

MEDLEY & CHOCOLATE



EQUI-FLASH | YIL 15, SAYI67 REV.4 (ARALIK 2020)

Merhabalar,

Bir aile şirketi olan Medley'in kuruluşundan bugüne kadar gelişim ve dönüşümüne baktığımızda ülkemizdeki çikolata endüstrisinin gelişimine dair ipuçları bulabiliriz. Bundan on yıllar önce kakao çekirdeği ithalatı ile başlayıp, ülkemizde endüstriyel hatların kurulmasında, ürün çeşitliliğinin artmasında, teknolojik gelişmeleri izleyerek kalitenin ve verimliliğin artmasında ufak da olsa pay sahibi olmuştur.

Bizim için özel yeri olan çikolataya dair hazırladığımız bu bültende temsilciliğini yaptığımız konusunda uzman hammadde ve makine üreticileri hakkında kısa bilgiler paylaşmak istiyoruz.

Beğenip faydalanacağınızı umarız.

Saygılarımızla,

Medley A.S.



Sayfa 1



EQUI-FLASH | YIL 15, SAYI67 rev.4 (ARALIK 2020)



1950'de kurulmuş olan Fuji Oil, bugün 14 ülkede 34 üretim tesisi ile faaliyetlerine devam etmektedir. Singapur'daki merkezinde Türkiye ve Asya için tüm operasyonlar geniş ar-ge ekibiyle birlikte yürütülmektedir.

Fuji Oil Group, geçtiğimiz yarım yüzyıl boyunca, sağlam bir ağ kurarak, dünyanın dört bir yanından gelen hammadde alım kanalları yarattı. Ek olarak, bu hammadde tedarik edilen bölgelerde üretim sahaları kurarak, yüksek kaliteli malzemeler elde edebilir ve bunları istikrarlı bir şekilde tedarik edebilir duruma geldi.



Geleneksel olarak, kakao yağı çikolata ürünlerinde kullanılan tek bitkisel yağdı. Bununla birlikte, artan talep, yüksek fiyat ve mahsul kalitesindeki değişiklikler alternatiflerin aranmasına yol açmıştır. Fuji Oil'in kakao yağı alternatifleri, cazip bir fiyata mükemmel kalitede ürünler oluşturmanıza yardımcı olmakla kalmaz, aynı zamanda ürün profili, işleme, sertlik, parlaklık ve bloom direnci açısından ürün özelliklerini değiştirmenize de izin verir. Fuji Oil, özellikle yüksek kaliteli kakao yağı eşdeğerleri (CBE), kakao yağı yerine kullanılan maddeler (CBS) (CBR), fonksiyonel dolgu yağları tedarik etmektedir.



Ürünlerden bazıları şunlardır:

COCOA BUTTER EQUIVALENT

Product Name

Palmy MM7

Compatible with cocoa butter at any ratio

COCOA BUTTER IMPROVER

Product Name

Palmy 400

Compatible with cocoa butter at any ratio. Improved heat resistance

Palmy 200

Compatible with cocoa butter at any ratio. Improved heat resistance



BÜHLER



Bühler 2017 sonu itibariyle Haas grubunu bünyesine kattı.

Un değirmenleri ve çikolata hatları konusunda uzmanlığı tescil edilmiş olan Bühler böylece iki hat arasındaki köprüyü Haas grubu ile tamamlamış oldu.

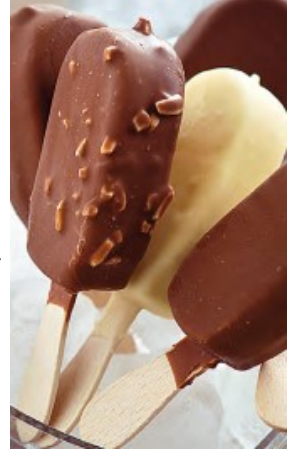
Bu birleşme neticesinde Haas, Mondomix ve Meincke'nin yanında Bühler grubu içindeki belli başlı makinelerin temsilciliğini yapmaya başladık.

