



Çikolata Makine ve Ekipmanlar



BİLYELİ ÇİKOLATA DEĞİRMENİ

Temel Özellikleri

Partikül Boyutu: Son ürünün partikül boyutunu genellikle 18–25 mikron (bazı modellerde 15 mikron) seviyesine kadar indirir.

Kapasite: Küçük atölye tipi: 5–25 kg/parti; Orta ölçekli: 50–300 kg/parti; Endüstriyel: 500 kg – 2 ton/parti ve üzeri.

Sıcaklık Kontrolü: Su ceketli (chiller bağlantılı) gövdeye sahiptir; öğütme sırasında sıcaklığı genelde 45–55 °C arasında sabit tutar.

Malzeme: Gıda temasına uygun paslanmaz çelik (AISI 304 veya 316) kullanılır.

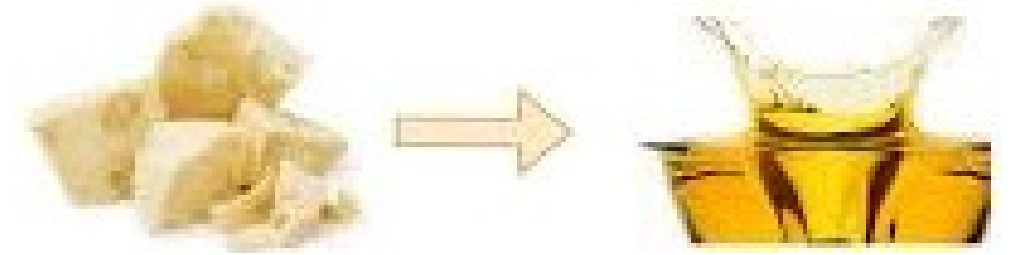
Bakım ve Temizlik: Kolay sökülebilir bilye ve tambur sistemi ile temizlik ve bakım daha pratiktir.



YAĞ ERİTME TANKI

Temel Özellikleri

- Blok tip yağı eritmek için kullanılır.
- 1500 kg'a kadar müşteri isteğine göre kapasite
- Ürün temas bölgeleri AISI 304 paslanmaz çeliktir.
- Ceketli su veya buhar ısıtma sistemlidir.
- Talep edilen sıcaklık istenilen değerde ayarlanır.
- PLC dokunmatik ekran ile kolay kullanım.



ÖN HAZIRLAMA MİKSERİ

Temel Özellikleri

- Çikolata üretimi için gerekli bütün hammaddelerin hazırlanıp karıştırıldığı ön çikolata hazırlama mikseridir.
- Müşteri isteğine göre kapasite seçimi.
- Ürün ile temas eden yüzeyler AISI 304 paslanmaz çeliktir.
- Bünyesinde yer alan bilyalar sayesinde ürün istenilen inceliğe ulaştırılır.
- Hazırlanan ön ürün pompa ile çikolata stok tankına aktarılır.



Kristal Şeker



Kakao Tozu



Süt Tozu

ÇİKOLATA STOK TANKI

Temel Özellikleri

Çikolata hamurunu akışkanlık, viskozite ve sıcaklık açısından üretime hazır tutar.

