GIDAMAKSAN

gidamaksan.com

EXPERT SOLUTION
FOR FOOD PROCESSING

Save Time, Gain Profit

GIDAMAKSAN gıda sektörüne ve özellikle süt endüstrisine yönelik ekipman üretimi, tedariki ve anahtar teslim tesis kurulumu konularında, teknik tecrübe ve bilgi birikimiyle müşterilerine en doğru ve kaliteli hizmeti sunmaktadır. Esnek ve geniş ürün çeşidi bulunan **GIDAMAKSAN**, danışmanlık, mühendislik, projelendirme, satış, kurulum, eğitim ve servis hizmetleriyle faaliyetlerini sürdürmektedir.

Müşterinin ihtiyacını doğru tanımlayıp, buna yönelik optimum çözümü bulur. Üretimin her aşamasında kalite denetimlerini yaparak sizlere en kaliteli hizmeti sunar.

Sizleri **GIDAMAKSAN**'ın ayrıcalıklı hizmet anlayışına bekliyoruz.

GIDAMAKSAN provides the most accurate and quality service to its customers with its technical experience and knowledge in equipment production, supply and turnkey facility installation for the food industry; especially the dairy industry. **GIDAMAKSAN**, which has a flexible and wide product range, continues its activities with consultancy, engineering, project, sales, installation, training and service.

GIDAMAKSAN which defines the customer's requirements correctly and finds the optimum solution, provides quality to you by making quality control at every stage of production.

We welcome you to **GIDAMAKSAN**'s privileged service consciousness.

SÜT NAKİL TANKLARI

Araç üstü nakil tankları, tek cidarlı ve izoleli olabilirler. Müşteri isteğine bağlı olarak farklı ebat ve formlarda imal edilebilmektedir.

TRANSPORTATION TANK

Transportion Tanks can be single-layer and insulated. It can be produced in different sizes and forms depending on the customer's requirement.

Kapasiteler/Capacities: 250-20.000 lt

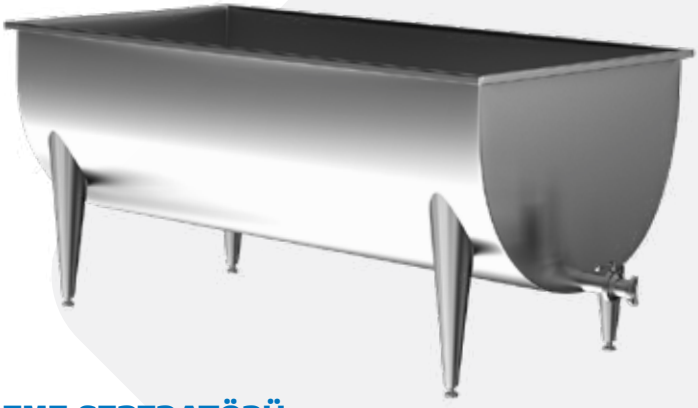
SÜT ALIM TEKNESİ

Süt alımında kullanılan tanklardır. Tartım opsiyon olarak eklenmektedir.

MILK RECEPTION VAT

Used for milk reception and weighing.

Capacities/Kapasiteler: 200 -3.000 lt



SÜT TEMIZLEME SEPERATÖRÜ

MILK CLEANING SEPERATOR

Kapasiteler/Capacities: 100 - 20.000 lt/h

SÜT ALIM ÜNİTESİ

Sütün sayaç vasıtasıyla okunduğu sistemlerdir. Bu sistemlerde kaba pisliklerden arındırma amaçlı, hat filtresi, sütteki havanın sayaçta okuma hatalarına neden olmaması için, hava alma ünitesi ve süt bittiğinde sistemi korumaya alacak ekipmanlar mevcuttur. Çoğunlukla bir seferde 5 ton ve üzeri alım yapılan tesislerde kullanılır.

MILK RECEPTION UNIT

The systems in which the milk is measured by a flowmeter. In these systems, line filter and deaerator is used for correct measuring This system is mostly used in facilities where
5.000 lt/h or more milk are received.

Capacities/Kapasiteler: 5.000 -30.000 lt/h

SÜT SOĞUTMA TANKLARI

Firmamızda dikey, yatay ve yarım yuvarlak olmak üzere 3 çeşit süt soğutma tankı mevcuttur.

MILK COOLING TANKS

There are 3 types of milk cooling tanks in our company: vertical, horizontal and halfround.

Kapasite/Capacity: From 150 lt to 12.000 lt.

SÜT DEPO TANKLARI

Depo Tankları, gıdaya uygun olarak üretilmektedir. İzoleli, tek cidar ve ısıtma & soğutma cidarlı ürünlerimiz bulunmaktadır.

MILK STORAGE TANKS

Milk Storage Tanks are produced in accordance with food. We have single layer, double layer (insulated) and tripple layer (heating & cooling) products.

Kapasiteler/Capacities: 1.000 - 50.000 lt

GÜĞÜMLER

Paslanmaz çelik, alüminyum ve plastik olarak 3 çeşit bulunmaktadır.

MILK CHURN

There are 3 types as stainless steel, aluminum and plastic.

Kapasiteler/Capacities: 3-50 lt

ÖLÇEKLER

Süt ölçeği, sütün kaldırma kuvvetinden yararlanarak hazırlanmış bir cetvel düzeneğinden oluşan bir tür güğümdür.

MILK SCALE

A milk scale is a container in which milk is measured by means of a ruler.

Kapasiteler/Capacities 20 lt

SÜT PİŞİRME KAZANLARI

Sütün pastörizasyonu için kullanılır. Isıtma katmanından soğuk su verilerek soğutma yapılmasına da imkan verir. İzolelidir. Gıdaya uygundur. **Pişirme Opsiyonları: Buharlı, ocaklı, elektirik rezistanslı.**

BATCH PASTEURIZER

It is usedforpasteurization of milk. Italsoallowscoolingby supplyingcoldwaterfromtheheatinglayer. It is isolatedand suitableforfood. Cooking Options: Steam, cooker, electrical resistance.

