilmektedir. Azami temizlik için son derece basit dizayn edilmiştir. Çok kısa sürede temizlenir ve bakımı yapılabilir. Gıda tesislerine uygun hijyen özellikleri taşımaktadır. Kullanım yerlerine uygun ebat ve tiplerimiz bulunmaktadır. Tüm yüzeyler cam küreciklerle kuşlanmış. Seramik yer karolarına uygundur. Ağır ve hafif yükler için modeller bulunmaktadır. İzolasyonlu modellerde gider gazlarını ortama sızdırmadığı için hijyenik bir ortam sağlar.

Kullanım Alanları

- Gıda ,
- İlaç,
- Endüstriyel
- Konutlar,
- Oteller,
- Kimya,
- Et Endüstrisi,
- Tesisler,
- Ofisler,
- Hastaneler.



flowell atık su sistemleri kanallar



AISI 304 -316L paslanmaz çelikten imal edilmektedir. Azami temizlik için son derece basit dizayn edilmiştir. Çok kısa sürede temizlenir ve bakımı yapılabilir. Gıda tesislerine uygun hijyen özellikleri taşımaktadır. Kullanım yerlerine uygun ebat ve tiplerimiz bulunmaktadır. Tüm yüzeyler cam küreciklerle kuşlanmış. Seramik yer karolarına uygundur. Flowell atık su kanalları serisi, uzman kadromuz ile mekanınıza özel olarak projelendirilip modüler olarak üretilmektedir.

Kullanım Alanları

- Gıda Endüstrisi,
- Endüstriyel Tesisler,
- Kimya Endeüstrisi,
- Konutlar,
- İlaç Endüstrisi,
- Ofisler,
- Süt ve Süt Ürünleri,
- Oteller,
- Et Endüstrisi,
- Hastaneler

soğuk hava depoları ve soğutma sistemleri tesis kurulması



Proje ve montajın tüm aşamalarında, kendi bünyemizde çalışan, konusunda uzman mühendis ve teknik personel ile hizmet vermekteyiz. Projeye soğuk hava deposunun kurulacağı alanda gerekli keşif çalışmalarını başlatıp, tesisin dijital ortama aktarılması, bilgisayar destekli programlarla soğutma kapasitesinin tayini, projelerin detaylandırılmasını takiben oda kurulumu ve soğutma ekipmanları montajı ile soğuk hava deposu çalışır vaziyette kullanıcıya teslim edilmektedir.

Kullanım Alanları

- Endüstriyel Tesisler,
- Süt ve Süt Ürünleri,
- Gıda Endüstrisi

alfa laval ürünleri

kaynaklı eşanjörler

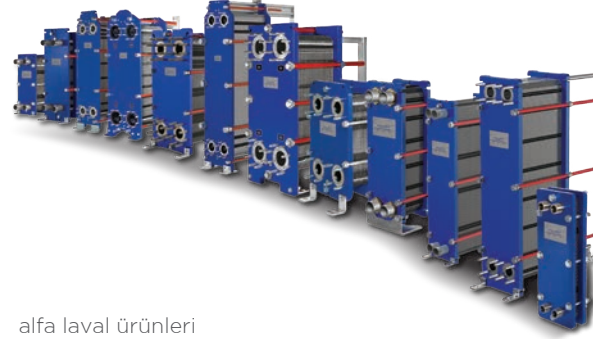


Kapasite: 0,5 - 600 kw arasındadır.

Sürekli yüksek kaliteli kompakt dayanıklı tasarımı vardır. Equalancer sistem ile ısı transfer yüzeyinde geleneksel dağılım sistemine sahip kaynaklı eşanjörler önemli ölçüde enerji tasarruf sağlar. Shell&tube eşanjörlere göre uygun maliyetlidir. Tüm kaynaklı eşanjörler teslimat öncesi basınç ve sızıntı açısından test edilerek dağıtılır. Alfa Laval'ın birinci sınıf üretim tesislerinde yüksek teknoloji standartlarında üretilir. Basınçlı kaplar standartlarına uygundur.

