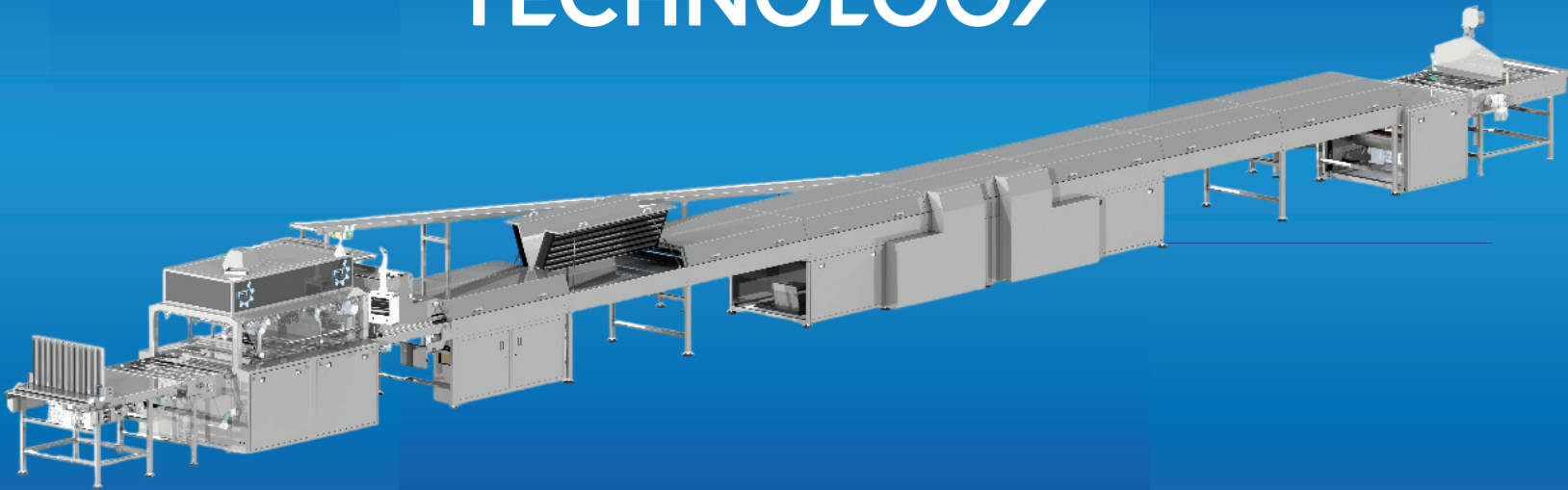




ISTANBUL FOOD TECHNOLOGY



**CHOCOLATE & CONFECTIONERY
MACHINES**

2025

HAKKIMIZDA

10 Yıl Süre Gelen Deneyim

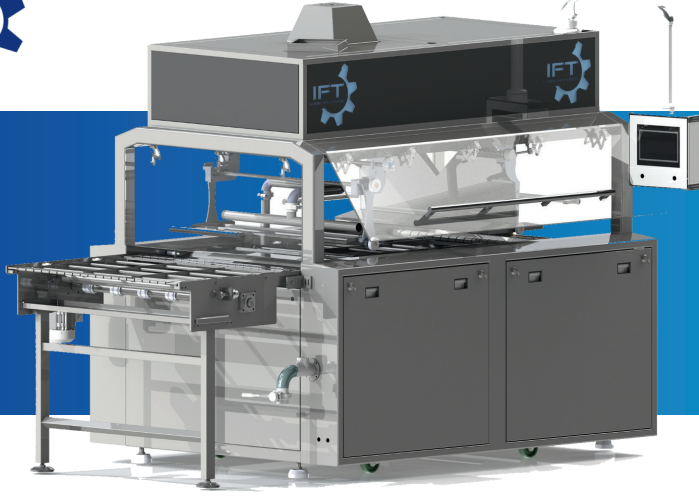
7 Yılı Aşkın Süredir Ülkemizde ve Dünyanın Dört Bir Yanında Üretim Yapan Firmalara Özel Çözümler Sağlamaktayız. Satış Sonrası Destek Politikamızla Müşteri Memnuniyetini Ön Planda Tutuyor, Genç, Dinamik ve Vizyon Sahibi Ekibimizle Daima İleriye Doğru Yol Alıyoruz.

ABOUT US

10 Years of Ongoing Experience

For over 7 years, we have been providing tailored solutions to companies manufacturing in our country and around the world. With our after-sales support policy, we prioritize customer satisfaction and continually move forward with our young, dynamic, and visionary team.





Çikolata Kaplama Makinesi

Chocolate Enrobing Machine



Özellikler

- Çikolata kaplama makinemizde istenildiği takdirde temperlenmiş çikolata ve kokolin(compound) kaplama yapılabilir.
- 600 - 1300 mm arasında bant genişliklerinde üretilir.
- Bant hızı 5 metre / dakika.
- Paslanmaz tel bant.
- Tüm parçalar 304 paslanmazdan yapılmaktadır.
- Tüm kontroller ve ayarlar Dokunmatik ekran ve PLC üzerinden yapılmaktadır.
- PLC ve hız kontrollüdür cihazları OMRON markadır.
- Alt Kaplama miktarı ayarlanabilir.İstenildiği takdirde sadece alt Kaplamada yapılabilir.
- Alt kaplama tamburu çift cidarlıdır, istenilen derece dokunmatik ekrandan ayarlanabilir.
- Çapak sıyırma ısıtıcılı yükseklik ayarlı ve hız kontrollüdür istenilen şekilde ürün temiz olarak soğutma tüneline transfer edilir.
- Çikolata şelale kısmı yukarı aşağı ve sağa sola ayar yapılabilir.
- Fan yukarı aşağı ayarlı ve hız kontrollüdür istenilen kalınlıkta dokunmatik ekrandan üfleme debisi ayarlanarak yapılabilir.
- Çikolata seviyesi sensör tarafından yapılır temperleme makinesi ile uyumlu bir şekilde çalışır.
- Bant temizleme milleri sayesinde bant çok fazla kirlenmez.
- 6 adet ısı bölgesi sayesinde çikolatanın temperini bozmaz.

