

ODM 1000-2000 OTOMATİK DOLUM MAKİNASI

ODM 1000-2000 AUTOMATIC FILLING MACHINE

ODM 1000-2000 Автоматическая наполнительная машина



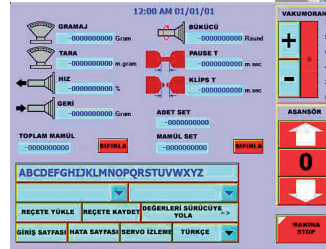
 ODM 1000-2000, sosis porsiyonlama sistemine ve otomatik klipsleme sinyalizasyon sistemine sahiptir. ODM 1000-2000, takılabilen bükücü aparatı (Twister) ile değişik kalibredeki sosise ve benzeri mamuller gramajlı olarak doldurulur. Özel dizayn edilmiş olan aparat basit sökölüp takılabilme özelliğine sahiptir. Paslanmaz malzemeden imal edilmiş olan bükücü; bükme kıvrırma hareketini makinanın üzerinden alır. ODM 1000-2000 kontrol sistemi, operatörün makineye hakimiyetini ön plana çıkarır. Operatörün çalışma sırasında vakum, basınç, hız ve program bilgilerini takip etme kolaylığını sağlar. Makina üzerindeki yerleştirmeler kullanıcının kolay erişebileceği şekilde tasarlanmıştır. Darbeye dayanıklı, su geçirmez bir panele sahiptir. Operatör paneli, LCD ekran olup, kontrol sistemi otomatiktir. Türkçe - Rusça - İngilizce dil seçeneğine sahip olan program, grafik tasarımı sayesinde kolay anlaşılır bir şekle getirilmiştir. Makina çalışma sırasında porsiyon, porsiyon aralığı, büküm sayıları, bekleme, klipsleme zamanı ve klipsleme zaman aralıklarına programdan müdahale etme olanağı sunmaktadır. Fonksiyon tuşlarının karmaşık olmaması kullanıcıya kullanım kolaylığı sağlar.

 Прохождение продукции представлено на рисунке на ODM 1000-2000. Ротор и палеты работают в отделениях. Время между входом и выходом продукции контролирует сервомотор. ODM 1000-2000 оснащена аппаратом для сгиба сосисок и системой для подключения к другим машинам. ODM 1000-2000 может наполнять и сгибать сосиски разного калибра и граммага. Аппарат для сгиба сосисок спроектирован таким образом, что его монтаж и демонтаж просты и удобны. Движение в аппарате преобразуются сервомотором. Аппарат изготовлен из нержавеющей стали арт. качества AISI – 304 и полиэтилена.

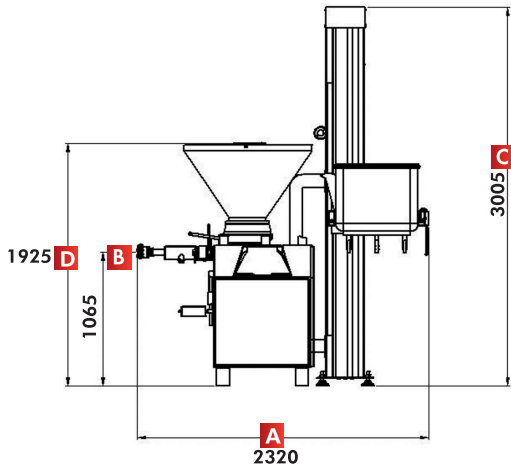
ODM 1000-2000 оснащена панелью управления с сенсорным экраном. Оператор может отслеживать уровень вакуума, давление, количество оборотов в минуту и программные данные. Наличие специальных программ делает эксплуатацию более простой и удобной. Панель управления устойчива ко всем видам воздействия и изготовлена из водонепроницаемых материалов. Сенсорный экран представляет собой LCD экран. С помощью сенсорного экрана можно выбрать язык (турецкий, русский или английский). Также на экране можно отслеживать и вводить такие производственные параметры, как количество, калибр и граммага порций, количество сгибов и зажимов и т.д. К тому же, машиной легко управлять через сенсорный экран.

 Product is flowed that shown on the figure in ODM 1000-2000. Rotor and Pallets works in chamber. The timing between input and output is controlled by Servo Motor. ODM 1000-2000 has Sausage Twisting Apparatus and Clipper communication link. Can be filled and twisted sausage in different calibre and grams. Sausage Twisting Apparatus which is specially designed can be montage or demontage easily. The movement in apparatus is transferred to the Servo – Motor. Entirely manufactured up AISI – 304 stainless steel and polyethylene.

ODM 1000-2000 has Touch screen Control Panel. Can be monitored vacuum, pressure, rpm and program information by operator. Specially programmed to use very simple. Resistance for all impacts and water proof. Touch panel is LCD Screen. Can be select language over the Touch Panel. (Turkish, Russian and English.) Can be shown and arranged all parameters about the production portion, portion range and pieces of twisting, quantity of clipping etc. Finally, Very easy to operate the machine by Touch Panel.



MODEL	ODM 1000	ODM 2000
Kategori / Category	Otomatik doldurma /dolum makinası	Otomatik doldurma /dolum makinası
Kapasitesi Kg/H / Capacity	1500-2000	2000-3000
25 gr	300 porsiyon/min.	400 portion/min.
50 gr	250 porsiyon/min.	350 portion/min.
100 gr	180 porsiyon/min.	250 portion/min.
Motor gücü Kw / Engine Power	6,4 Kw - 8,3 KW	10 Kw - 8,3 KW
Net Ağırlığı Kg / Weight	900	1100
Aksesuarlar	11-12 sosise borusu 11-12 sosise memesi 19-22-32 manuel dolum borusu 1 takım palet 5 adet 1 adet 200 lt et arabası 1 adet sosise büküm aparatı (twister)	11-12 sosise borusu 11-12 sosise memesi 19-22-32 manuel dolum borusu 1 takım palet 5 adet 1 adet 200 lt et arabası 1 adet sosise büküm aparatı (twister)



Ölçüler (mm)
Dimensions

	ODM 1000	ODM 2000
A	2320 mm	2320 mm
B	1065 mm	1065 mm
C	3005 mm	3005 mm
D	1925 mm	1925 mm

MODEL OKM 34100

OTOMATİK KLİPS MAKİNASI - AUTOMATIC CLIPS MACHINE

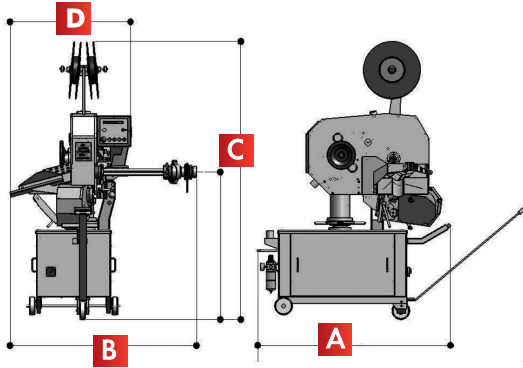
İşinin **İyisini Yapar** !
Kalite ve Sağlamlık Arayanlara...