Kullanım Alanları

- Hidrolik Yağ Soğutma,
- Isıtma ve Soğutma Sistemleri,
- Korozyon riski olan sistemlerde soğutma ve ısıtma (Fizyon Kaynaklı Eşanjörler)



alfa laval ürünleri

conta eşanjörler

Debi: 0,5 m³/h - 2.000.000 m³/h aralığındadır.

Geniş ürün yelpazesine sahiptir. DN 25 - DN 350 bağlantı çapı aralığında çeşitli uygulamalar için eşanjörler bulunmaktadır. 6 Bar - 40 Bar arasında gövde basınç sınıfına sahip eşanjörlerdir. Plaka baskı derinlikleri her uygulama için farklı değerlerdedir. Alfa Laval plakalar patentli dizaynları sayesinde daha düşük m2 ile daha yüksek verim elde etmektedir. Conta malzemesi, geometrisi ve kimyasal yapısı sayesinde sızdırmalara karşı tam koruma sağlar ve uzun ömürlüdür. Alfa Laval patentli çikolata paterni, akışkanların kanallarda en uzak köşelere ulaşmasını ve plakaların ısı transfer yüzeyini maksimum seviyede kullanılmasını sağlar.

Kullanım Alanları

- Kullanım Suyu Isıtma,
- Soğutma,
- Bina Isıtma,
- Yağ Soğutma,
- Isı Geri Kazanım,
- Gıda Endüstrisi,
- İlaç Sektörü,
- Endüstriyel Tesisler,
- Kimya Sektörü,
- Denizcilik Sektörü,
- Hvac.

alfa laval ürünleri

lobe pompa

Debi : 100 lt/h - 45.000 lt/h

Basma Yüksekliği : 1 bar-20 bar

Giriş çapı : DN25-DN80

Çıkış çapı : DN25-DN80

Yüksek verimlilik, ürün yapısını bozmayan dizayn, kolay bakım yapılabilirlik. Ürün ile temas eden tüm parçalar AISI 316 paslanmaz çeliktendir. Elektrik motoru ile rotor arası adaptör bağlantılıdır. Gıda uygulamalarına yönelik hijyenik tasarıma sahiptir. AISI 304 kalite paslanmaz çelik muhafazalı, ayarlanabilir ayaklıdır.



Kullanım Alanları

- Süt ve Süt Ürünleri,
- Meyve Suyu,
- Sıvı Gıdalar,
- Kimya Endüstrisi,
- İlaç Endüstrisi

alfa laval ürünleri

santrifüj pompa

Kapasite : 0,5 m³/h - 230 m³/h arasındadır.

Maximum head: 190 mSS.

SolidC santrifüj pompası, hijyenik uygulamalarda kullanılan teme taşıma için üretilmiş standart bir görev pompasıdır. Güvenilirdir ve az bakım ister. Hijyenik tasarımı, uygun maliyetli olması, kolay ve çabuk bakım yapılabilme özellikleri ile SolidC paranızın karşılığını tam olarak verir. Daha zorlu görevler için, Alfa Laval LKH santrifüj pompalarını önermektedir. Yeni seri LKH - Prime CIP sistemleri için ideal çözümdür.



Kullanım Alanları

- Süt ve Süt Ürünleri,
- Fruit Juice,
- Sıvı Gıdalar,
- Kimya Endüstrisi,
- İlaç Endüstrisi

alfa laval ürünleri

çift vidalı pompa

İşlem esnekliği için tasarlanan Alfa Laval Çift Vidalı Pompa, sıkı hijyen standartlarını karşılayan sağlam ve güvenilir bir platform üzerine inşa edilmiştir. Hem ürün transferini hem de Cleaning-in-Place (CIP) işlemlerini yapabilir. Düşük titreşim özellikleri ve mükemmel katı madde taşıma kabiliyeti, ürün hasarı riskini azaltır, böylece ürün kalitesini iyileştirir, bakımını basitleştirir ve işlem süresini uzatır. Alfa Laval Twin, hassas, aşındırıcı, yüksek ve düşük viskoziteli sıvıların taşınması için tasarlanmıştır. Çift Vidalı Pompa, süt, yiyecek, içecek ve kişisel bakım endüstrisinde hijyenik uygulamalarda kullanım için idealdir. Sessiz, neredeyse darbesiz, pürüzsüz ve yumuşak çalışması, hassas ürünlerin kullanımında pompayı mükemmel bir seçim haline getirir.