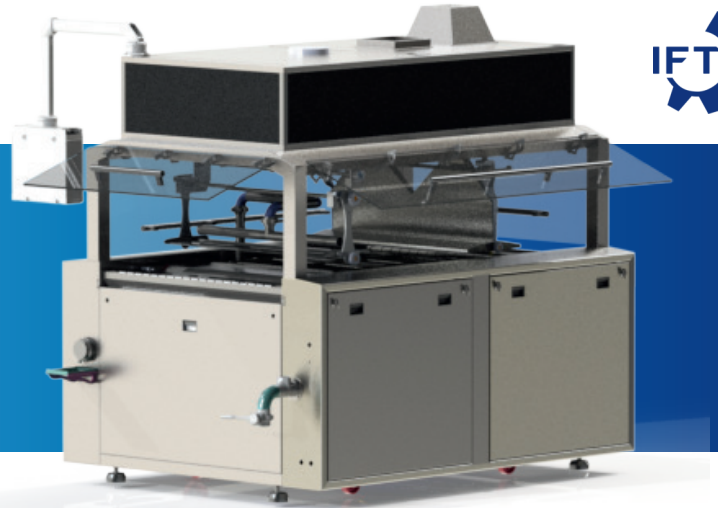
Features

- Our chocolate coating machine can run with the tempered chocolate and with the compound as alternately.
- It is produced with band widths ranging from 600 to 1300 mm.
- Band speed: 5 meters per minute.
- Stainless steel wire mesh belt.
- All parts are made of 304 stainless steel.
- All controls and settings are performed through a touch screen and PLC.
- PLC and speed control devices are of the OMRON brand.
- The bottom coating amount can be adjusted, and only bottom coating can be applied if desired.
- The bottom coating drum is double-walled, and the desired temperature can be set via the touch screen.
- Detailer is height-adjustable, has a heater, and includes speed control, ensuring the product is cleanly transferred to the cooling tunnel.
- The chocolate curtain section can be adjusted up, down, left, and right.
- The fan is height-adjustable and includes speed control. Airflow can be set to the desired thickness via the touch screen.
- Chocolate levels are monitored by a sensor and work in harmony with the tempering machine.
- Thanks to the belt cleaning rollers, the belt does not get excessively dirty.
- With six heat zones, the tempering of the chocolate is not disrupted.

Karamel Kaplama Makinesi



Caramel Enrobing Machine



Özellikler

- Gofret, bisküvi, kek yada bazı şekerlemelerinizi kaplayabilirsiniz.
- 600-1300 mm arasında bant genişliklerinde üretilir.
- Bant hızı 5 metre / dakikaya kadar çıkmaktadır.
- Tel bant paslanmazdır.
- Tüm parçalar 304 paslanmazdan yapılır.
- PLC ve hız kontrol cihazları OMRON markadır.
- Karamel perde ünitesi dikey ve yatay olarak kaydırılabilmektedir. Dolayısıyla ideal karamel kaplama uygulamasını elde etmek için buna göre ayar yapabilirsiniz.
- Alt kaplama tamburu çift cidarlıdır, istenilen derece dokunmatik ekrandan ayarlanabilir.
- Hava üfleyici frekans kontrol cihazı ile donatılmıştır. Bu nedenle dokunmatik kontrol PLC ekranından hızını ayarlayabilirsiniz. Hava üfleyicinin yüksekliği ayarlanabilir, yukarı ve aşağı hareket edebilir.
- Çapak sıyırma ısıtıcı yükseklik ayarlı ve hız kontrollüdür. İstenildiği üzere ürünü temiz bir şekilde soğutma tüneline transfer eder.
- Fan yukarı aşağı ayarlı ve hız kontrollüdür. İstenilen kalınlık dokunmatik ekran üzerinden üfleme debisi ayarlanarak yapılabilir.
- Bant temizleme milleri sayesinde bant kirlenmez.

Features

- You can coat wafers, biscuits, cakes, or certain confectioneries.
- It is manufactured with belt widths ranging from 600 to 1300 mm.
- The belt speed can reach up to 5 meters per minute.
- The mesh belt is made of stainless steel.
- All components are made from 304 stainless steel.
- PLC and speed control devices are from the OMRON brand.
- The caramel curtain unit can be adjusted both vertically and horizontally, allowing for precise settings to achieve the ideal caramel coating.
- The bottom coating drum is double-walled, and the desired temperature can be adjusted via the touch screen.
- The air blower is equipped with a frequency control device, enabling speed adjustment through the PLC touch screen. The height of the air blower can be adjusted and moved up and down.
- The burr scraper is height-adjustable, includes a heater, and features speed control, ensuring the product is cleanly transferred to the cooling tunnel.
- The fan is height-adjustable and features speed control. The desired thickness can be achieved by adjusting the airflow rate through the touch screen.
- Thanks to the belt cleaning rollers, the belt remains clean.



Cooling Tunnel



Özellikler

- Soğutma tünelimiz; çikolata veya karamelle kaplanmış ürün ve halı şeklinde serilmiş olan nuga,karamel, tahıl gibi muhtelif hamurların soğutulmasında kullanılmaktadır.
- 600-1300 mm arasında bant genişliklerinde üretilir.
- Uzunluk üretim kapasitesine göre değişkenlik göstermektedir.
- Tüm parçalar gövde ve saç aksamı 304 paslanmazdan yapılır.
- Çift bölmeli soğutma alanı sayesinde giriş ve çıkış farklı olarak ayarlanabilir.
- Özel tasarım sayesinde çikolata temperini bozmaz ve ürün raf ömrü uzun olur.
- Soğutma tünelinin üst kapakları açılıp kapanabilir bu sayede çok rahat temizlik yapılabilir.
- Bantın sağa sola kaçmaması için giriş ve çıkışlarda yapılan özel sistem sayesinde bantın ömrü daha uzun olur.
- Soğutma gurubu kompresörü DANFOSS markadır,
- Tüm ısı ve motor hızları dokunmatik ekrandan PLC tarafından yapılır.
- PLC ve hız kontrol cihazları OMRON markadır.

Features

- Our cooling tunnel is designed for cooling products coated with chocolate or caramel, as well as various doughs such as nougat, caramel, and cereal spread in sheet form.
- It is manufactured with belt widths ranging from 600 to 1300 mm.
- The length varies according to the production capacity.
- All components, including the body and sheet metal parts, are made of 304 stainless steel.
- Thanks to the dual-chamber cooling area, the input and output temperatures can be adjusted separately.
- The special design ensures that the chocolate's tempering is preserved, prolonging the shelf life of the product.
- The top covers of the cooling tunnel can be opened and closed, enabling easy cleaning.
- A special system at the entrance and exit prevents the belt from deviating sideways, extending the belt's lifespan.
- The cooling group compressor is from the DANFOSS brand.
- All temperature and motor speed adjustments are performed through a PLC-controlled touch screen.
- PLC and speed control devices are from the OMRON brand.

