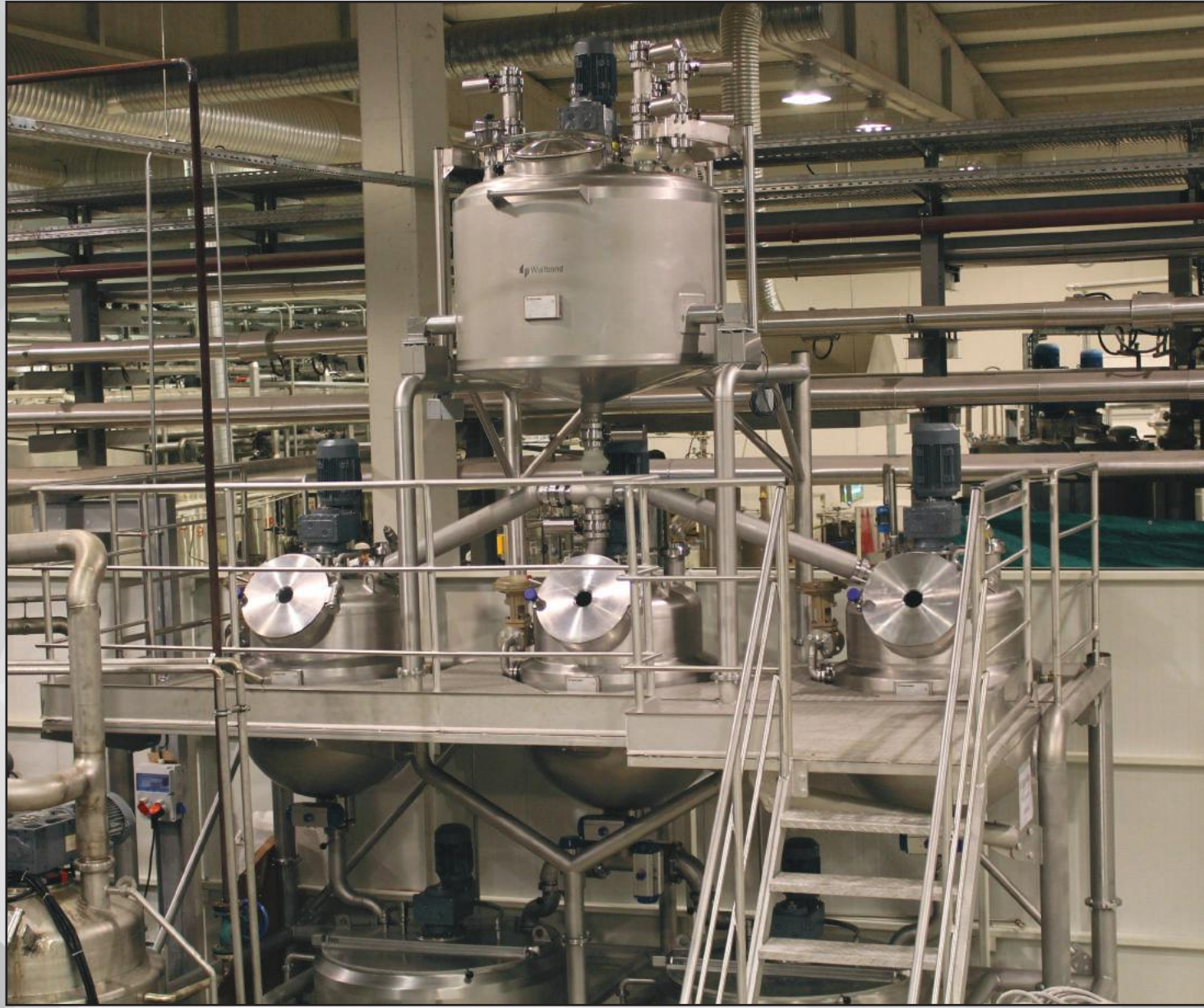




OTOMATİK KAMEL ÜNİTESİ *AUTOMATIC CAMEL UNIT*

Çalışma alanın yüksek olması durumunda pompa gereksinimi duymadan ön hazırlama tankından pişirme tankına oradan da dinlendirmeye serbest akış ile aktarım sağlanmaktadır. Ön hazırlama sisteminde hassas tartım sistemi, esnek bağlantılı tank bağlama sistemi ve tam otomatik vanalar kullanılarak istenilen hassasiyette ürünler alınarak homojen bir karışım yapılabilir. Pişirme makinasında pişen ürünün hızlı bir şekilde soğumasını sağlamak amacıyla ısı eşanjörleri kullanılmaktadır. Ürünün cinsine ve istenilen sıcaklığa ve kapasiteye göre eşanjör seçilmelidir.