- **Bühler**

Consumer Food

- * Franz Haas
- * Meincke
- * Mondomix
- * Bakery
- * Moulding
- * Enrobing, Tempering, Cooling
- * Mass Preparation, Forming, Cutting
- * Chocolate Mass & Compound
- * Coffee Processing

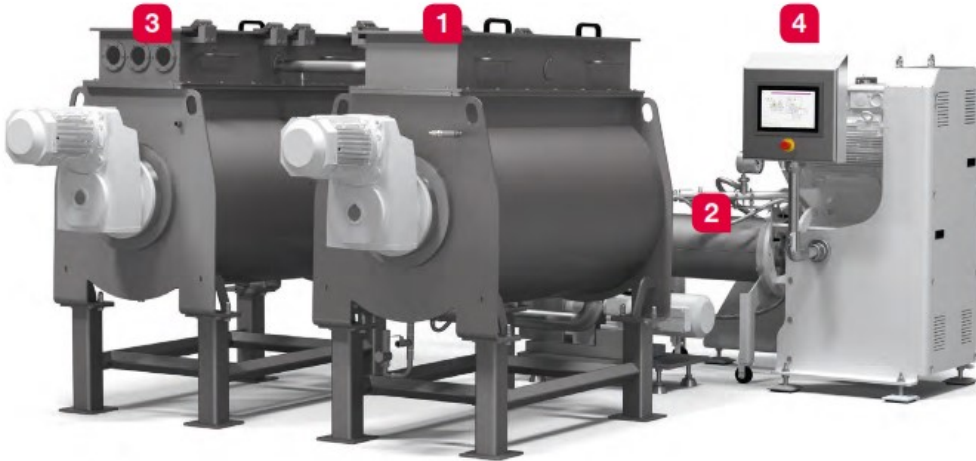




- Diğer bilyalı değirmenlere kıyasla % 20-30 daha az enerji tüketimi.
- Belirli bir kapasite için en küçük ayak izi.
- <20 mikron incelikte tek geçişli öğütme
- Hızlı ürün değişiklikleri.
- Düşük ve yüksek yağlı ürünlerin işlenmesi (% 28-60).
- Tutarlı bir şekilde standart ürün inceliği
- Sıcaklığa duyarlı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

SmartChoc™ PLUS

Bühler SmartChoc™ Plus sistemi, 200 ila 800 kg arasında değişen partiler halinde çikolata, kaplama ve dolgu kremaları üretmek için tasarlanmıştır. Saatte 100 ila 300 kg kapasiteye sahip çeşitli ürünlerin üretimine uygundur ve tekrarlanabilir bir son ürün kalitesi ile kolay ve otomatik üretime izin verir.



1. ELK™ - Aroma gelişimi ve nem azaltmak için konç
2. Ürün öğütmek için Cenomic™ bilyalı değirmen
3. ShearMix™ mikser
4. PLC kontrol sistemi

Konçlama işlemi, yüksek kaliteli çikolata ve kaplama üretiminin anahtarıdır. Klasik işleme sürecinden farklı olarak, Bühler hafif konçlama, öğütmeden önce uygulanır.

Kristalize veya pudra şekeri bazlı tarifler ile kullanılabilir. Hafif konçlama işleminde, bileşenler karıştırılır, havalandırılır, yoğrulur ve önceden ayarlanmış bir sıcaklığa ısıtılır. Bu önemli işlem adımı, örneğin yüksek sıcaklıklarda karamel bir tat veya düşük işlem sıcaklıklarında doğal, sütlü bir tat gibi spesifik bir aromanın geliştirilmesine izin verir ve istenmeyen uçucu maddeleri ve nemi gidererek eşsiz tadı oluşturur. Düşük bir nem içeriği, daha düşük son ürün viskozitesi ile sonuçlanır.

