

Des solutions completes de la ferme a l'assiette



- Trayeuses mobiles et authomatiques
- Unites de refroidissement
- Installations cles en main de laiterie et produits derives
- Produits higienique et leurs equipements
- Additifs alimentaire laitiere





Notre société a été créée en 1990 à Konya, depuis plus de 22 ans nous servons le secteur du lait et alimentaire. Sous le concept **BF - Best Food**, notre politique principale est basée sur la production innovante de toutes les étapes de la ferme à l'assiette. Nos activités sont réparties en 4 groupes.

1- L'installation clé en main d'usine de production de lait et dérivés, laiteries et fermes, conseil et services.

2- Production de machines et équipements; principalement pour le secteur du lait et dérivés avec nos marques **MILKOL** et **SELECTIVE**. Sous ce groupe en particulier la fabrication des machines et équipements comme; cuves de stockage, tank de refroidissement, pasteurisateur, équipement nécessaire pour la production de fromage, yaourt, lait, beurre et mise en place d'usine complète sont réalisés de même aussi installations complètes pour la production de miel, mélasse confiture, crème glacée.

3- Production sous plusieurs marques et formes de présures microbiennes et additifs alimentaires. Principalement ces produits sont; présure pour fromage, stabilisateur, émulsifiant et culture starter.

4- Production de produit d'hygiène industriel pour le secteur alimentaire, laitier et pour fermes sous la marque **INTEM** ainsi que la production d'équipements d'hygiène.

Dans une surface de plus de 10.000 m² avec 2 bâtiments d'usine Intermak avec sa jeune et dynamique équipe, suivant la technologie mondiale recherche et développe de nouvelles technologies pour ces clients, Le Principe essentiel depuis 23 ans est la satisfaction de la clientèle. L'équipe commerciale et le service technique après vente sont les associés de la solution. Le département de l'export réalise l'exportation pour plus de 20 pays.

Depuis des années notre slogan est "**l'assistance dans le secteur laitier et alimentaire**". Ce Principe nous mène à la satisfaction du client. Les besoins et la technologie s'améliorent à grande vitesse. Que ce soit national ou international, mini laiterie ou bien installation à grande capacité le Principe est de réaliser le meilleur concept de la technologie pour nos clients. La technologie inoffensive, santé et le confort animal est l'un des critères les plus importants pour nous. Nous partageons l'enthousiasme avec nos clients d'être l'élément de la solution des installations avec la haute gamme d'équipements la formation technique et du service ingénierie.

Tout en étant sensible à l'environnement et le bien-être humain souhaitons rendre service pour de nombreuses années à venir.



BRIEVEMENT INTERMAK



Süper Maya

intem



Expérimentés dans l'industrie alimentaire internationale et nationale depuis 23 ans Intermak dans le domaine appliqué et conçoit tous les étapes de projet, consultation gratuite et de machinerie des installations clés en main.



Principes d'Intermak pour installation clés en main;

- Produits selon la structure géographique
- Selections des Technologies, produits et capacités plus appropriées
- Qualité et meilleurs délais de production
- Support après-vente
- Satisfaction maximale de la clientèle



Installation laitiere

- Fromage
- Fromage blanc, kachar, Fromage sec, Gauda, Ricotta, Mozzarella, creme, camembert, roquefort
- Produits fermentes
- Yaourt, Lben, Kefir, Semitane, Paulaka, creme fraiche
- Production creme et beurre
- Boissons
- Lait pasteurise journalier, Lben, Kefir
- Production creme glaçee
- Produits sucres laiteux
- Creme patissiere



Production lait a la ferme

- Trayeuses mobiles
- Systeme de traite stable
- Systeme de traite arete de poisson
- Systeme de traite Swingover
- Systeme de traite unique
- Systeme de traite a veroux
- Gestion du troupeau
- Suivi de rage, de lait et controle Mastisis
- Equipements de fermes
- Prepareur de nourriture bovines et machine brosse
- Abreuvoir, Hutte pour veau et melangeur pature
- Systeme de raclage engrais et Logettes
- Paddock et equipements auxiliaires

Installations de productions alimentaires

- Miel, Confiture, melasse et marmelade
- Halva et production chocolat
- Production bonbon dure et doux
- Production de boissons

Tank de refroidissement cylindre horizontal



Capacite : 3.000 lt - 10.000 lt

Production manuel et controle authomatique
Les tanks de refroidissements Milkol sont fabriques en cylindre horizontale et verticale de 100 lt jusqu'a 10.000 lt .

Tank de refroidissement vertical cylindre



Capacite :100 – 2.000 lt
(2.000 lt nettoyage authomatique)

Tank de refroidissement horizontal semi-cylindre



Capacite :1.000 lt

Les tanks de refroidissement dans la temperature ambiante de 38°C – 43°C peut refroidir apres la traite de 35 °C a 4 °C a moins de 3 heures.

