

SNACK

NUTS & SEEDS

60 anniversary



EQUI-FLASH | YIL 19 , SAYI 80 HAZİRAN 2022

Merhabalar,

Sektörlere özel hazırladığımız bültenlerin devamı olarak “snacks” bültenini ilginize sunuyoruz. Çikolata, unlu mamüller, süt ve süt bazlı ürünler, hammaddeler, meyve sebze, gıda dışı daha evvel hazırladığımız bültenlerin başlıklarıydı.

Snacks deyince akla direkt cipsler geliyor, fakat bu eksik bir karşılık olur. Genel olarak “tuzlu atıştırma” dersek sanırım daha doğru bir tanım yapmış oluruz. Bu kapsama cipsler de giriyor, krakerler de, kuruyemişler de.

Obezitenin önemli bir sağlık sorunu olarak yaygınlaştığı bir dönemdeyiz. Tuzlu atıştırma da genel olarak günah keçisi gibi görülüyor hatta okul kantinlerine bu tarz ürünlerle ilgili kısıtlamalar getiriliyor.

Bu durum da önümüze yeni bir görev sunuyor. Nasıl hem sağlıklı hem de lezzetli tuzlu atıştırma yapabiliriz.

Biz de temsil ettiğimiz firmalarla bu sorunun peşine düştük.

Ekli sayfalarda temsil ettiğimiz firmalar hakkında kısa bilgiler aktaracağız.

Faydalı bulacağınızı umarız.

Saygılarımızla,

Medley A.Ş.

Sayfa 1

Medley Dış Ticaret Mümessillik A.Ş.
Cumhuriyet Cad. Merkez Apt. 105/5 Şişli-İST
Tel. 0212 233 59 50
www.medley.com.tr

Medley
Dış Ticaret Mümessillik A.Ş.

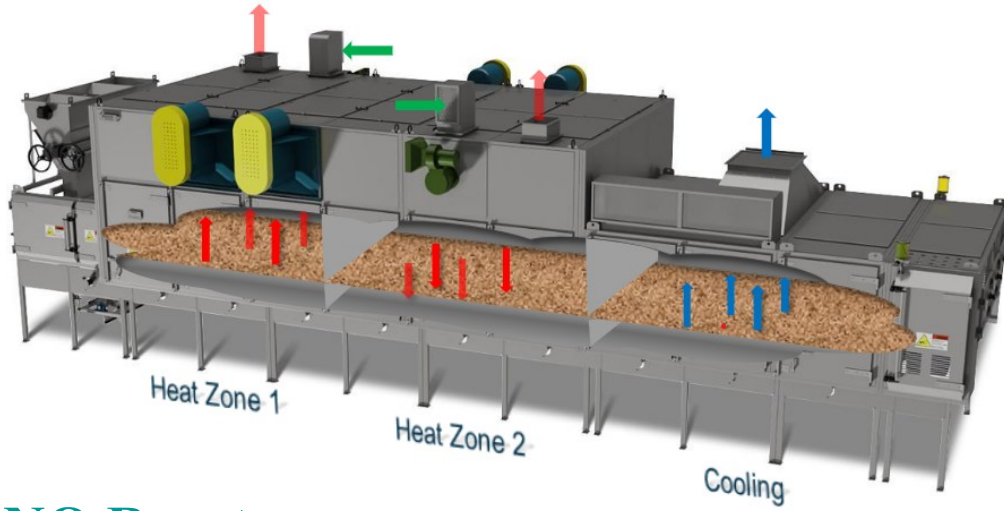
EQUI-FLASH | YIL 19, SAYI 80 HAZİRAN 2022

Unitec Meyve ve Sebze Ekipmanları A.Ş.
Karacaoğlan Mah. Bornova Cad. İzeltaş
Galeria Sitesi No. 7/2A Bornova İZMİR

BÜHLER

AERO 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

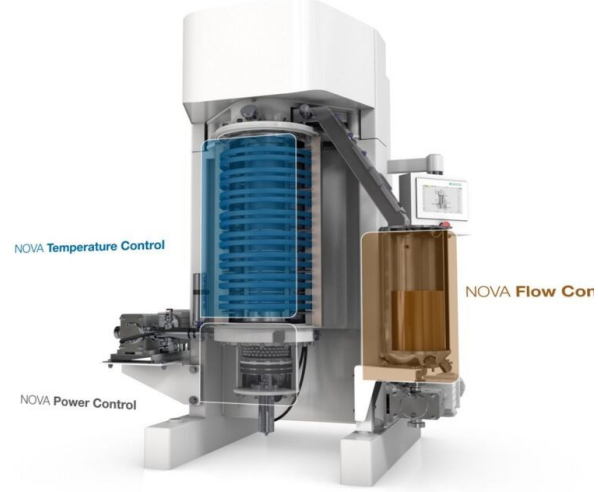
- 400 kg batch sistemi
- Salmonella gibi bakterilerde log5 azalma
- Kavurma öncesinde buhar ile sterilizasyon
- Esnek üretim için bir çok reçete seçeneği
- Tane kakao, fındık, fıstık, badem , kaju, susam ve benzeri ürünler için tam kontrollü kavurma imkanı



BÜHLER

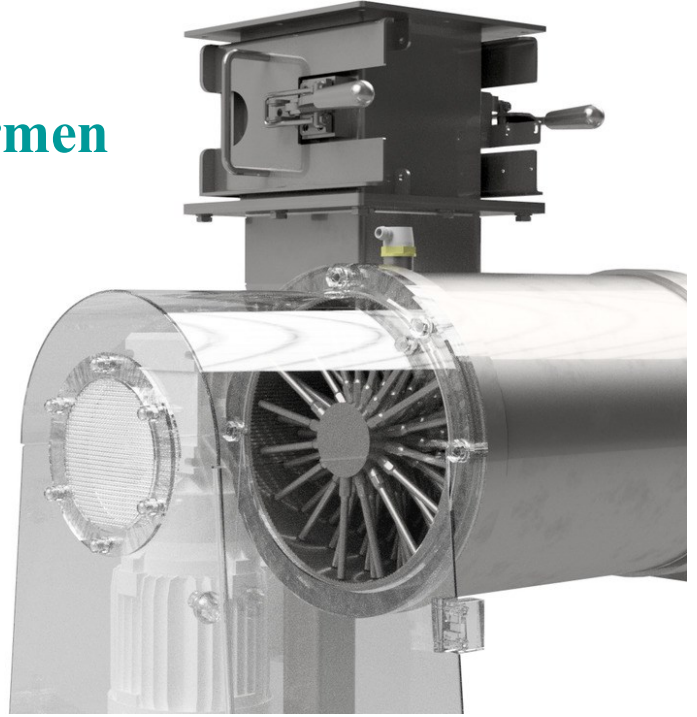
NOVA™ Bilyalı Değirmen

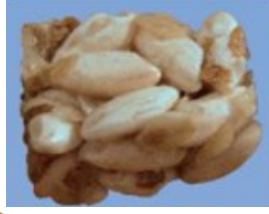
- Diğer bilyalı değirmenlere kıyasla% 20-30 daha az enerji tüketimi.
- Belirli bir kapasite için en küçük ayak izi.
- <20 mikron incelikte tek geçişli öğütme
- Hızlı ürün değiştirme imkanı.
- Düşük ve yüksek yağlı ürünlerin işlenmesi (% 28-60).
- Kullanım süresince sabit ürün inceliği
- Sıcaklığa duyarlı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



PULSAR Pimli Değirmen

- Kuruyemişlerin 20 - 40 µm incelikte pürüzsüz hale getirilmesi
- Mümkün olan en düşük enerji tüketimi ile öğütme
- Düşük ürün sıcaklığı
- 1000kg/saat kapasiteye kadar öğütme imkanı
- Değişken dönüş hızı ve besleme kapasitesi
- Oluklu stator duvarı ve su soğutmalı stator sistemi





- Ekstrüzyon makineleri
- Küresel ürünler için yuvarlama makineleri
- Üç boyutlu ürünler için pnömatik baskı
- Bant üzerinde serpme makinesi
- Figür kalıplama makineleri
- Badem soyma makineleri
- Taşıma sistemleri ve kalıplama aletleri



MEMBER OF THE BÜHLER GROUP

Haas Meincke, bisküvi ve kraker üretiminde önder firmalardandır. Sert hamurlu bisküviler, soda krakerler, kokteyl kraker üretim hatları vb. ürünleriniz için yenilikçi çözümler sunmaya hazırdır.

Haas Mondomix, grup içinde gofret, bisküvi, kek, waffle, külâh hamurlarının üretildiği merkez haline geldi.



Krüger&Salecker kalıplama makineleri firması marzipan ile 70 yıl önce çıktıkları yolculuğa bugün her türlü hamura şekere verebilme özelliğine sahip makineleri ile devam ediyor.

Krüger&Salecker makinelerinin ekstrüzyon ve merdaneler ile şekil verebildikleri hamur yapıları marzipan, perzipan, meyve miksleri, Hindistan cevizi miksleri, yumuşak hamur işleri, pralin püreleri yanı sıra belirli bir viskozitede et miksleri, hayvan yemleri için miksler, müsli ve bunun gibi tahıl miksleridir.

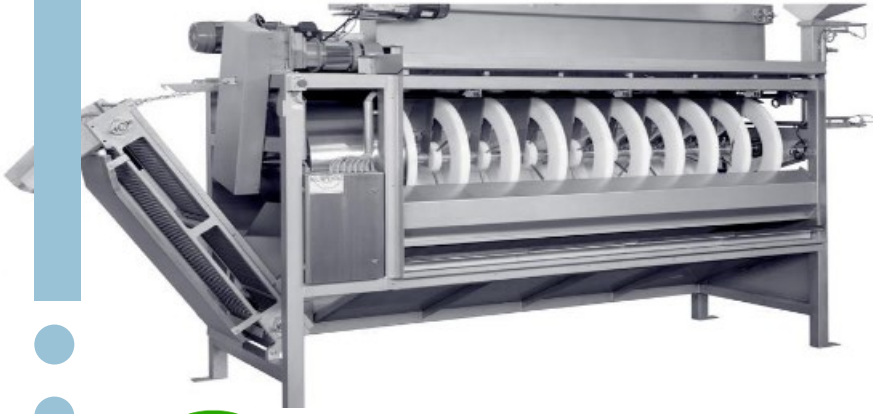


KUIPERS

FOOD PROCESSING MACHINERY BV

Kuipers dünya çapında gıda işleme uzmanıdır.

İşleme, kızartma, karıştırma, kaplama ve konveyör sistemleri için dünya çapında makineler sunmaktadır. Yalpazesi, standart başlangıç setlerinden; eksiksiz, kişiye özel yüksek kaliteli sistemlere kadar uzanır.



Oxino

NATURALLY PRESERVES TASTE AND EXTEND SHELF LIFE

Oksijen gıdalardaki bozulmanın ana sebebidir.

Oxino oksijen tutucu sayesinde;

- küf ve bakteri oluşumuna,
- oksidasyona,
- renk değişimine
- böceklenmeye

karşı önlem olarak ürünlerinizin raf ömrünü uzatabilir; doğal veya yapay koruyucu kullanımınızı sınırlayabilir/azaltabilirsiniz.



Using Oxino®	Conventional Packing without Oxino®
<p>No mould</p>	<p>Mould</p>
<p>No fat oxidation</p>	<p>Fat oxidation</p>

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
- Glimek
- 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

WAY TO AGRI

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

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