Pre-mixers load the cookers by influence of gravity without requiring any pump when building height high enough. Precise weighing, flexible connection and automated valves double precision providing accurate input and homogenous mixture. Products tend to burn or keep cooking must be cool down fast. Meanwhile, we integrate our heat exchangers in accordance with your product specifications.



1980 yılında kurulan firmamızda Çikolata, Karamel, Şekerlemeler başta olmak üzere Gıda ve Gıda dışı çözümlerimizle Dünyanın dört bir tarafına ürün ve hizmet sunuyoruz. Konya Organize Sanayi Bölgesindeki 7.100 m² kapalı olmak üzere 20.000 m² açık alan üzerine kurulu modern tesislerimizde sürekli başarılı bir gelişim sağlamaktadır.

Şahin Paslanmaz'da faydalı ürün üretmek sadece bir amaç değil, aynı zamanda bir tutkudur. Felsefemiz, endüstrilerin talepleri doğrultusunda yalnızca standart makineler sunmak değil, müşterilerin proseslerine katma değer sağlayan esnek çözümler üretmektir. Gerek proseslerinizin başında, gerek içinde gerekse sonunda işlem noktası olarak faaliyet göstermekteyiz. Proseslerinde çözüm arayışı içerisinde olan veya sağlam bir partner arayışı olan müşterilerimiz için enerjimizi kullanıyoruz.

Farklı sektörlerde uzun yıllardır sahip olduğumuz tecrübe ve mühendislik becerilerinin birleşmesi ile tek bir ürün yerine entegre proses çözümleri de sunmaktayız. En iyi ekipman ve sistem üretmenin yanında müşterilerimiz ve tedarikçilerimizle güçlü iş ilişkisi kurmayı ilke edindik. Şahin Paslanmaz'da satış öncesi olduğu gibi satış sonrası süreçlerde de; en yüksek kalitede ürün, hızlı ve etkin hizmet sunulması her bir çalışanımız için önemli bir değerdir.

Gerek ülke standartları, gerek işletmenizin standartları doğrultusunda; Mühendislik hizmetleriyle AR-GE, İş ve Operatör Güvenliği, Enerji Verimliliği ve Çevre konularını önemsiyoruz.

Kaliteli ve verimli ürün üreterek rakiplerinizden farkınızı göstermek için üretim programımızda yerinizi alınız.

Since 1980, Şahin Paslanmaz has been supplying products and solutions notably for chocolate, caramel, confectionery also for food and non-food industries. Our modern establishment is located in Konya Industrial Zone and have 20.000 squaremetres, 7.100 of which are covered by industrial building. We continue to develop our success in all our products and services.

At Şahin Paslanmaz, the mission for success is not only a purpose but also a passion. Our philosophy is not just to offer a standart machine but to work alongside our customers and their engineering teams to provide value added flexible solutions to processing problems. We are in service during, before and after processing point. As Şahin Paslanmaz family, we have been dedicated to consume our energy to Customers looking for a new solution or solution partner.

By our exprience in various industires and engineering skills, we are proud to offer customers not only one machine but also an integrated process solution. We are committed to build not only the best equipment but strong working relationships in partnership with customers and suppliers alike. At Şahin Paslanmaz, each dedicated staff is focused on supplying fast and efficient high quality products as usual during presales or aftersales.

In accordance with local or national standards; we care about Engineering service, R&D activities, Enegry Efficiency, Environment, Work and operator safety.

To show your difference by producing high quality and efficient products, take part in our production program.



