



SAHİN

PASLANMAZ GIDA MAKİNELERİ

ERİTME EKİPMANLARI
MELTERS



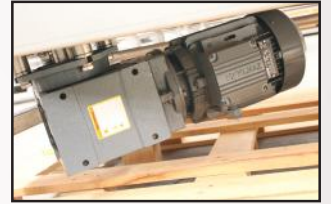
Blok Eritici
Block Melter



STANDART ÖZELLİKLER STANDARD FEATURES

Dikdöğren tip blok eriticiler; bitkisel yağların, kakao yağlarının ve kakao kitesinin eritilmesinde kullanılır. Ambalajlı olan katı yağlar eritme önu masasında ambalajı açılarak profil ızgara üzerine bırakılır. Özel konumlandırılmış ve içerisinde sıcak su veya buhar bulunan profil ızgara üzerinde eriyerek aşağı doğru akmaktadır. Alt bekleme haznesi de belirli bir sıcaklıkta ürünü muhafaza etmektedir. Ürünün cinsine göre tabanda sızdırmaz karıştırıcı grubu yapılmaktadır. İş güvenliğine göre uygun olarak tasarlanmış çalışma masası ile operatörün güvenli bir şekilde işini yapmasını sağlamaktadır. Hijyenik kazan yapısı ile kazan içerisinde ürün kalmayacak şekilde tasarlanmıştır. Ayrıca yan tarafında bulunan menhol kapak ile ızgara sistemini sökmeden bakım temizlik yapılabilir. İsteğe göre tabanda karıştırıcı grubu dahil olarak imal edilebilmektedir. Özel sızdırmaz sistemi ile ürün sızdırmazlıkları minimize edilmiştir.

Our rectangular type melters are mainly used for melting; butter, cacao butter and cacao mass blocks. Integrated table of block melters decrease downtime and increase the productivity which is in comply with OHS assuring safety work. Specially designed square tubular grid melts the product requiring steam or hot water as the heating source. Liquid product is hold at desired temperature inside the bottom tank. Depending on the product to be melted, a leakproof agitator could be integrated to bottom tank. Hygienic design means satisfactory liquid flow towards the outlet which means no remaining product inside. Inspection lid located on side of the tank allows you easy maintenance and easy cleaning without need to disassembling the grid. Moreover, a forkliftable base is available.





Küvertur Eritici Chocolate Melter



STANDART ÖZELLİKLER

Bu eritme kazanları veya mikserleri küçük küvertür çikolata ve damla çikolatanın eritilerek üretimde sıvı çikolata olarak kullanılmasını sağlamaktadır.

Bu mikserlerde ızgara sistemindeki sıcak su şebekeden sağlanabildiği gibi kompakt bir sistemle herşeyi üstünde olarak tasarım yapılabilir.

Kompak sistemlerde pano üzerinden cidardaki sıcak su istenilen değerde sabitlenir ve ürünün optimum erime derecesine imkan tanınır, isteğe göre erimiş ürün kapasitesi bir basınç transmitter yardımıyla ekrandan görünür.

Çikolata eritmek için ürünün cinsine ve büyüklüğüne göre eritme mikserleri tasarlanmaktadır.

Çift eritme sistemiyle daha hızlı ve daha kolay eritme yapılabilmektedir.

Eritme işlemi sırasında karıştırma da yapılabilmektedir.

Farklı geometri yapılarıyla kazan içerisinde ürün kalmayacak şekilde dizayn edilmiştir.

Yine ürün cinsine göre karıştırıcılı olan tip eritmelerde istenen hız kontrol sayesinde esnek olarak eritme yapılmaktadır.

STANDARD FEATURES

These types of melters are designed in compliance with Couverture and/or drop chocolate melting and processing.

Not only is your existing hot-water system required but also our self-contained compact system solution to meet your demands.

By our compact systems including self-contained heating source, it is possible to control the hot water temperature at exact temperature that you could monitor the liquid rate providing a pressure transmitter.

Our Flexible designs exactly to meet your demand corresponding with your different size of chocolates.

Double effect melters offer faster and easier melting rates.

Agitator option is available.

Melters are designed by means of no remaining products requiring different geometries.

Speed controlled systems provide you flexibility in case of melters with an agitator.





Diğer Eriticiler Other Melters

Silindirik Tip Eritme Tankı *Cylindrical Type Melter*

Eritme kazanları bitkisel yağların eritilmesinde kullanılır. Ambalajlı olan katı yağlar profil ızgara üzerine bırakılır içerisinde sıcak su veya buhar bulunan profil ızgara üzerinde eriyerek aşağı doğru akmaktadır. Alt bekleme haznesi de belirli bir sıcaklıkta ürünü muhafaza etmektedir. Hijyenik kazan yapısı ile kazan içerisinde ürün kalmayacak şekilde tasarlanmıştır. Bu kazanlar ceketli sistemde imal edilmektedir. Cidar içerisindeki ısıtıcı sistemi ile çalışmaktadır. Düşük çalışma basıncında çalışırlar, isteğe göre izolasyonlu tipte yapılabilirler.