Specifications generales des tanks de refroidissement Milkol

Construction du tole

- Matériels du tank inox AISI 304
- Entete de nettoyage CIP
- Surface refroidit rolbont
- Pied réglable a vices
- Isolation polyurethane
- Vidange facile et vanne de sortie DN 50
- Couvercle Menhol (model cylindre horizontal)

Systeme de controle

- Voyant digitale de la temperature
- Les programmes de melange
- Alimentation 220 V 50Hz monophasé ou 380 V 50 Hz triphasé
- Protection thermique pour compresseur et pieces internes
- Programme de nettoyage automatique PLC (tank a nettoyage automatique)

Groupe de refroidissement

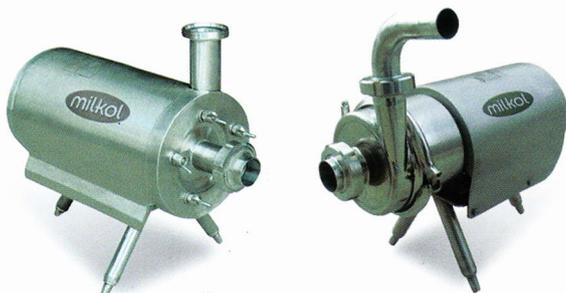
- Compresseur hermétique a la marque "Tecumseh"
- Systeme de refroidissement évitant la glace meme a faible niveau de lait.
- Evaporateur a dilatation directe
- ISO 5708 2BII
- Gaz de refroidissement R 404A ou R22

Nettoyage automatique CIP

- Consommation économique d'eau et detergente
- Tank detergente
- Pratique grace a l'entete rotatif vaporisateur
- Systeme de nettoyage pompe peristaltique de dosage

Tank de reception lait

- Production en inox AISI 304
- Mesure de lait électronique
- Vanne de sortie papillon DN 50
- Montage sur pieds réglables



Pompe centrifuge inox

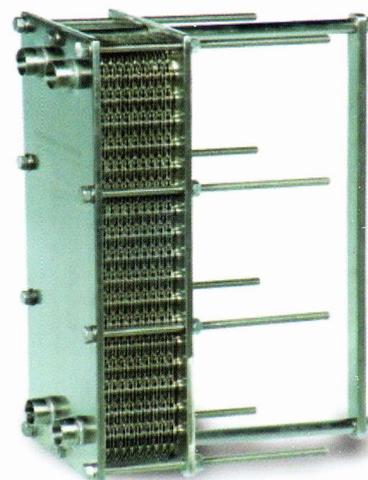
- Capacité 5.000 lt/h (H=18mSS)- 15.000 lt/h(H=17mSS)
- Appropriate pour secteur laitier et alimentaire
- Garniture mécanique en céramique
- Fan ouvert, amorçage parfait
- Production en inox AISI 304
- Longévité d'utilisation
- Montage, démontage et facilite d'entretien

Pasteurisateur a plaques



Capacite : 1.000lt/h – 30.000 lt/h

Echangeur a plaques



Capacite: 1.000 lt – 20.000 lt
Production complete en inox AISI 304

Le chasis

Structure robuste et montage facile .Production complètement en inox AISI 304 et profil en acier ,avec pied réglable .

Plaques et joints

Les plaques sont de marques Europeenne AISI 316 en inox.Pour eviter tous genres de fuites les joints NBR sont utilises et ce type de joint intitule Clip-on sont non collant.Les manches qui se trouvent au bord du joint facilite le montage et le demontage placer sur les lits de la plaque.

Torse

Torse en inox AISI 304 platina .Le torse peut etre de trois ,quatre ou cinq sections et le nombre de plaques changent selon la regeneration.Tous les entres et les sorties qui se trouve sur le torse sont produits au norme selon les besoins et ainsi les sorties au separateur et homogenisateur selon le processus .

Tank de balance

Tank en inox AISI 304,flotteur mecanique pour eviter tous debordage,bouche de dechargement ,entonnoir et pied réglable.

Unite de preparation d'eau chaude

Vanne de controle vapeur electro – pneumatique a la marque Samson,controleur de -chaleur, boite d'expansion, Enregistreur ,filtre et vanne d'ouverture et de fermeture.

Balance et pompe de circulation

Protection du moteur et de la pompe a plaque AISI 304 inoxydable,demontable et convenable aux conditions hygienique.

