

2022

 KUDRET MAKINE

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

**PRODUCTION
EQUIPMENT**





KUDRET MAKINE

О компании

Kudret Makine разрабатывает и внедряет технологические инновации для улучшения качества продукта, экономически эффективного результата производства с сохранением традиционных технологий.

Предлагаем комплексные решения для пищевой промышленности

Изготовление линий для производства

Шоколада

Халвы

Леденцов «чупа-чупс»

Печенья

Козинаков

Конфет

Кексов

Батончиков мюсли

Фрукт. и овощных чипсов

Вафель

Фруктовых батончиков

Лаваша

Рахат-лукума

Батончиков нуга

Пахлавы

Линии обработки и различной степени переработки семян, орехов и фруктов.

Отдельные машины и комплексные линии, поставляемые нашей компанией, учитывают все необходимое для первоклассной работы и выпуска высококачественной продукции.

Предоставляем комплексные услуги

01

Инжиниринг по производственным вопросам

02

Производство оборудования разных мощностей с учетом технологических условий, заданной производительности, бюджета

03

Организация логистики и таможенного оформления

04

Шеф-монтаж, монтаж, запуск, обучение

05

Обучение технологиям производства (Услуги высоко квалифицированных опытных технологов на любой срок)

06

Усовершенствование и модификация имеющегося производства

07

Поставка оригинальных ингредиентов



Туннельная печь для обжарки и сушки, орехов, семян подсолнечника, хлопьев и т.д



Конструктивные особенности обжарочных печей «Kudret Makine»:



Туннельные печи универсальны и применяются для непрерывной тепловой обработки (жарки, сушки) всех видов семечек и орехов.



Срок хранения продукта увеличивается от 6 месяцев до 1 года с сохранением вкусовых качеств продукта.



Полная автоматизация процесса сушки



Высокая степень прожарки/сушки продукта



Возможность запоминания до 200 рецептов.



Значительная экономия.



Обслуживающий персонал – от 1 до 2 человек.



Экономия по расходу газа или дизельного топлива с помощью современной теплоизоляции и с помощью особой конструкции теплообменников, обеспечивающих равномерную отдачу и равномерное распределение тепла по всей площади печи.



Универсальность, возможность сушить как орехи, так и различные продукты



Конструкция выполнена из высококачественной нержавеющей стали. AISI 304 и AISI 316

Линия производства драже



Линия производства драже предназначена для покрытия шоколадом, глазурью и глянцевой оболочкой различных изделий: орехи, сухофрукты, цукаты, кондитерские изделия, зерна кофе и тд., сахаром, всеми видами глазури, помадными массами, витаминно-фруктовыми смесями и тд. Дражеровочные барабаны можно использовать на предприятиях фармацевтической и кондитерской промышленности.



Возможно изготовление нужного материала и объема.



Также можно собрать полную дражировочную машину с нужными оборотами и двигателем.



Система охлаждения подстраивается под каждое предприятие.

AISI 304

Линия производства выполнена полностью из пищевой нержавеющей стали AISI 304.



Частота вращения 1-60 об/мин



Контроль Регулировки скорости вращения



Все возможные дополнительные модификации по поручению заказчика.



Стропвафли



Система электрического обогрева имеет специально разработанную систему для получения высокого тепла и контакта всех поверхностей пластин с теплом, а также нагреватель из двух частей



Операционная система печи работает от электричества.



Система защиты и предупреждения, система аварийного выключения с проводом аварийной остановки.



Вакуумная система для теста с откачкой и автоматической заливкой и капанием теста



Машина управляется ПЛК.

Всеми устройствами можно управлять отдельно.



Линия производства карусельного типа



Производительность: 2800/3000 ед./час



Вес продукта: регулируемый



Время выпечки: регулируемое



Установленная мощность печи: 70 кВт



Конструкция пластины: 5 мм x 5 мм x 1 мм или 6 мм x 6 мм x 1 мм и т. д.



