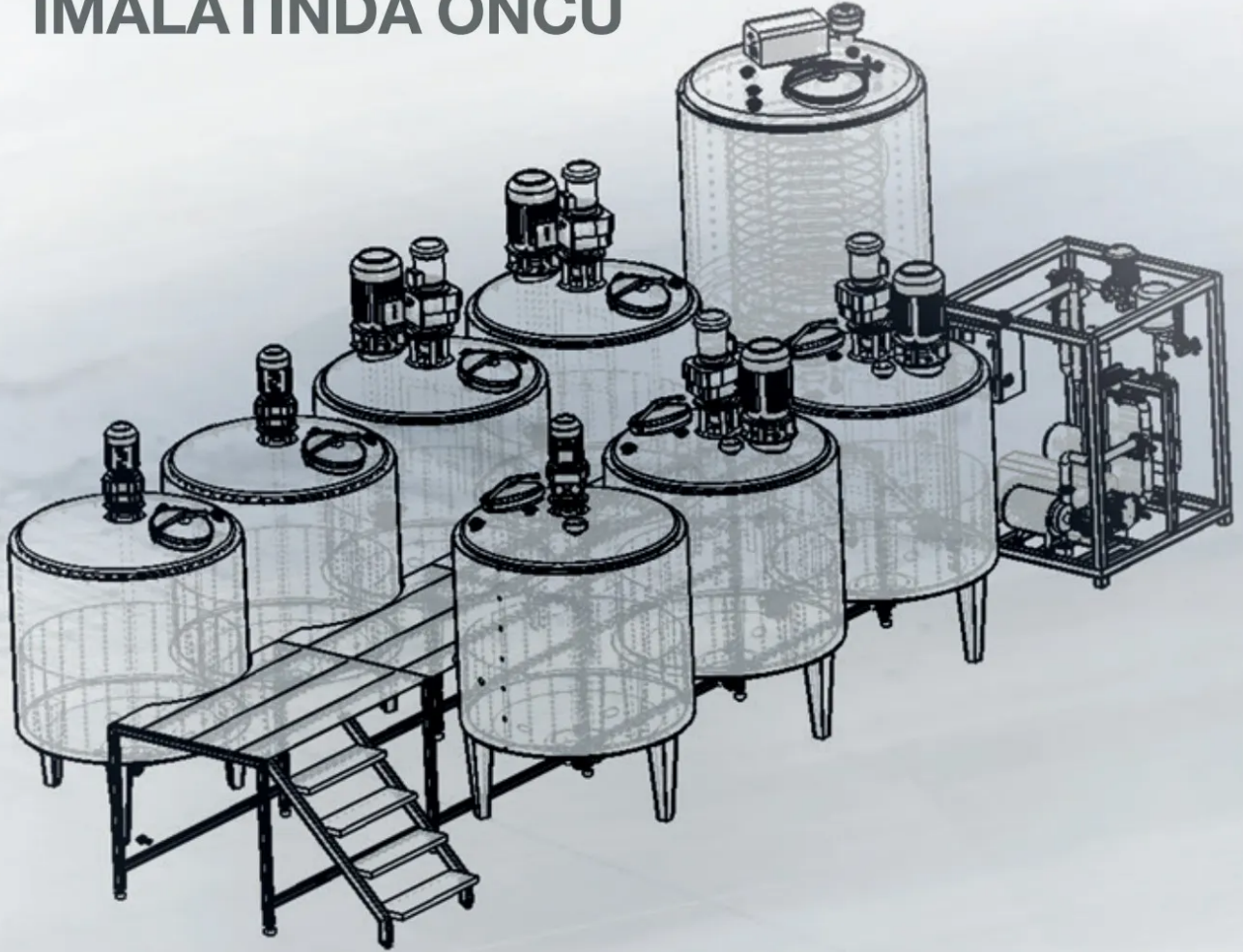




asm

Endüstri Mak. İml. San. ve Tic. Ltd. Şti.