Kapasiteler/Capacities: 150 - 5000 lt

SÜT TOZU MİKSERLERİ

Katı-sıvı karışımı hazırlamak için kullanılan makinelerdir. Süt tozu ve salamura tuzu ve katkı karışımında kolaylık sağlar.

POWDER MIXER&TRIBLENDER

They are machines used to prepare solid-liquid mixture. It provides convenience in milk powder and brine salt and additive mixture.

Kapasiteler/Capacities: 5.000 - 15.000 lt/h

KREMA SEPARATÖRLERİ

Krema seperatörlerin amacı sütten krema alınmasını kesintisiz olarak yüksek verimlilikte sağlamaktır. Makinelerin çektiği kremanın yağ oranı yaklaşık %66 dır.

CREAM SEPERATORS

The purpose of cream separators is to provide uninterrupted removal of cream from milk with high efficiency. The cream seperated by the machines, fat ratio is about 66%.

Kapasiteler/Capacities: 100 - 20.000 lt/h

PLAKALI PASTÖRİZATÖRLER

PLATE PASTEURIZERS

Sütü pastorizasyon sıcaklığına ısıtıp ve depolama sıcaklığına kısa zamanda düşürülmesini sağlayan bir makinedir. Konvensiyonel yöntemlere göre sütün raf ömrünü daha fazla uzatır. Pastörizatörler ayrıca konvensiyonel yöntemlere göre %40-60 oranında enerji tasarrufu sağlamaktadır.

It is a machine that heats milk to pasteurization temperature and enables it to be reduced to storage temperature in a short time. It extends the shelf life of milk more than conventional methods. Pasteurizers also provide 40-60% energy savings compared to conventional methods.

Kapasiteler/Capacities: 1.000 - 20.000 lt/h

SÜT HOMOJENİZATÖRLERİ

Gıda ürünlerindeki partikülleri (parçacıkları; yağ ve proteinler) parçalamak ve homojenize etmek üzere tasarlanmıştır. Homojenizasyon uygulaması ürünlerin tüketim özelliklerini iyileştirmekte, ürün kalitesini düzeltmekte, çıkan ürün miktarını ve raf ömrünü artırmaktadır.

MILK HOMOGENIZERS

It is designed to break up and homogenize particles (particles; fat and proteins) in food products. The homogenization application improves the consumption characteristics of the products, improves the product quality, increases the amount and shelf life of the product.

Kapasiteler/Capacities: 500 - 10.000 lt/h

DEODORİZATÖRLER

Süt içerisindeki istenmeyen kokuların vakum yolu ile giderilmesi için kullanılır. Genel olarak, pastörizatörlere entegre olarak kullanılırlar.

DEODORIZERS

It is used to remove unwanted odors in milk by vacuum. Generally, they are used as an integral part of pasteurizers.

Kapasiteler/Capacities: 3.000 - 20.000 lt/h

KAŞAR PROSES TANKLARI

Sütün mayalandığı ve teleme haline geldiği tanktır. Teleme, tank içerisindeki özel karıştırıcılar vasıtasıyla kesilir.

CHEESE VATS

It is the tank where the milk is fermented and turned into curd. Curd is cut by special mixers in the tank.

Kapasiteler/Capacities: 200 - 11.000 lt

TELEME SÜZME TAMBURLARI

Kaşar proses tankında oluşan telemenin süzülmesinde kullanılan döner delikli bir tamburdur.

CURD FILTERING DRUM

It is a rotating perforated drum used for straining the curd comes from cheese vat.

Kapasite/Capacity: 20.000 lt

TELEME DOĞRAMA MAKİNESİ

Teleme doğramaya yarayan makinedir.

CURD CUTTING MACHINE

It used for cutting curd.

Kapasite/Capacity: 1.000 kg/h

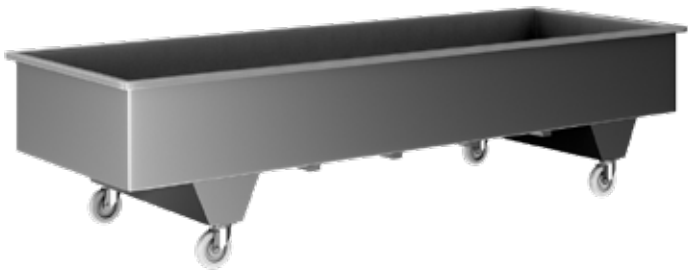
TELEME SÜZME TEKNELERİ

Teleme süzmek ve dinlendirmek için kullanılan içinde süzgeci bulunan bir teknedir.

CURD FILTERING VATS

It is a vat with a strainer used for filtering and reipening the curd.

Kapasiteler/Capacities: 200 - 1.500 lt



KAŞAR KURU HAŞLAMA MAKİNELERİ

Tank içerisinde olan teleme kazan etrafında dolaşan buhar sayesinde ısıtılarak yoğrulur. Buhar ürüne temas etmez.

CHEESE COOKING MACHINE (DRY COOKING)

Curd in the tank is kneaded by heating thanks to the steam circulating around the boiler. Steam does not come into contact with the product.

Kapasiteler/Capacities: 40-60-80 lt/batch

KAŞAR SULU HAŞLAMA MEKİNELERİ

Makine, telemenin, sıcak suyun içerisinde yoğurularak pişirilmesini sağlar. Makine, 500 kg/h kapasiteye kadar aynı zamanda gramajlama da yapabilmektedir.

CHEESE STRETCHING MACHINE (IN HOT WATER)

The machine allows the curd to be cooked by kneading it in hot water. The machine can also weigh up to 500 kg/h capacity.

Kapasiteler/Capacities: 400 - 1.000 kg/h

KAŞAR GRAMAJLAMA MAKİNELERİ

Makine, pişirilen peynirin porsiyonlanması için kullanılır.

CHEESE KNEADING&PORTIONING MACHINE

The machine is used for portioning the cooked cheese.

