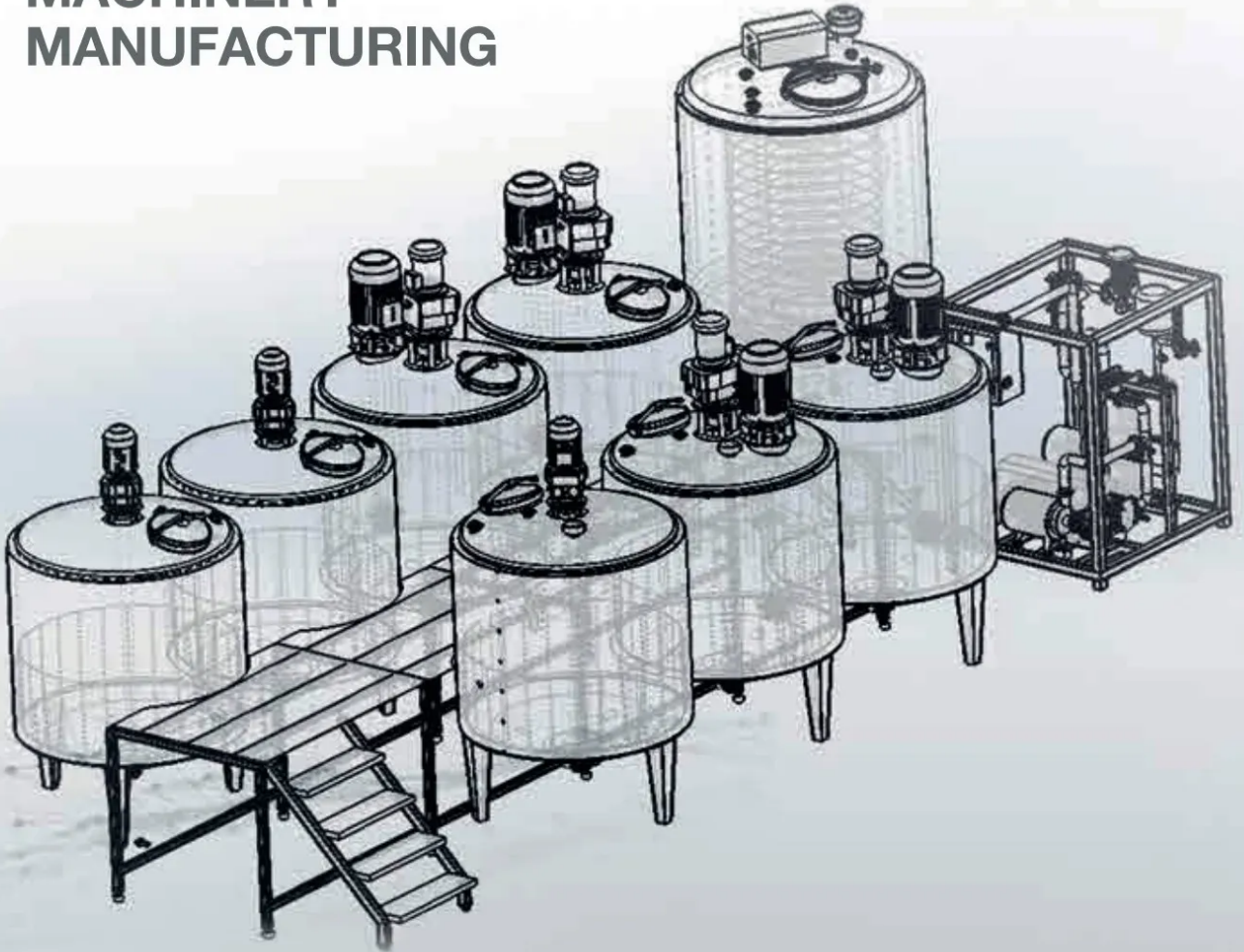




ERBİL اربيل

PIONEER IN
INDUSTRIAL FOOD
MACHINERY
MANUFACTURING



الأول في إنتاج آلات الصناعات الغذائية

BOILER TYPE PASTEURISATION SYSTEMS

أنظمة البسترة باستخدام الخزانات

Colostrum Pasteurisation

طريقة بسترة اللبأ

What is Colostrum Pasteurizer and what is it's importance?

Colostrum protects the calf against the effects of disease in the first 24 hours after birth with the protective preservatives it produces.

In our country, colostrum is milked from the mother and given to the baby. Colostrum is fed to the calf in a short time with the help of a bottle or stomach tube.

