



CATALOGUE 2024

À PROPOS DE NOUS

Les domaines d'activité des filiales du groupe ESLA comprennent l'importation et l'exportation, les services de conseil juridique, administratif et de gestion, le conseil en fusion et acquisition, les services de douane et d'entreposage, la production de médias, le tourisme, la gestion hôtelière, la construction, le développement immobilier, l'agriculture, les industries technologiques. .

Le Groupe a également entrepris des projets réussis dans le domaine des infrastructures et a opéré dans le passé dans le domaine de l'énergie. Les sociétés du groupe ESLA effectuent des échanges directs et continus en Turquie, au Royaume-Uni, en Ouzbékistan, au Togo, à Dubaï et au Maroc et opèrent au Kazakhstan, en Ukraine, aux Émirats arabes unis, au Qatar et en Irak. Son travail dans différents secteurs, son réseau de portefeuille intégré et son expertise ont fourni à ESLA Group une importante expérience d'interaction. En plus de son expertise, ses expériences commerciales nationales et internationales lui ont apporté un réseau de relations d'affaires très précieux. Le groupe ESLA donne la priorité aux projets à haute efficacité en suivant les tendances économiques dans son travail. ESLA se préoccupe principalement de l'engagement à long terme et de la création de valeur supplémentaire dans l'environnement économique mondial. ESLA continue de diversifier son portefeuille et ses services pour répondre à ses partenaires mondiaux comme un partenaire fiable.

PRODUCTION

AGRICOLE



SÉCHOIRS À CÉRÉALES MOBILES



Les séchoirs à grains mobiles sont produits avec 3 options de carburant différentes allant de 10 m³ à 75 m³. La conception des machines comprend le maïs, le blé, le soja, les graines de tournesol, l'orge, le paddy, etc. Il est conçu pour sécher les grains tels que les céréales en peu de temps et efficacement. Des différences peuvent être faites selon les désirs de privatisation de nos agriculteurs. Tous les composants et pièces de nos machines sont garantis par une garantie ESLA de 2 ans.



ÉGRENEUSE À MAÏS



Capacité de traitement des matières premières de
1 tonne/heure à 30 tonnes/heure
Capacité de production de grains de maïs de 350 kg/heure
à 10 000 kg/heure

Les points de contact alimentaire sont constitués d'acier inoxydable AISI 304 Cr-Ni, de matériaux résistants à la corrosion et de rouleaux en caoutchouc. Le châssis est galvanisé à chaud. Grâce à ses modèles à 4, 6, 8, 12 et 16 voies, vous pourrez atteindre la capacité dont vous avez besoin.



SÉCHOIR À GRAINES DE CITROUILLE



En phase avec l'évolution des technologies agricoles, en phase avec les demandes de nos agriculteurs, nous mettons en production nos séchoirs horizontaux après une étude R&D de 5 ans. Nous continuons notre production en 7,2 m³, 9,6 m³, 12 m³, 18 m³. Grâce à son succès dans le séchage de produits à forte humidité en dehors de la gamme des séchoirs verticaux, il permet à nos agriculteurs de livrer leurs produits plus rapidement sur les marchés et d'apporter une valeur ajoutée. Certains de ces produits sont les graines de citrouille, la pulpe de poivre, la pulpe de fruits, les pelures de fruits, les graines de grenade, etc.



MACHINE DE FERTILISATION



Immédiatement; Possibilité de fertiliser facilement entre les rangs, faire des sillons et remplir la gorge.
Largeur de canal réglable et hauteur définie.
Espacement des rangs réglable.
Possibilité de travailler confortablement même sur des produits hauts grâce à sa hauteur de châssis parfaite.



PULVÉRISEUR



Alliage spécial, longue durée de vie, disques dentés et plats. Réglage facile de l'angle de travail.

Plus de colmatage grâce à l'espacement prolongé des disques et aux racleurs de disques. Approchez-vous facilement des troncs d'arbres et des bordures de haies grâce au mécanisme de changement de vitesse hydraulique ou manuel en option Roulements à rouleaux et rouleaux en acier pour un fonctionnement en douceur et durable.

Nous avons 20, 24, 28, 32, 36 options de disque.

Des options de diamètre de disque 460, 510 sont disponibles.

Nos produits sont des herse à disques de type X tractées, des herse à disques indépendantes, des herse à disques de type V suspendues et remorquées, des herse à disques de type X suspendues.



CHARRUES



Une solution durable, sans problème et économique pour tous les types de sols, appréciée par des centaines de milliers d'agriculteurs.

Chance de labour en émiettant le sol en raison de la faible largeur de travail.

Parfait équilibre charrue-tracteur.

Charrues spécialement fabriquées avec des largeurs de travail de 27,5 cm, 30 cm et 32,5 cm pour les charrues 7, 8, 9 et 10.

Option de châssis modèle bas ou modèle haut.

En plus de nos modèles de charrue standard;

Nous produisons toutes sortes de charrues telles que les charrues réversibles, les charrues à disques, les micro-charrues de jardin.



CHAUDIÈRES EN BAS



Grande économie de lames grâce aux lames fabriquées à partir d'un matériau spécial en appliquant un traitement thermique.

10cm attaché à l'arrière du fer fin. Possibilité de créer des tuyaux de drainage dans le sol grâce au torpille de diamètre. Possibilité de s'adapter parfaitement à chaque tracteur grâce au mécanisme de réglage de la hauteur du châssis sur les pieds.

Possibilité de travailler à une profondeur de travail de 85 ou 95 cm avec des modèles avec une hauteur sous châssis de 73-95 cm ou 73-105 cm, en option.



CULTIVATEURS



Différentes options de lame pour répondre à différents besoins.

Système de douille spécial lubrifié et cimenté.

Opportunité de travail vibrante et sûre grâce aux ressorts.

Moins de puissance nécessaire au timon grâce aux vibrations générées.

Grâce à son châssis plus haut que ses homologues, fini le ramassage des mauvaises herbes.

Approche facile des racines des arbres et des bords de la clôture grâce au mécanisme de coulissement hydraulique (en option).



ROTOVATEURS



Il offre un fonctionnement efficace et fiable dans la préparation du lit de semence avant le semis et le déchaumage après la récolte dans les vignobles, les jardins et les champs.

Il assure le mélange le plus efficace des résidus végétaux et des engrais organiques sur le sol dans le sol.

Grâce à ses lames spéciales et durables, il offre une utilisation durable et économique.

Grâce à la couverture arrière inclinée spéciale, les mottes projetées des lames sont brisées et, grâce à la forme spéciale de la couverture, celle-ci est renversée, permettant au sol de se mélanger et à l'équilibre air-eau d'être optimal.

Grâce à son fût avec dispositif de sécurité, cailloux, racines, etc. Dans les situations de soudage, les dommages à la machine et au tracteur sont évités.

Il offre le processus de déchiquetage et de mélange le plus efficace grâce à sa boîte de vitesses à vitesse constante.



HACHOIR À FOIN



Système d'alimentation très efficace grâce à des matériaux de décharge équilibrés.

Tipi robuste et robuste, volant d'inertie à roulement à billes

Options de groupe composées de 2 et 3 cordes

Possibilité de travailler plus longtemps avec 7 rouleaux de corde

Capacité à travailler avec des aiguilles en fonte avec des méthodes difficiles

Souffleur spécialement conçu qui aide à nettoyer le luminaire pour les zones difficiles.

Utilisez la roue de support pour les terrains handicapés

Transitions de tâches dans l'état de la route transition facile



DÉCHIQUETEUSE DE BOIS D'ÉLAGAGE



Broyeur de branches : Il est utilisé dans les vergers, les vignes et les champs pour couper en petits morceaux les branches formées après la récolte. De cette façon, les branches se fondent facilement dans le sol. Il peut également être utilisé comme tondeuse à gazon vert si vous le souhaitez.

Il augmente la quantité de matière organique dans le sol en mélangeant des résidus de plantes et des branches dans le sol dans les oliveraies, les vergers, les vignobles et les zones présentant des ramifications indésirables.

Grâce à sa fonction de coulissement hydraulique, il est adapté pour travailler près de la cime des arbres. Broie les résidus de taille et les grosses branches.

Broie facilement les débris végétaux humides et les tiges. Il est également utilisé pour tondre les tiges et les branches des plantes vivantes.



CHAUDIÈRE DOUBLE SERPET



Chaudières; C'est un bon choix pour les zones qui ont besoin d'eau chaude chauffée par un système de chauffage central telles que les villas, les logements de masse, les hôtels, les centres d'affaires, les usines. Il a la possibilité d'obtenir de l'eau chaude rapidement. Le revêtement de surface interne est constitué de deux couches d'émail humide. C'est assez hygiénique.

Il est de type vertical.

Il occupe peu d'espace.

L'hygiène est assurée par l'application d'un émail en poudre électrostatique (HYF) ou d'une galvanisation à chaud sur le revêtement de surface interne.

Il est économique et durable.

C'est hygiénique.

Il est esthétique élégant avec son design moderne.

C'est assez efficace.

Il est protégé cathodiquement par une anode en magnésium.

Il a un thermomètre et un affichage d'anode.

Il peut être supporté par un radiateur en option.

La pression de service est de 10 bars.



SG SILOS

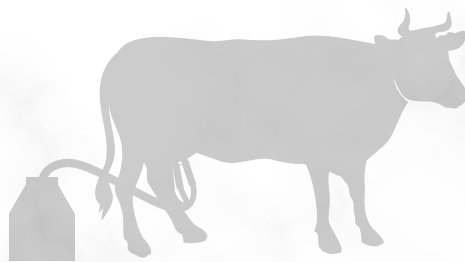


Dans nos silos, tous fabriqués à partir de tôles aimantées dans les appareils à chaud, les raccords sont munis d'une protection à brides et d'écrous de qualité 10.9, et une pâte spéciale est utilisée sur les tôles de caisse et tous les joints pour leur étanchéité. Nos silos ; facile à transporter, à entretenir et à installer ; Il est fabriqué pour être durable et durable pour répondre aux exigences des utilisateurs de 1,50 m de diamètre à 4,51 m de diamètre. Avec des angles coniques de fond de silo spécialement conçus ; Le transport de la matière première dans le silo est extrêmement élevé et les ressources du produit circulent. Plus d'un raccordement peut être réalisé sur les sorties de fond de silo et les opérations de transfert de produit peuvent être réalisées.



PRODUCTION

INSTALLATION DE PRODUCTION DE LAIT





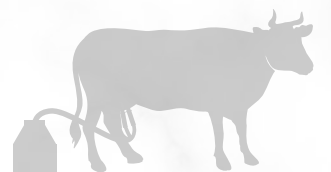
Pastörizatör
Pasteurizer

Homojenizatör
Homogenizer



Evaporatör (Vakum)
Evaporator (vacuum)

TOP SELLING PRODUCTS
ÇOK SATANLAR





Krema Seperatörü
Cream Separator



Deodorizatör (Koku Alıcı)
Deodorizer



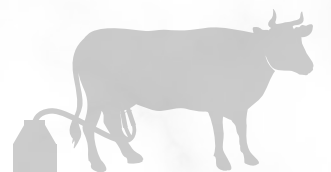
Yoğurt Sütü Dolum Makinesi
Yoghurt Milk Filling Machine



TOP SELLING PRODUCTS
ÇOK SATANLAR



SÜT TOPLAMA VE DEPOLAMA *MILK COLLECTION AND STORAGE UNIT*





Süt Nakil Tankları
Milk Transportation Tanks



Süt Nakil Tankı
Milk Transportation Tank



Süt Sayacı
Milk Flowmeter (Counter)



Süt Alım Teknesi
Milk Receiving Unit





Süt Depolama Tankı
Milk Storage Tank

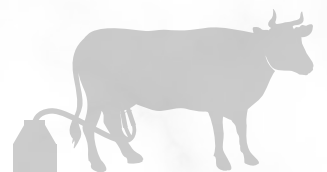


Süt Soğutma Tankı
Milk Cooling Tank

MILK COLLECTION AND STORAGE UNIT
SÜT TOPLAMA VE DEPOLAMA



Süt Soğutma Tankı
Milk Cooling Tank





Pasterizatör
Pasteurizer



Homojenizatör
Homogenizer



Krema Seperatörü
Cream Separator



Süt Tozu Mikseri
Milk Powder Mixer



Krema Seperatörü
Cream Separator

HEAT TREATMENT UNIT
ISIL İŞLEM ÜNİTESİ





Yoğurt Fermantasyon Tankı
Yoghurt Fermentation Tank



Yoğurt Sütü Dolum Makinesi
Yoghurt Milk Filling Machine

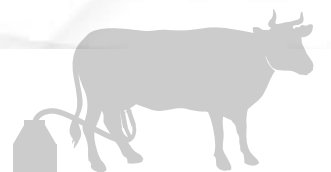


Ayran Proses Tank
Ayran Process Tank



Dolum - Gramajlama - Kapama Makinesi
Yoghurt and Ayran Filling Machine

YOĞURT AND AYRAN ÜNİTİ
YOĞURT VE AYRAN ÜNİTESİ





WHITE CHEESE UNIT
BEYAZ PEYNİR ÜNİTESİ



Tubular Pastörizatör
Tubular Pasteurizer



Krema Separatörü
Cream Separator

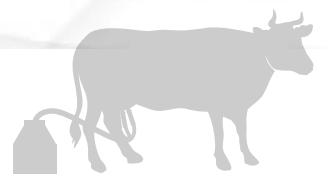


Salamura Tankı
Brine Storage Tank

Teneke Kapatma Makinası
Tin Sealing Machine



Beyaz Peynir Tenekesi
White Cheese Vat





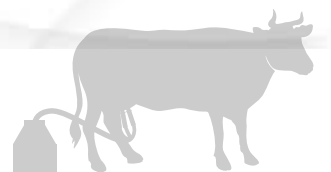
Peynir Proses Tankları
Cheese Process Tanks



