



ÇİFTLİK EKİPMANLARI



SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ EKİPMANLARI



DONDURMA ÜRETİM EKİPMANLARI



HİJYEN EKİPMANLARI

FARK®
GIDA PROSES SİSTEMLERİ

- Süt ürünleri üretim ekipmanları
- Çiğ süt üretim ve satış ekipmanları
- Yardımcı mandıra ekipmanları

Mandıra Sıhırbazı

SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİM EKİPMANLARI



PEYNİR YAPIMI



FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ YAPIMI



TEREYAĞ YAPIMI



DONDURMA YAPIMI



SÜT ÜRETMEK VE SATMAK

Süt ürünleri yapımı zor bir iştir, Tabiki bir mandıra sıhırbazına sahip değilseniz!

BUTİK ÜRETİM	BUTİK ENDÜSTRİYEL ÜRETİM	ENDÜSTRİYEL ÜRETİM
10-500 Litre x 1 ŞARJ	750-1500 Litre x 1 ŞARJ	10.000-100.000 Litre/Gün
 D&W STARTUP	 D&W PRO	 D&W SMART 4.0
YARI OTOMATİK MANDIRA SİHIRBAZLARI 1 Makine ile günde 2 şarj yapılabilir.	YARI OTOMATİK veya TAM OTOMATİK MANDIRA SİHIRBAZLARI 1 Makine ile günde 2 şarj yapılabilir.	MANDIRA SİHIRBAZI 4.0 İLE TEK TUŞLA ÜRETİM

Ücretsiz kurulum ve eğitim desteği...

Mandıra sıhırbazları ile her ölçekte süt ürünlerini kolayca yapın..

- 10 L-100.000 L süt işleme kapasite aralığı ile özelleştirilmiş süt ürünleri çözümleri,
- Asırlık gelenekleri koruyan yeni nesil teknolojiler,
- Doğal, sağlıklı, katma değeri yüksek süt ürünleri üretimi.
- Hepsi 1 arada çok amaçlı yapı,
- m² Küçük bir alanda üretim yapma fırsatı .
- Süt ürünleri üretim adımlarının kolayca yapımı,
- Zaman kazancı ve standart üretim.

HEPSİ 1 ARADA !



Mandıra sıhırbazları; Süt ürünleri üretimi için "gerekli ve zorunlu" olan. Pastörizasyon (pişirme), soğutma, karıştırma, mayalama, fermantasyon, süzdürme gibi temel üretim işlemlerini kolaylıkla yapabilmemiz için tasarlanan Süt ürünleri Temel Üretim setidir.

TÜMÜNÜ KOLAYCA ÜRETİN !



PEYNİR ÇEŞİTLERİ : Kare / Dikdörtgen formda peynirler, Köy peyniri, Klasik beyaz peynir, Tulum peyniri, Hollim peyniri ve Peynir altı suyundan da lor peyniri/Ricotta.
YOĞURT ÇEŞİTLERİ : Taze yoğurt, Süzme yoğurt, Meyveli yoğurt, Ayran, Sirmetana, Pastörize süt, Dondurma miksi, süt reçeli, sütlu tatlıları üretebilirsiniz,
AYRICA : Çiftliklerde buzağı maması hazırlayabilirsiniz.



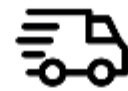
"Fark Proses"



Kendi tasarım ofisi



Türkiye'de üretim



Kendi nakliyesi ile teslimat hizmeti



Eğitim



Uzmanlaşmış eğitime sahip personel

FARK®
GIDA PROSES SİSTEMLERİ

www.farkproses.com
DENİZLİ/TÜRKİYE
0(258)215 50 65

EVREN
GİRİŞİM YATIRIM A.Ş.

FARKStore'da

2 Adımda üretime başlayın!

1. ADIM : Senin için hazırlanmış olan seti incele ve satın al,
2. ADIM : Üretime birlikte başlayalım...

Üretim setlerini incele

MANDIRA SİHİRBAZI | DAW MINI

BAŞLANGIÇ SERİSİ 20 L



MINİ HOBİSEVER PAKETİ
BUTİK SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİM MAKİNESİ
17 Litre x 1 ŞARJ

Günde 2 şarj yapılabilir.
Özel peynir ve süt ürünleri üretmeyi sevenler ve laboratuvarlarda ürün geliştirme çalışmaları için idealdir.



MANDIRA SİHİRBAZI | DAW STARTUP

BAŞLANGIÇ SERİSİ | 50 L-100 L-150 L-250 L-500 L



PEYNİR VE YOĞURT ÇEŞİTLERİNİZİ
KOLAYCA ÜRETİN.

YARI OTOMATİK
BUTİK SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİM SİSTEMİ

Süt ürünleri üretimine yeni başlayacaklar girişimciler için ideal çözüm.



BAŞLANGIÇ SERİSİ

BAŞLANGIÇ SETİ



KOLAY ÜRETİM SETİ

YARI OTOMATİK
BUTİK SÜT ÜRÜNLERİ
ÜRETİM SİSTEMİ

50 Litre

Süt üreten çiftlikler ve süt ürünleri işine yeni başlayacakların yanı sıra, Laboratuvar ve restoranlar için mükemmel seçim.

BAŞLANGIÇ SERİSİ

BAŞLANGIÇ SETİ



KOLAY ÜRETİM SETİ

YARI OTOMATİK
BUTİK SÜT ÜRÜNLERİ
ÜRETİM SİSTEMİ

100 Litre

Süt üreten çiftlikler ve süt ürünleri işine yeni başlayacakların yanı sıra, Laboratuvar ve restoranlar için mükemmel seçim.

BAŞLANGIÇ SERİSİ

BAŞLANGIÇ SETİ



KOLAY ÜRETİM SETİ

YARI OTOMATİK
BUTİK SÜT ÜRÜNLERİ
ÜRETİM SİSTEMİ

150 Litre

Süt üreten çiftlikler ve süt ürünleri işine yeni başlayacakların yanı sıra, Laboratuvar ve restoranlar için mükemmel seçim.

Yeni nesil süt işleme sistemi; Mandıra Sihirbazı BAŞLANGIÇ Serisi



20 L

50 L

100 L

150 L

Tüm Süreçlerin Yarı Otomatik Yönetimi

MANDIRA SİHİRBAZI ;

Mandıra sihirbazı Startup serisi evde, işletmenizde veya çiftliğinizde, her türlü peyniri ve süt ürünlerini yarı otomatik olarak, kolayca yapmanız için tasarlanmıştır. Peynir ve süt ürünlerini yapım süreçlerini büyük ölçüde kolaylaştıran otomasyona sahiptir. 1.sınıf kaliteli AISI 304 Kalite paslanmaz çelikten üretilmiştir. Tüm kontrol anahtarları cihaz üzerine yerleştirilmiştir.

MANDIRA SİHİRBAZI İLE NELER ÜRETİLİR



Taze Yoğurt, Süzme Yoğurt,

Meyveli Yoğurt, Ayranc, Smetana



Beyaz peynir, Mozzarella ve

diğer yumuşak peynirler.



Kaşar peyniri, Emmental, Gouda,

Edam ve diğer Sert peynirler



Süt reçeli, Dondurma ve

Sütlü tatlıları.

MÜKEMMEL OLARAK, KOLAYCA ÜRETİLİR...

FAYDALARI

Yapılacak süt ürününe göre uygun pastörizasyon sıcaklığını otomatik olarak ayarlamanıza ve belirli bir seviyede tutmanıza izin veren bir sıcaklık kontrolü ile donatılmıştır. Paslanmaz elik ısıtma rezistanslıdır. Diğer ısıtma kaynaklarına gerek yoktur. Benmari usulü ısıtma sistemi sayesinde sütte yanma-yapışma olmaz. pastörizasyonda süt kalitesi korunur. Pastörizasyon sonunda, cidardan eşme suyu kullanımı ile istenilen mayalama sıcaklığına hızlı bir şekilde soğutur. Tüm pastörizasyon, soğutma ve mayalama süreçlerinde, etkin karıştırma yaparak ürün stabilizasyonunu garanti eder. Modüller Peynir telemesi süzdürme aparatı, telemesi ile peynir altı suyunun kolayca ayrılmasını sağlar

TÜM İşLEVLERİ BİRARAYA TOPLAYAN KOMPAKT TASARIM



Kolayca çıkarılabilen karıştırıcı
4 pozisyonda sabitlenebilir, çıkarılabilir karıştırıcı hareketli kolu
Cihazdan tamamen ayrılabilen, Rekor bağlantılı ısıtma rezistansı
Sökülebilir Rekor bağlantılı Ø40 mm çıkış vanası
Benmari ceketeki su seviyesini gösteren gözetleme camı
Sökülebilir sıcaklık ölçüm probu
Sökülebilir lm cetveli
Çift kapaklı
Modüller Peynir telemesi süzdürme aparatı

DAW Start up	Kullanım Kapasitesi (min-max)	Voltaj (V)	Isıtma	Soğutma	ller (cm)
DAW 20 Start up	5-17 lt	220 V	2,5 Kw	Su	40x40x120
DAW 50 Start up	10-45 lt	380 V	4,5 Kw	Su	50x50x140
DAW 100 Start up	20-90 lt	380 V	7,5 Kw 10 Kw	Su	60x60x150
DAW 170 Start up	35-155 lt	380 V	7,5 Kw 15 Kw	Su	75x75x160

Garanti: 2 yıl garantidir. Isıtma rezistansı garanti kapsamında değildir. Üretici, özelliklerini geliştirmek için, önceden haber vermeksizin, malların tasarımında değişliklik yapma hakkını saklı tutar.

MANDIRA SİHIRBAZI | DAW PRO

USTA SERİSİ 50 L-150 L-250 L

TEK TUşLA OTOMATİK OLARAK PEYNİR VE YOğURT EşİTLERİNİZİ KOLAYCA ÜRETİN.

AKILLI BUTİK SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİM SİSTEMİ

Süt rnleri üretimine yeni başlayacaklar girişimciler ve yatırımcılar için ideal zm.



USTA SERİSİ

BAşLANGIç SETİ



KOLAY ÜRETİM SETİ

TAM OTOMATİK BUTİK SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİM SİSTEMİ

50 Litre

Süt üreten çiftlikler ve süt ürünleri işine yeni başlayacakların yanı sıra, Laboratuvar ve restoranlar için mükemmel seçim.

USTA SERİSİ

BAşLANGIç SETİ



KOLAY ÜRETİM SETİ

TAM OTOMATİK BUTİK SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİM SİSTEMİ

150 Litre

Süt üreten çiftlikler ve süt ürünleri işine yeni başlayacakların yanı sıra, Laboratuvar ve restoranlar için mükemmel seçim.

USTA SERİSİ

BAşLANGIç SETİ



KOLAY ÜRETİM SETİ

TAM OTOMATİK BUTİK SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİM SİSTEMİ

250 Litre

Süt üreten çiftlikler ve süt ürünleri işine yeni başlayacakların yanı sıra, Laboratuvar ve restoranlar için mükemmel seçim.

* 500 Litre kapasite özel siparişe göre yapılır.

Yeni nesil süt işleme sistemi; Mandıra Sihirbazı USTA Serisi



50 L

150 L

250 L

500 L

Tüm Süreçlerin Tam Otomatik Yönetimi

MANDIRA SİHİRBAZI ;

Küçük ve Orta Ölçekli Süt Üreticileri için tasarlanan ve sütü tam otomatik olarak işleyerek %100 HİJYENİK-DOĞAL ve EKONOMİK şekilde süt ürünleri üretimi yapan bir robottur.

Mandıra sihirbazı usta serisi işletmenizinde veya çiftliğinizde, her türlü peyniri ve süt ürünlerini tam otomatik olarak, kolayca yapmanız için tasarlanmıştır.

Mandıra sihirbazı usta serisi Yeni Nesil Süt İşleme Sistemi ile Peynir ve Yoğurt çeşitlerini üretmeniz için ayrıca bir "Ustaya" ihtiyacınız gerekmemektedir. İki günlük uygulamalı eğitim ile peynir ve yoğurt çeşitlerini tam otomatik olarak % 100 hijyenik ve ekonomik şekilde üretirsiniz.

MANDIRA SİHİRBAZI İLE NELER ÜRETİLİR

	Taze Yoğurt, Süzme Yoğurt, Meyveli Yoğurt, Ayranc, Smetana		Kaşar peyniri, Emmental, Gouda, Edam ve diğer Sert peynirler
	Beyaz peynir, Mozzarella ve diğer yumuşak peynirler.		Süt reçeli, Dondurma ve Sütlü tatlıları.

