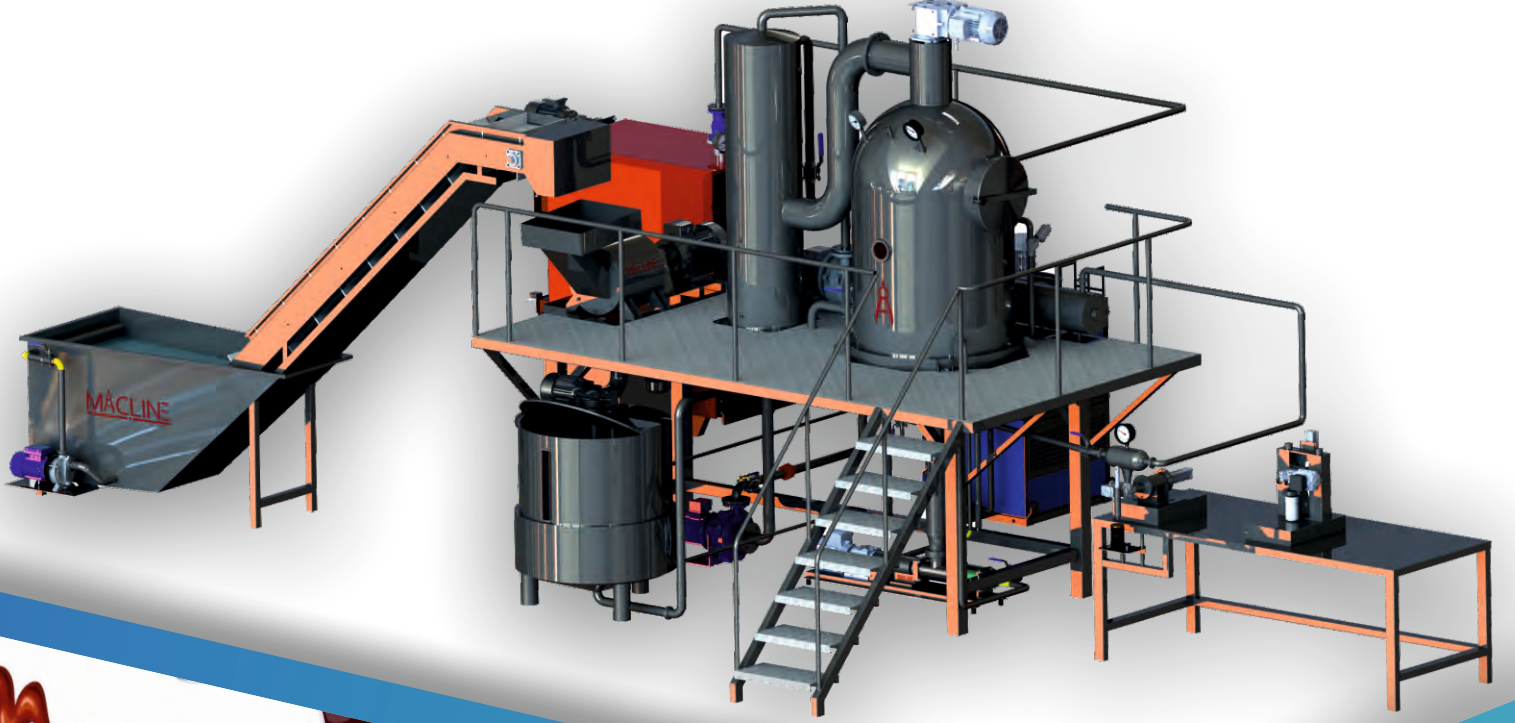




AK TITANYUM®
ENDÜSTRİYEL MAKİNA SAN. TİC. LTD. ŞTİ.





DESIGN FOR
ENERGY EFFICIENCY

TÜM SİSTEM EN YÜKSEK ENERJİ VERİMLİLİĞİNE GÖRE TASARLANMIŞTIR

KULLANDIĞIMIZ TÜM MOTORLAR "IE2" VEYA "IE3" VERİMLİLİK SINIFINDADIR. DİĞER MOTOR SINIFLARINA GÖRE %20 DAHA AZ ENERJİ HARCAR. BÖYLECE "ECO" MODEL İÇİN MAKSİMUM 17 KW/H ENERJİ HARCARSANIZ.

KAYNAMA İŞLEMİ SIRASINDA 400 LT ÖN STOK VE ISITMA TANKI SAYESİNDE SÜREKLİ OLARAK DOMATES İŞLEMEK ZORUNDA KALMAZSINIZ.

DÜŞÜK PERSONEL İHTİYACI SAYESİNDE MALİYETLERİNİZİ DÜŞÜRÜN

MACLINE ÜRETİM HATLARI YÜKSEK KAPASİTESİNE KARŞILIK ÇOK AZ PERSONEL İLE ÇALIŞIR. "ECO" MODELİ İÇİN 4 VASIFSIZ 1 TEKNİK PERSONEL İLE ÜRETİM YAPILABİLİR.

KOLAY ÖĞRENİLEBİLİR OLMASI MONTAJ SIRASINDA EĞİTİM VE 7/24 TEKNİK DESTEK İLE SORUNSUZ ŞEKİLDE ÜRETİM İMKANI



ÜRÜN KALİTESİ MAKSİMUM - MALİYETİ MİNİMUM

MACLINE ÜRETİM HATLARI MODERN AKIŞ DİYAGRAMLARINA GÖRE TASARLANMIŞTIR. BU ŞEKİLDE ÜRÜNÜN RENK-TAT-KOKU DEĞERLERİ MAKSİMUM SEVİYEDE KALIR. KALİTE EN ÜST DÜZEYDE OLURKEN İŞLETME MALİYETİ İSE DÜŞÜK SEVİYELERDE KALIR. ÖRNEĞİN; HAZIR OLAN ÜRÜN DİREKT OLARAK AYNI TANK İÇERİSİNDE PASTÖRİZE OLUR VE YİNE TANK DEĞİŞTİRMEDEN DOLUMU YAPILABİLİR.