KASHKAVALL CHEESE UNIT
KAŞAR PEYNİRİ ÜNİTESİ



Kuru Haşlama Makinası
Dry Cooking Machine

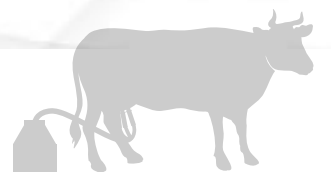




Sulu Haşlama Makinası
Stretching Machine



KASHKAVALL CHÉÈSÉ UNIT
KAŞAR PEYNİRİ ÜNİTESİ





Kuru Haşlama Makinası
Dry Cooking Machine

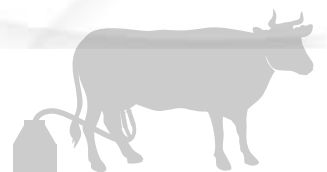


Peynir Gramajlama Makinası
Cheese Moulding Machine



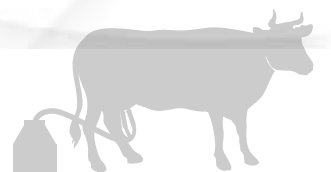
Teleme Süzme Tamburu
Curd Filtering Drum

KASHKAVVAL ÇİHEESE UNIT
KAŞAR PEYNİRİ ÜNİTESİ





HALLOUMI CHEESE UNIT
HELLİM ÜNİTESİ





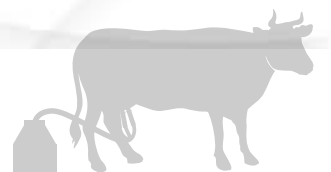
Mozzerella Proses Tankı
Mozzarella Process Tank



Mozzerella Ünitesi
Mozzarella Unit



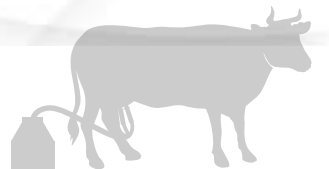
MOZZARELLA ÜNİTİ
MOZZARELLA ÜNİTESİ





Krem Peynir Üretim Hattı
Cream Cheese Production Line

CREAM CHEESE ÜNİTİ
KREM PEYNİRİ ÜNİTESİ





P.A.S Depolama Tankı
Whey (Ricotta) Storage Tank

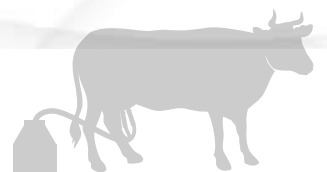


Lor Kaynatma Tankı
Whey (Ricotta) Process Tank

Lor Peyniri Press Makinası
Whey (Ricotta) Cheese Press



WHEY CHEESE (RICOTTA) UNIT
LOR PEYNİRİ ÜNİTESİ





Döner Tip Tereyağ Yayık
Rotary Type Butter Churner

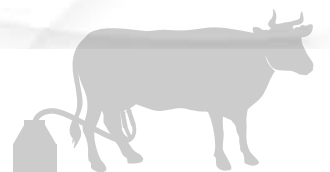


Tereyağı Gramajlama
Butter Moulding



Tereyağı Yayık
Butter Churner

BUTTER AND CREAM UNITS
TEREYAĞ VE KAYMAK ÜNİTELERİ





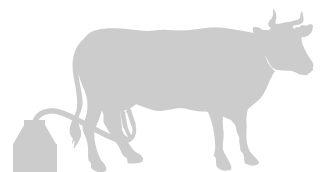
Krema Olgunlařtırma Tankı
Cream Ripening Tank



Kaymak Proses
Cream Process



BUTTER AND CREAM UNITS
TEREYAĞI VE KAYMAK ÜNİTELERİ

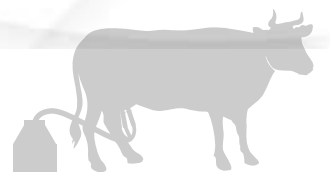




Reçel Vakum
Jam Vacuum



JAM - MOLASSES UNIT
REÇEL - PEKMEZ ÜNİTESİ





Miks Proses Tankı
Mix Preparation Tank



Süt Soğutma Tankı
Milk Cooling Tank



ICE CREAM UNIT
DONDURMA ÜNİTESİ

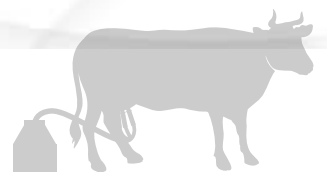


Dondurma Freezeri
Ice Cream Freezer

Homojenizatör
Homogenizer



Lobe Pompa
Lobe Pump



Shrink Makinası (Paketleme)
Shrink Machine (Packing)

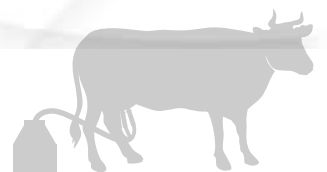


Vakumlu Paketleme Makinası
Vacuum Packaging Machine



Thermoform Paketleme Makinası
Thermoform Packaging Machine

FILLING AND PACKAGING
DOLUM VE PAKETLEME



PRODUCTION

ÉQUIPEMENT APICOLE ET ALIMENTAIRE





LUX BAL SÜZME MAKİNASI

- › Boşaltımı kolaylaştıran konik tabanlı 304 kalite paslanmaz çelik monoblok gövdeden imal, çelik boşaltma musluklu.
- › Benzersiz, sade, güçlü ve sessiz bir mekanizma.
- › Bilye yataklı.
- › Kolay temizlenebilen %100 paslanmaz çelik iç tasarım.
- › Balansı itina ile yapılmış.
- › Sökülebilir ayaklar dahildir.



LUX BAL SÜZME MAKİNASI MOTORLU

- › Boşaltımı kolaylaştıran konik tabanlı 304 kalite paslanmaz çelik gövdeden imal.
- › Çelik boşaltma musluklu.
- › Benzersiz, sade, güçlü ve sessiz makina.
- › Bilye yataklı.
- › Kolay temizlenebilen %100 paslanmaz çelik iç tasarım.
- › Balansı itina ile yapılmış.
- › Sökülebilir ayaklar dahildir.
- › 220 Volt ve 200 Watt gücünde 0-400 dev/dak. hız kontrollü, rediktörlü her iki yönde dönebilen motor.



INOX BAL SÜZME MAKİNASI

- › Paslanmaz çelikten (0.60 mm.) Ve SON TEKNOLOJİ makinalarla itina ile imal edilmiş, ultra sağlam gövde.
- › Birinci sınıf, güçlü ve sessiz bir mekanizma.
- › Bilye yataklı ve balansı yapılmış.
- › İç sepet ve tüm iç aksamalar da dahil olmak üzere %100 paslanmaz çelik.
- › Sökülebilir, ekstra güçlendirilmiş çember destekler ve ayaklar.





BAL SÜZME MAKİNASI 6'LI MOTORLU SENKRO

- › Paslanmaz çelikten (0.80 mm.) Ve SON TEKNOLOJİ makinalarla itina ile imal edilmiş, ultra sağlam gövde.
- › Birinci sınıf, güçlü ve sessiz bir mekanizma.
- › Bilye yataklı ve balanslı yapılmış.
- › İç sepet ve tüm iç aksamalar da dahil olmak üzere %100 paslanmaz çelik.
- › Paslanmaz çelikten, sökülebilir, ekstra güçlendirilmiş çember destekler ve ayaklar.
- › 200 Watt gücünde 0-400 dev/dak. hız kontrollü, rediktörlü her iki yönde dönebilen motor.
- › Çıtalari dışarı almadan diğer yüzünü süzebilen 6'lı sepet sistemi.



ÇOK FONKSİYONLU BAL MİKSERİ

- › 304 kalite paslanmaz çelikten imal, çift cidarlı.
- › Kullanımı ve bakımı kolay, özgün, modern, eşsiz ve sessiz bir makine.
- › Rezistanslı ve termostat kontrolü.
- › Isı göstergesi (Cidar içindeki suyun ısısını gösterir.)
- › Cidar içindeki suyun dolumunu ve boşaltımını kolaylaştıran musluk tertibatı.
- › Balın kavanoza dolumunu kolaylaştıran özel musluk.
- › Profesyonel tarzda uygulanmış elektrik ve gövde işçiliği.
- › 3000 Watt limit termostatlı paslanmaz rezistans , 220 Volt.
- › 0,37 KW 10-50 devirlik mikser motoru.
- › Kalitesi kontrol edilmiş ve makine size ulaşmadan önce test edilmiştir.



BAL SUNUM VE DİNLENDİRME TANKI

- › 304 kalite paslanmaz çelikten, gövde temizleme kolaylığı sağlayan, yüksek kalite, ergonomik tasarım
- › Kolay boşaltım sağlayan, israfı önleyen, yeni tasarım konik taban
- › Paslanmaz çelikten imal, özel tasarım süzgeç
- › Paslanmaz çelikten imal bal tahliye borusu ve musluk takımı
- › Sökülebilir, paslanmaz çelik ayaklar.





SIR ALMA TEZGAHI

- › Sır almak için özel olarak tasarlanmıştır.
- › Komple 304 kalite paslanmaz çelikten imal.
- › Sır alma ve sırrı alınmış peteklerin bekletildiği iki bölümden oluşmaktadır.
- › Sır almak için uygun açı ve ölçülerde petek koyma yeri ve düzeneği
- › Sırları alınmış petekleri dizebilmek için uygun ölçülerde özel bölme
- › Paslanmaz çelikten özel imal edilmiş, bal boşaltma musluğu ve paslanmaz çelik süzgeç
- › Ayaklar sökülebilir ve slotludur*.

*NOT: Altta biriken balı çıkış yönüne yöneltmek için ayakların yüksekliği ayarlanabilir.

SEÇENEKLER:



BAL KAVANOZU ISITMA HAVUZU

- › 304 kalite paslanmaz çelikten imal, 3 cidarlı izolasyonlu.
- › Paslanmaz çelikten kulplu kapak.
- › Modern ve özgün bir tasarım.
- › Yüksek taşıma kapasitesine sahip paslanmaz çelikten stand.
- › Suyun tahliyesi için küresel vana.
- › Yüksek teknolojiye sahip kontrol ünitesi. (pano)
- › Ayarlanabilir rezistanslı ve termostat kontrolü.
- › Dış Ölçüsü: 66x76x66 cm / Hacmi: 163 lt. (4 teneke kapasiteli)



PROFESYONEL POLEN KURUTMA MAKİNASI

- › 304 kalite paslanmaz çelikten tasarlanmış özel gövde.
- › Paslanmaz çelik süzgeçli polen kurutma tepsileri.
- › Özel dizayn edilmiş fanlı ısıtıcı.
- › Dijital ısı kontrol cihazı ile PID Kontrol.
- › Özel temperli fırın camı.
- › 220 voltta çalışma ve düşük elektrik tüketimi.
- › Termostatlı , Fan Kontrollü , Rezistanslı.
- › Aktarma ve karıştırmaya gerek kalmadan kurutma yapar.
- › Rutubetin dışarı çıkması için özel tasarlanmış kayar kapaklı üst pencere.
- › 1000 Watt'lık paslanmaz serpantinli rezistans, turbo fanlı.



SIR ALMA ÇANTASI



SIR ALMA BIÇAĞI



BAL KOVASI



SIR ALMA TARAĞI



EL DEMİRİ



PRODUCTION

LIGNE DE SECHAGE ALIMENTAIRE



NOS FOURS DE SÉCHAGE À MICRO-ONDES



La technologie des micro-ondes est utilisée dans l'industrie alimentaire pour le chauffage, l'élimination de l'humidité critique et difficile, ainsi que la pasteurisation et la fumigation des produits emballés/non emballés. Il est utilisé dans les produits non alimentaires, en particulier dans l'élimination et le séchage d'humidité difficile et faible. Dans nos fours, des générateurs refroidis à l'eau ou à l'air fonctionnant à 2450 Mhz sont utilisés, et la capacité est déterminée en fonction des besoins et la production est faite en conséquence. Nos fours à micro-ondes se présentent sous forme de modules et des générateurs de 18 KW sont utilisés dans chaque module. Dans les fours conçus selon les calculs de capacité initiaux, plusieurs modules supplémentaires peuvent être réalisés en modules de 18 KW gérés selon les plannings.

ESLA GROUP **NOS ÉTUVES DE SÉCHAGE DE TYPE PIÈCE**



Les fours de type chambre sont conçus sur une conception de stockage pour gérer et sécher les produits frais avec différentes sources de chaleur (électricité, gaz naturel, fioul, combustible solide, etc.) . Dans ces fours, les processus de température, de vitesse de sortie d'air et d'humidité sont gérables. De cette façon, il vise non seulement à produire selon quelques produits, mais aussi à produire les légumes et les fruits produits tout au long. Nos fours sont généralement fabriqués à partir de panneaux PVC de 8 cm, la face intérieure des panneaux en contact avec les aliments est entièrement en inox chromé conformément à la réglementation. L'électricité, le gaz naturel, la vapeur, l'huile chaude et l'eau chaude géothermique peuvent être utilisés comme sources de chaleur dans nos fournaies. Grâce au logiciel de nos fours, la chaleur, le vent et l'humidité sont contrôlés et un séchage homogène peut être obtenu dans chaque partie du four. Nos fours sont conçus sur une base de 24 heures. Puisque la chaleur, le vent et l'humidité peuvent être contrôlés, il offre la possibilité de sécher toutes sortes de légumes et de fruits en toute saison.

NOS ÉTUVES DE SÉCHAGE



Les fours à plusieurs étages sont conçus comme des fours à plusieurs étages en termes de facilité d'utilisation, avec le bon processus et les bons produits, car les produits peuvent parcourir une très longue distance dans un espace réduit. En particulier, toutes les lignes sont conçues selon le processus d'élimination de l'humidité des produits ou de leur séchage en fonction de la capacité ligne / heure. Les processus de séchage sont plus homogènes du fait que les produits sont retournés lors du transfert des bandes les unes aux autres. La maniabilité des valeurs de température, de vitesse du vent et d'humidité dans ces fours augmente également la variété des produits à utiliser dans le four et leur permet de sécher dans le temps souhaité. Nos étuves sont conçues pour sécher ou éliminer l'humidité difficile des produits frais ou semi-secs (comme les figues et les abricots). Nos étuves sont conçues pour sécher les produits posés sur des tapis à mailles en acier en parcourant une longue distance dans des zones courtes sur des tapis multicouches. Nos fournaies sont entièrement fabriquées en chrome inoxydable et l'électricité, la vapeur, le gaz naturel, les combustibles solides, l'huile chaude et l'eau chaude géothermique peuvent être utilisés comme sources de chaleur.