MÜKEMMEL OLARAK, KOLAYCA ÜRETİLİR...

MANDIRA SİHİRBAZI USTA SERİSİ AVANTAJLARI

● KOLAY KULLANIM - KOLAY TEMİZLENEBİLİRLİK

Mandıra sihirbazı Yeni Nesil Süt İşleme Sistemi ile Peynir ve Yoğurt çeşitlerini üretmeniz için ayrıca bir "Ustaya" ihtiyacınız gerekmez. İki günlük uygulamalı eğitim ile Peynir ve Yoğurt çeşitlerini tam otomatik olarak % 100 Hijyenik ve Ekonomik şekilde üretirsiniz.

● KOLAY ÜRETİM - AVANTAJLI İŞLETME GİDERLERİ

Mandıra sihirbazı ile tam otomatik üretim yaparak kolay üretim yapmanın konforunu yaşarsınız. Sistem üzerinde tüm ısıtma ve soğutma paket sistemde olduğundan enerji verimliliği yüksektir.

● AVANTAJLI YATIRIM

Üretim alanında minimum m2

Birçok Makine yerine Mandıra sihirbazı

Ürün tesisatları, pompalar, yıkama tesisatları, Buhar kazanı, Soğutma tesisi, soğutma suyu, Kontrol panosu gerektirmez. Mandıra sihirbazının içine sütü alıp, Prize takmanız yeterli.

● STANDART ÜRETİM- İSTİKRARLI PAZAR

Mandıra sihirbazı; ister sistemin hafızasında bulunan üretim reçeteleri ile ister kendi özel reçeteniz ile üretim yapar. Reçetenizi değiştirmedığınız sürece tüm üretim süreci uyguladığınız reçeteye bağlı olarak aynı kalite standartlarında üretim yapacaktır. Bu da satış ve pazarlamada büyük avantaj sağlayarak pazarınızda ürün standardınızı oluşturmanızı sağlayacaktır



MANDIRA SİHİRBAZI ŞEMATİK DİYAGRAMI

- 1.. Üst kapak ve karıştırıcı mekanizması
Tam açılır / yarım açılır / menhol kapaklı
Alltan veya üstten karıştırıcı
- 2.. Tam otomatik kontrol panosu
- 3.. Hepsi bir arada kompakt dizayn

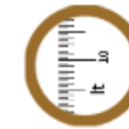
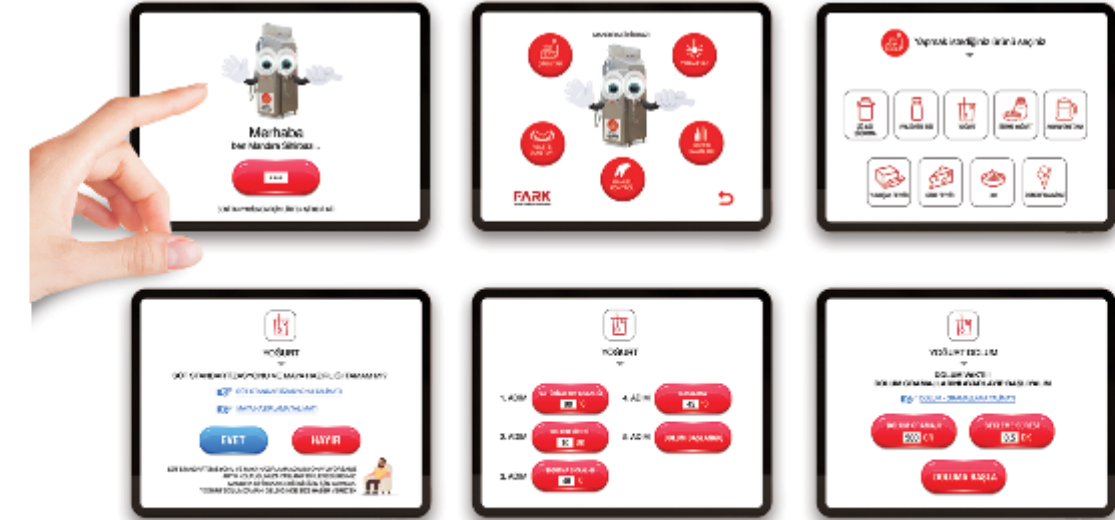
TÜM İŞLEVLERİ BİRARAYA TOPLAYAN KOMPAKT TASARIM



AKILLI KONTROL PANELİ

Kolay kullanımlı, zamandan ve enerjiden tasarruf sağlayan süt ürünlerinin tekrarlanabilir kalitesini garanti eden eksiksiz proses kontrolü ile konforlu üretim yapmanızı sağlar.

Siz yapmak istediğiniz ürünü seçin yeter...



ÖLÇÜM

Mandıra Sihirbazı iç haznesi üzerinde bulunan ölçüm skalası, süt miktarının belirlenmesinde pratik bir yardımcıdır.



DEPOLAMA

Mandıra Sihirbazı, çiğ sütünüzü +4 derecede 48 saat süresince soğukta depolayabilir. Makine kapasitesi 2 günlük süt miktarına uygun seçilirse, Süt işleme öncesi depolanır ve 2 günde 1 üretim yapmanızı sağlar. Bekleme süresince Süt kalitesini korur. İleri zamanlı program yapma özelliği sayesinde, sizin istediğiniz saatte, istediğiniz ürünü otomatik olarak üretir.



KARIŞTIRMA / İŞLEME



Mandıra Sihirbazının komple açılabilir kapağa montajlı mixer mekanizması çok amaçlı olarak dizayn edilmiştir. Çift yönlü çalışan mixer bir yöne doğru karıştırma yaparken diğer yöne doğru teleme kesme işlemi yapar. Kesme / karıştırma mekanizması hız ayarlıdır. Yapılan işlemin özelliğine bağlı olarak en uygun hız ve yönde çalışır.

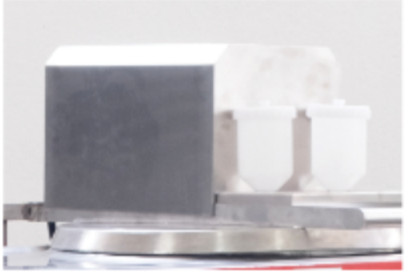


PASTÖRİZASYON

Mandıra Sihirbazı, yapılacak süt ürününe göre uygun pastörizasyon sıcaklığını otomatik olarak ayarlamaya ve belirli bir seviyede tutmaya izin veren bir sıcaklık kontrolü ile donatılmıştır. Paslanmaz çelik ısıtma rezistanslıdır. Diğer ısıtma kaynaklarına gerek yoktur. Benmari usulü ısıtma sistemi sayesinde sütte yanma-yapışma olmaz, pastörizasyonda süt kalitesi korunur. Pastörizasyon sıcaklığına gelindiğinde sıcakta bekletme işleminde otomatik olarak gerçekleştirir. 6-12 ay olgunlaştırılan peynirlerde, geleneksel çiğ süttten üretme tekniği kullanılmak istenilmesi durumunda, istenilen ürünü pastörize edilmeden yine otomatik olarak üretir.



YARDIMCI MALZEME (Maya / Kültür / Kalsiyum Klorür) DOZAJLAMA



Mandıra Sihirbazının 3 adet 500 cc kapasitesinde dozajlama hazneleri vardır, maya / kültür / kalsiyum klorür, mandıra sihirbazı hazırlama talimatlarına göre hazırlanıp ilgili haznelere konulur. Bu aşamadan sonra tüm bu işlemler otomatik olarak yapılır. Kültür, Kalsiyum klorür ve Maya dozajlama sistemi ile mayalama, fermantasyon ve fermantasyon sonrası işlemleri Tam otomatik yapmanızı sağlar.



SOĞUTMA / SOĞUKTA MUHAFAZA



Mandıra Sihirbazı pastörizasyon sonunda, kendinden gazlı soğutucu sistemi ile istenilen soğutma sıcaklığına otomatik olarak soğutma yapar. Soğutma sistemi makina üzerinde paket sistem içerisinde kuruludur. İstenilen soğutma sıcaklığına hızlı bir şekilde soğutur, ayrıca su kullanmaz. Pastörize süt, ayran, dondurma miksi gibi ürünleri istenildiğinde soğukta bekletebilir. Bekletme sırasında karıştırma kontrolü ile ürün stabilizasyonu korunur.



POMPA İLE TRANSFER

Mandıra Sihirbazı paket sistemi içerisinde kurulu pompa ile hazırlanan ürün istenilen yere transfer edilebilir.



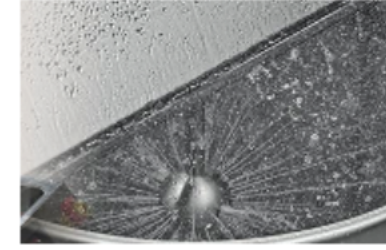
DOLUM / GRAMAJLAMA



Mandıra Sihirbazı paket sistemi içerisinde kurulu pompaya bağlı akış ölçer sistemi ile yoğurt ve pastörize sütün otomatik gramajlaması yapılır.



YIKAMA



Mandıra Sihirbazı paket sistemi içerisinde kurulu pompa ile, yıkama (CIP) solüsyonu belirlenen yıkama programı içerisinde, ısıtma ve devir daim işlemleri otomatik olarak yapılır. İşlem sonrası otomatik yıkama ile maksimum hijyen sağlar.



UZAKTAN İZLEME / YÖNETME

MANDIRADA OLMASANIZ BİLE, ÜRETİMİNİZDEKİ İŞLEMLERİ HER AN KONTROL EDİN, SİZ DİĞER İŞLERİNİZİ YAPARKEN MANDIRA SİHIRBAZI ÜRETİMİ YAPSIN.



Mandıra Sihirbazına mobil cihazlarla (opsiyonel) bağlanabilir, üretiminizi uzaktan kontrol edebilir ve yönetebilirsiniz.

TEKNİK ÖZELLİKLER

DAW Master	Kullanım Kapasitesi (min-max)	Voltaj (V)	Isıtma (Elektrikli)	Isıtma (Gazli)	Soğutma (Gazli)	Soğutma (Sulu)	Otomatik Dozajlama	Otomatik Dolum	Ölçüler (cm)
DAW 50 Master	20-50 lt	380 V	4,5 Kw	-	1 hp	-	✓	-	75x75x120
DAW 150 Master	40-150 lt	380 V	7,5 Kw 15 Kw	-	3 hp	-	✓	✓	85x135x130
DAW 250 Master	100-250 lt	380 V	22,5 Kw	-	5 hp	-	✓	✓	95x145x140
DAW 500 Master	200-500 lt	380 V	40 Kw	50 Kw	7 hp	Su	✓	✓	115x165x140

Garanti: 2 yıl garantilidir. Isıtma rezistansı garanti kapsamında değildir.

Üretici, özelliklerini geliştirmek için, önceden haber vermeksizin, malların tasarımında değişiklik yapma hakkını saklı tutar.



AYRAN ÜRETİM SETİ



PEYNİR ÜRETİM SETİ

MANDIRA SİHİRBAZI DAW PROMAX

BUTİK ENDÜSTRİYEL SERİ

750-1500 Litre
x 1 ŞARJ

1 Makine ile günde 2 parti yapılabilir.



YARI OTOMATİK veya TAM OTOMATİK MANDIRA SİHİRBAZLARI
750 L VE ÜZERİ GÜNLÜK SÜT İŞLEME KAPASİTELİ TESİSLER İÇİN
HEPSİ 1 ARADA
BUTİK ENDÜSTRİYEL ÜRETİM SİSTEMİ.

Yapacağınız peynir-yoğurt-bereyağ çeşit ve miktarlarına göre üretiminiz için en uygun çözüm uzmanlarımız tarafından sunulur.

[İNCELE](#)



Video İzle



MANDIRA SİHİRBAZI FABRİKA SERİSİ; TAM OTOMATİK BUTİK SÜT ÜRÜNLERİ ÜRETİM ROBOTU 1000-5000 Litre

Teknolojik süreçlerin tam otomasyonu ile butik endüstriyel üretim.