Kullanım Alanları

- Yüksek Viskoziteli Ürünler,
- Köpürmeye Elverişli Ürünler
- Parçacıklı Ürün,
- Peynir Telemesi,

alfa laval ürünleri

membran sistemleri

Alfa Laval hijyenik membran yuvaları, tam oturan spiral filtrasyon elemanları ile kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Alfa Laval hijyenik membran yuvaları, yüksek çalışma sıcaklıkları (80 °C'ye kadar) ve 64 bara kadar olan çalışma basınçlarına dayanmaktadır. Yuvalar, tamamen hatasız, yüksek tolerans ile işlemlerinden dolayı düşük enerji tüketimi ve mutlak minimum bypass, mikrofiltrasyon, ultrafiltrasyon akışı özelliklerine sahiptir. Mikrofiltrasyon, ultrafiltrasyon, nanofiltrasyon, ters ozmos hatları tasarlanabilmektedir.



alfa laval ürünleri

hijyenik akış ekipmanları

Hijyenin vazgeçilmez olduğu durumlarda ekipmanları ve hatları birbirine bağlamak için Alfa Laval, geniş bir ürün yelpazesini içerisindedir, maksimum hijyen sağlayan boru ve boru bağlantıları tedarik etmektedir. DIN 11850, ISO 2037, BS 4825, JIS G 3447 ve ASME boyut standartlarını karşılamaktadır. Mat, ham, parlak ve parlatılmış dış yüzey bitirileri, Ra <0.8-1.6 Qm sertliğinde mevcuttur. Üstün kaliteli Single - seat ve Double - seat mixproof vanalar ile vana tarafları için en uygun çözüm olup kullanıcılara ve müşterilere güvenlik ve esneklik sağlamaktadır.



Kullanım Alanları

- Gıda Endüstrisi,
- Kimya Endüstrisi,
- Süt ve Süt Ürünleri,
- İlaç Endüstrisi



Kullanım Alanları

- Kazein Standardizasyonu
- Bakterilerin Uzaklaştırılması,
- Peynir Altı Suyu Proteini Konsantrasyonu Kullanımı,
- Kısmi De-mineralizasyon,
- Su Ayırıştırma,
- Her Türlü Konsantrasyon İşlemi

bertoli ürünleri

homojenizatörler



Yüksek basınçlı homojenizatör ve pompalar için komple seri homojenizatörler ;

Michelangelo serisi :

25-400 bar, 3-15kW, 130-3200lt/h

Rafaello serisi :

25-400bar, 2-132kW, 2000-21.500lt/h

Leonardo serisi :

25-400bar, 30-400kW, 6.100-70.400lt/h

Ar&Ge Homojenizatörleri

Atomo : 3kW, 20lt/h, 600-2000bar

Molecola : 3kW, 120lt/h, 600-1200bar

Quark : 3kW, 40-130lt/h, 25-400bar

Mago : 3kW, 4-130lt/h, 25-400 bar

Kullanım Alanları

- Gıda Endüstrisi,
- Kimya Endüstrisi,
- İlaç Endüstrisi,
- Süt ve Süt Ürünleri,
- Et Endüstrisi

andritz ürünleri

krema seperatörü



Kayış kasnak ve dişli tahrikli olmak üzere iki tiptedir. Çanak mekanik stres ve korozyona çok yüksek direnç gösteren duplex ya da süper duplex özel paslanmaz çelikten yapılmış olup, ürünlerle temas halindeki diğer parçalar AISI 304L paslanmaz çeliktedir. Büyük hacimli çanaklar ve deşarj odalarının olması nedeniyle bir önceki ve bir sonraki pislik boşaltım arasındaki zaman dilimi artırılarak birim zaman başına boşaltma sayısı azaltılabilmektedir. Çanağın ana elemanları, yekpare pres dövme metoduyla elde edilmiş özel paslanmaz çeliktedir. Bu aşamaların her biri ultrasonik kontrol ve mikroskopik muayenelere tabi tutulmaktadır. Verim < %0,05'tir.