Panneau de commande

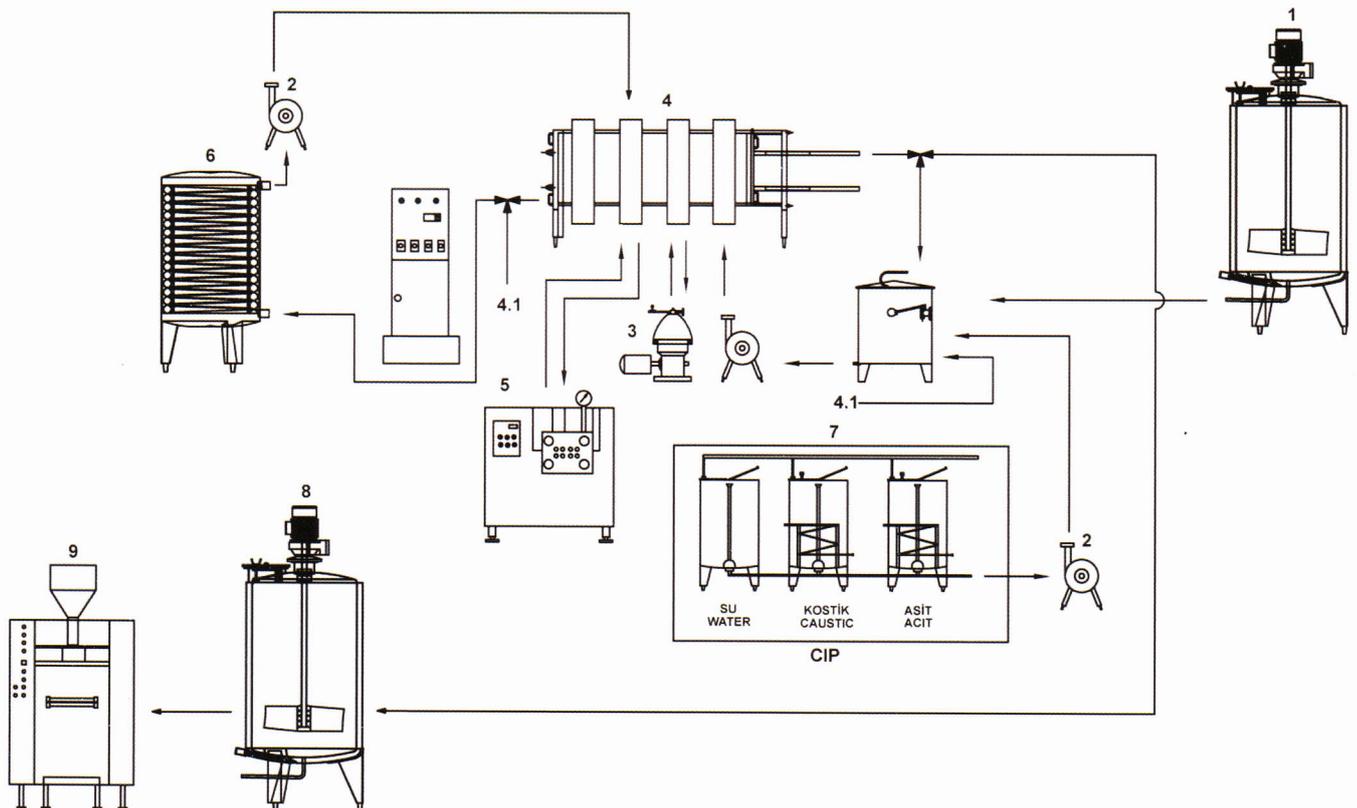
Le panneau de commande est fabrique en acier inox AISI 304 ,Voyant de controle de chaleur enregistreur,bouton d'ouverture et de fermeture ,tous appareils de commande sont de marque Siemens ,sur le panneau se trouvent des vannes climatiseur et solenoide.

Chambreur

Tuyauterie en inox AISI 304

Les pasteurisateurs Milkol sont fabriques selon les besoins de production et selon le processus en trois quatre ou cinq sections.

Unite de pasteurisation de lait



Conditionneuse sachet



Capacite : pour sachet de 1 lt
1000 sachet/h

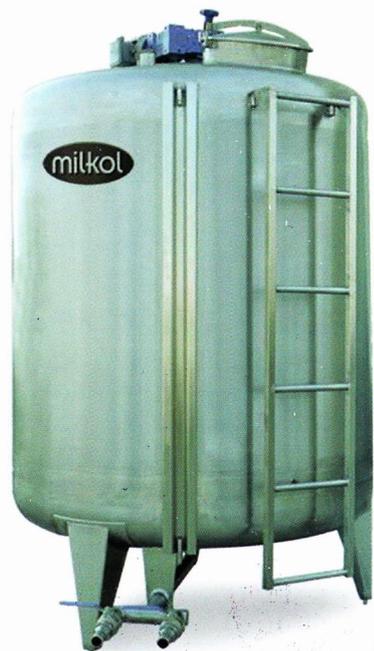
Tank Milkol de stockage et de transport; Production conforme et hygienique pour le transport et le stockage du lait et de tous les liquides alimentaires .

Specifications Generales

- Capacite 1.000lt -15.000 lt conforme pour le secteur laitier et alimentaire,
- Concepte interieur et surface lisse
- Production complete inox AISI 304
- A isolation polyurethane 50 mm (sans isolation)
- Couvercle Menhol et brise lame selon la capacite
- Tank horizontale cylindrique eliptique ou prizmatique
- Modeles sur vehicule et unique
- Entete de nettoyage



Tank sur vehicule



Tank a isolation

- Capacite de 1.000 lt – 50.000 lt
- Conforme pour secteur laitier et alimentaire
- Torse en inox AISI 304 et AISI 316 selon les specifications
- Options pour isolation thermique (Polyurethane ou a laine de roche. Option avec ou sans isolation)
- Couvercle Menhol et brise lame selon la capacite
- Thermometre digitale, voyant niveau, sortie authomatique du gaz et vanne de reception
- Montage sur pieds réglable
- Avec brise lame
- Vanne papillon de sortie DN50
- Entete CIP nettoyage

