

Süt işlemede Komple Çözümler

- Pastörize süt üretim hatları
- Peynir üretim hatları
- Yoğurt/Ayran fermante ürünler
- Tereyağ üretim ünitesi
- Bal-Reçel-Marmelat
- Sütlü tatlı üretim hattı
- Süt toplama merkezleri
- Hijyen ekipmanları





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, Emilgatörler 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 yaklaşık 10.000 m2 den fazla kapalı alana sahip 2 fabrika binasında, genç ve eğitimli kadrosuyla ARGE çalışmaları ve dünya teknolojisinin takibiyle müşterilerine yeni teknolojileri sunmaktadır. 27 Yıldan beri değişmeyen prensibimiz "**Azami müşteri memnuniyeti**" dir. Güçlü pazarlama ekibimiz ve teknik destek elemanlarımız müşterilerimizin proseslerindeki iyileştirmeler ile sorunların da çözüm ortağı olmaktadır. 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. Gıda sektöründe ihtiyaçlarda teknolojiye hızla değişmektedir. Yurt içinde ve yurtdışında mini işletmelerden yüksek kapasiteli fabrikalara kadar kurduğumuz tesislerde prensibimiz ölçeğe en uygun teknolojiyi müşterimize sağlamaktır. Bir diğer kıstasımız insan sağlığı, hayvan konforu ve çevreye zararsız teknolojiyi sağlamaktır. İntermak personeli taşıdığı üretim heyecanı ve geniş ürün yelpazesıyla kurduğu tesislerin işletilmesi safhasında da gerek uygun ve kaliteli malzeme tedariki ve gerekse verdiği mühendislik hizmetleri ve proses desteğiyle müşterilerinin çözüm ortağı olmanın hazzını sizlerle yaşamaktadır.

İnsana hizmet ve çevreye duyarlı olmanın heyecanı nice yıllar daha hizmet etmeyi diliyoruz.



HAKKIMIZDA



Süper Maya

intem



İntermak'ın Anahtar Teslimi Tesis Kurmada Prensipleri;



- Coğrafi bölgeye uygun ürünler
- Ürüne ve kapasiteye en uygun teknolojinin seçimi
- Kaliteli ve zamanında üretim
- Satış sonrasında güçlü destek
- Azami müşteri memnuniyetidir





Süt işleme Tesisleri

- Peynir Ürünleri
- Beyaz Peynir, Kaşar, Tulum, Lor, Gauda, Ricotta, Mozeralla, Krem, Camembert, Roquefort peynirleri
- Fermente Ürünler
- Yoğurt, Ayrar, Kefir, Semitane, Paulaka, Fresh Cream
- Kaymak ve Tereyağı Üretimi
- İçecekler
- Pastörize günlük süt, Ayrar, Kefir
- Dondurma Üretimi
- Sütü Tatlı Ürünler
- Muhallebi

Gıda Üretim Tesisleri

- Bal, Reçel, Pekmez ve Marmelat Üretimi
- Helva ve Çikolata Üretimi
- Sert ve Yumuşak Şeker Üretimi
- Meyve Suyu Üretimi

Süt Üretim Çiftlikleri

- Seyyar sağım makinaları
- Sabit sağım sistemleri
- Balıkkılçığı sağım odaları
- Swingover sağım odaları
- Teksıra sağım odaları
- Kilit arkası sağım sistemi
- Sürü yönetim sistemleri
- Süt takip, Mastitis kontrolü ve Kızgınlık takip sistemleri
- Çiftlik ekipmanları
- Buzağı maması hazırlama ve Otomatik kaşığı makinası
- Suluklar, Buzağı kulubeleri ve Yem karma makinaları
- Gübre sıyırıcı sistemleri ve Hayvan altlıkları
- Padoklar ve Diğer yardımcı ekipmanlar

Süt Soğutma Tankları



Kapasite: 3000-10000 lt

Yatay Silindirik Süt Soğutma Tankları



Kapasite: 100-2000 lt

Süt Soğutma Tankları Genel Özellikleri

Tanklar manuel ve otomatik kumandalı olarak üretilmektedir. Milkol süt soğutma tankları dikey ve yatay silindirik olarak 100 Lt den 10.000 Lt ye kadar üretilmektedir.

