

ARB



[www.uzermak.com](http://www.uzermak.com)

Yazibasi Mah. Fatma Tonkus Cad. No:15/1  
35875 Torbali-IZMIR/TURKEY

+90 232 853 73 59/60/61

+90 232 853 70 77

info@uzermak.com

# عنا

أوزيرماك بدأت تصنيع الآلات والمعدات لصناعة الألبان والأغذية قبل 23 عاما في الجزء الغربي من تركيا ، في إزمير. وتمتلك الشركة اليوم مساحة 10 000 متر مربع من مساحة مكاتب التصنيع والمبيعات والتسويق.

وتتخصص الشركة في تصنيع معدات وآلات تجهيز الأغذية ، فضلا عن تركيب وتجميع مشاريع التحويل بخدمات ما بعد البيع للشركات الرائدة في مجال تجهيز الأغذية في جميع أنحاء العالم. وهي واحدة من أكثر المصنعين تفضيلاً التي توفر آلات عالية الجودة والأداء.

وتنتألف حافظة منتجات أوزيرماك من: " خزان الجن ، براميل الترشيح ، الطباخ والمبرد والخلاط المتعدد الوظائف للصناعات الغذائية ، نظام معالجة درجة الحرارة العالية جدا ، خزان المعالجة ، المجانسات الميكانيكية الجزئية ، آلات القوالب ، آلات الطهي والتمديد ، العربات ، مضخات الطرد المركزي ، مضخات الفص،المضخات المزدوجة ، ناقلات الرائب والمصاعد ، الخزانات، خزانات ووحدات التنظيف، خزانات الطبخ...الخ.

ويمكن استخدام المعدات والآلات أوزيرماك لصناعة الألبان وكذلك لصناعة الحلويات والأغذية الجاهزة.

معالجة أفضل باستخدام أجهزتنا

UZERMAK®

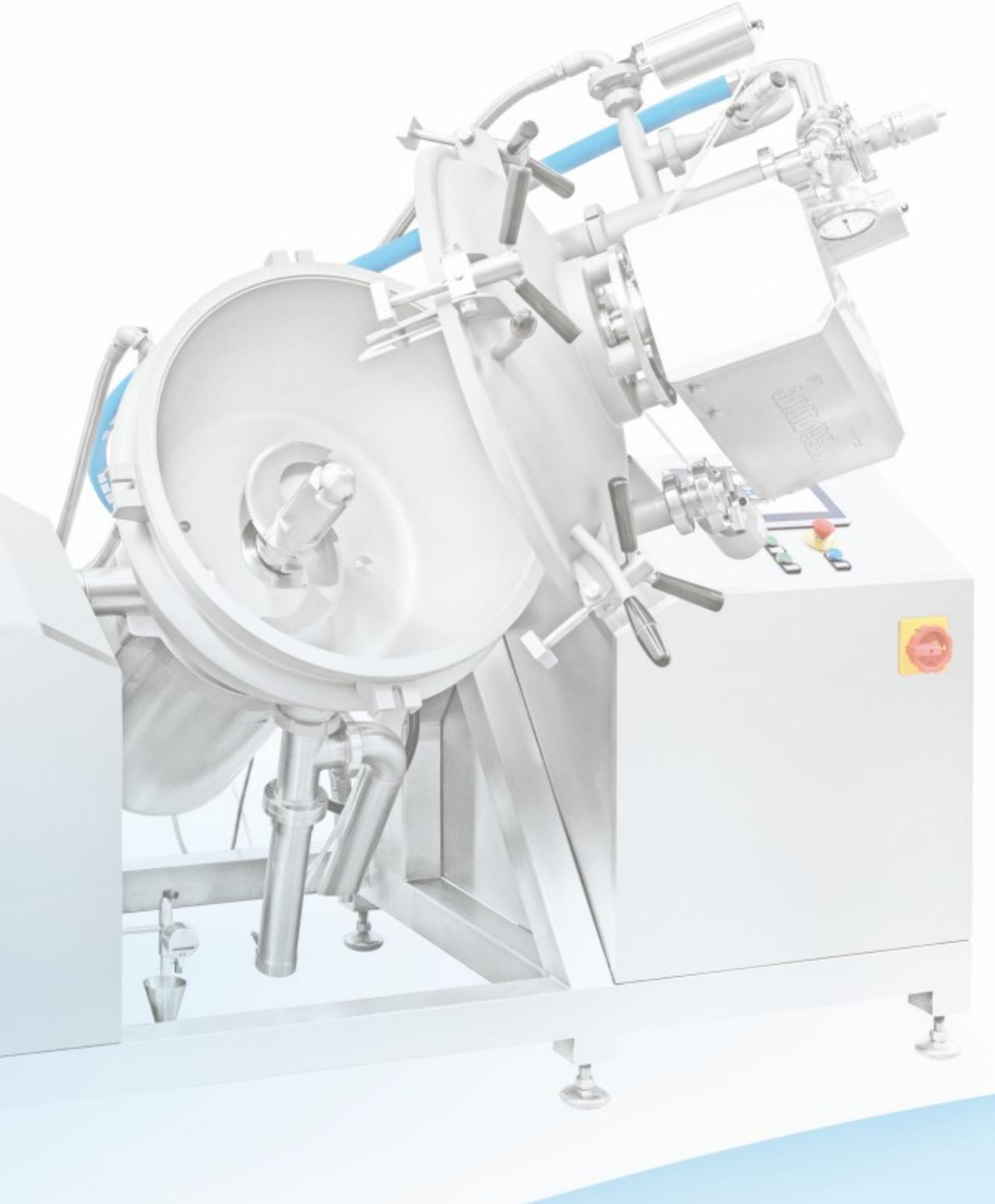
وبصفتنا شركة أوزيرماك ، فإننا نوفر الآلات والمعدات فضلا عن التركيب والتجميع في مشاريع التحويل مع تقديم خدمات ما بعد البيع لشركات الألبان وتجهيز الأغذية الرئيسية. لقد كنا أحد الشركاء الممتازين والمختارين في قطاع الأغذية. ونحن ندعم ونخدم عملائنا القيمين بأحدث التحسينات والتكنولوجيا في العالم بينما نقوم بعملنا بكل المشاعر والحب التي شعرنا بها منذ الأوقات الأولى حتى بدأنا أعمالنا. منذ التأسيس حتى الآن ، استثمرنا دائما في شركتنا ونحن سعداء جدا وفخورون بها

"FETTAH EROGLU"



## التطبيقات

- الجبن المذاب . جبنة الدهن . مرقة للسلطة . الصلصات
- الأطعمة المهروسة . الكاتشب . المايونيز . حمص
- كريمة الشوكولاتة . حلوى اللوز والكريم . حشوat الحلويات
- عجينة اللوز . مربىان . الحلويات الكريمية . مستحضرات الزبدة



# سلة ccm

برد والخلط أو زيرماك فهي قادرة على القيام بمهام مختلفة مثل الخلط ، والتడفئة ، والتبريد ، والطحن ، والمستحلب ، والطهي المباشر أو غير المباشر تحت الفراغ ، والجفاف (الفراغ) ، والتجانس. ويمكن استخدامها في العديد من التطبيقات المختلفة بما يليها الوظيفة الشاملة

صائص الرئيسية

- المواد الخام عن طريق فتح الغطاء أو عن طريق الصمامات.  
لمحركات الرئيسية التي تسسيطر عليها الترددات بالنسبة للسكاكين في القاع (rpm3000-300) ترك والتروس لزراب الكاشطة وعاء خاص لخلط فعل.  
ين المنتج عن طريق الحقن بالبخار مباشرة عن طريق فوهات البخار.  
نة حتى 95 درجة مئوية  
ين المنتج بالجدار المزدوج.  
د المنتج مزدوج الجدار  
غ للجفاف.  
غ المنتج عن طريق صمام التفريغ أو عن طريق ملء الخزان