These types of melters are used for melting vegetable butter. Butter melters are designed to melt continuously. Steam or hot water could be used as the heating source. Melted butter is collected inside the bottom tank which holds the product at a controlled temperature with your existing supply or its own heating system. Hygienic design means satisfactory liquid flow towards the outlet which means no remaining product inside. This type melters are traditional jacketed that you cannot work at higher pressure necessity. On request, insulation option is available.



Yatay Glikoz Isıtma Tankı *Horizontal Glucose Melter*

Glikoz gibi ürünlerin ısıtılmasında kullanılır, tank gövde ısıtma sistemi merkezi sıcak su ile sağlanmaktadır. Sıcak suyun olmadığı durumlarda kompakt sıcak su hazırlama sistemi ile beraber verilmektedir. Tank ısıtma sistemi yeni nesil **Wallbond** sistemi ile çalışmaktadır. İzolasyon standart olarak sunulmaktadır, içinde ürün kalmayacak şekilde dizayn edilmiştir. Yaklaşık 700lt hacimlerinde, isteğe göre daha büyük tasarım yapılabilir.

These type melters are mainly used for heating glucose or similar products requiring your existing hot-water system as the heating source. If no existing heating media source, we come with our self-contained heating system. On shell custom engineered wallbond jacket is available. We care energy saving so insulation is a standard on our applications. Melted product flow towards to outlet by means of sloped chamber design. As standard product capacity is approximately 700 lt. On request higher capacities could be engineered.



UYGULAMA ALANLARI APPLICATIONS





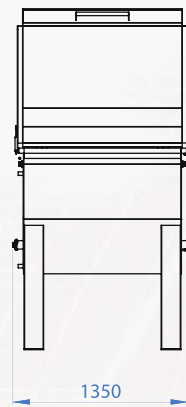
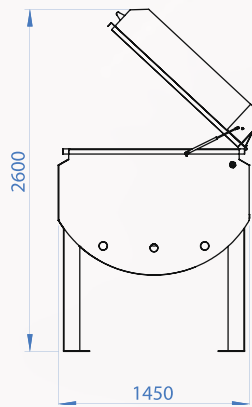
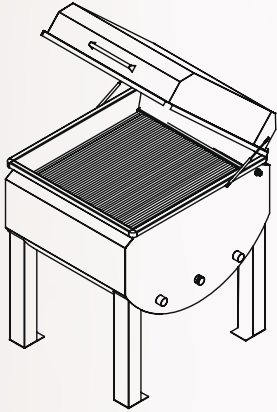
Teknik Açıklamalar Technical Explanations

🇹🇷 Eriticiler; Çikolata, Bisküvi, Karamel ve daha bir çok ürün içerisinde bulunan yağların ve kakao yağlarının eritilmesinde kullanılır. Ambalajlı olan katı yağlar eritme önu masasında ambalajı açılarak profil ızgara üzerine bırakılır. Özel konumlandırılmış ve içerisinde sıcak su veya buhar bulunan profil ızgara üzerinde eriyerek aşağı doğru akmaktadır. Alt bekleme haznesi de belirli bir sıcaklıkta ürünü muhafaza etmektedir. Ürünün cinsine göre tabanda sızdırmaz karıştırıcı grubu yapılmaktadır. Çikolata eritmek için ürünün cinsine ve büyüklüğüne göre eritme mikserleri tasarlanmaktadır. Çift eritme sistemiyle daha hızlı ve daha kolay eritme yapılabilmektedir. Eritme işlemi sırasında karıştırma da yapılabilmektedir. Farklı geometri yapılarıyla kazan içerisinde ürün kalmayacak şekilde dizayn edilmiştir. Yine ürün cinsine göre karıştırıcılı olan tip eritmelerde istenen hız kontrol sayesinde esnek olarak eritme yapılmaktadır. Standart olarak 25kg , 250kg , 500kg ve 1000kg kapasiteli olarak imal edilebilmektedir. Ürün boyutları ve ambalaj açma masası iş güvenliği çalışma sistemine göre uygun şekilde operatörün kolayca ürünü işlemesine yardımcı olmaktadır. Yine isteğe göre jelatin tip ürünlerde turbo tip eriticiler kullanılmaktadır. Çalışma şekline göre profil ızgara içerisine buhar veya sıcak su verilmektedir. Kullanıcının sıcak su şebekesi bulunmaması halinde sıcak su ceketleri kendi içerisinde devirdaim ve ısıtma sistemi ile paket olabildiği gibi merkezi sıcak su ısıtma sistemi ile çalışabilecek şekilde yüksek basınçlara dayanıklı olarak imal edilebilmektedir. Isı kaybını önlemek için de izolasyon malzemesi kullanılarak paslanmaz çelik yüzeyle estetik bir görünüm kazandırılmıştır.