Kapasiteler/Capacities: 500 - 1.000 kg/h

TELEME AKTARMA MAKİNESİ

Pişirilen peynirin gramajlama makinesine aktarılmasında kullanılır.

CHEESE STORING & TRANSFER MACHINE

It is used to transfer the cooked cheese to the portioning machine.

Kapasiteler Capacities: 100 – 500 kg/h

KAŞAR GRAMAJLAMA MAKİNELERİ

Makine, Pişirilen peynirin porsiyonlanması için kullanılır.

CHEESE KNEADING & PORTIONING MACHINE

The machine is used for portioning the cooked cheese.

Kapasiteler/Capacities: 500, 1,000 kg/h

KAŞAR KURU HAŞLAMA MAKİNESİ

Telemeyi buhar ile pişirmek için kullanılır. Direkt ve indirekt buhar kullanılabilir.

CHEESE COOKING & STRETCHING MACHINE

It is used to cook curd with steam. Direct and indirect steam can be used.

Kapasite/Capacity 100-300-600 kg/h

KAŞAR RENDELEME MAKİNESİ

Makine blok peynirlerin rendelenmesinde kullanılır.

CHEESE GRATERS

The machine is used for grating block cheeses.

Kapasite/Capacity : 400 kg/h

KÜP KESİM MAKİNELERİ

Küp ölçüsü bıçak değiştirilerek ayarlanabilir.

Bıçağın büyüklüğü 85x85 mmdir.

CUBIC SLICING MACHINE

Cube size can be adjusted by changing the blade.

The size of the blade is 85x85 mm.

KAŞAR DİLİMLEME MAKİNELERİ

1 mm'den - 40 mm kalınlığına kadar peynir dilimlemesi yapmaktadır. Çalışma emniyeti için bıçakların bulunduğu kısımda koruma şalteri mevcuttur.

CHEESE SLICING MACHINES

It slices cheese from 1 mm to 40 mm thickness. Made of food-grade AISI 304 stainless steel. For working safety, there is a protection switch in the part where the blades are located.

Kapasite/Capacity 250 slices/min.

ESKİ KAŞAR DİLİMLEME MAKİNELERİ

AGED CHEESE SLICING MACHINES

MOZARELLA VE TOPİK PEYNİR MAKİNESİ

Peynir formlama makinası, peynir hamurunun toplar halinde formlanması için kullanılır. Müşteri gereksinimine göre tane büyüklüğü kalıp değiştirilerek ayarlanabilir. Top büyüklüğü **1 gr'dan 1200 gr'a kadar** kalıplar imal edilebilmektedir.

MOZARELLA FORMING MACHINE

Cheese forming machine is used to form cheese dough into balls. The grain size can be adjusted by changing the mold according to the customer's requirement.
Molds **from 1 gr to 1200 gr** can be produced.

PEYNİR FORMLAMA MAKİNESİ (DİL/ÇEÇİL PEYNİRİ)

Peynir formlama makinesi, **400 - 600 kilogram/h** kapasiteli olup, isteğe bağlı olarak değişik form ve ölçülerde kalıplar üretilebilir. (dil, yuvarlak, kare, dikdörtgen vb.)

CHEESE FORMING MACHINE

Cheese forming machine has a capacity of **400 - 600 kilograms/h**, and molds in different forms and sizes can be produced upon request. (round, square, rectangular, etc.)

ÖRGÜ PEYNİRİ MAKİNESİ

Pişirilen kaşar hamuru mekikler yardımıyla örgü şekline getirilir. Konveyörde soğutularak konveyör sonunda istenilen ölçüde kesilir.

CHEESE BRAIDING MACHINE

Pre-prepared dough is feed into the machine. Product is pushed forward by the help of helicals and braided by mechanical system. Braided cheese is improved on the cooling conveyor and cut in requested length. Product is dropped into the cooling pool in front of the conveyor and kept ready for packing.

ÇEDDARLAMA ÜNİTESİ

Mayalama tankından çıkan telemenin süzüldüğü, dinlendirildiği ve gerekli katkıların konulduğu, özel karıştırma ve boşaltma sistemi olan bir tanktır.

CHEDDAR UNITS

It is a tank with a special mixing and discharging system where the curd coming out of the fermentation tank is filtered, ripened and necessary additives are placed.

KREM PEYNİR

Krem peynir yapımında; beyaz peynir, sert/ yarı sert peynirler, krema, su/süt, tuz ve eritme tuzları kullanılır. Tüm hammadde ve yardımcı maddelerin karışımı Buharlı Krem Peynir Eritme Makinelerinde yapılır.

PROCESSED CHEESE

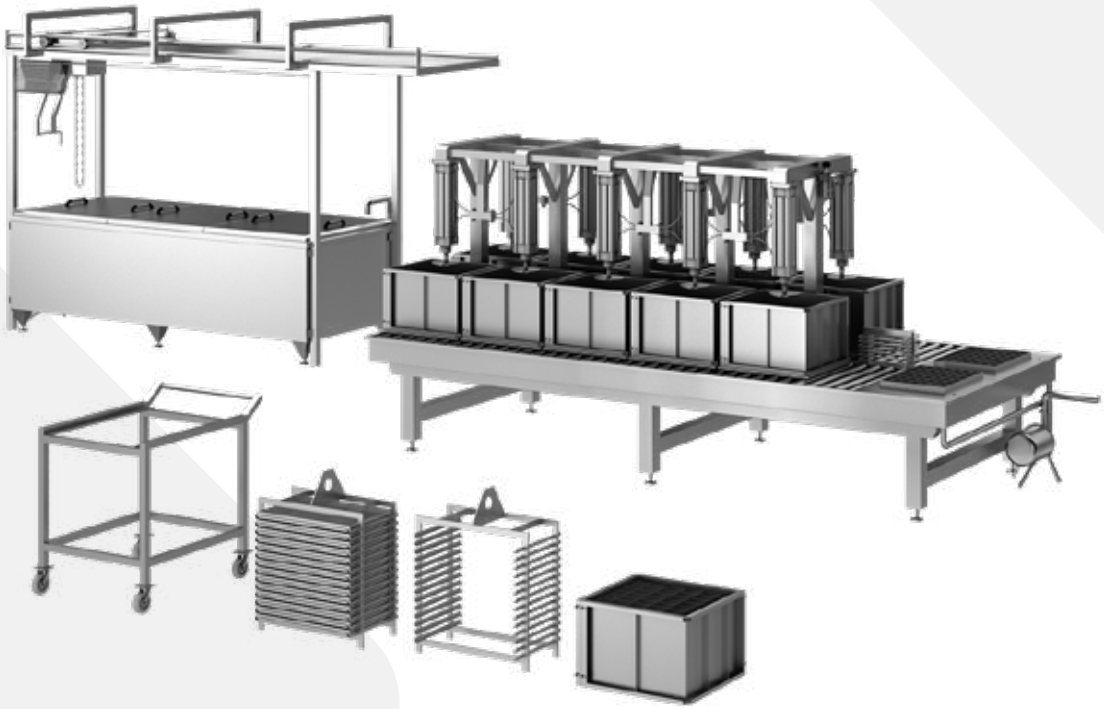
In making processed cheese; white cheese, hard/ semi-hard cheeses, cream, water/milk, salt used. The mixture of all materials and additives is made in processed cheese machines.