Kapasite: 250 lt – 5000 lt

Isıtma/Soğutma: Su ceketli çift cidarlı yapı, 30–60 °C sıcaklık kontrolü

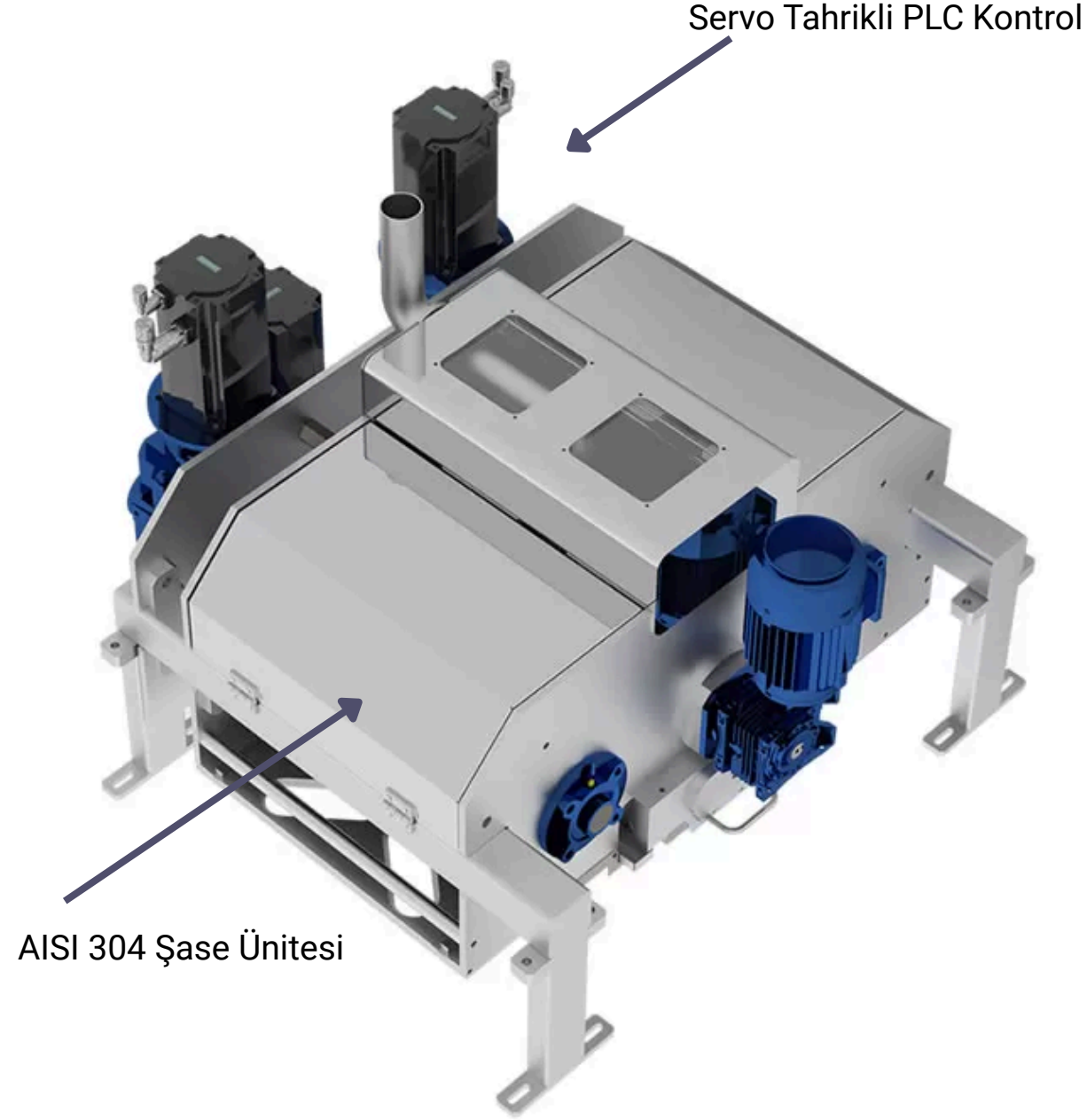
Yalıtım: Poliüretan veya taş yünü izolasyon

Malzeme: Gıda temasına uygun paslanmaz çelik (AISI 304 veya 316) kullanılır.

Hijyen ve Temizlik: CIP uyumlu veya manuel temizlik için uygun.
Çıkış Sistemi: Alt kısımda ısılı borulu vana / pompa bağlantısı



ÇİKOLATA DEPOZİTÖRÜ



Özellik

Dökme Hızı (Vuruş/Dakika)

Üretim Kapasitesi

Gramaj Hassasiyeti

Dökme Mekanizması

One-Shot Özelliği

Kontrol Sistemi

Hareket Kontrolü

Malzeme Standardı

Tipik Değer Aralığı / Açıklama

8-20 vuruş,/dakika

80 kg/saat-2400 kg/saat

Çok Yüksek (± 0.1 g'a kadar)

Pistonlu, Rotary veya One-Shot

Çift Hazne ve Senkronizasyon

PLC veya Dokunmatik Ekran

Servo motor

AISI 304 Paslanmaz Çelik



Soğuk çalışmaya karşı emniyetlidir.

Hazneleri seviye sensörlüdür.



ÇİKOLATA KAPLAMA MAKİNESİ

Özellikler

- 600 - 1800 mm arası bant genişliklerinde üretim.
- 5 m/dakika bant hızına kadar kaplama işlemi.
- Ürün temas eden yüzeyler paslanmaz çelikten üretilir.
- +/-%1,5 kaplama hassasiyeti ile üretim.
- Alt kaplama kalınlığı hassas şekilde ayarlanabilmektedir.
- Üst kaplama kalınlığı üfleme fanının debisini değiştirerek ayarlanabilir.
- İhtiyaca göre makine kapasitesi belirlenir.