Manuel seperatör : Debi : 1.500 lt/h-7.500 lt/h

Dişli Tarihli Model : Debi : 5.000 lt/h-30.000 lt/h

Kayış Kasnaklı Model : Debi : 1.500 lt/h - 55.000 lt/h

Kullanım Alanları

- Süt ve süt Ürünleri,
- Peynir Altı Suyu

andritz ürünleri

temizleme seperatörü



Kayış kasnak ve dişli tahrikli olmak üzere iki tiptedir. Çanak mekanik stres ve korozyona çok yüksek direnç gösteren duplex ya da süper duplex özel paslanmaz çelikten yapılmış olup, ürünlerle temas halindeki diğer parçalar AISI 304L paslanmaz çeliktedir. Büyük hacimli çanaklar ve deşarj odalarının olması nedeniyle bir önceki ve bir sonraki pislik boşaltım arasındaki zaman dilimi artırılarak birim zaman başına boşaltma sayısı azaltılabilmektedir. Çanağın ana elemanları, yekpare pres dövme metoduyla elde edilmiş özel paslanmaz çeliktedir. Bu aşamaların her biri ultrasonik kontrol ve mikroskopik muayeneler gibi hassas mekaniksel testlere ve laboratvar incelemelerine tabi tutulmaktadır.

Manuel seperatör : Debi : 1.500 lt/h-9.000 lt/h

Dişli Tarihli Model : Debi : 7.500 lt/h-30.000 lt/h

Kayış Kasnaklı Model : Debi : 1.500 lt/h - 70.000 lt/h

Kullanım Alanları

- Süt ve süt Ürünleri,
- Gıda Endüstrisi,
- Meyve Suyu,
- Yumurta,
- Fermente Ürünler,
- Yağ,
- Mayalanmış Ürünler

andritz ürünleri

baktafuga seperatörü



Seperatöre giren sütün %99 - 99,5 baktafugatını ayırmaktadır. Otomatik CIP temizlenmesine uygundur. Paslanmaz çelik bir şase üzerine monte edilmiştir. PLC kontrollü paslanmaz çelik boy panosu mevcuttur.

Dişli Tahrikli Model :4.000 lt/h-25.000 lt/h
Kayış Kasnaklı Model:Debi : 4.000 lt/h-40.000 lt/h

Kullanım Alanları

- Süt

andritz ürünleri

meyve suyu seperatörü



Kullanım Alanları

- Fermente ve Mayalandırılmış İçecek,
- Meyve Suyu Sektöründe NTU Değerlerinin Düşürülmesi,
- Klarifikasyon,
- Berraklaştırma,
- Kabuk Yağı

Debi: 7.500 lt/h - 90.000 lt/h kapasitelidir.

Kayış kasnak ve dişli tahrikli olmak üzere iki tiptedir. Çanak mekanik stres ve korozyona çok yüksek direnç gösteren duplex ya da süper duplex özel paslanmaz çelikten yapılmış olup, ürünlerle temas halindeki diğer parçalar AISI 304L paslanmaz çeliktendir. Büyük hacimli çanaklar ve deşarj odalarının olması nedeniyle bir önceki ve bir sonraki pislik boşaltım arasındaki zaman dilimi artırılarak birim zaman başına boşaltma sayısı azaltılabilmektedir. Çanağın ana elemanları, yekpare pres dövme metoduyla elde edilmiş özel paslanmaz çeliktendir.

cmt ürünleri

rotary atomizer



Besleme kapasitesi 1 ila 30.000 kg/h arasında değişen ve 60.000 dev/dk'ya varan hızla sahip olan CMT Atomizörler, küçük ölçekliden büyük endüstriyel üretimlere kadar yüksek güvenilirlik sunarken üstün ürün kalitesi ve yüksek performans sağlar. CMT atomizörleri, FEM, FEA ve CFD analizleri dahil olmak üzere en modern tasarım teknolojileri ile tasarlandı ve yüksek kalite standartlarını ve müşteri beklentilerini karşılamak için birinci sınıf malzemeler ve bileşenler ile üretildi. GMP ve ATEX uyumlu atomizörler CMT ürün gamında mevcuttur. CMT atomizörleri esnek karakteristikleri sayesinde çok çeşitli ürünleri kontrollü şekilde işleyerek istenen özellikte toz üretebilir.

