

Merhabalar,

ISM fuarı alışılmış dönemine geri geldi ve bu sene 28—31 Ocak tarihleri arasında Köln, Almanya'da gerçekleşecek

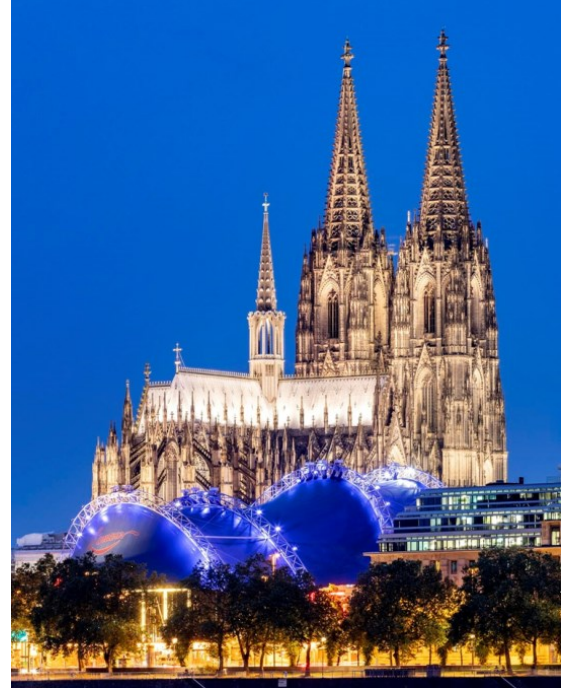
ISM ile eş zamanlı yapılan Prosweets fuarında temsil ettiğimiz firmaların standları bulunuyor. Prosweets 10.1 no'lu salonda ziyaret edilebilir. İç sayfalarda fuarda yer alan temsil ettiğimiz firmalar hakkında kısa bilgiler bulacaksınız.

Umarız beğenirsiniz.

Bu vesileyle, ISM'de standı bulunan tüm üreticilere başarılı bir fuar dileriz.

Saygılarımızla,

Medley A.S.



•	BCH	A035
•	Chocal	G029
•	Hans Brunner	C030
•	Wolf	D021
•	Krueger&Salecker	C010
•	Trikno	C011
•	Confitech	F088
•	MC Automation	G050





BCH, gıda ve şekerleme endüstrileri için yüksek kaliteli proses sistemleri üreticisi olarak dünya çapında bir üne sahiptir.

Şirket, nişasta bazlı liquorice, %100 meyveli ürünler, karamel, reçeller dahil olmak üzere geniş bir ürün yelpazesinin üretimi için anahtar teslimi sistemlerde uzmanlaşmıştır.

BCH'in geliştirdiği bazı ekipmanlar şunlardır:

***Maxivap Evaporatör** – %100 Meyveli Ürünlerin en ekonomik biçimde üretimi ve aynı zamanda yumuşak karamel üretimi için en yeni nesil sürekli buharlaştırma sistemi.

***Viskotatör** – Sıyırılmalı yüzey ısı eşanjörü prensibini kullanan çok çeşitli gıda ve şekerleme ürünlerinin üretimi için uluslararası kabul görmüş, yüksek performanslı sürekli pişirme veya soğutma sistemi.

***Pilot Şekerleme Mutfacı** – Pilot ölçekte sert şeker, yumuşak şeker ve jelly üretmek için dizayn edilmiş, kullanımı kolay esnek mutfak. Aynı zamanda nişastasız depozit edilebilen ürünler ile sağlıklı/fonksiyonel ürünler için de uygundur.

***Giyotin** – Hem yumuşak hem de yapışkan ürünleri bıçağa yapışmadan kesmek için özel olarak tasarlanmış son nesil yüksek hızlı kesim sistemi.

***6 Renk ve Aroma Ekstrüderi** – Kompakt 6 renk dozajlama ve karıştırma sistemi en yeni nesil akış bölücüye entegre edilmiştir. Bu sistem, rakipsiz şerit ağırlığı kontrolü ile düşük basınçta yüksek kaliteli ürün elde edilmesini sağlar. Nişastalı jeller, geleneksel liquorice, %100 meyveli ürünler ve evcil hayvan maması gibi çok çeşitli viskoz kütleleri işleyebilir. Bulunduğu yerde tamamen temizlenebilen tek sistemdir.



Figürlü çikolatalar için, tam otomatik ve yarı otomatik çikolata paketleme çözümleri sunmaktadır.

Hem önceden şekillen-
dirilmiş ambalaj malzemesi
ile hem de bobinden akan
malzeme ile çalışabilen
makineleri bulunmaktadır.



CHOCAL, ISM 2019'da kazandığı en iyi ambalaj ödülünden sonra çevre dostu teknolojiler geliştirme çalışmalarına devam etti. Alüminyum folyo ve plastik ambalaja alternatif çözümleri sizlere sunma noktasına geldi. Bu konuda bilgi almak için sizleri Chocal standına davet ediyoruz.

STAND NO:

10.1 | C030

BRUNNER[®]
Schokoladenformen
Chocolate Moulds

Yıllardır, en iyi çikolata üreticileri, ünlü Brunner çikolata kalıplarına güvendi. Kalıplar fikir aşamasından başlayarak ürün geliştirmeden son kalıba kadar üretimin tüm aşamaları tek bir lokasyonda gerçekleştirilmektedir. Gıdaya uygun en yüksek kalitede plastikten kalıp üretilmektedir.