Tank process a paroit (Cuisson – refroidissement)



Specifications Generales

- Citerne complet en inox AISI 304
- Melangeur selon le produit
- Chauffe et refroidissement du paroit
- Paroit a isolation externe
- Couvercle a demi- cercle
- Pieds réglable
- Concepte conforme pour nettoyage CIP
- Fonctionnement électrique ou par gaz naturel pour la chauffe vapeur (100-1.000 lt)
- Fonctionnement facile et securitaire, conforme pour entretien et nettoyage

Capacite:100 lt – 5.000 lt

Cuve de fermentation



Capacite :1200 lt et 1500 lt
Inox AISI 304

Table de remplissage et d'étancheite de fer-blanc



Inox AISI 304

Ligne de production de fromage blanc Milkol; Les equipments et le montage se realise selon le process et realisations d'essaies de productions.



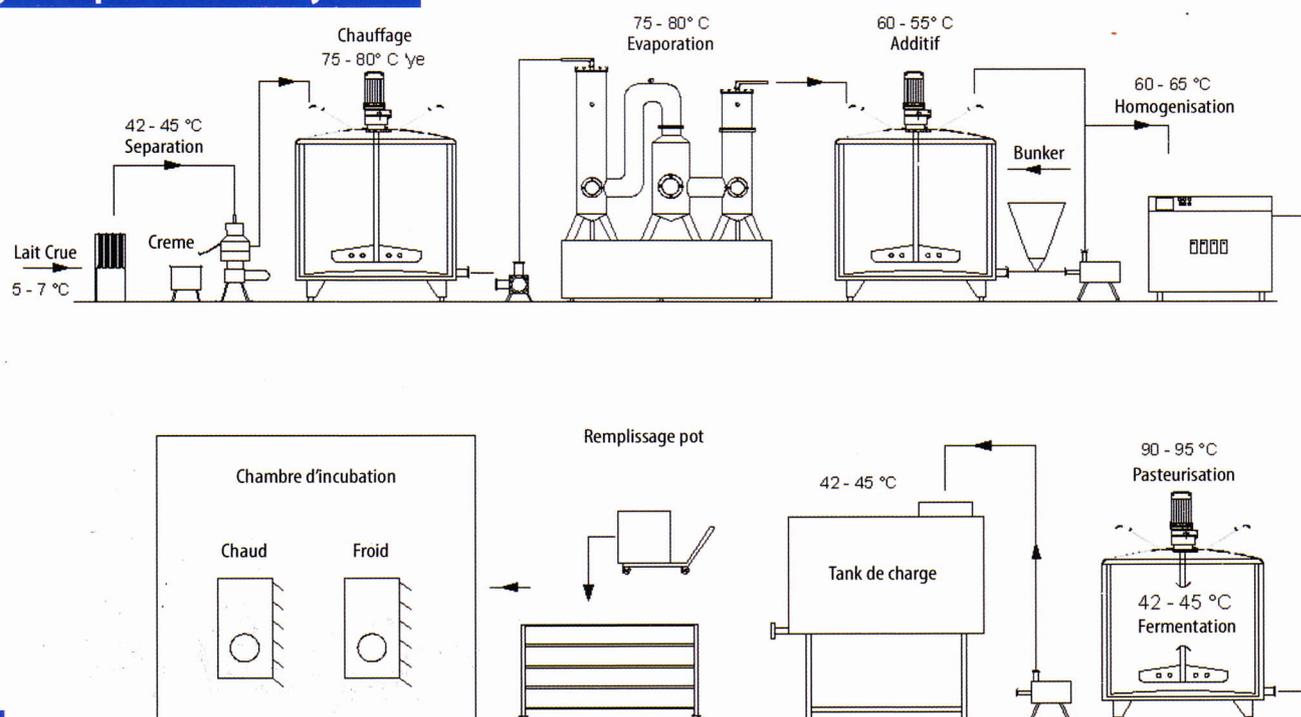


Ligne de production de yaourt Milkol; Les équipements et le montage se réalise selon le process et réalisations d'essais de productions.

Equipements utilisés pour la ligne de yaourt

- Cuve de prechauffage
- Separateurs
- Tank de process yaourt
- Pompe centrifuge
- Evaporateur
- Tank de process yaourt
- Bunker et pompe centrifuge
- Homogenisateur
- Plaques de refroidissement
- Cuve de fermentation yaourt
- Remplissage
- Chariot de yaourt
- Chambre d'incubation

Ligne de production de yaourt



Ligne de production du fromage kachar Milkol; Les équipements et le montage est réalisé selon le process et des essais de productions se poursuit.

