

MEDLEY & BAKERY



EQUI-FLASH | YIL 15 , SAYI 71 .rev4

AĞUSTOS 2018. Rev4. NİSAN 2020

Merhabalar,

Unlu Mamüller ile ilgili bültenimizi ilk defa Ağustos 2018’de yayınlamıştık. Aradan geçen kısa zamana rağmen hızlı gelişen Dünya gündemi bizi bu bülteni revize etmeye teşvik etti. SARS-CoV-2 ‘nin yarattığı pandemi gıda üretimi ve dağıtımında tüm tarafları bulaşmayı minimuma indirecek önlemler almaya zorluyor.

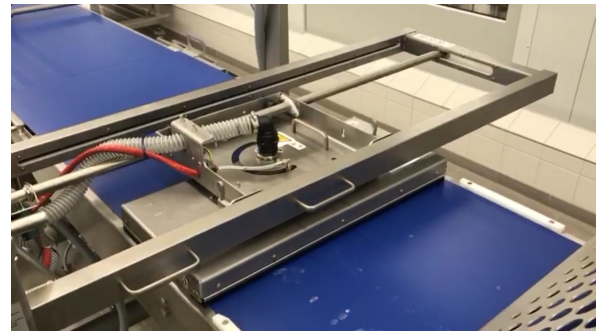
Bu önlemler kapsamında ekmek paketlemeye dair bazı bilgiler eklemek istedik.

İşletme için dezenfeksiyonu sağlamak için kuru buharla temizleme ekipmanları ile ilgili bilgileri de takip eden sayfalarda bulabilirsiniz.

Bu vesileyle sağlıklı günler dileriz.

Saygılarımızla,

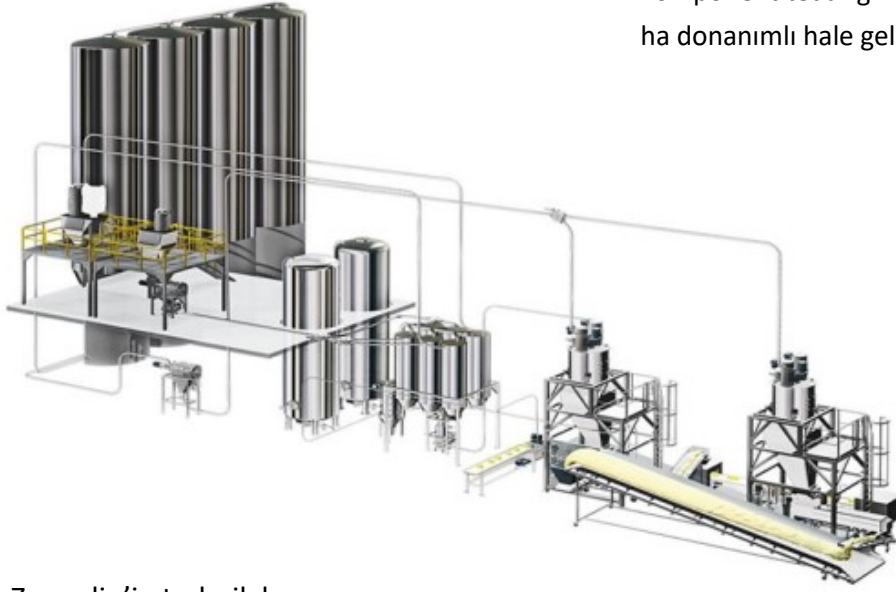
Medley A.Ş.



ZEPPELIN®

WE CREATE SOLUTIONS

Zeppelin aslında bir vakıf olup 1908 senesinde kurulmuştur. Dünya üzerinde pek çok ülkede gıda ve gıda dışı alanlarda faaliyet göstermektedir. Bu büyük yapı içinde bizi ilgilendiren kısım "Plant Engineering" çatısı altındaki "Food Processing Technology" bölümüdür. 2009 senesinde **Reimelt** ile birleşerek özellikle gıda alanında teknolojik yenilik sağlama, ekipman ve komponent tedariki ve otomasyon projelerinde daha donanımlı hale gelmiştir.