LIGNE DE PRODUCTION D'HUILE D'OLIVE

LIGNE DE PRODUCTION D'HUILE D'OLIVE BOUTIQUE



Machine à huile d'olive Miniolive

Grâce à sa conception de châssis miniature, il peut être actionné facilement à l'électricité. 220 volts ou 380 volts s'adaptent dans le jardin, le parking, le toit, l'entrepôt ou n'importe où ailleurs. Elle a une capacité de traitement de 40 à 50 kg de pâte d'olive par heure. Il est portable et peut être facilement déplacé dans différentes zones. En transformant les olives que vous récoltez, vous pouvez apporter à votre table avec plaisir l'huile d'olive que vous produisez quotidiennement. Avantage de remboursement rapide avec un faible coût d'investissement. Production d'huile d'olive dans un espace limité avec des dimensions de machine réduites. L'avantage de votre propre production en termes de branding. Valoriser en préservant les critères de qualité de l'huile d'olive lors de la production. Options de machines et d'équipements adaptées à divers objectifs de production. Coût de consommation d'énergie abordable, traitement économique des olives récoltées quotidiennement. Pour la production d'huile d'olive, elle ne doit pas nuire à l'environnement et doit être exemptée de divers documents et projets stipulés par le ministère de l'Environnement. Disposer des conditions nécessaires à la production d'huile d'olive biologique. Minimiser les fuites d'huile d'olive à Prina

MACHINES À HUILE D'OLIVE À SYSTÈME CONTINU



Le système continu est la technologie la plus récente actuellement utilisée dans le monde, consistant en une série de machines. Pour ce système, une installation de production avec une surface fermée d'environ 200 m² est nécessaire, une énergie de 100 kW et 1 tonne d'eau par heure à utiliser dans le système. Une fois ceux-ci achetés, la production peut être lancée après le montage des machines, les raccordements électricité-eau et la mise en service.

UNITÉ DE LAVAGE DES OLIVES



L'unité de lavage des olives est entièrement fabriquée en acier inoxydable AISI 304 conformément à la réglementation alimentaire. Les olives transportées par le tapis oléicole sont réparties en surface grâce au système de distribution vibrant spécialement conçu. Les trous d'aération en surface permettent d'évacuer les feuilles du dessous vers l'extérieur. La pierre, la branche, etc. qui arrive dans la chambre avec l'olive coule au fond de l'eau dans la chambre spécialement incurvée et est évacuée au moyen d'une spirale après l'arrêt de la machine. L'olive sortant de la chambre de lavage arrive au tamis vibrant à l'avant et est séparée de l'eau et versée dans la trémie à vis d'alimentation.

La circulation de l'eau dans la chambre de lavage s'effectue régulièrement au moyen d'une pompe. La chambre de remplissage d'eau est fabriquée en deux parties afin que les substances telles que la boue, etc. dans l'environnement de l'eau n'endommagent pas la pompe.

CONCASSEUR ET ÉLÉVATEUR

CONCASSEUR



Concasseur Ascenseur

L'élévateur de broyage est utilisé pour transporter les olives sortant de l'unité de lavage vers l'unité de broyage. Une trémie se compose d'une vis et d'un motoréducteur qui l'entraîne.

L'élévateur du concasseur est fabriqué en acier inoxydable AISI 304 conformément à la réglementation alimentaire.

Briseur

L'unité de broyage est utilisée pour casser les olives et révéler les cellules d'huile.

Le broyeur est de type marteau et les marteaux et tamis ont un mécanisme mobile.

Les marteaux du concasseur sont en acier trempé, le tamis et la chambre intérieure sont en acier inoxydable AISI 304.

MALAXEUR



Les malaxeurs sont utilisés pour pétrir la pâte d'olive et augmenter le pourcentage d'huile. Chaque œil malaxor fonctionne indépendamment. Les olives broyées dans le broyeur sont transférées dans la chambre de malaxage souhaitée sous forme de semi-pâte au moyen de spirales et de bras d'ouverture.

La pâte est pétrie au moyen de la spirale spéciale dans les malaxeurs. Ce processus est important pour la prochaine séparation solide-liquide. L'eau chaude en circulation est amenée à la température souhaitée grâce aux chemises d'eau à l'intérieur du malaxeur.

Il est fabriqué en acier inoxydable AISI 304, entièrement conforme à la réglementation alimentaire, avec le malaxeur. Il est fabriqué pour prendre 750 et 1.000 kg de pâte en option.

CARAFE



Le décanteur sépare les grignons, l'eau et l'huile d'olive les uns des autres en fonction de leur densité sous l'effet des forces centrifuges en comprimant la pâte dans la chambre à grande vitesse. Un système de raclage a été développé à l'avant afin d'éviter que les grignons ne s'accumulent sur les surfaces à la sortie du tambour. Le châssis principal qui assure le roulement du tambour du décanteur est en acier St 37. Toutes les surfaces sur lesquelles la pâte d'olive touche la carafe sont fabriquées en acier inoxydable AISI 304 conformément à la réglementation alimentaire. Le décanteur est conçu pour fonctionner en trois et deux phases, les grignons, les eaux noires et l'huile sortent du décanteur dans les systèmes triphasés, et les grignons et l'huile sortent du décanteur dans les systèmes biphasés (système écologique).

SÉPARATEUR



Le séparateur est utilisé pour séparer l'huile de l'eau, et il fonctionne avec un système centrifuge. Le corps extérieur du séparateur est en matériau moulé GG 20. Toutes les surfaces avec lesquelles l'huile d'olive entre en contact sont fabriquées en acier inoxydable AISI 304 conformément à la réglementation alimentaire. La production de séparateurs est fabriquée par notre équipe expérimentée dans nos machines modernes avec des conditions de production méticuleuses, où même les plus petits détails ne sont pas ignorés.

RÉSERVOIR DE REPOS ET CONTENEUR D'HUILE DE POMPE



Conteneur d'huile pompée

Le réservoir d'huile avec la pompe stocke l'huile sortant du séparateur et est envoyée à l'endroit souhaité pour être stockée par la pompe dessus.

Réservoir de repos

Le réservoir de repos envoie l'huile sortant du tamis vibrant au réservoir de repos au moyen d'une pompe, et du réservoir de repos, elle est envoyée au séparateur afin de séparer les matières étrangères qu'il contient.

TABLEAU ÉLECTRIQUE



Le panneau électrique est utilisé pour contrôler l'ensemble du système, il contient tous les automatismes, le corps est en acier St 37, tous les matériaux d'automation sont utilisés sous la marque Siemens.

ÉCHANGEUR DE CHALEUR ET CHAUDIÈRE PIRNA



échangeur de chaleur

Il fournit de l'eau au système en chauffant l'eau provenant du réseau à 35-40 degrés sans gaspiller l'eau dans le système de chaudière.

CHAUDIÈRE PIRNA

La chaudière Pirina est utilisée pour fournir de l'eau chaude au système.

Le corps de la chaudière est en acier St 37 et le four à grignons est en fonte GG 20.

Le panneau de commande est contrôlé par thermostat et monté sur la chaudière.

L'alimentation en combustible de la chaudière est assurée par la transmission automatique du marc sec dans le bunker de marc à la chambre de combustion à l'aide d'une hélice.

TALON PİRİNA HORIZONTAL ET VERTICAL



Spirale de grenade horizontale

L'hélice horizontale de grignons d'olive sert à acheminer le grignon sortant de la carafe vers l'hélice verticale de grignons. Son corps est en acier St 37, sa vis est en acier inoxydable AISI 304.

Vis Grenade Verticale

L'hélice verticale de grignons est utilisée pour transférer le grignon sortant de la carafe hors de l'usine d'huile d'olive. La longueur de l'hélice verticale des grignons est produite différemment selon la taille de l'huile d'olive.

Il prend son mouvement du motoréducteur au point final.

TAMIS VIBRANT ET ASPIRATEUR DE FEUILLES



Aspirateur de feuilles

L'aspirateur de feuilles est utilisé pour séparer les feuilles à l'intérieur de l'olive et les jeter.

Deux ventilateurs sont utilisés, un dans le convoyeur à olives et l'unité de lavage.

Grâce à sa forte aspiration d'air, il absorbe les feuilles entre et au-dessus des olives et les évacue vers l'extérieur.

Tamis vibrant

Le tamis vibrant est utilisé pour séparer les particules de marc dans l'huile et l'eau sortant du décanteur.

Le tamis vibrant est produit à partir de deux chambres, l'une des chambres sépare les particules de grignons dans l'huile et l'autre chambre sépare les particules de grignons dans l'eau et est rejetée à travers l'hélice de grignons.

Le tamis vibrant est entièrement fabriqué en acier inoxydable AISI 304 conformément à la réglementation alimentaire.

MACHINE À RÉCOLTER LES OLIVES



- Récolte rapide et confortable avec une puissance de moteur de 950 watts.
- Durée de vie maximale du moteur et efficacité maximale grâce à l'utilisation d'un moteur sans balais (CC).
- Protection contre les pannes électroniques grâce au capteur de protection activé en cas de bourrage.
- Accès facile dans l'arbre grâce à son tube télescopique avec possibilité de réglage sur 3 ou 2 niveaux.
- Fonctionnement efficace même dans les branches les plus intenses grâce au double réglage de la vitesse.
- Recevez le mode d'économie lorsqu'il est retiré de l'arbre grâce à sa fonction automatique.
- Économiser l'utilisation de la batterie.
- Utilisation confortable grâce au câble d'énergie sélectionné pour les conditions de terrain difficiles.
- Domination accrue grâce à la conception spéciale de la poignée.
- Il n'endommage pas les pousses d'arbres.
- Structure de tête qui permet un mouvement facile dans les branches.

Fonction de fonctionnement silencieux.

RÉSERVOIR DE STOCKAGE



- Les cuves de stockage assurent la conservation de l'huile d'olive en préservant les critères de qualité de l'huile d'olive avant remplissage et conditionnement. Il assure également la catégorisation des huiles d'olives issues de variétés d'olives différentes ou des huiles d'olives aux critères de qualité différents à partir d'un même type d'olives.

Deux types de réservoirs de stockage sont produits à fond conique et à fond plat. Les réservoirs à fond conique maintiennent les fines particules de chair d'olive se déposant au fond du réservoir pendant le processus de stockage de l'huile d'olive. Les réservoirs à fond plat, en revanche, sont préférés lorsque l'huile d'olive a passé le filtre supplémentaire et est dans la clarté souhaitée.

CUVE DE FILTRATION A BASE CONIQUE



- Le décanteur fournit l'huile d'olive en séparant le solide-liquide. L'huile d'olive sortant de la carafe contient une certaine quantité d'eau noire et de grosses particules de chair d'olive. Après cette étape, la filtration de l'huile d'olive n'apporte pas d'efficacité au niveau du processus de filtration. Le réservoir de filtration maintient l'huile d'olive transférée du décanteur dans une certaine plage de température, permettant aux grosses particules indésirables d'eau noire et de chair d'olive dans l'huile d'olive de se déposer rapidement au fond du réservoir. Les grosses particules d'eau noire et de viande d'olive déposées au fond du réservoir sont évacuées du fond du réservoir par la vanne de décharge. Étant donné que l'huile d'olive dans le réservoir de filtration ne contient que de fines particules de chair d'olive, elle peut éventuellement être refiltrée ou envoyée directement dans le réservoir de stockage pour être prête à la consommation.

Séparateur de feuilles



- Le séparateur de feuilles prépare l'olive pour le lavage en séparant les feuilles et les petites branches recueillies avec l'olive de l'olive au moyen d'un ventilateur puissant. Une autre tâche du séparateur de feuilles est d'agir comme un tampon contre les pierres ou les corps étrangers qui peuvent pénétrer dans les olives, évitant ainsi que les pièces de la machine ne soient endommagées lors de la prochaine opération de production.

CONTENEUR D'HUILE AVEC POMPE AUTOMATIQUE



Le décanteur est intégré à la sortie d'huile d'olive et est conçu pour isoler le contact de l'huile d'olive avec l'air. L'huile d'olive sortant du décanteur remplit d'abord le réservoir de transfert d'huile pompée. Lorsque la cuve est pleine, elle s'allume automatiquement et envoie l'huile d'olive vers la cuve de filtration. Aucun opérateur n'est requis pour cette opération. Grâce à la vitre en plexi sur la cuve, il est possible de surveiller le débit d'huile d'olive. De plus, des tests visuels et gustatifs de l'huile d'olive sont effectués à partir du robinet de prélèvement.

UNITÉ DE CHAUFFAGE DE CHAUDIÈRE



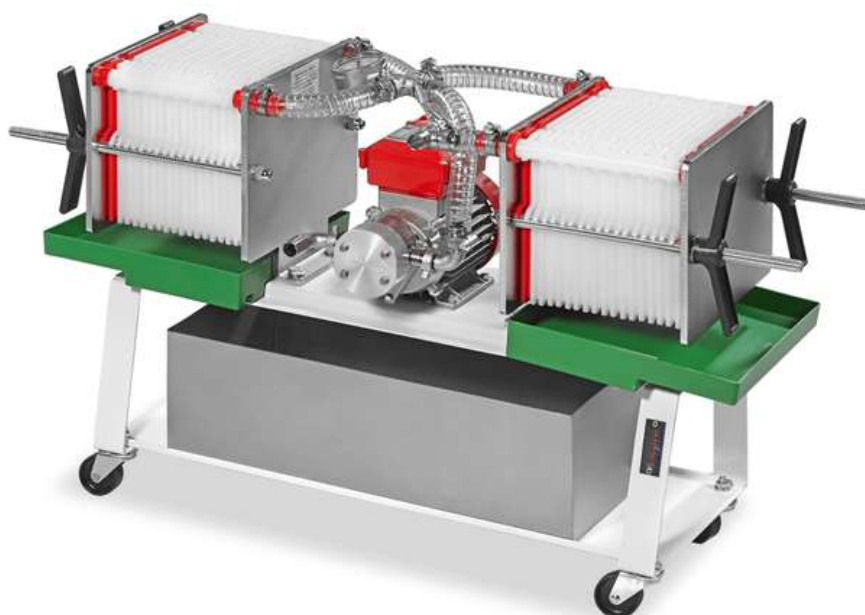
C'est une chaudière à eau à résistance qui fournit de l'eau chaude. Il est fabriqué en acier inoxydable AISI 304. C'est un modèle utilisé dans Boutique Olive Oil Machine. Il chauffe dans une certaine mesure la pâte d'olive pétrie dans le malaxeur en assurant une circulation d'eau chaude dans le système avec la pompe de chauffage central montée dessus.