Rotatif Form Verme

Rotary Forming Machine

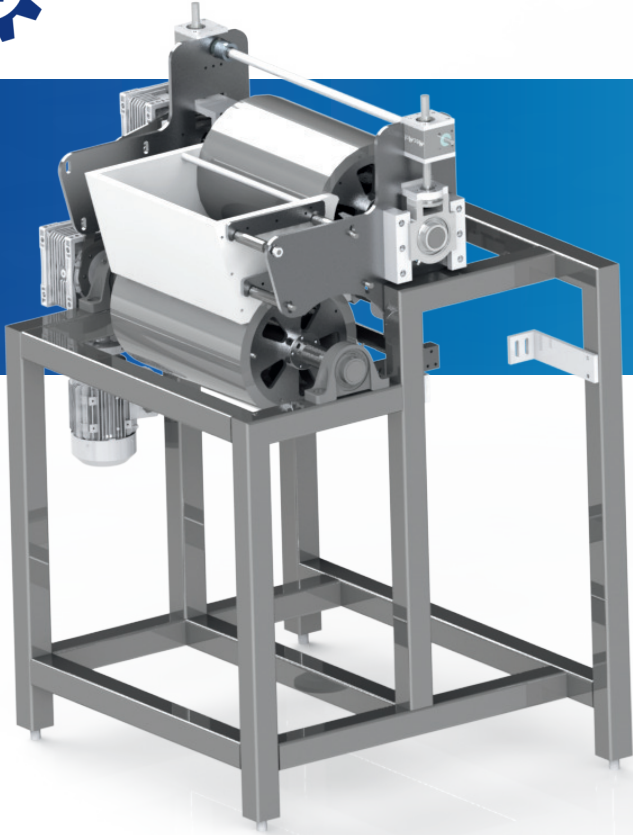


Özellikler

- Yağ veya şeker bağlayıcılarla karıştırılmış tahıl karışımları, fındık karışımları, kırılmış gofretler, ve bisküviler yuvarlak oval veya dikdörtgen şeklinde şekillendirilebilir.
- Aynı şekilde geleneksel fondan karışımları, badem ezmesi veya hindistan cevizi kütleleri şekillendirilebilir.
- Tüm kalıp boşluklarının eşit şekilde beslenmesini ve bu nedenle ürünlerin tek tip olmasını sağlar.
- 400-1200 mm arasında bant genişliklerinde üretilir.
- Tüm parçalar 304 paslanmazdan yapılmıştır.
- Kolay temizlenebilir.
- Özel tasarımı sayesinde ürün kalıbını değiştirirken silindirin değişimi kolaydır.
- OMRON marka PLC, HMI panel kullanılmıştır.

Features

- Cereal mixtures combined with fat or sugar binders, nut blends, crushed wafers, and biscuits can be shaped into round, oval, or rectangular forms.
- Similarly, traditional fondant mixtures, marzipan, or coconut masses can also be shaped.
- Ensures that all mold cavities are evenly filled, resulting in uniform products.
- Manufactured with belt widths ranging from 400 to 1200 mm.
- All components are made of 304 stainless steel.
- Easy to clean.
- Its special design allows for easy roller replacement when changing product molds.
- Equipped with OMRON brand PLC and HMI panel.



Bar Forming Drum



Özellikler

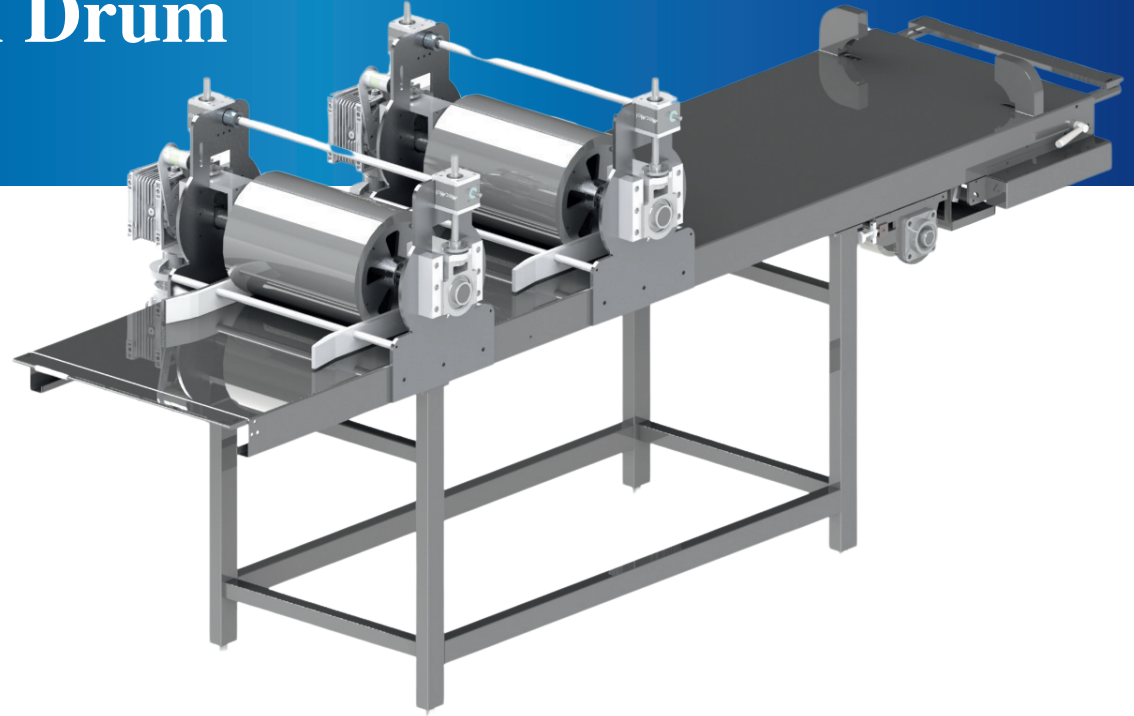
- Nuga veya basınca karşı hassasiyet barındıran diğer tahıl karışımı hamurların içeriğinin ve yapısının değişmesine yol açmaz.
- Hamurların ön soğutulmasına gerek kalmadan direkt olarak haznesinin beslenmesine ve form verilmesine olanak sağlar.
- Şase ve sac aksamlar 304 paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Üretim sırasında Nuga ve Karamel kalınlığı ayarlanabilir.
- El aletlerine ihtiyaç duymadan üründen ürüne geçiş kolaydır.
- Tek makinede soğutma ve şekil verme tamamlanır.

