

MEDLEY & SEEDS

60th anniversary

Merhabalar,

Sektörlere özel hazırladığımız bültenlerin en sonuncusu olan Medley& Seeds bültenimizle karşınızdayız.

Alanında uzman firmalar ile iş birliği yaparak sizlere çözüm üretebilmenin mutluluğunu yaşamaktayız. Ağırlıklı olarak Bühler çözümleri sunduğumuz bültenimizin size fayda sağlayacağını ümit ederiz.

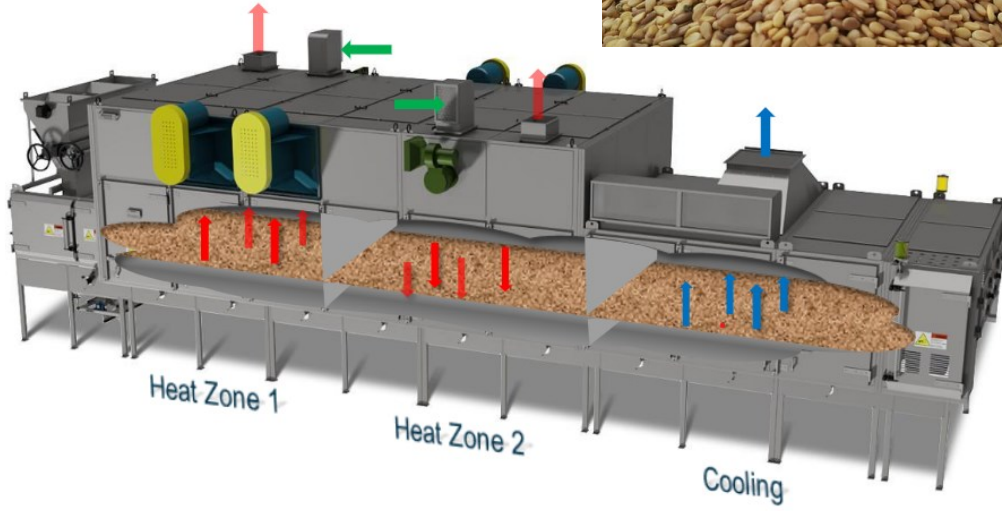
Saygılarımızla,

Medley Dış Tic. A.Ş



AEROGLIDE Roaster

- Kontinü sistem
- Homojen kavurma
- Her taneye eşit ısı miktarı
- Bir çok ürün için uygunluk
- Düşük enerji tüketimi
- Hızlı kurulum ve kolay kullanım



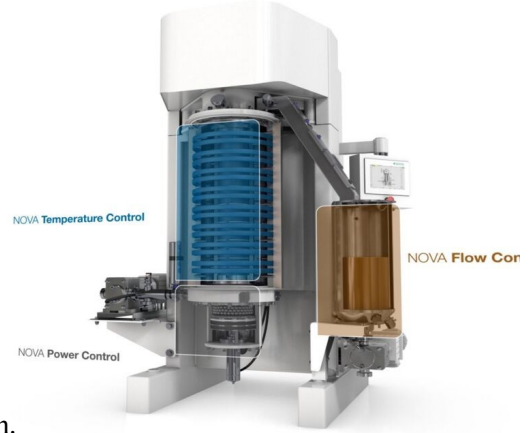
SOLANO Roaster

- 400 kg batch sistemi
- Salmonella gibi bakterilerde log5 azalma
- Kavurma öncesinde buhar ile sterilizasyon
- Esnek üretim için bir çok reçete seçeneği
- Susam, tane kakao, fındık, fıstık, badem , kaju ve benzeri ürünler için tam kontrollü kavurma imkanı



NOVA™ Bilyalı Değirmen

- Diğer bilyalı değirmenlere kıyasla% 20-30 daha az enerji tüketimi.
- Belirli bir kapasite için en küçük ayak izi.
- <20 mikron incelikte tek geçişli öğütme
- Hızlı ürün değiştirme imkanı.
- Düşük ve yüksek yağlı ürünlerin işlenmesi (% 28-60).
- Kullanım süresince sabit ürün inceliği
- Sıcaklığa duyarlı karışımların (<50 ° C) işlenmesine uygun.



LaborSave™

by Ayal Robotics and Engineering Ltd.

Çuval Boşaltma Sistemleri

- Farklı modellerde 400 - 1300 çuval/saat boşaltma hızı
- %99,9 boşaltma oranı
- Boş çuval istifleme sistemi (2000 adet)
- Kısa süreli ROI
- İnsan gücünün ve üretim alanının optimal kullanımı
- Ömür boyu garanti



› 780,000 Kg/day

› Superior safety

› Eliminated contamination risk

› Lifetime warranty

› Plug & Play

› Industry 4.0

› Quick ROI



Makinenin çalışma adımları:

- ⇒ Çuvallar paletle birlikte LaborSave makinesine yerleştirilir.
- ⇒ Robot kolu palet üstündeki çuvalları sırasıyla alır.
- ⇒ Boşaltma haznesinin üzerine gelirken çuvallar kesilir.
- ⇒ Çuvallar sarsılarak içerisindeki ürün %99.99 oranında boşaltılır.

WAY TO PROCESS

Wafer - Chocolate - Biscuit

• Bühler

Consumer Food

* Franz Haas

* Meincke

* Mondomix

* Bakery

* Moulding

* Enrobing, Tempering, Cooling

* Mass Preparation, Forming, Cutting

* Chocolate Mass & Compound

* Coffee Processing

• Hans Brunner

• Wolf Maschinenbau

• Unitechnology

• Masdac

• Krüger & Salecker

Confectionery

• Carugil

• BCH

• Confitech

Bakery

• Zeppelin Systems

• Sancassiano

• Mecatherm

• Stewart Systems

• Burford

• Glimex

• Metronics

Nuts & Snacks

• CPM Wolverine Proctor

• Kuipers

Grinding & Compaction

• Hosokawa Alpine

Dairy & Beverage

• Microthermics

Meat

• Maurer—Atmos

• Armor Inox

Others

• Selo

WAY TO PACKAGING

Primary Packaging

• SPS

• Chocal

• Omori

• Gasparin

• CV-Tek

• Weyhmüller

• Ronchi

• Doselec

• Italmecanica

• ILPRA

• Shemesh

• Inever

Secondary Packaging

• CAMA

• CV-Tek

End of Line - Warehousing

• Euroimpianti

WAY TO PHARMA

- Hosokawa Alpine
- Kikusui
- Ronchi
- Inever

WAY TO QUALITY CONTROL

- Claranor
- Oxiono

INGREDIENTS

- Rousselot
- Bakels
- Fuji Oil
- Sternchemie
- Sacmar
- Alithea
- Axelum Coconut
- Tristar Global
- Amano Enzyme
- LBG Sicilia Srl

WAY TO AGRI

- Unitec Italia
- Unitec Türkiye
- Raytec
- Perfotec
- PND
- Octofrost
- Naddeo