Tank de process kachar


Capacite :500 Lt – 6.000 Lt

Machine de dosage, pétrissage et bouillon


Capacite :500 kg – 1.000 kg

Specifications generales

- Construction inox AISI 304
- En acier inoxydable
- Torse a double paroit chauffe a vapeur
- Controle electronique vitesse
- Melangeur a reducteur pour coagulation
- Enlevement et chargement a cylindre pneumatique
- Voyant digitale de temperature
- Plateforme et escalier
- Double entete de nettoyage CIP et double couvercle
- Voyant et eclaireage verre
- Fonctionnement facile et securitaire, conforme pour entretien et nettoyage

Specifications generales

- Production complet inox AISI 304
- Tuyauterie serpentín en inox AISI 316
- Pompe en acier a Concepte speciale pour eau bouillante
- Lames speciales inox pour le decoupage
- Controle de vitesse moteur helezonique
- Tremie de dosage et colimaçon recouvert de teflon
- Chauffe a vapeur
- Voyant digitale de temperature
- Dosage 250 gr - 2.000 gr
- Fonctionnement facile et securitaire, conforme pour entretien et nettoyage

Tambour filtrage rotative

Conditionneuse vacuum

Machine Process de fromage (cuisson)

- Construction complet AISI 304
- Acier inoxydable
- Melangeur superieur et inferieur
- Option de reglage pour vitesse du reducteur
- Couvercle a ouverture manuel ou authomatique
- Chauffe et refroidissement du paroit
- Option vaccum
- Tank a reducteur renversable
- Paroit exterieur a isolation
- Facilite de changement de lieu
- Fonctionnement facile et securitaire
- Conforme pour entretien et nettoyage



Capacite :10- 100 kg

Ligne de production de Lben Milkol; Les équipements et le montage est realise selon le process et des essais de productions se poursuit. Aucuns distorsions grace au plate forme du process du Lben a la sortie du produit.

La pasteurisation, la fermentation, le broyage et le refroidissement sont realises dans la cuve pendant la production du Lben et tous phases augmente la productivite et elimine les contaminations. La conditionneuse grace au plateforme sans avoir besoin d'une pompe realise l'ecoulement naturel et empeche la distorsion de la densite du produit.

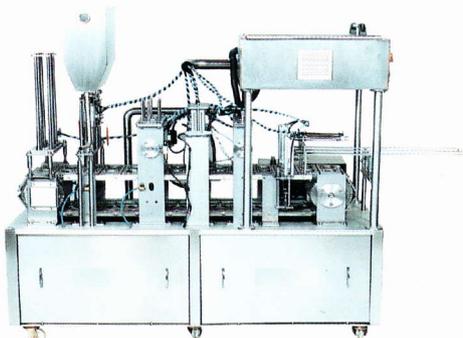


Tank de process Lben

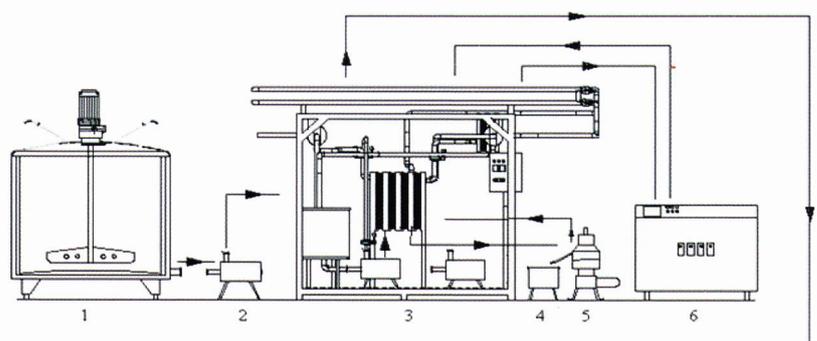
- La construction en acier inox AISI 304
- Torse a paroit Rolbond
- Paroit exterieur a isolation polyurethane
- Options de refroidissement a ,eau ,eau glaçee ou a gaz .
- Groupe frigorifique compresseur hermetique a controle thermostat. (Refroidissement a gaz)
- Agitateur a reducteur a controle electronique
- Voyant digitale a thermostat pour la temperature
- Escalier et plateforme a pieds réglable
- Couvercle Menhol et entete de nettoyage CIP
- Fonctionnement facile et securitaire, conforme pour entretien et nettoyage

Capacite : 500 lt – 1.000 lt – 1.500 lt – 2.000 lt

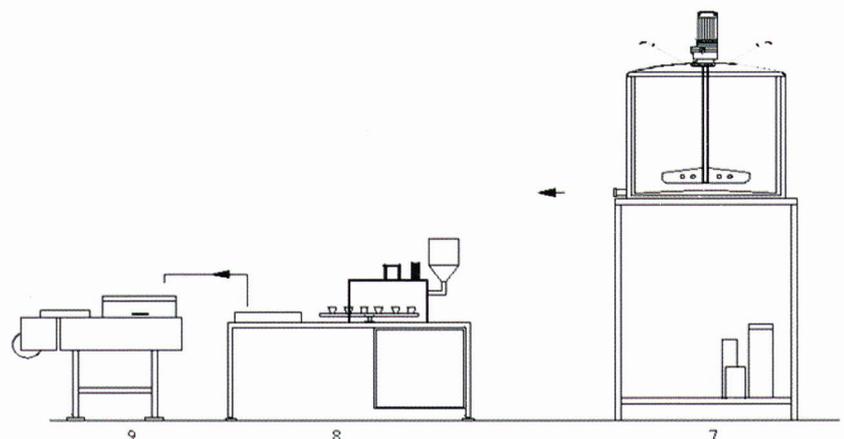
Conditionneuse pour Lben



Ligne de production Lben



Separateur



Installations selon le process de la production alimentaire

Miel, confiture, melasse et production marmelade, dessert sucre, bonbon doux et dure, productions boissons