Dikey Silindirik Süt Soğutma Tankları



Süt Alım ve Tartım Tankı

- Süt alım tankları, elektronik tartım ünitesi olarak kapasiteye ve hijyen şartlarına uygun üretmektedir.
- 0,5 mikron süzekli tel
- 500 lt – 2000 lt kapasitelerindedir
- 304 paslanmaz çelik malzemeden imal edilir
- Elektronik tartım ünitesidir
- Ürün çıkışı için DN 50 kelebek vanalıdır
- Ayarlanabilir ayaklar üzerine montelidir

Süt Alım Ünitesi

- Kapalı balans tankında oluşturulan vakum sayesinde tankerlerden sütün emilebilmesini sağlar
- Vakum ; balans tankında oluşur ve sütün havalanmasını ve içindeki olumsuz kokuların kısmen alınmasını sağlar
- Santrifüj pompa vasıtasıyla, plakalı ısı değıştirciye (soğutma veya ısıtma) , Klarifikatöre veya direk depo tankına gönderilir.
- Tanklardan ölçüm aletine alınan süt miktarının doğru hesaplanması, Otomatik opsiyonu ile alım işleminin basitleştirilmesi,
- Tankerlerin boşaltılması esnasında çabukluk sağlar.
- Sistem yerçekimi mantığı ile olmayan , vakum altında işlem yürüttüğü için bu gerçekleşir.





Kapasite: 1.000 lt/h - 30.000 lt/h

Homojenizatör

- Milkol plakalı pastörizatörler kapasite, üretim ve proses ihtiyaçlarına göre üç, dört veya beş bölmeli olarak üretilmektedir.
- 500 – 20.000 Lt/h kapasitelerde
- Sıvı gıda ürünleri, süt, meyve suyu, dondurma, salamura, pekmez vb. için özel tasarım
- Plakalar AISI 316 malzemeden, Avrupa menşeli
- Gövde, şasi, balans tankı ve kumanda panosu AISI 304 kalite paslanmaz çelik
- İhtiyaca göre, pastörizasyon ve çıkış sıcaklıkları tam otomatik PID kontrollü ve kayıt cihazlı üretilmektedir.
- Sıcak su hazırlama ünitesi, buhar kontrol vanası, paslanmaz gövdeli sökülebilir plakalardan imal edilmiştir. Isıtma bölümünde sıcak su ile endirek ısıtma Gıdaya ve çalışma sıcaklığına uygun yüksek ömürlü contalar. Prosese göre tasarlanan

Pastörizatör

- Milkol plakalı pastörizatörler kapasite, üretim ve proses ihtiyaçlarına göre üç, dört veya beş bölmeli olarak üretilmektedir.
- 500 – 20.000 Lt/h kapasitelerde
- Sıvı gıda ürünleri, süt, meyve suyu, dondurma, salamura, pekmez vb. için özel tasarım
- Plakalar AISI 316 malzemeden, Avrupa menşeli
- Gövde, şasi, balans tankı ve kumanda panosu AISI 304 kalite paslanmaz çelik
- İhtiyaca göre, pastörizasyon ve çıkış sıcaklıkları tam otomatik PID kontrollü ve kayıt cihazlı üretilmektedir.
- Sıcak su hazırlama ünitesi, buhar kontrol vanası, paslanmaz gövdeli sökülebilir plakalardan imal edilmiştir.
- Isıtma bölümünde sıcak su ile endirek ısıtma
- Gıdaya ve çalışma sıcaklığına uygun yüksek ömürlü contalar.
- Prosese göre tasarlanan