ÇEŞİTLİ ÜRÜNLER İŞLEME İMKANI

MACLINE ÜRETİM HATLARI MODÜLER OLARAK ÜRETİLİR. BÖYLECE BİRÇOK MEYVEYİ İŞLEMeye OLANAK SAĞLAR. SALÇA ÇEŞİTLERİNDEN KETÇAP MAYONEZ GİBİ HOMOJENİZE SOSLARA, MEYVE SUYUNDAN ÇEŞİTLİ MARMELATLARA KADAR ÇOK ÇEŞİTLİ ÜRÜNLER ÜRETEBİLİRSİNİZ. ÖRNEĞİN; DOMATES MEVSİMİNDE SALÇA ÜRETİRKEN ELMA MEVSİMİNDE MARMELAT VEYA YEMEKLİK SOSLAR ÜRETEBİLİRSİNİZ



YÜKSEK KAPASİTE

6000 kg/gün*

DÜŞÜK ELEKTRİK TÜKETİMİ

17 kw/h

BUHAR TÜKETİMİ

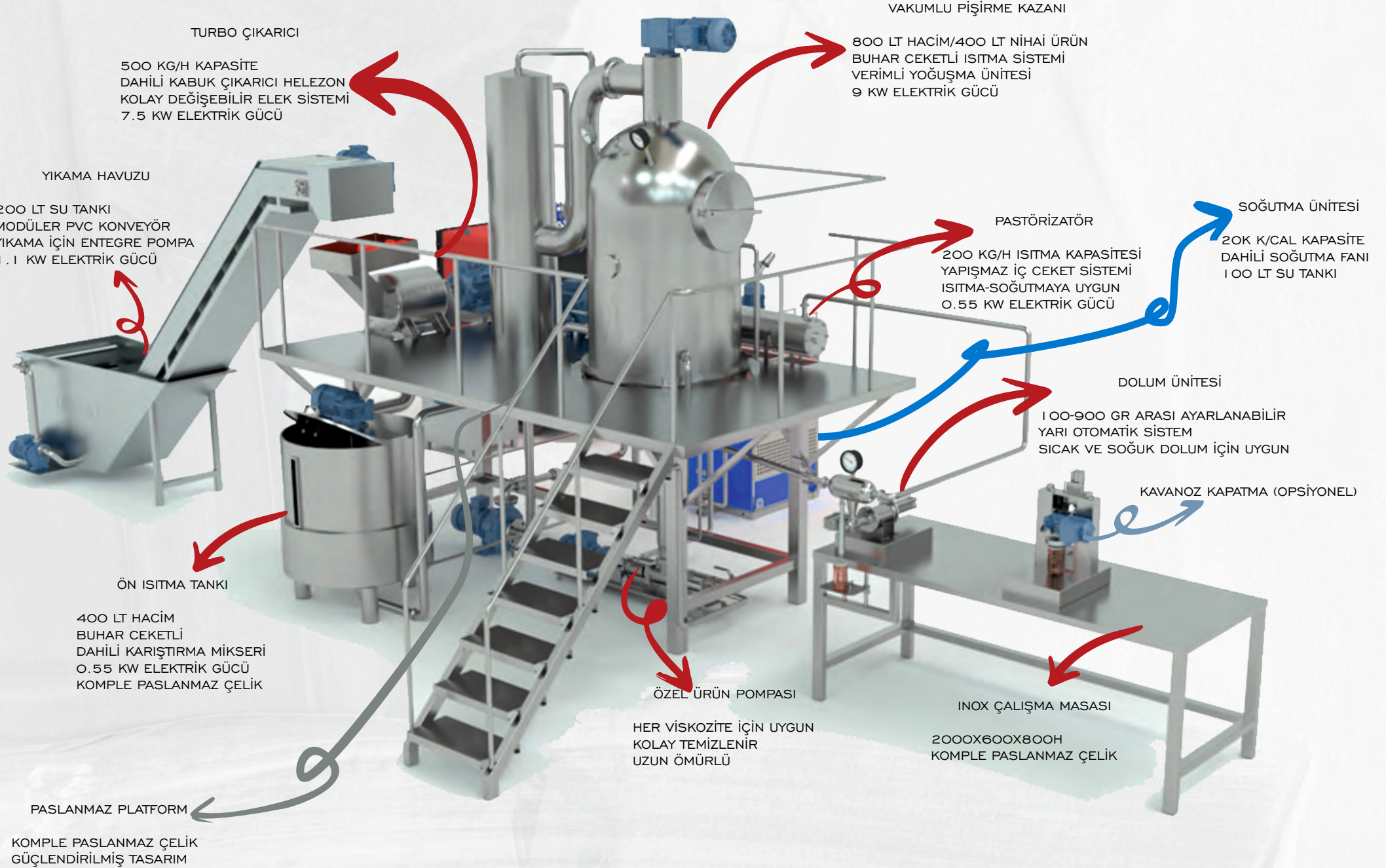
150 kg/h

DÜŞÜK SU TÜKETİMİ

400 lt/h

DÜŞÜK YATIRIM MALİYETİ

* 6000 kg ürün işleme kapasitesi; en yüksek vakum değeri verimliliği, verimli soğutma suyu (18-20 C) ve 24 saat çalışma esasına göre hesaplanmıştır. Kurulum bölgesine ve çalışma saatlerine göre değişkenlik gösterebilir. Tüketim değerleri MACLINE-ECO modeline göre verilmiştir.



TURBO ÇIKARICI

500 KG/H KAPASİTE
DAHİLİ KABUK ÇIKARICI HELEZON
KOLAY DEĞİŞEBİLİR ELEK SİSTEMİ
7.5 KW ELEKTRİK GÜCÜ

VAKUMLU PİŞİRME KAZANI

800 LT HACİM/400 LT NİHAİ ÜRÜN
BUHAR CEKETLİ ISITMA SİSTEMİ
VERİMLİ YOĞUŞMA ÜNİTESİ
9 KW ELEKTRİK GÜCÜ

YIKAMA HAVUZU

200 LT SU TANKI
MODÜLER PVC KONVEYÖR
YIKAMA İÇİN ENTEGRE POMPA
1.1 KW ELEKTRİK GÜCÜ

PASTÖRİZATÖR

200 KG/H ISITMA KAPASİTESİ
YAPIŞMAZ İÇ CEKET SİSTEMİ
ISITMA-SOĞUTMAYA UYGUN
0.55 KW ELEKTRİK GÜCÜ

SOĞUTMA ÜNİTESİ

20K K/CAL KAPASİTE
DAHİLİ SOĞUTMA FANI
100 LT SU TANKI

DOLUM ÜNİTESİ

100-900 GR ARASI AYARLANABİLİR
YARI OTOMATİK SİSTEM
SICAK VE SOĞUK DOLUM İÇİN UYGUN

KAVANOZ KAPATMA (OPSİYONEL)