Features

- Does not alter the composition or structure of dough mixtures such as nougat or other pressure-sensitive cereal blends.
- Allows the dough to be directly fed into the hopper and shaped without the need for pre-cooling.
- Chassis and sheet components are made of 304 stainless steel.
- The thickness of nougat and caramel can be adjusted during production.
- Enables easy transition between products without the need for hand tools.
- Cooling and shaping are completed in a single machine.

Kalibrasyon Tamburu

Calibration Drum



Özellikler

- Tahıllı bar imalatı esnasında, serilen halı yüzeyinin düzleştirilmesi için kullanılmaktadır.
- Sac aksamaları 304 paslanmazdan imal edilmiştir.

Features

- The sheet metal components are made of 304 stainless steel.
- It is used for flattening the sheet surface during the production of cereal bars.

Slitter And Spreading Unit



Özellikler

- Halı şeklinde serilen muhtelif hamurlar ideal şekilde soğuduktan sonra önce dilimlenerek fitil haline getirilir daha sonra bu fitillerin araları özenle açılır,tekrar birbirlerine yapışması önlenir.
- Kesim sırasında her iki kenardan çıkan fazlalıklar ıskarta bandı yardımıyla geri dönüştürülebilir.
- Tüm gövde parçaları ve sac aksamlar 304 paslanmazdan imal edilmiştir.
- Dilimleme bıçakları ve sıyrıcılar yer almaktadır.
- Temizliği ve montajı oldukça pratiktir.
- Zamanın çok önemli olduğu üretim hattında hızlı senkronize edilebilen tasarımları ise ürün çeşitleri arası geçiş sürelerini en aza indirecek şekilde tasarlanmıştır.

Features

- Various doughs spread flat are ideally cooled, then first sliced into strips, and the gaps between these strips are carefully opened to prevent them from sticking back together.
- Excess material from both edges during cutting can be recycled using the scrap belt.
- All body parts and sheet components are made of 304 stainless steel.
- Includes slicing blades and scrapers.
- Cleaning and assembly are highly practical.
- The design ensures quick synchronization in production lines where time is critical, minimizing transition times between product varieties.

Giyotin

Guillotine

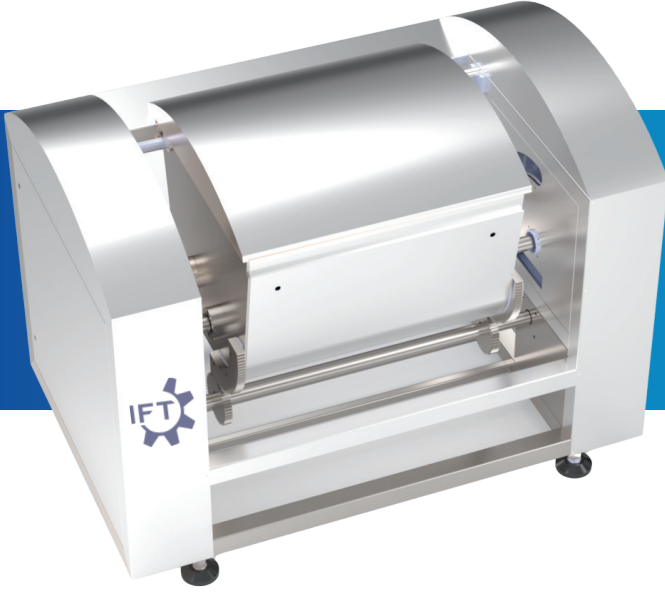


Özellikler

- Giyotin makinesi, hem sert hem yumuşak ürünleri sorunsuzca keserek, ara açma bandından gelen ürünlerin istenilen boyutlarda kayıpsız parçalara ayrılmasını sağlamaktadır.
- 600-1300 mm arasında bant genişliklerinde üretilir.
- Tüm parçalar gövde ve saç aksamı 304 paslanmazdan yapılır.
- Kesme boyu kademesiz olarak ekrandan değiştirilebilir.
- Kesme bıçağı, sıyırma ve yağlama tertibatı ile donatılmıştır. Bu sayede bıçak, her kesimden sonra otomatik olarak temizlenir ve yağlanır.
- Ürün tipine bağlı olarak değişik malzemeler ile kaplanmış kesme bıçakları kullanılmaktadır.
- Servo motorlu tahrik sistemi sayesinde kesme işlemi sırasında bıçak tünel bandı ile aynı hızda ilerlediğinden ideal bir kesim yüzeyi sağlanır.

Features

- The guillotine machine cuts both hard and soft products seamlessly, ensuring products coming from the gap-opening belt are divided into pieces of the desired size without any loss.
- Manufactured with conveyor belt widths ranging from 600 to 1300 mm.
- All body parts and sheet components are made of 304 stainless steel.
- Cutting length can be continuously adjusted via the screen.
- The cutting blade is equipped with a scraper and lubrication system, enabling the blade to be automatically cleaned and lubricated after each cut.
- Cutting blades coated with various materials are used depending on the product type.
- Thanks to the servo motor-driven system, the cutting blade moves at the same speed as the conveyor belt during cutting, providing an ideal cutting surface.