Возможный диаметр 50-60-85-90.... 150 мм регулируется (в желаемом масштабе)
Модель пластины будет обработана в нужную вам модель

- Печь для стропвафли
- Депозитор теста
- Система формирования
- Система нарезки
- Накопительный резервуар для карамели



Количество печных пластин и дизайн пластин рассчитываются в соответствии с производимыми пластинами и желаниями заказчика



Машина способна поворачиваться на 360 ° с уложенными пластинами на вращающейся системе и специальном столе



Поверхности пластин покрыты твердым хромированным материалом



В удерживающих системах используется графитостойкая втулка со специальным графитом

- Система заливки карамели
- Конвейер сборки продукции
- Система раскрытия
- Варочный котел для карамели
- Туннель охлаждения

Автоматические машины для производства сладких или соленых круглых плоских вафель, рожков. В комплектации: Автоматическая линия, комплект пресс-форм, система обвёртывание, система раскладки, миксер для подготовки теста



Автоматическая линия предназначена для производства вафельных рожков вида «корнет».



Изготовлен из термостойкой специальной Литейной стальной формы, состоящей из нижнего и верхнего блока



Рисунок поверхности пластины может быть изготовлен в желаемой степени и шаблоне в соответствии с запросом компании-покупателя



Энергосберегающая тепловая изоляция печи



Лёгкость использования всех крышек



Промышленное и V-образное производство Корнета



Простота обслуживания, смазка и долговечные подшипники



Работает с резистивным электрическим сопротивлением тепла пресс-формы резисторы, подключенные к термостату, обеспечивают проекцию энергии с помощью цифрового индикатора потока



С помощью дисплея возможно контролировать температуру верхней и нижней пресс-формы отдельно



Кабели электричества все выполнены из огнеупорных материалов, автоматическая система контроля утечки электричества, система предохранителей.
Контроль заземления

AISI 304

Процесс заливки теста в пресс-формы обеспечивается автоматически, хромированным антикоррозийным тестовым котлом с помощью шланга, предназначенного работы для пищевых продуктов, нержавеющей хромированным никелевым специальным производственным насосом. Материалы использованы качеством AISI 304



Панель управляется с помощью PLC сенсорного экрана. Наши машины используют ведущие высококачественные и качественные материалы во всех сборках электрических, ПЛК, пневматических, механических систем



Наши машины обеспечивают низкое потребление электроэнергии на 1/3 себестоимости продукции по сравнению с газовыми системами. Потребление электроэнергии 28 кВт/ч.



Руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию машины



Доступна лента для укладки рожков



Наша машина разработана на основе скорости, производства, конкуренции, стоимости и качества

Оборудование для производства пишмание



Производство пишмание

Пишмание—это восточная сладость имеющая красивую историю. Пропорциональное сочетание муки и сахара превращается в сладость которая тает во рту.

В Татарстане эта сладость известна как Талкыш Калеве, в Китае как Борода Дракона, в Индии - Соан Папди и в Иране как Пешмак.

Линия состоит из 6 машин, добавив ещё 2 машины к этой же линии, можно произвести Сарай Халву.

Детали оборудования полностью состоят из 304 нержавеющей стали. Наша компания может предоставить вам технологов для закрепления технологической формулы

В комплектацию входит:

- ✓ Варочный котёл и охлаждающий стол
- ✓ Машина для растяжки карамели
- ✓ Машина для варки теста
- ✓ Машина для нагревания теста
- ✓ Машина для вытягивания пишмание
- ✓ Машина для измельчения пишмание
- ✓ Машина для формования (пресс)
- ✓ Дополнительная форма для пресса
- ✓ Котлы для отстаивания

Машина для производства сэндвич печенья (Крема намазка)

Для производства многослойного продукта — сэндвич-структуры на основе сахарного, сдобного или крекерного печенья (как круглого, так и квадратного). На печенье наносится крем, джем, шоколад, мягкая карамель и т.п., затем сверху накладывается еще одно печенье.

Технические особенности:



Машина для производства сэндвич печенья производится в двух модификациях: 1 ряд в 2-х каналах или 2 ряда в 4-х каналах



Конструкция выполнена из нержавеющей стали. Машина состоит из направляющих каналов (фидеров) с вибратором

AISI 304

Танкер для шоколада объемом 120кг, выполнен из нержавеющей стали AISI 304.



Производительность линии составляет: работающая в 1 ряд: 600шт. в минуту; работающая в 2ряда: до 1200 штук в минуту.