HELLİM PEYNİR ÜRETİM HATLARI

Hellim peyniri prosesinde gerekli olan tüm ekipmanlar kapasite gereksinimlerine göre tasarlanmakta ve üretilmektedir. Proses tankı, pres ünitesi, hellim kalıpları, kalıp taşıma arabaları ve vinç sistemli pişirme kazanından oluşmaktadır.

HALLOUMI CHEESE PRODUCTION LINE

All equipment required in the halloumi cheese process is desined and produced according to the capacity requirements. It consists of a process tank, a press unit, halloumi molds, mold transport trolleys and cooking vat with crane system.



AKKAWİ PEYNİR ÜRETİM HATLARI

Akkawi peyniri prosesinde gerekli olan tüm ekipmanlar kapasite gereksinimlerine göre tasarlanmakta ve üretilmektedir. Proses tankı, süzdürme tamburu, akkawi kalıpları, pres ünitesinden oluşmaktadır.

AKKAWI CHEESE PRODUCTION LINES

All equipment required in the Akkawi cheese process is designed and produced according to capacity requirements. It consists of process tank, drum sifter, akkawi cheese molds and press unit.

ÖN PRES

Gouda, Emmentaler, Mihaliç gibi Sert peynir üretiminde, mayalama Tankın çıkan telemenin ön filtreleme ve presleme yapıldığı, sonrasında porsiyonlarak prese gönderildiği teknelerdir.

PRE-PRESS

In the production of hard cheese such as Gouda, Emmentaler, Mihalich, fermentation is the vats in which the curd coming out of the tank is pre-filtered and pressed, then portioned and sent to the last press.

PRESS

Gouda, Ementaler, Mihaliç gibi Peynirlerin kalıplara alındıktan sonra son preslendiği preslerdir.

These are the presses where cheeses such as Gouda, Ementaler and Mihaliç are pressed last after they are molded.

KALIPLAR

Gouda, Ementaler, Mihaliç Üretilecek peynire ve ebata göre imalatını yaptığımız kalıplar.

CHEESE MOLDS

Gouda, Emmentaler, Mihaliç Molds that we manufacture according to the cheese to be produced and the size.

SULGUNI

Gürcistan'da üretilen yöresel bir peynirdir. Su içerisinde telemenin karıştırlarak pişirilmesi ile üretilir.

SULGUNI

It is a traditional cheeses produced in Georgia. It is produced by cooking curd in water by mixing it.

LABNE, SMETANA, EKŞİ KREMA ÜRETİM HATTI

Hat üretilecek ürüne göre değişiklik göstermektedir.

LABANEH, SMETANA,
SOUR CREAM PRODUCTION LINE

Line design is designed according to the product to be produced.

LOR KAYNATMA KAZANI / TVORAK

Peynir altı suyu lor kazanında kaynatılarak lor peyniri elde edilir. Bu tankın etrafında buhar cidarı bulunur ve buhar vasıtasıyla pişirilir. Tank izolelidir.

RICOTTA CHEESE / TVORAK

Curd cheese is obtained by boiling the whey in the Curd Process Tank. There is a steam layer around this tank and it is heated by steam. The tank is insulated.

Kapasiteler/Capacities: 1000 - 6000 lt

LOR SÜZME VE BASKI ARABASI

RICOTTA FILTERING VAT

LOR ASKISI

RICOTTA CHEESE HANGER

BEYAZ PEYNİR MAYALAMA TEKNELERİ

Beyaz peynir bu teknede mayalanır. Mayalanan teleme kırılır, süzdürülür, baskı tablaları ve baskı ağırlıkları konularak preslenir. Üretilen peynir kalıplar halinde kesilir ve salamura suyu verilir.

FETA CHEESE COAGULATION VATS

Feta cheese is fermented in this vat. The fermented curd is cutting, strained and pressed by placing printing tables and pressure weights. Produced cheese is cutting the required size and brine is given.

Kapasiteler/Capacities: 300 - 1500 lt

SALAMURA DEPO TANKLARI

Karıştırıcılı ve ısıtıcılı tanklardır. Peynir içerisine katılacak olan salamuranın hazırlanmasında ve depolanmasında kullanılır.

BRINE STORAGE TANKS

It is used in the preparation and storage of the brine to be added to the cheese.

Kapasiteler/Capacities: 1000 - 10000 lt

TENEKE KAPAMA MEKİNELERİ

Teneke kutuların kapatılması amacıyla kullanılır. 5-18 kg teneke için uygundur.

CAN CLOSSING MACHINE

It is used to close tin cans. Suitable for 5-18 kg cans.