Mandıra sihirbazı FABRİKA serisi işletmenizizde veya çiftliğinizde, her türlü peyniri ve süt ürünlerini 1.000 litre ve üzeri kapasitelerde, Tam otomatik olarak, kolayca yapmanız için tasarlanmıştır. Peynir ve süt ürünlerinin yapım süreçlerini kolaylaştıran Tam otomasyonlu bir yapıya sahiptir. Mandıra sihirbazı FABRİKA serisi 1.000 litre ve üzerinde süt işleyen işletmeler için BENZERSİZ bir çözümdür. Yüksek yanma verimli PREMİKS Sistem, Özel Yakma brülörleri kullanılır. Isıtma kaynağı olarak elektrik yerine GAZdır. 1.000 litre kapasiteli elektrikli bir sistemde 100 kw. Isıtma gücü kullanılması gerekirken, Mandıra sihirbazı FABRİKA serisi ile yüksek kurulu güce gerek kalmaz. Yanma sistemi paket sistem olarak makine altına konumlandırılmış olup direk ateşte ısıtma ile Maksimum ısı transferi, minimum kayıpla çalışır. İstenildiğinde 115°C gibi yüksek sıcaklıklara çıkabilir. Yapılacak olan ürün çeşitliliği ve kapasiteye göre özelleştirilebilen Çözümler sunar.

MANDIRA SİHİRBAZI İLE NELER ÜRETİLİR



Taze Yoğurt, Süzme Yoğurt,

Meyveli Yoğurt, Ayran, Smetana



Beyaz peynir, Mozzarella ve

diğer yumuşak peynirler.



Kaşar peyniri, Emmental, Gouda,

Edam ve diğer Sert peynirler



Süt reçeli, Dondurma ve

Sütlü tatlıları.

MÜKEMMEL OLARAK, KOLAYCA ÜRETİLİR...

MANDIRA SİHİRBAZI FABRİKA SERİSİ AVANTAJLARI

• KOLAY KULLANIM - KOLAY TEMİZLENEBİLİRLİK

Mandıra sihirbazı Yeni Nesil Süt İşleme Sistemi ile Peynir ve Yoğurt çeşitlerini üretmeniz için ayrıca bir "Ustaya" ihtiyacınız gerekmez. İki günlük uygulamalı eğitim ile Peynir ve Yoğurt çeşitlerini tam otomatik olarak % 100 Hijyenik ve Ekonomik şekilde üretirsiniz.

• KOLAY ÜRETİM - AVANTAJLI İŞLETME GİDERLERİ

Mandıra sihirbazı ile tam otomatik üretim yaparak kolay üretim yapmanın konforunu yaşarsınız. Sistem üzerinde tüm ısıtma ve soğutma paket sistemde olduğundan enerji verimliliği yüksektir.

• AVANTAJLI YATIRIM

Üretim alanında minimum m2

Birçok Makine yerine Mandıra sihirbazı

Ürün tesisatları, pompalar, yıkama tesisatları, Buhar kazanı, Soğutma tesisi, soğutma suyu,

Kontrol panosu gerektirmez. Mandıra sihirbazının içine sütü alıp, Prize takmanız yeterli.

• STANDART ÜRETİM- İSTİKRARLI PAZAR

Mandıra sihirbazı; ister sistemin hafızasında bulunan üretim reçeteleri ile ister kendi özel reçeteniz ile üretim yapar. Reçetenizi değiştirmedığınız sürece tüm üretim süreci uyguladığınız reçeteye bağlı olarak aynı kalite standartlarında üretim yapacaktır. Bu da satış ve pazarlamada büyük avantaj sağlayarak pazarınızda ürün standardınızı oluşturmanızı sağlayacaktır



MANDIRA SİHİRBAZI ŞEMATİK DİYAGRAMI

- 1.. Üst kapak ve karıştırıcı mekanizması
Tam açılır / yarım açılır / menhol kapaklı
Alttan veya üstten karıştırıcı
- 2.. Tam otomatik kontrol panosu
- 3.. Hepsi bir arada kompakt dizayn

TÜM İŞLEVLERİ BİRARAYA TOPLAYAN KOMPAKT TASARIM



AKILLI KONTROL PANELİ

Kolay kullanımlı, zamandan ve enerjiden tasarruf sağlayan süt ürünlerinin tekrarlanabilir kalitesini garanti eden eksiksiz proses kontrolü ile konforlu üretim yapmanızı sağlar.

Siz yapmak istediğiniz ürünü seçin yeter...





ÖLÇÜM

Mandıra Sihirbazı iç haznesi üzerinde bulunan ölçüm skalası, süt miktarının belirlenmesinde pratik bir yardımcıdır.



DEPOLAMA

Mandıra Sihirbazı, çiğ sütünüzü +4 derecede 48 saat süresince soğukta depolayabilir. Makine kapasitesi 2 günlük süt miktarına uygun seçilirse, Süt işleme öncesi depolanır ve 2 günde 1 üretim yapmanızı sağlar. Bekleme süresince Süt kalitesini korur. İleri zamanlı program yapma özelliği sayesinde, sizin istediğiniz saatte, istediğiniz ürünü otomatik olarak üretir.



KARIŞTIRMA / İŞLEME



Mandıra Sihirbazının komple açılabilir kapağa montajlı mixer mekanizması çok amaçlı olarak dizayn edilmiştir. Çift yönlü çalışan mixer bir yöne doğru karıştırma yaparken diğer yöne doğru teleme kesme işlemi yapar. Kesme / karıştırma mekanizması hız ayarlıdır. Yapılan işlemin özelliğine bağlı olarak en uygun hız ve yönde çalışır.

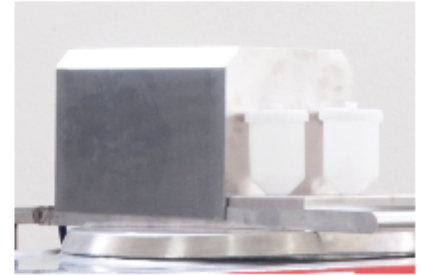


PASTÖRİZASYON

Mandıra Sihirbazı, yapılacak süt ürününe göre uygun pastörizasyon sıcaklığını otomatik olarak ayarlamanıza ve belirli bir seviyede tutmanıza izin veren bir sıcaklık kontrolü ile donatılmıştır. Paslanmaz çelik ısıtma rezistanslıdır. Diğer ısıtma kaynaklarına gerek yoktur. Benmari usulü ısıtma sistemi sayesinde sütte yanma-yapışma olmaz, pastörizasyonda süt kalitesi korunur. Pastörizasyon sıcaklığına gelindiğinde sıcakta bekletme işleminde otomatik olarak gerçekleştirir. 6-12 ay olgunlaştırılan peynirlerde, geleneksel çiğ süttten üretme tekniği kullanılmak istenilmesi durumunda, istenilen ürünü pastörize edilmeden yine otomatik olarak üretir.



YARDIMCI MALZEME (Maya / Kültür / Kalsiyum Klorür) DOZAJLAMA



Mandıra Sihirbazının 3 adet 500 cc kapasitesinde dozajlama hazneleri vardır, maya / kültür / kalsiyum klorür, mandıra sihirbazı hazırlama talimatlarına göre hazırlanıp ilgili haznelere konulur. Bu aşamadan sonra tüm bu işlemler otomatik olarak yapılır. Kültür, Kalsiyum klorür ve Maya dozajlama sistemi ile mayalama, fermantasyon ve fermantasyon sonrası işlemleri Tam otomatik yapmanızı sağlar.



SOĞUTMA / SOĞUKTA MUHAFAZA



Mandıra Sihirbazı pastörizasyon sonunda, kendinden gazlı soğutucu sistemi ile istenilen soğutma sıcaklığına otomatik olarak soğutma yapar. Soğutma sistemi makine üzerinde paket sistem içerisinde kuruludur. İstenilen soğutma sıcaklığına hızlı bir şekilde soğutur, ayrıca su kullanmaz. Pastörize süt, ayran, dondurma miksi gibi ürünleri istenildiğinde soğukta bekletebilir. Bekletme sırasında karıştırma kontrolü ile ürün stabilizasyonu korunur.



POMPA İLE TRANSFER

Mandıra Sihirbazı paket sistemi içerisinde kurulu pompa ile hazırlanan ürün istenilen yere transfer edilebilir.



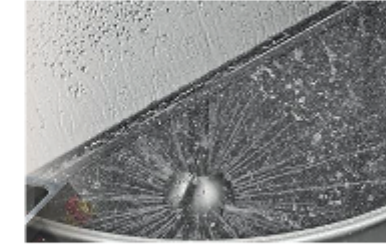
DOLUM / GRAMAJLAMA



Mandıra Sihirbazı paket sistemi içerisinde kurulu pompaya bağlı akış ölçer sistemi ile yoğurt ve pastörize sütün otomatik gramajlaması yapılır.



YIKAMA



Mandıra Sihirbazı paket sistemi içerisinde kurulu pompa ile, yıkama (CIP) solüsyonu belirlenen yıkama programı içerisinde, ısıtma ve devir daim işlemleri otomatik olarak yapılır. İşlem sonrası otomatik yıkama ile maksimum hijyen sağlar.



UZAKTAN İZLEME / YÖNETME

MANDIRADA OLMASANIZ BİLE, ÜRETİMİNİZDEKİ İŞLEMLERİ HER AN KONTROL EDİN, SİZ DİĞER İŞLERİNİZİ YAPARKEN MANDIRA SİHIRBAZI ÜRETİMİ YAPSIN.



Mandıra Sihirbazına mobil cihazlarla (opsiyonel) bağlanabilir, üretimizi uzaktan kontrol edebilir ve yönetebilirsiniz.

TEKNİK ÖZELLİKLER

DAW FABRIKA	Kullanım Kapasitesi (min-max)	Voltaj (V)	Isıtma (Elektrikli)	Isıtma (Gazlı)	Soğutma (Gazlı)	Soğutma (Sulu)	Otomatik Dozajlama	Otomatik Dolum	Ölçüler (cm)
DAW FABRIKA1000	400-1000 lt	380 V	-	100 Kw	14 hp	Su	✓	✓	200x210x150

DAW FABRIKA1000 Üzeri kapasiteler için iletişime geçiniz.

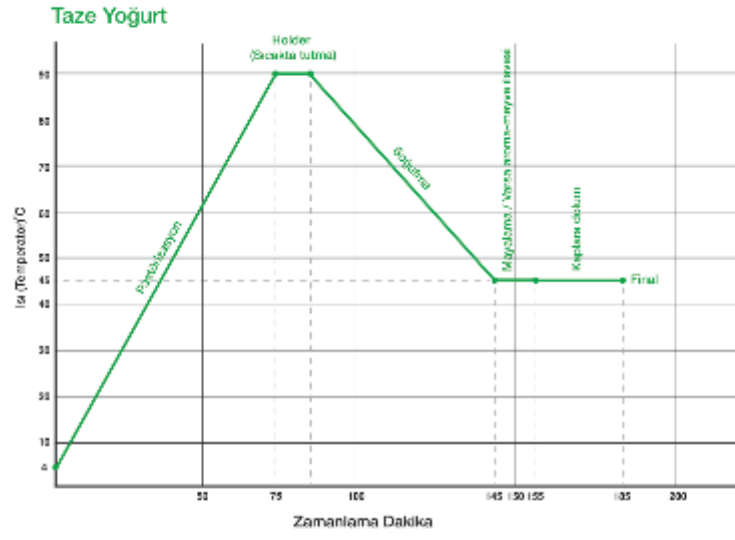
Garanti: 2 yıl garantilidir. Isıtma rezistansı garanti kapsamında değildir.

Üretici, özelliklerini geliştirmek için, önceden haber vermeksizin, malların tasarımında değişiklik yapma hakkını saklı tutar.

TAZE YOĞURDUN PROSES SÜRECİ

- Sütün 90 C sıcaklığa pastörizasyonu.
- Sütün 90 C sıcaklıkta 10 dk bekletilmesi.
- Sütün 45 C sıcaklığa soğutulması.
- Süte mayanın ve varsa aroma-meyve ilave edilmesi ve karıştırılması.
- Mayalanmış yoğurt sütünün kaplara dolumu.
- Diğer işlemler için yoğurt fermantasyon kabini özelliklerine bakınız.
- Toplam süre:** 185 dk. (Yaklaşık 3 saat)

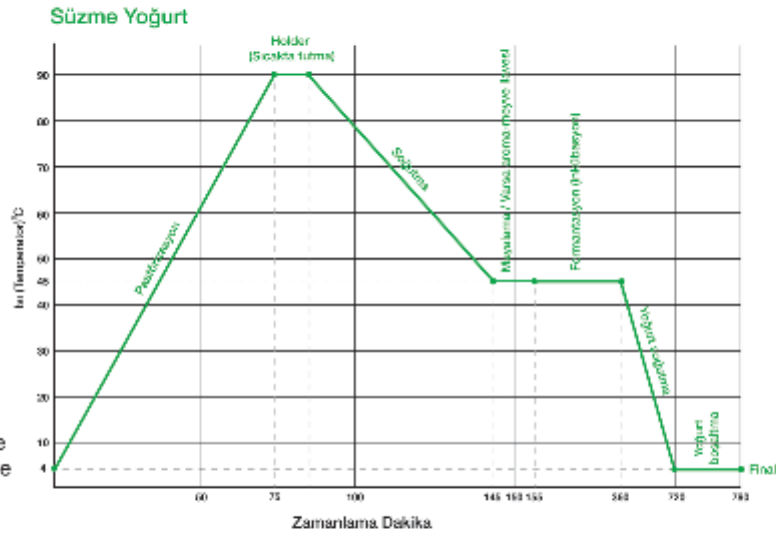
RANDIMAN: 1 Lt süttten 1 kg taze yoğurt.