Возможность работать как с круглыми, так и с квадратными продуктами.



Стандартные размеры работы с продукцией круглых размеров – минимум 35мм, максимум 58мм. В квадратных – минимум 32мм, максимум 50мм. (Специальная машина будет изготовлена по размерам вашего продукта.)



Ширина и длина могут быть отрегулированы в процессе нанесения крема.



Подача начинки осуществляется стабильно при помощи надежного насоса (винтовой насос)



Транспортерная лента длиной 3 метра.



Конструкция выполнена из нержавеющей стали.



В упаковочных процессах, непрерывный производственный поток с высокой гигиенической производительностью может быть реализован без соприкосновения, обеспечивая синхронизацию и автоматизацию между производственной линией для печенья и упаковочными машинами.



Мощность линии составляет 6HP



Линия позволяет производить многослойный продукт — сэндвич-структуру на основе сахарного, сдобного или крекерного печенья (вафли и т.п.), что дает возможность работать как с одним печеньем, так и с многослойной структурой.

На печенье или между ними наносится крем, джем, «маршмеллоу», шоколад, сгущенка, мягкая карамель и т.п. С помощью устройства посыпки и готовые сэндвичи можно покрыть шоколадной стружкой, кондитерской цветной вермишелью или кокосовой стружкой.

Конструкция выполнена из нержавеющей стали. Машина состоит из направляющих каналов (фидеров) с вибратором и раздвижной системой для подачи печенья разного размера, устройства намазки, устройства склейки, отводящего транспортера. Подача начинки осуществляется стабильно при помощи надежного насоса. Опция автоматического подогрева начинки. Загрузка в направляющие каналы производится вручную или транспортером. Унитарная ротационная звездочка позволяет удобно упаковать продукцию.

Линия производства рахат-лукума



За последние 10 лет наша компания разработала и внедрила многие технические инновации для улучшения качества продукта, экономически эффективного результата производства с сохранением традиционных технологий производства рахат-лукума.

Как известно, самыми лучшими и изысканными сладостями во все времена считались сладости восточные. Но даже среди них есть лидер — это знаменитый рахат-лукум, ставший своеобразной визитной карточкой Турции. И история его изобилует загадками и легендами. Был разработан и произведен нами в целях экономии расходов и повышения производительности машины и качества продукта. Эксплуатация котла позволяет сэкономить время производства, уменьшить себестоимость продукта на существенные показатели. Мы имеем патент на производство и право реализации





Нет рисков перепадов давления, взрывоопасности.



Автоматическое устройство контроля температуры позволяет придавать каждой партии продукта нужную консистенцию и цвет одинаково.



Система опрокидывания исключает гидравлику. Узел опрокидывания оснащен только мотором и редуктором.



Изоляционный слой.



Мотор редуктор 3hp.



Комплект включает складную крышку.



Для обслуживания достаточно одного сотрудника.



Возможна варка других продуктов.



Система сливания масла.



Система контроля угла наклона котла.



Система безопасности, предупреждающая излишний угол наклона вперед/назад.



Полностью, включая основную несущую конструкцию, выполнена машина из нержавеющей стали 304.



В котле возможно приготовление и других продуктов.



Время варки в сравнении с котлами старого типа уменьшается вдвое.



Экономичная система нагрева.
По сравнению с газовыми системами экономия топлива от 50% до 300%.



Специальная система вытяжки пара наружу производственного помещения.



Специальная система изоляции позволяет избежать нагревания температуры производственного помещения до 50-70%.



Регулируемая скорость мешалки.



Более защищенная система цифрового термометра на пульте управления в сравнении с котлами на газовом нагреве

Линии производства батончиков мюсли, батончиков нуга, фруктовых и других батончиков



Комплектность и производительность автоматической линии рассчитаны на большие объёмы производства.

Машины произведены из нержавеющей стали европейского производства **AISI304**. Высокопроизводительные технологии, использование последних технических достижений, тщательно отобранные компоненты и практичный дизайн линии из стали высочайшего качества позволяют выпускать конкурентоспособную продукцию.