Krema Seperatörü

- Makinenin, işlenen ürün ve bileşenleriyle temas ettiği bölgeler uluslararası gıda tüzüğüne uygun paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Tamamen Yağ Ayırma Kapasitesi (lt/sa) : 5000lt-30.000lt
- Standardizasyon Kapasitesi (lt/sa) : %15
- Boy x En x Yükseklik (mm) : 1460 x 1700 x 1950
- Uygulanabilir Alanlar : Süt Kaymağını Ayırma





Süt Dolum Makinesi

- Plc dokunmatik ekran
- İki zamanlı hız ayarı
- 100gr. – 2000gr. Kare yuvarlak kase
- 4-6 atü arası çalışma basınçlı
- 1-1,5 kW enerji sarfıyatı

Kapasite: 1 lt lik poşet dolumu için
Saatte 1000 adet

Araç Üzeri Taşıma Ünitesi

- Modeller Tek cidarlı veya izolelidir.İsteğe göre eliptik ve silindirik yapılabilmektedir.
- 500 lt ile 5000 lt arası kapasitelerde imal edilmektedir.
- Komple Aisi 304 paslanmaz çelik (Opsiyon 316 kalite)
- İzoleli modellerde 50mm kalınlığında CFC içermeyen yüksek denstili poliüretan kullanılmaktadır.
- Araca sabitlenebilir ayaklar
- İki ya da daha fazla tanklarda, Akuple edilmiş yürüme platformu ve merdiveni.
- Üstte Menhol kapak, havadanlık, Ürün girişi
- Her tanktan kelebek vanalı ürün çıkışı
- İçinde sıvı kalmaması için özel tasarım



Süt Depolama Tankı

- Modeller Tek cidarlı ve izoleli modellerdir
- 500 lt ile 120 Ton arası kapasitelerde imal edilmektedir.
- Komple Aisi 304 paslanmaz çelik (Opsiyon 316 kalite)
- İzoleli modellerde 50-80 mm kalınlığında CFC içermeyen yüksek denstili poliüretan kullanılmaktadır.
- Üstte Menhol kapak, havadanlık, Ürün girişi
- Her tanktan kelebek vanalı ürün çıkışı
- Tank çıkışı konik olup sıvı kalmama
- Tank kapasitene uygun karıştırıcı
- Tüm modellerde merdiven ve 4000 lt. ve üzerinde korkuluk





- Kapasite 1200-1500
- AISI 304 Paslanmaz Çelik



Teneke Kapama Makinesi

- 1.1 kW redüktör
- Manuel ve Mekanik hareketli
- 1-5-17 kg teneke kapama kapasiteli



Piştirme Kazanı

- 200lt-1000lt kapasiteler
- Tamamı AISI 304 kalite paslanmaz çelik
- 3 cidarlı olup Taş yünü ya da İzocam ile izolasyonlu
- Dn 50 ürün çıkışı
- Pt100 dijital göstergeli (Opsiyon Buhar kontrol vanası)
- Buharla ısıtma (opsiyon; Rezistans ve lpg ocağı)
- Ayarlanabilir ayak
- Karıştırıcılı (Opsiyon hız ayarlı)



Milkol yogurt üretim hatlarında, üretim kapasitesine uygun olarak ekipmanlar projelendirilerek üretilmekte ve proses sırasına göre montajları yapılarak deneme üretimleri yapılmaktadır.

Yoğurt Üretim Hattında Kullanılan Ekipmanlar

- Ön Isıtma Kazanı
- Seperatör
- Yoğurt Proses Tankı
- Santrifüj Pompa
- Evaporatör
- Yoğurt Proses Tankı
- Bunker ve Santrifüj Pompa
- Homojenizatör
- Sogutma Plakası
- Yoğurt Mayalama Tankı
- Kaplara Dolum
- Yoğurt Arabası
- Inkübasyon Odası

Kase dolum Makinesi

- Plc dokunmatik ekran
- İki zamanlı hız ayarı
- 100gr. – 2000gr. Kare yuvarlak kase
- 4-6 atü arası çalışma basınçlı
- 1-1,5 kW enerji sarfiyatı





Mayalama Proses Tankı

- 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.