Z Mikser

Z Mixer

Özellikler

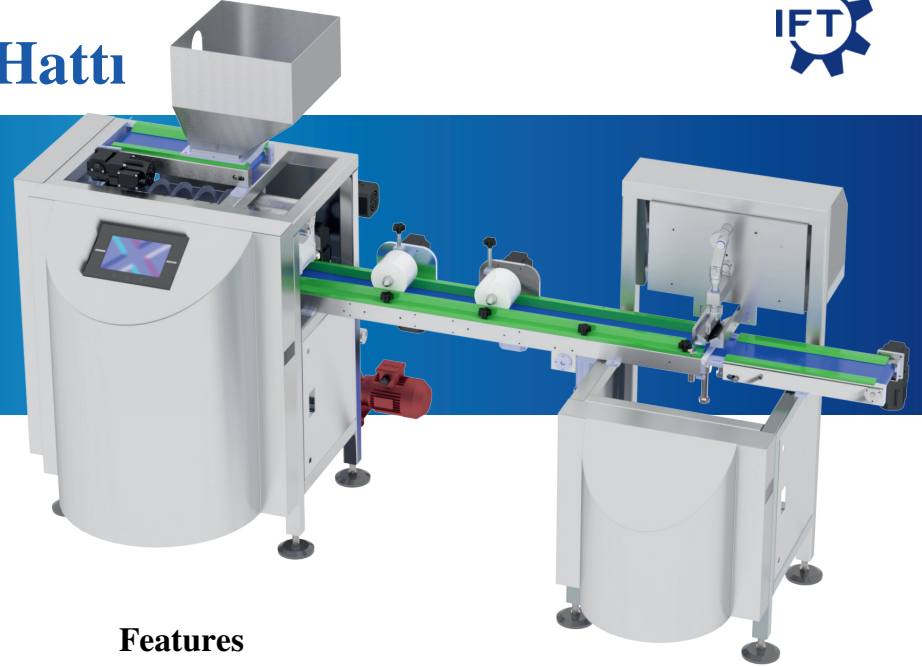
- Hamur, kek, pasta enerji barları gibi bir çok ürünün karışımında kullanılır.
- Kapasite müşteri isteğine göre değişiklik gösterebilir.
- Ters yönlü Z bıçakları sayesinde işlenmekte olan malzemeye çok yüksek kesme gerilimi uygulayarak bir nevi yoğurma işlemi yapar ve istenen kıvamda ürün oluşturur.
- Z bıçaklar sayesinde ürünün homojen karışımını gerçekleştirir.
- Mikser de ürünleri tahliye etmek için devirme sistemi bulunmaktadır.
- Tüm parçalar gövde ve sac akması 304 paslanmazdan yapılıdır.
- Kolay bakım yapılabilir.
- Cıdarlı dış yüzeyi sayesinde ürün mikser içinde sıcak tutar.

Features

- This mixer is used for blending a wide variety of products such as dough, cakes, pastries, and energy bars.
- Capacity: It can be customized according to customer requirements.
- Counter-Rotating Z Blades: These blades apply high shear stress to the materials being processed, functioning like a kneading process to achieve the desired consistency.
- Homogeneous Mixing: The Z blades ensure uniform product mixing.
- Discharge System: The mixer features a tilting system for easy discharge of processed products.
- Material: All body and sheet components are made of 304 stainless steel.
- Maintenance: Designed for easy maintenance.
- Insulated Outer Surface: The double-layered exterior ensures the product inside the mixer remains warm.

Mini Bar Form Verme Hattı

Mini Bar Forming Line



Özellikler

- Mini bar hattımız göz zevkine ve damak tadına hitap eden ürünler ortaya koymanızı sağlar.
- Mini bar hattımız ile tahıllı barlar üretebilirsiniz.
- Ürün haznesinden gelen ürün ve şurup kazanından gelen şurup, karıştırma helezonunda birleştirilir.
- Karıştırma helezonundan serme haznesine dökülür ve serme tamburları ürünü banda serer.
- Kalibrasyon tamburları ürünü düzeltip istenilen kalınlığa getirir.
- Giyotin ile istenilen boyutlarda kesilir.
- Minimum ürün kesim boyu 25mm'dir.
- Bant genişliği 130 mm'dir.
- Bantlar gıdaya uyumlu PU bantlardır.
- Bant hızı: 3 metre/dakika.
- Tüm parçalar 304 paslanmazdan imal edilir.
- PLC, Servo motor ve sürücüleri OMRON markadır.
- Kompakt tasarımı sayesinde yer kaplamaz.
- Kurulumu oldukça kolaydır.

Features

- Our mini bar line allows you to create products that appeal to the eye and palate.
- You can produce cereal bars with our mini bar line.
- The product coming from the product chamber and the syrup coming from the syrup boiler are combined in the mixing screw.
- It is poured from the mixing screw into the laying chamber and the spreading drums spread the product on the belt.
- Calibration drums correct the product and bring it to the desired thickness.
- It is cut to the desired dimensions with a guillotine.
- Minimum product cutting length is 25mm.
- Band width is 130 mm.
- Belts are food compatible PU belts.
- Belt speed: 3 meters/minute.
- All parts are made of 304 stainless.
- PLC, Servo motor and drivers are OMRON brand.
- Thanks to its compact design, it does not take up space.
- It is very easy to install.

Decorator



Özellikler

- 600-1300 mm arasında bant genişliklerinde üretilir.
- Küçük bir dokunuşla bisküvi, bar, kaplamalı ürünlerinizi hem görsel hem de lezzete hitap edecek şekilde zenginleştirebilirsiniz.
- Dekor Makinesinin taşınması ve kurulumu son derece basittir. Kaplama makinesi içine ya da herhangi bir konveyör üzerine kolayca montajı yapılabilir.
- Küçük hacmi sayesinde üretim alanınızda yer tasarrufu yapmanızı da sağlamaktadır.
- Nuzzle kısmının iğnelerle otomatik olarak temizlenmesi çalışma konforu artırılmıştır.
- Tüm parçalar 304 paslanmazdan yapılmaktadır.

Features

- The machine is produced with belt widths ranging from 600 to 1300 mm.
- With a simple touch, you can enhance your biscuits, bars, and coated products both visually and in terms of taste.
- The Decorating Machine is extremely easy to transport and install. It can be effortlessly mounted inside a coating machine or on any conveyor belt.
- Its compact size allows for space-saving in your production area.
- The automatic cleaning of the nozzle section with pins enhances working comfort.
- All components are made of 304 stainless steel.

Ekstruder

Extruder



Özellikler

- Badem ezmesi, fındık, yer fıstığı ve diğer kurutulmuş meyve türleri ayrıca barların, proteinli atıştırmalıkların ve benzer kıvamda ki herhangi bir bileşiğin hazırlanması ve üretimi için uygundur.
- Döner bıçak sistemi sayesinde hem sert hem yumuşak hamurla çalışılabilir.
- Extruderlerimiz özel tasarlanmış şasisleri sayesinde tüm konveyörlere uyum sağlar.
- Orijinal aksesuarlarla birlikte ideal üretimi, hassas ağırlık kontrolünü ve doğru şekli garanti eder.
- Kalıp değiştirmek çok kolaydır. Bu sayede kısa sürede farklı tip üretimler yapılabilir.
- Tüm parçalar paslanmaz çelik ve alüminyumdan yapılmıştır.
- Bu makine hijyen kurallarına uygun olarak üretilirken çok yönlü bir çalışma prensibi ile tasarlanmıştır.
- Kullanımı ve bakımı son derece kolaydır.