پیارات

- ن فراغ للتبريد وإزالة الرطوبة .  
 AISI 304- مواد عالية الجودة من الفولاذ المقاوم للصدأ.  
 جة حرارة المعالجة: أقصى 125 درجة مئوية متاحة CCM-200 CCM-400 CCM-800  
 ان العازل س تدفق الكتلة خة التفريغ س لإضافة المواد الخام لط الميكانيكي على الخط FetaCUT

1

**خلط . تبريد . تدفئة . الطبخ المباشر/غير المباشر  
تخفيض الحجم . استحلاب . تشتت . نزع الهواء (فراغ**



۱۰

- أوقات معالجة قصيرة
  - سهولة ملء المنتجات وإفراغه
  - الخلط المتجانس والقطع الفعال
  - قابل للتهيئة للعديد من التطبيقات المختلفة
  - إفراغ المنتج بالكامل (الحد الأدنى من الخسائر)
  - الكفاءة في استخدام الطاقة
  - سهل التنظيف
  - عدد قليل جداً من إجراءات التشغيل اليدوية
  - سهولة الاندماج في خط الإنتاج
  - آلات العمر الطويل
  - عملية تحكم بواسطة PLC

## CCM-800 الطباخ والمبرد والخلاط



1620	حوالى لتر
800	الحد الأقصى لتر
-0.5	(PSI) بار
0.5	(PSI) بار
95	درجة درجة
2.0	(PSI) بار
133	درجة درجة
6-8	(PSI) بار

محطيات الخزان
كمية الدفعه (اعتمادا على المنتج)
الفراغ الأقصى في الخزان
أقصى ضغط في الوعاء
أقصى درجة حرارة التشغيل في الخزان
أقصى ضغط في الجدار المزدوج
حرارة تشغيل الجدار المزدوج الفصوى
الحد الأدنى/الأقصى للهواء المضغوط

### بيانات الآلة

### البخار

1200	كغ/ساعة
6-8	بار (PSI)
6.8	بار (PSI)
AISI 316	

### متطلبات الطاقة

69	حوالى/كيلووات
400/50	فولت/هز

# CCM-800



الطبخ والمبرد والخلاط

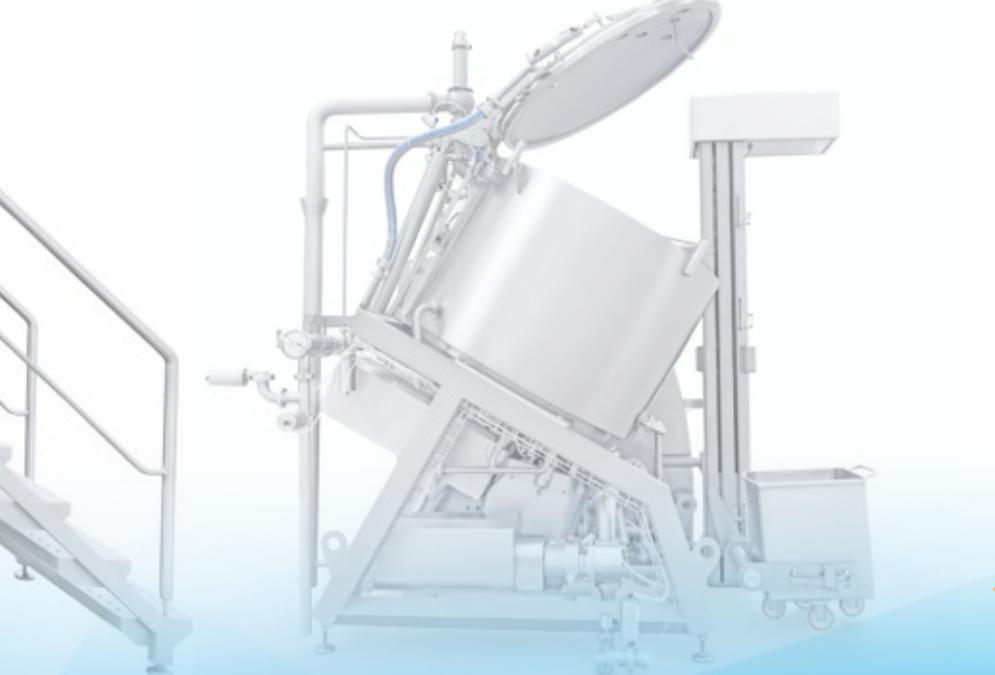
www.uzermak.com

## CCM-800 الطباخ والمبرد والخلاط



rpm 3000-300 مع 4 سكاكين

- تصميم الميل
- المحرك الرئيسي المتحكم بالتردد: 4 سكاكين
- المحرك والتروس لذراع الكاشطة
- حقن بخار مباشر
- الجدار المزدوج (التدفئة/التبريد)
- ختم ميكانيكي مبرد بالماء
- مضخة فراغ
- مقياس التدفق الكهرومغناطيسي لسحب المياه
- صمام إفراج
- أجهزة فصل البخار والترشيح والتحكم بالضغط
- إغلاق وفتح الغطاء تلقائياً
- المصدع
- مضخة التفريغ
- مضخة CIP



6

7

**CCM-400****الطبخ والمبرد والخلاط**

600	لتر/ساعة	توزيع البخار
6-8	بار (PSI)	امداد البخار - الضغط
6.8	بار (PSI)	ضغط البخار في الآلة
AISI 316		مواصفات المواد

**متطلبات الطاقة**

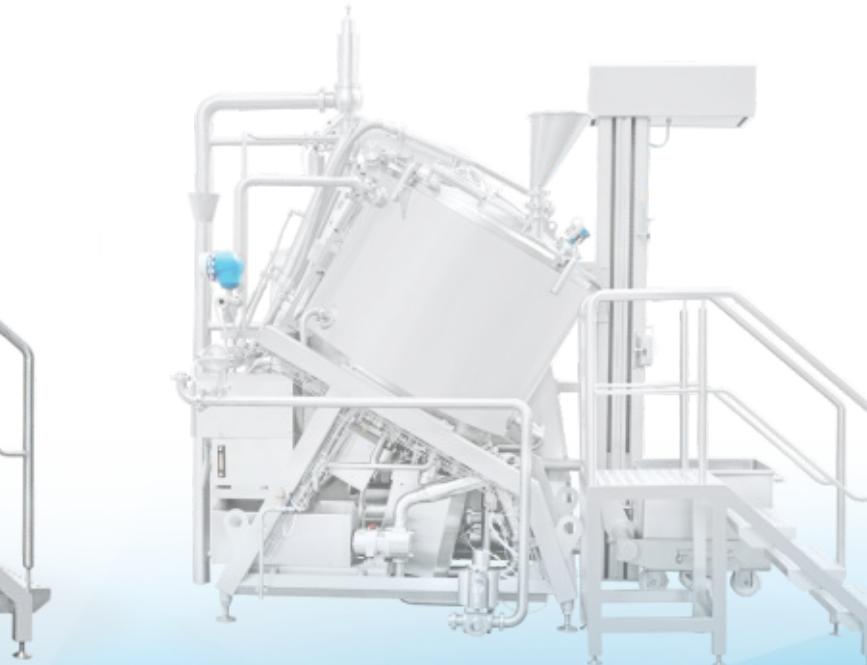
910	حوالى لتر	محنيات الخزان
400	الحد الأقصى لتر	كمية الدفعه (اعتمادا على المنتج)
-0.5	بار (PSI)	فراوغ الأقصى في الخزان
0.5	بار (PSI)	أقصى ضغط في الوعاء
95	درجة	أقصى درجة حرارة للتشغيل في الخزان
2.0	بار (PSI)	أقصى ضغط في الجدار المزدوج
133	درجة	حرارة تشغيل الجدار المزدوج النصوصى
6-8	بار (PSI)	الحد الأدنى/الأقصى للهواء المضغوط

