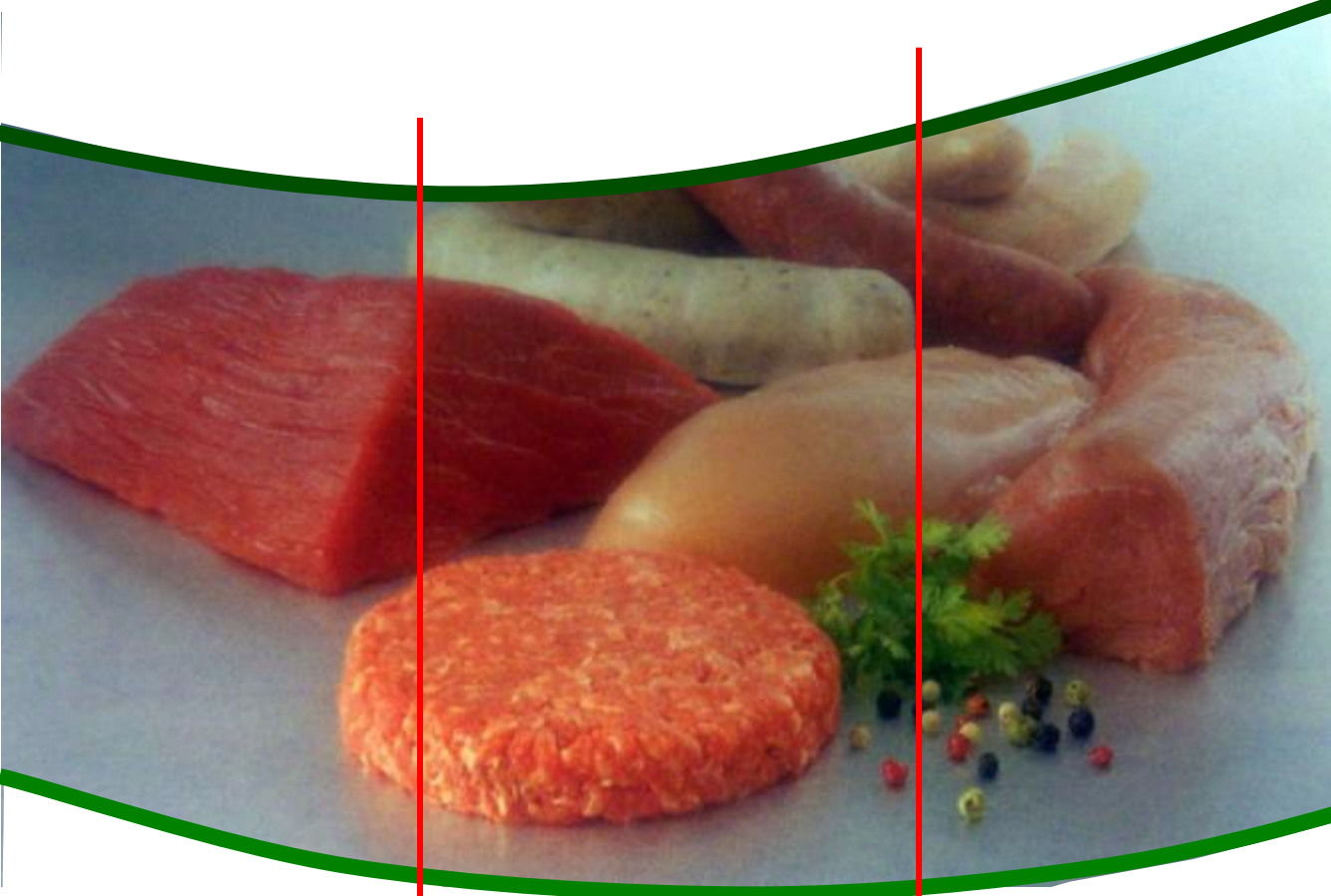


Taze Et *ve* Et Ürünleri

proses - ambalaj teknolojileri



Ön hazırlık makinaları, alternatif proses teknolojileri, ileri işlem et ürünleri, vakum ve MAP ambalajlar, uzun raf ömrü için ambalaja ısıl işlem, yüksek bariyerli ürüne özel ambalaj malzemeleri teknolojilerini kullanarak kendisi ile rekabet eden projeler üretmekteyiz.

Gıdanıza değer katan “ÇÖZÜMLER”

Taze et uzmanlık ister....