Haşlama Yoğurma Makinesi

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



Krem Peynir Eritme Makinesi

- 50kg- 150 kg/ parti arası kapasitelerde mevcuttur.
- Özel tasarlanmış buhar filtrasyon sistemi ile ürüne Plc kontrol ile direk buhar verilebilmektedir.
- 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
- Bütün kapaklar pnömatik kontrollü olarak kumanda edilmektedir.



Ayran Proses Tankı

- Tamamı AISI 304 kalite paslanmaz çelik
- 500lt.- 5000lt. Kapasiteli
- İzoleli cidarlı olup cidarda ısıtma ve soğutma yapılmaktadır.
- Soğutma işlemi, soğutma gruplu ve soğutma suyu ile yapılabilmektedir.
- Hız sürücülü Karıştırıcı
- Pt100 (opsiyon; ısıtma ve soğutma kontrol)
- Ayran dolum makinası yüksekliğine uygun platform

Kapasite: 500 lt - 1000 lt - 1500 lt - 2000 lt



Ayran Dolum Makinesi

- Elektrik gücü toplam 1kW'tır.
- Hız sürücüyü kontrol edilmektedir.
- Tamamı AISI 304 paslanmaz çelikten imal edilmektedir.
- Sistem arası bağlantılar dişli ve kayış sistemiyle sağlanmaktadır.
- Dolum miktarı hassas olarak ayarlanabilmektedir.
- Sensörler vasıtasıyla kontrol kolaylığı sağlanmıştır.



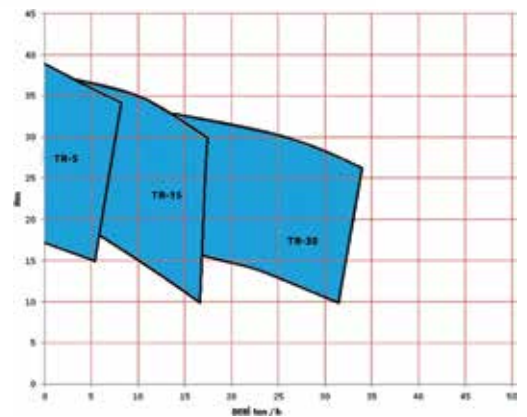


Milkol Hijyenik Santrifüj Pompalar

Milkol Hijyenik Santrifüj Pompalar; süt, gıda,içecek , kozmetik ve kimya sektöründe tüm sıvıların aktarılmasında kullanılır. AISI 316 kalite paslanmaz çelikten imal edilmiştir.Yüksek et kalınlığı sayesinde korozyon aşınmalarına karşı uzun ömürlüdür. Santrifüj pompalarımız optimum tasarıma sayesinde yüksek verim ve düşük ses seviyesi enerji performansı sağlar, maliyetlerini düşürür, kavitasyon riskini azaltır, güvenli çalışma ortamı sağlar. Bilgisayar ortamında analiz edilerek tasarlanmış santrifüj pompalarımız gelişmiş fan ve giriş-çıkış tasarımı sayesinde yüksek verim ve basınç debi performansı sağlar. Yüksek hidrolik verimlilik ve CIP için tasarlanan TR serisi pompalar Farklı modellerde aynı tip salmastra kullanımı sağlayarak yedek parça stoklarında standart sağlamıştır.