Cuve de cuisson sucre

- Capacité : 50 lt- 150 lt
- Construction complete en acier inox AISI 304
- Torse a paroit a chauffe a vapeur
- Agitateur a reducteur
- Torse a isolation
- Voyant digitale temperature
- Voyant et eclairage verre
- Fonctionnement facile et securitaire, conforme pour entretien et nettoyage

Cuve vacuum sucre

- Capacité : 100 lt – 300 lt
- Entierement en acier inox AISI 304
- Torse a paroit a chauffe a vapeur
- Agitateur a reducteur
- Pompe a vide eau
- Torse a isolation
- Voyant digital pour temperature
- Voyant et eclairage verre
- Fonctionnement facile et securitaire, conforme entretien et nettoyage



Cuve de dissolution sucre et point d'alimentation helazonique



Cuve de dissolution

- Capacité : 500 lt – 1.000 lt
- Construction complete en acier inox AISI 304
- Tuyauterie serpentín inox chauffe a vapeur
- Agitateur a reducteur
- Voyant digitale de temperature
- Mesure electronique avec affichage
- Fonctionnement facile et securitaire, conforme a l'entretien et nettoyage

Cuvette d'alimentation sucre et spirale

- Construction complete en acier inox AISI 304
- Cuvette a grilles de dechargement sucre
- Spirale a reducteur horizontal et vertical lies

Cuisson caramel

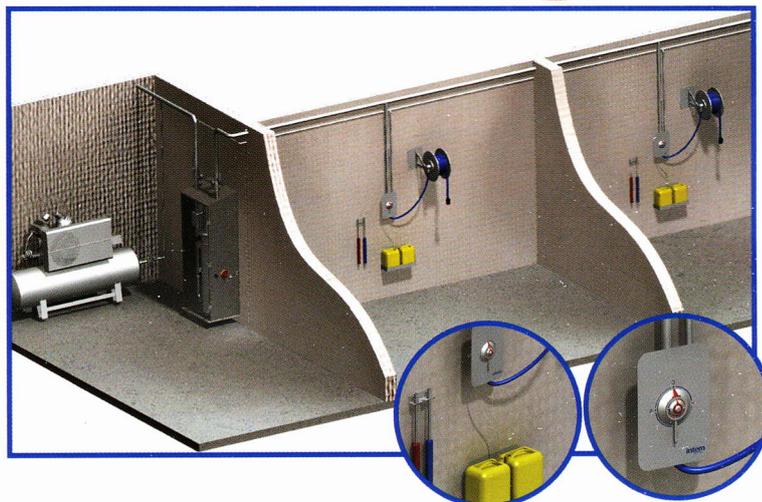
- Capacité : 300 kg – 500 kg
- Construction complete en acier inox AISI 304
- Torse paroit a isolation
- Agitateur reducteur a double vitesse
- Concepte speciale pour dechargement pneumatique
- Voyant digitale de temperature
- Voyant et eclairage verre
- Fonctionnement facile et securitaire .conforme pour entretien et nettoyage



Station Satellite a Pression Forte

Specifications Techniques

- Construction complet en inox aisi 316
- Pression maximale 25 bar
- Etat de rinçage
- Etat de mousse
- Controle de dosage
- Air maximale 8 bar
- Entrer 1/2 - sortie 3/8 du produit
- Torse compact
- Montage direct sur mur
- Controle et entretien conforme



Tanks CIP

- Construction complete en acier inox AISI 316
- Chauffage serpentin electrique ou a plaques
- Chauffage a echangeur
- Torse avec ou sans isolation
- Couvercle menhol
- Voyant digitale a controle electronique de temperature
- Dosage automatique (optionel)
- Authomatisation de controle programable (optionel)

Capacite : 500 lt – 5.000 lt

Ligne sanitaire a photocell



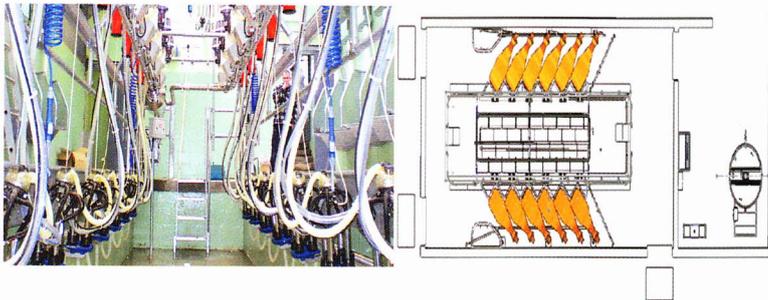
- Torse inox
- Chaussée inferieur
- Panneau arriere
- Tournique simple
- Distributeur de desinfectant
- Reservoir de desinfectant
- Ligne de marche
- Robinet a photocell
- Distributeur de savon a photocell
- Cabinet portable de serviette feuille
- Poubelle:400 feuilles
- Essuies-pieds hygienique