🇬🇧 Melters are typically needed in Chocolate, Biscuits, Caramel and other food industries where a the foodstuff tend to be melted. Chocolate drops, fat blocks, cacao liquor and so on could be easily melted by our melters. Principle of the equipment is based on minimum 2 individual media connection; one for melting. Our melters have flexibility and easy-to-use design which makes it unique. This feature enable users to feed the product quickly and easily, to maximise production. The melters are designed to melt products continuously such as chocolate, compound, liquor, butter and fats. Melting grids can be designed correspond to your product and its phsical shape whether blocks or drops. In some applications, grids are heated with steam and our solution offers you efficiency. Melters have removable melt grids for fast and simple cleaning and changeovers. This means you can process different masses on the same piece of equipment with minimal downtime. Most melters are mainly supplied with your existing how water systems as the heating source. On request, there is an another option as self-contained heating system, meaning they can be transport to any other place. Our rectangular melters have its own table where you can unpack the blocks. As a standart, tables are at same level with grids which allows you very fast feeding rates. Melted products come into a chamber which is sometimes a kettle, sometimes a tank. Bottom tank has an indivual media inlet which can be used as a storage and delivery tank for the next process. If necessary upon product specifications, an agitating system could be adoptable to keep product homogenous. Before transferring product from bottom tank to another point, insulation will significantly reduces heat losses. We improved Double effect Melters, allows you faster and easier melting results especially preffered when it comes to chocolate drops. As a standart 4 different capacity options; 25Kg, 250Kg, 500Kg, 1000Kg. On request, turbo melters are available for gelatinous products.

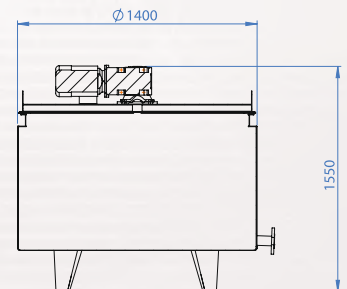
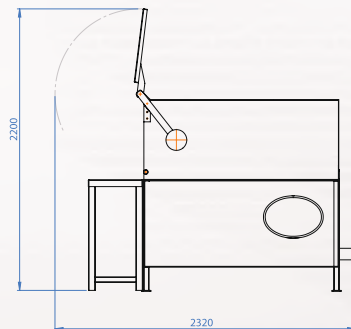
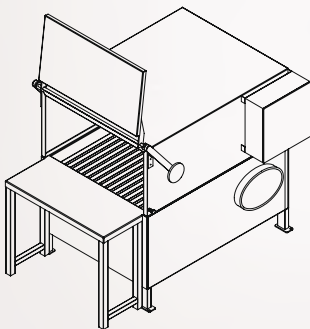
Silindirik Tip Eritme Tankı Cylindrical Type Melter

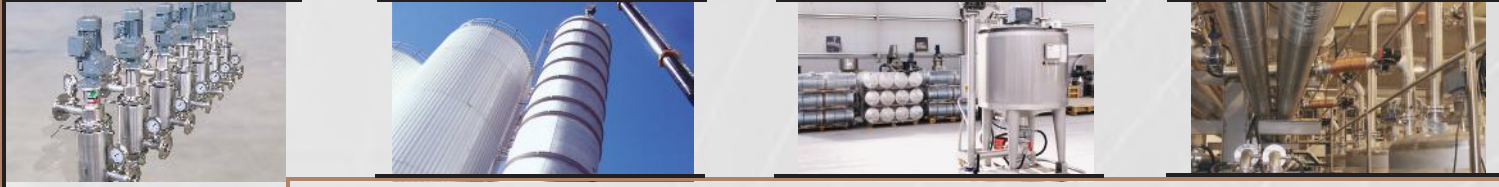
TEKNİK RESİM DRAWING



Blok Eritici Blok Melters

Küvertur Eritme Chocolate Melters





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 kapalı 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 kayacık 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

@ bilg@sahinpaslanmaz.com.tr 🌐 www.sahinpaslanmaz.com.tr

🌐 linkedin.com/zekisahinpaslanmazkonya

🐦 twitter.com/sahinpaslanmaz