PLAKALI EŞANJÖRLER

Peynir sütünü mayalama sıcaklığına düşürmek için kullanılır.

PLATE HEAT EXCHANGER

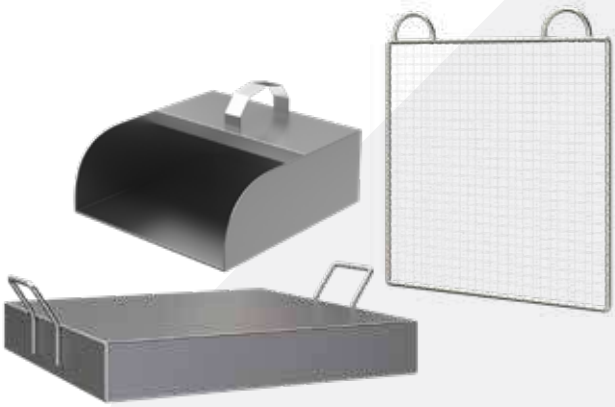
It is used to reduce the cheese milk to the fermentation temperature.

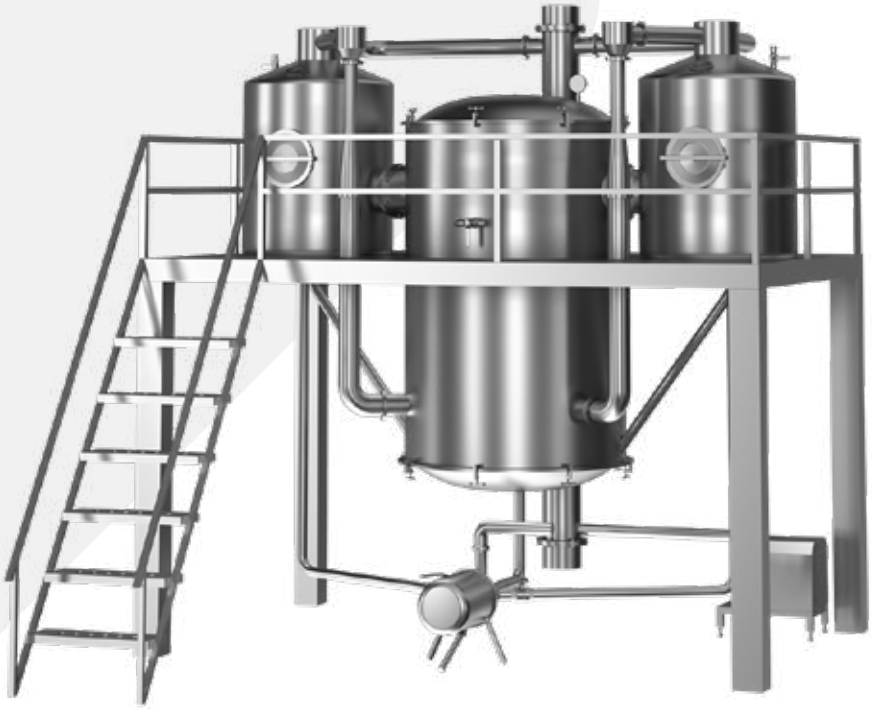
BEYAZ PEYNİR YARDIMCI EKIPMANLARI

Baskı ağırlığı, faraş, teleme kırma bıçağı.

EQUIPMENTS FOR FETA CHEESE

Pressing weight, dustpan, curd cutter.





YOĞURT VAKUM EVAPORATÖRLERİ

Sütün içindeki suyu buharlaştırarak kuru madde oranını artırmak için kullanılır. Makinede vakum olduğu için kaynama sıcaklığı düşer, böylece üründeki vitamin ve mineraller zarar görmez, su hızla buharlaşır ve bu sistem enerji tasarrufu sağlar.

YOGURT VACUUM EVAPORATOR

It is used to increase the dry matter ratio by evaporating the water in the milk. Since there is a vacuum in the machine, the boiling temperature drops, so the vitamins and minerals in the product are not damaged, the water evaporates quickly and this system saves energy.

Kapasiteler/Capacities: 1.000 - 15.000 lt

VAKUM EVAPORATÖRLERİ

Tank içerisine koyulan ürünün, vakum altında kaynatılarak kuru maddesinin arttırılması için kullanılır. Katkı maddesi ilave edilebilir. Yoğunlaştırılmış süt yapımı için uygundur.

VACUUM EVAPORATOR

It is used to increase the dry matter of the product placed in the tank by boiling under vacuum. Additive can be added. It is suitable for making condensed milk.

YOĞURT MAYA DOZAJLAMA TÜPÜ VE MEKİNELERİ

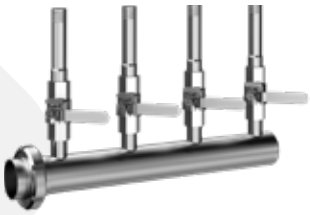
Yoğurt Kültürünün hazırlanıp, kaplara dozajlandığı makinedir. İstenilen maya miktarını otomatik dozajlayan makinedir. Manuel ve yarı otomatik olarak mevcuttur

YOGHURT FERMENT PREPARING & DOSING MACHINE

It is the machine where the Yogurt Culture is prepared and dosed into the caps. Available in manual and semi-automatic

YOĞURT TAŞIMA ARABASI

YOGHURT CARRYING TROLLEY



KOLLEKTÖRLER

COLLECTORS

SÜT DOLUM TABANCASI

FILLING GUNS

KÜLTÜR TANKLARI

Bu tanklarda pişirme ve soğutma cidarı bulunmaktadır. Buzlu su bulunan yerleşimde buzlu su kullanılabildiği gibi, buzlu su bulunmadığı için soğutma grubu olarak imal edilmektedir.

CULTURE FATTENING TANKS CULTURE TANKS

These tanks have cooking and cooling walls. As ice water can be used in the settlement with ice water, it is manufactured as a cooling group since there is no ice water.