Dosing—Mixing—Refining—Conching kelimelerinin kısaltmasından oluşmuş bir isimdir. Bühler'in klasik yöntem çikolata prosesini tanımlar.

Yüzyıldan fazla bir süredir Bühler çikolata, kaplama ve dolgu ürünlerinin üretiminde eşsiz bir uzmanlık geliştirmiştir. DoMiReCo prosesi yaklaşık% 75'lik bir küresel pazar payına sahiptir.

- Eşit dağılmış partikül büyüklüğü ve optimum lezzet profili ile benzersiz yüksek son ürün kalitesi.
- Aynı akış özelliklerini elde etmek için diğer işlemlere kıyasla %1 ila 4 daha az yağ gerektiğinden, önemli ölçüde daha düşük hammadde maliyeti.
- Hammadde özelliklerinde meydana gelen değişikliklere bakılmaksızın, her bir parti ürünün akışkanlığının aynı olması.
- Minimum ürün çapraz kirliliği ve minimum yağ miktarında kısıtlama olmamasından yüksek üretim esnekliği.
- Üst düzey gıda güvenliği için metal kirliliği eser miktardadır (<1 ppm) ve beyaz renkli karışımların üretimi konusunda herhangi bir kısıtlama yoktur.



ChocoMaster™ Compact



Solid ve one-shot çikolatalar için kontinü kalıplama hattı

- * Güvenilir orta kapasiteli hatlar
- * Kalıp ölçüleri 900x275mm
- * Üretim hızı 20 kalıp/dakika
- * Hat üstündeki kalıp sayısı 660
- * Önemli avantaj 1: Hızlı format değişimi (birkaç dakika içinde çikolata haznesi, piston bloğu, nozul plakası değiştirilebilir)
- * Avantaj 2: Hijyenik dizayn (3D lazer kesim ve kaynak yapılmış paslanmaz çelik; yerden yüksekliği 300mm, geniş kapılar vb.)
- * Avantaj 3: zincir gerginliğinin pnömatik slindirlerle otomatik ayarlanması



ChocoStar™

Bühler Bindler ChocoStar™, çikolata tabletler ve barlar, dolgulu pralinlerin yanı sıra book moulded ve one-shot dolgulu ürünlerin üretilmesi için uygundur. Hat kapasitesi yüksektir. Kalıp genişliğine bağlı olarak, mekanik hat kapasitesi dakikada 40 kalıp kadara çıkar. Kalıp boyutları 620 mm ila 1200 mm arasında değişmektedir.



Çok çeşitli yüksek kaliteli ürünler için modern teknoloji.

Geleneksel ıslak kabuk oluşturma işlemine ek olarak, kabuklar CoolCore™ soğuk damgalama işlemi kullanılarak üretilir. Böylece, CoolCore™ farklı kabuk geometrilerinin üretimi için harika yaratıcı olanaklar sunar.

İki veya daha fazla sayıda merkez dolgu depozitörü sayesinde, bir dolgudan diğerine hızlı geçiş yapılabilir; aynı kabuk farklı merkezlerle doldurulabilir.

ChocoStar™'in özelliklerinden biri, bireysel servo motorlara sahip tahrik konseptidir. Bir diğeri ise, proses adımları arasındaki mükemmel uyumun ürünü incitmemesi ve bu sayede kaliteli ürün elde edilmesidir.



SnackFix™



Sadece iki ana bileşenle SnackFix™ ihtiyacınız olan her şeye sahiptir: bir hamur hazırlama ünitesi ve kesme ünitesi. Başlangıç seviyesi bir model olarak, sistem, başarınız için bir dizi yeni fırsat sunar.

Mono ekstrüzyon ve koekstrüzyon makineleri DP ve DDP ekstruderler sert hamur, meyve ezmeleri, protein hamurları, şekerleme ve benzeri yüksek viskoziteli kütleler için özel olarak tasarlanmıştır.

Her makine için özel boyutlara sahip bir halı serme veya bir fitil oluşturma olanağı vardır.