Kullanım Alanları

- Süt Tozu,
- Peynir Altı Suyu Tozu,
- Kimya Tozları Üretimi
- Deterjan
- İlaç Endüstrisi

teknoice Ürünleri

freezer



Kapasite:

300lt/h-400lt/h-600lt/h- 800 lt/h - 1.200 lt/h - 20.000 lt/h Tamamı paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Kolay bakım ve onarım için çıkarılabilir yan panellere sahiptir. %100 overrun imkana sahiptir. Yarı hermetik kompresör mevcuttur. 2 pistonlu invertör kontrollü ürün pompasına sahiptir. Eğimli dondurucu bölgesi mevcuttur. Elektrik kontrol panosu makine üzerindedir. Otomatik/manuel sıcak gaz regülasyonu mevcuttur. CIP yıkamasına uygundur. Elektronik ve elektromekanik çalışma sistemlerine sahiptir. Yüksek performanslı soğutma sistemi. Özellikle sert, düşük hava oranlı dondurmanın üretimi -9 dereceye kadar ulaşır.

Kullanım Alanları

- Endüstriyel Tip Dondurma,
- Kahramanmaraş Tipi Dondurma

teknoice ürünleri

dolum makinaları

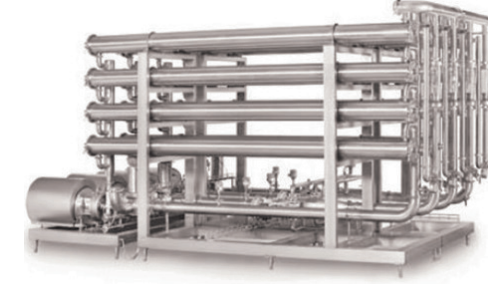
Kap Dolum	: 600 - 3.000 adet/h
Çubuk	: 6.000 - 20.000 adet/h
Kornet	: 5.000 - 20.000 adet/h
Litrelik Dolum	: 300 - 1.500 adet/h

Tamamı paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Pnömatik ve hacimsel dolum yapma özelliklerine sahiptir. PLC kontrollüdür. Her türlü ürün çeşitliliğine uygundur. Şoklama tüneli için robotize, ürün alma ve verme opsiyonlarına sahiptir. CIP temizliğine uygundur.



Kullanım Alanları

- Dondurma,
- Çikolata,
- Kek,
- Bisküvi,
- Gofret



alimabis ürünleri

membran sistemleri

Kapasite: 1.000 lt/h - 60.000 lt/h

Membran filtrasyonu, sıvının molekül ve iyon seviyesinde seperasyonudur. Genelde kullanılan polimer filtrelerin gözenek çapına göre istenilen maddelerin geçişine izin verilirken, istenmeyen maddeler sıvıdan ayrılır.

RO (Reverse Osmos)

10 bar - 100 bar

NF (Nano Filtrasyon)

UF (Ultra Filtrasyon)

1 µ m - 10 µ m

MF (Micro Filtrasyon)

10 µ m - 50 µ m.

Kullanım Alanları

- Mikofiltrasyon,
- Süt Proteini Konsantrasyonu,
- Peynir Altı Suyu Konsantrasyonu,
- Salamura,
- Ultrafiltrasyon,
- Quark ve Feta Peyniri Üretimi,
- Meyve Suyu Berraklaştırma,
- Süt ve Kasein Standardizasyonu,
- Nanopiltrasyon,
- Proses Suyu Geri Kazanımı,
- Terzozmos,
- Ro Polishing,
- Peynir Altı Suyu Konsantrasyonu.

grundfos ürünleri
hidrofor



Debi : 0,5 lt/h - 2.000 lt/h
Çalışma Basıncı : 10 Bar - 200 Bar
Sıvı Sıcaklığı : 45 °C - 100°C

Smart pompa teknolojisi, Step motorlu, PVC, PP, paslanmaz ve PDF malzeme opsiyonları mevcuttur. Tipleri DDA, DDC, DDE, DME, DDI, DMX, DMH.

