



milkol

SERT - YARI SERT PEYNİR ÜRETİM HATTI

KAŞAR

ERİTME

ÇEŞNİLİ

KREM

GOUDA

SULGUNİ

İMERULİ

ÇERKEZ

DİL

MOZZARELLA

CAMAMBERT

BURGU

CHEDDAR

LOR

BEYAZ

EMMENTAL

RİCOTTA
TUOROG

ROKFOR

SERT-YARI SERT PEYNİR MAKİNELERİ

1

MAYLAMA TANKI



TEKNİK ÖZELLİKLER

- Komple paslanmaz çelikten imal edilen mayalama proses tankı cidardan ısıtma ve ızalasyon
- Özel bıçak sistemi sayesinde teleminin düzgün kesilmesi
- Pt100 ve sıcaklık kontrolü
- Paslanmaz platformlu, redüktör devir ayarlı, pnömatik kontrollü olarak imal edilmektedir.
- Programlanabilir PLC ayarlı
- Ayrıca reçete hazırlayabilme
- 100 LT - 12 TON kapasiteleri arasındır.
- Ph kontrolü opsiyonludur.
- Ürün boşaltımı çift konik çıkışlıdır

TELEME SÜZME TAMBURU



TEKNİK ÖZELLİKLER

- Mayalama tankından gelen telemeyi ve peynir altı suyu'nu, delikli süzme tamburundan geçirerek telemenin süzülmesi sağlar
- Tambur altında bulunan haznede p.a.s. nu toplayıp pompa ile p.a.s. tankına aktarma yapılır

TELEME SÜZME BANDI



TEKNİK ÖZELLİKLER

- Proses tankından çıkan telemeleri bantlı konveörden süzerek ürünün suyunu hızlı bir şekilde atmaktadır. Ayrıca telemelerin de yapışmasını önlenmiş olmaktadır.
- Makinanın giriş bölümünde bulunan delikli saca P.a.s. %80 oranında alınmış olup kalan su bant kısmında süzülmemektedir, alınan p.a.s. alt bölümde bulunan haznede birikip pompa ile aktarılmaktadır. Tankın taşmasını engellemek ve pompanın otomatik çalışması amacı ile alt ve üst seviye sensörleri bulunmaktadır.