POMPE DE TRANSFERT D'HUILE



Il s'agit d'une pompe à huile produite conformément à la réglementation alimentaire, qui assure le transfert de l'huile d'olive sortant du décanteur vers les réservoirs ou utilisée dans le transfert d'huile d'olive entre les réservoirs. Il est produit sous deux formes, de type fixe et mobile, selon les préférences.

FILTRES À HUILE D'OLIVE



C'est un élément filtrant qui permet d'obtenir un produit clair en filtrant les résidus indésirables dans l'huile d'olive et le vin. La pompe à liquide sur le filtre est fabriquée conformément à la réglementation alimentaire. La filtration permet au produit sédimenté d'être aspiré par la pompe et de passer à travers les filtres en papier. Le résidu restant dans les filtres en papier garantit que le produit ressort clair et que le produit est clairement transféré vers le réservoir ou la zone de stockage préférée lors de la prochaine opération. Les filtres à huile d'olive et à vin diffèrent par leur type. La sélection du filtre est faite en fonction du produit qui sera filtré.

POMPE DE TRANSFERT DE POLITIQUE



Les déchets de grignons de la décanteuse sont proches du tonnage d'olives transformé, les déchets de grignons doivent donc être évacués hors de la zone de production. La pompe de transfert de grignons est une pompe à déchets avec un bunker et un châssis spécial qui transporte les déchets de grignons générés dans la zone de production de l'intérieur de l'entreprise vers l'extérieur dès que possible et vide les déchets vers la remorque du tracteur. Le bunker de la pompe à déchets est positionné pour être centré sur le tuyau de sortie des grignons de la machine. Le tuyau métallique relié à la conduite de refoulement de la pompe est sorti de l'installation et déchargé de là vers un véhicule désigné. Le véhicule à déchets désigné est généralement préféré comme semi-remorque.

La pompe de transfert de grignons fonctionne en synchronisation avec les déchets de grignons sortant du décanteur et sert en fonction de l'automatisation du système. Il est généralement préférable de transporter les déchets dans des zones qui empêchent l'utilisation de la vis de sortie Pirina ou dans des zones éloignées de l'entreprise.

HUILE D'OLIVE SEMI-AUTOMATIQUE UNITÉS DE REMPLISSAGE



La technique de remplissage et d'emballage est extrêmement importante afin de préserver longtemps la qualité du produit obtenu dans la production artisanale d'huile d'olive.

Les unités de remplissage d'huile d'olive effectuent automatiquement le processus d'extraction de l'huile d'olive conservée dans les réservoirs avec un système en circuit fermé, permettant à l'huile d'olive d'être mise en bouteille ou en conserve. En option, des housseuses et des étiqueteuses peuvent être intégrées sur les unités de remplissage. Étant donné que le contact des huiles d'olive en bouteille à capuchon avec l'oxygène est complètement coupé, la durée de conservation est beaucoup plus longue. L'étiqueteuse est positionnée à la fin de l'unité de remplissage sur la même unité, ce qui rend le processus d'étiquetage du produit en bouteille ou en conserve beaucoup plus esthétique.



LIGNE DE PRODUCTION Couscous

CEINTURE DE TRANSPORT



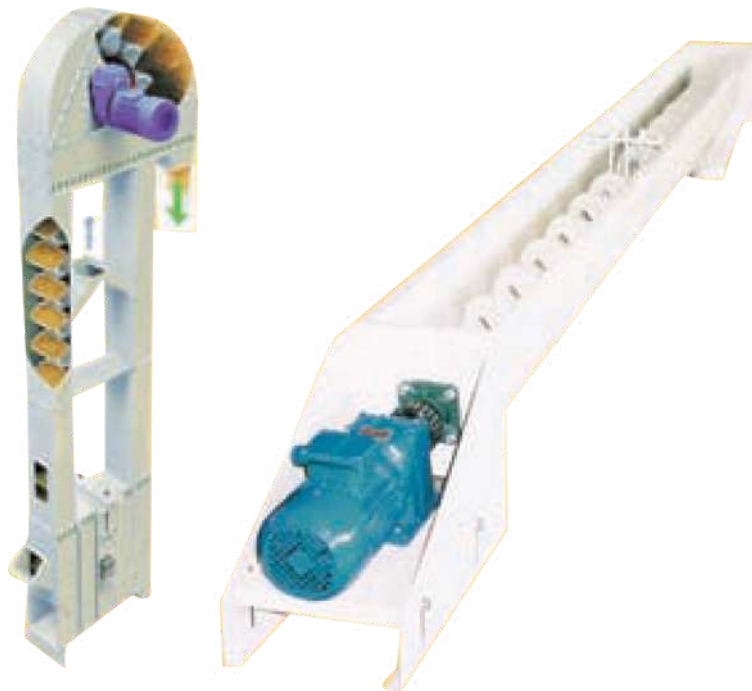
S'ils sont utilisés pour l'alimentation et le transport, ils sont également utilisés pour le transport de grains et de substances en poudre en plus des céréales. L'avantage est l'utilisation de composants de haute qualité, fiables et faciles à entretenir.

ASCENSEUR Z



L'élévateur de type Z, qui est utilisé pour le transport horizontal ou vertical de matériaux en poudre et granuleux, permet au client de le transporter facilement au point souhaité dans le volume souhaité, en bon état et de manière économique.

ÉLÉVATEUR À GODETS ET VIS VIS



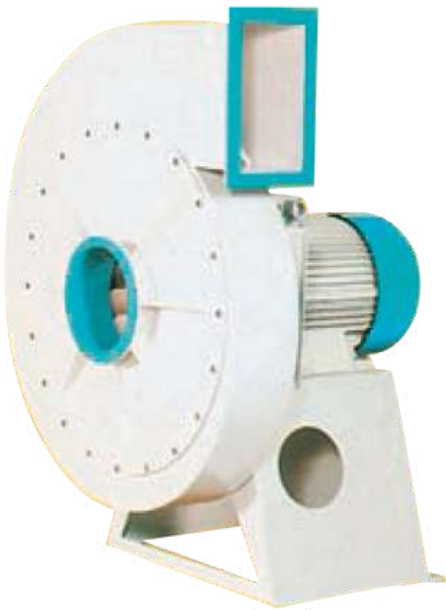
L'élévateur à godets est une machine idéale pour le transport vertical de matériaux granulaires en vrac. Il est largement utilisé dans les usines de farine, d'aliments pour animaux et de lentilles car il ne prend pas beaucoup de place dans le bâtiment, peut être produit dans de nombreuses tailles et longueurs différentes et fonctionne efficacement. Le transport se fait avec des seaux attachés à la ceinture. Les seaux peuvent également être en plastique ou en acier inoxydable, selon le lieu d'utilisation. La coulée à vis sans fin est une machine idéale pour le transport horizontal et incliné de granulés et de matériaux en poudre. Il peut être fabriqué en type U ouvert, en tube fermé et en demi-lune (utilisé comme mélangeur).

FILTRE À JET ÉLECTRONIQUE



Le filtre à jet électronique sépare la poussière du mélange de poussière d'air et fournit de l'air propre à l'environnement. A la première entrée du filtre, le système cyclone effectue une épuration puis les particules de poussières sont retenues par les manches filtrantes. Il est largement utilisé dans la farine, les aliments pour animaux, la semoule, les biscuits, la pâtisserie, la peinture, les usines de détergents et l'industrie du bois. Grâce à la carte électronique, l'air provenant du compresseur d'air comprimé est pulvérisé à intervalles réguliers dans les manches filtrantes, permettant ainsi de déverser la poussière accumulée sur les manches filtrantes.

ASPIRATEUR - CYCLONE DE POUSSIÈRE



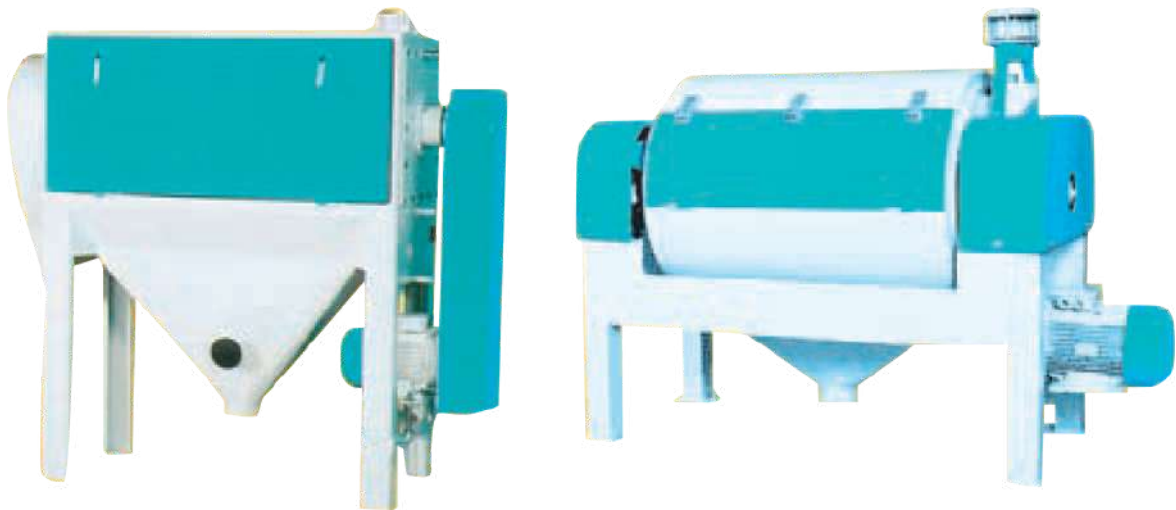
L'aspirateur est utilisé dans les systèmes de transport aérien, les systèmes de dépoussiérage pour transporter les produits. Dust Cyclone est utilisé pour séparer l'air propre du mélange air-poussière ou air-produit. Ce processus de séparation est effectué par un système centrifuge.

POLISSAGE HORIZONTAL



La machine à polir horizontale est une machine utilisée dans les usines de boulgour pour donner une couleur jaune attrayante au boulgour après le broyage. La vis de tempérage pulvérise de l'eau sur le produit, assurant un mélange homogène avec l'eau, et le rotor principal assure que le boulgour jaunit par compression.

BROSSE DE MARQUE VIBRO



La brosse à son est utilisée dans les usines de semoule pour séparer les farines qui adhèrent au son. Cette machine est une machine qui augmente le rendement en farine. Il est produit en deux modèles différents comme vibro et standard.

Broyeur de semoule



Le broyeur de semoule est une machine qui réduit la charge du rouleau en séparant les morceaux de semoule collants qui sortent du blé broyé sur les rouleaux dans les usines de farine et de semoule. Augmente le rendement en farine dans les moulins à farine. Raccourcit le schéma. Il y a un moteur électrique couplé à la machine.

Purificateur de semoule



Le purificateur de semoule est utilisé dans les usines de farine et de semoule pour séparer, nettoyer et classer la semoule dans le blé broyé dans les moulins à rouleaux. C'est une machine extrêmement utile qui fonctionne de manière extrêmement silencieuse et sans vibration sur 4 cales en caoutchouc avec deux moteurs vibrants. Dans les cas où l'espace de l'usine est limité, ils sont également produits en tant que double étage. les armoires lek sont fabriquées en aluminium ou en bois

ROULEAU VERTICAL



Il est utilisé pour diviser le blé cuit et séché, spécialement conçu pour être utilisé dans les usines de boulgour, en petits morceaux. Il y a 2 boules de valse. En raison de la conception spéciale de la vallée, le taux de farine dans la production de boulgour est minime et le rendement est élevé.

ROULEAU PNEUMATIQUE



Le broyeur à rouleaux pneumatiques est utilisé dans les usines de farine et de semoule pour moudre le blé en le coupant en petits morceaux. Il fonctionne de manière entièrement automatique. L'ouverture et la fermeture des rouleaux se font à l'aide d'air comprimé. Lorsqu'il n'y a plus de blé dans la chambre d'alimentation supérieure du rouleau, les balles sont automatiquement séparées les unes des autres. Les rouleaux sont fabriqués à partir d'acier allié spécial avec la technologie de coulée centrifuge.