TR serisinin teknik özellikleri;

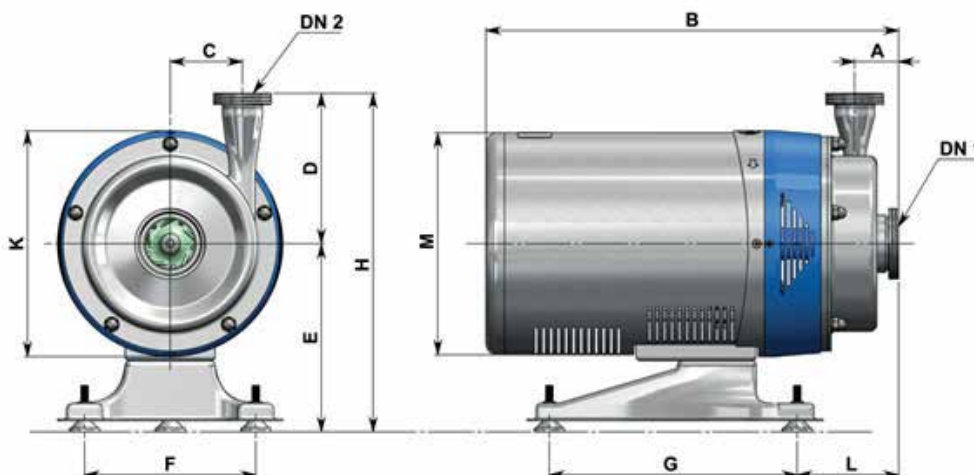
- Maks. Debi: 30 m3/h
- Maks. Basma Yüksekliği: 35 m
- Maks. Çalışma Sıcaklığı: 120 C (30 dk CIP uygulamalarında)
- Maks. Devir: 2900 d/dk



2900 rpm

Pompa malzeme özellikleri;

- Pompa Gövdesi ve Fan: Hassas döküm AISI 316
- Salyangoz : AISI 316L paslanmaz çelik sac
- Conta: EPDM (gıdaya uygun)
- Mekanik salmastra



Player	Season	OW	OW%	TS	TS%	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	
D-1	W	5.5 2000	DMS	DMS		60	520	61.5	180	270	220	180	415	780	174	275	
		5.5 2000				60	540	61.5	180	290	220	180	420	780	181	275	
		2.8 2000				60	520	61.5	180	290	220	180	420	780	181	275	
		1000	3	2000		60	550	67	180	250	220	180	430	800	130	275	
	1000	4	2000			60	510	67	180	250	220	180	420	800	130	275	
D-1.1	W	5.5 2000	DMS	DMS		60	520	62.5	200	290	220	180	430	780	184	275	
		2.2 2000				60	520	61.5	200	290	220	180	430	780	184	275	
		9	2000			60	520	62.5	200	290	220	180	430	780	184	275	
		5	2000			60	540	67	200	290	220	180	450	800	130	275	
	1000	4	2000			60	530	67	200	290	220	180	430	800	130	275	
D-1.2	W	2.2 2000	DMS	DMS		60	530	67	200	290	220	180	430	780	184	275	
		9				2000	60	530	67	200	290	220	180	430	780	184	275
		5				2000	60	530	67	200	290	220	180	430	780	184	275
		1000	4			2000	60	530	67	200	290	220	180	430	780	184	275
	1000	4	2000			60	530	67	200	290	220	180	430	780	184	275	
D-1.3	W	2.2 2000	DMS	DMS		60	530	67	200	290	220	180	430	780	184	275	
		9				2000	60	530	67	200	290	220	180	430	780	184	275
		5				2000	60	530	67	200	290	220	180	430	780	184	275
		1000	4			2000	60	530	67	200	290	220	180	430	780	184	275
	1000	4	2000			60	530	67	200	290	220	180	430	780	184	275	
D-1.4	W	2.2 2000	DMS	DMS		60	530	67	200	290	220	180	430	780	184	275	
		9				2000	60	530	67	200	290	220	180	430	780	184	275
		5				2000	60	530	67	200	290	220	180	430	780	184	275
		1000	4			2000	60	530	67	200	290	220	180	430	780	184	275
	1000	4	2000			60	530	67	200	290	220	180	430	780	184	275	
D-1.5	W	2.2 2000	DMS	DMS		60	530	67	200	290	220	180	430	780	184	275	
		9				2000	60	530	67	200	290	220	180	430	780	184	275