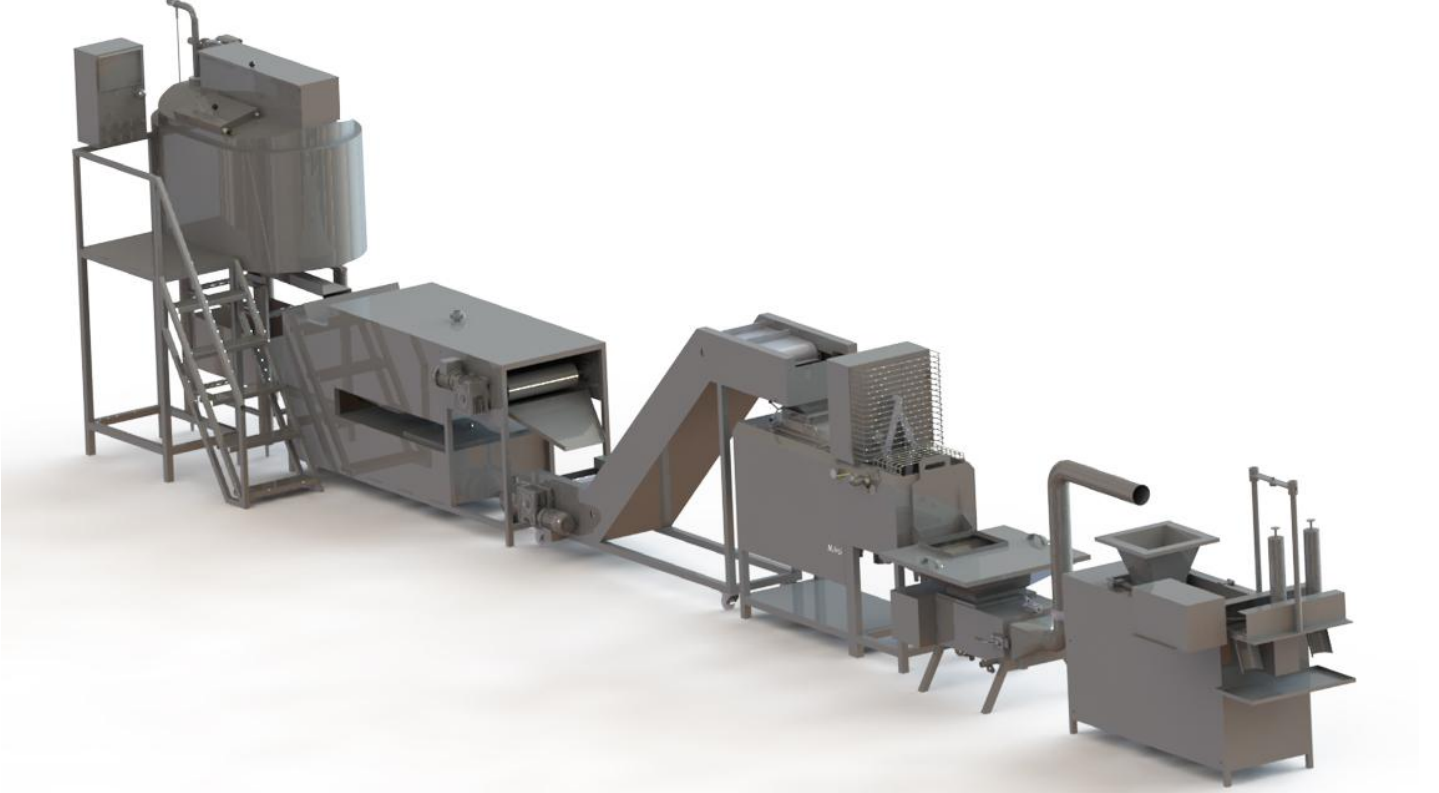
HAŞLAMA YOĞURMA MAKİNESİ



TEKNİK ÖZELLİKLER

- Özel tasarlanmış buhar filtrasyon sistemi ile ürüne plc kontrol ile direk buhar verilebilmektedir.
- Kapaklar özel conta sayesinde sızdırmaz özelliktedir.
- Birbirinden bağımsız hız kontrollü 2 adet helezon bulunmaktadır.
- Bütün kapaklar pnomatik kontrollü olarak kumanda edilmektedir.
- Kazan yüzeyi komple kumlamalı (iç yüzey isteğe bağlı teflon kaplamalı)
- Cıp başlığı
- 50kg- 150 kg/ parti arası kapasitelerde mevcuttur.
- Üst tarafta dn25 cıp girişi ve devir daim yapabilme seçeneği.
- Küçük iki kapak sayesinde ana kapağı açmadan katkı eklenebilir.
- Güvenlik için kapak ve pistonlarda emniyet sensörü

ERİTME PEYNİR HATTI



TEKNİK ÖZELLİKLER

- Sistem continue sistem olarak tasarlanmıştır.
- Ürün el değmeden makineler arası aktarma yapılmaktadır
- Standart ürün sağlamak amacıyla makinelerde programlama ve reçete oluşturulabilmektedir.

KREM PEYNİR ERİTME MAKİNESİ



TEKNİK ÖZELLİKLER

- Kazan yüzeyi komple kumlmalı (iç yüzey isteğe bağlı teflon kaplamalı)
- Üst kapakta kapak açılmadan hammadde ilavesi yapılabilecek 2. Bir kapak.
- Güvenlik için kapak ve pistonlarda emniyet sensörü
- Bütün kapaklar pnematik kontrollü olarak kumanda edilmektedir.
- 50kg- 150 kg/ parti arası kapasitelerde mevcuttur.
- Özel tasarlanmış buhar filtrasyon sistemi ile ürüne plc kontrol ile direk buhar verilebilmektedir.
- Kapaklarda özel tasarlanmış conta ile maksimum sızdırmazlık sağlanmıştır.