ROULEAU PNEUMATIQUE DOUBLE NIVEAU



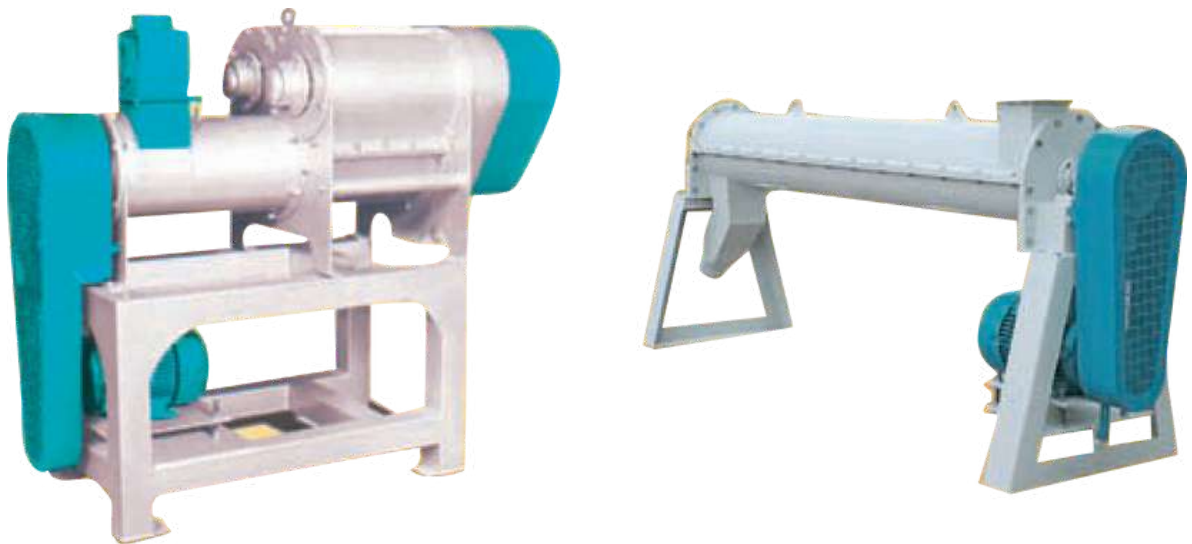
Le broyeur à rouleaux pneumatiques est utilisé dans les usines de farine et de semoule pour moudre le blé en le coupant en petits morceaux. Il fonctionne de manière entièrement automatique. L'ouverture et la fermeture des rouleaux se font à l'aide d'air comprimé. Lorsqu'il n'y a plus de blé dans la chambre d'alimentation supérieure du rouleau, les balles sont automatiquement séparées les unes des autres. Les rouleaux sont fabriqués à partir d'acier allié spécial avec la technologie de coulée centrifuge.

TAMIS CARRÉ



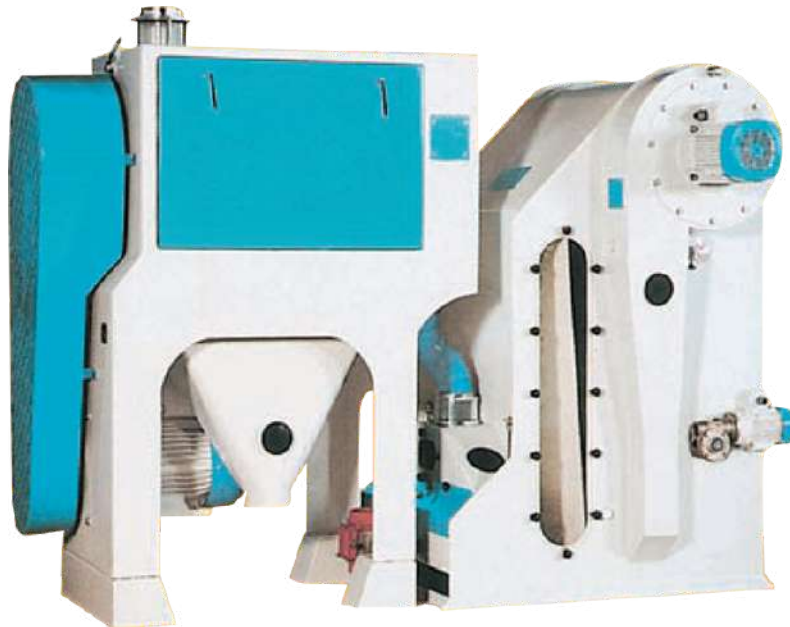
La machine de trempe forcée est utilisée dans les usines de farine et de semoule pour donner une trempe appropriée au blé. Le blé et l'eau entrent dans la machine en même temps. Ce mélange est mélangé de manière homogène par le rotor spécialement conçu. La machine est équipée d'un dispositif électronique qui régule la quantité d'eau à donner en fonction de la quantité de blé entrant. Dans cette machine, la balle de blé est épluchée de manière significative.

MACHINE À TEMPÉRATURE FORCÉE



La machine de trempe forcée est utilisée dans les usines de farine et de semoule pour donner une trempe appropriée au blé. Le blé et l'eau entrent dans la machine en même temps. Ce mélange est mélangé de manière homogène par le rotor spécialement conçu. La machine est équipée d'un dispositif électronique qui régule la quantité d'eau à donner en fonction de la quantité de blé entrant. Dans cette machine, la balle de blé est épluchée de manière significative.

ÉPLUCHEUR HORIZONTAL



L'éplucheur horizontal est une machine utilisée pour éplucher la peau extérieure du grain et pour enlever les matières étrangères indésirables (comme la poussière, les os, le sable, la boue, les insectes et les bactéries) du blé qui sont attachées au blé sur le blé. Un processus d'épluchage très sensible est effectué à l'aide du rotor spécialement conçu et des lames qui s'y trouvent. En attendant, aucun dommage n'est fait au blé. La machine est équipée d'un conduit d'air et d'un aspirateur travaillant en conjonction avec celui-ci pour séparer le son du produit.

MOULIN DE CONCASSAGE



Le broyeur permet d'éplucher le produit et de le couper en morceaux dans les installations de boulgour, de lentilles et de fèves. Il se compose de 2 pierres. L'une des pierres est mobile et l'autre est fixe, ce qui permet au produit de se casser.

ÉPLUCHEUR VERTICAL



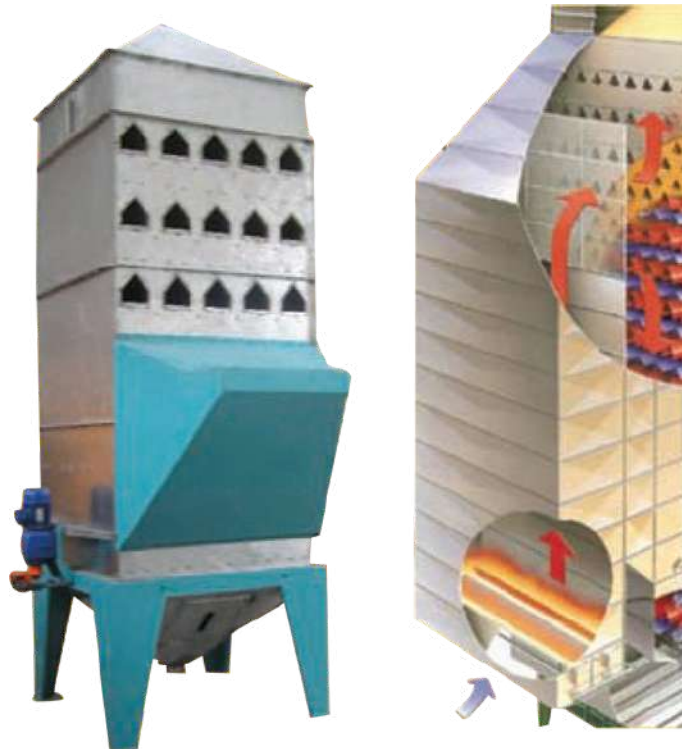
L'éplucheur vertical est une machine utilisée pour éplucher le blé et les lentilles dans les usines de boulgour et de lentilles en général. Le processus de pelage est effectué avec 5 meules rotatives. Un aspirateur est ajouté à la machine pour recueillir la croûte (son) qui en sort. En plus du blé et des lentilles, la machine est également utilisée avec succès pour éplucher l'orge, le riz, le poivre noir et les fèves. La machine est entraînée par un moteur électrique et un système courroie-poulie.

TAMBOUR DE REFROIDISSEMENT



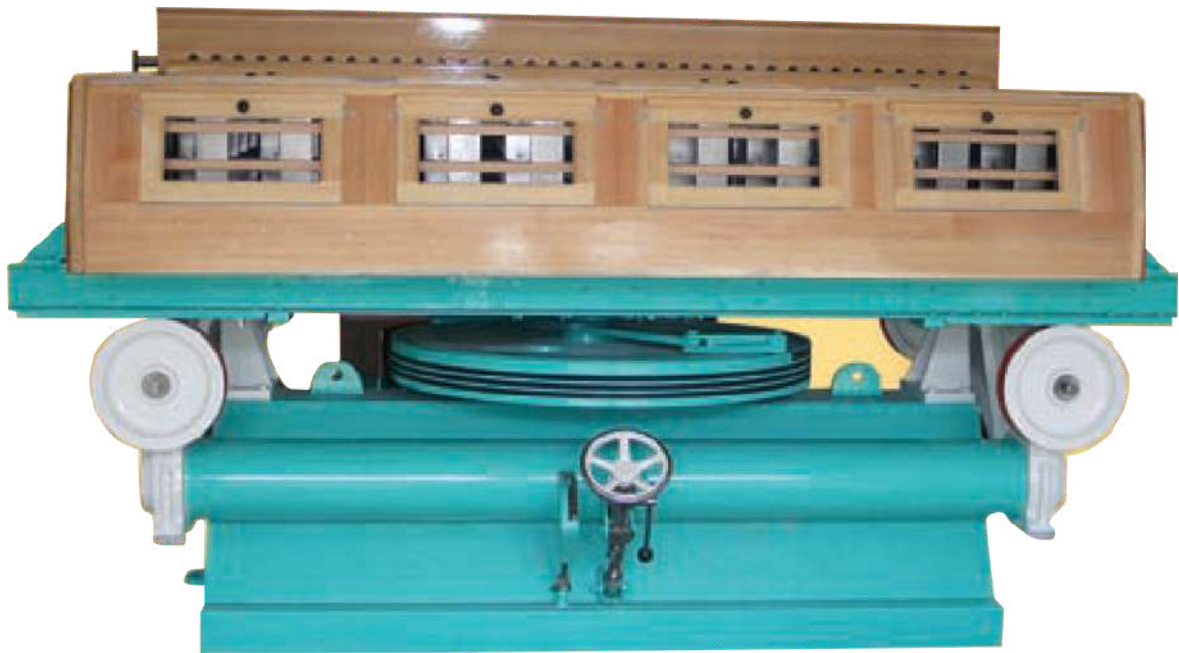
C'est une machine dans laquelle se fait le pré-séchage et le refroidissement du blé qui sort de la chaudière par cuisson dans les usines de boulgour. La machine fonctionne en tournant. Pendant cette rotation, au moyen des palettes à l'intérieur du tambour, à la fois le blé cuit est empêché de coller les uns aux autres et le produit se déplace vers la rainure de sortie du tambour. L'aspiration est faite avec un aspirateur pour évacuer l'air chaud et humide du côté sortie de la machine. Il est fabriqué en matériau Cr - ni Stainless.

TOUR DE SÉCHAGE ET DE REFROIDISSEMENT



Les tours de séchage sont utilisées pour sécher le blé cuit dans les usines de boulgour. Il fonctionne verticalement et en continu. L'air chaud nécessaire est fourni par la chaudière à vapeur ou par des thermoblocs qui produisent de l'air sec et chaud. Toutes les parties de la tour, à l'exception des pieds, sont en acier inoxydable Cr - Ni. Les tours de refroidissement sont utilisées dans les usines de boulgour pour refroidir le boulgour chaud sortant de la machine à polir.

PADI



Il est utilisé pour nettoyer les grains qui ne peuvent pas être séparés les uns des autres avec des machines de nettoyage et de séparation standard telles que les tamis et les trieurs, et qui ont presque les mêmes caractéristiques que le produit (telles que la hauteur, la taille, le poids spécifique). La machine se compose d'un patin en bois de 1ère classe travaillant sur un châssis en acier. Le produit, de forme et de taille identiques, est divisé en 2 classes en fonction de la gravité spécifique et de l'élasticité de surface. Le padi est souvent utilisé pour les lentilles et le riz pour séparer les grains non pelés des grains pelés.

ENSACHEUSE AUTOMATIQUE



Ensacheuse automatique Il s'agit d'une ensacheuse automatique pouvant peser de 5 à 25 kg, utilisée dans les usines de farine, d'aliments pour animaux, de boulgour, d'amidon et de légumineuses. Le processus de pesage est effectué de manière sensible avec 3 cellules de charge dans la chambre de pesée. Dès que le sac est attaché, la machine à ensacher commence à fonctionner automatiquement et le produit est abaissé dans le sac. Un vibreur permet de placer au mieux le produit à ensacher dans le sac. La machine est équipée d'un système PLC à écran tactile et d'un microprocesseur.

POMPE DE NETTOYAGE



Il est utilisé dans le processus de séparation du grain de la paille, des pointes et d'autres matières étrangères. Outre les moulins à farine, il est également utilisé comme classificateur dans toutes sortes d'installations de légumineuses.

EXPÉDITEUR DE DÉCHETS



C'est une machine conçue pour nettoyer les impuretés fines et grossières entre les grains à l'aide d'un processus de tamisage. Grâce à sa vitesse réglable et son crible incliné, il peut être utilisé comme une machine polyvalente de nettoyage des grains.

ECRAN EXCENTRIQUE



Trieuse excentrique; C'est une machine utilisée pour nettoyer les matières étrangères dans les légumineuses et les céréales et classer le produit.

LÉGUMINEUSES ET CÉRÉALES MACHINE DE CRIBLAGE



C'est une machine qui sépare les gros et petits corps étrangers et la litière, la paille, les feuilles, la poussière, etc. des particules volatiles légères du produit dans les légumineuses et les céréales et fait une très bonne classification en divisant le produit en 4 classes. La machine peut être utilisée comme mobile ou stationnaire. Il y a un aspirateur sur la machine pour séparer les substances volatiles. C'est une machine extrêmement utile et très efficace qui ne nécessite aucun réglage, les tamis sont extrêmement faciles à changer et cela fonctionne sans problème.

ÉCRAN ROTATIF



Machine de trempe rotative; C'est une machine utilisée pour nettoyer les matières étrangères dans les légumineuses et les céréales et classer le produit.