OKM 34100 OTOMATİK KLİPS MAKİNASI

OKM 34100 AUTOMATIC CLIPS MACHINE

OKM 34100 АВТОМАТИЧЕСКИЙ КЛІПСАТОР



MODEL OKM 34100

Kategori / Category	Otomatik Klips Makinası
Kapasitesi Adet/H / Capacity	3600
Motor gücü Kw / Engine Power	1,5
Net Ağırlığı Kg / Weight	400

Ölçüler (mm)
Dimensions

OKM 34100

A	1350 mm
B	1310 mm
C	1955 mm
D	845 mm

Aksesuarlar / Accessories 1 ADET ip aparatı, 1 adet ip 20 lik
2 adet makara tel, Çap 19-22-25-28 boru
19-22-25-28 fren yatağı, 19-22-25-28 bağırsak tutucu meme
1 adet çiftli boru (çatal boru), 1 adet sabitleme bileziği
1 ade fren yatağı çatal boru için

🇹🇷 teknik bilgiler

OKM - 34100, serli motorlu olup suni bağırsağa dolumu yapılmış mamulün her iki açık tarafından metal kanca ile dakikada 85 adet klipsleme ve 65 kalibreye kadar çalışabilme özelliğine sahiptir. Tüm otomatik dolum makinalarına iki adet ayar noktası ile basit olarak ve süratle bağlanabilmektedir. İsteğe bağlı olarak ip bağlama ünitesi ilave edilebilir.

- Alüminyum ve 304 kalite paslanmazdan imal edilmiştir.
- Emniyet switchlidir.
- PNS üniteli olup dolum sinyali ile frekanslı çalışır.
- Yarı otomatik ve tam otomatik olarak çalışır.
- Hijyendir.
- Operatör paneli sayesinde kullanımı son derece basit ve kolaydır.
- Kolay temizlenir.
- Tamamen CE direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

🇬🇧 technical specifications

OKM-34100 is capable of completing up to 85 clips with 65 calibres per minute. All automatic filling machines could be easily and rapidly calibrated by using two setting points. Yarn tying unit could be added optionally.

- Made up of aluminium and 304 quality stainless steel.
- With safety switch.
- Equipped with a pins unit and operates in frequency with the filling signal.
- Semi-automatic or full-automatic operation.
- Very easy and simple to use thanks to the operator panel.
- Entirely made up of 304 quality stainless metal.
- Hygienic
- Extremely easy and simple to clean.
- Wholly conforms to CE directives.
- Very easy and simple to use.

🇷🇺 Техническая Характеристика

OKM ARI-34100 может выполнять до 85 зажиманий на изделиях 65 различных калибров в минуту. Все автоматические зажимные машины могут быть легко настроены двумя операциями. Обвязывающий аппарат может быть смонтирован по дополнительному заказу.

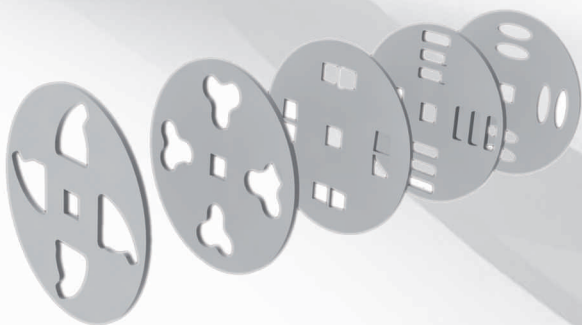
- Изготовлена из алюминия и нержавеющей стали арт. качества AISI – 304
- Имеет аварийный выключатель
- Оснащена системой зажима по сигналу на определенной частоте.
- Может работать как в полуавтоматическом, так и в автоматическом режиме
- Панель управления делает эксплуатацию простой и удобной
- Полностью изготовлена из нержавеющей стали арт. качества AISI – 304
- Гигиеничная
- Исключительною дб ная очистка, машина гр оста в гр именении
- Полностью соответствует действующим стандартам ЕС
- Крайне проста и удобна в эксплуатации