ماهي بسترة اللبأ؟

أهمية اللبأ، إنتاج المواد الحافظة خلال 24 ساعة بعد الولادة تعمل على حماية العجل من الامراض.

يتم استخلاص اللبأ من الأم وإعطائها للمولود. يتم إضافة اللبأ عن طريق زجاجة أو أنبوب.



Cream Cooking And Cooling Machine

ماكينة طبخ الكريما والتبريد

The products that you can produce with our cream cooking and cooling machine are as follows;

Pastry cream, Chocolate creams, Jam and marmalades, Hazelnut and pistachio filling, Sahlep thick ice cream milk, Stuffing cream for eclairs, Chocolate sauce, Cheese sauces and creams, Yogurt, Chocolate tempering, Pudding, Rice pudding, Custard

المنتجات التي تتم صناعتها باستخدام آلة طبخ الكريما والتبريد:

كريما المعجنات، كريما الشوكولا، المربيات، كريما الفستق والبنديق، السحلب وبوظة الحليب، كريما الحشي والاضافات، صوص الشوكولا، كريما وصوص الاجبان، اللبن (الزبادي)، تهدئة الشوكولا، البودينغ، الرز بالحليب، المهلبية



PASTEURISATION SYSTEM

أنظمة البسترة



Pasteurization is a heat treatment application to destroy harmful bacteria and spoilage factors in foodstuffs.

ASM Makina produces the following pasteurization types in accordance with your product:

Plate Pasteurization Systems, Electric Pasteurization Systems, Tubular Electric Pasteurization Systems, Preheating Systems, Electric Honey Pasteurization Systems. The capacity of the pasteurizer is selected according to the daily production capacity. Pasteurizers which we manufacture; drinking milk, feta cheese, cheddar cheese, yoghurt, buttermilk, cream, jam, molasses, honey, fruit juice, etc.

البسترة هي أحد تطبيقات المعالجة الحرارية للقضاء على البكتيريا الضارة وعوامل التلف في المواد الغذائية

تنتج ASM Makina أنواع البسترة التالية وفقاً لمنتجك:

أنظمة بسترة الألواح ، أنظمة البسترة الكهربائية ، أنظمة البسترة الكهربائية الأنبوبية ، أنظمة التسخين المسبق ، أنظمة بسترة العسل الكهربائية. يتم اختيار سعة جهاز البسترة حسب الطاقة الإنتاجية.

أنظمة البسترة التي نقوم بصناعتها:

شرب الحليب ، والجبن البيضاء ، وجبن الشيدر ، والزبادي ، والعيران ، والكريمة ، والمربى ، والدبس ، والعسل ، وعصير الفاكهة ، إلخ.



PIONEER IN INDUSTRIAL FOOD MACHINERY MANUFACTURING

► Cheese Process Boiler

خزان عملية التجهين



PRODUCT SPECIFICATION

- » Capacity 200-2000 lt
- » Heating system with electric, steam and natural gas
- » Material AISI 304-316 Quality
- » Designed for special cheese production

مواصفات المنتج الفنية

- » الحجم 200-2000 لتر
- » نظام التسخين بالكهرباء والبخار والغاز من الاسفل
- » المعدن المستخدم AISI 304-316
- » مصمم خصيصا لانتاج الجبنة

► Mild Cream Cheese Production Boiler

خزان انتاج اللبنة



► Horizontal Cheese Process Boiler

خزان عملية التجهين الافقي

PRODUCT SPECIFICATION

- » It is made of AISI 304 quality stainless steel.
- » Control panel PLC Touch panel
- » Maximum operating temperature 95°C
- » Capacity 500-1000 lt
- » It has features such as mixing, cooling, shredding, homogenization, cooking under vacuum and olfaction
- » It is used in various food production processes such as process cheese, cream/melted cheese.

مواصفات المنتج الفنية

- » مصنوع من معدن الكروم AISI 304
- » لوحة التحكم شاشة حساسة للمس
- » درجة الحرارة العظمى 95 درجة مئوية
- » السعة 500-1000 لتر
- » الخلط، التبريد، الفرغ، التعقيم، الطبخ تحت تفريغ الهواء و يتصف بعملية سحب الرائحة
- » يستخدم لصناعة الجبن العادي والجبن الكريمي



► Milk Cooking Boilers

خزانات تسخين الحليب



PRODUCT SPECIFICATION

- » It is made of AISI 304 quality stainless steel.
- » Capacity;100lt-5000lt
- » Heating system; electric, steam and natural gas
- » Vertical cylindrical type
- » With agitator and wall