LAVAGE ET SÉCHAGE VERTICAL



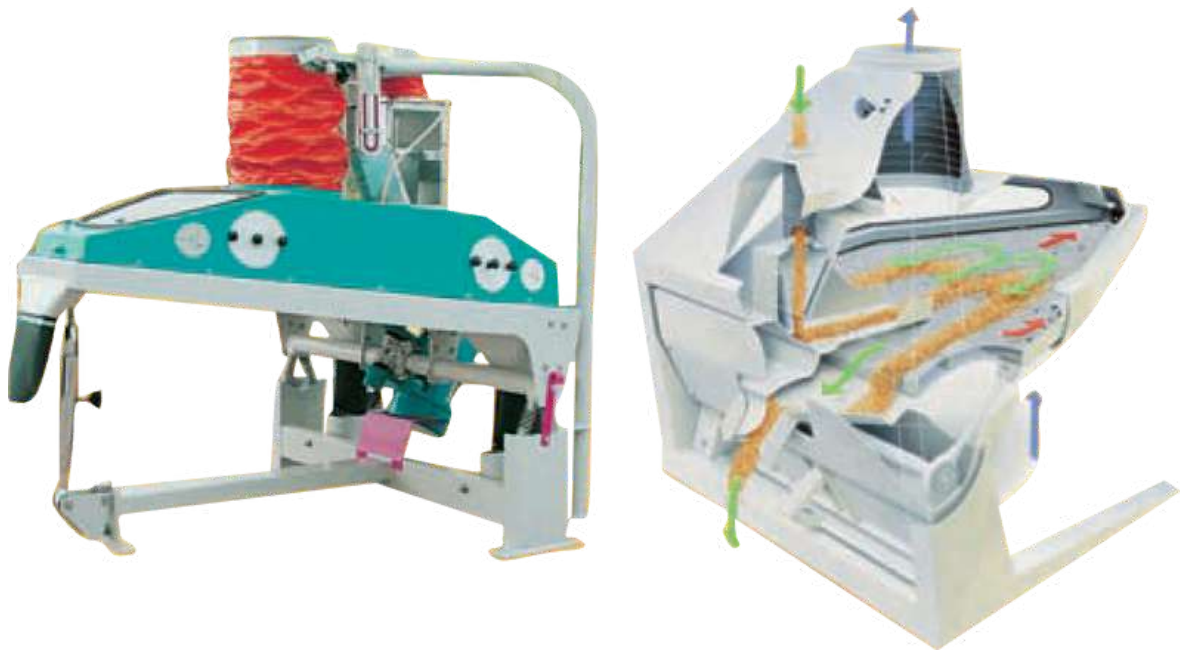
Poussière, boue, médicaments chimiques, etc. sur le blé et les lentilles dans les usines de boulgour, de farine et de lentilles. C'est une machine qui lave et nettoie le produit en séparant les impuretés attachées au produit, telles que les feuilles et les ordures, et les matières étrangères plus légères et plus flottantes que le produit, du produit, et jette les 5qu restants. Une partie de l'eau restant sur le produit est rejetée par le système de centrifugation. La machine fonctionne avec 3 moteurs. L'économie d'eau est assurée par la pompe de circulation utilisée dans la cuve de lavage.

SÉPARATEUR DE PIERRES À DOUBLE PONT



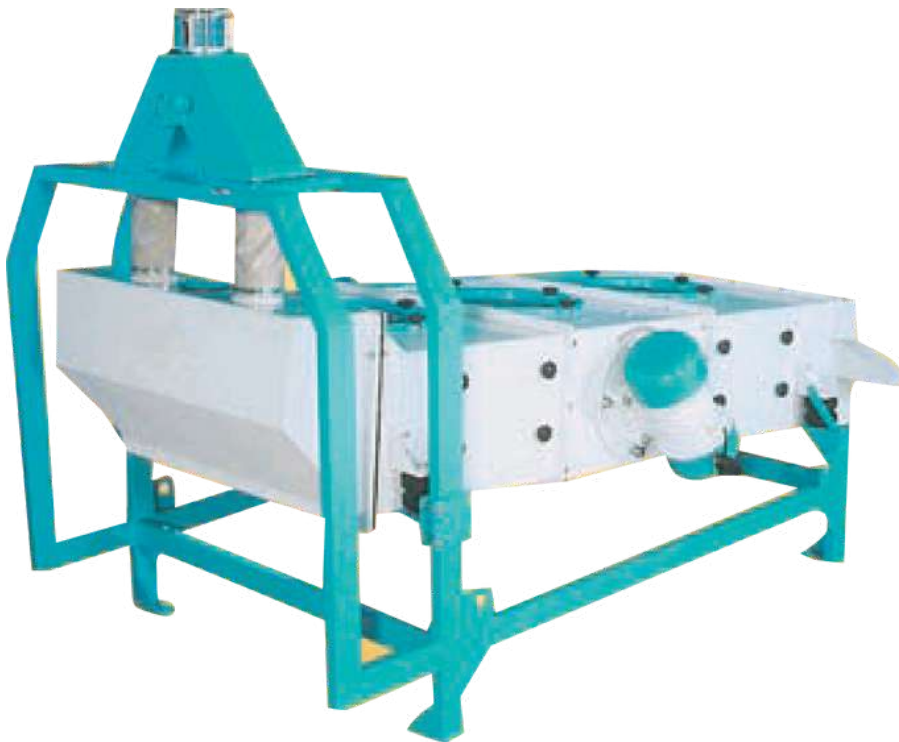
Il est utilisé dans les unités de nettoyage des céréales et des légumineuses. Il sépare les matières étrangères qui sont plus lourdes que le produit en termes de pierre et de gravité spécifique dans le produit. Grâce au mécanisme de réglage de la table, le grain peut être nettoyé au niveau souhaité. Le matériau à dénoyauter est transféré sur le tamis de manière uniforme. A l'aide de l'air aspiré par le haut, le produit est transporté sur le tamis. Les matières étrangères lourdes touchent le tamis et en raison du mouvement de vibration, ces matières étrangères lourdes qui entrent en contact avec le tamis se déplacent vers le haut et sont projetées hors de la sortie.

MACHINE DE SÉPARATION DE PIERRES



Il est utilisé pour séparer les matières étrangères plus lourdes que le produit dans les céréales et les légumineuses. La machine fait une distinction en fonction de la gravité spécifique du matériau. Pierre, métal, verre, etc., qui sont plus lourds que le produit principal. Ces substances sont séparées du produit principal par l'air aspiré par le haut et restent sur la table en treillis d'acier. Avec le mouvement de la table, la pierre quitte la machine en se dirigeant vers la goulotte de sortie. Un aspirateur est relié à la machine entraîné par 2 moteurs électriques vibro. La machine est utilisée dans le blé, l'orge, les lentilles, le cumin, le sésame et toutes sortes de céréales.

SÉPARATEUR DE NETTOYAGE VIBRO



C'est une machine de travail très efficace et silencieuse qui sépare les gros et petits corps étrangers du produit et les substances volatiles étrangères telles que les déchets, la poussière, la paille, les feuilles du produit dans toutes sortes de céréales et de légumineuses. Il fonctionne avec 2 moteurs vibro. Avec le conduit d'air et l'aspirateur placés devant la machine, les substances étrangères volatiles sont nettoyées. Il y a 2 couches de tamis dans la machine. Les avantages les plus évidents de la machine sont qu'elle nécessite un minimum d'entretien, que les boîtes de tamis peuvent être changées facilement et que les pores des tamis sont nettoyés par des billes en caoutchouc.

SÉPARATEUR DE GRAIN LÉGER



La machine fait une distinction et une classification selon le poids spécifique du matériau. Il est utilisé pour séparer le produit principal, les grains mangés par les insectes, les grains vides et légers non développés, les matières étrangères de même taille et de poids différents du produit, et pour séparer la qualité du produit et les substances légères et lourdes du produit dans les céréales et légumineuses. La machine fait une distinction et une classification selon le poids spécifique du matériau. Il augmente la qualité et la pureté du produit en séparant les grains mangés par les insectes, les grains vides et légers non développés, les matières étrangères de même taille et de poids différents du produit principal. Principe de fonctionnement : Le produit, qui commence à flotter sur la table avec l'air soufflé par le bas, est dirigé vers différentes sorties en fonction de leur poids avec le mouvement de vibration de la table.

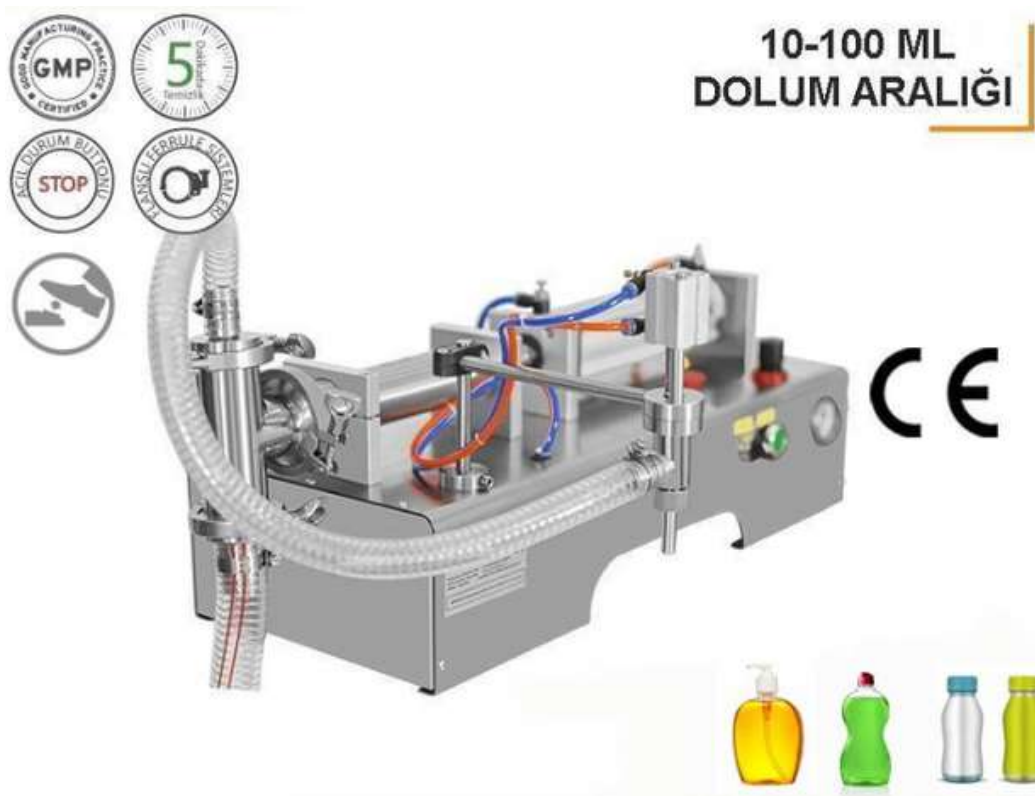
OUTIL DE NETTOYAGE MEGA GRAIN



La machine de nettoyage de grains Mega est une machine à haut rendement développée pour le nettoyage très sensible de toutes sortes de céréales et de légumineuses. Système de tamisage amélioré et efficace, le système d'aspiration d'air en circuit fermé assure un nettoyage parfait du produit. Le chargeur à vitesse contrôlée sur la machine garantit que le produit arrive régulièrement à la machine. Les dix prises d'air nettoient les parties volatiles à l'intérieur du produit pendant que le produit entre dans la machine, tandis que la dernière prise d'air retire le produit de la machine. Grâce à sa zone de tamisage efficace, les grandes et petites substances sont parfaitement nettoyées du produit.

MACHINES DE REMPLISSAGE

MACHINE DE REMPLISSAGE LIQUIDE SEMI-AUTOMATIQUE À BUSE UNIQUE - 10-100ML



Il peut remplir tous les produits de faible et moyenne viscosité de 10 ml à 100 ml.

Le système de virole à bride dans les joints de la machine de remplissage liquide semi-automatique à buse unique permet à la machine d'être facilement démontée et nettoyée rapidement.

La production de matériaux tels que tous les joints et feutres aux points qui entrent en contact avec le produit lors du remplissage de liquide sont en silicone antibactérien. Ainsi, vous établissez un système qui répond aux exigences d'hygiène (exigences GMP).

Grâce à son bras doseur de précision au pas de 0,5 mm, il permet de travailler avec une seule machine avec un taux d'écart minimum dans de nombreux intervalles de remplissage. Tant que le réglage de dosage n'est pas modifié, il continue à fonctionner au même rythme.

MACHINE DE REMPLISSAGE LIQUIDE SEMI-AUTOMATIQUE - 100-1000ML



Il peut remplir tous les produits de faible et moyenne viscosité de 100 ml à 1000 ml.

Par rapport aux méthodes traditionnelles, c'est une machine plus hygiénique, plus rapide et plus sensible. Par conséquent, les remplissages effectués avec cette machine sont beaucoup plus professionnels et adaptés à la production industrielle.

Le système de virole à brides de la remplisseuse de liquide semi-automatique au niveau des joints permet de démonter facilement la machine et de la nettoyer rapidement.

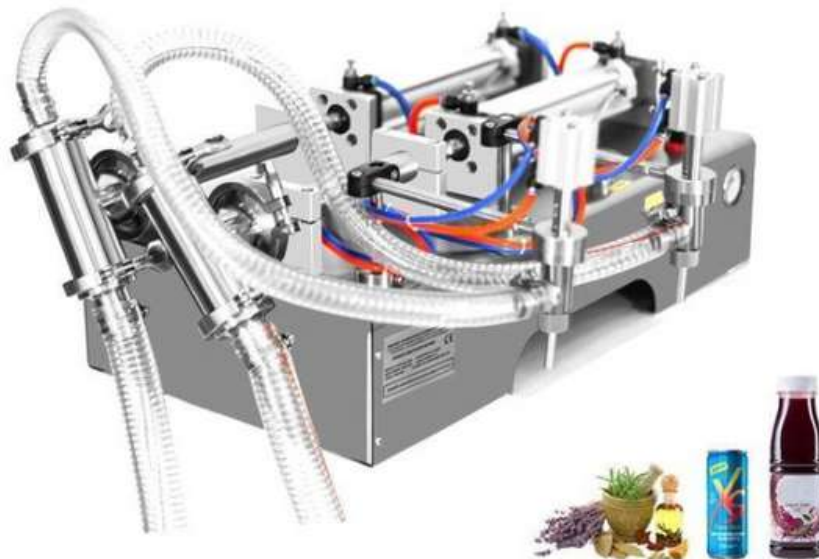
La production de matériaux tels que tous les joints et feutres aux points qui entrent en contact avec le produit lors du remplissage de liquide sont en silicone antibactérien. Ainsi, vous établissez un système qui répond aux exigences d'hygiène (exigences GMP).