SÜZME YOĞURDUN PROSES SÜRECİ

- Sütün 90 C sıcaklığa pastörizasyonu.
- Sütün 90 C sıcaklıkta 10 dk bekletilmesi.
- Sütün 45 C sıcaklığa soğutulması.
- Süte mayanın ve varsa aroma-meyve ilave edilmesi ve karıştırılması.
- Mayalanmış yoğurdun inkübasyonu.
- Yoğurdun soğutulması.
- Yoğurdun süzdürme işlemi için boşaltılması.
- Keseye dolum ve süzdürme işlemi için "yoğurt süzdürme setine" bakınız.
- Toplam süre:** 780 dk. (13 saat)

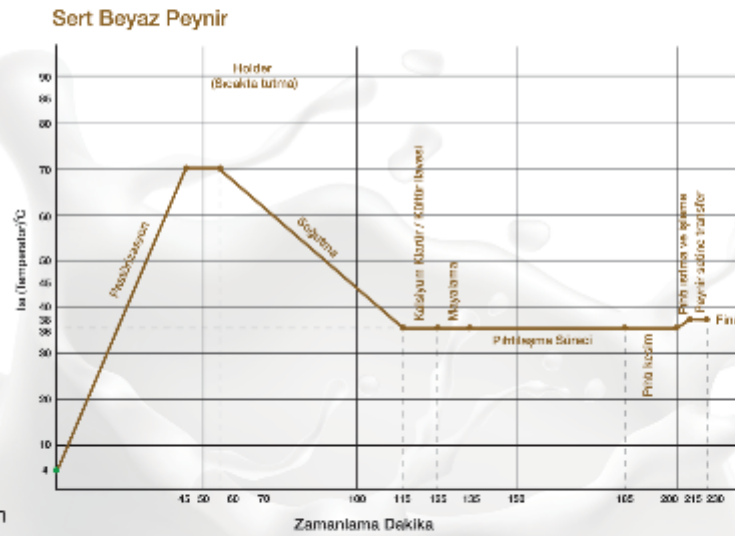
RANDIMAN: 3-3,5 Lt süttten 1 kg süzme yoğurt.



SERT BEYAZ PEYNİR PROSES SÜRECİ

- Sütün 70 C sıcaklığa pastörizasyonu.
- Sütün 70 C sıcaklıkta 10 dk bekletilmesi.
- Sütün 36 C sıcaklığa soğutulması.
- Süte kalsiyum klorür, kültür, maya ilave edilmesi ve karıştırılması.
- Pıhtılaşma ve pıhtının kesilmesi, ısıtılması. Telemenin Peynir Setine transferi.
- Toplam süre:** 230 dk. (Yaklaşık 4 saat)

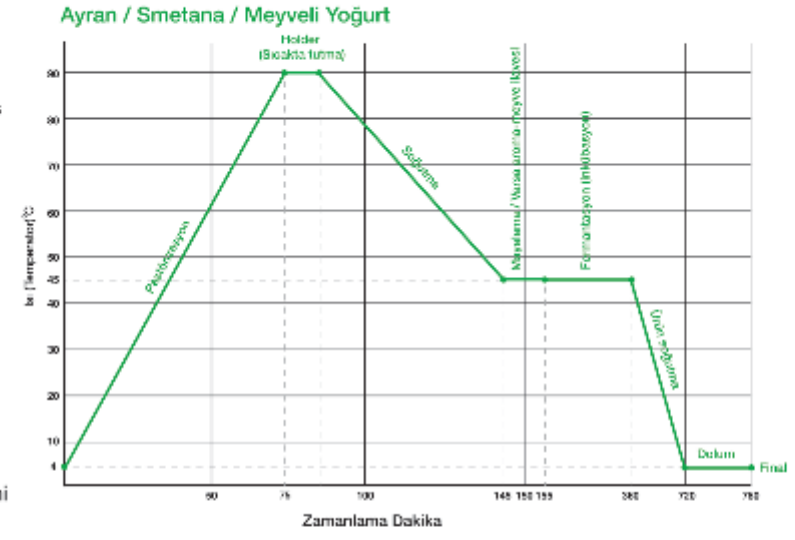
RANDIMAN: 9-10 Lt süttten 1 kg sert beyaz peynir.



AYRAN / SMETANA / MEYVELİ YOĞURDUN ÜRETİM SÜRECİ

- Standartizasyonu yapılmış sütün 90 C sıcaklığa pastörizasyonu.
- Sütün 90 C sıcaklıkta 10 dk bekletilmesi.
- Sütün 45 C sıcaklığa soğutulması.
- Süte mayanın ve varsa aroma-meyve ilave edilmesi ve karıştırılması.
- Mayalanmış ürünün inkübasyonu.
- Ürünün soğutulması.
- Ürünün paketlenme işlemi için boşaltılması.
- Dolum ve paketlenme işlemi için "Dolum ve paketlenme setine" bakınız.
- Toplam süre:** 780 dk. (13 saat)

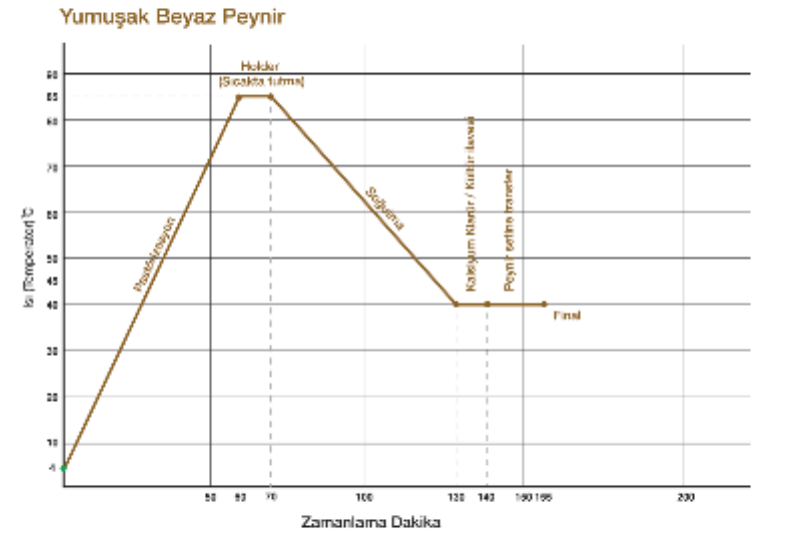
RANDIMAN: 1 Lt süttten 1,7 Lt ayran/Smetana, 1 Lt süttten 1 kg meyveli yoğurt.



YUMUŞAK BEYAZ PEYNİR PROSES SÜRECİ

- Sütün 85 C sıcaklığa pastörizasyonu.
- Sütün 85 C sıcaklıkta 10 dk bekletilmesi.
- Sütün 40 C sıcaklığa soğutulması.
- Süte kalsiyum klorür kültür ilave edilmesi ve karıştırılması.
- Mayalama, teleme kesme, süzdürme, baskılama ve kesim işlemleri için peynir setine transfer edilmesi.
- Bu işlemler için "Peynir Seti" özelliklerine bakınız.
- Toplam süre:** 155 dk. (Yaklaşık 3 saat)

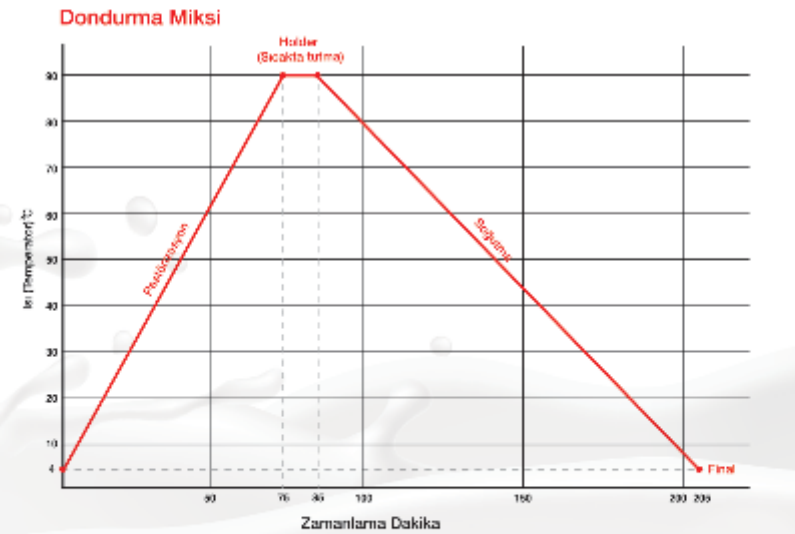
RANDIMAN: 5-5,5 Lt süttten 1 kg yumuşak beyaz peynir.



DONDURMA MİKSİ İŞLEM SÜRECİ

- Süt, salep ve şekerin karıştırılması.
- Miksin 90 C sıcaklığa pastörizasyonu.
- Miksin 90 C sıcaklıkta 10 dk bekletilmesi.
- Miksin 4 C sıcaklığa soğutulması.
- Miksin dondurulması için "Dondurma üretim setine" bakınız.
- Toplam süre:** 205 dk. (Yaklaşık 3,5 saat)

RANDIMAN: 1 Lt süttten 1,2 kg dondurma miksi



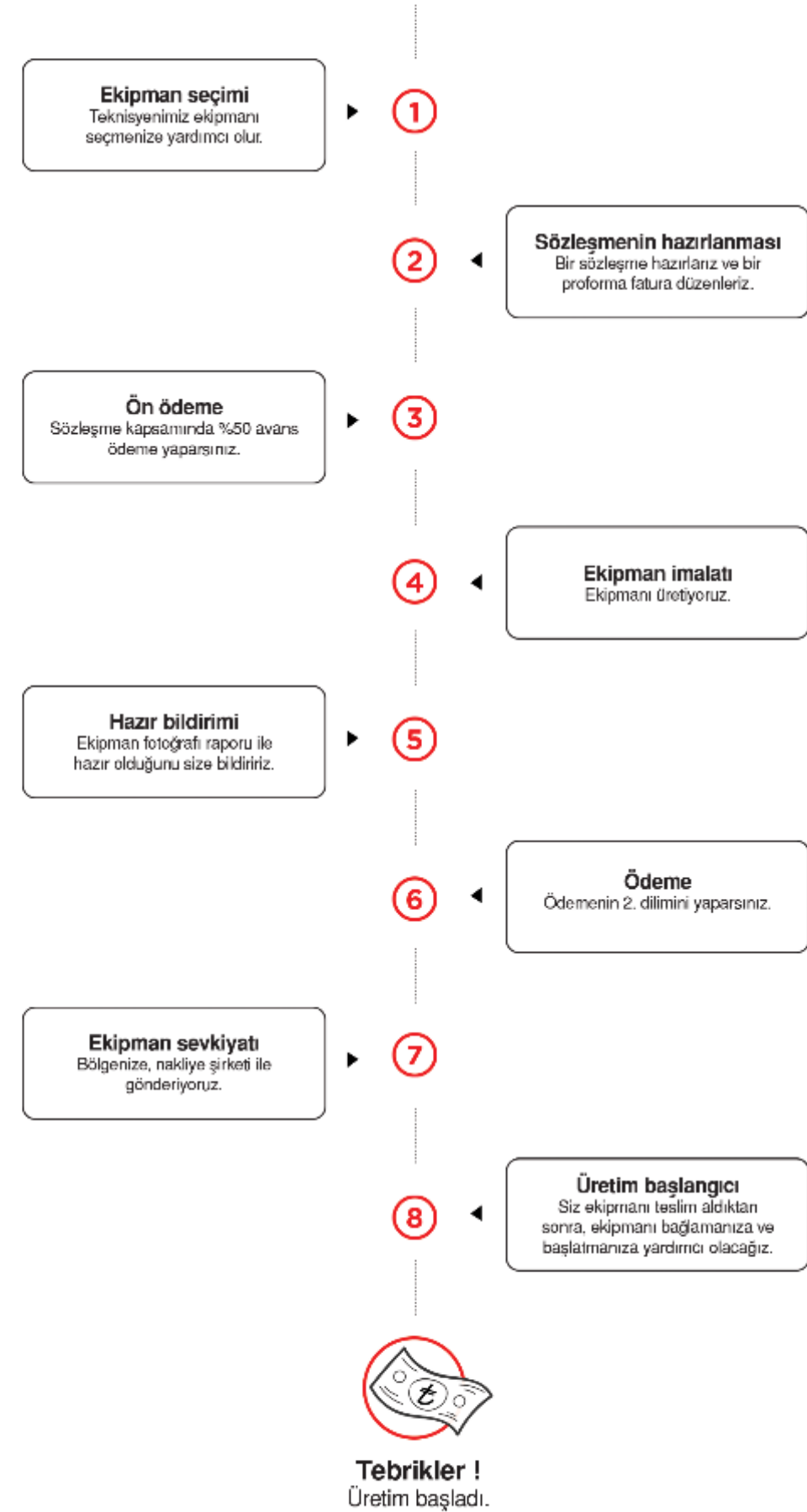
Mandıra sihirbazı özellik karşılaştırma tablosu