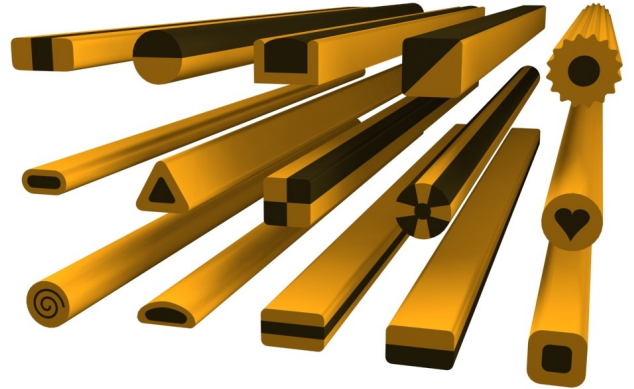
Ürün çeşitliliğini arttırmak üzere Snack-Fix™ üzerine farklı ekstrüzyon başlıkları monte edilebilir.



DDP

- İki hamurun ekstrüzyonu
- 10 bar'a kadar basınç
- İkincil karıştırma etkisi yok
- İlk giren ilk çıkar
- 1500mm'ye kadar çalışma genişliği

- Meyve ezmeleri
- Karamel
- Fudge
- Protein barlar
- Kurabiye hamurları





1935'te kurulan Hans Brunner, enjeksiyon ve termopres metotları ile çikolata kalıpları üretilir. Çikolata kalıbı konusunda lider üreticilerden biridir.

Neredeyse her teknolojiye ve her ihtiyaca uygun özellikte kalıplar üretilir:

- Bar ve tablet ikolata
- İçi boş (hollow) ikolatalar için çiftli kalıplar
- Kabuk oluşturmak için soğuk baskı kalıpları
- One-shot kalıplar
- Spinner'e uygun kalıplar
- Blueflex: esnek ve farklı Őekillerdeki kalıpların spin edilmesi için sert ereveler
- Dekoratif baskı kalıpları
- EASYTRUFLE – manuel doluma uygun truffle için geliřtirilen set
- 3D kalıp konseptleri
- Taşıma kalıpları



Bu kadar çok ayrıntının olduğu figürlerin kalıpları uzun ve uzmanlık gerektiren bir çalışma sonucunda oluşuyor. Dekor depozitrleri konusunda uzman olan Knobel ile Brunner'in uzun yıllara dayanan işbirliği sayesinde ülkemizde de eşi benzeri olmayan ve tüketicilerin büyük beğenisini kazanan ürünler elde edildi.





KNOBEL

Knobel, 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.



Kalıplar, bir makineden diğerine herhangi bir zincir olmaksızın gevşek ve serbest bir şekilde hareket eder.

Her türlü bağlantıdan arındırılmış patentli spiral soğutucularda soğutma yapılır. Bu sayede tek bir hatta farklı kalıp malzemelerinin kullanılmasına izin verir (polikarbonat kalıplar, vakumlu blisterler, çerçeveler, vb.)

Kalıp algılama sistemi, tanımlama için kodları okur ve her proses adımı için ürüne uygun hareketi başlatır. Bu sayede bir hatta farklı kalıp setlerini karışık çalıştırmak da mümkündür



Knobel 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 yapılabilir (sandviçleme makinesi)



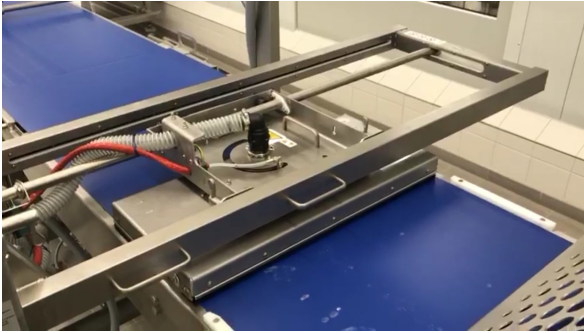
Blue Evolution XL



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