ÖN ISITMA TANKI

400 LT HACİM
BUHAR CEKETLİ
DAHİLİ KARIŞTIRMA MİKSERİ
0.55 KW ELEKTRİK GÜCÜ
KOMPLE PASLANMAZ ÇELİK

ÖZEL ÜRÜN POMPASI

HER VİSKOZİTE İÇİN UYGUN
KOLAY TEMİZLENİR
UZUN ÖMÜRLÜ

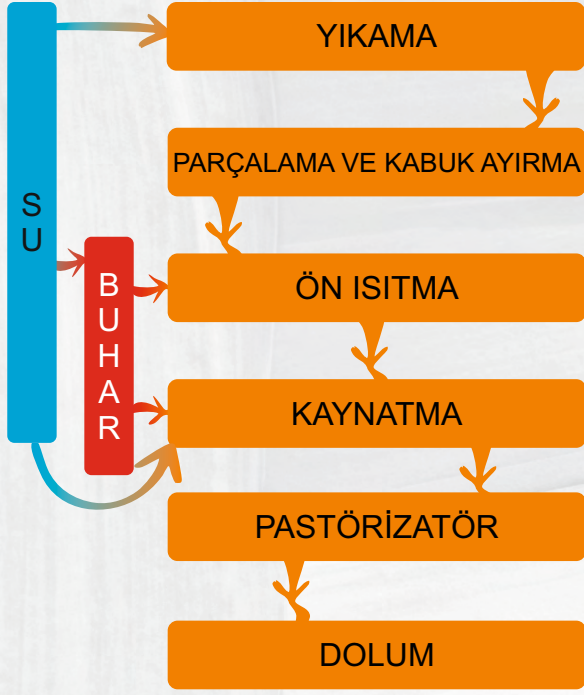
INOX ÇALIŞMA MASASI

2000X600X800H
KOMPLE PASLANMAZ ÇELİK

PASLANMAZ PLATFORM

KOMPLE PASLANMAZ ÇELİK
GÜÇLENDİRİLMİŞ TASARIM

AKIŞ DİYAGRAMI



MACLINE domates işleme ünitesi küçük işletmeler ve yatırımcılar için özel olarak tasarlanmıştır. Düşük enerji tüketime karşılık yüksek hammadde işleme kapasitesine sahiptir. Sistem tamamen modern üretim tekniklerine göre tasarlanmış ve üretim yapmak için gerekli tüm ekipmanlar standart olarak dahil edilmiştir.

Standart model içerisinde;

1. YIKAMA HAVUZU
2. KABUK VE SU AYIRMA (PALPER)
3. KABUK HELEZONU
4. ÖN ISITMA TANKI
5. VAKUMLU KAYNATMA ÜNİTESİ
6. KONDENS SOĞUTMA TÜPÜ
7. VAKUM POMPASI
8. SU TAHLİYE POMPASI
9. ÜRÜN TRANSFER POMPASI
10. PASTÖRİZATÖR
11. ÇALIŞMA MASASI
12. YARI OTOMATİK DOLUM BAŞLIĞI (MAX 900 GR)
13. BUHAR KAZANI
14. HAVA KOMPRESÖRÜ
15. SOĞUTMA KULESİ
16. KONTROL PANOSU ekipmanları yer alır.

Ürün temas yüzeyleri ve çalışma platformu tamamen 304 kalite paslanmaz çelikten imal edilir. İşletmenize veya yatırım planınıza uygun olan modeli seçebilir, farklı ekipmanlar ekleyerek çok daha çeşitli ürünler üretebilirsiniz.

Üretilmesi mümkün olan ürünler;

1. DOMATES SALÇASI
2. BİBER SALÇASI
3. KETÇAP
4. MAYONEZ
5. HARDAL SOSU
6. BARBEKÜ SOSU
7. PİZZA SOSU
8. ÇEŞİTLİ SOSLAR
9. NAR EKŞİLİ SOS
10. LİMON SOSU
11. ELMA MARMELATI
12. KAYISI MARMELATI
13. PORTAKAL SUYU
14. ELMA SUYU
15. MANGO SUYU
16. ANANAS SUYU

Ayrıca sistemde tüm güvenlik önlemleri sağlanmış ve gerekli ekipmanlar dahil edilmiştir.