	BAŞLANGIÇ	USTA	FABRİKA
Kontrol	Yarı Otomatik	Tam Otomatik	Tam / yarı Otomatik
Kapasite (L)	20-150	50-500	1000-5000
İç tank şekli	Daire	Daire	Daire / Oval
Isıtma şekli	Elektrik	Elektrik	Elektrik / Gaz
Isıtma sıcaklığı MAX T, °C	90	90	110
Soğutma şekli	Su	Gaz	Su / Gaz
Soğutma sıcaklığı MIN T, °C	30	4	30 / 4
İzolasyon	-	✓	✓
Karıştırma	✓	✓	✓
Mıyalama	Manuel	Otomatik	Manuel / Otomatik
Pıhtı kesme	Manuel	Otomatik	Otomatik
Pompa	-	✓	✓
Otomasyon / Reçete düzenleme	Manuel	Otomatik	Manuel / Otomatik
Gramajlı dolun	-	✓	✓
Yıkama	Manuel	Otomatik	Manuel / Otomatik



İşin aşamaları

8 adımda üretime başlayın...



MANDIRA SİHİRBAZI DAW SMART 4.0

ENDÜSTRİYEL SERİ

10.000 L / 100.000 L GÜNLÜK SÜT İŞLEME KAPASİTELİ TESİSLER İÇİN

DAW SMART 4.0

MANDIRA SİHİRBAZI AKILLI ÇÖZÜMLERİ İLE TEK TUŞLA PROSES KONTROLÜ

Yapacağınız peynir-yoğurt-tereyağ çeşit ve miktarlarına göre üretiminiz için en uygun çözüm uzmanlarımız tarafından sunulur.



MANDIRA ŞARKÜTERİ KONSEPTİ ile Hem üret, hem sat!



Süt ürünleri yapımı zor bir iştir, Tabii ki bir mandıra sihirbazı 4.0'a sahip değilseniz!

Mandıra sihirbazı "Akıllı Kontrol Sistemi"
Süt alım, ön işleme ve ürün proses entegrasyonu
Ürün proses reçeteleri oluşturulması
Gün sonu ürün çıkış bilgi girişi

Proses işlemleri kayıt ve izleme
Girdilerin işlenip HACCP dökümanı oluşturulması
Günlük üretim raporlamaları
Uzaktan izleme

Üretim hatlarımız

 <p>ÇİĞ SÜT HATTI Süt gazını, süt pompası, hat filtresi, süt nakli tankı / benzeri, süt temizleme aparatları, süt soğutma tankı. An soğutma ünitesi, süt ölçüm sistemi, süt depolama tankı, süt tozu hazırlama sistemi.</p>	 <p>SÜT ÖN İŞLEME HATTI Reaktifler, krema soğutma tankı, diyaframlı, homojenizatör, holding sistemi.</p>	 <p>PASTÖRİZE SÜT ÜRETİM HATTI Pastörize süt proses tankı, pastörize süt itilim ve paketlenme makinesi.</p>	 <p>YOĞURT ÜRETİM HATTI Yoğurt tankı, evaporatör, yoğurt proses tankı, yoğurt tepsi arabası, otomatik dolgu makinesi, otomatik mayalama makinesi, paketlenme makinesi, istima aparatı.</p>	 <p>AYRAN/SMETANA ÜRETİM HATTI Ayrar/Smetana proses tankı, paketlenme makinesi.</p>
 <p>BEYAZ PEYNİR ÜRETİM HATTI Kıvık sistem beyaz peynir üretim hattı, Modern sistem beyaz peynir üretim hattı.</p>	 <p>LABNE/SÜZME PEYNİR ÜRETİM HATTI Ultra filtre, proses tankı, dolgu-makine-ambalajlama makinesi.</p>	 <p>SERT/YARI SERT PEYNİR ÜRETİM HATTI Kıvık sistem sert/yarı sert peynir üretim hattı, Modern sistem sert/yarı sert peynir üretim hattı.</p>	 <p>LOR/RICOTTO PEYNİR ÜRETİM HATTI Peynir abı suyu depolama tankı, lor/ricotta proses tankı, tejenenmayan enjektör, lor-süzme makinesi, lor-homjenizatörü.</p>	 <p>KREM PEYNİR ÜRETİM HATTI Krem peynir proses makinesi, hazırlama dolgu paketlenme makinesi, otomatik dolgu ve tozlaştırma ünitesi, paketlenme makinesi.</p>
 <p>TEREYAĞ ÜRETİM HATTI Krema proses tankı, tereyağ ayırıcı, aromalaştırma makinesi.</p>	 <p>DONDURMA/SÜTLÜ TATLI ÜRETİM HATTI Dondurma makinesi, dondurma ünitesi, proses tankı, olgu/istima tankı, frezör.</p>	 <p>YARDIMCI ÜNİTELER CP Üniteli, pompalar, vana sistemleri, buhar jeneratörü, buzu su ünitesi.</p>		

ANAHTAR TESLİM KONTEYNER SÜT FABRİKALARI

Elektrik, su ve drenaj bağlantıları yapıp aynı gün üretime başlanılır.



MANDIRA SİHİRBAZI ile Mandıra ustası olun!

MANDIRA SİHİRBAZI alan müşterilerimize süt ürünleri üretim eğitimi ÜCRETSİZ...



ÇİĞ SÜT SATIŞI



GÜÇLÜ + MILK WIZARD

PASTÖRİZE SÜT ÜRETİMİ



SÜSÜM + MANDIRA SİHRİBAZI + YARI OTOMATİK DOLU / KAPATMA MAKİNASI + ÇALIŞMA MASASI

AYRAN ÜRETİMİ



GÜÇLÜ + MANDIRA SİHRİBAZI + YARI OTOMATİK DOLU / KAPATMA MAKİNASI + ÇALIŞMA MASASI

YOĞURT ÜRETİMİ



GÜÇLÜ + MANDIRA SİHRİBAZI + FERMENTÖR + YARI OTOMATİK DOLU / KAPATMA MAKİNASI + ÇALIŞMA MASASI

YUMUŞAK BEYAZ PEYNİR ÜRETİMİ



GÜÇLÜ + MANDIRA SİHRİBAZI + PEYNİR TEKNESİ TAKIMI + ÇALIŞMA MASASI + VAKUUM PAKETLEME

SERT BEYAZ PEYNİR / *LOR PEYNİRİ ÜRETİMİ



GÜÇLÜ + MANDIRA SİHRİBAZI + PEYNİR TEKNESİ TAKIMI + ÇALIŞMA MASASI + VAKUUM PAKETLEME

* Lor peyniri ; sert beyaz peynir üretiminde yan ürün olarak elde edilir.

KAŞAR / MOZZARELLA / *LOR PEYNİRİ ÜRETİMİ



GÜÇLÜ + MANDIRA SİHRİBAZI + PEYNİR TEKNESİ TAKIMI + ÇALIŞMA MASASI + TAŞIMA ARABASI + VAKUUM PAKETLEME

* Lor peyniri ; kaşar/mozzarella peyniri üretiminde yan ürün olarak elde edilir.

RENDE / DİLİM KAŞAR VE MOZZARELLA PEYNİRİ ÜRETİMİ



RENDELEME MAKİNASI + DİLİMLEME MAKİNASI + SERT FLY VAKUUM PAKETLEME

*TEREYAĞ ÜRETİMİ



VAKUM MAKİNASI + KREM SEPARATÖRÜ + TEREYAĞ YIKALAMA MAKİNASI

* Tereyağ : yağı azaltılmış ürünlerin üretiminde krema separatörü ile sütden yağın çekilmesiyle yada yapılan yoğurdun yayıklanması sonucu elde edilir.

DONDURMA ÜRETİMİ



GÜÇLÜ + MANDIRA SİHRİBAZI + DONDURMA

PEYNİR VE SÜZME YOĞURT YAPMAK İÇİN



MANDIRA SİHRİBAZI HAZIRLASIN, PEYNİR SETİNİZ SÜZDÜRSÜN.

Mandira sihirbazı Sütünüzü otomatik olarak pişirip, soğutur, mayalar, telemenizi hazırlar ve hazır olduğunda size haber verir. Size kalan peynir teknesine alıp, baskılamak ve istediğiniz gibi kesmek. Harika peynirler sizi bekliyor. Tekne sihirbazı serisi işletmenizizde veya çiftliğinizde, Yumuşak ve sert peynirlerinizi kolayca yapmanız için tasarlanmıştır. Yumuşak ve sert peynir yapımında mayalama, pıhtılaştırma, teleme kesme, baskılama, süzdürme, peynir kesme ve salamura verme yapım süreçlerini büyük ölçüde kolaylaştıran tasarıma sahiptir. 1.sınıf kaliteli AISI 304 Kalite paslanmaz çelikten üretilmiştir. Tekne seti; Ana tekne gövdesi, süzdürme aparatları, üst baskı plakaları, 20 kg. baskı ağırlıkları, teleme kesici ve teleme karıştırıcı olarak komple settir. Tekne sihirbazı serisi Peynir telemesini işlemek için gerekli herşeye sahipsiniz! Ayrıca süzme yoğurdun baskılama ve süzdürme işlemlerini yapabilir, set tip yoğurt yaparken inkübatör olarak ta kullanabilirsiniz.

İşlevsellik ve modülerlik:

Tüm işlevleri bir araya toplayan Kompakt tasarım

Kolayca takılıp çıkarılabilen süzdürme ve baskılama aparatları

4 tekerlekli ergonomik kullanım

Sökülebilir Rekor bağlantılı Ø40 mm çıkış vanası

*Çalışma hacimleri ve tablo:

150-250-500-1000 litre

Garanti: 2 yıl garantilidir.

Üretici, özelliklerini geliştirmek için,

önceden haber vermeksizin, malların

tasarımında değişiklik yapma

hakkını saklı tutar.



SIVI VEYA YARI KATI ÜRÜN PAKETLEMELİK İÇİN

Her Kapasite İçin Doğru
Butik Paketleme Makinaları...



BUTİK PAKETLEME MAKİNASI

KAPASİTELER

250

Adet/Saat

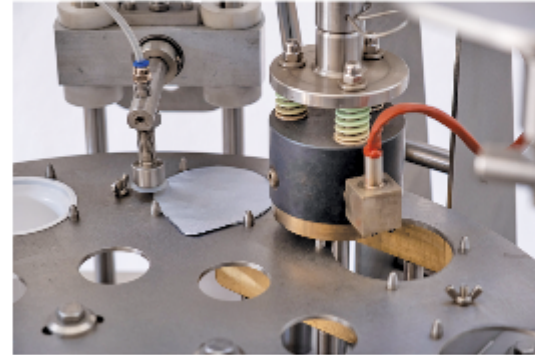
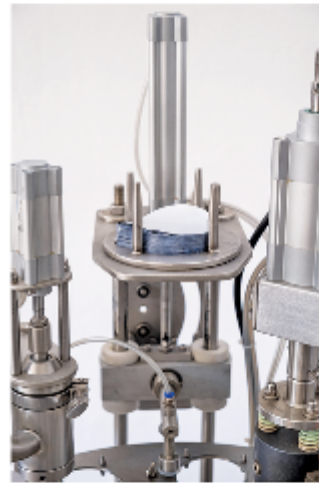
750

Adet/Saat

1000

Adet/Saat

KORUNAN SÜT KALİTESİ
DAHA DÜŞÜK ENERJİ TÜKETİMİ
MAKSİMUM GÜVENİLİRLİK.