Вид нагрева варочных станций: электрическая энергия. Запатентованная инновационная система нагрева электрической энергией позволят уменьшить расход энергии, уменьшить себестоимость продукта, избавляет от необходимости дополнительных сооружений (вентиляционная система, паровая котельная и др.).



В варочных станциях нового типа исключены любые риски для жизни и производства, возможные при варке на природном газу, пару, баллонах и др., полностью исключены системы, которые могут служить причиной взрывов и воспламенений. В варочных станциях нового типа встроены 2 разные системы безопасности, предотвращающие удары электрического тока.



Автоматические системы бережной формовки без давления по точно заданным показателям.



Автоматическая система охлаждения качественно охлаждает продукт за короткое время.



Быстрый переход между продуктами разного состава, размеров и веса.



Современная высокоскоростная упаковочная линия с автоматической системой подачи.



Высокопроизводительная кухня с максимальной автоматизацией процессов приготовления и подачи



Узел подачи и формовки пласта



Туннель охлаждения



Узел резки продукта



Глазировачная машина



Автоматическая упаковочная линия с полностью автоматизированной системой подачи, исключающей наличие рабочего на распределительном узле.

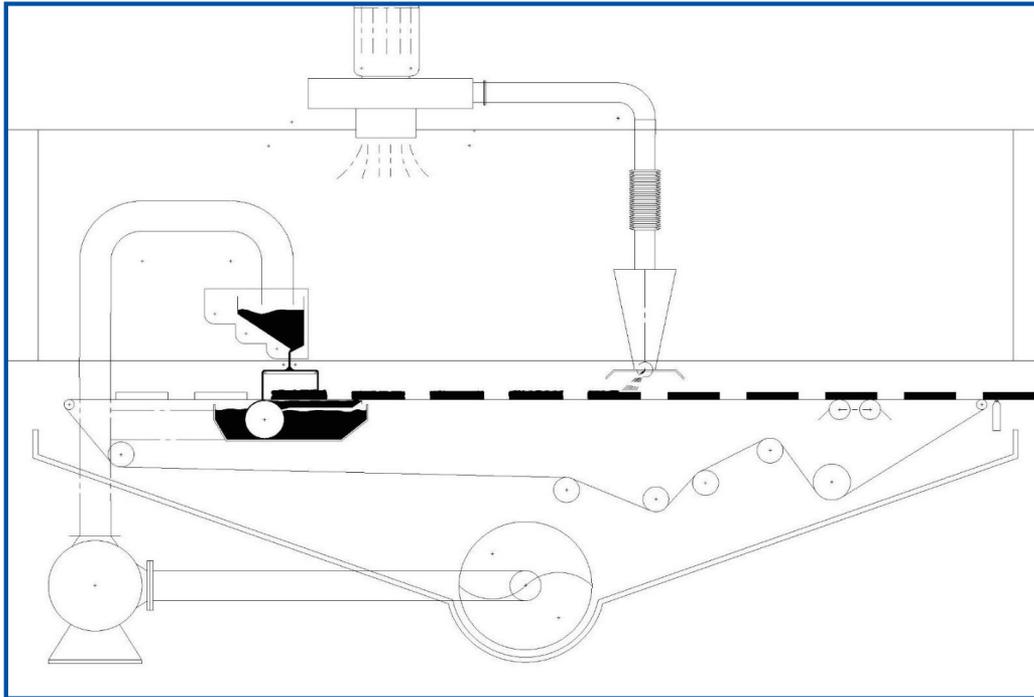
Глазирочная машина



Глазирочная машина.

Глазирочные машины предназначены для нанесения шоколадной глазури на кондитерские изделия. Современное глазирочное оборудование имеет возможность изготавливать глазурь разных видов шоколадную, сахарную и кондитерскую. Подходит для глазировки конфет, печенья, зефира, вафель, мармелада.

В основном, глазирочные машины используются на крупных кондитерских предприятиях в составе технологической линии с tempering machine.