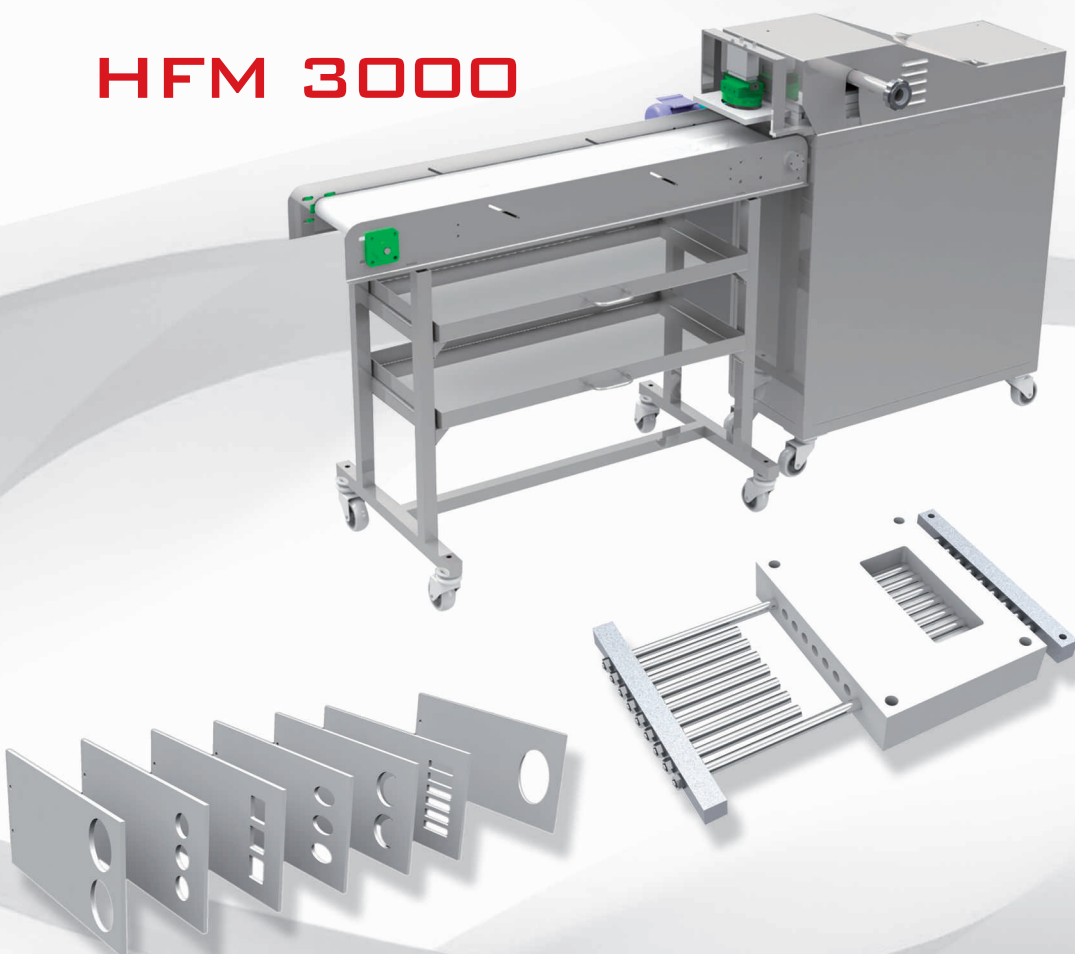
MODEL HFM 2601-3000

KÖFTE FORM MAKİNASI - MEAT BALL FORMING MACHINE

HFM 2601



HFM 3000



HFM 2601 KÖFTE FORM MAKİNASI

HFM 2601 MEATBALL FORMING MACHINE

HFM 2601 ФОРМОВОЧНАЯ КОТЛЕТНАЯ МАШИНА



teknik bilgiler

HFM 2601 Köfte form makinası, yemek fabrikaları, otel, restoran ve et işleme sektöründe kıyma halindeki etin köfte haline getirilmesinde işleminde kullanılması için özel olarak tasarlanmıştır.

- 304 kalite paslanmazdan imal edilmiştir.
- Hamburger ve köfte form kalıpları polietilen malzemelerdir.
- Pnömatik ve konveyör sistemlidir.
- Opsiyonel olarak köfte form kalıpları bulunur.
- Tamamen CE direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.
- Hamburger diskleri 4 parçadan oluşmaktadır. Her biri 100 mm çapa sahiptir. Maksimum köfte kalınlığı 30 mm'dir. 80 ile 200 gr. mamulden saatte 2400 adet köfte üretme kapasitesine sahiptir.
- Monofaze çalışan servo motorludur.
- 220V - 230V uyumludur.
- Otomatik ve hidrolik et dolum makinalarıyla çalışabilir.
- Hazne kapasitesi 40 litre'dir.



Техническая Характеристика

Формовочная машина для котлет модели HFM-2601 специально спроектирована для формовки котлет из мяса, измельченного до консистенции фарша, и может применяться в ресторанах, гостиницах и на предприятиях пищевой промышленности.

Полностью изготовлена из нержавеющей стали арт. качества 304. Формы для гамбургеров и котлет изготовлены из полиэтиленовых материалов.

Оснащена пневматической и конвейерной системой.

Формы для котлет могут быть поставлены по отдельному заказу.

Полностью соответствует действующим стандартам ЕС.

Диски для гамбургеров состоят из 4 частей диаметром 100 мм.

каждая. Максимальная толщина котлет составляет 30 мм.

В час машина производит 2400 котлет по 80 и 200 гр.

Оснащена сервомотором с монофазой.

Совместима с 220 В – 230 В.

Работает автоматически и совместима с гидравлическими машинами для наполнения.

Объем контейнера составляет 40 литров.



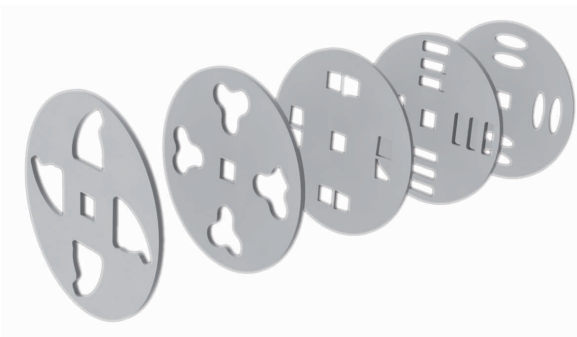
technical specifications

Used in catering companies, otel, restaurants and meat processing sector.

- Entirely made up of 304 quality stainless metal
- Meatball Forming Molds made up polyethylene
- Extremely easy use and clean
- Pneumatic Mold System
- Wholly conforms to CE Directives
- Equipped Servo Motor (Single Phase)
- Can be combined Automatic or Hydraulic Filling Machines



HFM 2601



HFM 3000 KÖFTE FORM MAKİNASI

HFM 3000 MEATBALL FORMING MACHINE

HFM 3000 ФОРМОВОЧНАЯ КОТЛЕТНАЯ МАШИНА



HFM 3000



teknik bilgiler

Üretmiş olduğumuz HFM-3000 model köfte makinası tamamen 304 kalite paslanmaz mamulden imal edilmiş olup hidrolik ve pnömatik sistemle çalışmaktadır. Dakikada 15 vuruş yapabilme özelliğine sahiptir. HFM-3000 model saatte 1800 adet hamburger, 6300 adet İnegöl köfte yapar.

- Kullanımı ve temizlenmesi son derece basit ve kolaydır. Köfte imalatında, köfte formlama işlemini gerçekleştirmektedir.
- Sürgülü köfte formlama sistemine sahiptir
- Kolay değişebilen kalıp sistemi sayesinde istenilen tüm şekillerde köfte üretimi yapılabilmektedir.
- Dolum makinası ile birlikte çalışmaktadır.
- Patlaçlar susuz çalışır.



Техническая Характеристика

Формовочная машина для котлет модели HFM-3000, которую производит наша компания, полностью изготовлена из нержавеющей стали арт. качества 304. Машина оснащена как гидравлической, так и пневматической системой. Может производить до 15 ударов в минуту. Модель HFM-3000 за час производит 1800 котлет для гамбургеров, 6300 инегельских котлет.

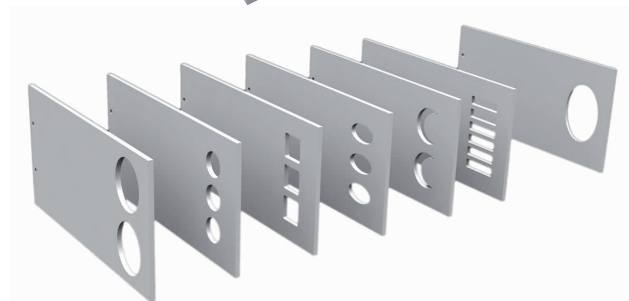
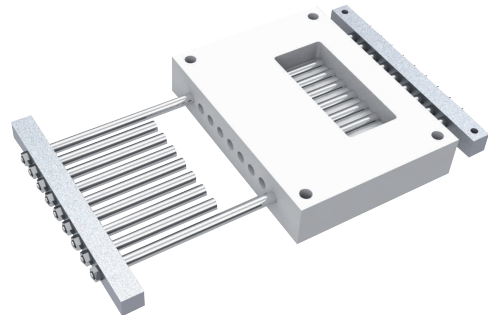
- Крайне проста и практична в работе, легкая операция очистки. Рабрта производится посредством применения форм для котлет.
- Оснащена системой плавно движущихся форм для котлет
- Система легко заменяемых форм для котлет позволяет производить изделия всех желаемых форм
- В работе совместима с машиной для наполнения
- Работает без воды



technical specifications

Hfm 3000 Meatball Forming Machine we produce entirely made up from AISI 304 stainless steel. It works with Pneumatic and Hydraulic system. Can be 15 strokes / min and produced 1800 pieces hamburger and 6300 Turkish Type meatball per hour.