MANDIRA SİHİRBAZI HAZIRLASIN, KAP SİHİRBAZI DOLDURSUN.

Kap sihirbazı; Mandıra sihirbazının hazırlamış olduğu pastörize süt, yoğurt sütü, sade ve meyveli yoğurt, ayran, kefir, smetana, süt reçeli, krema gibi ürünlerinizin hazır kaplara kolayca paketlenmesini sağlar.

TEK MAKİNEDEN ÇİFT KAP DOLUM!

Ø 75 mm ÇAP / 100-250 cc (Standart)

Ø 95 mm ÇAP / 100-350 cc (Standart)

Ø 68 mm ÇAP / 50-150 cc (Opsiyonel)

KAP SİHİRBAZI NASIL ÇALIŞIR.

DÖNER TABLA Motor ve redüktöre bağlı olarak hareketini mekanik şanzumandan alır.

OTOMATİK BARDAK ALMA kase haznesine dizilen hazır kaplar

Bardak sürgü plakasından otomatik olarak kalıpların içerisine düşürülür.

Yüksek Hassasiyetli OTOMATİK DOLUM ; fotosel kontrol sisteminde bardağı gördüğünde

otomatik olarak istenilen gramajda doldurur, Dolum sistemi volumetrik olarak emme-basma

prensibi ile çalışır, mandıra sihirbazına direk bağlantı ile çalışır, ayrıca bir balans tankı

gerektirmez, yıkaması ve kullanımı pratiktir.

OTOMATİK KAPAK ALMA Hazır kesilmiş alüminyum folyo haznesine konulan folyolar vakum vasıtasıyla otomatik olarak kapların üzerine konur.

KAPAK YAPIŞTIRMA Isıtma Rezistanslı yapıştırma kafası altında Baskı ve Sıcaklık ile kapaklar kase ağzına yapıştırılır.

TARİH ATMA Numeratörle imalat tarihi ayarlanır, Stamp usulü mekanik baskı ile tarih atma yapılır.

ÇIKIŞ İşlemi biten ürünler kaldırma kolu yardımıyla çıkış tepsi üzerine alınır.

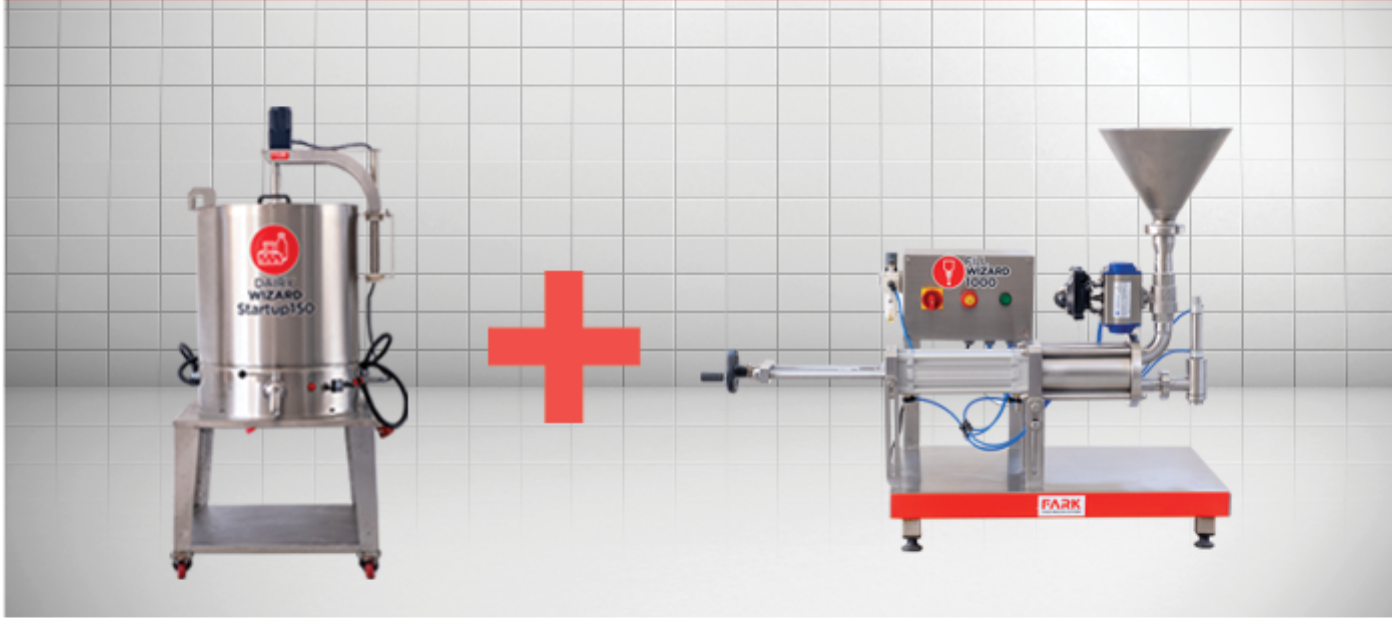
YIKAMA İşlem bitiminde ürün hattı otomatik olarak temizlenir. (CIP Sistemi)

PLC EKREN ile kolay kullanımlı.

	CUP WIZARD 800	CUP WIZARD 1200
KAPASİTE	700-800 AD/ SAAT	1000-1200 AD/ SAAT
KAP ÖLÇÜLERİ	Q 75 - Q 95	Q 75 - Q 95
DOLUM GRAMAJI	MİN 100 GR - MAX 500 GR	MİN 100 GR - MAX 500 GR
MAKİNA EBATLARI	85*85*150	100*100*175
MAKİNA VOLTAJ	380 W -(1 - 1,5 KW SARFİYAT)	380 W -(1 - 1,5 KW SARFİYAT)
HAVA BASINCI	MİN : 6 BAR MAX : 8 BAR- 400 Litre/h	MİN : 6 BAR MAX : 8 BAR- 500 Litre/h
MALZEME	304 KALİTE PASLANMAZ ÇELİK	304 KALİTE PASLANMAZ ÇELİK



SIVI VE YARI KATI ÜRÜN GRAMAJLAMAK İÇİN



MANDIRA SİHİRBAZI HAZIRLASIN, DOLUM SİHİRBAZI DOLDURSUN.

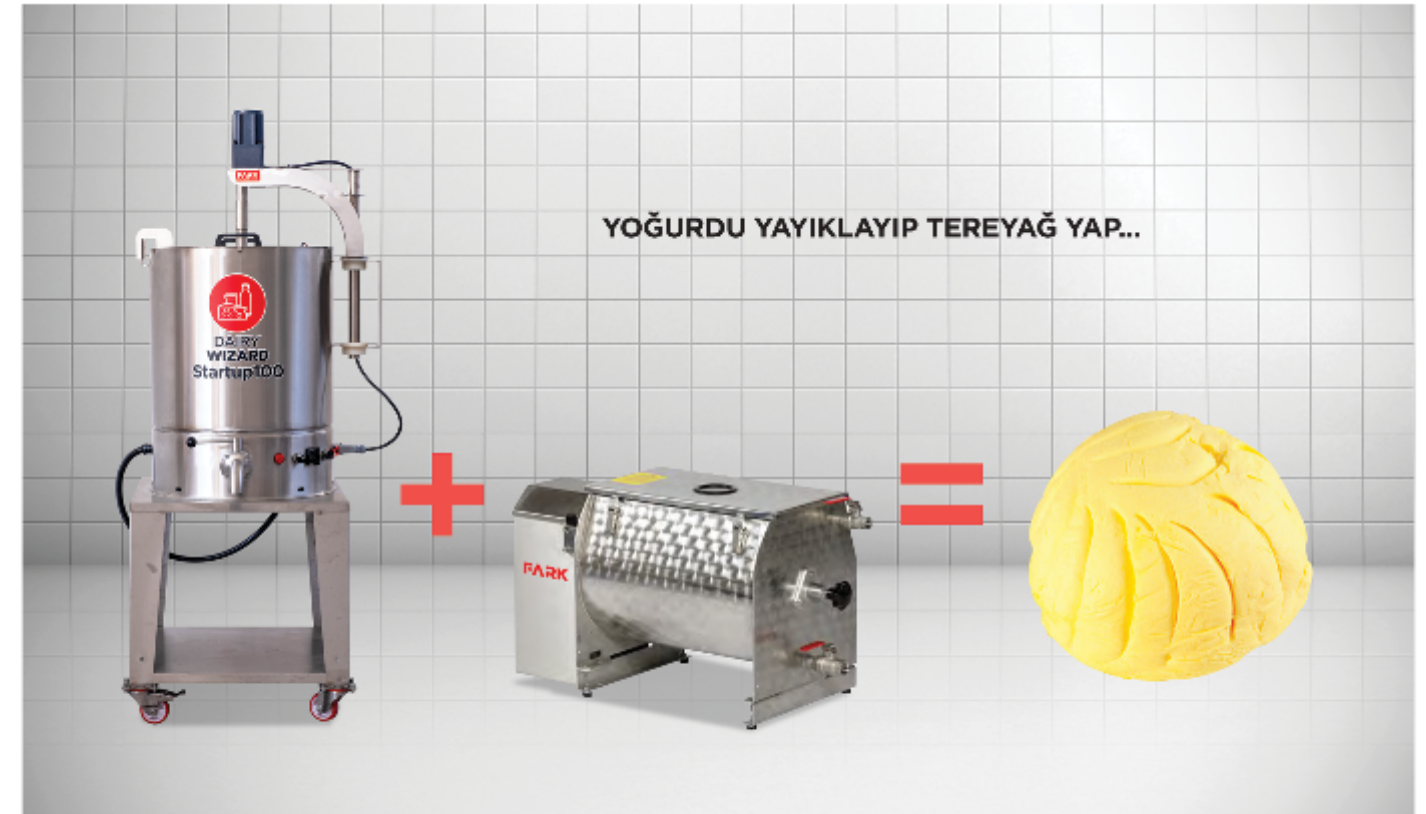
TEK MAKİNEDE YOĞURT, ŞİŞE AYRAN, SÜZME YOĞURT DOLUM!

Makinemiz motor ve redüktöre bağlı olarak hareketini mekanik şanzumandan alır ve üstünde bulunan döner tablayı çevirir. Bardak sürgü plakasından otomatik olarak düşürülür. Dolum ; fotosel kontrol sisteminde bardağı gördüğünde otomatik olarak istenilen gramajda doldurur, hazır alüminyum kapak otomatik olarak bardak üzerine konur ve yapıştırma kafası altında kapaklar kase ağzına yapıştırılır. Tarih atma ünitesi altında tarih atılır. İşlemi biten ürünler kaldırma kolu yardımıyla çıkış tepsi üzerine alınır.

KAPASİTE	1500 AD/ SAAT
KAP ÖLÇÜLERİ	Q 75 - Q 95
DOLUM GRAMAJI	MİN 10 GR - MAX 1000 GR
MAKİNA EBATLARI	100*100*175
MAKİNA AĞIRLIĞI	200 KG
MAKİNA VOLTAJ	380 W -(1 - 1,5 KW SARFIYAT)
HAVA BASINCI	MİN : 6 BAR MAX : 8 BAR- 400 Litre/h
MALZEME	304 KALİTE PASLANMAZ



TEREYAĞI VE KAYMAK YAPMAK İÇİN



DONDURMA YAPMAK İÇİN



MANDIRA SİHRİBAZI HAZIRLASIN, DONDURMA SİHRİBAZI DONDURSUN.

Mandıra sihirbazı dondurma miksinizi otomatik olarak pişirip soğutsun ve hazır olduğunda size haber versin. Dondurma miksinizi ice wizard ile dondurun. Harika dondurmalar sizi bekliyor.

DONDURMA SİHRİBAZI NASIL ÇALIŞIR.

YOĞURMA Paslanmaz çelik yoğurma kolu, Motor ve redüktöre bağlı olarak hareketini mekanik şanzumandan alır.

KARIŞTIRMA Makinenin paslanmaz çelik iç haznesi yataklamalı döner tiptir. Dondurma miksinin homojen olarak karıştırılmasını sağlar.

SOĞUTMA Soğutma grubu makine üzerine komple montajlı paket tip tir. Soğutma sisteminde ısı iletkeni olarak 50 litre monoetilen glikol kullanılır.

kolay kullanımlı.

Geleneksel dondurma üretimi.