Uygulama Alanları:

- Ekmek ve Unlu Mamüller
- Bisküvi, kek, gofret tesisleri
- Tatlılar
- Şeker
- Şekerlemeler
- Diğer

Zeppelin'in tedarik kapsamı:

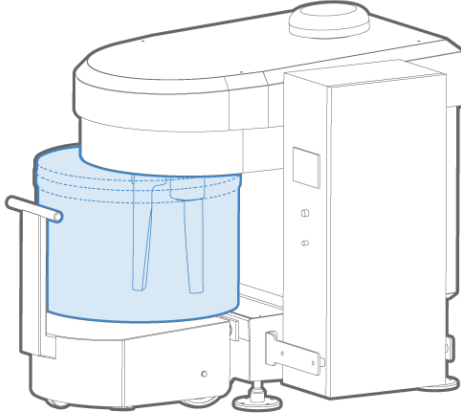
Depolama	Taşıma	Hazırlama	İşleme	Servis
Silolar	Basıncılı hava ile taşıma	Eleme	Karıştırma	Mekanik kurulum
Tanker boşaltma istasyonları	Vakum ile taşıma	Fermentasyon	Hamur yoğurma	Elektrik kurulumu
Çuval ve büyük çuval boşaltma	By-pass taşıma	Sıvılar	Nemlendirme	Pnömatik kurulum
Sıvı tankları	Sıvıların taşınması	Mayalama	CIP	Devreye alma
		Isıl banyo		Üretim desteği
		Yağ eritme		



SANCASSIANO

Sancassiano, 1962 yılından bu yana, mikserler, yoğurucular, otomatik karıştırma ve dinlendirme sistemleri ve ekşi maya sistemleri konusunda uzmanlaşmıştır.

Müşterilerine dikey batch mikser veya sürekli karıştırıcılar, planet mikserler, alt deşarjlı otomatik çözümler, karıştırma karuselleri ve karıştırma robotları ile dünya çapında teslimat yapmaktadır.

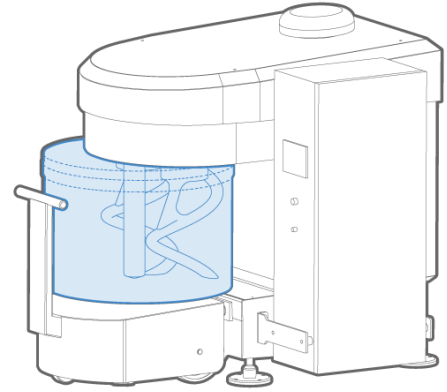


HYDRA

Hamur karıştırmayı yeniden icat eden patent: daha fazla su tutan hamur, düşük hamur sıcaklığı, taneli katkılara karşı daha hassas, enerji tasarrufu

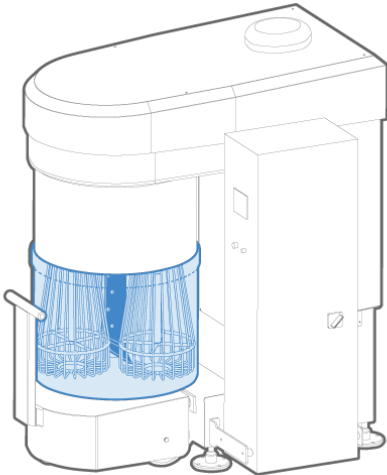
SİRAL MİKSER

Geleneksel karıştırma teknolojisi, tek veya çift spiralle standartları iyileştirmek için yeniden tasarlandı. Tüm üretim ihtiyaçlarına uygun farklı konfigürasyonlarda mevcuttur.



PLANETARY MİKSER

Sıyırıcı ve diğer ünitelerin hızının bağımsız kontrolü ile benzersiz yağsız sürüş sistemi. Az yer kaplar. Manuel veya tam otomatik çözümlerde kullanımı kolaydır.



BAKELS *Aromatic*



Aromatic, fırıncılık ürünleri için bir hammadde uzmanı ve çözüm ortağıdır. Dünya çapında fırıncılara, hep aynı seviyede kaliteli ve lezzetli ürünler pişirmesine yardımcı olur. Ürün yelpazesi, fırınlanmış ürünlerin doku, hacim, lezzet, görünüm, kalıptan çıkma ve tazeliklerini geliştirmek için, fonksiyonel ürünler içermektedir.