- Extremely easy use and clean
- Used in Meatball Production Sector as Meatball Forming
- Can be produced desired shape by means of easy changeable mold system.
- It works with Filling Machine.
- Not – Use water in Forming Process.



HFM 2601 - 3000 KÖFTE FORM MAKİNASI

HFM 2601 - 3000 MEATBALL FORMING MACHINE

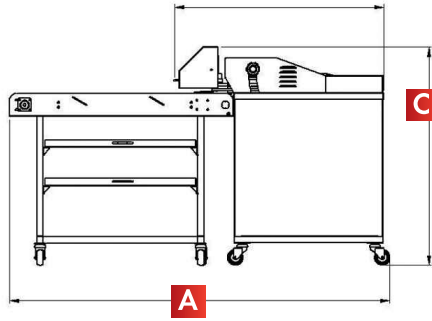
HFM 2601 - 3000 ФОРМОВОЧНАЯ КОТЛЕТНАЯ МАШИНА



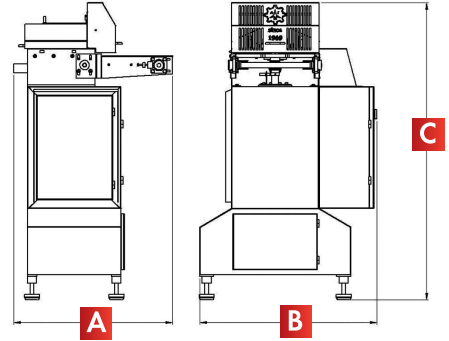
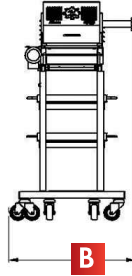
MODEL	HFM 2601	HFM 3000
Kategori / Category	Köfte form	Köfte form
Kapasitesi Kg/H / Capacity	200	220
Motor gücü Kw / Engine Power	1,5 servo motor	2,2 hidrolik
Net Ağırlığı Kg / Weight	130	340
Aksesuarlar / Accessories	Toplam 2,18 Kw 3 adet kalıp 3 adet patlaç	Toplam 2,88 Kw 3 adet kalıp 3 adet patlaç 1 adet parmak köftepinyonu

Ölçüler (mm)
Dimensions

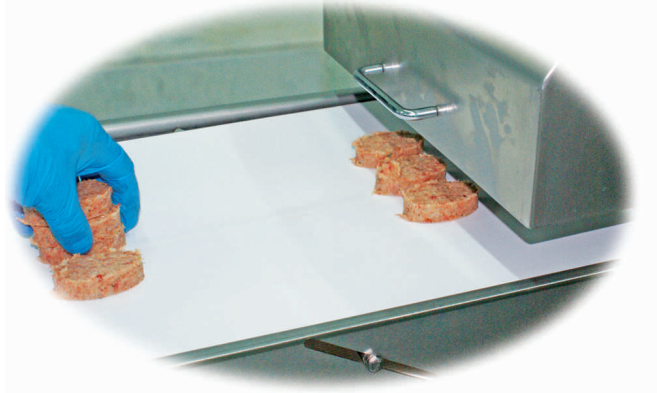
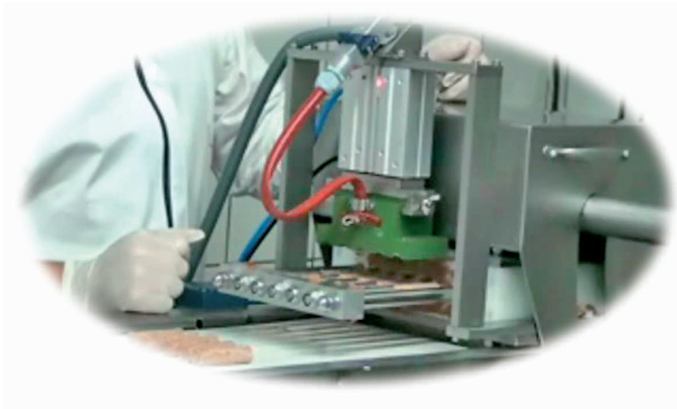
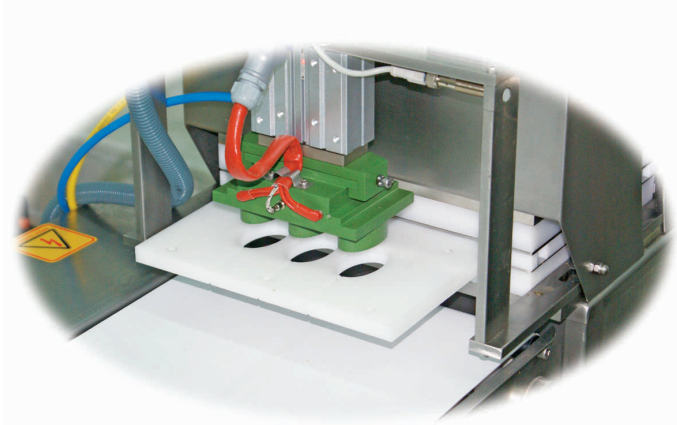
	HFM 2601	HFM 3000
A	2500 mm	850 mm
B	820 mm	945 mm
C	1400 mm	1582 mm



HFM 3000



HFM 2601



MODEL HD-40

HİDROLİK DOLUM MAKİNASI - HYDROLICK FITLER

Küçük Üretimler İçin
Birebir Çözüm !



HD-40 HİDROLİK DOLUM MAKİNASI

HD 40 HYDROLICK FILLER

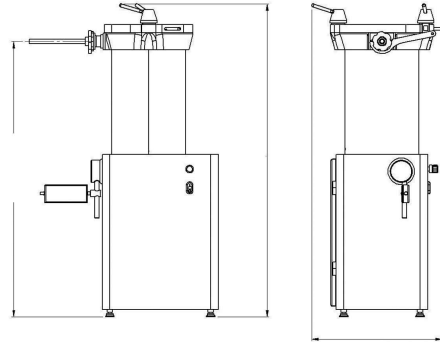
HD40 Гидравлическая наполнительная машина



🇹🇷 teknik bilgiler

Küçük işletmelerde ve laboratuvarlarda sucuk, salam vb. ürünleri suni ve doğal bağırsağa doldurma işlemi için kullanılır.

- Alttan hidrolik sistemlidir.
- Tamamen 304 kalite paslanmazdan imal edilmiştir.
- Hijyeniktir.
- Temizlemesi basit ve kolaydır.
- Çok sayıda kapasite ve model seçeneği bulunmaktadır.
- Haberleşme kablosu mevcuttur.
- Üretmiş olduğumuz otomatik köfte makinalarına bağlanabilir.
- Hız kontrol sistemine sahiptir.



Ölçüler (mm)
Dimensions

A	1245 mm
B	480 mm
C	1415 mm
Toplam Kw	1,5 Kw / 1500 D/D

🇬🇧 technical specifications

Used in Medium Scale Companies, Laboratories for Filling Sausage, Salami and Spiced Sausage.