	ICE WIZARD 20	ICE WIZARD 30
KAPASİTE	20 KG/ SAAT	30 KG/ SAAT
MAKİNA EBATLARI	85*85*150	100*100*175
MAKİNA VOLTAJ	380 W -(1 - 1,5 KW SARFIYAT)	380 W -(1 - 1,5 KW SARFIYAT)
SOĞUTMA ŞEKLİ	GLİKOLLÜ-60 LT	GLİKOLLÜ-120 LT
MALZEME	304 KALİTE PASLANMAZ ÇELİK	304 KALİTE PASLANMAZ ÇELİK



Çiftlik Seti

Süt Üretimi ve Satışı ÇİFTLİK EKİPMANLARI

MILKO WIZARD



ÜRÜN AÇIKLAMASI

Herkes için doğrudan süt pazarlaması!

Doğrudan çiftlikten süt alımı giderek daha popüler hale geliyor. Süt üreticileri, Milko wizard ATM ile bu trendi kolayca ve ucuza karşılayabilir. Çiğ süt veya pastörize süt için süt makinesi, bir uygulama tarafından izlenir ve yenilikçi kontrol teknolojisi ile donatılmıştır.

Kolay kullanım

- Giren para süt kredisine dönüştürülür ve ekranda gösterilir.
- Sevkiyat miktarı 0,2 litre ile 5 litre arasında serbestçe belirlenebilir.
- Doldurma işlemi istenildiği zaman kesilebilir ve yeniden başlatılabilir (satın alma miktarına bağlantı yoktur).
- Doldurmak için bir anahtar basılı tutulmalıdır - hiçbir manipülasyon mümkün değildir!
- Ekran müşterileri işlem hakkında bilgilendirir.
- Artık süte ihtiyacınız yoksa, kalan parayı ödemek için para iade düğmesini kullanabilirsiniz.
- Tüm süt makineleri pil desteği ile donatılmıştır ve bu nedenle AB direktiflerine uygundur.
- Elektrik kesintisi durumunda, başlatılan dolun işlemi sonlandırılır ve kalan parayı ödeme sistemi öder.

Milko wizard Smart Uygulaması

Süreçleri verimli ve rahat bir şekilde tasarlayın

- Canlı verileri görüntüleyin • Milko wizard cihazınızda makine yapılandırılmalarını gerçekleştirin

• Hata mesajlarını görüntüleyin , değerlendirin ve onaylayın

• Açık pozisyonlarınız hakkında bilgi alın (sütsüz)

• Çalışma saatlerinizi daha verimli hale getirin

Bunlar, kullanıcı dostu ve sezgisel bir şekilde evden çevrimiçi olarak gerçekleştirebileceğiniz noktalardan sadece birkaçı.

Ve bir sorunu kendiniz çözemezseniz, servis santralimiz veya bir servis teknisyenimiz size yerinde hızlı bir şekilde yardımcı olacaktır.

- Sizin için daha fazla boş zaman
- Canlı veriler aracılığıyla bilgi sahibi olun •

Sistemleri kolayca yapılandırın

• Kullanımı kolay

• Doğru miktarda süt sağlayın

• Çalışma saatlerini verimli bir şekilde düzenleyin •

Birden fazla makineyi yönetin

• Canlı verilerle faturaları kolayca oluşturun

• Güncellemeler ile her zaman güncel

• uzaktan erişim Hizmet

• Geliri en üst düzeye çıkarın

SÜTMATİK KAPASİTE



KORUNAN SÜT KALİTESİ
DAHA DÜŞÜK ENERJİ TÜKETİMİ
MAKSİMUM GÜVENİLİRLİK..



Her Kapasite İçin Doğru Çiğ Süt Otomatları...



ÜRÜN AÇIKLAMASI

Çiğ süt satmak için müşteri ihtiyacına göre tasarlanmış çözümler üretiyoruz. Çözümlerimiz; basit manuel süt satışından, elektronik yüksek hızlı çiğ süt dağıtım ve satışına geçiş yapan ve ayrıca üç tekerlekli motosikletlere ve motorlu araçlara monte edilebilen Mobil Süt Otomatıyla başlar.

Biz en iyi dereceli Mobil Süt Otomatı Üreticileri geliştirme konusunda uzmanız. Sağlam tasarımı ve kullanım kolaylığı nedeniyle popüler olan yenilikçi süt otomatı serisini geliştirmek için son teknoloji ürünü bir altyapı geliştirdik. Sunulan makine, süt çiftliklerinde ve süt dağıtıcı mağazalarında yaygın olarak kurulmaktadır. İyi entegre edilmiş kurulumumuzda tasarlanan ve geliştirilen makine çeşitli süt kapasitelerine sahiptir. Makinelerimiz çiğ süt satış tebliğine uygundur. Sabit Süt Otomatı, çiğ sütün satışını soğuk zincir bozulmadan, ideal sıcaklıklarda (0-4°C) son tüketiciye ulaştırılmasını sağlayan izolasyonlu soğutma tankı ve otomatik gramajlı dolun ünitesi bütünüdür. Süt otomatı, sütü son derece hijyenik olarak, el değmeden tüketiciye ulaştırır ve böylelikle sağlıklı ve güvenilir süt satış fırsatı sağlar. Süt otomatında bulunan dolun ünitesi 1-2-3-4-5 litre pet şişe, cam şişeye veya gıdaya uygun naylon poşete uygun olarak tasarlanmıştır ve her dolun sonrası makine dolun ünitesini otomatik olarak yıkar.

TEKNİK ÖZELLİKLER

Kapasite 200 Lt, 300 Lt, 400 Lt, 500 Lt
Komple AISI 304 kalite paslanmaz çelik
Soğutucu ünite, makine gövdesine alttan montelidir.
İzolasyon aralığı 50 mm kalınlıkta poliüretan köpük malzeme ile izole edilmiştir.
Ürün çıkışı Dn40 paslanmaz, temizlenebilir kelebek vanalıdır.
Yayıllı kapak kapak mevcuttur.
Minimum süt miktarına göre hızlı ve buzlanmadan soğutma imkanı

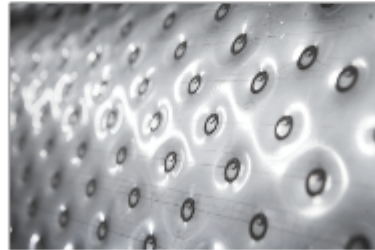
A 404 gaz soğutmalı
35 °C den 4 °C ye soğutma sağlamaktadır.
220 volt enerji ile çalışmaktadır.
Özel dizayn, kolay kullanılabilir elektronik kontrol kartı
Tank kapağı açıldığında sistem otomatik olarak devre dışı kalır.
Manuel yıkamalı/Otomatik Yıkamalı Opsiyon
Otomatik gramajlı Dolun ünitesi
Dolum Hızı: 9-12 lt/dk.
Tekerleklidir, kolay taşınabilir.

SOĞUTMA TANKLI SÜT OTOMATI

KAPASİTE



KORUNAN SÜT KALİTESİ
DAHA DÜŞÜK ENERJİ TÜKETİMİ
MAKSİMUM GÜVENİLİRLİK..



Her Kapasite İçin Doğru Çiğ Süt Otomatları...



ÜRÜN AÇIKLAMASI

Çiğ süt satmak için Türkiye'deki Mobil Süt Otomatı'nın ilk ve tek üreticisini sizlere sunmaktan gurur duyuyoruz. Biz, özel müşteri ihtiyacına göre tasarlanmış çözümler üretiyoruz. Çözümlerimiz; basit manuel süt satışından, elektronik yüksek hızlı çiğ süt dağıtım ve satışına geçiş yapan ve ayrıca üç tekerlekli motosikletlere ve motorlu araçlara monte edilebilen Mobil Süt Otomatıyla başlar.

Biz en iyi dereceli Mobil Süt Otomatı Üreticileri geliştirme konusunda uzmanız. Sağlam tasarımı ve kullanım kolaylığı nedeniyle popüler olan yenilikçi süt otomatı serisini geliştirmek için son teknoloji ürünü bir altyapı geliştirdik. Sunulan makine, süt çiftliklerinde ve süt dağıtıcı mağazalarında yaygın olarak kurulmaktadır. İyi entegre edilmiş kurulumumuzda tasarlanan ve geliştirilen makine çeşitli süt kapasitelerine sahiptir.

Makinelerimiz çiğ süt satış tebliğine uygundur.

Mobil Süt Otomatı, çiğ sütün satışını soğuk zincir bozulmadan, ideal sıcaklıklarda (0-4°C) son tüketiciye ulaştırılmasını sağlayan izolasyonlu taşıma tankı ve otomatik gramajlı dolun ünitesi bütünüdür. Süt otomatı, sütü son derece hijyenik olarak, el değmeden tüketiciye ulaştırır ve böylelikle sağlıklı ve güvenilir süt satış fırsatı sağlar.

Süt otomatında bulunan dolun ünitesi 1-2-3-4-5 litre pet şişe, cam şişe veya gıdaya uygun poşete dolun yapabilecek şekilde tasarlanmıştır. Her dolun sonrası makine dolun ünitesini otomatik olarak yıkar.

TEKNİK ÖZELLİKLER

Kapasite 300 Litre'den 2000 litreye kadar.
Komple AISI 304 kalite paslanmaz çelik
İzolasyon aralığı 50 mm kalınlıkta poliüretan köpük malzeme ile izole edilmiştir.
Ürün çıkışı Dn40 paslanmaz, temizlenebilir kelebek vanalıdır.
Üstte 400 mm Menhol kapak mevcuttur.
24 volt enerji ile çalışmaktadır.
Özel dizayn, kolay kullanılabilir elektronik kontrol kartı
Manuel yıkamalı/Otomatik Yıkamalı Opsiyon
Otomatik gramajla Dolun ünitesi
Dolum Hızı: 9-12 lt/dk.

SEYYAR GÜNLÜK SÜT SATIŞ SİSTEMLERİ

KAPASİTELER



KORUNAN SÜT KALİTESİ
DAHA DÜŞÜK ENERJİ TÜKETİMİ
MAKSİMUM GÜVENİLİRLİK..



ÇİĞ SÜT İŞLEMEK İÇİN

Her Kapasite İçin Doğru Süt Güğümleri...



SÜT GÜĞÜMLERİ

KAPASİTELER



DAYANIKLI BİLEŞENLER
MÜKEMMEL HİJYEN

ÜRÜN AÇIKLAMASI

PASLANMAZ SÜT GÜĞÜMÜ ÇELİK KAPAKLI KLİPSLİ
Kapasite: 50 Lt
Komple AISI 304 Kalite Paslanmaz çelikten üretilmiştir.
Özel pres baskılı gövde ve Çelik Kapaklı Klipslidir.
Kapak sızdırmaz contalıdır.
Komple polisajlı parlak yüzeylidir.
Çiftliklerde sağım sonrası sütün muhafaza edilip depolanmasında, çiğ süt otomatlarının güğümlü modellerinde, pastörize süt muhafaza ve taşınmasında...

50 Lt Süt Güğümü
Yükseklik 720 mm
Çap 335 mm
Ağız Çapı 208 mm
Kalınlık 1 mm
Ağırlık 7,810 gr
Malzeme 304 kalite



ÇİĞ SÜT İŞLEMEK İÇİN

Her Kapasite İçin Doğru Ön Soğutma Eşanjörleri...



EŞANJÖR PLAKALARI AISI 316 KALİTE
PASLANMAZ ÇELİKTİR.



EŞANJÖR GÖVDE MALZEMESİ AISI 304
KALİTE PASLANMAZ ÇELİKTİR.



ÖN SOĞUTMA EŞANJÖRÜ

KAPASİTELER

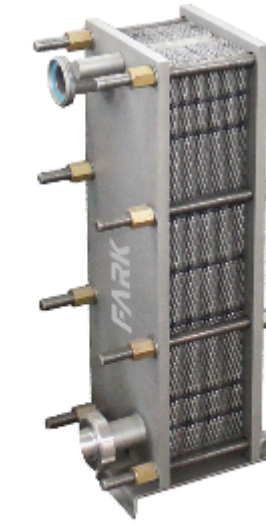


KORUNAN SÜT KALİTESİ
DAHA DÜŞÜK ENERJİ TÜKETİMİ
MAKSİMUM GÜVENİLİRLİK..

ÜRÜN AÇIKLAMASI

Mükemmel bir dizayn ile üretilmiştir, ısı iletimi çok yüksektir.
Kolay temizlenebilir. Soğutma işleminde tek veya çift devre kullanılabilir.
Isıtma işleminde su için tek devre, Süt için sıcak su ile çift devre kullanılmaktadır.