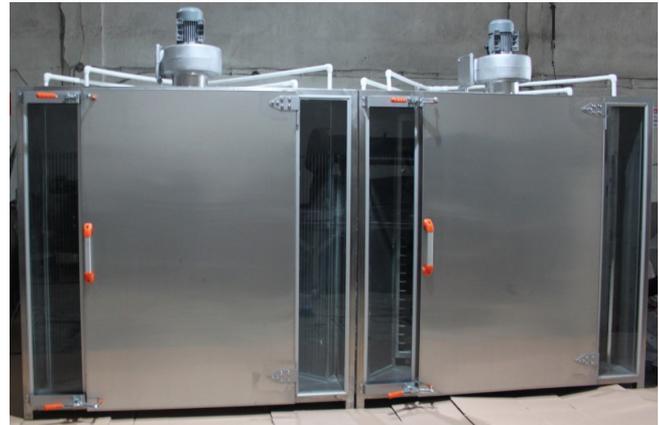
Схема системы глазирование и обдува

Транспортерная лента полностью выполнена из нержавеющей стали. Система обдува помогает регулировать толщину покрытие шоколада на продукции. Имеется модификация покрытия шоколада как полностью, так и дна или верха в отдельности. Доступны варианты с одним заливом и двойным заливом, а их камеры имеют тепловую стену.

В зависимости от вида маслосодержащих семян или ядер, из которых приготовлена халва, она подразделяется на подсолнечную, арахисовую и соевую. Халва, полученная из семян кунжута, называется тахинной. Процесс получения халвы состоит из следующих стадий: приготовления тертых масс, получение карамельной массы, приготовление экстракта мыльного корня, сбивания карамельной массы с экстрактом мыльного корня, вымешивания халвы, фасования и упаковывания. Подсолнечная халва представляет собой однородную волокнистую массу, приготовленную путем вымешивания сбитой с пенообразователем карамельной массы и массой обжаренных растертых подсолнечных ядер.

Линия универсальная предназначена для производства халвы в ассортименте (подсолнечная, тахинная, арахисовая, ореховая, комбинированная), производит халву из очищенных и неочищенных семян или ядер.

Линия производства фруктовых и овощных чипсов.



Общая площадь поверхности лотка	40 m ²
Размер лотка	80 x 100 cm
Всего лотков шт.	50
Тепловая система на природном газе	60-200 kW
Макс. Мощность двигателя (380 В)	18 kW / 4 двигателя
Приблизительные размеры (Ширина x длина x высота)	6 m x 2.50 m x 2.3 m

Технологическая схема

Инспекции
продукта

Очистка продукта
от кожуры

Узел
нарезки

Сушка
продукта

Упаковка конечного
продукта

Линия производства кармельных леденцов

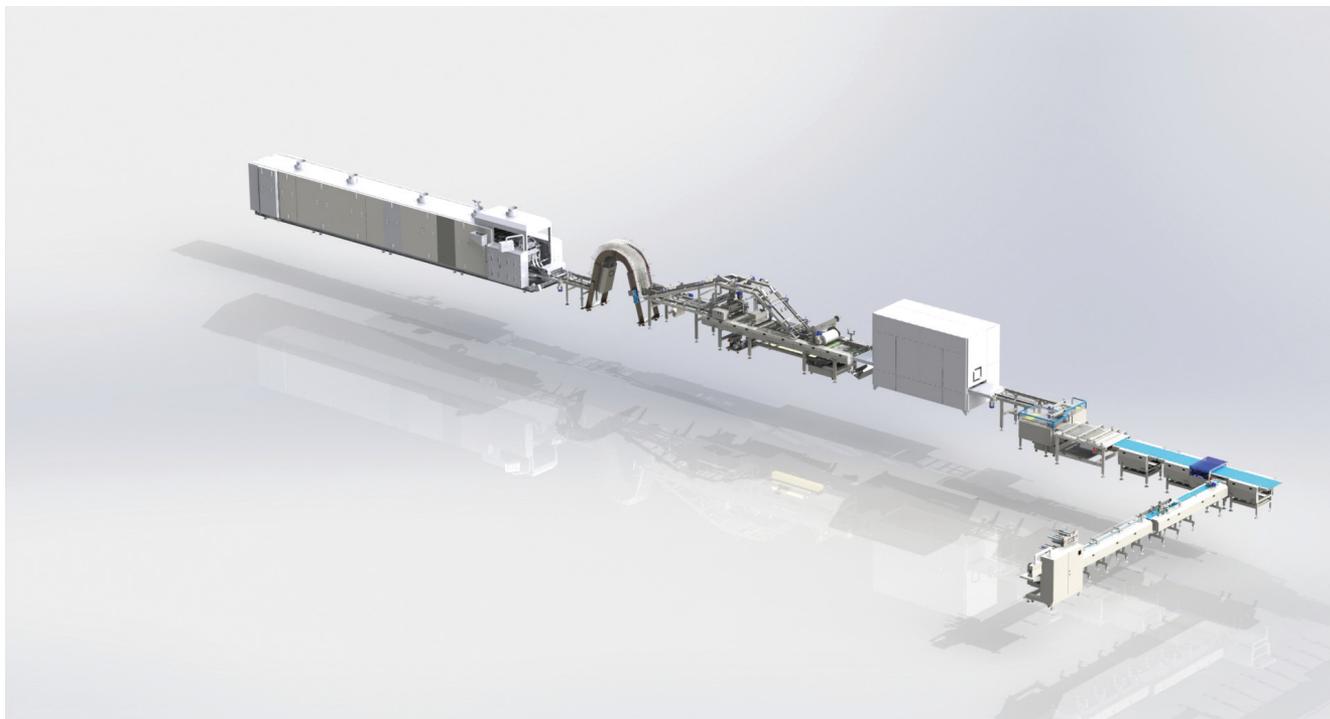
Производительность до 200кг в час.