Machine mobile de mousse



- Pression air : 6 bar
- Capacite du tank : 100 lt
- Temperature de l'eau : Eau normale
- Dimensions du tuyau : 5 – 6 mt
- Concentration de la detergente: Nettoyage mousse
- Mode d'emploi

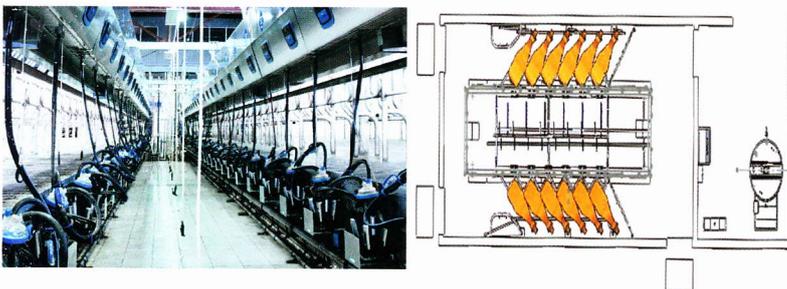
Systeme de traite forme arrete de poisson



Le concepte de traite arrete de poisson est un concepte speciale et ergonomique ou la traite se realise sans difficultees.

Aujourd'hui c'est le systeme le plus employes dans le secteur pour la duree de la traite et pour sa productivite du produit et de meme du travail.

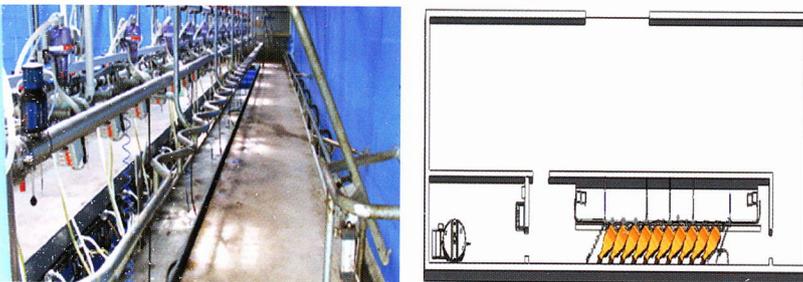
Systeme de traite Swingover



Systeme de traite semblable au systeme de traite arrete de poisson ;concepte speciale et ergonomique qui donne facilites aux traiteurs . Grace a une entete de traite rotative a bras ,la traite peut se realiser d'une cotee .De cette maniere ,une cotee etant en traite l'autre cotee sera a la preparation .Dans ce systeme les pulsa-teurs,entetes et mesureurs de lait diminuent a la moitie de l'ensemble c'est a dire une economie

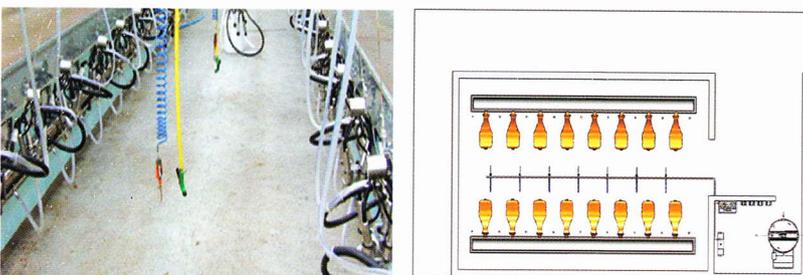
bien favorable mais la duree de la traite se prolonge un peu plus.

Systeme de traite unique



Le systeme de traite unique Milkol ;concepte speciale et ergonomique ou le traiteur peut realiser la traite sans difficultes .Systeme ou la traite est realiser seulement d'une cotee ;systeme en meme temps extensible en augmentant les barres d'arrets et equipements au systeme arrete de poisson selon la surface du batiment et du nombre de vaches laitiere.

Systeme de traite a verrou



Le systeme de traite a verrou Milkol est le systeme de traite a petite echelle qui necessite aucuns investissements supplementaires de bati-ments .Un systeme qui donne aussi l'occasion de nourrir les vaches pendant la traite.

Systeme de traite Milkol; continous sans arret a nos activitees dans le secteur avec notre savoir faire pour ameliorer la satisfaction de la clientele,le concepte ergonomique et economique de meme la traite appropriee a la sante de la vache et de la façon courte duree et hygienique .

En tant que production des systemes de traite Milkol; Productions et installations de Systeme de traite arrete de poisson,systeme de traite Swingover,systeme de traite unique,systeme de traite a verrou,systeme de traite classique a seau ,trayeuses mobiles .