HAŞLAMA MAKİNESİ



TEKNİK ÖZELLİKLER

- 40kg- 100 kg/ parti arası kapasitelerde mevcuttur.
- Kazan yüzeyi komple kumlamalı (iç yüzey isteğe bağlı teflon kaplamalı)
- Üst kapakta kapak açılmadan hammadde ilavesi yapılabilecek 2. Bir kapak.
- Kapaklarda özel tasarlanmış conta ile maksimum sızdırmazlık sağlanmıştır.
- Güvenlik için kapak ve pistonlarda emniyet sensörü

SULGUNİ HAŞLAMA MAKİNESİ



TEKNİK ÖZELLİKLER

- Sulguni üretimi için tasarlanmış yoğurma fonksiyonu
- Karıştırıcı hızı ayarlanabilir.
- Isıtma sistemi buharlı veya elektrik rezistanslı
- Dijital ürün sıcaklık göstergesi

TELEME AKTARMA MAKİNESİ



TEKNİK ÖZELLİKLER

- Kuru haşlama tankındaki ürünü depolamak ve aktarmaktadır.
- Makine gövdesi tamamen kumlmalıdır. iç yüzey isteğe bağlı teflon kaplamalı yapılabilmektedir.
- 2 adet helazon ile hız kontrollü aktarma gerçekleştirilmektedir.
- Sistem de-montajı basit tasarlanmış olup helazonlar rahat sökülebilmektedir.

TELEME DOLUM ARABASI



TEKNİK ÖZELLİKLER

- Komple aısı 304 kalite paslanmaz çelik
- Delikli sac ile süzme işlemi gerçekleştirilmektedir

YOĞURMA GRAMAJLAMA MAKİNESİ



TEKNİK ÖZELLİKLER

- Tamamı aısı 304 paslanmaz çelik
- Aktarma makinasından gelen ürünü 250gr.-2000gr. arası gramajlama
- Kumlanmış gövde (opsiyon; hazne ve helezonlar teflon kaplama)
- Gramajlama ayarı manuel ya da otomatik kontrollü yapabilmek

TELEME TAŞIMA KONVEYÖRÜ



TEKNİK ÖZELLİKLER

- Teleme bandından çıkan ürünleri eritme peynir proses tankına aktarmaktadır.
- Bantlar polipropilen malzemeden oluşmaktadır
- Hız sürücü ile aktarma hızı kontrol edilebilmektedir
- Saclar tamamen aısı 304 paslanmaz çeliktir.

PEYNİR SÜZME PRESİ



TEKNİK ÖZELLİKLER

- Kalıp içine teleme konarak pnomatik piston ile süzme işlemi gerçekleştirme sağlanmaktadır.
- Tamamı aısı 304 paslanmaz saçtan imal edilmektedir.

PRESLİ BASKI TEKNESİ



TEKNİK ÖZELLİKLER

- Baskı kuvveti ayarlanabilir.
- Teleme süzme işlemi pnomatik pistonlar yardımı ile gerçekleştirilmektedir.
- Tamamı aısı 304 paslanmaz saçtan imal edilmektedir.

DİL ÖRGÜ FORMLAMA MAKİNESİ



TEKNİK ÖZELLİKLER

- Makinedeki helezon yardımıyla ürün ileri doğru sürülür ve makine önündeki çıkış kalıbında özel mekanik şanzıman yardımı ile istenilen örgü şeklini alır.
- Makine önündeki konveyöre bırakılan örgü peyniri soğutularak ilerletilir ve istenilen ebatlarda kesim yapılır.
- Ürün konveyör önündeki soğutma havuzuna düşer ve paketlenmeye hazır halde bekletilir.

TELEME DOĞRAMA MAKİNESİ



TEKNİK ÖZELLİKLER

- Döner tabla üzerinde kalınlık ayarı yapılabilen 3 adet bıçak mevcuttur.
- Tamamı aısı 304 kalite paslanmaz çeliktir.

KALIP YIKAMA ÜNİTESİ



TEKNİK ÖZELLİKLER

- İmmersiyon sistemi
- Peynir kalıplarının temizlenmesi amacıyla kullanılır.
- Sistem; asit tankı, kostik tankı, su tankı, kafes taşıma arabası, kafes ve ceraskal sisteminden oluşmaktadır.
- Asit&kostik tankı aısı 316 kalite sactan, su tankı aısı 304 kalite paslanmaz çeliktir.
- Asit ve kostik tankları ısıtma için tabandan buhar serpantinlidir, hava ve buhar kanalları ayrıdır.
- Ceraskal hareketi kumanda ile sağlanmaktadır

CIP ÜNİTESİ



TEKNİK ÖZELLİKLER

- Asit, kostik ve su tankı olarak üç tanktan oluşmaktadır.
- Ası 304 ve ası 316 dan imal edilmektedir.
- İzolasyonludur.
- Asit ve kostik tanklarından otomatik dozajlama yapılabilmektedir.
- Cıdardan ısıtma veya eşanjör yardımıyla ısıtma opsiyonu vardır
- Plc kontrollü otomatik yıkama sistemleri mevcuttur.