**البخار**

الطبخ والمبرد والخلاط

**CCM-400****CCM-400****الطبخ والمبرد والخلاط****الخصائص**

- تصميم الميل
- المحرك الرئيسي المتحكم بالتردد: 2 سكاكين مع 3000-300 rpm
- المحرك والتروس لذراع الكاشطة
- حقن بخار مباشر
- (الجدار المزدوج (التدفئة/التبريد)
- ختم ميكانيكي مبرد بالماء
- مضخة فراغ
- مقياس التدفق الكهرومغناطيسي لسحب المياه
- صمام إفراج
- أجهزة فصل البخار والترشيح والتحكم بالضغط
- إغلاق وفتح الغطاء تلقائياً
- المصدع
- مضخة التفريغ
- مضخة CIP



8

9

## CCM-200 الطباخ والمبرد والخلط



CCM-200



الطبخ والمبرد والخلط



## CCM-200 الطباخ والمبرد والخلط



10

## الخصائص

- تصميم الميل
- المحرك الرئيسي المتحكم بالتردد: 3 سكاكين مع 3000-300 rpm
- المحرك والتروس لذراع الكاشطة
- حقن بخار مباشر
- (الجدار المزدوج (التدفئة/التبريد)
- حزم ميكانيكي مبرد بالماء
- مضخة فراغ
- مقياس التدفق الكهرومغناطيسي لسحب المياه
- صمام إفراج
- أجهزة فصل البخار والترشيح والتحكم بالضغط
- إغلاق وفتح الغطاء تلقائياً
- المصدع
- مضخة التفريغ
- مضخة CIP

الطباطبى CCM-110

# پیانات ا

110	حوالى لتر	محتويات الخزان
80	الحد الأقصى لتر	كمية الدفعة (اعتماداً على المنتج)
-1	(PSI) بار	الفراغ الأقصى في الخزان
1.0	(PSI) بار	أقصى ضغط في الوعاء
95	درجة	أقصى درجة حرارة للتشغيل في الخزان
2.0	(PSI) بار	أقصى ضغط في الجدار المزدوج
133	درجة	حرارة تشغيل الجدار المزدوج القصوى
6-8	(PSI) بار	الحد الأدنى/الأقصى للهواء المضغوط

120	أكغ/ساعة	توزيع البار
6-8	بار (PSI)	إمداد البار - الضغط
2-3.5	بار (PSI)	ضغط البار في الآلة
AISI 304		مواصفات المواد

## متطلبات الط

24	حوالی/کیلووات	اجمالی استهلاک الکتریسٹی
400/50	فولت/ہر	ضغط



3

# ECM-110



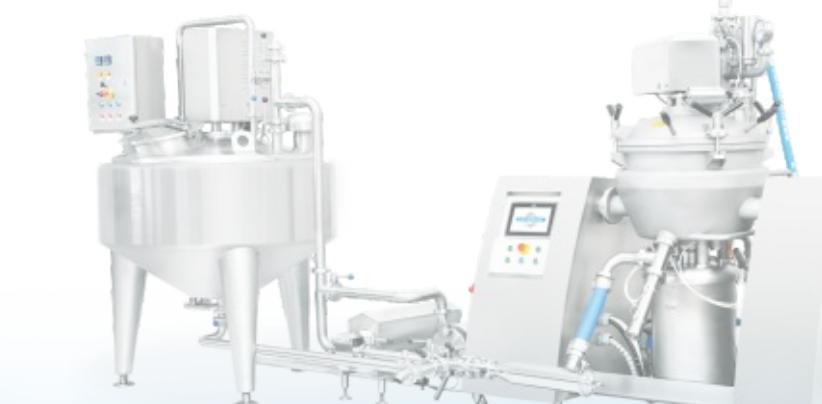
لطباط والخلط والمبرد والمبرد

[View Details](#)



خصائص

- 



1



15

بيانات الآلة	
ـ 0.5	ـ 90 حوالى لتر
ـ 1.0	ـ 60 الحد الأقصى لتر
ـ 1.0	ـ 95 بار (PSI)
ـ 2.0	ـ 2.0 بار (PSI)
ـ 133	ـ درجة حرارة تشغيل الجدار المزدوج الفصوی
ـ 6-8	ـ 6-8 بار (PSI) الحد الأدنى/الأقصى للهواء المضغوط
البخار	
ـ 90	ـ 6-8 كغ/ساعة
ـ 6-8	ـ 2-3.5 بار (PSI)
ـ AISI 304 مواصفات المواد	
متطلبات الطاقة	
ـ 19	ـ 400/50 حوالى/كيلووات فولت/هر
ـ ضغط إجمالي استهلاك الكهرباء	

CCM-90

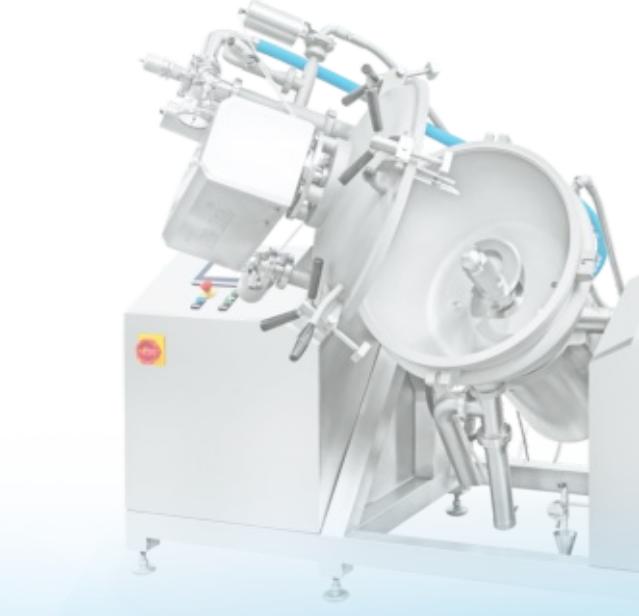


الطبخ والمبرد والخلط

CCM-90

الطبخ والمبرد والخلط

CCM-90



14

## الخصائص

- ـ المحرك الرئيسي المتحكم بالتردد: 2 سكاكين مع 300-3000 rpm
- ـ المحرك والتروس لذراع الكاشطة
- ـ حقن بخار مباشر
- ـ (الجدار المزدوج (تدفئة/التبريد)
- ـ ختم ميكانيكي مبرد بالماء
- ـ مضخة فراغ
- ـ مقاييس التدفق الكهرومغناطيسي لسحب المياه
- ـ صمام إفراج
- ـ أجهزة فصل البخار والترشيح والتحكم بالضغط
- ـ الطباخ يميل تلقائياً.