- Equipped Hydraulic System
- Entirely manufactured of AISI 304 stainless steel.
- Hygienic
- Easy to clean and simple to use.
- Communication Cable is available
- Can be combined Meatball Forming machine
- Adjustable Speed



🇷🇺 Техническая Характеристика

Применяется на предприятиях среднего бизнеса для наполнения колбасы, перченой колбасы и салами.

- Оснащена гидравлической системой
- Полностью изготовлена из нержавеющей стали арт. качества AISI – 304
- Гигиеничная
- Исключительно удобная очистка, машина проста в применении
- Имеет кабель связи
- Может быть подключена к формовочной машине для котлет
- Имеет систему контроля скорости

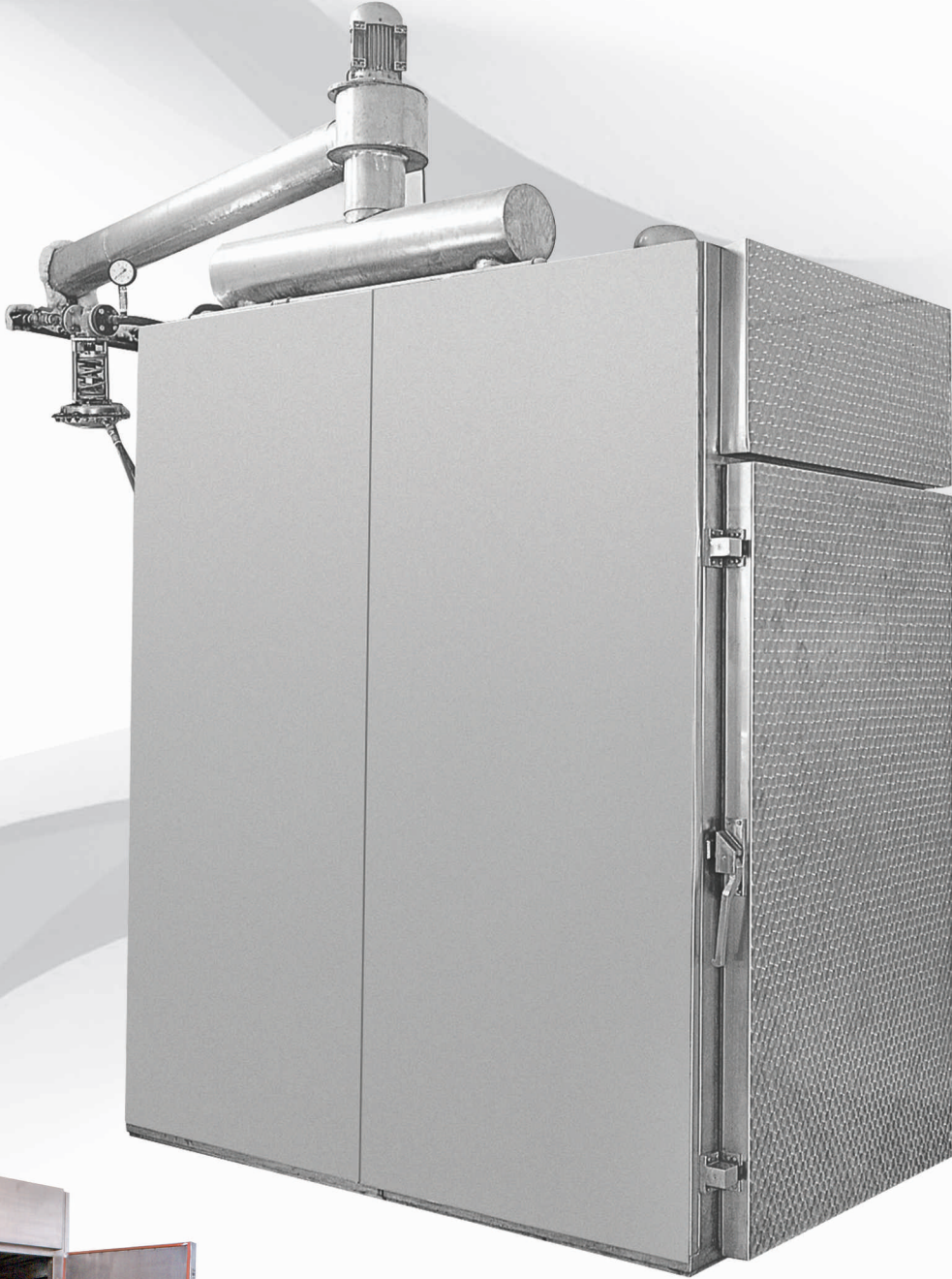


MODEL FPK 100-200-400

PIŞIRME - KURUTMA - FÜMELEME FIRINI / OVEN SMOKING - COOKING - DRYING

Son Nokta !

Arabalı Endüstriyel Fırınların
En Marifetlisi



FPK 100 - 200 - 400 PİŞİRME - KURUTMA - FÜMELEME FIRINI

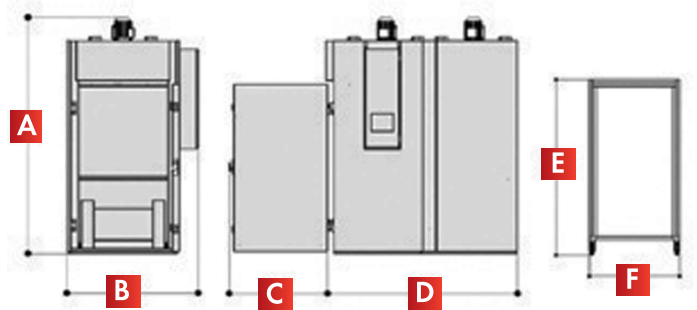
FPK 100-200-400 OVEN SMOKING, COOKING, DRYING

FPK 100 – 200 - 400 ТЕРМОКАМЕРА ДЛЯ КОПЧЕНИЯ



MODEL	FPK 100	FPK 200	FPK 400
Kategori / Category	Fırın (Pişirme, Kurutma, Fümeleme)	Fırın (Pişirme, Kurutma, Fümeleme)	Fırın (Pişirme, Kurutma, Fümeleme)
Kapasitesi Kg/H / Capacity	150	400	800
Motor gücü Kw / Engine Power	20 Kw	5 Kw	8 Kw
Net Ağırlığı Kg / Weight	800	1250	170

	FPK 100	FPK 200	FPK 400
Ölçüler (mm) Dimensions			
A	2250	3680	3680
B	1200	1715	1715
C	900	1415	1415
D	1080	1390	2400
E	1200	1940	1940
F	650	1000	1000



teknik bilgiler

Sucuk, salam, sosis imalatında ve balık fümeleme işleminde kullanılır. Pişirme, haşlama, kızartma ve fümeleme yapar. Isıtma sistemi, ısteğe bağlı olarak buharlı, elektrikli, brülörlü (doğalgaz veya mazot) imal edilebilmektedir. Tam otomatik olup, elektronik panel sayesinde kolay kullanılabilmekte ve programlama yapılabilir. Termometreli olup ıslak, kuru ve nem sıcaklıklarını otomatik olarak okur ve iletir. Mamulün kalite kontrolünü sağlamak için printer çıkışı mevcuttur. ısteğe bağlı olarak iklimatik sistem ilave edilebilir. 1,2 ve 4 arabalı modeller standart olup ısteğe bağlı olarak özel fırınlarda imal edilmektedir.