Kapasiteler/Capacities: 250, 500 LT

AYRAN PROSES TANKLARI

Pastörize edilmiş süt bu tanka alınarak mayalanır. Mayalanma tamamlandığında özel karıştırıcıları sayesinde homojen bir karışım elde edilir. Tankın ısıtma ve soğutma özelliği mevcuttur. Ayran Proses Tankı Özellikleri : Sehpalı (doğal akış), izoleli, sürücülü özel karıştırıcı, ısıtma ve soğutma cidarı.

Soğutma Özellikleri : Soğutma gazlı ve buzlu sulu soğutmalı olarak 2 çeşittir.

AYRAN PROCESS TANKS

Pasteurized milk is fermented in this tank. When the fermentation is completed, a homogeneous mixture is obtained thanks to its special agitator. The tank has the feature of heating and cooling.

Ayran Process Tank Features: High platform (natural flow), insulated, special agitator with driver, heating and cooling layer.

Cooling Features: There are 2 types as cooling gas and icy water.

Kapasiteler/Capacities: 250 -10000 lt

PLAKALI EŞANJÖRLER

Ayran sütünü mayalama sıcaklığına düşürmek için kullanılır.

PLATE HEAT EXCHANGER

It is used to reduce the milk to the fermentation temperature.

AYRAN POMPALARI

Ayranın yapısını bozmadan bir yerden bir yere transferinde kullanılan pompalardır.

Lobe Pompa, Diyafram Pompa

AYRAN PUMPS

Ayran pumps used to transfer buttermilk from one place to another without disturbing its structure.

Lobe Pump, Diaphragm Pump

DONDURMA ÜRETİM HATTI

Miks Hazırlama ve pastörizasyon tankı, homojenizatör ve olgunlaştırma tankı ve den oluşur.

ICE CREAM PRODUCTION LINE

It consists of mix preparation tank, homogenizer and aging tank .

MİKS HAZIRLAMA VE PASTÖRİZASYON TANKI

Dondurma Miksinin hazırlanıp pastörize edildiği tanktır. Buharlı, elektrikli olarak ısıtma seçenekleri bulunmaktadır.

MIX PREPARATION & PASTEURIZING TANK,

It is the tank where the Ice Cream Mix is prepared and pasteurized. Steam and electric heating options are available.

OLGUNLAŞTIMA TANKI

Hazırlanan dondurma karışımının olgunlaştırılmak için bekletildiği soğutma cidalı tanktır.

ICE CREAM AGING TANK

This tank with a cooling layer is where the prepared ice cream mixture is kept for aging.

DONDURMA MAKİNESİ

Dondurma miksinin dondurmaya dönüştürüldüğü makinedir.

ICE CREAM MACHINE

This machine is the machine where the ice cream mix is converted into ice cream.

KREMA PASTÖRİZATÖRLERİ

Kremanın pastörizasyonu için kullanılan pastörizatördür. Plaka aralıkları daha geniş yapılmaktadır, %45 yağlı kremaya kadar plakalı tip, üzerindeki yağ oranlarında ise borulu ve sıyırıcılı pastörizatörler kullanılmaktadır.

CREAM PASTEURIZERS

It is the pasteurizer used for pasteurization of cream. Plate intervals are made wider, plate type is used up to 45% fat cream, and tube and scraper pasteurizers are used for fat ratios above.

TEREYAĞI YAYIK MAKİNELERİ

Kremadan tereyağı elde etmek amacı ile kullanılan tambur tip yayık makinesidir.

BUTTER CHURNS

It is used to produce butter from the milk cream.

Kapasite/Capacity: 100 – 1.500 kg/lot

KREMA OLGUNLAŞTIRMA TANKLARI

Krema bu tankta pastörize edilir. Olgunlaştırma sıcaklığına düşürülürek kültür ilave edilerek olgunlaştırılır. Tank cidarından ısıtma ve soğutma yapılır. Dip kısmı konik olup kremanın rahat bir şekilde akması sağlanmıştır.

CREAM PASTEURIZING & RIPENING TANKS

The cream is pasteurized in this tank. The culture is added after it is lowered to the ripening temperature. Tank supports heating and cooling from the tank wall. The bottom part is conical, allowing the cream to flow fluently.

Kapasiteler/Capacities: 250 – 1000 KG

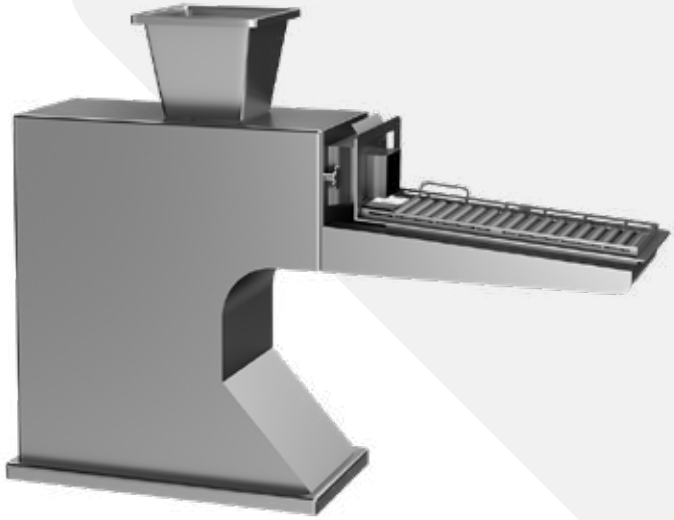
TEREYAĞI FORM VE GRAMAJLAMA MAKİNELERİ

Tereyağının yoğurularak içindeki suyun çıkarılmasını sağlar, önündeki değiştirilebilen kalıpları vasıtasıyla tereyağına yuvarlak, dikdörtgen, kare form verilir. Ayarlı kesme telleri sayesinde istenilen gramaj aralıklarında bölünmesini sağlar.

BUTTER FORM AND PORTIONING MACHINES

It allows the butter to be kneaded and the water in it to be removed and the butter can be given a round, rectangular, square form by means of the replaceable molds in front of the machine. Thanks to its adjustable cutting wires, butter is divided in desired portion ranges.