- ✓ Варочный котёл карамели 50кг
- ✓ Охлаждающий стол
- ✓ Катальная машина
- ✓ Калибрующие-вытягивающая машина
- ✓ Формовочный аппарат для карамели
- ✓ Охладитель, с системой обдува воздухом. 3 уровня.

Технологическая схема

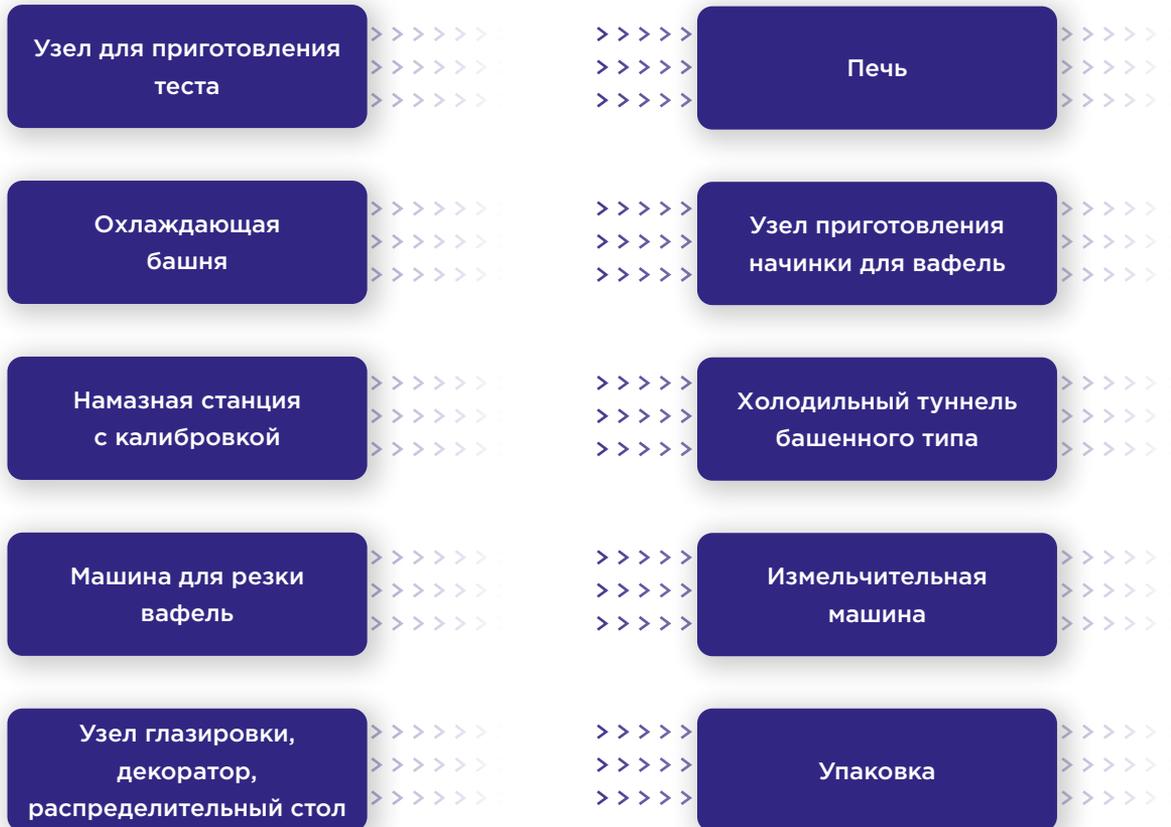




Линия производства вафель

Автоматизированная линия для производства плоских и полых вафель — высокопроизводительный комплекс для производства вафель в ассортименте. Производим современные, высокоскоростные линии, укомплектовываем автоматизированными упаковочными комплексами с автоматическими системами подачи продукта.

Вафельная линия состоит из следующих отделов и секций:



Горизонтально упаковочная машина

Упаковщик предназначен для скоростной упаковки изделия (методом флоу-пак)



Горизонтально упаковочная машина предназначена для упаковки высоких и узких продуктов различных размеров.

Горизонтально упаковочные машины устроены по принципу горизонтального размещения основных частей машины, подающего механизма, формователя пакета и системы обрезки. В машине используется принцип поточного упаковывания «Flowpack». При единой схеме упаковывания существует множества технических решений. Технология получения упаковок примерно одинакова: из рулона пленки

формируется рукав, в который при помощи подающего устройства подается продукт, затем происходит обрезка пакета.

Машина флоу-пак подходит для упаковки продуктов в подложке коррекс, групповой упаковке вафель, пищевых и не пищевых продуктов.

Производительность от 100 шт. до 500 шт. в минуту.

Благодаря применению двух приводов с частотным управлением, параметры длины и скорость упаковки стало возможно устанавливать через интерфейс PLC-контроллера. Данное решение позволяет снизить количество брака и повысить качество упаковки.

Дополнительно возможно укомплектовать машину термодатером, этикетировочной машиной, функцией газонаполнения, корпусом из нержавеющей стали и т.д.

Основные технические характеристики горизонтальной упаковочной машины