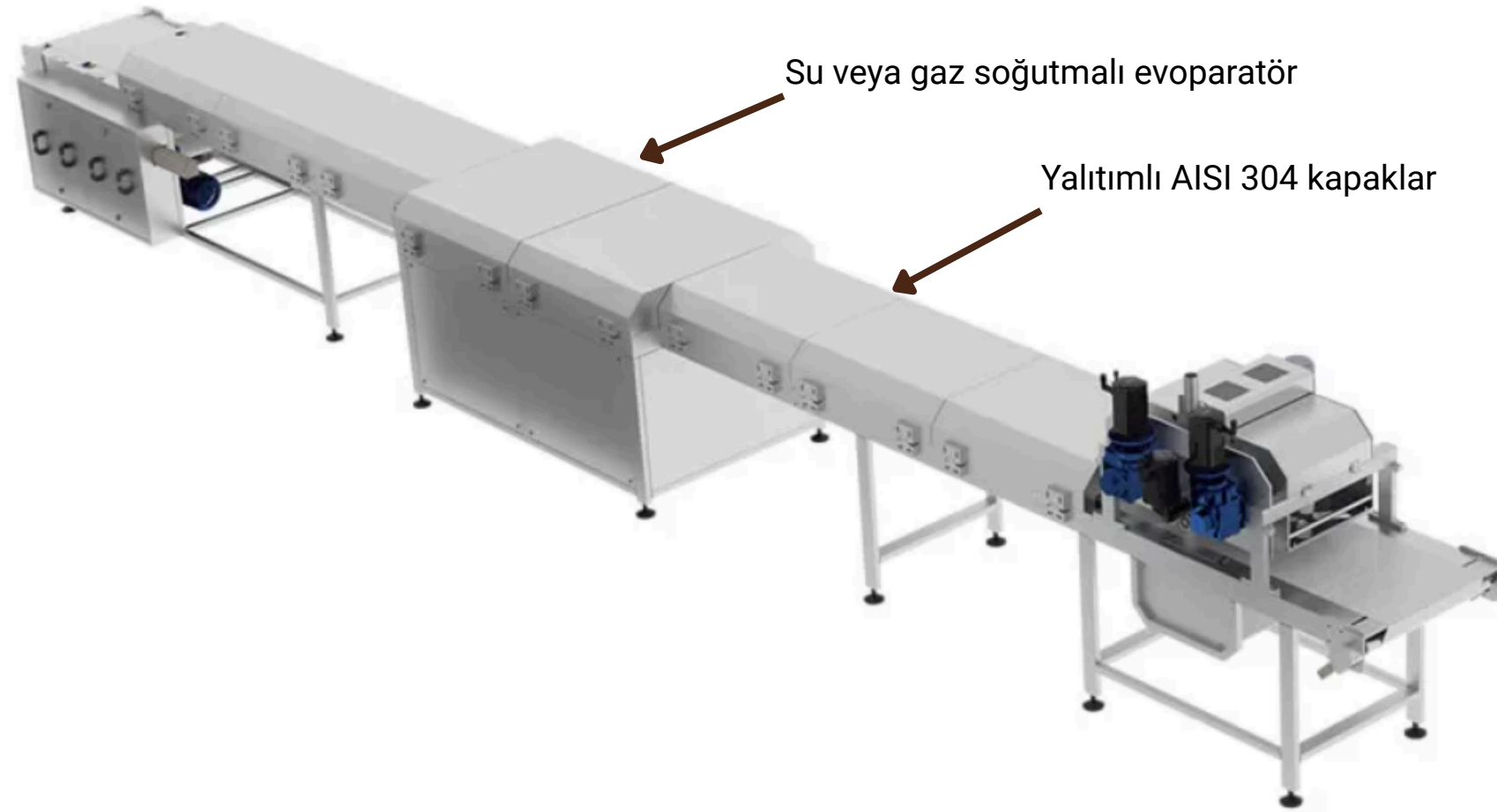


Çıkarılabilir alt hazne

HMI Ekran Otomasyon
Tüm veriler ekranda



ÇİKOLATA DROP HATTI



Özellikler

- Kapasiteye göre 1 ve ya 2 adet CV serisi dolum depositörü ve soğutma tüneline oluşmaktadır.
- Depozitörler ve soğutma tüneli AISI 304 malzemedendir.
- Farklı çaplarda damla ve ya pul çikolata olarak üretilebilir.
- Kapasiteye göre tünel eni ve soğutma hücre sayısı seçeneği.
- Hücre evaporatörleri talebe göre chiller veya gazlı tip seçeneği.



ÇİKOLATA DOLUM HATTI



Özellikler

- Sürülebilir çikolata dolum için uygun seçenek.
- Müşteri talebine göre kapasite seçeneği.
- Cam, plastik vb kavanoz dolum alternatifleri.
- Tek renk veya çift renk dolum
- Hazne sıcak su ısıtılmalı veya rezistans ısıtılmalı
- Ürün ile temas eden yüzeyler AISI 304 paslanmaz çeliktir.



TEŞEKKÜR EDERİZ

Bize ulaşın

2020 yılında kurulan Netromak Makina, üretimin her aşamasında en son teknolojileri kullanarak müşterilerinin güvenini kazanmayı bilmiştir.

Adres

Organize Sanayi Bölgesi 30. Cadde No: 1
Merkez / KARAMAN

Telefon

0 (546) 244 12 60

Mail Adresi

info@netromak.com.tr