Kullanım Alanları

- Arıtma Tesisleri,
- Sulama Sistemleri,
- Endüstriyel Tesisler,

grundfos ürünleri
sirkülasyon



Debi : 0,5m³/h - 200m³/h
Basma Yüksekliği : 1,2m-170m
Sıvı Sıcaklığı : -25°C - +150°C
Çalışma Basıncı : 10 Bar-25 Bar

Düşük enerji tüketimi ile bakım gerektirmez. Islak ve kuru rotorlu blok tipi frekans konvertörlü tipleri mevcuttur. Tek veya ikiz tip seçenekleri vardır. Pompa tipleri Grundfos ALPHA2, COMFORT PM, MAGNA1, MAGNA3, TP tipleri bulunmaktadır.

Kullanım Alanları

- Isıtma Sistemleri,
- Domestik Sıcak Su Sistemleri,
- Soğutma ve Şartlandırma Sistemleri,
- Jeotermal ve Güneş Enerji Sistemleri,
- Merkezi ve Bölgesel Isıtma Sistemleri

grundfos ürünleri
santifiruj pompa



Debi : 4 - 4600 m³/h
Basma Yüksekliği : 4m - 160m
Sıvı Sıcaklığı : -25 °C - 140 °C
Çalışma Basıncı : 16 bar - 25bar

Düşük enerji tüketimi, mevcut çalışma koşullarına uyum, kolay montaj, bir çok noktadan kontrol imkanı vardır. Mekanik salmastralıdır Tekkademeli, standart ve frekans kontrollü tek veya kademeli olarak imal edilmiştir.

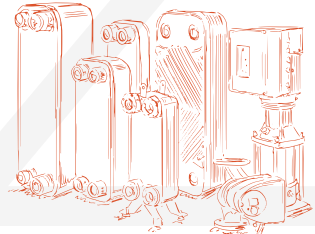
Tip: TPE 2000 serie, TPE 1000 serie, NBG, NE, NBGE, and HS series.

Kullanım Alanları

- Isıtma Sistemleri,
- Bölgesel, Merkezi Isıtma Sistemleri,
- Su Temini,
- Yıkama Sistemleri,
- Soğutma ve Havalandırma Sistemleri,
- Sulama Sistemleri,
- Yangından Korunma Sistemleri,
- Diğer Endüstriyel Sistemler

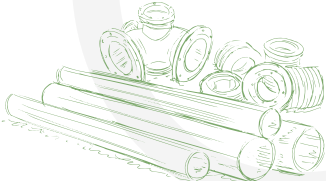
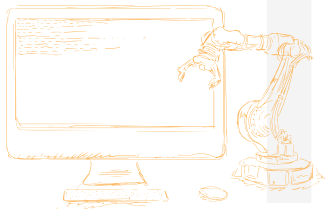


biZr



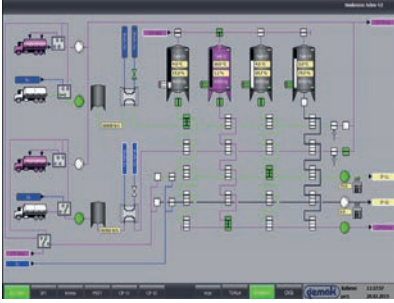


metaller



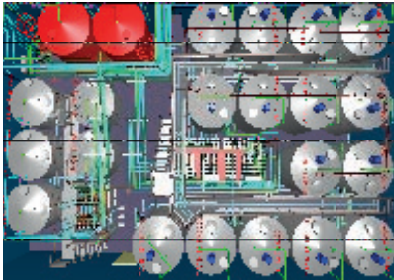
hizmetler

proje ve montaj hizmetleri
otomasyon



Sistem ihtiyaçları doğrultusunda Alfa Laval ve Siemens ekipmanları ile otomasyon çözümleri sunulmaktadır. Her zaman temizlenebilirlik, sorunun kaynağını belirleme ve problemin giderilmesi otomasyon ile sağlanmaktadır. Gemak otomasyon sistemleri birkaç modülden oluşmaktadır: Kullanıcı arayüzü proses kontrol üretim raporlama, üretim takibi, üretim uygulama Ünite bazlı ve tüm fabrikalara yönelik otomasyon çözümleri sunulmaktadır.