Предохранители:

Защита двигателей от — перегрузки, перегрева, механического сбоя;

Защита драйверов от — перегрузки, перегрева, короткого замыкания двигателя, низкое или высокое напряжение предотвращают потерю фазы на входе двигателя.

Защита машины — Заземляющее соединение с заземляющим проводом к драйверу, двигателю, источнику питания и корпусу машины на машине.

Защита окружающей среды — чтобы предотвратить электромагнитное излучение, излучаемое драйверами в окружающую среду во время работы, в двигателе и кабелях управления используется экранированный кабель и сделано заземляющее соединение. Кроме того, шум, создаваемый двигателем и другими электроприборами во время работы, был сведен к минимуму.

Вертикальные упаковочные машины

Вертикальные упаковочные машины используются для упаковки различных продуктов (пищевых и непищевых) в пакеты разных стилей, которые формируются упаковочной машиной из рулона пленки. Направление движения пленки на тубе упаковочной машины вертикальное – вниз. Вертикальные упаковочные машины работают в двух разных направлениях; Прерывистое движение для нормальной скорости и высокопроизводительного непрерывного движения, разработанного для требований высокой скорости.





Упаковочные машины Kudret Makine являются первыми в Турции по своей механике, цифровой электронике и технологиям. Эффективность является наиболее важным аспектом упаковочных машин Kudret Makine. Они могут быть разработаны в любом необходимом размере. Таким образом, это считается доказательством качества уплотнения, эффективности и чувствительности к весу. Они работают с соблюдением строгих мер безопасности и рассчитаны на круглосуточную работу. Они подходят для разных типов систем наполнения; весы с несколькими головками, линейные весы, системы объемного дозирования, шнековые загрузочные устройства.



KUDRET MAKINE

 Турция, г. Анталия, р-н. Кониялты,
Алтинкум, ул. 423, Кайа плаза №35/4

 + 90 242 212 04 81 (FAX)

 + 90 553 748 99 85

Мессенджеры:

