

MEDLEY & PROTEİN

Merhabalar,

Çikolata, şekerleme, hammadde, tarım ürünleri gibi pek çok alanda proses, kalite kontrol ve paketlenme çözümleri sunuyor olmanın yanında, et endüstrisinde de sizlerle çalışabilecek olmanın mutluluğunu yaşıyoruz.

Günümüzde hızla gelişen teknoloji ile catering firmalarının, entegre et tesislerinin ve son tüketicilerin gereksinimleri de aynı ölçüde artmakta. İş birliği yaptığımız firmalarla ilgili kısa tanıtım bilgilerini bültenimizde bulabilirsiniz.





Sucuk, salam, sosis, jambon vb. ürünlerde et prosesinin öncü markası Maurer-Atmos, 100 yılın üzerindeki deneyimi ile ihtiyaçlarınıza yönelik çözümler sunmaya hazırdır.

CMP System

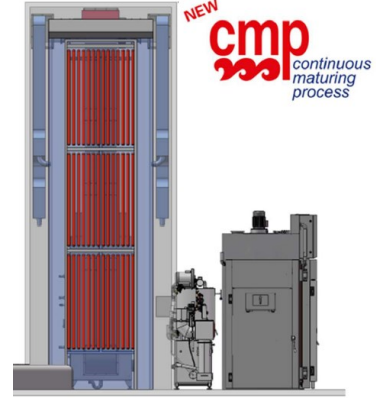
- 6 Metre raf yüksekliği
- Mükemmel ürün homojenliği
- Daha kısa işlem süresi
- Aynı alanda %250'ye kadar daha fazla ürün üretilebilir.

ASR for Smoking and Cooking

- Piyasadaki en kompakt ekipmana kıyasla daha az yükseklik ve daha az genişlik
- Özel hava sirkülasyon sisemleri ve çok çeşitli duman jeneratörleri daha az işlem süresi sağlar.
- Yüksek verim

Unique Maurer-Atmos Smoke Generator

- Temizlik ve bakım için daha düşük maliyet
- Daha kolay, daha hızlı ve daha ucuz kurulum
- Pazarda tek olma özelliği



Japonya'da yaklaşık 80 yıldır hizmet veren Omori, standart yatay flowpack makineleri ve dilim et için açılıp kapanabilen paketleme teknolojisi ile çözüm önerileri sunmaktadır.





Düşük ısıda uzun süre pişirme prensibi yoluyla 30 gün raf ömrürlü ürünler elde etmenizi sağlayan Armor Inox, özellikle catering ve restoran zincirleri sektörüne büyük avantajlar sunmaktadır.

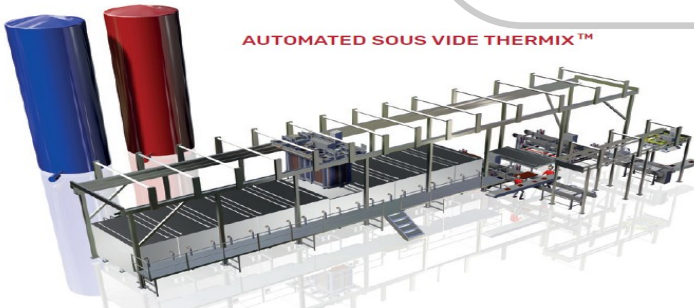
Sunuma hazır yemeklerin sadece sos aşaması sizlere kalmakta; böylece yüksek kapasitede ve çeşitlilikte çalışan firmalar için zamandan büyük ölçüde tasarruf sağlanırken her şube için aynı standartta tat garantisi verilmektedir.

Düşük sıcaklıkta yapılan pişirme sayesinde su kaybı azalırken protein miktarı da yüksek tutulmaktadır.

Armor Inox, tam daldırma, sürekli pişirme ve Camatix olarak adlandırılan paketlenmiş ürünün soğutulması için onayladığı benzersiz bir gelişme sunmaktadır. Tavuk ürünleri, yumurta, pilav, sebze vb. kısa pişirme süresi olan ürünlerin sürekli kontrolünü sağlamanın yanında, soslu sandviç paketlerini düzenli bir şekilde pastörize etmek veya küçük boyutlu şekillendirilmiş ürünleri pişirmek ve soğutmak için de kullanılabilir.

Armor Inox , Hams veya Sous Vide paketlenmiş hazır yemekleri işlemek için kullanılabilen termal sürekli seri Thermix sisteminin dünya lideridir. Aynı zamanda, jambonlar, kümes hayvanları ürünleri, emülsifiye ürünler vb. şekillendirilmiş ürünler için geniş entegre sistemler sunmaktadır.

Temel özellikler tam otomasyon, en iyi ürün verimi, asgari düzeyde işçilik, esneklik ve en iyi gıda güvenliği için garantili izlenebilirliktir. Multimolds teknolojimiz ile şekillendirilmemiş ürün için günlük 5 ton olan kapasiteniz, şekillendirilmiş üründe 100 ton/gün kapasiteye ulaşabilir.



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

- 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