Machine brosse automatique



Principaux avantages pour tranquiliser les bovins à l'aide de la brosse;

Nettoie toutes les saletés et poussières se trouvant sur la peau de l'animal, la purification de la peau des parasites externes soulage l'animal et augmente la productivité du lait et viande.

Caractéristiques

Concepte spéciale sécuritaire pour l'animal et la machine dont la carte de contrôle du moteur a été conçue et améliorée par Milkol.

Disposition d'un moteur à réducteur monophasé sur la machine. Avec l'inclinaison de l'animal la machine fonctionne et l'étrille se réalise. Fonctionnement 24h/24h ce système évite à l'éleveur de faire la marche et l'arrêt. À la fin de l'inclinaison de l'animal la machine passe à l'état d'arrêt. Au cas où la queue de l'animal serait coincée la machine passe à l'état d'arrêt et grâce au système de contrôle le moteur commence à faire retour pour éviter tous dommages.

Installation

Le montage de la machine est très facile soit sur mur ou sur un profil. La prise électrique doit être absolument prise de terre et les câbles électriques doivent être installés à une hauteur considérable afin d'éviter l'accès de l'animal. La brosse doit être entre 85 – 90 cm de

hauteur et 120 cm du lieu d'installation (mur ou profil).

Trayeuse mobiles

Traite simple un bidon



Double traite un bidon



Double traite double bidon



Double traite un bidon



Pompe Vide

Moteur électrique directe acouple, système de palette totatives sèches capacité 180 lt/min.

Alimentation

Moteur électrique monophasé 1425 t/min, 0,55 KW, 50 Hz, 220 V

Entête de traite

Griffe en plastique, entête mamelles revêtement en inox

Cuve de lait

30 lt ou 40 lt cuve en inox couvercle transparent

Possibilité de cuve en aluminium pour celle de 40 lt

Pulsateur

Pulsateur pneumatique 60/40

Tank vaccum

Produit en acier peint électrostatique volume 20 lt

Chassis

Production en acier peint électrostatique


Preparateur de nourriture bovines

- Capacité : 50 Lt - 300 Lt
- Construction complète en inox AISI 304
- Agitateur approprié à la nourriture
- Chauffage électrique du paroi ou à contrôle thermostat du paroi
- Paroi externe à isolation
- Couvercle à demi ouverture
- Transportation facile avec bras et roues
- Concepte spéciale pour CIP
- Voyant digitale de température, protection thermique pour agitateur à réducteur
- Panneau de commande électrique
- Règle en inox pour la vérification de la quantité du mélange
- Vanne sphérique de sortie
- Fonctionnement facile et sécuritaire, conforme pour entretien et nettoyage


Equipements desinfectants pour mamelles
Ensemble complet Jet system

Caracteristiques

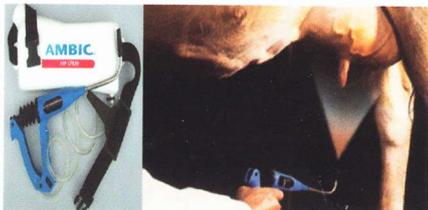
Fonctionnement vide et parallele avec le systeme de traite

Determination du dosage chimique avec la pression

Fonctionnement a vide sans necessite d'energie electrique

Systeme de securite valve pression pour tous debordage chimique

Montage facile, le systeme Jet sera fournis avec ses equipements et cles


Ensemble pistolet pulverisateur

Caracteristiques

Pulverisateur portable tuyau inox avec buse réglable

Capacite de 1 Lt suffisante pour desinfections de 100 mamelles.

Buse réglable entre 2 – 10 ml.

Revetement excellent avec la quantité du dose

Fixation a la ceinture avec son etui et utilisation facile


Gobelet post trempage

Caracteristiques

Application commode avec l'angle maximilise de la bouche recouvrant

entierement la surface du trayon. Concepte speciale evitant tous

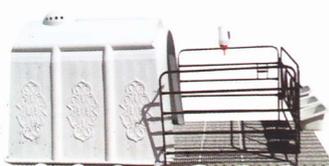
debordements. Structure fort pour les desinfectants chimiques et de

memme sa structure flexible facilite l'emploi de l'utilisateur. Options

d'utilisations pour avant et apres la traite aux couleurs suivantes; bleus, jaunes, verts et oranges.

Equipements de fermes


Abreuvoirs anti-gel



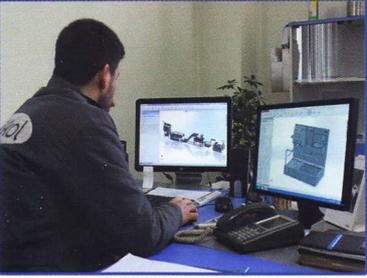
Huttes pour veaux



Litieres animales



Grattoir d'engrais



Fetih Mah. Sönmez Sok. No:8
42030 Karatay / KONYA / TURQUİE

Tel : +90.332 355 03 55
Fax : +90.332 355 76 19