17

## متطلبات الطاقة

10 400/50	حوالى/كيلووات فولت/هز	اجمالي استهلاك الكهرباء ضغط
60 6-8	حالى لتر (PSI) بار	توزيع البار امداد البار - الضغط
60 6-8 2-3.5	حالى لتر (PSI) بار AISI 304	مواصفات المواد

## بيانات الآلة

60 40 -0.5 1.0 95 2.0 133 6-8	حالى لتر الحد الأقصى لتر (PSI) بار (PSI) بار درجة (PSI) بار	محطيات الخزان كمية الدفعه (اعتمادا على المنتج) الفراغ الأقصى في الخزان أقصى ضغط في الوعاء أقصى درجة حرارة للتشغيل في الخزان أقصى ضغط في الجدار المزدوج حرارة تشغيل الجدار المزدوج الفصوصى الحد الأدنى/الأقصى للهواء المضغوط
--	---	--

## البخار

60 6-8 2-3.5	كغ/ساعة (PSI) بار	توزيع البار امداد البار - الضغط
		مواصفات المواد

## متطلبات الطاقة

CCM-60



## الطبخ والمبرد والخلط

CCM-60

الطبخ والمبرد والخلط



CCM-60

## الطبخ والمبرد والخلط

## الخصائص

- motor controlled by frequency converter: 2 knives with 300-3000 rpm
- motor and drive for heating and cooling jacket
- steam injection direct
- double-walled jacket (heating/cooling)
- thermostatic valve with water cooling
- thermometer
- magnetic flow meter for water extraction
- steam trap for steam separation and condensate drainage
- cooking unit is cooled by water

16



## CCM-5

### الطبخ والمبرد والخلاط

#### المزايا

- مثالي للاستخدام المختبري
- فولتية التشغيل 220V

#### بيانات الآلة

- المحرك الرئيسي المتحكم بالتردد: 2 سكاكين مع 3000-300 rpm
- حقن بخار مباشر
- (الجدار المزدوج (التدفئة/التبريد)
- غطاء الوعاء قابل للإزالة يدوياً
- أجهزة فصل البخار والترشيح والتحكم بالضغط

#### الخيارات

- نوعية الفولاذ مقاوم للصدأ 316
- مولد البخار المتكامل
- ضاغط الهواء المتكامل

الطبخ والمبرد والخلاط

[www.uzermak.com](http://www.uzermak.com)

## CCM-5



CCM-5



#### بيانات الآلة

5	حوالى لتر	محنيات الخزان
2.5	بار (PSI)	كمية الدفع (اعتماداً على المنتج)
-0.5	بار (PSI)	الفراغ الأقصى في الخزان
1.5	بار (PSI)	أقصى ضغط في الوعاء
110	درجة	أقصى درجة حرارة للتشغيل في الخزان
1.0	بار (PSI)	أقصى ضغط في الجدار المزدوج
115	درجة	حرارة تشغيل الجدار المزدوج القصوى
6-8	بار (PSI)	الحد الأدنى/الأقصى للهواء المضغوط

#### البخار

10	لتر/ساعة	توزيع البخار
1.5	بار (PSI)	إمداد البخار - الضغط
1.0	بار (PSI)	ضغط البخار في الآلة
AISI 304		مواصفات المواد

#### متطلبات الطاقة

1.62	حوالى/كيلووات	اجمالي استهلاك الكهرباء
220/380/410 - 50/60	فولت/هرتز	ضغط

# مجانس ميكانيكي (نوع الدفعات)



## بيانات الآلة

- وهو مناسب لاستخدام الخطي.
- مناسب لاستخدام الدفعات
- يمكن الحصول على حجم الجسيمات المرغوب فيها يعتمد على الفترة الفاصلة بين الشفرات أثناء تداولها في الخط لفترة معينة من الزمن
- تنطبق على العديد من المنتجات المختلفة مثل طحن الخضراوات والفواكه ، والحمص ، وإعادة العمل ، والحلويات ، والصلصات ، والكاشيش والمایونیز.
- مصمم لقطع تفريق ، تمدد و تجانس
- متحكم في متغير التردد
- يستخدم التبريد الميكانيكي المزدوج للمياه

الناتج ، الحد الأقصى (يعتمد على المنتج) فترات الشفرة	لتر/ساعة مم	5000 0.1, 0.2, 0.5, 0.7, 0.9, 1.1, 1.8
احتياجات الطاقة	كيلووات	15
المotor الرئيسي (السكاكين)	rpm	3000



## بيانات الآلة

- ويستخدم في القطع الدقيق والمستحلب
- وهو مناسب لاستخدام الدفعات
- يمكن الحصول على حجم الجسيمات المرغوب فيها
- يعتمد على الفترة الفاصلة بين الشفرات أثناء تداولها في الخط لفترة معينة من الزمن
- تنطبق على العديد من المنتجات المختلفة مثل طحن الخضراوات والفواكه ، والحمص ، وإعادة العمل ، والحلويات ، والصلصات ، والكاشيش والمایونیز.
- مصمم لقطع ، تفريق ، تمدد و تجانس
- يوجد قمع لإضافة المواد الخام

## بيانات الآلة

الناتج ، الحد الأقصى (يعتمد على المنتج) فترات الشفرة	لتر/ساعة مم	1000 0.1, 3
احتياجات الطاقة	كيلووات	16
المotor الرئيسي (السكاكين)	rpm	3000



# (UHT) نظام درجة حرارة عالية للجبن المعالج

## بيانات الآلة

- جودة الفولاذ المقاوم للصدأ AISI304-316
- القدرة 300-6000 لتر/نفعة
- ويشمل نظام UHT-UZ: ما يلي
- 1 خزان عازل
- رؤوس 2 UHT
- دعم مع تقافون - بطانة 2
- 1 خزان دهن
- التشغيل الآلي 1
- 1 مزدوج المرشح
- نظام PLC 1 Siemens
- محطة معالجة البخار 1
- مفصل بخار 1
- 3 مفصل بخار
- نظام التحكم في الزوجية
- نظام التدفئة البخارية المتحكم في درجة الحرارة مع صمام التحكم ، وأجهزة استشعار درجة حرارة PT 100 وبرمجيات التحكم
- نظام رصد درجة حرارة UHT وبرميجيات الرصد PT100 مع أجهزة استشعار درجة الحرارة
- صمامات الانحراف ، لإزالة الجبن في حالة تقلبات درجة الحرارة
- أقسام الاحتفاظ بالحرارة الفولاذية التي لا تتصدأ
- صمام التحكم بالضغط ، بما في ذلك جهاز التحكم بالبرميجيات ، لخلق ضغط في قسم الإمساك بالحرارة
- التجمع المسبق بالأنباب الداخلية والأسلاك والهواء
- صمامات آلية لتوجيه المنتجات
- صمامات تلقائية لتوجيه البخار
- توجيه - CIP
- الجهد التشغيلي 380/400 - والتردد الأقصى : 50/60 هرتز
- 2 مضخات فراغ بطاقة 45 م3/ث مترنة بخزان تبريد وحرق سريع
- يجب أن يكون الضغط الهوائي للجهاز الرئيسي المستخدم في الآلة بين 6 و 8 بار
- ثلاثة (ثلاثة) مضخات بورنيمان ثنائية المسamar ومضخة إنوكسبا ثلاثة الفص تم استخدامها