Aromatic Bakels ile beraber İstanbul Tuzla'da bir test merkezi açtık.

Fırıncılık ve pastacılık ürünlerinde yapmak istediğiniz veya geliştirmek istediğiniz ürünleriniz için sizlerden gelecek talepler doğrultusunda denemeler yapmak için her zaman hazır olduğumuzu bildirmek isteriz.



Fonksiyonlarına göre sunulan ürün grupları şunlardır:

- Emülgatörler: Hamuru mükemmel gaz tutma özellikleriyle dayanıklı ve esnek yapar. Ekmek hacmi artar, kabuk elastikleşir ve emülgatör bayatlamayı geciktirir, ekmeği yumuşak ve taze tutar.
- Ekmek/rol geliştiriciler: iyi bir hacim, ince bir kabuk ve kırıntı, hamur stabilitesi sağlar. Clean Label ve organik olarak da ekme geliştirici çeşitleri mevcuttur.
- Raf ömrü uzatıcılar: Hem konsantre hem E numarasız çeşitleri mevcuttur.
- Yumurta ve süt ikameleri
- Kabartma tozları
- Yağlayıcı Maddeler: Katkısız sebze hammaddelerinden üretilmektedir. Pişirme yüzeyini kaplamak için aşırı ince bir film yeterlidir. Bu sayede oldukça ekonomiktir.

Middleby merkezi ABD’de olup aynı kategoriden üretim yapan şirketlerin biraraya gelerek kurduğu bir oluşumdur. Hizmet alanı üç ana kategoriye ayrılabilir. Gıda servis edilen alanlar, ev içi kullanım makineleri ve bizi asıl ilgilendiren kısım olan endüstriyel fırıncılık ekipmanları.

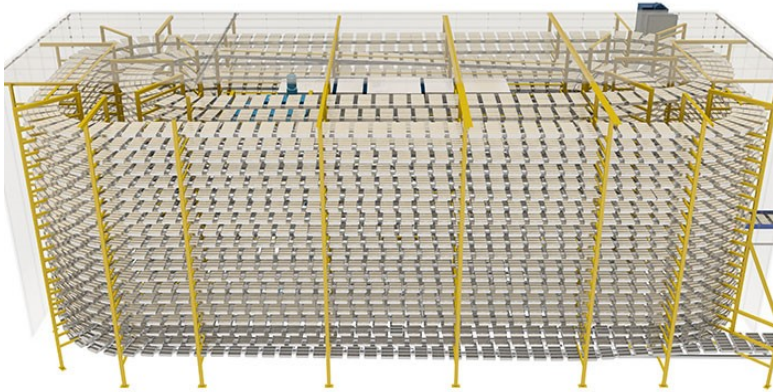
Middleby unlu mamul grubu, marka odaklı çalışan, sahip olma maliyeti düşük ve sıra dışı bir kullanıcı deneyimi sunmaya amaçlayan, yenilikçi endüstriyel fırıncılık ekipmanları üreticisidir.

Stewart Systems ve Burford bu grup içindeki markalardandır.



STEWART SYSTEMS

Stewart Systems, endüstriyel ekmek üretimi için tek tek ekipmanlar veya komple, entegre çözümler sunar. En düşük sahip olma maliyeti ve olağanüstü bir kullanıcı deneyimi sağlamak için çabalar. Stewart Systems ekipmanı, tipik olarak, tavalarda ve fırın hatlarında, 720 kg ila 8100 kg saatte hamur verimi olan ürünlere odaklanmaktadır.



- Hamburger ekmeği/rol şekillendirme
- Konveyörlü fermentasyon üniteleri
- Konveyörlü fırın
- Tava konveyörü ve ilgili aksesuarları
- Ürün konveyörleri
- Paketleme ekipmanları

Burford®

Grup şirketlerinden **Burford** (<http://burford.com/>), pratik ve inovatif çözümler sunmaktadır. Örneğin ekmekler üzerine susam, tahıl v.b. ürünlerin uygulanmasında en önemli çözüm sağlayıcılardandır.