Features

- The machine is suitable for the preparation and production of almond paste, hazelnut, peanut, and other dried fruit types, as well as bars, protein snacks, and any compound with a similar consistency.
- Thanks to its rotary blade system, it can work with both hard and soft dough.
- Our extruders are compatible with all conveyors due to their specially designed chassis.
- With original accessories, the machine ensures ideal production, precise weight control, and accurate shaping.
- Changing molds is very easy, allowing for the production of different types in a short time.
- All components are made of stainless steel and aluminum.
- This machine is designed with a versatile working principle and is produced in compliance with hygiene standards.
- It is extremely easy to use and maintain.

Product Feeding Belt Conveyor



Özellikler

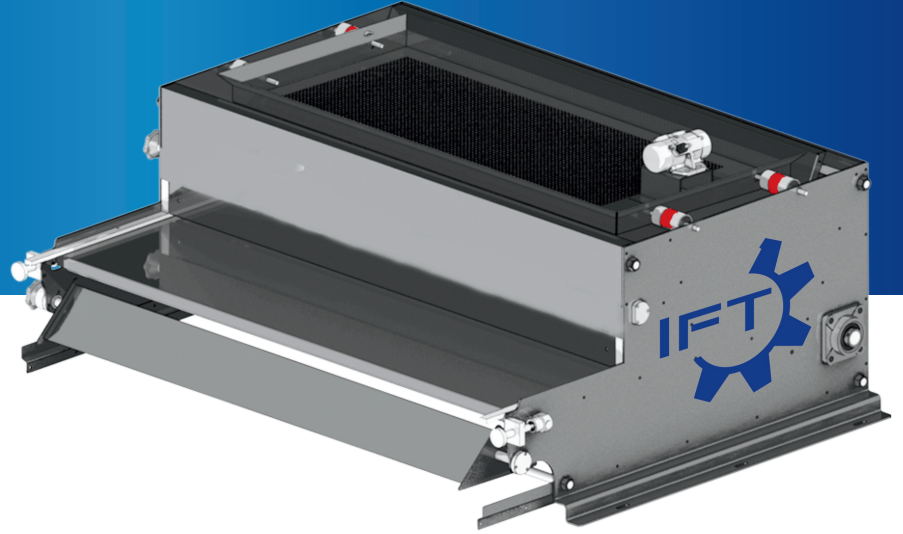
- Krank-Biyel mekanizması ile tek sıra hizalama cihazı ürünlerin makineye doğru bir şekilde girmesini sağlar.
- Senkron çalışan konveyör bant ürünün hizasını bozmaz.
- Ürünün boyutu ve şekil müşterinin isteğine göre değişir.
- 400 -1400 mm arasında bant genişliklerinde üretilir.
- Tüm parçalar gövde ve sac aksamı 304 paslanmazdan yapılır.

Features

- The Krank-Biyel mechanism with a single-row alignment device ensures that products enter the machine correctly.
- The conveyor belt, which operates synchronously, does not misalign the product.
- The size and shape of the product can be customized according to the customer's request.
- It is produced with belt widths ranging from 400 to 1400 mm.
- All parts, including the body and sheet metal components, are made of 304 stainless steel.

Serpme Ünitesi

Sprinkling Unit



Özellikler

- Çok amaçlı ve neredeyse her türlü taneli ürünler ile hassas serpme yapabilen bir makinedir.
- Ürünlerinizi fındık, pirinç patlağı, hindistan cevizi, susam, granür, nişasta gibi muhtelif taneli çeşniler ile kaplayabilmeniz ve zenginleştirebilmeniz için tasarlanmıştır.
- Bandın hem hızı hem de üzerindeki serpme kalınlığını ayarlanabilir.
- 600-1300 mm arasında bant genişliklerinde üretilir.
- Tüm parçalar 304 paslanmazdan imal edilmiştir.
- Soğutma tüneli giriş tablası ya da herhangi bir konveyör üzerine rahatlıkla montaj edilebilir.
- Taşınması ve kurulumu son derece kolaydır.
- Hijyenik ve basit mekanik konstrüksiyonu sayesinde kolay temizlenir az ve kısa süren bakımlarla uzun süre hizmet vermeye devam eder.

Features

- It is a versatile machine capable of precise sprinkling with almost all types of granular products.
- Designed to coat and enrich your products with various granular seasonings such as hazelnuts, puffed rice, coconut, sesame, granules, and starch.
- Both the speed of the belt and the thickness of the sprinkling layer on it can be adjusted.
- It is produced with belt widths ranging from 600 to 1300 mm.
- All parts are made of 304 stainless steel.
- It can be easily mounted on the cooling tunnel entry table or any conveyor.
- It is extremely easy to transport and install.
- Thanks to its hygienic and simple mechanical construction, it is easy to clean and provides long-term service with minimal and quick maintenance.

Particles Collecting Belt



Özellikler

- Fındık toplama makinemiz;soğutma tüneli çıkışından gelen bantta üründen kalan muhtelif taneli çeşnileri toplar.
- Geri dönüş bandı sayesinde fındık, pirinç patlağı, hindistan cevizi, susam, granür, nişasta gibi muhtelif taneli çeşnilerin tekrar kullanımına olanak sağlar.
- 600-1300 mm arasında bant genişliklerinde üretilir.
- Tüm parçalar 304 paslanmazdan imal edilmiştir.

Features

- Our hazelnut picking machine collects various granular seasonings left over from the product
- On the belt coming from the cooling tunnel exit.
- The return belt allows the reuse of various
- Granular seasonings such as hazelnuts, puffed rice, coconut, sesame, granules, and starch.
- It is produced with belt widths ranging from 600 to 1300 mm.
- All parts are made of 304 stainless steel.

Çiller

Chiller



Özellikler

- Değişimli olacak şekilde 2 adet kompresör kullanılmıştır. Böylelikle kompresörlerin daha az çalışması ve uzun ömürlü olması sağlanmıştır.
- DANFOSS marka kompresör kullanılmıştır.
- PLC veri tabanında OMRON marka kullanılmıştır.
- Şasi 304 paslanmazdan yapılır.
- Alçak basınç ve yüksek basınç takip edilebilir, ekran üzerinden tek bir dokunuşla ayarlanabilir.
- Buzlanma kontrolü ve iki bölge ısı kontrolü vardır.
- Müşteri tercihinine göre istenilen kapasitelerde üretilebilir.