Çalışmakta olduğumuz projelerde temel hedef modern-pilot-entegre bir tesiste taze etin en iyi şekilde değerlendirilerek bölgesel et ürünleri imalatı için ÖRNEK-BİR-TESiS olmasıdır. Hijyen şartlarda işlenen ürünler günümüz teknolojisi ile ambalajlanarak uzun raf ömründe, uygun şartlarda depolanarak da endüstriyel tüketicilere soğuk zincirde ulaşacaktır. Böylelikle üretim sektörünün kalkınması ön plana çıkartılarak nihai tüketicilerde endüstriyel gıdalar açısından korunmuş olacaktır.

Güncel teknolojik gelişmeler,tüketici beklentilerini sağladığı sürece hızla uygulanabilme alanı bulabilmektedirler. Günümüz tüketicilerinin kaliteli, güvenli, besleyici, kolay sağlanabilen, çabuk hazırlanabilen ve damak zevkine uygun ürünleri tüketme gereksinimleri endüstriyel gıda projelerinin güncelleştirilmesinde ana etken olmaktadır.

Projenin sağladığı en önemli avantajlar; kaliteli ve hijyen taze et ve et ürünlerinin uzun raf ömürleriyle tüketime hazır hale getirilmesidir. Üretilen ürünlere katma değer kazandırılarak çeşitli aroma ve reçetelerde ağırlık kaybının sınırlandırılması, damak tadının geliştirilmesi, vitamin kayıplarının azaltılması, proses sonrası bulaşmaların azaltılması, işgücü ve ekipman kullanımından kazanım, yüksek kapasitelerde ekonomik üretim projelerimizin önemli avantajları olarak sıralanabilir.

Özellikle; süpermarket ve diğer toplu tüketim merkezleri günümüz pazarının belli başlı dinamiklerini oluşturmaktadır. Bu pazarda belli bir yere sahip olmak ve sürekli bu pazar payının geliştirilmesi planlı ve programlı uzun dönemli bir çalışmayı gerektirmektedir.

Bu proje ile günümüzde kısıtlı zamanı olan, kalite beklentisi, damak zevki, beslenme bilinci gelişmiş tüketiciler için; beklentileri doğrultusunda, hijyen taze et ve et ürünleri bulabilme olanağı sağlanacaktır.

En son teknolojik ekipmanlar ile HACCP uygun olarak dizayn edilen üretim tesislerinde: taze et depolama, parçalama, proses, dilimleme, şoklama, porsiyon paketlerde ambalajı ve yarı mamül ve ileri işleme üretim hatları ile marine ürünler uluslararası standartlara uygun olarak üretilmektedir.

Taze et (kırmızı et - tavuk- hindi) elde edilen ürün gamı:

- . Taze et parçalama “Deboning” hattı,
- . Et standardizasyonu ve marinasyon
- . Dilimleme ve porsiyonlama
- . Kıyma, kuşbaşı, biftek, rosta, pizola, kontrafile, bonfile
- . Taze hamburger ve Köfte Üretimi
- . Çöp şiş ve döner
- . Sucuk-Salam-Sosis-vs şarküteri ürünleri (Emilasyon Ürünler)
- . İler işlem pişmiş et ürünleri (Convenience Food): porsiyonlanmış, kaplanmış, pişirilmiş, dondurulmuş veya soğutulmuş nuggets, schnitzel, misket köfte, kebab çeşitleri vb. ürünler
- . Marine pişmiş ürünler: hazır tavuk parçaları (but, kanat) vb. ürünler.

Gelişen ambalaj teknolojisi ile de yüksek bariyerli ve ısı direnci (-40C/+200C) olan ambalaj malzemeleri sayesinde ürünler hem güvenli olarak (vakum altında pişirme, pastörizasyon ve sterilizasyon) uzun raf ömründe ambalajlanmakta hem de ambalajının içinde ısıtılarak servis edilebilmektedir.