Portföyünde bulunan ekipmanlar:

- Paketleme
- Susam vb serpmeye, topper, elekler
- Sıvı püskürtme
- Su ayırıcılar
- Tava sallama



Glimek
baking system

Glimek, Middleby grubu içinde hamur şekillendirme makineleri yapan taraftır. Kesme ve tartma makineleri, hamur konik çevirme makineleri, ara dinlendirme makineleri, baget şekil verme makineleri vd.

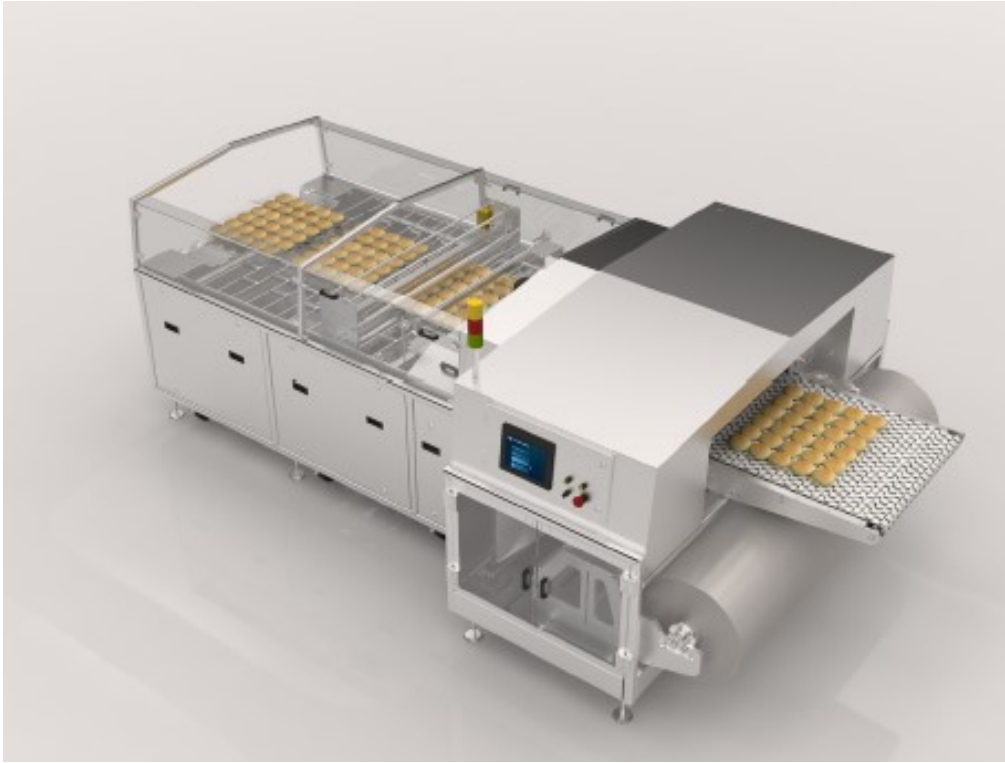
Stewart Systems'in yeni MAP-PAK 20 makinesi türünün ilk örneği. Mevcut Pillo-Pak modeline MAP (Modifiye Atmosfer Ambalajı) sızdırmazlık ve gaz teknolojisi ekleyerek QSR zinciri rol ekmekler için dökme paketinde daha uzun bir raf ömrü elde edebilecekler.

MAP-PAK 20, modifiye atmosfer paketleme ekipmanında yenilikçi bir lider olan CV-TEK ile birlikte geliştirilmiştir.



Avantajları:

- * Paketteki serbest suyu azaltarak raf ömrünü uzatır
- * Atmosferi değiştirerek küf gelişiminde azalma sağlar
- * Koruyucusuz ürün iddiası mümkün (Temiz Etiket)
- * "Taze, asla donmamış" iddiası mümkün
- * Dondurma işlemini ortadan kaldırmanıza yardımcı
- * Dağıtım maliyetinden tasarruf sağlar





Brevetti Gasparin, 60 yılı aşkın bir süredir çeşitli ekmeklerin dilimlenmesi ve paketlenmesi için teknolojik çözümler aramaya devam eden bir şirkettir Dünyanın dört bir yanından gelen talebin her zaman daha da arttığı göz önünde bulundurularak, bu sektörde hem otomatik hem de yarı otomatik çözümler geliştirmiştir.