Features

- Two compressors are used alternately, ensuring less operation and extended lifespan for the compressors.
- DANFOSS brand compressors are utilized.
- The PLC database uses OMRON brand components.
- The chassis is made of 304 stainless steel.
- Low and high pressure can be monitored and adjusted with a single touch via the screen.
- It features frost control and dual-zone temperature control.
- It can be produced in desired capacities according to customer preferences.



Turbo Mikser

Turbo Mixer



Özellikler

- Mixerlerimiz hem manuel hem de tam otomatik çalışan makinelerdir.
- Mikser aktif konuma geldikten sonra yapılması gereken tek işlem ne kadar üretim yapılacağını ayarlamaktır
- Akıllı kumanda sistemi gerekli pompa hızını ve hava miktarını hesaplar.
- Sistem sayesinde şişirilen ürün yoğunluğunun stabil kalması ve karışım homojenliği garanti altına almaktadır.
- Ürün yoğunluğu yapısı ve kapasite ayarlarının hassas bir şekilde yapılabilmesi adına rotor ve pompa hız kontrol cihazı ile kontrol edilmektedir.
- Tüm ayarları dokunmatik ekran PLC üzerinden yapılmaktadır.
- Kolay temizlenebilmesi ile zaman tasarrufu sağlar.
- Maksimum soğutma ve ısıtma elde edilebilmesi için mikserin hem rotoru hem de statoru su cıdarlı olarak tasarlanmış ve imal edilmiştir.
- Mikser çıkışında ise ürünün basıncını düşürmek ve havalandırılmış hamuru istenen basınçta bir sonraki üniteye aktarmak üzere tasarlanmış karşı basınç ünitesi mevcuttur.
- Mikserlerimiz standart şekilde üretildikleri gibi, müşterilerimizin özel isteklerine göre yeniden tasarlanabilmekte ve yapılandırılmaktadır.
- OMRON marka PLC, HMI panel kullanılmıştır.
- Butün gövde ve parçalar 304 paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- 500 lt / saat üretim kapasitelidir. (Ürüne göre değişkenlik gösterebilir)

Features

- Our mixers are designed to operate both manually and fully automatically. Once the mixer is activated, the only task is to adjust the desired production amount.
- The smart control system calculates the required pump speed and air volume.
- This system ensures the stability of the aerated product density and guarantees the homogeneity of the mixture.
- Rotor and pump speed control devices allow for precise adjustments of product density, structure, and capacity.
- All settings are controlled through the touchscreen.
- Easy cleaning saves time.
- To achieve maximum cooling and heating, the mixer's rotor and stator are designed and manufactured with water-cooled walls.
- At the mixer's output, a counter-pressure unit is designed to reduce product pressure and transfer aerated dough at the desired pressure to the next unit.
- Our mixers are built as standard, but they can also be redesigned and customized according to our customers' specific requests.
- Equipped with OMRON PLC and HMI panel.
- All body and parts are made of 304 stainless steel.
- The production capacity is 500 liters per hour (may vary depending on the product).

REFERANSLARIMIZ / REFERENCES





SERTİFİKALAR / CERTIFICATES

CERTIFICATE

İFT MAKİNA SANAYİ VE DİŞ TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ

AKCABURGAZ MAH. 3028. SOK. NO:1 İÇ KAPI NO:32
ESENYURT / İSTANBUL / TÜRKİYE

*Has been assessed and found to comply with the requirements of:
Değerlendirilmiş ve uygunluk standartları gerekliliklerine uygunluğu doğrulanmıştır:*

ISO 9001:2015

*The Quality Management System is applicable to:
Kalite Yönetim Sistemi:*

MANUFACTURE OF MACHINERY DEVOTED TO FOOD SECTOR
GIDA SEKTÖRÜNE YÖNELİK MAKİNALARIN İMALATI

Certificate Number: QMS-0112328 Initial Certification Date: 19.07.2023
Belge Numarası: QMS-0112328 İlk Belgelendirme Tarihi: 19.07.2023

Certification Period: 3 Yıllık Belgelendirme Periyodu: 3 Yıl
Certificate Validity Date: 18.07.2024

IAF IAS IQR gms

İQR ULUSLARARASI BELGELENDİRME HİZMETLERİ LTD.ŞTİ.
Beşiktaş Mah. Kocatepe 29. No:1 Arslan-Har Plaza K:2 Kat:10 BURSA
Tel: +90 224 286 00 16 Faks: +90 224 286 41 13 www.ift.com.tr e-posta: info@ift.com.tr

CERTIFICATE

İFT MAKİNA SANAYİ VE DİŞ TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ

AKCABURGAZ MAH. 3028. SOK. NO:1 İÇ KAPI NO:32
ESENYURT / İSTANBUL / TÜRKİYE

*Has been assessed and found to comply with the requirements of:
Değerlendirilmiş ve uygunluk standartları gerekliliklerine uygunluğu doğrulanmıştır:*

ISO 45001:2018

*The Occupational Health and Safety Management System is applicable to:
İş Sağlığı Ve Güvenliği Yönetim Sistemi:*

MANUFACTURE OF MACHINERY DEVOTED TO FOOD SECTOR
GIDA SEKTÖRÜNE YÖNELİK MAKİNALARIN İMALATI

Certificate Number: OHSMS-0011385 Initial Certification Date: 19.07.2023
Belge Numarası: OHSMS-0011385 İlk Belgelendirme Tarihi: 19.07.2023

Certification Period: 3 Yıllık Belgelendirme Periyodu: 3 Yıl
Certificate Validity Date: 18.07.2024

IAF IAS IQR gms

İQR ULUSLARARASI BELGELENDİRME HİZMETLERİ LTD.ŞTİ.
Beşiktaş Mah. Kocatepe 29. No:1 Arslan-Har Plaza K:2 Kat:10 BURSA
Tel: +90 224 286 00 16 Faks: +90 224 286 41 13 www.ift.com.tr e-posta: info@ift.com.tr

CERTIFICATE

İFT MAKİNA SANAYİ VE DİŞ TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ

AKCABURGAZ MAH. 3028. SOK. NO:1 İÇ KAPI NO:32
ESENYURT / İSTANBUL / TÜRKİYE

*Has been assessed and found to comply with the requirements of:
Değerlendirilmiş ve uygunluk standartları gerekliliklerine uygunluğu doğrulanmıştır:*