ENDÜSTRİYEL GIDA MAKİNALARI İMALATINDA ÖNCÜ



PIONEER IN INDUSTRIAL FOOD
MACHINERY MANUFACTURING

TR / ENG

www.asmmakina.com

mi **milk** **mak**
ASM END. MAK. İML. SAN. TİC. LTD. ŞTİ.

KAZAN TİPİ PASTÖRİZASYON SİSTEMLERİ

BOILER TYPE PASTEURISATION SYSTEMS

► KOLOSTRUM PASTÖRİZATÖRÜ

Colostrum Pasteurisation

Kolostrum Pastörizatörü Nedir? Kolostrumun Önemi

Kolostrum, ürettiği koruyucu maddelerle doğumdan sonraki ilk 24 saat içinde buzağıyı hastalık etkilerine karşı korur.

Ülkemizde kolostrum anneden sağılır ve bebeğe içirilir. Kolostrum, sütü buzağıya bir şişe veya mide tüpü yardımı ile kısa sürede içirilir.

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.



► KREMA PİŞİRME VE SOĞUTMA MAKİNASI

Cream Cooking And Cooling Machine

Krema pişirme ve soğutma makinemizle üretebileceğiniz ürünler şunlardır;

Pasta kreması, Çikolatalı kremlar, Reçel ve marmeladlar, Fındıklı fıstıklı iç kremlar, Sahlepli yoğun dondurma sütü, Ekler için iç krema, Çikolata sos, Peynirli soslar ve kremlar, Yoğurt, Çikolata temperleme, Puding, Sütlaç, Muhallebi

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



PASTÖRİZASYON SİSTEMLERİ

PASTEURISATION SYSTEM



Pastörizasyon, gıda maddelerindeki zararlı bakterileri ve bozulma faktörlerini yok etmeye yönelik bir ısıtma işlemidir.

ASM Makina, ürününüze uygun olarak aşağıdaki pastörizasyon çeşitlerinin üretimini yapmaktadır:

Plakalı Pastörizasyon Sistemleri, Elektrikli Pastörizasyon Sistemleri, Tübüler Elektrikli Pastörizasyon Sistemleri, Ön Isıtma Sistemleri, Elektrikli Bal Pastörizasyon Sistemleri. Üretim kapasitesine göre pastörizatörün kapasitesi seçilmektedir. Üretimini yaptığımız pastörizatörler; içme sütü, beyaz peynir, kaşar peyniri, yoğurt, ayran sütü, krema, reçel, pekmez, bal, meyve suyu vb. pastörizatör imalatı yapmaktayız.

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.



ENDÜSTRİYEL GIDA MAKİNALARI İMALATINDA ÖNCÜ

PEYNİR PROSES KAZANI

Cheese Process Boiler



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

- » Kapasite 200-2000 lt
- » Isıtma sistemi elektrik buhar ve alttan ocaklı
- » Malzeme AISI 304-316 Kalite
- » Özel peynir üretimi için tasarlanmıştır

PRODUCT SPECIFICATION

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

LABNE ÜRETİM KAZANI

Mild Cream Cheese Production Boiler



YATIK TİP PEYNİR PROSES KAZANI

Horizontal Cheese Process Boiler

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

- » AISI 304 kalite paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- » Kontrol panosu PLC Dokunmatik panel
- » Maksimum çalışma sıcaklığı 95°C
- » Kapasite 500-1000 lt
- » Karıştırma, soğutma, parçalama, homojenleştirme, vakum altında pişirme ve koku alma gibi özelliklere sahiptir
- » Proses peynir, krem/eritme peynir gibi çeşitli gıda üretim proseslerinde kullanılır.

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.