ZEKİ ŞAHİN PASLANMAZ GIDA MAKİNELERİ SANAYİ VE TİCARET A.Ş

📍 Büyük kayalık Mah. (4. OSB) 407 Nolu Sokak 5/1 Selçuklu/KONYA - TÜRKİYE

☎ 0 332 999 10 11 (pbx) - 0 332 345 07 28 📠 0 332 999 10 15

@ bilgi@sahinpaslanmaz.com.tr 🌐 www.sahinpaslanmaz.com.tr

🌐 linkedin.com/zekisahinpaslanmazkonya

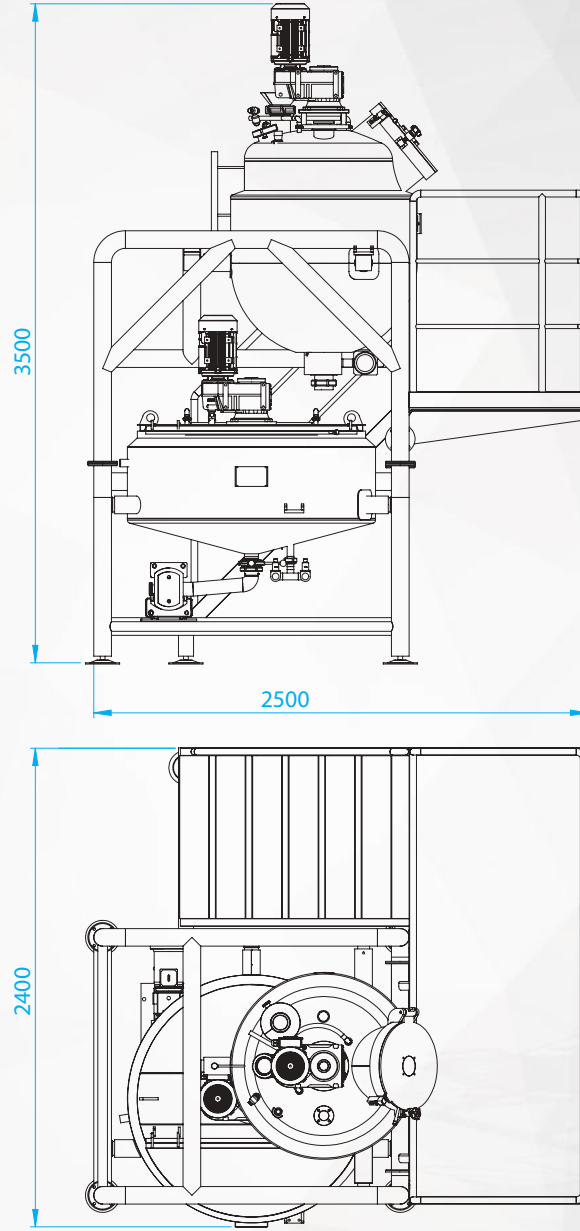
🐦 twitter.com/sahinpaslanmaz



PIŞIRME ÜNİTELERİ
BATCH COOKING UNITS

www.sahinpaslanmaz.com.tr

PİŞİRME MAKİNASI *BATCH COOKING SYSTEMS*



Buhar sistemi ile çalışan sistemlerimizde çalışanın iş güvenliği de göz önünde bulundurularak izolasyonlu olarak imalat yapmaktayız. Aynı zamanda izolasyon ceketi ile enerji tasarrufu sağlamaktadır ve daha az enerji kullanıldığından çevre dostu doğaya zarar vermeyen sistemlerdir.

Our cookers are designed insulated as a standard in comply with work safety eliminating the risk of burn, which work under steam supply. Meanwhile, insulated application means saves energy and less energy consumption means environment friendly solution.

UYGULAMA ALANLARI / APPLICATIONS



Karamel, Jöle, Marşmelov Şurubu, Şeker Şurubu, İnvert Şeker, Reçel, Pekmez, Marmelat, Sos, Salça ve tüm akışkan ürünlerde ürün cinsine göre karıştırıcı, sıyrıcı dizayn edilmektedir. Kazan iç yüzeyini sıyırıcılar sayesinde ürünün cekete yapışmasını önleyerek daha kısa sürelerde ve daha homojen üretim yapmaktadırlar.

Standart olarak 25kg, 125kg, 250kg, 500kg, 1000kg üretilmektedir. Ürün cinsine göre 4.500kg a kadar üretim yapılabilir.

İsteğe göre pişirme sırasında vakumlama sistemi yapılabilir yoğunlaştırma su vakum ile dışarı atılır.

Caramel, Jelly, Marshmellow Syrup, Sugar Syrup, Invert Sugar, Jam, Grape Molasses, Marmalade, Sauce, Tomato paste and other foods are cooked as batch. Products are cooked in a short time homogenously by means of agitator and scrapers are designed delicately in compliance with your product.

Product range vary from 25 kg to 4.500 kg a batch subject to your product specification.

Cooking under vacuum is another option which could be a must depending on the product.



Yine talebe göre kızgın yağ cidarlı ve izolasyonlu olarak ta imal edilebilir. Sistemin otomatik istenmesi durumunda online proses ölçme cihazları PLC otomasyon sistemi ile sürekli üretim yapılarak çok yüksek kapasiteler elde edilebilmektedir.

Manuel besleme durumunda da pişirme mikseri kapağından ürünler beslenerek pişirme yapılabilir.

İş güvenliği yönetmeliklerine uygun olarak platform ve merdiven sistemleri yapılabilir. Kapaklardaki emniyet sensör/switchleriyle operatörün güvenli bir şekilde çalışması sağlanmıştır.

Upon request, cookers are designed to work with hot oil. In all our cookers, insulation is a standard, not an option. We may flexibly optimize the cooking systems for high throughput rate with online measurement instruments where automated solution needed.

In case of manual loading to cooker without requiring precisely premixed product.