CIP Ünitesi



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

Gıdaların üretim proseslerine uygun tesislerinin kurulumu

Bal,Reçel,Pekmez ve Marmelat Üretimi, Sütü Tatlı Üretimi, Sert ve Yumuşak Şeker Üretimi, Meyve Suyu Üretimi

Şeker Pişirme Kazanı

- Kapasite: 50 LT – 150 LT
- Tamamı AISI 304 kalite paslanmaz çelikten imal
- Buharla ısıtmalı cidarlı gövde
- Redüktörlü karıştırıcı
- İzolasyonlu gövde
- Dijital sıcaklık göstergeli
- Aydınlatma ve gözetleme camlı
- Kolay ve emniyetli çalıştırma, bakım ve temizlik imkanı

Şeker Vakum Kazanı

- Kapasite: 100 LT – 300 LT
- Tamamı AISI 304 kalite paslanmaz çelikten imal
- Buharla ısıtmalı cidarlı gövde
- Redüktörlü karıştırıcı
- Su halkalı vakum pompası ile vakumlama
- İzolasyonlu gövde
- Dijital sıcaklık göstergeli
- Aydınlatma ve gözetleme camlı
- Kolay ve emniyetli çalıştırma, bakım ve temizlik imkanı



Şeker Eritme Kazanı

- Kapasite: 500 LT – 1.000 LT
- Tamamı AISI 304 kalite paslanmaz çelikten imal
- Paslanmaz boru serpantin ile buharlı ısıtma
- Redüktörlü karıştırıcı
- Dijital sıcaklık göstergeli
- Reçeteli elektronik tartım imkanı
- Kolay ve emniyetli çalıştırma, bakım ve temizlik imkanı

Şeker Dolum Bunkeri ve Helezonu

- Tamamı AISI 304 kalite paslanmaz çelikten imal
- Üzeri ızgaralı şeker boşaltım bunkeri
- Birbiri ile bağlantılı, redüktör tahrikli yatay ve dikey helezon

Karamel Pişirme Kazanı

- Kapasite : 300 kg – 500 kg
- Tamamı AISI 304 kalite paslanmaz çelikten imal
- Cidarlı ve izolasyonlu gövde
- Çift devirli redüktörlü karıştırıcı
- Pnomatik boşaltmaya uygun dizayn
- Dijital sıcaklık göstergeli
- Gözetleme ve aydınlatma camlı
- Kolay ve emniyetli çalıştırma, bakım ve temizlik imkanı



Yüksek Basıncılı temizleme ve uydu sistemi

Teknik Özellikler

- Tamamı AISI 316 paslanmaz çelikten imal
- Max 25 bar çalışma basıncı
- Sulu yıkama ve köpükleme
- Otomatik dozaj kontrolü
- Max 8 bar hava
- 1/2" su girişi-3/8" ürün çıkışı
- Kompakt gövde
- Duvara monte edilir
- Kolay kontrol ve temizlik
- Farklı mekanlara pompa çeşitleri
- Yüksek basınçlı uydu merkezleri
- Hortum sarma makarası veya hortum askılık
- Lens ve nozul + lens askılık
- Bidon askılık



Fotoselli hijyen Hattı

- Komple aısı 304 kalite pas.çelik Basamak girişli
- Ayak yıkama havuzu ve paspas Fotoselli evye
- Fotoselli sabunluk
- K.havluluk,çöp kovası
- Fotoselli el dezenfektanı
- Her iki ele tek seferde sıvı alkol bazlı dezenfektan püskürtür.
- Personelin her iki eli dezenfektan haznesine girmeden geçiş izni vermez.
- Turnike kollarının geçiş yönleri isteğe göre değiştirilebilir.
- Geçiş anında sesli ikaz
- Elektrik kesildiğinde iki yöne serbest hareket