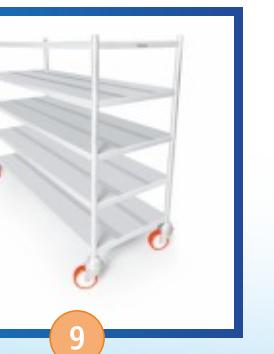
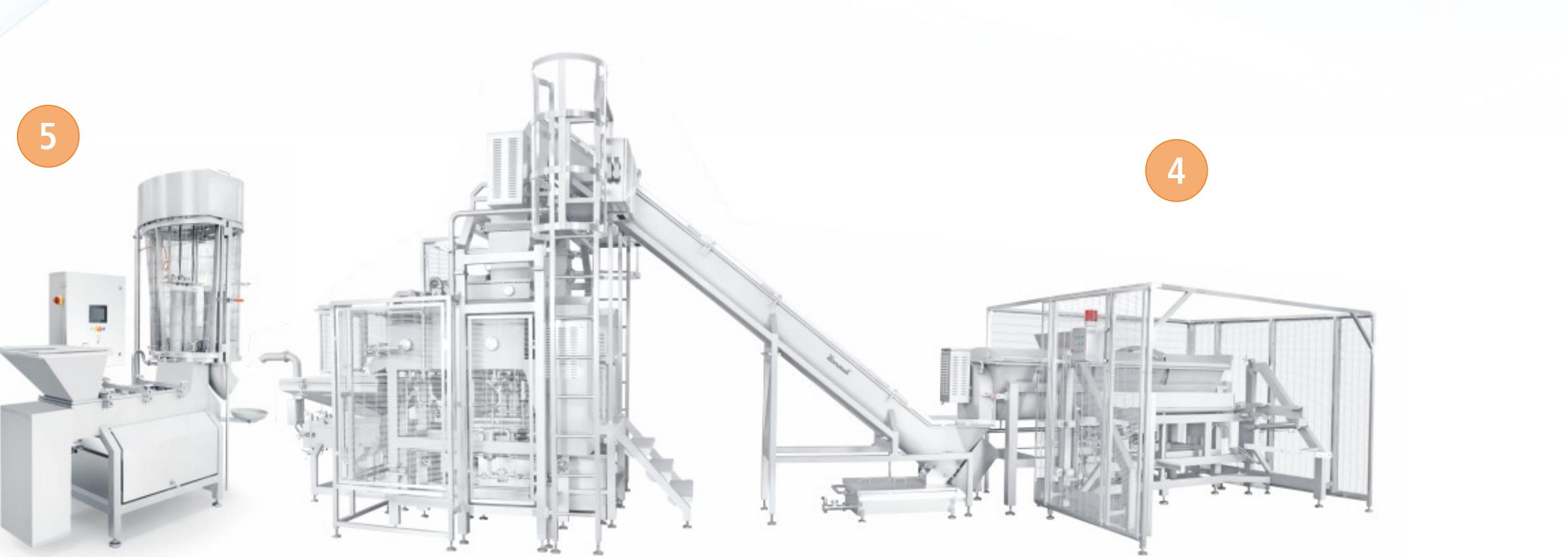


## (UHT) نظام درجة حرارة عالية للجبن المعالج

[www.uzermak.com](http://www.uzermak.com)



## باستا فيلاتا والجبن المعالج خط المعالجة.



- 1 وعاء الجبن
- 2 الطلبة المرشحة
- 3 خزان مفتوح
- 4 آلة الطهي والتدميد
- 5 آلة القولبة
- 6 خزان طبخ مصل اللبن
- 7 وعاء طهي مصل اللبن
- 8 القوالب
- 9 العربة

# وعاء الجبن

## بيانات الآلة خزان تحضير اللبن الرائب

- صممت أحواض الجبن أوزيرماك لإنتاج الرائب ومصل اللبن.
- وهي مناسبة لإنتاج أنواع عديدة من الجبن: الجبن الكاشكفال ، وجبن الموزاريلا ، وجبن الهمالومي ، وجبن الغودا ، وجبن اللاكتيك ، وجبن الشيدر.
- يستخدم المكبس لنشر الرنانة المضافة أثناء التحرير ، ولقطع شكل الهلام الرائب بانتظام ، ولسحب 1/3 من الهلام من المكبس باستخدام مرشح ، وللنضوج عن طريق تسخين الحليب.
- القدرات الإنتاجية: 000 3 لتر ، 4 000 4 لتر ، 6 000 8 لتر ، 000 10 10 لتر ، 000 16 لتر
- الفولاذ المقاوم للصدأ . - مصنوعة من AISI304
- الأجزاء البلاستيكية للصهريج عملية و معتمدة
- الألواح الكهربائية مقاومة للماء ومصنوعة من 304 من الفولاذ المقاوم للصدأ
- ويتم التحكم في العملية ورصدتها على شاشة اللمس PLC
- حاطط داخلي ذو شكل ثمانية
- يتم التحكم في السرعة من 1 إلى 10 rpm.
- الخزان عبارة عن نظام مغلق مع دخول أوتوماتيكي للبخار بواسطة صمام هوائي
- ويتم الحصول على درجة الحرارة النهائية باستخدام الصمامات الآلية.
- يمكن توصيل الخزان بخزان متقارب أو بأسطوانة مرشح بعد الحصول على الرائب
- وهناك غطاء نقب ، و4 رؤوس CIP ، ومحرك مقترن مع صندوق التروس
- ومدخل الماء والحليب ، ولوحة كهربائية ، وإضاءة على أعلى الخزان
- هناك منصة مع الدرج على جانب الخزان وهي مصنوعة من نوع خاص لتجنب الانزلاق
- ضغط البخار؛ 2.0-1.5 بار / ضغط الهواء 6-8 بار ..



خزان  
تحضير  
لبن  
الرائب

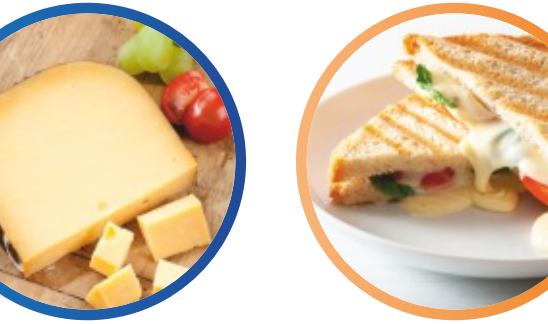
[www.uzermak.com](http://www.uzermak.com)



وعاء الجبن

# اسطوانة الترشيح

## بيانات الآلة



- تبلغ القدرة 25000 ل/سا اقصى
- الفولاذ المقاوم للصدأ. مصنوعة من AISI304
- يتم استخراج مصل اللبن بينما يتم نقل اللبن الرائب إلى سطح الأسطوانة بينما الأسطوانة تدور.
- على الرغم من وجود اللبن الرائب على سطح أسطوانة المرشح لا يتم تطبيق أي قوة خارجية عليه، بحيث لا يتم تصبيق الرائب أو ضغطها أو تلفها.
- طول الأسطوانة: 1150 ملم عرض الشق: 350 ميكرومتر و 625 ملم قطر الأسطوانة ،
- يبلغ الاستهلاك الأقصى للطاقة من محرك الأسطوانة الدوارة وصندوق التروس 1.5 كيلوواط
- يتم تنظيم سرعة دوران الأسطوانة بين 0 و 10 دورة في الدقيقة باستخدام منظم السرعة
- يتم جمع مصل اللبن في الخزان أسفل الأسطوانة. سعة الخزان القصوى 500 لتر هناك أجهزة استشعار أعلى وأسفل الخزان
- وتسمح أجهزة الاستشعار هذه للمضخة بالعمل أو التوقف تلقائيا. عند الطلب ، يمكنك أيضا تشغيل المضخة يدويا.
- وتبلغ قدرة مضخة الطرد المركزي المستخدمة في التفريغ 30 طنا/ساعة وأقصى استهلاك للطاقة قدره 3 كيلوواط.