- Tamamen 304 kalite paslanmazdan imal edilmiştir.
- Hijyendir.
- Kullanımı son derece basit ve kolaydır.
- Kolay temizlenir.



technical specifications

Used in sausage, spiced sausage and salami production and to smoke fish. Capable of cooking, boiling, frying and smoking. The heating system could be steam, electric, with boiler (natural gas or diesel fuel as desired). Easy to use and program thanks to the full automatic electronic board. Equipped with a thermometer to automatically read and transmit the wet, dry and humid temperatures. Comes with a printer outlet for quality control purposes. Air-condition system could be added optionally. Models with 1, 2 and 4 trolleys are standard and special ovens could be manufactured on demand.

- Entirely made up of 304 quality stainless metal.
- Hygienic.
- Extremely easy and simple to clean.
- Wholly conforms to CE directives.
- Very easy and simple to use.



Техническая Характеристика

Применяется в производстве колбасы, перченой колбасы и салями, а также для копчения рыбы. Выполняет функции приготовления, варки, жарения и копчения. По желанию клиента система разогрева может быть представлена в паровом, электрическом, бойлерном (природный газ или мазут) исполнении. Полностью автоматическое устройство и электронная панель управления позволяют с легкостью управлять машиной и программировать ее операции. Термометры считывают и передают температуру в сухой, влажной и мокрой среде. Для контроля качества готовой продукции предусмотрен вывод данных на принтер. По желанию клиента может быть добавлена система кондиционирования воздуха. Модели с тележками номер 1,2 и 4 являются стандартными. Специальные печи могут быть произведены по дополнительному заказу клиента.

- Полностью изготовлена из нержавеющей стали арт. качества 304
- Гигиенична
- Очень практична и проста в применении
- Исключительно простая и удобная очистка
- Полностью соответствует требованиям ЕС





FPK 100 - 200 - 400 PİŞİRME - KURUTMA - FÜMELEME FIRINI

FPK 100-200-400 OVEN SMOKING, COOKING, DRYING

FPK 100 – 200 - 400 ТЕРМОКАМЕРА ДЛЯ КОПЧЕНИЯ

MAMÜL ÇİNSİNE GÖRE PROSES AKIŞ ŞEMASI

MAMÜL CİNSİ İŞLEM SİRASİ	SALAM, SUCUK, SOSIS, JANBON, PASTIRMA	ET	BALIK	TAVUK	MEYVE	SEBZE	MAMA	TOPRAK YEM	ORMAN ÜRÜNLERİ
PİŞİRME	x	x	x	x	x	x	x	x	
KURUTMA	x	x	x	x	x	x	x	x	x
FÜMELEME	x	x	x	x			x		
HAVALANDIRMA	x	x	x	x	x	x	x	x	x
KIZARTMA	x	x	x	x			x		
İKLİMLENDİRME	x	x	x	x			x		
SOĞUTMA		x	x	x	x	x	x		
SICAK FÜME		x	x	x					
SOĞUK FÜME		x	x	x					



Select the processing for your manufactured product over the Processing Flow Charts. Upon conveying us the information on this issue, experience the possibility of purchasing the oven you want in the characteristic desired by you, under assurance of ARI MAKİNA.

Ovens are manufactured of AISI – 304 quality stainless steel. Body and Chasis is entirely of AISI – 304, and isolation is maintained according to applicable standards in order to minimize heat loss inside the oven and to avoid fall of temperature. Door hinges are resistant to oven inside ambient conditions. (Heat, Steam, Humidity)

The Doors optionally are opened and closed automatically. The purpose of Users, The Heating Systems are designed as;

- Steam Driven
- Boiler Driven
- Resistance – Driven (Electrical)
- Cold Air System



Выберите операции по обработке для ваших продуктов из приведенного выше списка. Если вы предоставите нам информацию по желаемому набору и последовательности операций, у вас появится возможность приобрести печь, индивидуально спроектированную компанией АРІ в соответствии с вашими производственными потребностями. Печи изготовлены из нержавеющей стали арт. качества AISI – 304. Корпус и шасси также полностью изготовлены из нержавеющей стали арт. качества AISI – 304. Изоляция выполнена в соответствии с действующими стандартами с целью минимизации потерь тепла внутри печи, а также для предотвращения падения температуры. Шарниры дверей защищены от воздействия тепловых условий внутри печи (жара, пар, влажность). Предусмотрена опция автоматического открытия и закрытия дверей печи. В зависимости от пожеланий клиента, система нагрева может быть представлена в следующих исполнениях:

- Паровое
- Бойлерное
- Электрическое
- Кондиционирование холодным воздухом

Печи, которые будут располагаться одна за другой, могут быть охарактеризованы как печи с открытым и закрытым туннелем. У печей с открытым туннелем загрузка и выгрузка продукции производятся через разные двери, а у печей с закрытым туннелем погрузка и разгрузка производятся через одну и ту же дверь. Печи с открытым и закрытым туннелем разделяются на группы печей с одной и двумя тележками.



Ürettiğiniz mamüllerin işlem sırasını Proses Akış Şemasından takip ederek seçiniz. Bu konuyla ilgili bilgileri bize ulaştırarak istediğiniz fırını istediğiniz özellikte alma imkanını ARI MAKİNA güvencesiyle yaşayınız.

Fırınlar 304 kalite paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Gövde ve şase yapısı tamamen krom olup, fırın içindeki sıcaklığın düşmemesi , ısı kaybının minimuma indirilmesi için; standartlara uygun ısı yalıtımı yapılmıştır. Kapı menteşeleri fırın içi ortam şartlarına (ısı,buhar,nem) dayanıklıdır.Kapılar isteğe bağlı olarak otomatik veya manuel açılacak tarzda sunulmaktadır.

Müşterilerin kullanma amacına göre;

Fırınlarımızın ısıtma sistemi;

- Buharlı
- Brülörlü
- Rezistanslı
- Soğuk Hava

Sistemli olarak dizayn edilmektedir.

Fırınlar arka arkaya gelmek sureti ile kapalı tünelli ve açık tünelli olmak üzere iki gruba ayrılır. Açık tünellilerde giriş ve çıkışlar ayrı kapıdan, kapalı tünellilerde tek bir kapıdan yükleme ve boşaltma yapılabilir. Açık ve kapalı tünelli fırınları tek arabalı ve çift arabalı olarak sınıflandırabiliriz

FPK 100 - 200 - 400 PİŞİRME - KURUTMA - FÜMELEME FIRINI

FPK 100-200-400 OVEN SMOKING, COOKING, DRYING

FPK 100 – 200 - 400 ТЕРМОКАМЕРА ДЛЯ КОПЧЕНИЯ



 Kapasiteleri yüksek santralli tünelli fırınlarda ; hava üfleme ve emiş sistemi kanallar vasıtasıyla yapılmaktadır. Tek merkezden kapalı devre çalışan bu makina üfleme ve toplama yaparak ekonomik çalışma ve randıman sağlar.