ISO 14001:2015

*The Environmental Management System is applicable to:
Çevre Yönetim Sistemi:*

MANUFACTURE OF MACHINERY DEVOTED TO FOOD SECTOR
GIDA SEKTÖRÜNE YÖNELİK MAKİNALARIN İMALATI

Certificate Number: EMS-0112328 Initial Certification Date: 19.07.2023
Belge Numarası: EMS-0112328 İlk Belgelendirme Tarihi: 19.07.2023

Certification Period: 3 Yıllık Belgelendirme Periyodu: 3 Yıl
Certificate Validity Date: 18.07.2024

IAF IAS IQR gms

İQR ULUSLARARASI BELGELENDİRME HİZMETLERİ LTD.ŞTİ.
Beşiktaş Mah. Kocatepe 29. No:1 Arslan-Har Plaza K:2 Kat:10 BURSA
Tel: +90 224 286 00 16 Faks: +90 224 286 41 13 www.ift.com.tr e-posta: info@ift.com.tr

INTEGRAS 96

**UYGUNLUK ONAYI
ATTESTATION OF COMPLIANCE**

Reference No: TRM-23-2874/01
Referans No:

Applicant: İFT MAKİNA SANAYİ VE DİŞ TİC. LTD. ŞTİ.
Başvuru Sahibi: Akcaburgaz Mah. 3028. Sok. No:1/2. ESENYURT / İSTANBUL / TÜRKİYE

Manufacturer: İFT MAKİNA SANAYİ VE DİŞ TİC. LTD. ŞTİ.
Üretici: Akcaburgaz Mah. 3028. Sok. No:1/2. ESENYURT / İSTANBUL / TÜRKİYE

Product: CHOCOLATE BAR LINE
Ürün: ÇİKOLATA KAPLAMA MAKİNESİ

Type/Model: İFN-400, İFN-800, İFN-1000, İFN-1200, İFN-1500, İKP-400, İKP-800, İKP-1000, İKP-1200, İKP-1500, İDK-400, İDK-800, İDK-1000, İDK-1200, İDK-1500, İDZ-1000, İDZ-1200, İFD-400, İFD-800, İFD-1000, İFD-1200, İFD-1300, İGY-400, İGY-800, İGY-1000, İGY-1200, İGY-1300, İFM-400, İFM-500, İFM-600, İFM-700, İFM-800, İFM-1000, İFM-1200, İFTB-400, İFTB-800, İFTB-1000, İFTB-1200, İFTB-1300, İCM, İZM, İMK, İST, İNG, İKT, İEK, İSK, İSD/İSK, İKPK, İFG

Reference Directives/Referans Yönetmelikler: Machinery Safety Directive (2006/42/EC)
Makine Emniyeti Yönetmeliği (2006/42/AT)
Low Voltage Directive (LVD) (2014/35/EU)
Bekir Çeliker Sorumluluk İşleri Tasarımını Ele Alarak İşletmenle İlgili Yönetmelik (2014/53/AE)

Reference Standard(s)/Referans Standartları: TS EN 60204-1:2018, EN ISO 12100:2010

Base of attestation: File of technical documentation, test report Ref TRM-23-2874/01 No. Teknik Dokümantasyon, TRM-23-2874/01 numaralı test raporu

Issue Date: 08.12.2023 Expiry Date: 07.12.2024
Yayın Tarihi: Değerlilik Tarihi:

İntegras 96 has been determined by examining the documentation provided by the above-mentioned company regarding the product in accordance with the above-mentioned reference regulations and/or standards. Compliance of the product and documentation with the requirements of the regulations and/or standards is confirmed. In case the product is subject to other relevant regulations and standards, a certificate is issued when the company fulfils the requirements of other regulations and standards. This certificate is given at the request of the company. This certificate does not relieve the obligation of the manufacturer to issue a declaration.

İntegras 96, yukarıda belirtilen şirket tarafından sağlanan teknik dokümantasyonuna ve yukarıda belirtilen referans yönetmelik ve/veya standartlarına göre incelenen ilgili dokümanlar doğrultusunda "Yönetmelik ve standartlara göre üretilen ve dokümantasyonuna uygunluk" firmaya doğrulanmıştır. Ürün ve/veya dokümantasyonun yukarıda belirtilen referans yönetmelik ve standartları gerekliliklerine uygunluğu doğrulanmıştır. Ürün, diğer ilgili yönetmelik ve standartlara ilişkin diğer gerekliliklere de tabi olduğu takdirde, diğer yönetmelik ve standartların gerekliliklerine de uyum sağlandığında ayrıca bir belge çıkarılır. Bu belge, üreticinin diğer yönetmelik ve standartlara ilişkin diğer gerekliliklere de uyum sağlandığında başka bir belgeyi de gerektirmez. Bu belge, üreticinin diğer yönetmelik ve standartlara ilişkin diğer gerekliliklere de uyum sağlandığında başka bir belgeyi de gerektirmez.

Changir HİRSİTÖĞLU
İNTEGRAS 96 Belgelendirme
İzmir, (Evele) No:12/3323

İNTEGRAS 96

İNTEGRAS ULUSLARARASI ÖLÇÜM VE SİSTEM BELGELENDİRME, BAĞIMLI DENETİM, AKADEMİK VE İHTİŞAP MENKATLARI LTD. ŞTİ.
Başbuç Mah. Kocatepe 29. No:1 Kat:10 BURSA Tel: +90 224 286 00 16 Faks: +90 224 286 41 13 www.ift.com.tr e-posta: info@ift.com.tr

**T.C.
TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU**

MARKA TESCİL BELGESİ

Marka No : 2018 94390 - Ticaret - Hizmet

İFT

Marka Sahibi : İFT MAKİNA SANAYİ VE DİŞ TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ
TÜRKİYE CUMHURİYETİ
SELAHİDİN EVREN MAH. 3018. SK. EVREN ÖZ. SAN. 2. BLOK 171 ESENYURT
İSTANBUL

Emtias : 07, 35
İlişktir.

İşbu Marka 23/10/2018 tarihinden itibaren ON YIL süreyle
28/03/2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Prof. Dr. Habip ASAN
Türk Patent ve Marka
Kurumu Başkanı

TURK PATENT



IFT MAKİNA SAN. VE DIŞ TİC. LTD. ŞTİ.

+90 (212) 672 0535

satis@ift.com.tr

www.ift.com.tr

Akçaburgaz Mah, 3028.Sk No:1.32
Esenyurt / İstanbul -TURKEY

EM *Eminođlu*
Machinery
Chocolate Machines