VAKUM PAKETLEME



TEKNİK ÖZELLİKLER

- Vakum makinesi her türlü gıda maddelerini vakum ambalaj yapabilirsiniz.
- Gıda maddelerinin kısa sürede bozulmaları ve fire vermeleri önlenir.
- Tamamı paslanmaz krom çelikten imal edilmiştir

TERMOFORM VAKUM PAKETLEME



TEKNİK ÖZELLİKLER

- Bütün ambalajlama işlemlerini peş peşe gerçekleştiren ve ürünlere uzun raf ömrü kazandıran komple bir ambalaj hattıdır.
- Tek bir operatörle çalışan, minimum düzeyde bakım gerektiren, sessiz ve arızasız çalışan bir makinedir.
- Ana şase ve ayaklar da dahil olmak üzere tüm aksam 304 kalite paslanmaz çelik ve sac profillerden oluşmaktadır.

LOR KAZANI



TEKNİK ÖZELLİKLER

- Tamamı aısı 304 kalite paslanmaz çeliktir.
- 2 tondan 6 tona kadar kapasite seçeneği vardır.
- Elektrik panosunda dijital ısı göstergesi ve motor koruma mevcuttur.
- 3 cıdarlı olup rolbont kanallı ısıtma sağlanmaktadır.
- Tabanı konik olup 4 boşaltma vanası vardır.

KALIP ASKI ARABASI



TEKNİK ÖZELLİKLER

- Tamamı aisi 304 kalite saçtan imal edilmiştir.
- Kalıpları kurutmak için tasarlanmıştır

DİNLENDİRME ARABASI



TEKNİK ÖZELLİKLER

- Tamamı aisi 304 kalite paslanmaz çeliktir.
- 4 adet dönerbaşlıklı paslanmaz tekerlekleri mevcuttur.
- 4 raflıdır.

FİRMA HAKKINDA

1990 Yılında Konya 'da kurulan firmamız 27 yılı aşan süreden beri süt ve gıda sektörüne üretici olarak hizmet vermektedir. BF-Best Food konsepti altında çiftlikten tabağa kadar olan aşamalarda insan ve çevreye hizmeti esas alan yenilikçi üretim anlayışımızla faaliyet gösteriyoruz. faaliyetlerimiz dört grupta toplanabilir:

1-Süt işleme tesisleri ve Çiftliklerin anahtar teslimi kurulması. Yatırım danışmanlığı ve mühendislik hizmetleri.

2- MİLKOL ve SELECTIVE markasıyla süt ve gıda sektörü için makina ve ekipman üretimi özellikle süt işleme tesisleri ve çiftlikler için. Bu grupta süt sağım makinaları, süt soğutma tankları, süt taşıma depolama tankları, süt işleme ekipmanları, pastörizatörler ve peynir yoğurt gibi süt ürünlerinin üretimi için gereken ekipmanlar üretilmektedir. Anahtar teslimi süt tesisi kurmaktayız. Ayrıca bal, pekmez, şekerleme, reçel, dondurma üretim tesisleri de kurmaktayız.

3- PROVITA, SUPER MAYA ve diğer markalarla gıda katkıları üretimi. Bu ürünlerin başlıcaları Peynir mayası, Stabilizatörler, Emilgatorler ve Starter kültürdür.

4-INTEM markasıyla süt işleme tesisleri, gıda tesisleri ve çiftlikler için endüstriyel hijyen ürünleri üretimi. Yine İntem markasıyla hijyen ekipmanları üretimi.

İntermak 8.000 m2 den falakapalı alana sahip 2 fabrika binasında, genç ve eğitimli kadrosuyla ARGE çalışmaları ve dünya teknolojisinin takibiyle müşterilerine yeni teknolojileri sunmaktadır. 20 Yıldan beri değişmeyen prensibimiz "Azami müşteri memnuniyeti" dir. Güçlü pazarlama ekibimizde her müşteriye ayrı tahsis edilen satış elemanlarımız, düzenli müşteri ziyaretleri gerçekleştirmektedir. Eksport departmanımız 20 den fazla ülkeye ihracat gerçekleştirmektedir.

Yıllardan beri sloganımız "Süt ve Gıda Sektöründe Yardımcınız" dır. Bu prensiple satış sonrasında da azami müşteri memnuniyeti sağlamaktayız.