Muharrem DEMİR

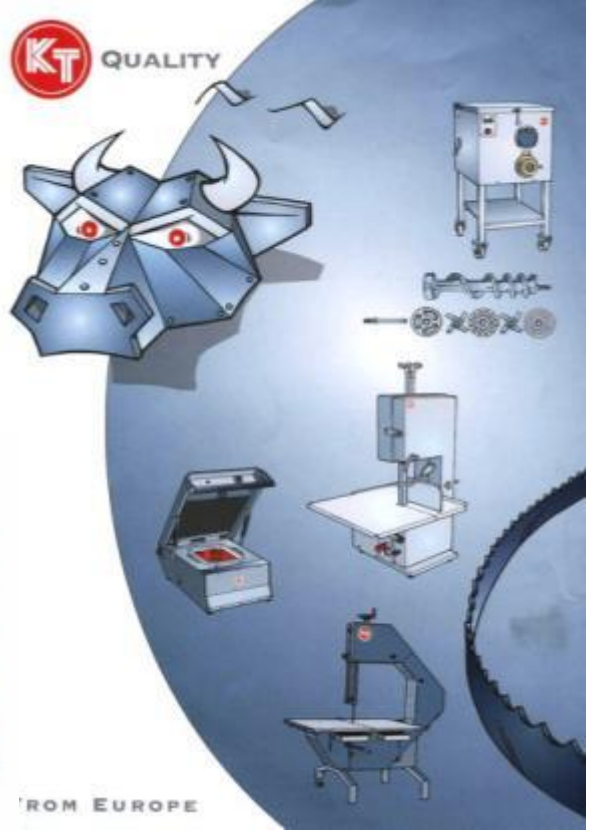
Çözüm Ortaklarımız



Muhtelif mikser - kıyma makinası kombinasyonları, kıyma porsiyonlama, kemikli et ve donmuş balık için hızar, döner pişirme, taze et, sakatad vs. dilimleme makinaları imalatı



QUALITY



'ROM EUROPE



Çözüm Ortaklarımız

Pilsniak
EKOMEX

Taze ve donmuş kıyma makinaları
Marinasyon ve terbiyeleme için salamura enjektörleri: 1-3 ton/saat kapasiteli
Vakum masajlama: 500-10.000 lt kapasiteli
Mikser normal ve vakumlu olmak üzere 250 - 2.000 lt kapasiteli modelleri mevcut.



Çözüm Ortaklarımız

GASER



Küçük kapasiteli işletmeler için; dolum, form ve gramaj sıvı ve granül kaplama, sosis porsiyonlama, sucuk ip takma, kıyma porsiyonlama üniteleri ve aksesuarları.



V3000SP kağıtlı burger Makinası



A2000 köfte-burger Makinası



R2000 Hamburger Makinası



E45L
Hidrolik Dolum



PRACTIC240
Sıvı ve Granül Kaplama



SUPER
Burger Makinası



T70 iptakma makinası



PN Kıyma Porsiyonlama



S1500PC Parmak ve Misket Köfte

Çözüm Ortaklarımız



FOODLOGISTIK
Fleischereimaschinen GmbH

500-3000 kg/saat kapasite ile taze et, et ürünleri, balık, tavuk, vs dilimleme



Kesim odası ölçüleri mm

96 x 96 x 310 90 x 90 x 310

96 x 96 x 530 90 x 90 x 530

Dilim kalınlığı: 4 , 5, 6, 7, 8, 10, 13,
15, 18, 22, 30, 45 mm



CONFORD 96



CAPACITY 105



CLASSIC 90

saglık ve kalite garantisi **AMBALAJ**



Gıda sanayinde ambalaj; içine konulan gıdaların, son tüketiciye bozulmadan, en az toplam maliyetle güvenilir bir şekilde ulaştırılmasını ve tanıtılmasını sağlayan bir araç olmalıdır.

Bugünün pazarında ambalaj; yeni ambalaj teknolojilerinin çevreye olan etkilerini de ön planda tutarak gelişmekte olup, üretimden dağıtıma ve dağıtımdan atık denetimine kadar ürünlerin doğal ekolojiye saygılı ve uygun maliyetlerde üretilebilmelerine imkan sağlayabilmelidir.

Pazarlama aracı olarak Ambalaj; Bir ürünün tüketiciler tarafından doğru tanınması şüphesiz kalitesiyle doğru orantılıdır. Ancak bir ürünün sadece kaliteye endeksli olarak, reklamsız, pazarlama kanallarını kullanmadan tüketiciye ulaşmasını beklemek modern dünya pazarlarında sadece bir hayalden ibarettir. Reklam ve pazarlamanın, doğru imaj çalışmasının son kullanıcıya ulaşmadaki en önemli ayağı doğru ambalaj tercihidir. Örneğin çocuklara hitap eden bir üründe ne kadar canlı ve göz alıcı renkler kullanılmalıysa, lüks sayılabilecek ürünlerde de modern, şık ve sade ambalaj tasarımları o kadar tercih edilmelidir.