► SÜT PİŞİRME KAZANLARI

Milk Cooking Boilers



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

- » AISI 304 - AISI 316 kalite paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- » Kapasite; 100lt-5000lt
- » Isıtma sistemi; elektrikli, buharlı ve doğalgazlı
- » Dikey silindirik tip
- » Karıştırıcı ve cidarlı

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

► SÜZME YOĞURT FERMANTASYON TANKI

FILTERED YOGURT
FERMENTATION TANK



ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

- » Malzeme AISI 304 Kalite
- » Kapasite:1000lt-5000lt
- » Soğutma Süresi:2-5 saat

Faydaları;

- » Tank içinde aynı anda soğutma yapılır
- » İş gücü azalır
- » Zaman ve mekan tasarrufu sağlanır (küçük mekanlarda çok üretim yapılabilir)
- » Ürünün raf ömrü uzar
- » Üründe standardizasyon sağlanır

PRODUCT SPECIFICATION

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

Benefits;

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



► SÜTLÜ TATLI ÜRETİM KAZANI

Milk Pudding Production Boiler

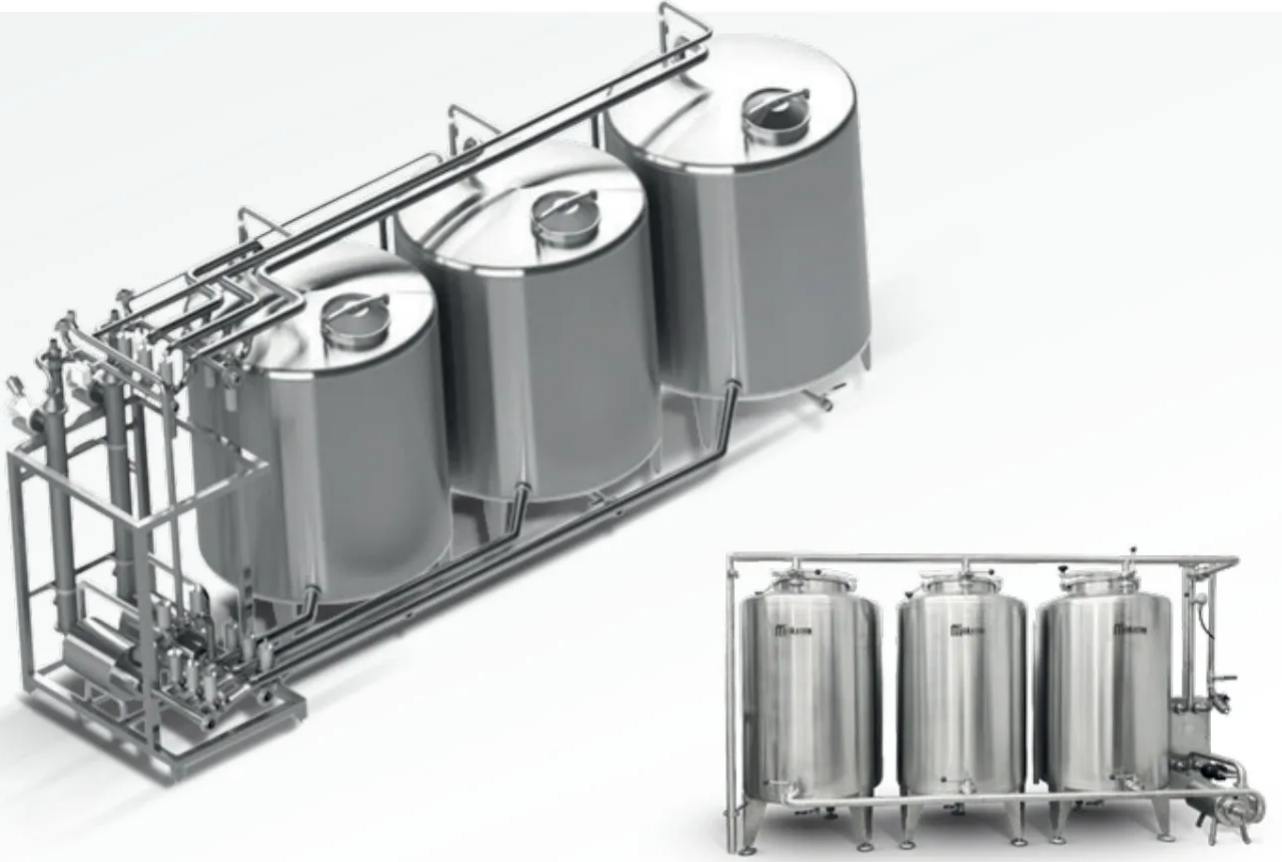
ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