KETÇAP



MAYONEZ



HARDAL



**DOMATES
SALÇASI**



**PİZZA
SOSU**



**BİBER
SALÇASI**



**LİMON
SOSU**



**NAR EKŞİLİ
SOS**



**BİBER
SOSU**



MÄCLINE

ECO





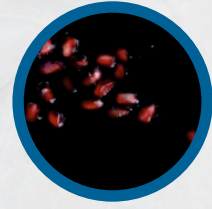
**DOMATES
SALÇASI**



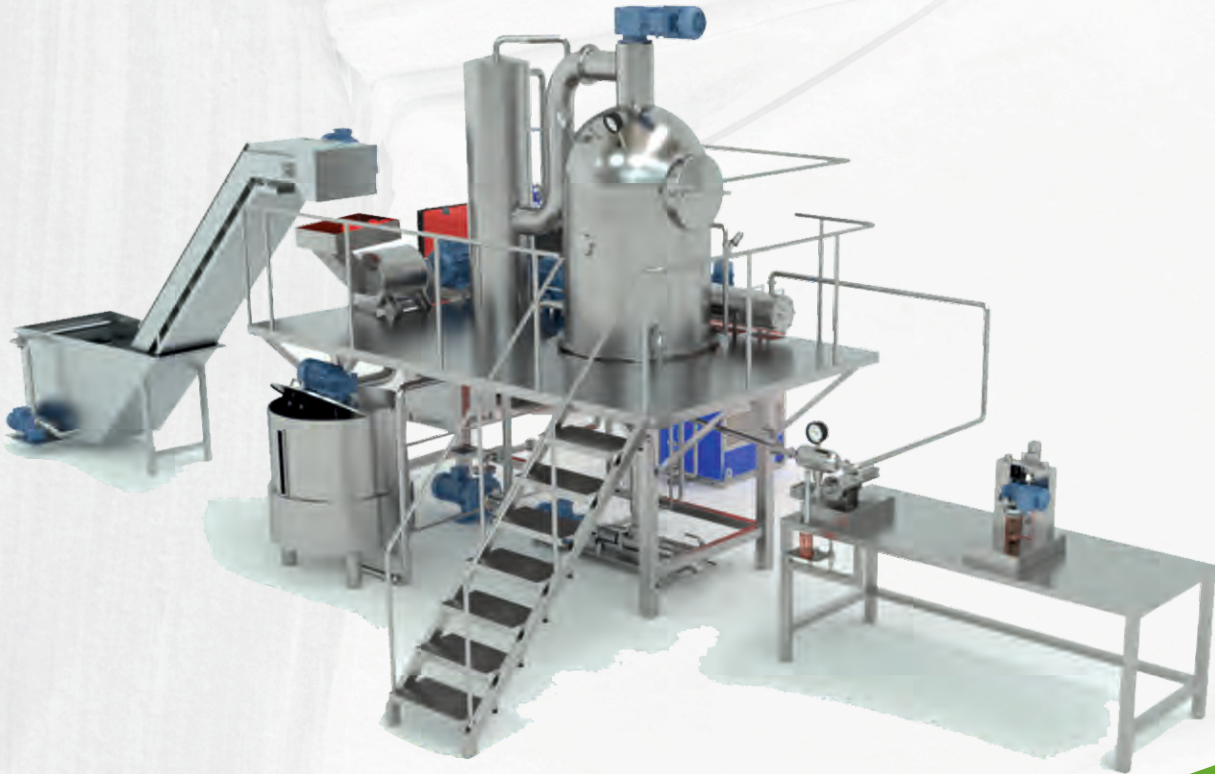
**PİZZA
SOSU**



**NAR EKŞİLİ
SOS**



**LİMON
SOSU**

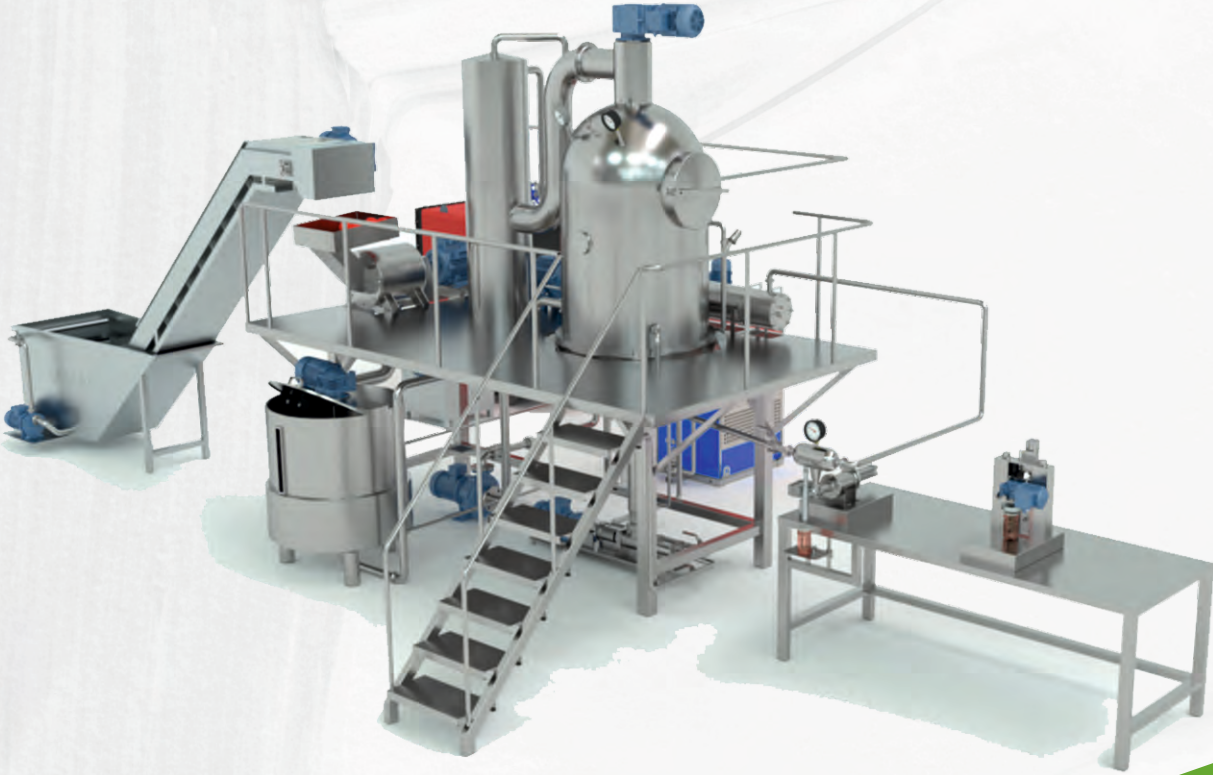


MACLINE
ECO

TEKNİK ÖZELLİKLER

MACLINE-ECO modeli serinin standart modelidir. Domates salçası, domates sosu, pizza sosu, nar ekşili sos, limon sosu ve homojenizatöre ihtiyaç duymayan çeşitli soslar üretilebilir.

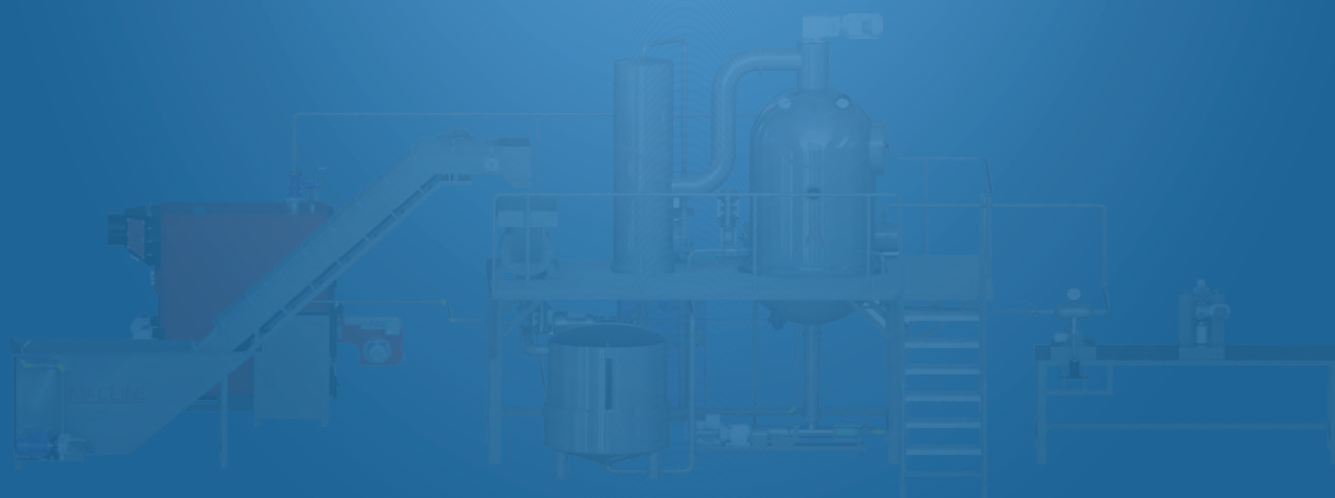
ELEKTRİK TÜKETİMİ	1 7 K W / H
BUHAR TÜKETİMİ	1 5 0 K G / H
SU TÜKETİMİ	4 0 0 L T / H
GEREKLİ ALAN	15X10X5h METRE
GEREKLİ PERSONEL	5 PERSONEL
DOMATES İŞLEME	2 5 0 K G / H



MACLINE
ECO

MÄCLINE

Plus





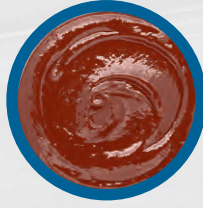
KETÇAP



MAYONEZ



HARDAL



BARBEKÜ



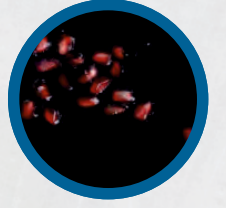
**DOMATES
SALÇASI**



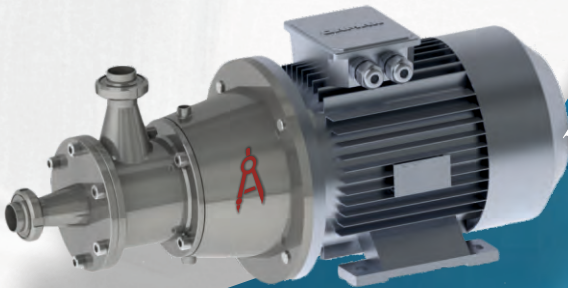
**PİZZA
SOSU**



**LİMON
SOSU**



**NAR EKŞİLİ
SOS**



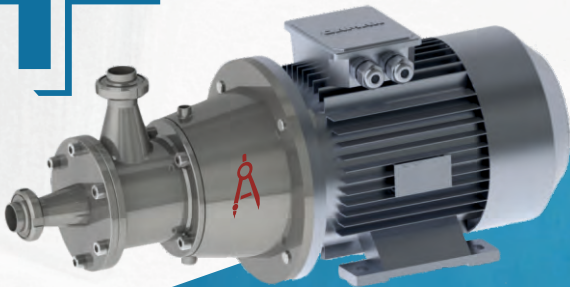
Homojenizatör

MÄCLINE
PLUS

TEKNİK ÖZELLİKLER

MACLINE-Plus Modeli yerleşik olarak bir homojenizatör pompası ile birlikte gelir. Böylece sadece domates işlemek yerine çeşitli soslarda üretebilirsiniz.