مواصفات المنتج الفنية

- » مصنوع من معدن الكروم AISI 304
- » السعة 100-5000 لتر
- » نظام التسخين بالكهرباء والغاز الطبيعي
- » خزان عامودي اسطواني
- » يحتوي على خلاط

► FILTERED YOGURT FERMENTATION TANK

خزان تخمير الزبادي المفلتر



PRODUCT SPECIFICATION

- » Material AISI 304 Quality
- » Capacity: 1000lt-5000lt
- » Cooling Time: 2-5 hours

Benefits;

- » Cooling is made in the tank at the same time.
- » Labor cost save
- » Time and place saving (many production can be made in small spaces)
- » Extender shelf life of the product
- » Makes standardise product

مواصفات المنتج الفنية

- » مصنوع من الكروم AISI 304
- » السعة 1000-5000 لتر
- » مدة التبريد 2-5 ساعات

فوائد المنتج :

- » يتم التبريد في نفس الخزان
- » توفير الطاقة خلال الانتاج
- » (توفير المساحة والزمن) يقوم بانتاج كمية اكبر في مساحة صغيرة
- » زيادة عمر المنتج التخزيني ويحافظ على مواصفات المنتج



► Milk Pudding Production Boiler

خزان صناعة حلوى الحليب

PRODUCT SPECIFICATION

- » It is made of AISI 304 quality stainless steel.
- » Capacity;100lt-2000lt
- » Heating system; electric, steam and natural gas
- » vertical cylindrical type
- » With agitator and Wall
- » Teflon scraper