Ar-Ge çalışmaları için yeni masaüstü spinning makinesi



Brunner heyecan verici bir yenilik sunuyor "kontrast satenleştirme" Bu sistemle müşterilerine görsel sunum yanında yeni olanaklar sunuyor. Çikolatalar, pralinler ve içi boş figürler için yeni tasarım seçeneklerinin de önünü açıyor.



STAND NO:
10.1 | D021



Wolf, bant tipi draje makineleri, soğutma tüneli, çikolata dekor makineleri, truffle bantları üretir. Özellikle bant tipi draje makineleri konusunda lider üreticidir. Kapasitesi saatte 1000kg kadar çıkmaktadır.



STAND NO:
10.1 | C010



Krüger & Salecker standında bu sene VRH top yuvarlama makinesi ve farklı şekillerde müsli ürünler yapmak için geliştirilen GFT 600 olacak.

GFT makine ailesi, tahıl bazlı ürünlerin üretimi için idealdir. Tahıl karışımını doğrudan, yumuşak ve verimli bir şekilde formüle etmek için çeşitli tipte bağlayıcılar kullanılabilir. Bağlayıcı miktarı diğer şekillendirme yöntemlerine göre daha azdır. Bu sebeple kaloris ve ilave şeker miktarı düşüktür. Şekillendirme ünitesi sayesinde ürünler gereksiz kesim ve atık olmadan üretilir. Başka bir avantajı ise sadece birkaç dakika içinde yuvarlak bir üründen dikdörtgen bir ürüne geçilebiliyor olması.



STAND NO:
10.1 | C011

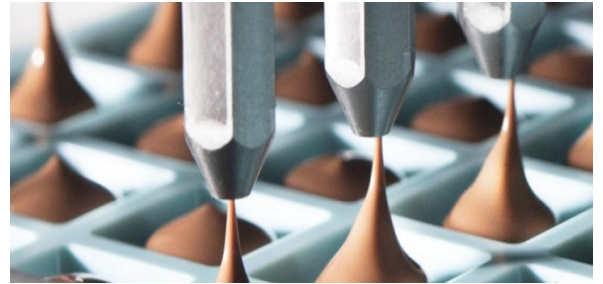
TRIKNO 
CHOCOLATE & SWEETS MACHINERY

Trikno, tüm çikolata kalıplama hatlarını, stand-alone depozitörleri ve diğer ekipmanları adım adım komple bir hat inşa etmek üzere, mevcut hatları yükseltmek veya hat üstüne ek makineler ekleyerek tüm üretim aralıklarını değiştirmeye izin verecek şekilde modüler olarak tasarlar.

Tüm makineler akıllı ünitelerdir ve bir network ile birbirine bağlanır, bu sayede yeni ekipmanın takılmasına ve oynatılmasına olanak verir.

Trikno makineleri ile;

- Kabuk oluşturularak yapılan ürünler (cold press)
- Dekorlu ürünler
- Yüksek oranda ve bütün fındık, fıstık vb. içeren ürünler
- One-shot ürünler
- Bant üzerine serbest dökülen ürünler (free dressing)
- Sandviç bisküviler (sandviçleme makinesi) yapabilirsiniz.



Kontinü sert şeker hattı:

CKC kontinü hattı, pişirme, aromatisasyon, renklendirme, asit ekleme, karıştırma ve temperlemeyi tek bir hatla entegre eder.

CKC.75 ve CKC.120, 750 kg/sa veya 1.200 kg/sa şeker bazlı veya şekersiz sert şeker üretebilir.

Yumuşak ve çignenebilir şeker hattı:

- Ekstrüde edilecek kristalize ürünler için tasarlanmış özel kurulum.
- Ürün özelliklerine bağlı olarak modüler konfigürasyon.
- Su ve hava ile tutarlı ve homojen soğutma.
- Gerekğinde hat içi kristalleştirme.
- Şekil verdikten sonra çekme olmaz.
- 1.000 kg/saate kadar kapasite



MC AUTOMATIONS

Mc Automation'un standında yeni nesil OMNIA6 multi style paketleme makinesi yer alacak.

Bu makine ile çikolataları, ambalaj stillerine ve ürün özelliklerine göre dakikada 400 ila 600 ürün arasında değişen bir hızda sarmak mümkündür.



STAND NO:
10.1 | G050

	28 Ocak	29 Ocak	30 Ocak	31 Ocak
9.00 - 9.30				
9.30 - 10.00				
10.00 - 10.30				
10.30 - 11.00				
11.00 - 11.30				
11.30 - 12.00				
12.00 - 12.30				
12.30 - 13.00				
13.00 - 13.30				
13.30 - 14.00				
14.00 - 14.30				
14.30 - 15.00				
15.00 - 15.30				
15.30 - 16.00				
16.00 - 16.30				
16.30 - 17.00				
17.00 - 17.30				
17.30 - 18.00				
18.00 - 18.30				



ism-cologne.de · ism-cologne.com

KÖLN · COLOGNE, 28. - 31.01.2024 HALLENBELEGUNG · HALL ALLOCATION