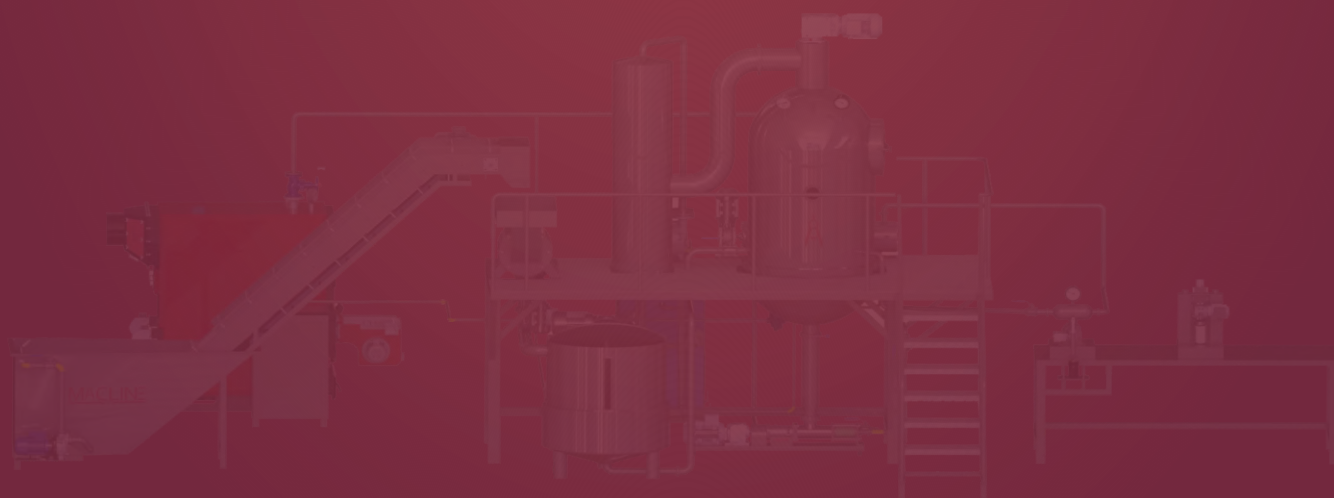
ELEKTRİK TÜKETİMİ	2 1 K W / H
BUHAR TÜKETİMİ	1 5 0 K G / H
SU TÜKETİMİ	4 5 0 L T / H
GEREKLİ ALAN	15X10X5h METRE
GEREKLİ PERSONEL	5 PERSONEL
DOMATES İŞLEME	2 5 0 K G / H
KETÇAP İŞLEME	2 0 0 K G / H



MACLINE
Plus

MÀCLINE

PRO





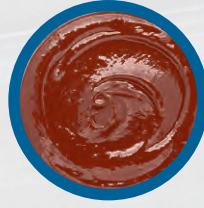
KETÇAP



MAYONEZ



HARDAL



BARBEKÜ



**DOMATES
SALÇASI**



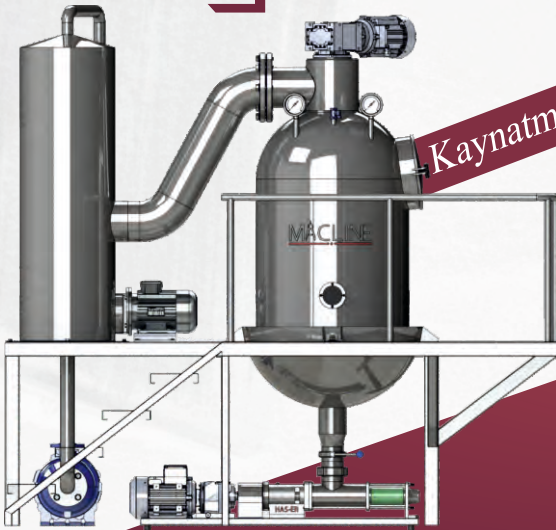
**PİZZA
SOSU**



**LİMON
SOSU**



**NAR EKŞİLİ
SOS**



Kaynatma Ünitesi



Homojenizatör

MÄCLINE
PRO

TEKNİK ÖZELLİKLER

MACLINE-PRO Modeli yerleşik olarak homojenizatör ve 2. konsantre ünitesi ile birlikte gelir. Böylece üretim kapasite 2 kat artmış olur. Dolum sırasında beklemeden ürün işleme devam eder. Yada bir konsantre ünitesinde domates işleme devam ederken diğer konsantre ünitesinde çeşitli soslar üretebilirsiniz. Her konsantre ünitesi kendisine ait bir transfer pompası ile birlikte gelir. Ayrıca ön domates işleme hattı ve buhar kazanı toplam kapasiteyi karşılamak için geliştirilmiştir.