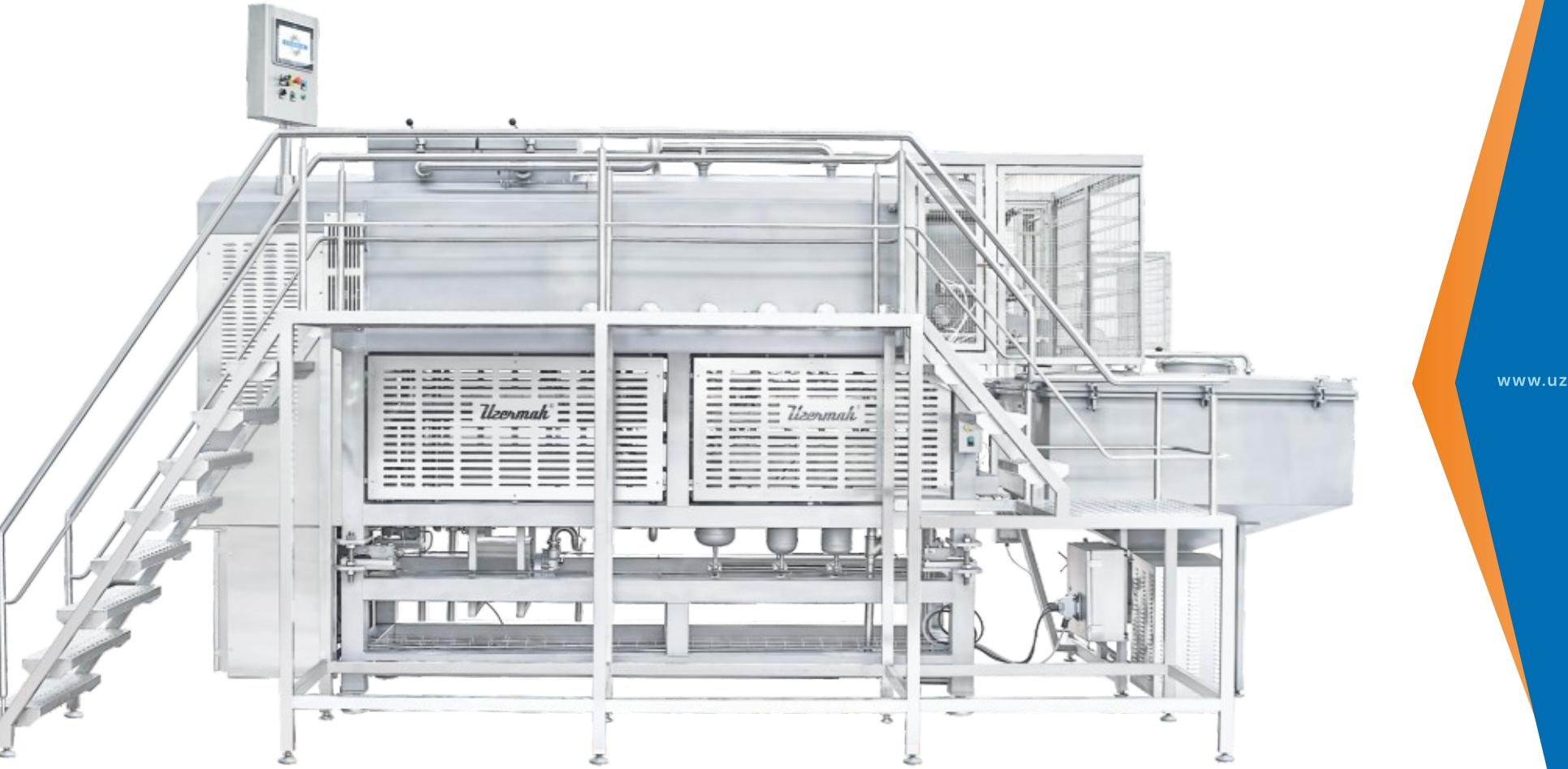


اسطوانة الترشيج

www.uzermak.com

# CS-2000

33



## التطبيقات

باستا فيلاتة ، موزاريلا ، قشكافال  
، أنانوج جبن ، جبنة مقده ، جبن مطبوخ

# CS-2000

## الآلة المكائن المطبخية

www.uzermak.com



## الوظائف ، طبخ ، عجن ، تمديد ، خلط ، صهر



# الة الطبخ وتمديد

## بيانات الآلة

- يمكن استخدام أجهزة الطهي بالبخار والنقلات في الطهي ، والعن ،
- والتمديد ، وخلط وصهر الأجبان الطبيعية ، والمقدمة.
- مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI304 (AISI316 اختياري)
- ويستخدم التيفلون أو مواد بلاستيكية أخرى ذات درجة غذائية.
- وتبلغ السعة الدنيا والدفعة القصوى 1000 إلى 2000 كيلوغراما على التوالي ،
- في حين أن الجسم يبلغ 2000 كيلوغراما عندما يكون ممتلئا.
- يتم التحكم في النظام بأكمله على شاشة اللمس بواسطة التشغيل الآلي PLC-
- معالجة أنواع الدفعات.
- الفتح / الإغلاق التلقائي لمدخل ومرجع المنتج.
- يوجد عدد 2 علىة تروس.
- ويمكن رصد درجة حرارة المنتج على شاشة اللمس.
- تعمل المثاقب حتى 120 دورة في الدقيقة مع أجهزة التحكم في التردد التي يتم التحكم فيها بواسطة PLC-.
- ؛ يمكن تعديل اتجاهات الحركة وسرعة الدوران والوقت وفقاً للوصفة.
- يوجد مقبان مستقلان في حالة دوران معاكس للحصول على منتج مختلط متجانس وخلط فعال.
- 10 وصفات مختلفة مخزنة في الذاكرة.
- تسخين بخار مباشر بواسطة 14 فوهة.
- تسخين غير مباشر بالبخار من جدار مزدوج.
- ويمكن توفير البخار المنقطع بواسطة نظام PLC-.
- يوجد مستخرج في منفذ المنتج للتخزين والتمديد ونقل المنتج إلى القالب.

32

# الة الطبخ وتمديد

## بيانات الآلة

- يمكن استخدام أجهزة الطهي بالبخار والنقلات في الطهي ، والعجن ، والتمديد ، وخلط وصهر الأجبان الطبيعية ، والمقلدة.
- مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ(AISI304-316 اختاري).
- ويستخدم التيفلون أو مواد بلاستيكية أخرى ذات درجة غذائية.
- وتبلغ السعة الدنيا والدفعة القصوى 250 إلى 450 كيلوغراماً على التوالي ، في حين أن الجسم يبلغ 600 كيلوغراماً عندما يكون ممتئاً.
- يتم التحكم في النظام بأكمله على شاشة اللمس بواسطة التشغيل الآلي-PLC.
- معالجة أنواع الدفعات.
- الفتح / الإغلاق التلقائي لمدخل ومحرج المنتج.
- يوجد عدد 2 علبة تروس.
- ويمكن رصد درجة حرارة المنتج على شاشة اللمس.
- تعمل المثاقب حتى 160 دورة في الدقيقة مع أجهزة التحكم في التردد التي يتم التحكم فيها بواسطة PLC.
- ؛ يمكن تعديل اتجاهات الحركة وسرعة الدوران والوقت وفقاً للوصفة.
- يوجد مثبتان مستقلان في حالة دوران معاكس للحصول على منتج مختلط متجانس وخلط فعال.
- 10 وصفات مختلفة مخزنة في الذاكرة.
- تسخين بخار مباشر بواسطة 8 فوهات.
- تسخين غير مباشر بالبخار من جدار مزدوج.
- ويمكن توفير البخار المقطعي بواسطة نظام PLC.
- يوجد مستخرج في منفذ المنتج للت تخزين والتمديد ونقل المنتج إلى القالب.



## الوظائف ، طبخ ، عجن ، تمديد ، خلط ، صهر



آلة الطبخ وتمديد

[www.uzermak.com](http://www.uzermak.com)

# CS-450

## التطبيقات

باستا فيلاتة ، موزاريلا ، قشكافال ،  
أنالوج جبن ، جبنة مقده ، جبن مطبوخ



# الة الطبخ وتمديد

## بيانات الآلة

- مكن استخدام أجهزة الطهي بالبخار والنقلات في الطهي ، والعجن ، والتتميد ، وخلط وصهر الأجبان الطبيعية ، والمقلدة.
- مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI304-316(AISI304-316 اختياري)
- ويستخدم التيفلون أو مواد بلاستيكية أخرى ذات درجة غذائية.
- وتبلغ السعة الدنيا والدفعة القصوى 120 إلى 200 كيلوغراما على التوالي ، في حين أن الجسم يبلغ 330 كيلوغراما عندما يكون ممتداً.
- يتم التحكم في النظام بأكمله على شاشة اللمس بواسطة التشغيل الآلي - PLC.
- معالجة أنواع الدفقات.
- يوجد عدد 2 علبة ترسos.
- ويمكن رصد درجة حرارة المنتج على شاشة اللمس.
- تعمل المثاقب حتى 160 دورة في الدقيقة مع أجهزة التحكم في التردد التي يتم التحكم فيها بواسطة - PLC.
- يمكن تعديل اتجاهات الحركة وسرعة الوران والوقت وفقاً للوصفة.
- يوجد مثقبان مستقلان في حالة دوران معاكس للحصول على منتج مختلط متجانس وخلط فعال.
- 10 وصفات مختلفة مخزنة في الذاكرة.
- تسخين بخار مباشر بواسطة 6 فوهه.
- تسخين غير مباشر بالبخار من جدار مزدوج.
- ويمكن توفير البخار المقطعي بواسطة نظام PLC.
- يوجد مستخرج في منفذ المنتج للت تخزين والتتميد ونقل المنتج إلى القالب.