Gövdeler AISI 304 kalite paslanmaz çeliktir.
Plakaların asılmış olduğu mil pres baskılıdır.
Eşanjör söküldüğünde plakalar düzenli şekilde durur, eşanjör bakımı kolaydır.
Gıdaya uygun geçmeli tip contalıdır.
Opsiyonel olarak PID/PLC sıcaklık kontrol sistemi eklenebilir.



Her Kapasite İçin Doğru Süt Soğutma Tankları...



SÜT SOĞUTMA TANKLARI

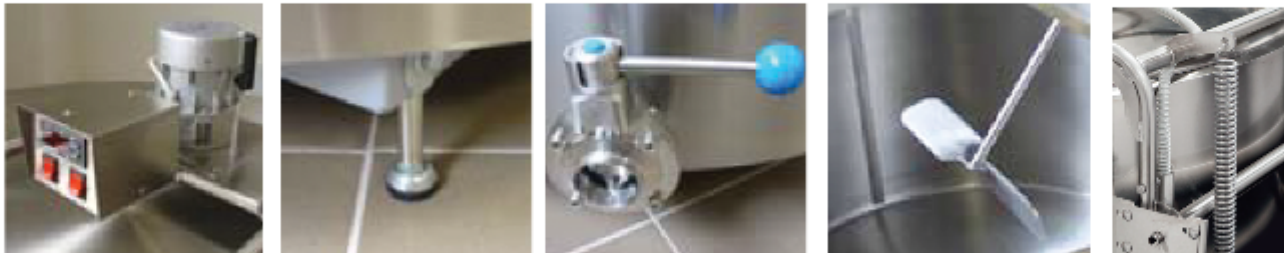
KAPASİTELER



KORUNAN SÜT KALİTESİ
DAHA DÜŞÜK ENERJİ TÜKETİMİ
MAKSİMUM GÜVENİLİRLİK..

100 lt.'den 6.000 lt.'ye kadar,

- 100-2.000 lt kapasitelerde dikey silindirik modeller
2.000 - 6.000 lt. kapasitelerde yatay tam silindirik modeller.
- 32°C'den +4°C'ye hızlı soğutma
- Komple AISI 304 kalite 1.sınıf sertifikalı paslanmaz çelik
- 50 mm kalınlıkta, yüksek dansiteli poliüretan köpük malzeme ile izole edilmiş
Çift cidarlı
- Tank Üzerinde Ø400 mm menhol kapak, CIP hattı girişi,
- özel imalat havadanlık
- Dijital termometre göstergeli
- Ayarlanabilir ayaklı



Her Kapasite İçin Doğru Süt Soğutma Tankları...



SÜT SOĞUTMA TANKLARI

KAPASİTELER



KORUNAN SÜT KALİTESİ
DAHA DÜŞÜK ENERJİ TÜKETİMİ
MAKSİMUM GÜVENİLİRLİK..

- IP 65 koruma sınıfına sahip termostatlı elektrik panoları
- Otomatik Yıkamalı Modellerde tüm müdahalelerin bir arada yapılabileceği modern tasarımlı kontrol paneli
- 2.5+1 mm Rollbond EP tip Lazer dikişli plakalar
- R 404 gazı ile soğutma
- Ergonomik tasarım
- Güvenli çalışma
- Yüksek verimlilik
- %60 enerji tasarrufu
- Düşük yatırım maliyeti
- %80'lere varan daha az soğutma gazı şarjı
- Montaj, işletme ve temizleme kolaylığı
- Sürekli lazer dikiş kaynağı sayesinde 40 bar test basıncına dayanıklı ideal ısı değiştirici plakalar
- En uç noktalarda dahi yüksek temizleme etkisine sahip otomatik CIP yıkama sistemli.

Her Kapasite İçin Doğru
Soğutmalı Süt Nakil Tankları...



SOĞUTMALI SÜT NAKİL TANKLARI

KAPASİTELER



KORUNAN SÜT KALİTESİ
DAHA DÜŞÜK ENERJİ TÜKETİMİ
MAKSİMUM GÜVENİLİRLİK.

MODEL

Tek cidarlı & izoleli, eliptik & yuvarlak tipi modeller.

KONSTRÜKSİYON

- Komple AISI 304 kalite 1.sınıf sertifikalı paslanmaz elik (isteğe göre AISI 316 kalite)
- 1.cidar gövde ve yan cidarlar 2 ~ 2,5 mm
- İzole cidarı 1,5 mm
- 50 mm kalınlıkta, yüksek dansiteli poliüretan köpük malzeme ile izole edilmiş.
- Tank Üzerinde Ø400 mm menhol kapak, CIP hattı giriŐ, özel imalat havadanlık.
- Kelebek vanalı ve erkek rekorlu ürün çıkış
- İçerisinde sıfır likit kalacak şekilde tasarım
- Tank gövdesine uyumlu yarım ay ayaklar



Her Kapasite İçin Doğru Süt Nakil Tankları...



SÜT NAKİL TANKLARI

KAPASİTELER



KORUNAN SÜT KALİTESİ
DAHA DÜŞÜK ENERJİ TÜKETİMİ
MAKSİMUM GÜVENİLİRLİK.

- Aracın üzerinde; 2 adet ya da daha fazla tank için akuple edilen perforeli saçtan, imal korkuluklu yürüme platformu ve merdiven, çıkış kolektörü, CIP hattı.
- Cıp hattı kolektörü her tank arasında Őeffaf telli hortumlar ile fleks haline getirilmiştir.
- Kaynaklı bölgeler 1.sınıf Argon TIG kaynağı olup 1. sınıf pürüzsüz polisajlıdır.

OPSİYON

- Soğutma sistemi
- Yardımcı Őası
- Araç Őasisi ile yarım ay ayakların bağlandığı, araç Őasisine uygun ebatlarda, epoksi boyalı platform.
- Pompa Dolabı
- AISI 304 kalite paslanmaz elik dolap
- Mentēeli kapak
- Ürün giriŐ ve çıkıŐın rekor bağlantılı olduğu impeller (esnek pervaneli) pompa.



Her Kapasite İçin Doğru Hat Filtreleri...



HAT FİLTRELERİ

KAPASİTELER



GÜVENLİ VE VERİMLİ FİLTASYON
OPTİMAL AKIŞ HIZI
KORUNAN SÜT KALİTESİ.

Paslanmaz çelik malzemeden AISI 304 ve AISI 316 olarak üretilmektedir.

Filtreler DN50 - DN100 arasında çeşitli ölçülerde üretilmektedir.

Süzgeç geçirgenliği 0,5 mm - 5 mm arasında değişmektedir.

Kolay sökülüp temizlenebilir.

İşletmeye gelen sütün kaba filtrasyonu için kullanılır.

Paslanmaz çelik malzemeden AISI 304 ve AISI 316

olarak üretilmektedir.

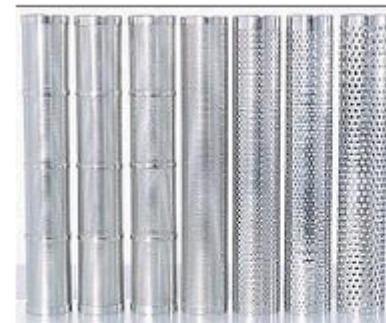
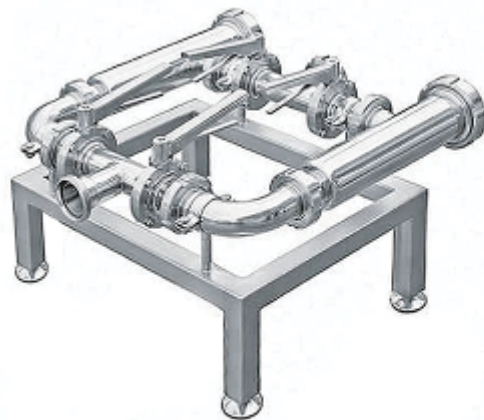
Filtreler DN50 - DN100 arasında çeşitli

ölçülerde üretilmektedir.

Süzgeç geçirgenliği 0,5 mm - 5 mm arasında

değişmektedir.

Kolay sökülüp temizlenebilir.



Her Kapasite İçin Doğru Süt Çektirme Sistemleri...



SÜT ÇEKTİRME SİSTEMLERİ

KAPASİTE



KORUNAN SÜT KALİTESİ
DAHA DÜŞÜK ENERJİ TÜKETİMİ
MAKSİMUM GÜVENİLİRLİK.

Çekmeceli Çektirme Kazan ve Kantarları

TEKNİK DETAY VE ÖZELLİKLER :

AISI 304 Kalite Paslanmaz Çelik Paslanmaz Ölçüm

Denge Aparatı , ana kazan gövdesi ve kapak 1 Adet

Paslanmaz Su Geçirmez Tartım Terminali 1 Adet

Paslanmaz Süzgeç 1 Adet

Besleme Gücü : Araç aküsü

Tartım Tipi Kilogram Litre dönüştürme

Tartım Kapasitesi : 50 Lt.

Santrifüj tip çekirme pompası ile

nakil tankına transfer edilir.

· Şarjlı ve adaptörlü

· Birim ağırlık ve katsayı değiştirilebilir

· Sıfırlama-Dara alma

· Yazıcı ve RS-232 bağlantı özelliği

· Üst üste toplama

· İsteğe bağlı fiş başlığı yazabilme



ÇİĞ SÜT İŞLEM EK İÇİN

Her Kapasite İçin Doğru Santrifüj Pompalar...



Fark Proses santrifüj pompaların ürüne temas eden yerleri 316L kalite paslanmaz çelikten imal edilir. Yüksek kalınlığı sayesinde korozyon aşınmalarına karşı uzun ömürlüdür.



SANTRİFÜJ SÜT POMPALARI

KAPASİTELER

5.000 Litre/Saat	10.000 Litre/Saat	15.000 Litre/Saat	20.000 Litre/Saat
---------------------	----------------------	----------------------	----------------------

YÜKSEK PERFORMANSLI, VERİMLİ POMPALAMA
PÜRÜZSÜZ VE TUTARLI SÜT TRANSFERİ
DAYANIKLI BİLEŞENLER
MÜKEMMEL HİJYEN

ÜRÜN AÇIKLAMASI

FARK PROSES santrifüj pompalar 316L kalite paslanmaz çelikten imal edilir. Yüksek kalınlığı sayesinde korozyon aşınmalarına karşı uzun ömürlüdür. Kapak ve fanın özel tasarımı sayesinde sürtünme düşürülmüştür. Böylece bakterilerin tutunabileceği hijyenik açıdan kör noktalar ortadan kaldırılır. Özel yapısının sağlamış olduğu bir kolaylık da akışkanın pompa içindeki hızının en üst düzeye erişebilmesidir. Ayrıca kolay sökülebilen özelliği ile de kontrol ve temizlik uygulamalarının kısa sürede tamamlanmasını sağlar.

Pompa teknik özellikleri:

Maksimum Debi: 50 m³

Maksimum Basma Yüksekliği: 70 m

Maksimum Çalışma Sıcaklığı: 120°C (30 dk CIP/SIP uygulamalarında)

Maksimum Devir: 3600 d/dk

Pompa malzeme özellikleri:

Pompa Gövdesi ve Fan: AISI 316L

Conta: EPDM (gıdaya uygun - FDA)

Mekanik salmastra

Paslanmaz pompa performans grafiği için tıklayın.

NASIL ÇALIŞIR

Hijyenik santrifüj pompa gıda alanında kullanılan ve sıvı transferini hijyenik bir şekilde yerine getiren pompa türüdür.

Paslanmaz bir gövde ve bu gövde içinde yer alan kanatlı bir pervaneden oluşan bu pompalarda sıvı, pompa gövdesinin ön kısmından girip çark ile buluşur. Bu çark dakikada 1500 devir ile döner, hızla dönen bu çark sayesinde pompanın içine giren sıvı, basınçlanıp bir şekilde basma hattına transfer edilir.



Yardımcı Setler

YARDIMCI MANDIRA EKİPMANLARI



DİZ KUMANDALI EYELİ HİJYEN BARİYERİ



EL DEZENFEKTANLI MİNİ HİJYEN BARİYERİ



KABLO SARICI



AYAK PEDALLI EVYE



GALOŞ BONE DOLABI ATIK HAZNELİ



YER SÜZGEÇİ



MUHTELİF KALIPLAR



ÇALIŞMA MASALARI, DOLAPLAR, SÜT ÜRÜNLERİ YAPIMI APARATLARI