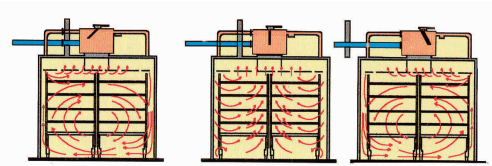
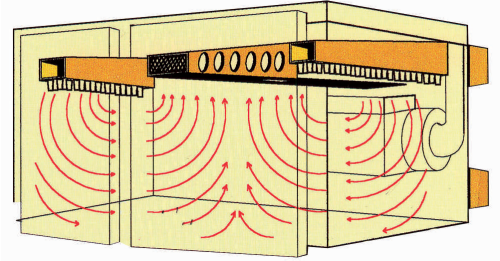
Santralli tünelli fırınlar kanalsız olup santralden gelen emişin ve homojen havanın basma ağızları, fırının üstüne direkt olarak bağlanmıştır. Tek motorla sirkülasyon yapan makinamız değişik zamanlarda havanın yönünü değiştirerek içeride homojen ısının farklı ve eşit dağılmasını sağlar.

 У печей с высокой производительностью, оснащенных распределительными туннелями, работа поддува воздуха и системы впитывания осуществляется посредством каналов. Машина, работающая при закрытом цикле с единым центром, выполняет операции поддува и собирания, что делает производственный процесс более экономичным и прибыльным. У печей, оснащенных распределительными туннелями и не имеющих каналов, отверстия для поддува гомогенизированного воздуха, поступающего из распределителя, выведены непосредственно на верхнюю часть печи. Механизм, выполняющий циркуляцию посредством одного мотора, меняет направление воздуха в разные периоды, обеспечивая поступление и равномерное распределение тепла.



FPK 400

 The tunnels which have high capacity, blowing and aspirating provide by air passages. This is the economical way for blowing and aspirating by center.



 Müşteri talebine göre ; fırınlarımız değişik boyut ve ağırlıklarda imal edilmektedir. Fırın giriş boyutları uluslararası normlara uygundur. Ürün arabalarının fırın giriş ve çıkışını kolaylaştıran rampalı kanal sistemi fırınlarımızda mevcuttur. Ürün arabalarının fırının fonksiyonel yüzeylerine (üfleme ağızları) çarpmaması için fırın iç cephesi konsol ile korunmuştur. Hava toplama ağız perdeleri ,hava akış profiline uygun şekilde düzenlenmiştir. Kuru sıcak hava elde etmek için kullanılan ısı serpantinleri paslanmaz çelik malzemeden imal edilmiştir.

 According to customer demand; Ovens are manufactured in various sizes and weights. Oven input sizes suitable for international norms. Oven ramp to facilitate input and output of product channel system oven trolleys are available. Oven Trolleys (blowing blades) not crashed sides of oven protected by the inner side of the console. Air collecting oral curtains, air flow profile are arranged as appropriate. Dry heat is used to get the hot air is made of stainless steel coils.

 Наша компания производит печи разной конфигурации и массы в зависимости от требований клиента. Входные данные печей соответствуют международным стандартам. Печи оснащены рамповой системой, облегчающей ввоз и вывоз тележек для готовой продукции. Внутренние поверхности печей оборудованы консолями для защиты от столкновения с функциональными поверхностями (поддувными отверстиями). Затворы воздухооборудованы спроектированы в соответствии с направлениями потоков воздуха. Змеевики для нагрева воздуха изготовлены из нержавеющей стали с целью получения сухого горячего воздуха.

FPK 100 - 200 - 400 PİŞİRME - KURUTMA - FÜMELEME FIRINI

FPK 100-200-400 OVEN SMOKING, COOKING, DRYING

FPK 100 – 200 - 400 ТЕРМОКАМЕРА ДЛЯ КОПЧЕНИЯ



🇹🇷 Uluslararası normlara uygun olarak 304 kalite (inox) paslanmaz çelikten imal edilen mamül arabaları yaklaşık 250-300 kg taşıma kapasitesine sahiptir. Çok rahat kullanım ve taşıma kolaylığı sağlayan bu arabalar kolay temizlenmekle beraber, imalatla hijyen sağlar.

İsteğe bağlı soğuk hava sistemi ilave edilerek, ısı işleme tutulmuş ürünlere, klima işlemi uygulanarak fermante işlemi hızlandırılmıştır.

Prosesten girilen set değeri (+5C°, +45 C°) arasında, ısı sabit noktası belirlenerek, bu noktada çalışma yapılabilir. Proses kontrol sistemi kullanıcıya gerekli kolaylığı sağlamaktadır. İşleme tabi tutulan ürün ile ilgili bütün bilgiler; ekrandan takip edilerek ürünlerin yüksek verim ve kalitede işlenmesi gerçekleştirilmektedir. Kontrol sistemi bilgisayar sistemiyle uyumlu hale getirilerek bilgisayardan takip ve kontrol imkanı sağlanmıştır. Toplam 500 step mevcuttur. Yapılan reçetelere göre program sayıcı değiştirilebilir. Yani 10 stepli 50 programa ait ürün isimlerini ve aşamanın ne olduğunu yazarak ekrandan takip edebilirsiniz. Harici klavye ve printer çıkışı dışarıdan kontrolü sağlar. (Şekil 11) printer çıkışı sayesinde ürünlere ait takip, bir önceki ürünle kontrollü mukayeseyi kolaylaştırır.

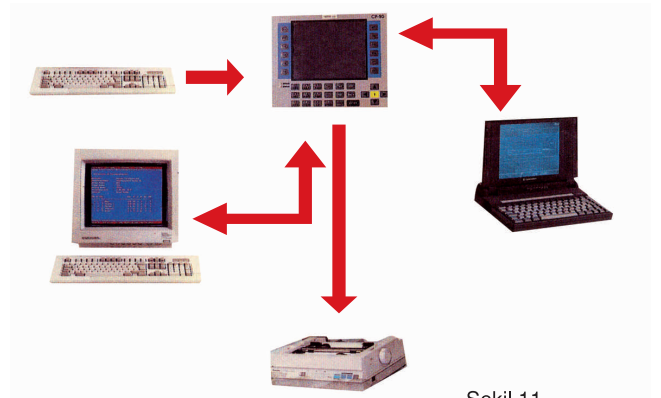
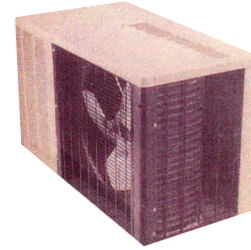
🇬🇧 AISI 304 in accordance with international norms of quality made of stainless steel manufactured Oven Trolley cars can carry about 250-300 kgs. Very easy to use and clean these trolleys together for ease of transport provides hygiene in production.