Kapasite/Capacity: Average 500 kg/h.



KAYMAK ARABALARI

Kaymak arabası üzerinde bulunan tepsiler sayesinde kaymak üretilir. Elektrik resistantlı, doğalgazlı ısıtmalı modelleri mevcuttur.

CREAM PREPARING GASTRONOMS

Cream is produced thanks to the trays on the cream cart. Electric resistant, natural gas heated models are available.

Kapasite/Capacity: 8 - 15 gatranoms

SADE YAĞ TANKI

Tereyağından saf yağ elde etmek için kullanılan tanklardır.

GHEE PROCESS TANK

These are the tanks used to obtain pure fat from butter.

Kapasite/Capacity 200- 1000 lt.

MANUEL VOLUMETRİK DOLUM MAKİNESİ

Emme basma prensibi ile çalışan manuel dozaj ayarlı makinedir.

MANUAL VOLUMETRIC FILLING MACHINE

It is a machine with manual dosage adjustment working with the principle of suction and pressing.

YARI OTOMATİK POŞET DOLUM MAKİNESİ

Emme basma presibine göre çalışır. Dozaj ayarı cetvel vasıtasıyla manuel olarak yapılır. Yan kısmında poşet kaynatma bölümü bulunmaktadır.

SEMI-AUTOMATIC BAG FILLING MACHINE

It works according with the principle the suction pressing. Dosage adjustment is made manually thanks to the ruler. There is a bag sealing section on the left side.

MANUEL ŞİŞE DOLUM

Şişeler manuel olarak dolum ağızlarına yerleştirilir ve dolum tamamlandıktan sonra alınır.

MANUAL BOTTLE FILLING MACHINE

The bottles are manually placed in the filling nozzles and collected after the filling is complete.

YARI-OTOMATİK SIVI DOLUM MAKİNESİ

Flowmetreli bir üründür. Dijital ekrndan doldurulacak ürünün miktarı seçilir. Doldurma aparatlarında bulunan tetiğe basıldığında istenen miktar doldurulur. 1-2 ve 4 operatörlü olabilir.

SEMI-AUTOMATIC LIQUID FILLING MACHINE

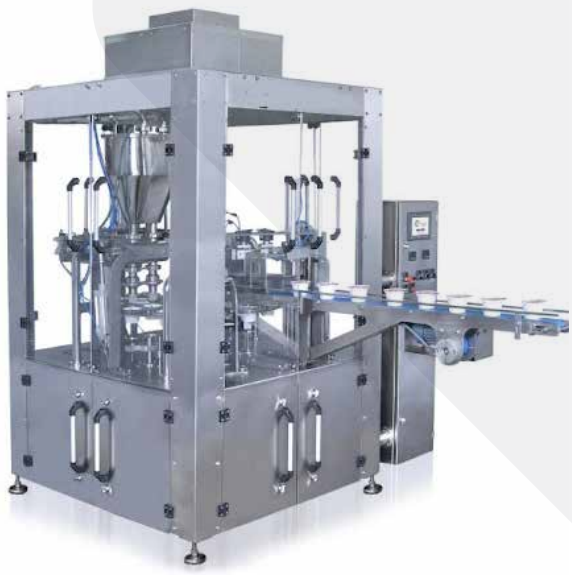
Liquid product is measured by flowmeter. The amount of the product to be filled is selected on the digital display. The desired amount is filled when the trigger on the filling guns is pressed. It can have 1-2 or 4 operators.

POŞET DOLUM MAKİNESİ

Makineye film bobin olarak takılır. Bobinden gelen film, poşet haline getirilir. Poşet içine istenilen gramjda sıvı doldurulur ve poşet kapatılır.

BAG FILLING MACHINE

The film is attached to the machine as a coil. The film coming from the coil is made into a bag. The desired amount of liquid is filled into the bag and the bag is sealed.



BARDAK DOLUM MAKİNESİ

Genellikle Ø75 ve Ø95 olmak üzere ayran, yoğurt ve krem peynir üretiminde kullanılmaktadır. Kaselere dolum yapılır, hazır alüminyum folyo kapama ve tarihleme üniteleri mevcuttur.

CUP FILLING MACHINE

Ayran, generally Ø75 and Ø95, is used in the production of yoghurt and cream cheese. The bowls are filled, ready-made aluminum foil sealing and dating units are available.

Kapasiteler/Capacities 1400-5600 pcs/h

ŞIŞE DOLUM MAKİNESİ

Şişeler konveyöre manuel yerleştirilir. Otomatik olarak dolumu yapılır ve kapağı kapatılır. Opsiyonlar; etiketleme, şişe sanitasyon ünitesi.

BOTTLE FILLING MACHINE

The bottles are placed manually on the conveyor. They are filled automatically and the lid is closed. Options; labeling, bottle sterization unit.

KOVA DOLUM MAKİNESİ

Kovalar konveyör üzerine manuel olarak dizilir. Dolum ve kapak kapatma işlemi gerçekleştirilerek konveyör sonundan alınır.

BUCKET FILLING MACHINE

The buckets are placed on the conveyor manually. Buckets are filled and capped. They are collected outlet of the conveyor.

MASAÜSTÜ VAKUM PAKETLEME MAKİNESİ

Küçük ürünlerinizin hızlı ve kolay bir şekilde pratik olarak paketlemenizi sağlamaktadır. Vakum Makinesini Tek veya Çift Çene olarak seçme imkanız bulunmaktadır.

DESKTOP VACUUM PACKAGING MACHINE

It allows you to practically pack your small products quickly and easily. We have the opportunity to choose the Vacuum Machine as Single or Double Jaw.

ÇİFT HAZNELİ VAKUM PAKETLEME MAKİNESİ

Makinemiz poşet ambalajlı ürünlerin vakumlanması için tasarlamıştır. Kapalı olan hazne vakum ve yapıştırma yapılırken, açık kısımda paketler hazırlanır.