## الوظائف ، طبخ ، عجن ، تمديد ، خلط ، صهر



آلة الطبخ وتمديد

[www.uzermak.com](http://www.uzermak.com)

# CS-200

## التطبيقات

باستا فيلاتة ، موزاريلا ، قشكافال ،  
أنالوج جبن ، جبنة مقده ، جبن مطبوخ



# CS-200

# الة القولبة نوع دوراني M-1500



39

# M-1500

## بيانات الآلة

- مصنوع من الفولاذ AISI304 المقاوم للصدأ.
- ويستخدم التيفلون أو مواد بلاستيكية أخرى ذات درجة غذائية.
- يمكن التحكم في النظام بأكمله من شاشة اللمس مع نظام التشغيل الآلي-PLC.
- ويتبلغ الطاقة الإنتاجية لساعة 2000 كيلوغرام.
- هناك 3 مجموعات من أنابيب القولبة لكل قطعتين من الأنابيب على الطاولة الدوارة.
- هناك منفذان لتفريغ المنتج.
- لديه وظيفة المعايرة وفقاً لبنية الجبن.
- يمكن التحكم في كمية القطع على شاشة اللمس-PLC.
- يمكن التحكم في درجة حرارة المنتج على شاشة اللمس PLC.
- ويمكن وزن المنتج بحساسية 0.3-4 غرامات.
- يجب أن يكون ضغط البخار 2.5 إلى 3 بار.
- التدفئة البخارية غير المباشرة من الجدار المزدوج.
- يمكن تسخين الجسم وناتج الآلة بشكل مستقل عن بعضهما البعض.
- يمكن ضبط سرعة المحرك من شاشة اللمس بواسطة عاكس التردد بين 0 و 15 rpm.
- هناك قفص أمان حول الطاولة الدوارة. إذا فتح القفص أثناء تشغيل الآلة ، ستتوقف الآلة تلقائيا.
- وبمجرد ملء المنتج في الأنابيب ، يمكن حبسه لفترة من الوقت ويمكن إطلاق الغاز من داخل المنتج.
- عن طريق ضغط المنتج في الأنابيب.
- ويمكن التقليل إلى أدنى حد من ثقوب المياه والغاز في المنتج.
- (ويمكن صياغة المنتج الذي يتراوح بين 3 و 10 و 20 كيلوغراماً عند الطلب (اختياري)

بيانات الآلة  
الآلة  
الآلة  
الآلة  
الآلة

# الة الطبخ وتمديد CS-10



## الوظائف ، طبخ ، عجن ، تمديد ، خلط ، صهر



- مكن استخدام أجهزة الطهي بالبخار والنقالات في الطهي ، والعجن ، والتمديد ، وخلط وصهر الأجبان الطبيعية ، والمقدمة.
- مناسب للاستخدام في المختبر.
- مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI304 ( اختياري )
- ويستخدم التيفلون أو مواد بلاستيكية أخرى ذات درجة غذائية.
- وتبلغ السعة الدنيا والدفعة القصوى 8 إلى 12 كيلوغراماً على التوالي ، في حين أن الجسم يبلغ 20 كيلوغراماً عندما يكون ممتئلاً.
- يتم التحكم في النظام بأكمله على شاشة اللمس بواسطة التشغيل الآلي-PLC.
- معالجة أنواع الدفعات.
- يوجد عدد 2 علية تروس.
- ويمكن رصد درجة حرارة المنتج على شاشة اللمس.
- تعمل المثاقب حتى 160 دورة في الدقيقة مع أجهزة التحكم في التردد التي يتم التحكم فيها بواسطة PLC.
- ؛ يمكن تعديل اتجاهات الحركة وسرعة الدوران والوقت وفقاً للوصفة.
- يوجد مق喧ان مستقلان في حالة دوران معاكس للحصول على منتج مختلط متباين وخلط فعال.
- 10 وصفات مختلفة مخزنة في الذاكرة.
- تسخين بخار مباشر بواسطة 4 فوهه.
- تسخين غير مباشر بالبخار من جدار مزدوج.
- ويمكن توفير البخار المقطعي بواسطة نظام-PLC.

# CS-10

38

# العربة

## القوالب

## خزان مفتوح



### بيانات الآلة

- مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI304.
- سعة حوالي 300 كيلوجرام من اللبن الرائب.
- يوجد 4 عجلات من الفولاذ المقاوم للصدأ.
- فتحات قطرها 2 مم على الشاشة.
- المخرج على الحافة السفلية لخزان.
- يتم تزويـد مخرج مصل اللبن بـصمام فراشـة DN50.

### بيانات الآلة

- مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI304.
- الشكل والأبعاد عند الطلب.

- مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ ISO304.
- الأبعاد: 69 x 190 سم.
- ارتفاع الصدفة 27 سم.
- العجلات من الفولاذ المقاوم للصدأ بـقطر 150 مم.

# مصل اللبن خزان لطبخ

## مصل اللبن وعاء لطبخ



لوحة تخفيف  
رول بوند



حوض تفريغ  
مصل اللبن



### بيانات الآلة

- مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI304.
- القدرة يمكن أن تكون 3000/4000/5000/6000/8000 لتر.
- وتبلغ السعة القصوى للمنتج 2.500 لتر.
- يتم اقتران محرك خلط إلى صندوق التروس.
- إن الجدار البخاري (نظام رولبوند-ديمبيل المسطح) للتدفئة البخارية والتبريد.
- مدخل وخروج البخار.
- مدخل وخروج المياه.

### بيانات الآلة

- مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI304.
- نوع اسطواني في وضع عمودي.
- نوع مخروطي القاع.
- صمام تخفيف منفذ المنتج.
- ثلاثة أقدام.
- السلالم للوصول إلى الجزء العلوي.



# قطع اللبن الرائب الطازج

## خزان

### بيانات الآلة

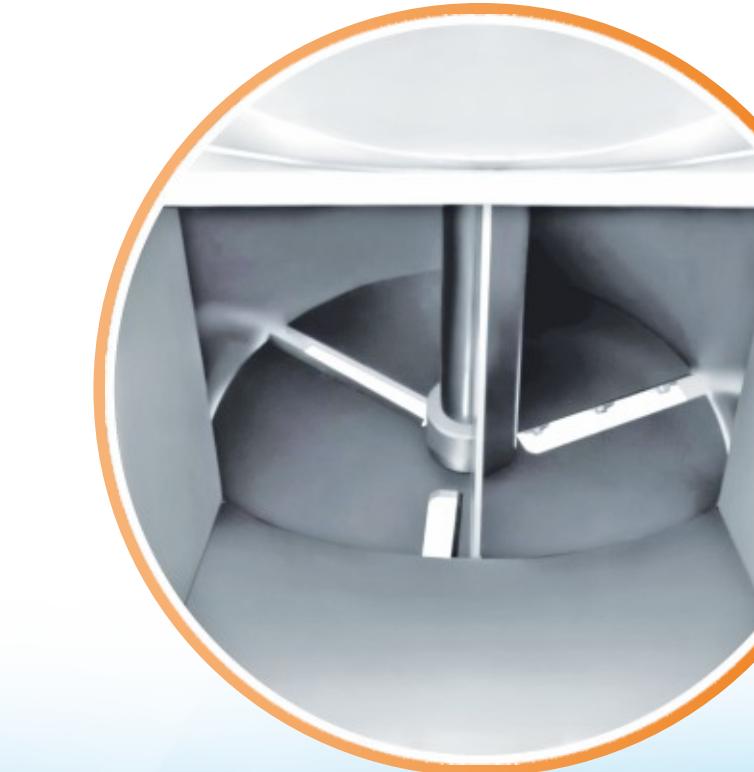
- مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI304.
- يمكن أن تكون مصنوعة من نوع أسطواني ورأس القدرة حسب الطلب.
- أبعاد مدخل وخروج المنتج حسب الطلب.
- السلم يحتوي على سلم.
- يمكن أن تكون معزولة أو غير معزولة.
- يشمل رؤوس-CIP- ودخل الماء على القمة.