Gasparin'in sunduğu çözümler kısaca;

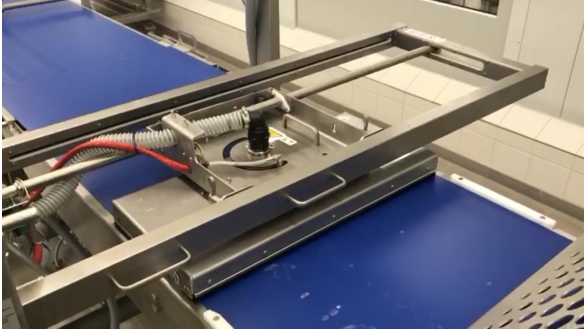
- ◇ Tava ekmeği ve somun ekmeği için dilimleme ve paketleme hatları; flowpack veya poşet dolum
- ◇ Hamburger ve sandviç ekmekleri için yatay kesim (tamamen veya kısmi) ve paketleme hatları; flowpack veya poşet dolum
- ◇ Pandispanya kek yatay kesim makineleri
- ◇ Otomatik dolum dahil flowpack paketleme makineleri

Blue Evolution XL

Hijyen kurallarına her zamankinden daha fazla dikkat etmemiz gereken bir dönemde, konveyör bant temizliği konusunda Blue Evolution firması ile iş birliği içerisinde olduğumuzu bildirmekten memnuniyet duyarız.

Ürünlerin taşındığı bantların temizliğinde,

1. Kimyasal kullanmadan
2. Buhar ve vakum ile temizlik sağlayan
3. Mikropları yok eden
4. Hat üzerine sabit şekilde ya da mobil olarak kullanılabilen bir cihazdır.



Buharla temizlik şüphesiz etkili ve çevre dostu bir sistemdir. Ancak, birinci sınıf bir buharlı temizleyici seçmek önemlidir.

Blue Evolution XL, derin temizlik için su, vakum ve temizlik kavramında devrim yaratan yenilikçi bir sistemdir. 3.400 watt çıkış, 10 bar'lık sabit buhar basıncı ile Blue Evolution XL, profesyonel temizlik işlemlerinde önemli ölçüde zaman tasarrufu sağlar. Blue Evolution XL bununla sınırlı değildir: patentli üstün su filtresi ve UVC lambasının antiseptik fonksiyonu, sabit sonuçları ve her ortamın optimum ve doğal dezenfekte edilmesini garanti eder.



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
- Knobel
- Hans Brunner
- Wolf Maschinenbau
- Unitechnology
- Masdac
- Krüger & Salecker

Bakery

- Zeppelin Systems
- Sancassiano
- Mecatherm
- Stewart Systems
- Burford
- Glimek
- Metronics

Nuts & Snacks

- CPM Wolverine Proctor
- Kuipers

Dairy & Beverage

- Microthermics

Other Processes

- Carugil
- BCH
- Confitech
- Selo
- Maurer—Atmos
- Armor Inox

Ingredients

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



WAY TO PACK

Primary

- SPS
- Chocal
- Omori
- Gasparin
- CV-Tek
- Weyhmüller
- Ronchi
- Doselec
- Italmecanica
- ILPRA
- Shemesh

Secondary

- CAMA
- CV-Tek
- Altopack

End of Line - Warehousing

- Euroimpianti

Materials & Auxilliaries

- Carcano

Agri Business

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



WAY TO CONTROL

Quality Control

- Claranor

Way to Pharma

- Hosokawa
- Kikusui
- Ronchi
- Inever



Dış Ticaret Müessillik A.Ş.

İstanbul Merkez
Cumhuriyet Cad.
Merkez Apt. No:105/5
34373 - Elmadağ - Şişli
İstanbul/Türkiye

Tel: +90 212 233 59 50
www.medley.com.tr
info@medley.com.tr

İzmir Şube
Karacaoğlan Mah.
Bornova Cad. İzeltaş
Galeria Sit. No:7/2A