- » AISI 304 kalite paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- » Kapasite;100lt-2000lt
- » Isıtma sistemi; elektrikli, buharlı ve doğalgazlı
- » Dikey silindirik tip
- » Karıştırıcı ve cidarlı
- » Teflon Sıyrıcı

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





CIP Sistemleri, endüstriyel gıda makina ve ekipmanlarının teknik olarak otomatik temizleme uygulamasına verilen addır. Süt endüstrisi, içecek sanayi, biyoteknoloji, ilaç, kozmetik, sağlık, sanayisinde geniş kullanım alanına sahiptir. Özellikle süt işletmelerinde spesifik hijyen sorunlarının çözümünde CIP temizleme yöntemi büyük bir öneme sahiptir. Kabaca 5 aşamada tam ve hijyenik bir temizliğin yapılması sağlanmaktadır:

1. Ön Yıkama
2. Deterjanla Yıkama
3. Ara Çalkalama
4. Dezenfeksiyon ve Sterilizasyon
5. Son Yıkama

Üretimini yaptığımız cip sistemleri genel olarak aşağıdaki ekipmanlardan oluşmaktadır.

Alkali tankı, asit tankı, su tankı, su iyileştirme tankı, ısıtma sistemi, CIP besleme ve geri dönüş pompaları ile zaman-sıcaklık kontrol ekipmanları, filtreler, dozajlama üniteleri, sıcak ve soğuk sıvıları depolama tankları.

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.

► POMPALAR

Pumps



Sıvı veya kıvamlı ürünlerin transferinde kullanılır.
Gıda bağlantılı, hijyeniktir.
İstenilen kapasitede imal edilmektedir
Debi 1-60 m³/h Basma yüksekliği 10mss/70mss
(1 bar-7bar)

- Santrifüj pompalar
- Diyafram pompalar
- Loplu pompalar
- Mono pompalar
- Kendinden emişli pompalar
- Twin Screw pompa

*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

► MİKSERLER

Mixers



Toz karışım mikserleri
Homojen parçalayıcı mikserler
Yüksek devir karıştırıcı mikserler

*Powder mix mixers
Homogeneous shredder mixers
High speed mixer mixers*

► MAYA TÜPÜ

Yeast Tube



► PLAKALI EŞANJÖR

Plate Heat Exchanger



► BAĞLANTI PARÇALARI

Fittings



► PASLANMAZ BORULAR

Stainless Pipes



ÜRETİM HATLARI / TESİSLER

PRODUCTION LINES / FACILITIES



Yoğurt Üretim Tesisi
Yogurt Production Facility



Labne Üretim Tesisi
Labneh Production Facility



Sütlü Tatlı Üretim Kazanları
Milk Pudding Production Boilers



Kaşar Üretim Tesisi
Cheese Production Facility



Ayran Üretim Tesisi
Ayran Production Facility



Bitki Ekstratı Üretim Tesisi
Plant Extract Production Facility

ENDÜSTRİYEL GIDA MAKİNALARI İMALATINDA ÖNCÜ

PIONEER IN INDUSTRIAL FOOD
MACHINERY MANUFACTURING



ASM ENDÜSTRİ MAK. İML. SAN. VE .TİC. LTD. ŞTİ.

İkitelli Organize Sanayi Bölgesi Demirciler Sanayi Sitesi D 1
Blok No : 276 Başakşehir - İSTANBUL / TÜRKİYE
Phone : +90 (212) 671 93 47 - 43
Fax : +90 (212) 671 93 49
E-mail : info@milkmak.com.tr
asmmakina@asmmakina.com



Bilgilerimize Kısa Yoldan
Ulaşmak İçin Akıllı
Cihazınızla Barkodu
Okutun.

www.asmmakina.com