Grâce à son bras doseur de précision au pas de 0,5 mm, il permet de travailler avec une seule machine avec un taux d'écart minimum dans de nombreux intervalles de remplissage. Tant que le réglage de dosage n'est pas modifié, il continue à fonctionner au même rythme.

MACHINE DE REMPLISSAGE LIQUIDE INDUSTRIELLE A DOUBLE BUSE - 10- 100ML



**10-100 ML
DOLUM ARALIĞI**



Il peut remplir tous les produits à faible et moyenne viscosité entre 10 et 100 ml.

C'est une machine plus hygiénique, plus rapide et plus sensible par rapport aux anciennes méthodes. Par conséquent, les remplissages effectués avec cette machine sont beaucoup plus professionnels et adaptés à la production industrielle.

Il a toutes les fonctionnalités de la série. De plus, la plus grande différence avec la série est qu'elle permet de remplir deux produits en même temps grâce à sa double buse. Vous pouvez effectuer le processus de remplissage de deux produits différents dans deux poids différents en même temps.

Le système de viroles à brides dans les joints permet de démonter facilement la machine et de la nettoyer rapidement.

Pendant le remplissage de la machine, la production de matériaux tels que les joints et les feutres aux points de contact avec le produit est en matériau silicone antibactérien. Ainsi, vous établissez un système qui répond aux exigences d'hygiène (exigences GMP).

MACHINE DE REMPLISSAGE LIQUIDE DOUBLE BUSE - 300-2500ML



Il peut être utilisé pour remplir tous les produits de faible et moyenne viscosité entre 300 ml et 2500 ml.

Comparé aux anciennes méthodes, il est plus hygiénique, rapide et sensible. Il vous aide à mettre en place un système de travail plus professionnel.

Grâce à ses doubles buses, il vous aide à remplir deux produits liquides en même temps. Si vous le souhaitez, vous pouvez remplir simultanément deux produits différents de poids différents.

Le système de virole à bride facilite le démontage et le montage. De cette façon, vous pouvez facilement gérer les travaux d'entretien et de nettoyage de la machine.

Les matériaux aux points de contact avec le produit sont en silicone antibactérien. Ainsi, il fournit un environnement de travail hygiénique conforme aux exigences GMP.

Grâce au bras de dosage sensible, vous pouvez travailler avec une seule machine à différents intervalles de remplissage avec un minimum de perte.

MACHINE DE REMPLISSAGE DE LIQUIDE CONDENSÉ SEMI-AUTOMATIQUE - 10- 100ML



Il peut remplir tous les produits à faible, moyenne et haute viscosité de 10 ml à 100 ml.

Comparé aux anciennes méthodes, il offre un environnement de remplissage de liquide plus professionnel.

Il a un système de virole à bride. De cette façon, les pièces de la machine peuvent être démontées et remontées rapidement. Ainsi, les opérations de nettoyage et de maintenance peuvent être effectuées rapidement.

Les pièces telles que le joint, le joint torique, le feutre sont en matériau antibactérien. De cette façon, vous créez un environnement de travail compatible avec les conditions GMP, qui sont des conditions d'hygiène.

La machine de remplissage de liquide dense semi-automatique est dotée d'un bras de dosage de précision avec des intervalles de 0,5 ligne. Grâce à son bras de dosage sensible, il fonctionne avec un minimum d'écart pendant les processus de remplissage de liquide. Tant qu'il n'y a pas de changement dans les paramètres de dosage, il continue toujours à fonctionner au même rythme.

MACHINE DE REMPLISSAGE SEMI-AUTOMATIQUE 40-2500 GR



Vous pouvez utiliser la remplisseuse à balance semi-automatique pour remplir des produits tels que des granulés, des gélules, des comprimés, des légumineuses, du sucre cristallisé, du sel, des noix. C'est une machine idéale pour les processus de remplissage de produits nécessitant un pesage.

Grâce à sa fonction de reconnaissance intelligente des produits, dans les 3 premiers remplissages, il apprend la vitesse de vibration nécessaire pour doser précisément le produit et peser les produits avec précision.

Sa plage de travail convient aux remplissages entre 40 gr et 2500 gr. Le menu de contrôle de la machine est extrêmement facile à utiliser. Grâce au compteur sur le panneau de commande, vous pouvez suivre votre quantité de production.

La chambre peut être nettoyée très facilement,

MACHINE DE REMPLISSAGE DE LIQUIDE CONDENSÉ À BUSE UNIQUE 100- 1000ML



Il peut remplir tous les produits de faible et moyenne viscosité de 100 ml à 1000 ml.

Le système de virole à brides aux points de connexion de la machine de remplissage de liquide condensé à buse unique semi-automatique permet à la machine d'être facilement démontée et nettoyée rapidement.

La production de matériaux tels que tous les joints et feutres aux points qui entrent en contact avec le produit lors du remplissage de liquide sont en silicone antibactérien. Ainsi, vous établissez un système qui répond aux exigences d'hygiène (exigences GMP).

Grâce à son bras doseur de précision au pas de 0,5 mm, il permet de travailler avec une seule machine avec un taux d'écart minimum dans de nombreux intervalles de remplissage. Tant que le réglage de dosage n'est pas modifié, il continue à fonctionner au même rythme.

MACHINE DE REMPLISSAGE DE GRAIN SEMI-AUTOMATIQUE - 1300ML



5-6000 ADET
GÜNLÜK DOLUM ARALIĞI



Granül Ürünler



Cette machine, qui a un design ergonomique, prend très peu de place et vous aide à travailler avec une grande efficacité. Il peut monter jusqu'au niveau de production de 5000-6000 par jour.

Notre machine peut également remplir avec succès tous les produits sous forme de granulés et de poudre avec une fluidité élevée.

Avec la remplisseuse semi-automatique de produits granulés, dans les produits cristallins tels que le sucre cristallisé et le sel ; dans les légumineuses comme les haricots, les lentilles et les pois chiches ; noix, cacahuètes, cacahuètes avec sauce, etc. Il peut remplir sans aucun problème des variétés de noix séchées et des variétés de poudre liquide, de flocons et d'épices granulaires.

Tous les points en contact avec le produit sont en acier inoxydable SUS 304. A cet égard, il offre un environnement de travail conforme aux normes alimentaires GMP et FDA.



MACHINE INDUSTRIELLE DE REPLISSAGE ET DE SCELLEMENT DE TUBES DE CRÈME À ULTRASON



Avec la machine de remplissage et de scellement de tubes de crème entièrement automatique à ultrasons, vous pouvez remplir des produits tels que crème, masque pour la peau, produits de soin de la peau, lait démaquillant, miel, confiture, mélasse.

Toutes les surfaces de la machine qui entrent en contact avec le produit ou non sont en acier inoxydable SUS 304. seules les stations ont des pièces en aluminium. L'acier inoxydable 201 à faible résistance à l'oxydation n'est utilisé sur aucune surface de la machine.

Grâce à sa structure ergonomique, son style de travail est plus pratique et plus silencieux par rapport aux machines similaires. Vous pouvez atteindre 30 capacité de remplissage par minute.

Il s'agit d'une ligne de production combinée composée de 6 stations. Il nécessite de la main-d'œuvre uniquement lors de la mise en place du tube vide dans la chambre d'alimentation du tube, il prend le tube de la chambre d'alimentation elle-même, trouve sa direction, remplit, colle, coupe l'excès de pâte, si vous avez l'option station de contrôle d'éclatement, après le contrôle d'éclatement, il jette le tube de la table rotative, le fonctionnement de la machine est entièrement automatique. Vous pouvez facilement contrôler 5 machines différentes en même temps avec un seul personnel.

MACHINE DE REMPLISSAGE SEMI-AUTOMATIQUE 304 CORPS - 2-100GR



Vous pouvez utiliser la remplisseuse à balance semi-automatique pour remplir des produits tels que poudre, granulés, gélules, comprimés, légumineuses, sucre cristallisé, sel, noix.

C'est une machine idéale pour les processus de remplissage de produits nécessitant un pesage.

Grâce à sa fonction de reconnaissance intelligente des produits, dans les 3 premiers remplissages, il apprend la vitesse de vibration nécessaire pour doser précisément le produit et peser les produits avec précision.

Sa plage de travail est adaptée à vos fourrages entre 2 gr - 100 gr.

Le menu de contrôle de la machine est extrêmement facile à utiliser.

Grâce au compteur sur le panneau de commande, vous pouvez suivre votre quantité de production.



MACHINES D'ÉTIQUETAGE



MACHINE D'ÉTIQUETAGE DE BOUTEILLES ENTIÈREMENT AUTOMATIQUE



L'étiqueteuse de bouteilles entièrement automatique a été développée pour effectuer des processus d'étiquetage sensibles sans aucun problème. Vous pouvez étiqueter de nombreux emballages différents tels que des bouteilles, des pots, des boîtes avec une seule machine en modifiant le réglage en quelques minutes.

Il dispose de 5 réglages d'ouverture et de position différents. L'utilisation de sections de réglage est une étiqueteuse extrêmement conviviale.

Il convient de travailler dans des produits entre des bouteilles de 80 ml et 1000 ml.

L'étiqueteuse de bouteilles entièrement automatique dispose d'un groupe d'entraînement de moteur pas à pas à système servo et d'un groupe de capteurs composé de capteurs à fibre. De cette manière, notre machine effectue toujours un positionnement précis au même point et des étiquettes avec des caractères standard et toujours identiques.



MACHINE D'ÉTIQUETAGE DE BOUTEILLES ENTIÈREMENT AUTOMATIQUE



L'étiqueteuse de bouteilles entièrement automatique a été développée pour effectuer des processus d'étiquetage sensibles sans aucun problème. Vous pouvez étiqueter de nombreux emballages différents tels que des bouteilles, des pots, des boîtes avec une seule machine en modifiant le réglage en quelques minutes.

Il dispose de 5 réglages d'ouverture et de position différents. L'utilisation de sections de réglage est une étiqueteuse extrêmement conviviale.

Il convient de travailler dans des produits entre des bouteilles de 80 ml et 1000 ml.

L'étiqueteuse de bouteilles entièrement automatique dispose d'un groupe d'entraînement de moteur pas à pas à système servo et d'un groupe de capteurs composé de capteurs à fibre. De cette manière, notre machine effectue toujours un positionnement précis au même point et des étiquettes avec des caractères standard et toujours identiques.

ÉTIQUETEUSE DE BOUTEILLES CYLINDRIQUES SEMI-AUTOMATIQUE



Il est contrôlé par une carte de contrôle avec un processeur intelligent. Il convient aux travaux de longue durée, aux productions consécutives. Toutes les pièces mobiles de la machine sont entraînées par un moteur hybride à frein unique, il a une durée de vie plus longue que les moteurs asynchrones standard.

Changer une étiquette ou passer à une autre étiquette est extrêmement facile.

Il peut fonctionner de manière transparente sur différents types d'étiquettes.

Il convient à l'étiquetage de tous les produits ronds et cylindriques tels que les bouteilles en verre, les bouteilles en pet, les bocaux en verre, les boîtes de conserve, les boîtes dentelées. Il fonctionne également sans problème dans les processus difficiles tels que l'enroulement complet.

Il a été développé pour fonctionner sur toutes les tailles d'étiquettes de 26 mm à 150 mm. Il peut étiqueter tous les objets cylindriques jusqu'à 130 mm de diamètre.

ÉTIQUETEUSE MANUELLE DE BOUTEILLES CYLINDRIQUES



L'étiqueteuse manuelle est une machine abordable qui ne nécessite pas d'électricité, a une utilisation pratique et est produite spécialement pour vos petites productions.

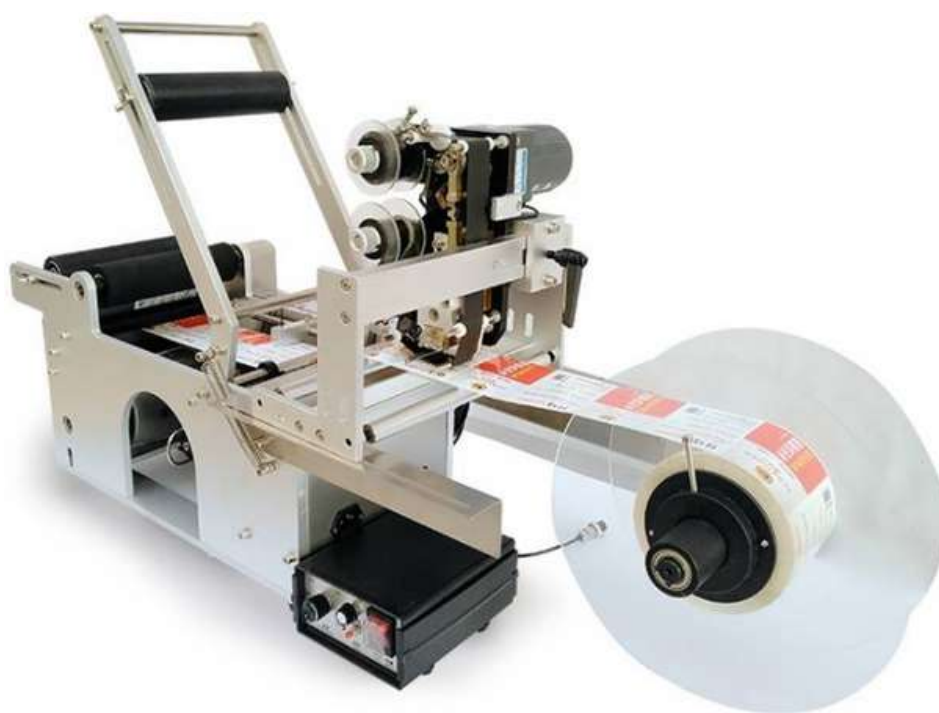
Toutes les pièces mobiles de la machine sont entraînées manuellement par un seul rouleau, grâce à cette caractéristique, elle n'a jamais besoin de service technique.

Changer une étiquette ou passer à une autre étiquette est extrêmement facile.

Il peut fonctionner de manière transparente sur différents types d'étiquettes.

Il convient à l'étiquetage de tous les produits ronds et cylindriques tels que les bouteilles en verre, les bouteilles en pet, les bocaux en verre, les boîtes de conserve, les boîtes dentelées. Il fonctionne également sans problème dans les processus difficiles tels que l'enroulement complet.