ELEKTRİK TÜKETİMİ

2 8 K W / H

BUHAR TÜKETİMİ

3 0 0 K G / H

SU TÜKETİMİ

8 5 0 L T / H

GEREKLİ ALAN

18X10X5h METRE

GEREKLİ PERSONEL

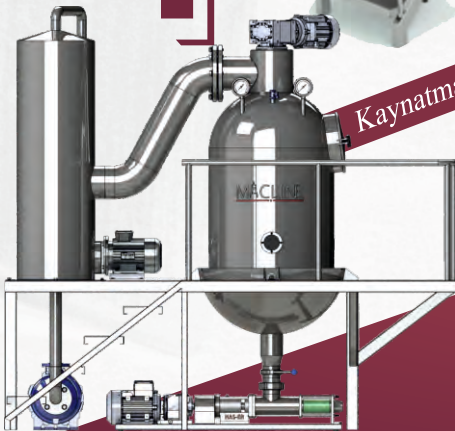
7 PERSONEL

DOMATES İŞLEME

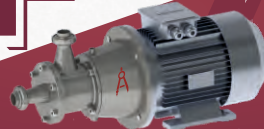
5 0 0 K G / H

KETÇAP İŞLEME

2 0 0 K G / H



Kaynatma Ünitesi

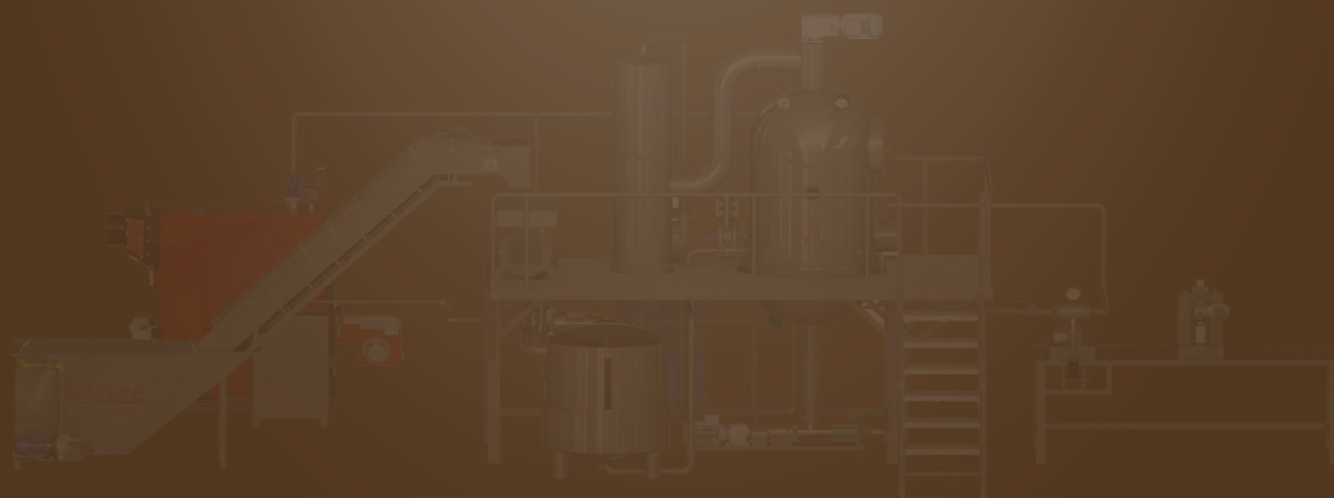


Homojenizatör

MACLINE
PRO

MÀCLINE

PREMIUM





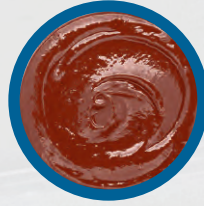
KETÇAP



MAYONEZ



HARDAL



BARBEKÜ



**LİMON
SOSU**



**NAR EKŞİLİ
SOS**



**BİBER
SALÇASI**



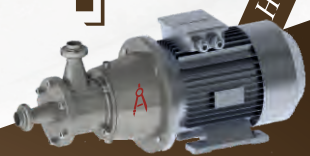
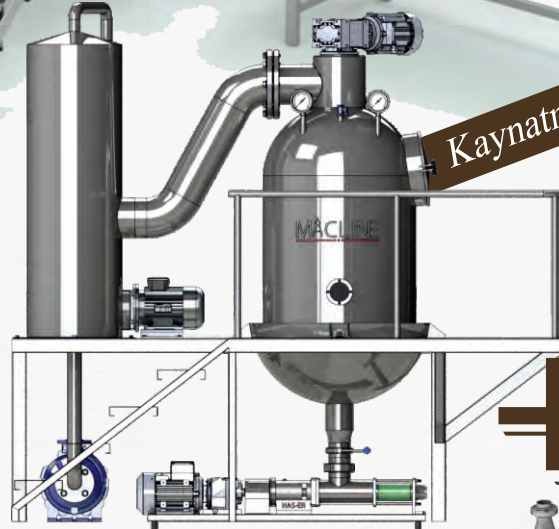
**BİBER
SOSU**



**DOMATES
SALÇASI**



**PİZZA
SOSU**



MÄCLINE
PREMIUM

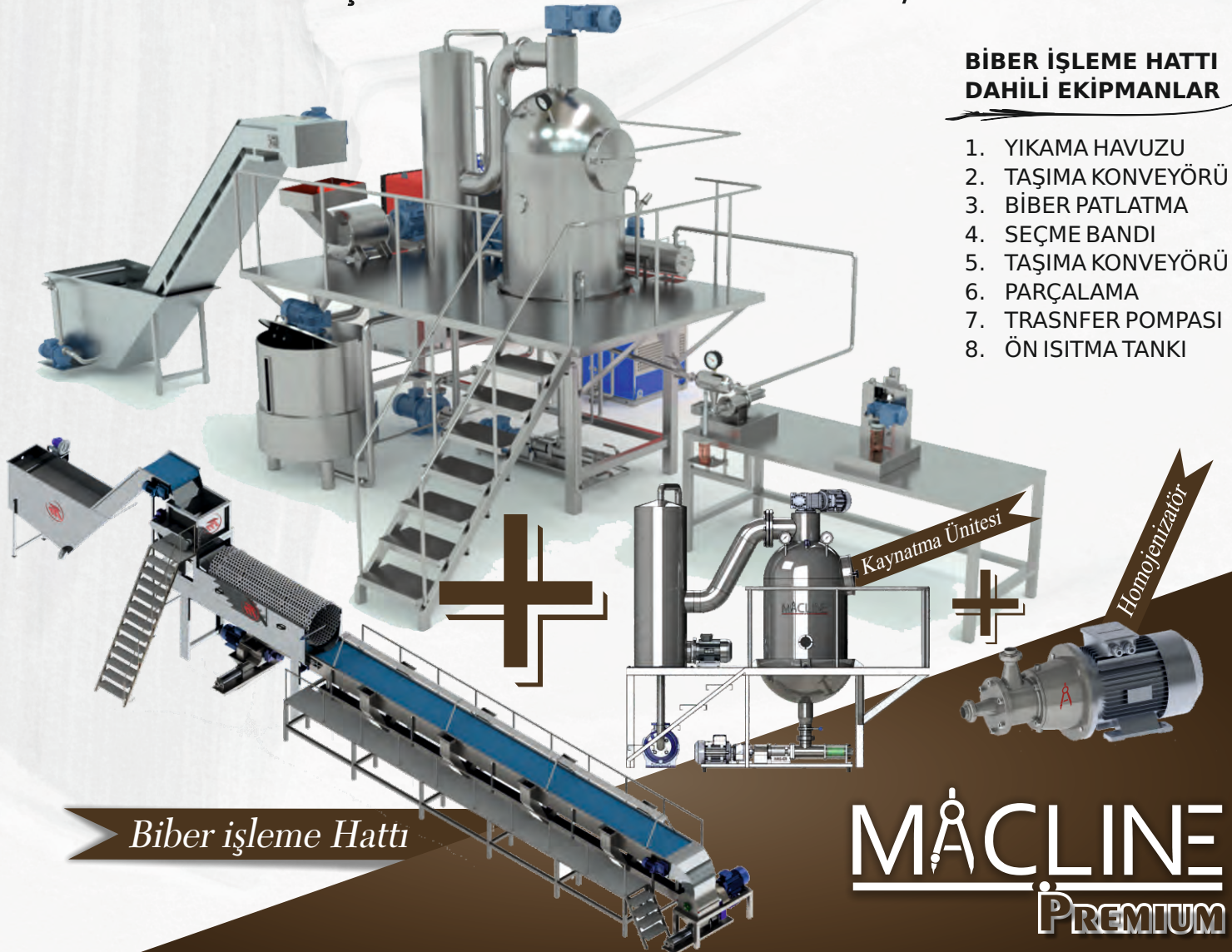
TEKNİK ÖZELLİKLER

MACLINE-PRO Modeli yerleşik olarak homojenizatör + 2. konsantre ünitesi + biber işleme hattı + dolum tankı ile birlikte gelir. Böylece hem biber hem domates için üretim kapasite 2 kat artmış olur. Ayrı bir dolum tankı sayesinde üretim sürekli olarak devam eder. Yada bir konsantre ünitesinde domates işleme devam ederken diğer konsantre ünitesinde biber salçası veya çeşitli soslar üretebilirsiniz. Her konsantre ünitesi kendisine ait bir transfer pompası ile birlikte gelir. Ayrıca ön domates işleme hattı ve buhar kazanı toplam kapasiteyi karşılamak için geliştirilmiştir.