Buzağı Maması Hazırlama Makinası

- Kapasite: 50 Lt - 300 Lt aralığında
- Kazan komple AISI 304 kalite paslanmaz çelikten imal
- Mama özelliğine uygun karıştırıcı
- Cidarlı ve cidardan termostat kontrollü elektrik ısıtıcısı ile ısıtmalı
- İzolasyonlu dış cidar
- Üstten yarım açılır kapaklı
- Taşıma kolaylığı için taşıma kolu ve tekerlekler
- CIP temizliğine uygun dizayn
- Dijital sıcaklık göstergeli, karıştırıcı redüktör için termik korumalı
- Elektrik kumanda panolu
- Kazan içindeki karışım miktarı göstergesi paslanmaz çelik cetvel
- Tank çıkışı küresel vanalı
- Kolay ve emniyetli çalıştırma, bakım ve temizlik imkanı

Seyyar Sağım Makinesi

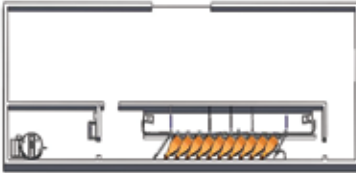
- Elektrik motoruna direk akuple, kuru sistem döner paletli 180 Lt/dk kapasiteli
- 1425 d/dk, 0,55 KW, 50 Hz, 220 V monofaze elektrik motoru
- Plastik süt sağım pençesi, paslanmaz çelikten memelik kılıfı
- 40 Lt'lik (talebe göre 30 Lt) paslanmaz güğüm ve şeffaf güğüm kapağı
- 40 Lt'lik alüminyum güğüm seçeneği
- 60/40 pnomatik pulsator
- Elektrostatik boyalı 20 Lt hacimli çelik sacdan imal
- Elektrostatik boyalı çelik borudan imal edilmiştir.



Double Milking Double Churn

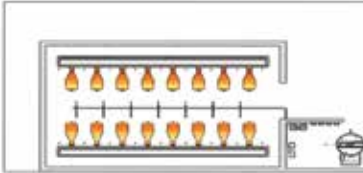
Sağım Sistemleri

Tek Sıra



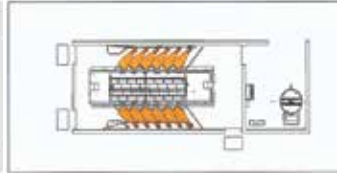
Sağımı kolaylaştıran ergonomik yapı hayvan sayısı arttığında balıkkılçığı sistemine dönüştürülebilir.

Kilit Arkası



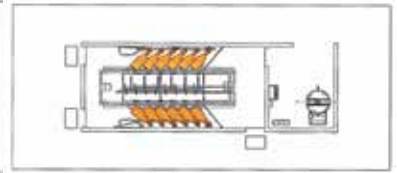
Küçük ölçekli işletmeler için tasarlanmıştır. Sağım esnasında yemleme yapmaya imkan sağlamaktadır.

Balık Kılçığı



Sağımı kolaylaştıran ergonomik yapısıyla kurulan sağımhane sistemleri içerisinde iş gücünü en verimli kullanan modelidir. Sağım süresi kısadır.

Swingover



Sağımı kolaylaştıran ergonomik yapısıyla ayrıca hareketli sağım başlığı kolu sayesinde tek sağım düzeneği ile çift taraflı sağım yapılabilir. Sağım süresi nispeten daha uzundur.

Milkol Balık kılçığı sağım sistemi, sağım duraklarının sağım yapılan ineğin ve sağımıcının zorlanmadan sağım yapabileceği bir ergonomik yapıda dizayn edilmiştir. Bugün kurulmakta olan sağım haneler içinde işgücü verimliliği en yüksek olan sağım hanelerden biridir. Bu sistem daha kısa sağım sürelerini destekler durumdadır.

Otomatik Kaşağı Makinesi

Büyük baş hayvanların rahatlaması için yapılan kaşağının başlıca faydaları;

Hayvanın derisi üzerindeki tüm kir ve tozlardan, dış parazitlerden deriyi arındırdığı için rahatlatma sağlar ve et ve süt veriminin artmasına yardımcı olur.