ÉTIQUETEUSE DE BOUTEILLES CYLINDRIQUES SEMI-AUTOMATIQUE AVEC CODAGE DATE



Toutes les pièces mobiles sont entraînées par un moteur hybride à frein unique, durée de vie plus longue que les moteurs asynchrones standard. Changer une étiquette ou passer à une autre étiquette est extrêmement facile.

Il peut fonctionner de manière transparente sur différents types d'étiquettes.

Il convient à l'étiquetage de tous les produits ronds et cylindriques tels que les bouteilles en verre, les bouteilles en pet, les bocaux en verre, les boîtes de conserve, les boîtes dentelées. Il fonctionne également sans problème dans les processus difficiles tels que l'enroulement complet.

Il a été développé pour fonctionner sur toutes les tailles d'étiquettes de 30 mm à 130 mm. Il peut étiqueter tous les objets cylindriques jusqu'à 130 mm de diamètre.

Nous pouvons ajouter une unité de codage de date intégrée à la machine, afin que des informations telles que la date, le numéro de lot, le poids puissent être codées sans nécessiter de main-d'œuvre supplémentaire. La fonction de codage de la date peut être utilisée jusqu'à 3 lignes et 36 caractères au total.

MACHINE D'ÉTIQUETAGE À SURFACE PLATE - 10-120MM



Il est conçu pour étiqueter les emballages de produits à surface angulaire et plane. Il répond également aux besoins d'étiquetage double face des emballages plats ou à coins pleins.

Pendant le fonctionnement, l'étiquette est décollée du papier de transfert, puis l'étiquette décollée est transférée sur le récipient de scellage à l'aide d'une pompe à vide. L'étiquette est séparée de la bobine et transférée sur la coupelle de scellage. Cette étiquette est apposée sur le colis selon les barrières d'alignement préalablement réglées pour le colis.

Dans l'étiquetage unilatéral, une moyenne de 35 à 40 étiquettes par minute est fabriquée.

C'est une machine de production 100% domestique.

Des fonctionnalités optionnelles peuvent être ajoutées sur demande.

MACHINE SEMI-AUTOMATIQUE DE PICAGE D'ÉTIQUETTES



Médecine
Décollage d'étiquettes semi-automatique
Lester
4 kg
Vitesse
1-8 m/min
Longueur d'étiquette applicable
5-150mm
Source d'énergie
220V
Largeur d'étiquette applicable
10-140mm

MÉLANGEURS

CHAUDIÈRE À DOUBLE PAROI POUR MÉLANGE CRÈME ET LIQUIDE - 250 LITRES

250 LT
ÜRÜN HACMI

CE

 **YERLİ
ÜRETİM**



Il a un volume de produit de 250 litres.

Les produits entre 150 et 170 litres peuvent être mélangés facilement dans des mélanges à grande vitesse. Dans la production à cycle bas, un produit de 200 litres peut être mélangé sans aucun problème.

Il peut être utilisé pour le mélange homogène de produits liquides, moins denses, très denses. Grâce à la lame homogénéisateur, il fournit un mélange homogène même dans les produits à haute densité tels que crème, shampoing, pâte. Avoir un moteur puissant est un autre atout pour les mélanges homogènes.

Les modèles standard du récipient de mélange de crème et de liquide à double paroi ont un moteur de 1,5 kW à 1400 tr/min.

Il y a un réglage du régime moteur. De cette manière, le mélange peut se faire à différents cycles dans chaque circuit des mélanges à différentes étapes.

Les points en contact avec le produit mélangé sont en matériau antibactérien.

CHAUDIÈRE MÉLANGEUSE À CRÈME ET LIQUIDE INDUSTRIELLE À DOUBLE PAROI TROIS MOTEUR - 500 LITRES

500 LT
ÜRÜN HACMI

CE

YERLİ ÜRETİM



Il a un volume de produit de 500 litres.

Les produits entre 250 et 300 litres peuvent être mélangés facilement dans des mélanges à grande vitesse. Dans la production à cycle bas, un produit de 200 litres peut être mélangé sans aucun problème.

Il peut être utilisé pour le mélange homogène de produits liquides, moins denses, très denses. Grâce à l'homogénéisateur et à la lame racleuse, il fournit un mélange homogène même dans les produits à haute densité tels que crème, shampooing, pâte. Avoir un moteur puissant est un autre atout pour les mélanges homogènes.

Les modèles standard du récipient de mélange de crème et de liquide à double paroi ont un moteur de 2,2 kW à 1400 tr/min.

CHAUDIÈRE MÉLANGEUSE À CRÈME ET LIQUIDE INDUSTRIELLE À DOUBLE PAROI TROIS MOTEUR - 500 LITRES



Le mélangeur de type pantalon a une capacité de 200 litres.

Le mélangeur de type V peut être utilisé dans les mélanges de produits de type poudre-poudre, granule-poudre, granule-granule. De tels mélanges comprennent des arômes et des édulcorants, des suppléments sportifs, des boissons en poudre, des mélanges de médicaments en poudre, des suppléments nutritionnels, des pesticides.

La machine dispose d'un système de virole à bride. Grâce au système de virole à bride, la machine peut être facilement démontée et montée. De cette façon, les opérations de nettoyage et d'entretien de la machine peuvent être effectuées très rapidement.

Le mélangeur de type pantalon a une sensibilité élevée à la chaleur. Le réglage de la chaleur de la machine peut se faire très facilement. De cette façon, il donne un avantage à l'utilisateur dans les situations qui nécessitent une sensibilité à la chaleur.

MÉLANGEUR DE GRANULES ET POUDRE TYPE U 125 LITRES



Avec le mélangeur à ruban, des mélanges poudre-poudre, poudre-granule, granule-granule et humectant peuvent être réalisés.

De nombreux modules peuvent être ajoutés pendant et après la production. De cette façon, il offre des solutions économiques, pratiques et rationnelles aux processus de mélange.

Le mélangeur horizontal a un système d'hélice à trois voies. Grâce à ce système, il peut réaliser des mélanges totalement homogènes en tirant le produit mélangé dans 3 directions en même temps. Le temps nécessaire pour terminer le mélange est beaucoup plus court que les mélangeurs similaires. De cette façon, les performances de production augmentent. C'est une production 100% nationale. Toutes les pièces de la machine sont produites au sein de Renas Makina. La boîte de vitesses et le groupe moteur inclus dans la machine sont également fournis par d'autres fabricants nationaux.

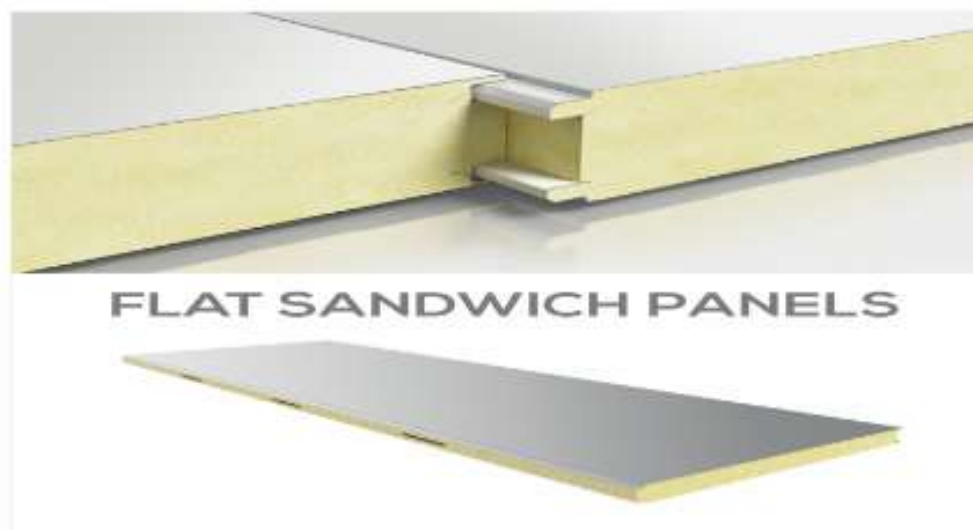
ÉQUIPEMENT DE REFROIDISSEMENT INDUSTRIEL

PANNEAU SANDWICH ONDULÉ



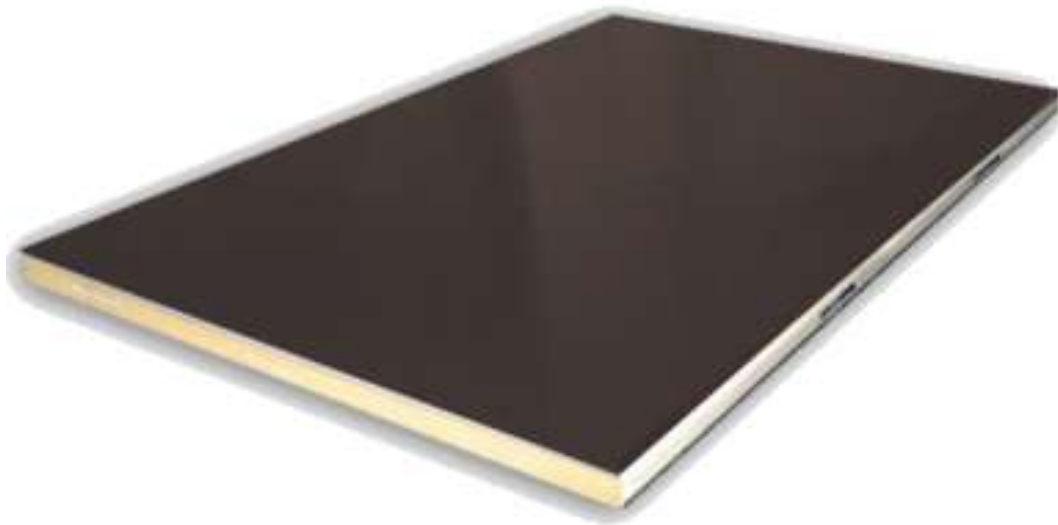
Les panneaux de différentes tailles nécessaires aux entrepôts frigorifiques sont produits et mis en service par Cold Panel Cooling aux normes internationales. Panneau froid 60, 80, 100, 120, 150, 200 mm d'épaisseur, 113,5 cm de largeur et 13,5 mt selon le projet. Il peut être produit jusqu'à la longueur. Les surfaces intérieures et extérieures sont en tôle galvanisée de 0,50 mm d'épaisseur en standard et une peinture polyester est disponible dessus. Les épaisseurs de tôle sont en PVC de 0,50 mm d'épaisseur, des options de tôle d'ACIER INOXYDABLE DE QUALITÉ 304 sont disponibles en standard. Nos panneaux Cold Panel sont fabriqués selon le système de verrouillage et sont combinés avec un détail d'emboîtement mâle et femelle. La production est réalisée avec un garnissage en polyuréthane à une densité de 42 kg/m³ entre deux feuilles. La surface des panneaux Cold Panel est lisse, hygiénique et facile à nettoyer. En raison de sa nature hygiénique, il est particulièrement apprécié dans les hôpitaux, les entrepôts alimentaires et l'industrie pharmaceutique. Il évite les déperditions de chaleur grâce à sa conception spéciale et ses accessoires.

PANNEAU SANDWICH À SURFACE PLATE



Les panneaux de différentes tailles nécessaires aux entrepôts frigorifiques sont produits et mis en service par Cold Panel Cooling aux normes internationales. Panneau froid 60, 80, 100, 120, 150, 200 mm d'épaisseur, 113,5 cm de largeur et 13,5 mt selon le projet. Il peut être produit jusqu'à la longueur. Les surfaces intérieures et extérieures sont en tôle galvanisée de 0,50 mm d'épaisseur en standard et une peinture polyester est disponible dessus. Les épaisseurs de tôle sont en PVC de 0,50 mm d'épaisseur, des options de tôle d'ACIER INOXYDABLE DE QUALITÉ 304 sont disponibles en standard. Nos panneaux Cold Panel sont fabriqués selon le système de verrouillage et sont combinés avec un détail d'emboîtement mâle et femelle. La production est réalisée avec un garnissage en polyuréthane à une densité de 42 kg/m³ entre deux feuilles. La surface des panneaux Cold Panel est lisse, hygiénique et facile à nettoyer. En raison de sa nature hygiénique, il est particulièrement apprécié dans les hôpitaux, les entrepôts alimentaires et l'industrie pharmaceutique. Il évite les déperditions de chaleur grâce à sa conception spéciale et ses accessoires.

PANNEAU DE PLANCHER



Notre production standard est du contreplaqué de 10 mm d'épaisseur sur la surface supérieure et des panneaux de verrouillage injectés en polyuréthane de densité 40 (+/-2) entre des tôles galvanisées sur la surface inférieure. Les panneaux de sol ondulés sont les mêmes que les panneaux de mur/plafond, 7 épaisseurs différentes. Les panneaux ondulés ont une capacité de charge de 2 000 kg/m² et, en option, une feuille enduite de CrNi ou de PVC de 200 microns antidérapante sur contreplaqué peut être utilisée en surface.

PORTE PIVOTANTE INDUSTRIELLE



Il est utilisé dans les chambres froides et congelées. Ce sont des portes qui peuvent être ouvertes et fermées rapidement car elles ont une serrure à claquement. Ce sont les portes d'enceinte les plus préférées. Sa production standard est de 90 x 190 cm. Avec ça; Il peut également être produit dans des conceptions spéciales et différentes tailles.

PORTE STANDARD À MONTAGE SUR PANNEAU



Il est utilisé dans les chambres froides et congelées. Ce sont des portes montées sur panneau qui peuvent être ouvertes et fermées rapidement grâce à la serrure à claquement. Ce sont les portes d'enceinte les plus préférées.

Il est produit dans les dimensions 90 x 190.

Il peut également être produit dans des conceptions spéciales et différentes tailles.



Kuruçeşme Mah. Ahmet Piriştina Blv. Çamlıpark No:58/A Buca/İzmir
www.esla-group.com – info@esla-group.com – Tel: 0232 202 26 84
Şirinyer V.D. : 380 129 58 01