ELEKTRİK TÜKETİMİ	4 0 K W / H
BUHAR TÜKETİMİ	3 5 0 K G / H
S U T Ü K E T İ M İ	9 5 0 L T / H
GEREKLİ ALAN	18X15X5h METRE
GEREKLİ PERSONEL	12 PERSONEL
DOMATES İŞLEME	5 0 0 K G / H
BİBER İŞLEME	3 0 0 K G / H
S O S İ Ş L E M E	2 0 0 K G / H

BİBER İŞLEME HATTI DAHİLİ EKİPMANLAR

1. YIKAMA HAVUZU
2. TAŞIMA KONVEYÖRÜ
3. BİBER PATLATMA
4. SEÇME BANDI
5. TAŞIMA KONVEYÖRÜ
6. PARÇALAMA
7. TRANSFER POMPASI
8. ÖN ISITMA TANKI



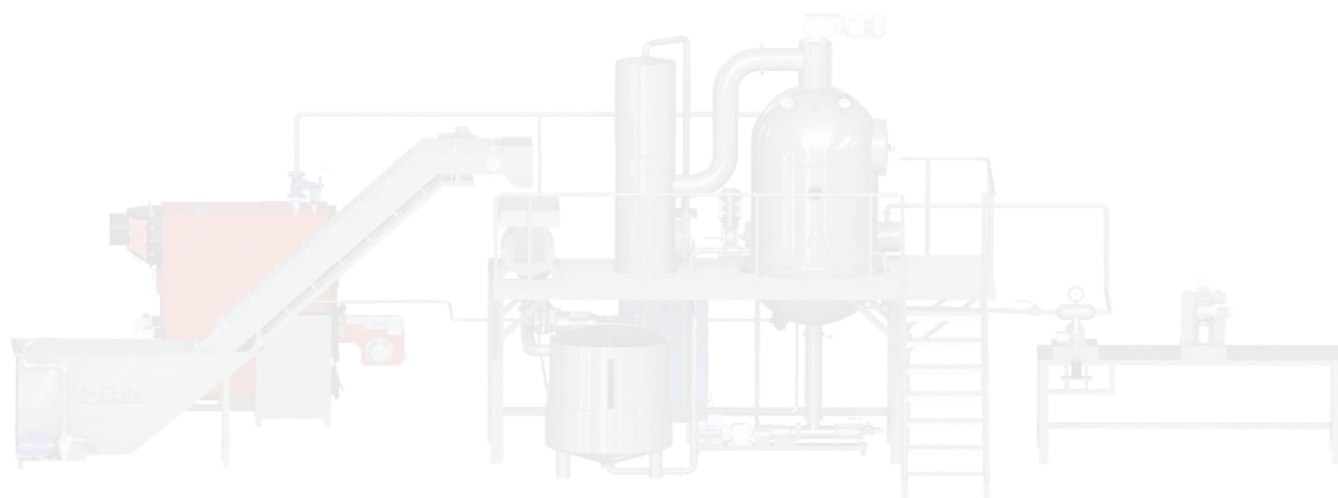
MACLINE
PREMIUM



0 1 2 3 4

MÀCLINE

juice





**DOMATES
SALÇASI**



**PİZZA
SOSU**



Parçalama Ünitesi



Filtre Ünitesi

MÄCLINE
juice

TEKNİK ÖZELLİKLER

MACLINE-juice Modeli yerleşik olarak parçalama değirmeni ve filtre grubu ile birlikte gelir. Böylece hem çeşitli meyveler hem domates işlenebilir. Sert kabuklu veya çekirdekli meyveleri işlemeye olanak sağlar. Filtre min. 150 mikron olmaktadır.

ELEKTRİK TÜKETİMİ	2 5 K W / H
BUHAR TÜKETİMİ	1 5 0 K G / H
S U T Ü K E T İ M İ	4 0 0 L T / H
GEREKLİ ALAN	20X13X5h METRE
GEREKLİ PERSONEL	8 PERSONEL
DOMATES İŞLEME	2 5 0 K G / H
MEYVE SUYU İŞLEME	1 5 0 K G / H

BİBER İŞLEME HATTI DAHİLİ EKİPMANLAR

1. YIKAMA HAVUZU
2. TAŞIMA KONVEYÖRÜ
3. BİBER PATLATMA
4. SEÇME BANDI
5. TAŞIMA KONVEYÖRÜ
6. PARÇALAMA
7. TRANSFER POMPASI
8. ÖN ISITMA TANKI



MACLINE
juice

BUHAR KAZANI



KÖMÜR



DOĞALGAZ



MOTORİN

SEÇİM SİZE AİT!

MACLINE meyve işleme hattı, modüler olarak tasarlanmıştır. Böylece yatırım planınıza göre istediğiniz ekipmanları ekleyip çıkartabilirsiniz. Böylece ihtiyacınıza göre üretim hattına sahip olabilirsiniz.

Aşağıdaki tabloda standart **MACLINE-ECO** modeline eklenebilecek ekstra ekipman listesine göz atabilirsiniz.