Optional heat-treated products by adding a cold air system, air-conditioning process is accelerated by applying the fermentation process.

The Process entered setpoint (+5 / +45 C), heat-stable point of operation can be done at this point are determined. Process control system provides the necessary convenience to the user. All information related to the processed product; screen by following the processing of products carries a high yield and quality. The control system can monitor and control computer, the computer system has been brought into line. There are a total of 500 step. The prescriptions can be changed according to the program counter. In other words, product names and the stage of 10 step 50 program by typing the screen, you can follow what it is. External keyboard and printer output from outside control. (Figure 11) with printer output, followed by the products of the previous product facilitates controlled comparisons

🇷🇺 Тележки для сырья и готовой продукции, производимые в соответствии с действующими международными стандартами, изготовлены из нержавеющей стали арт. качества 304 (inox). Грузоподъемность тележек составляет 250-300 кг. Тележки очень просты и удобны в обращении, обеспечивают бесперебойную транспортировку сырья и готовой продукции, а также полностью гигиеничны. По желанию клиента может быть смонтирована система подачи холодного воздуха, позволяющая проводить кондиционирование и ускоренную операцию охлаждения готовой продукции, ранее прошедшей разогрев. Значение температуры для операций по обработке варьируется от +5 до +45 C. Операции выполняются при вводе значений определенной стабильной температуры.

Система контроля операций обеспечивает простоту печи в эксплуатации. Все необходимые данные относительно изделий, проходящих обработку, можно отследить на экране. Это позволяет проводить обработку продукции с наибольшей отдачей. Система контроля совместима с компьютерной системой, что позволяет контролировать процесс обработки продукции через компьютер. Общее число шагов программ составляет 500. Количество программ может изменяться в зависимости от создаваемых рецептов. Например, вы можете отслеживать на экране наименования изделий и стадии обработки, на которых они находятся в рамках 50 программ по 10 шагов каждая. Внешняя клавиатура и вывод данных на принтер обеспечивают полный контроль процесса (Рис. 11). Вывод данных на принтер позволяет сопоставление данных по изделиям относительно продукции, проходившей обработку ранее.



Şekil 11

*Paketleme Fikirlerinize
Dahi Çözümler...*

CLIOPACK®



www.cliopak.com



Arı Makineleri'nin Alt Markasıdır.



CLIo 06



CLIo 35



CLIo 37



CLIOPACK®

"Genius Solutions for Packaging Ideas"



CLIo 10



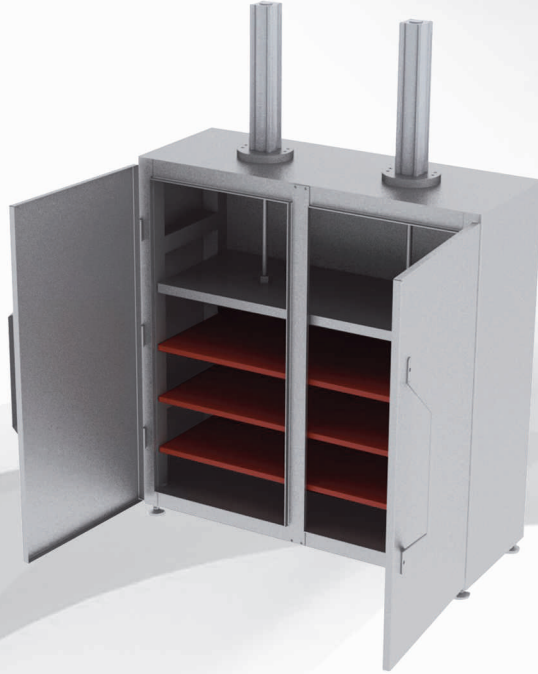
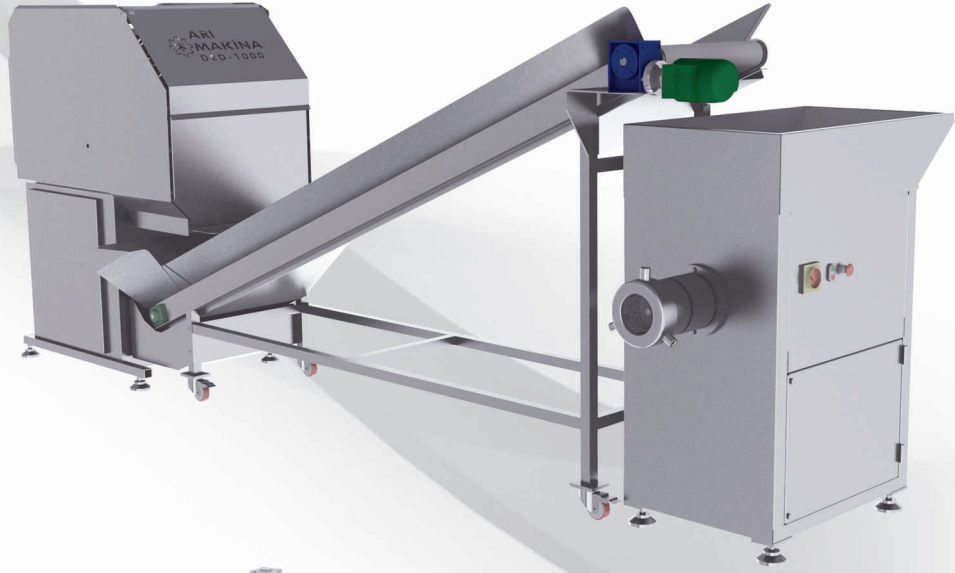
CLIo 07



CLIo 34

YARDIMCI EKİPMANLAR

Yardımcı Ekipmanlarda da
Sizin Yanınızdayız !

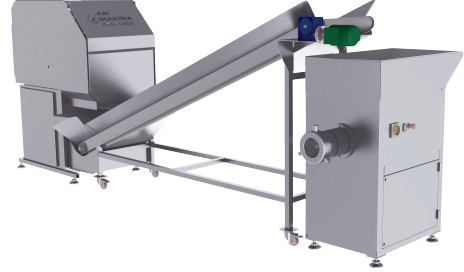


YARDIMCI EKİPMANLAR

ET KESİM TEZGAHLARI / MEAT CUTTING



KONVEYÖR BANTLAR / BELT CONVEYOR



DOLUM MASALARI / FILLING TABLE



MANUEL HAVA KLİPS
MAKİNALARI E220
/ PNEUMATIC CLIPS
MACHINE E220



FİRİN ARABALARI / OVEN TROLLEYS



DEĞİŞİK EBATLARDA HAŞLAMA KAZANLARI
/ VARIOUS SIZES OF BOILER



ET TAŞIMA ARABALARI / MEAT CARRIER



DEĞİŞİK EBATLARDA KAVURMA KAZANLARI
/ VARIOUS SIZES OF ROASTED MEAT BOILER



DEĞİŞİK EBATLARDA PASTIRMA PİRESİ
/ VARIOUS SIZES OF PASTRAMI PRESS