Fonksiyonel Ambalaj malzemeleri: Ambalajdan beklentilerimiz arttığı müdetce fonksiyonel ambalaj malzemelerinin kullanımında kaçınılmaz olacaktır. Özellikle türk tüketicisinin taze ve çıtır ürün talebi biz ambalajcıları çözüm odaklı çalışmaya yönlendirmiştir.

kullanıma hazır "taze-et"
"MAP" çözümleri



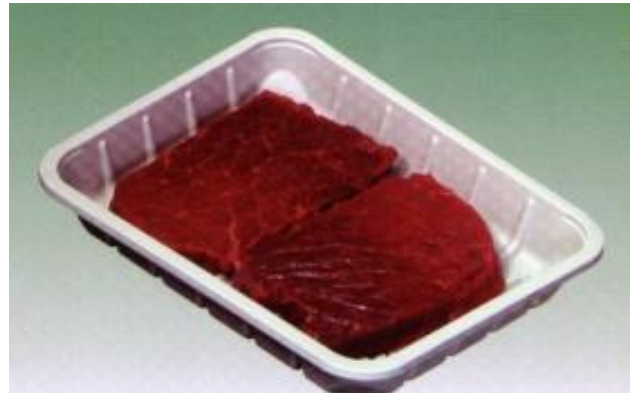
bariyerli-fırına dayanıklı-köpük ambalaj



DOT ısı direncine (-40°C ile +200°C) ek olarak, yüksek bariyer ve ısı yalıtım performansı ile türk damak tadlarını dünya yaymamızda ciddi katkılar sağlayacaktır. Diğer taraftan CPET ambalaj malzemesi ile renk opsiyonları ve ambalajında pişirme imkanları sağlanabilmekte ürünün. Yüksek sıcaklık kararlılığı (-40°C ile +220°C), hazır yemekler - pişirmeye hazır ürünler için geliştirilmiş ve ürünler doğrudan soğutucudan alınarak fırın veya mikrodalgaya ısıtılabilir.

Uygulamalar ve Özellikler:

- Pasterizasyon
- Fırın veya mikrodalgada ısıtma veya pişirme
- kapak uygulamaları
- Sterilizasyon
- farklı renk ve yüksekliklerde üretilmektedir.
- Derin dondurma (şoklama)
- Sızdırmazlık (üst film kaynak)



Ambalaj Çözümlerimiz

Masa üstü, kendinden sehpalı tek ve çift odalı modeller. Vakum, gaz, sıvı filtresi ve plakası, retort uygulamaları için bi-aktif kaynak sistemi ve shrink tankı mevcuttur.

Tekerlekli tek odalı vakum Makinası: VC 600

Oda ölçüleri: 635×600×170(y) mm
Kaynak boyu: 600x5 mm önden tek kaynak
Vakum pompası: 54 m3/h
Gaz ünitesi: mevcut
Enerji: 220V, 50Hz, /N/PE, 5,0 kw + 0,5 kW



Çift Odalı Vakum makinası: VCM-750

Oda ölçüleri: 780×720×180 mm
Kaynak boyu: 750x10 mm
Kaynak: 2 adet her bir odada
Vakum pomp.: 120 m3/h
Gaz ünitesi: mevcut
Enerji: 400V, 50Hz,3/N/PE,
6,0 kw + 1,0 k

sağlık ve kalite "garantisi"

ambalaj

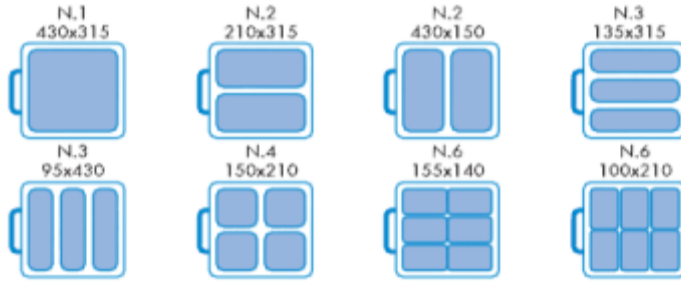
MAP: Gıdayı çevreleyen atmosfer bileşiminin, tek bir gaz veya gaz karışımı ile yer değiştirme işlemidir

AMAÇ: taze et ve et ürünlerinin, biyokimyasal & bozunma reaksiyonlarının hızını azaltmak, patojen bakterilerin ve küflerin gelişimini engelleyerek gıdaların raf ömrünün uzatılmasıdır.