proje ve montaj hizmetleri
mekanik



Konusunda uzman mühendis, teknik personel ve tasarım yazılımları desteği ile mekanik tesisat projeleri müşterilerimizin ihtiyaçlarına göre projelendirilmektedir. Paslanmaz çelik, karbon çelik ve PE yardımcı hatları montaj, borulama ve izolasyon hizmetleri verilmektedir. CADMATIC, AutoCAD, Inventor, SolidWorks ve SolidEdge gibi programlar kullanılarak 2D/3D projeler hazırlanmakta ve detaylandırılmaktadır.

proje ve montaj hizmetleri
proses



Gıda, kimya, kozmetik, ilaç sanayilerine yönelik mühendislik, projelendirme, ekipman imali, temini, montaj ve işletmeye alma hizmetleri verilmektedir. Tesislerin makina ve ekipmanlarının montajı, buhar, su, hava, buzlu su hatlarının montajı, ısı izolasyonları, havalandırma ve iklimlendirme kanallarının imalatı ve montajı yapılmaktadır. Anahtar teslimi gıda ve kimya işletmeleri kurularak devreye alma hizmetleri verilmektedir.

proje ve montaj hizmetleri
elektrik



Kuvvetli akım, zayıf akım ve kablo tavalalarının yerleşimi, güç hesaplamaları, E-Plan, montaj malzemelerinin tespiti, kumanda, kontrol, güç projelerinin çizilmesi, pano tasarımı, saha montajı, uzaktan erişim, profinet haberleşme ve proje hizmetleri verilmektedir. E-Plan, CADMATIC, AutoCAD, gibi programlar kullanılarak detay projeler hazırlanmaktadır.

proje ve montaj hizmetleri
paslanmaz çelik borular



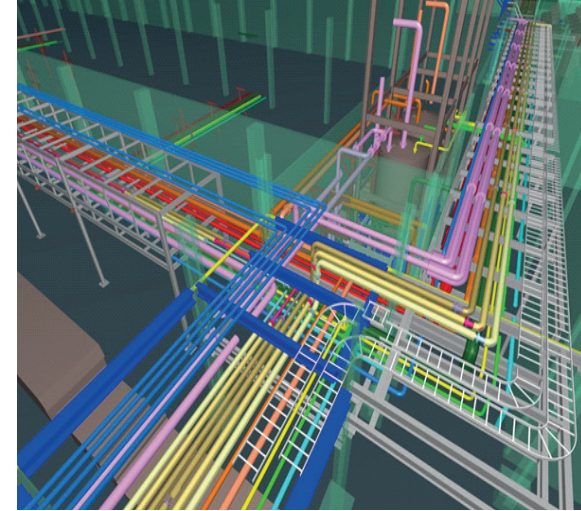
Öncelikle Alfa Laval malzemeleri olmak üzere, 1. Sınıf malzeme ve işçilikle Avrupa Standartlarına uygun olarak, anahtar teslim montaj, devreye alma ve eğitim hizmetleri verilmektedir. Üretimi tamamlanan ekipmanın sahaya sevkinin ardından montaj ekibi devreye girer ve montajını müşteri ile koordineli olarak tamamlar. Daha sonra devreye almadan sorumlu mühendisler, tesisin devreye alma işlemini tamamlar ve tam çalışır şekilde müşteriye teslim eder. Eğitim verilerek işletmenin tam verimli olarak çalışması garanti altına alınır.

proje ve montaj hizmetleri
endüstriyel borulama



Karbon çelik, galvaniz, alüminyum, bakır, PVC vb. malzemelerden oluşan her türlü endüstriyel boru hatlarının projelendirilmesi, boru planları ve izometrik çizimler hazırlanması, imalatlarının yapılması, monte edilmesi ve devreye alınması hizmetleri verilmektedir.

proje ve montaj hizmetleri
elektrik montajı



OG, AG ve zayıf akım kontrol panolarının montajı, bağlantısı ve devreye alınması, kablo tavaları ve montajı, kabloların çekilmesi ve bağlantılarının yapılması, saha enstrümanlarının montajı (dağıtım panoları, vanalar, sensörler, elektrik motorları vs.), yardımcı ünitelerin elektrik montajları (su arıtma sistemleri, su soğutma sistemleri vb.) hizmetleri verilmektedir.

yeni nesil fabrikaları

90

yeni nesil fabrikaları



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