KAYNATMA KAZANI



BİBER İŞLEME HATTI



HOMOJENİZATÖR



PARÇALAMA DEĞİRMENİ



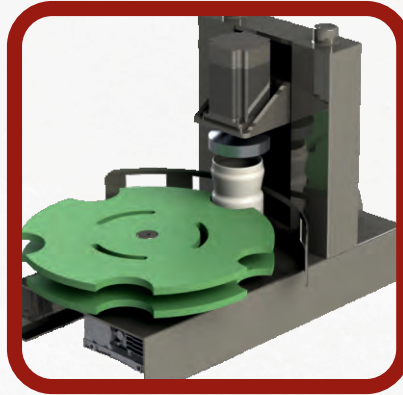
FİLTRE GRUBU



POMPALI BUNKER



XL SOĞUTMA ÜNİTESİ



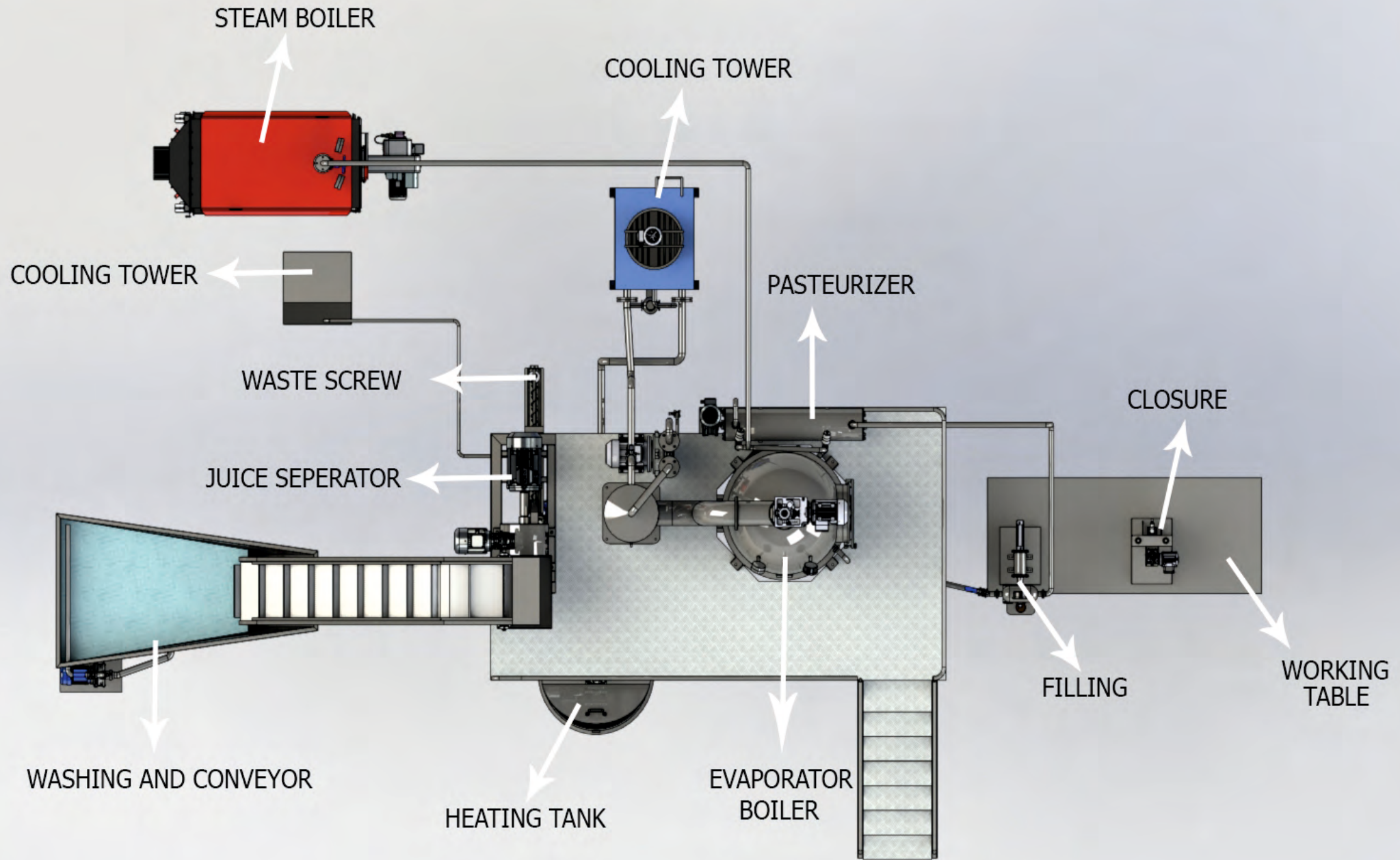
AMBALAJ KAPAMA

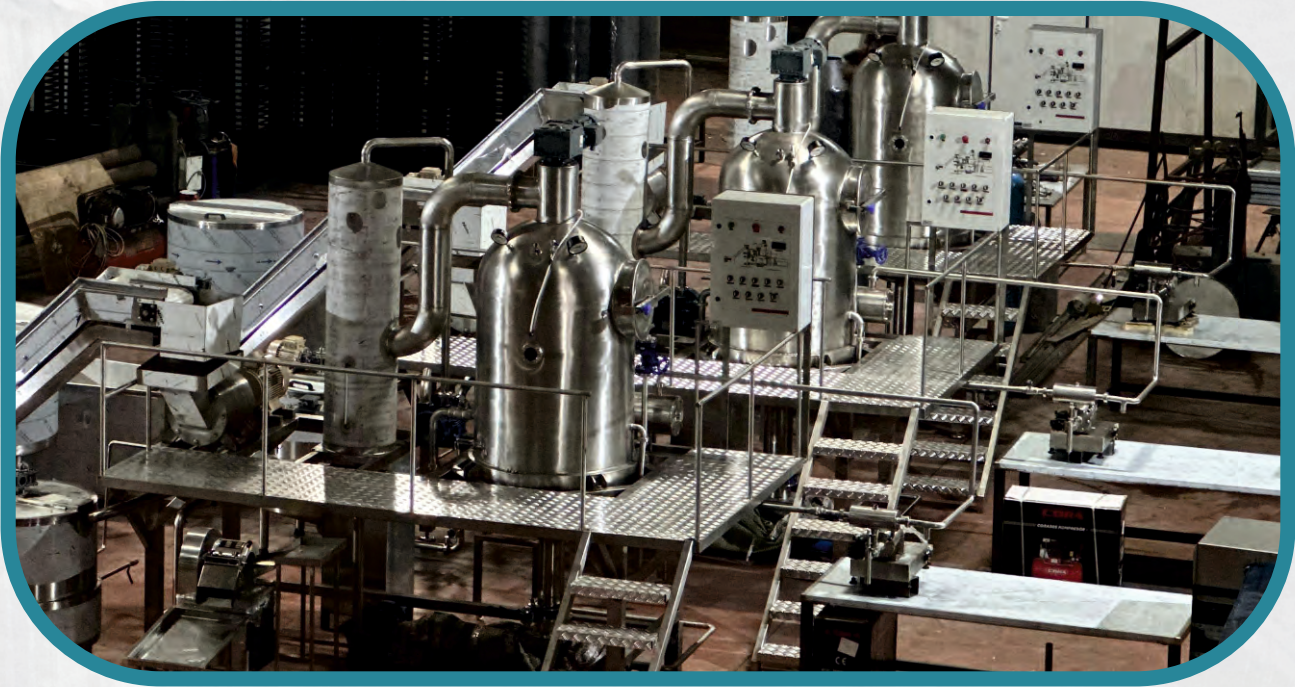


DOLUM TANKI

13 METER

8 METER





İLETİŞİM



info@titanyummakina.com.tr



+90 507 204 27 23



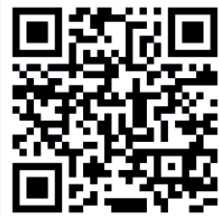
TÜRKİYE
GAZİANTEP

YouTube



ANİMASYON VİDEO

facebook



FACEBOOK SAYFAMIZ

 **WhatsApp**



WHATSAPP İLETİŞİM

www.titanyummakina.com.tr