ÜRÜNLER: özgün, taze, kaliteli, çok lezzetli, sağlıklı aynı zamanda gıda güvenliğine uygun yüksek kapasitelerde ve de endüstriyel ölçekte üretilmekte.



Kalıp yerleşim planı ve dıştan dışa ölçüleri (mm):



MAP25 Tabak Kaynak Makinası



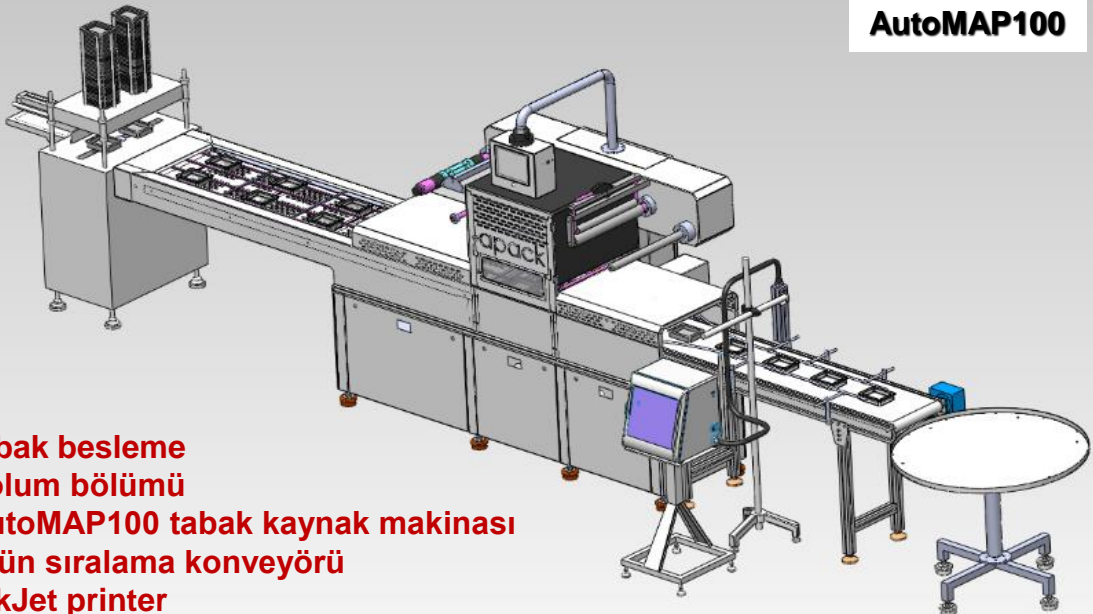
MAP 25 Teknik Özellikleri:

Dokunmatik ekran ve PLC ile her türlü fonksiyonu, hata mesajlarını ekranda gösteren, toplam üretim sayacı, 99 programı ile 24 vdc kontrol devresi standart özelliklerini içermektedir.

Enerji.....: 400V, 50Hz,3/N/PE
Güç.....: max 6.0 kw
Vakum pompası.....: 60 m3/saat
Basınçlı hava.....: 6 bar kuru
Basınçlı hava tüketimi: 30 nl/dak
Koruyucu gaz.....: 2- 6 bar
Kumanda sistemi.....: 24 vdc
En: 65 cm
Boy: 109 cm
Yükseklik: 172 cm
Ağırlık: 220 kg

Hat Otamasyonları

Tabak besleme, granül ve sıvı dolum, kıyma porsiyonlamadan yükleme, MAP, sıralama, tartım, metal dedektör, etiketleme ve hattın aksesuarları



AutoMAP100

- . tabak besleme
- . dolum bölümü
- . AutoMAP100 tabak kaynak makinası
- . ürün sıralama konveyörü
- . InkJet printer
- . ürün toplama masası

Uygulama örnekleri:



Isıtma işlemi "kapak açıldıktan" sonra yapılmalıdır.

Taşınabilen Tadlar için Ambalaj Çözümleri

Günümüzde birçok gıda üretim bölgelerinden farklı yerlerde ve üretim tarihlerinden farklı zamanlarda tüketilmektedir. Bu durum çabuk bozulabilen gıdaların ambalajını zorunlu kılmaktadır. Gıda sanayinde ambalajı, içine konulan gıdaların, son tüketiciye, bozulmadan, güvenilir bir şekilde en düşük maliyette ulaştırılmasını ve tanıtılmasını sağlayan bir araç olarak tanımlanabiliriz.