DOUBLE CHAMBER VACUUM PACKAGING MACHINE

Our machine is designed for vacuuming bag packaged products. While vacuuming and sealing is done in the closed chamber, packages are prepared in the open part.

ÇİFT HAZNELİ DİKEY VAKUMLU PAKETLEME MAKİNESİ

Makinemiz torbalı ambalajlı ürünleri vakumlamak ve yapıştırmak için tasarlanmıştır. Kapalı haznede vakumlama ve mühürleme yapılırken açık bölümde ambalajlar hazırlanır.

DOUBLE CHAMBER VERTICAL VACUUM PACKAGING MACHINE

Our machine is designed for vacuuming and sealing bagged products. While vacuuming and sealing is done in the closed chamber, the packages are prepared in the open part.

BOWL VACUUM PACKAGING MACHINE

Makinemiz, kase vakum paketleme için kullanılan makinemiz, değişik kap ölçülerine göre kalıp yapılabilmektedir.

BOWL VACUUM PACKAGING MACHINE

Our machine is used for bowl vacuum packaging. Molds can be made according to different container sizes.

OTOMATİK KASE VAKUM PAKETLEME MAKİNESİ

Tam otomatik hazır tabak kapatma vakum makinelerimiz, bir çok alanda ürünlerin ambalajlanması için kullanılmaktadır.

AUTOMATIC SKINPACK PACKING MACHINE

Our fully automatic ready-plate vacuuming and sealing machines are used for packaging products in many areas.

TERMOFORM PAKETLEME MAKİNESİ

Termoform makinesinde bulunan kalıplar sayesinde, makineye takılan film bobini şekillendirilerek kase haline gelir. Bu kaselerin içerisine paketlenecek ürünler doldurulur. Vakum altında üst kapatılır.

THERMOFORM PACKAGING MACHINE

Thanks to the molds in the thermoforming machine, the film coil attached to the machine is shaped and becomes a bowl. The products are filled into these bowls. The top film is sealed under vacuum.

HİJYEN BARİYERİ

Fabrika girişlerinde el ve ayak dezenfektanı sağlamak için kullanılan turnikelerdir.

HYGIENE BARRIER

They are turnstiles used to provide hand and foot disinfectant at factory entrances.

ÇİZME KURUTMA STANDI

BOOTS DRYING STAND

ÇİZME TEMİZLEME ATAŞMANI

BOOTS CLEANING ATTACHMENT

PASLANMAZ DOLAPLARI

İstenen ölçü ve özelliklerde paslanmaz çelikten imal dolaplardır.

STAINLESS CABINETS

The cabinets made of stainless steel in desired dimensions and features.

CIP ÜNİTESİ

Tesis makine ve hatlarının yıkanması içinn kullanılan sitemlerdir.

CIP UNIT

Systems used for washing the machine and lines of the facility.

KASA VE KALIP YIKAMA MAKİNESİ

Kasa ve kalıpların yıkanmasında kullanılan konvöyörlü yıkama makinesi

CASE AND MOLD WASHING MACHINE

Conveyor washing machine used for washing cases and molds

KALIP YIKAMA İMMERSİYON SİSTEMİ

Kalıpların daldırma yöntemiyle yıkandığı sistemdir.

MOLD WASHING IMMERSION SYSTEM

It is the system in which the molds are washed by dipping method.

BUHAR KAZANLARI

Tesisin ihtiyacına göre kapasite hesabı yapılır. Isı kaynağına göre (Doğalgaz, mazot, fuel oil, kömür, elektrik) tasarımı yapılır.

STEAM BOILERS

Capacity calculation is made according to the needs of the plant. The design is made according to the heat source (Natural gas, diesel, fuel oil, coal, electricity).

KOMPRESÖR

Tesisin ihtiyacına göre kapasite hesabı yapılır. Kapasiteye göre vidalı veya pistonlu olarak seçim yapılabilmektedir.

COMPRESSOR

Capacity calculation is made according to the needs of the facility. It can be chosen as screwed or reciprocating according to the capacity.

SOĞUTMA KULESİ

Evoparatif soğutma kuleleri sayesinde hava sıcaklığının 5oC altına kadar bir soğutma sağlanabilmektedir.

COOLING TOWER

Thanks to evaporative cooling towers, cooling can be provided up to 5 oC below the air temperature

BUZLU SU ÜNİTESİ

Bir tank içerindeki suyun serpantinler aracılığı ile buza dönüştürüldüğü ve akümülasyon sağlayan sistemlerdir.

ICY WATER UNIT

They are systems in which the water in a tank is converted into ice by means of serpentines and provides accumulation.

CHİLLER

Chillerler suyun istenilen sıcaklığa kontini bir şekilde soğutulmasını sağlayan ürünlerdir.

CHILLER

Chillers are products that provide continuous cooling of water to the desired temperature.

PH METRE
PH METER

SU BANYOSU
WATER BATH

REFRAKTOMETR
REFRACTOMETER

SÜT ANALİZ CİHAZI
MILK ANALYZER

ANTİBİYOTİK İNKÜBATÖR
ANTIBIOTIC INCUBATOR

GERBER SANTRİFÜJÜ
GERBER CENTRIFUGE

ETÜV
DRY INCUBATOR

Kaşar Üretim Ünitesi / Cheese Production Unit

Süt Şartlandırma / Milk Standardization

Süt Şartlandırma / Milk Standardization

Gauda presleri/Gauda press

Tereyağı/Butter

Kaşar/Cheese

Beyaz Peynir Üretim Konteynır Cheese Production Container

Süt Pişirme Kazanı/Batch Pasteurizer

Krema Seperatörü/Cream Seperator

Evaporasyon Ünitesi/Evaporation Unit

Depo Tankları/Storage Tank

Süt Evaporasyon Ünitesi / Vacuum Evaporation Unit

GIDAMAKSAN
gidamaksan.com

Tuzla Mah. 1266 Nolu Sk. No:55/1
Adapazarı/Sakarya