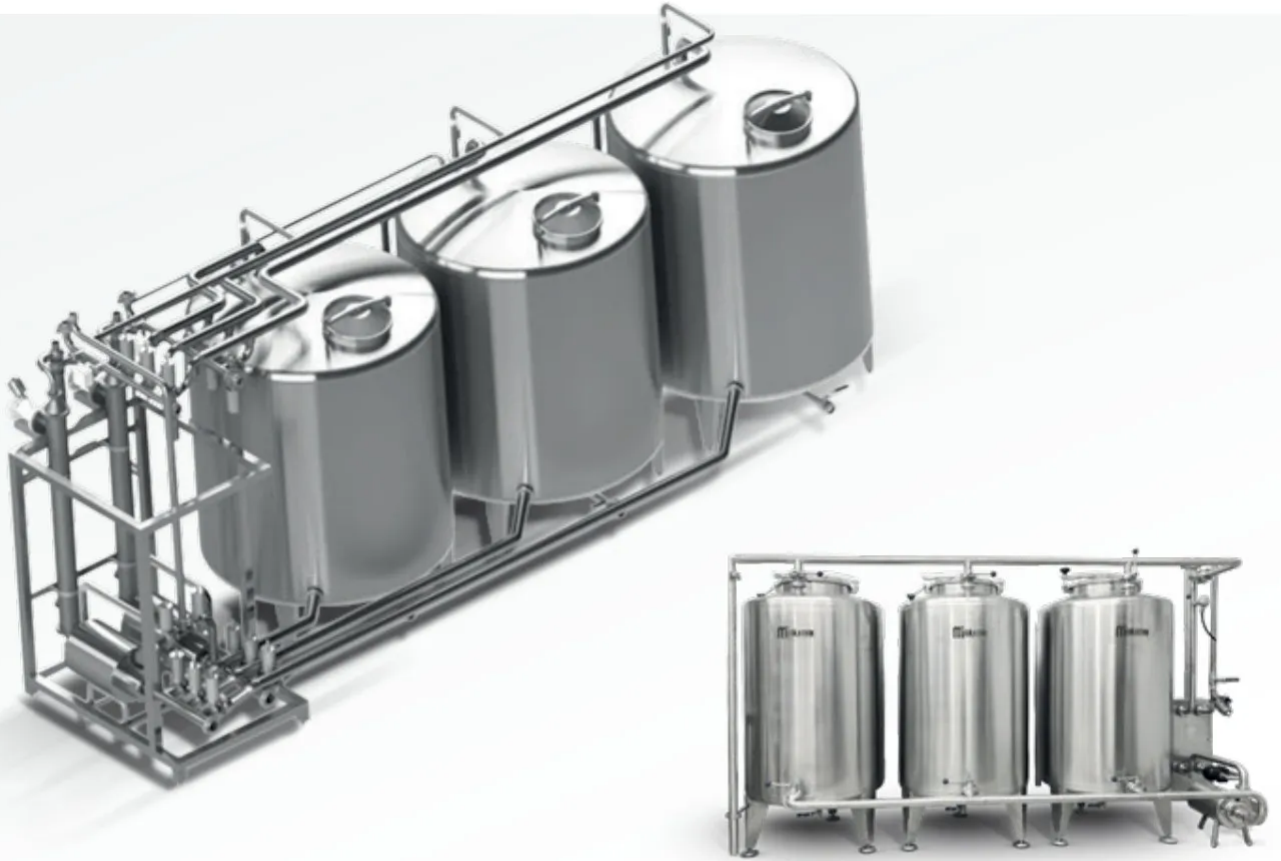
مواصفات المنتج الفنية

- » مصنوع من الكروم AISI 304
- » السعة 100-2000 لتر
- » نظام التسخين بالكهرباء والبخار والغاز الطبيعي
- » خزان اسطواني عامودي
- » يحتوي على خلاط
- » يحتوي قاشط من التفلون



CIP SYSTEMS

أنظمة التنظيف



CIP Systems is a technically automatic cleaning application of industrial food machinery and equipment. It has a wide area of use in the dairy industry, beverage industry, biotechnology, medicine, cosmetics, health industry. CIP cleaning method is of great importance especially in solving hygiene problems in dairy enterprises. A thorough and hygienic cleaning is provided in roughly 5 stages:

1. Pre-Wash
2. Washing with Detergent
3. Intermediate Shaking
4. Disinfection and Sterilization
5. Final Wash

The cip systems that we produce generally consist of the following equipment. Alkali tank, acid tank, water tank, water treatment tank, heating system, CIP feed and return pumps, time-temperature control equipment, filters, dosing units, hot and cold liquid storage tanks.

هو الاسم الذي يطلق على تطبيق التنظيف الأوتوماتيكي تقنيًا للآلات والمعدات الغذائية الصناعية. لديها مجال واسع من الاستخدام في صناعة الألبان ، صناعة المشروبات ، التكنولوجيا الحيوية ، الطب ، مستحضرات التجميل ، الصناعات الصحية. تعتبر طريقة ذات أهمية كبيرة خاصة في حل مشاكل النظافة المحددة في شركات الألبان. يتم توفير التنظيف الشامل والصحي بشكل عام من خلال 5 مراحل تقريبًا:

1. الغسيل المسبق
2. الغسيل بالمنظف
3. الشطف المتوسط
4. التطهير والتعقيم
5. الغسيل النهائي

أنظمة التنظيف التي نقوم بإنتاجها تتكون بشكل عام من الأجزاء التالية : خزان قلوي ،خزان حمض ،خزان مياه ،خزان معالجة المياه ،وحدة التسخين ،وحدة تغذية أنظمة التسخين ومضخات التدوير مع التحكم بعملية التسخين مع الزمن ،المصافي ،خزانات حفظ المواد الساخنة والباردة.

► Pumps

المضخات



It use in the transfer of the liquid products. Food-related, hygienic. It is manufactured in the desired capacity. Flow rate 1-60 m³/h Head 10mss/70mss (1 bar-7bar)

- Centrifugal pump
- Diaphragm pump
- Lobe pump
- Mono pump
- Self priming pump
- Twin Screw pump

تقوم بضخ السوائل والمنتجات الكريمة القوام
تحافظ على حماية المواد الغذائية وتعقيمها
تتم صناعتها وفق السعات المطلوبة
قدرة الضخ من 1-60 متر مكعب في الساعة وقدرة الرفع 10-70 متر
الضغط 1-7 بار
مضخات الطرد المركزي
مضخات السحب
المضخات اللولبية
المضخات الاحادية
مضخات ذاتية التحضير
مضخات الحلزون الثنائي

► Mixers

الخلاطات



Powder mix mixers
Homogeneous shredder mixers
High speed mixer mixers

خلاطات البودرة
خلاطات التقطيع المتجانسة
الخلاطات ذات سرعات الدوران العالية

► Yeast Tube

انبوب الخميرة



► Plate Heat Exchanger

مبادل الحرارة اللوحي



► Fittings

وصلات الانابيب



► Stainless Pipes

انابيب الكروم



PRODUCTION LINES / FACILITIES

تأسيس خطوط الانتاج



PIONEER IN
INDUSTRIAL FOOD
**MACHINERY
MANUFACTURING**

الأول في إنتاج آلات الصناعات الغذائية



Mahmur Yolu ERBİL IRAK — العنوان أربيل طريق مخمور
Phone : 0751 550 6006
: 0750 310 0472
E-mail : info@milkmak.com.tr

www.milkmak.com.tr



Scan the Barcode with Your
Smart Device to Access
Our Information Shortly.