45



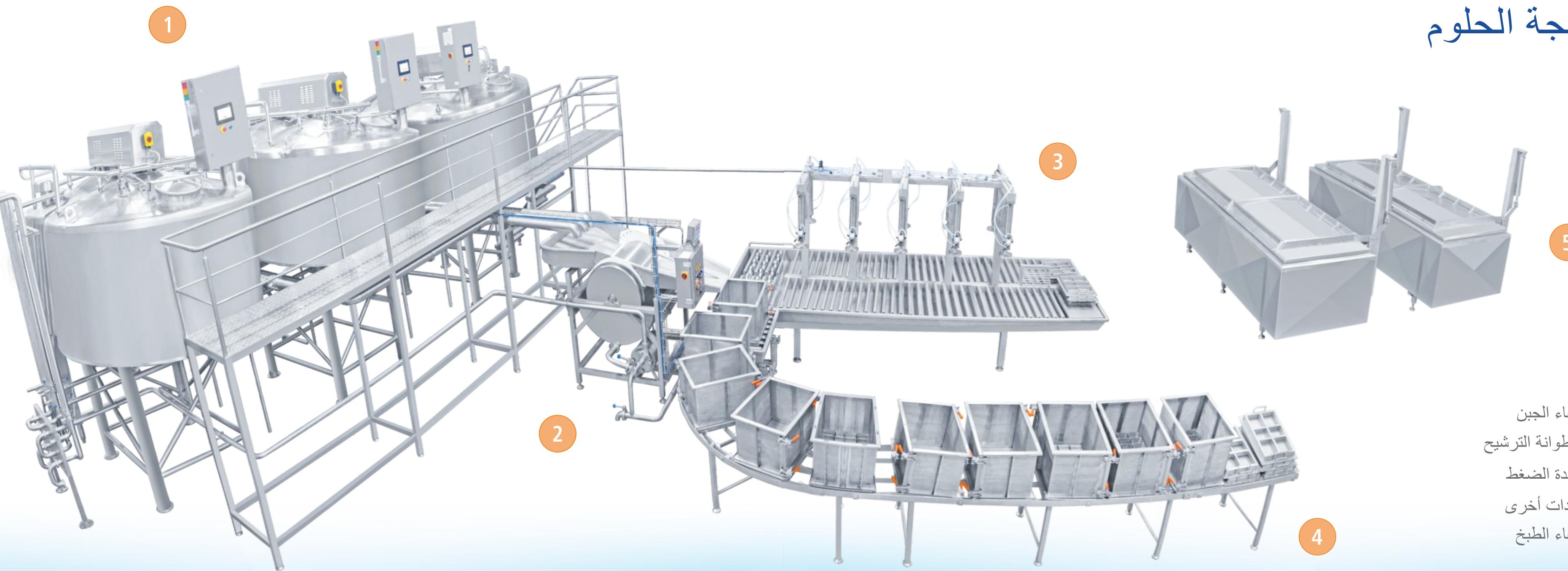
44



- مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI304.
- هناك 4 عجلات فولاذية لا تصدأ.
- هناك لوحة قطع مع 3 سكاكين.
- هناك اثنين من رؤوس-CIP- ودخل الماء على القمة.
- محرك مقترن بمعدات على القمة 2.2KW.

### بيانات الآلة

# خط معالجة الحلوى



- وعاء الجبن
- اسطوانة الترشيح
- وحدة الضغط
- معدات أخرى
- وعاء الطبخ

# وحدة الضغط

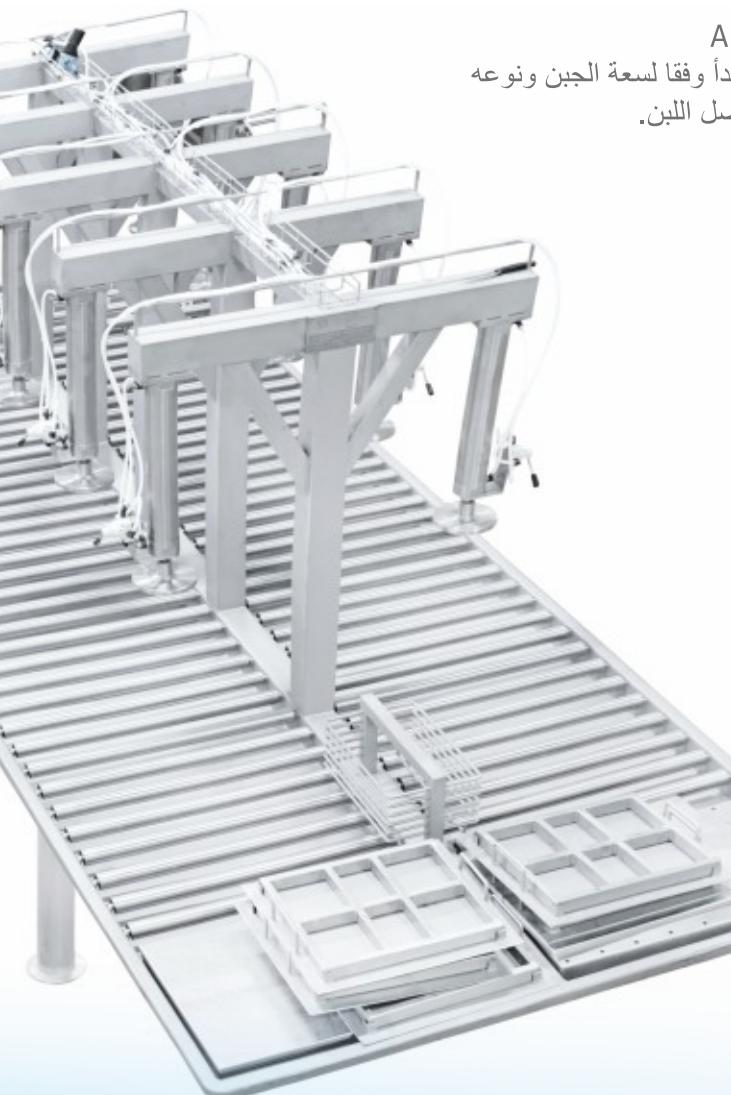
## وعاء طبخ الحلوم



49

### بيانات الآلة

- تستخدم لطهي الجبن هالومي من سترة البخار حتى 900 درجة
- مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI 316
- توجد مكابس من الفولاذ المقاوم للصدأ مفترضة بفتح الغطاء وإغلاقه تلقائياً.
- (والأبعاد الداخلية هي 3600 × 1200 × 750 ملم (+ 200 ملم )



### بيانات الآلة

- مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI304.
- ويتم تركيب المكابس الفولاذية التي لا تصدأ وفقاً لسعة الجبن ونوعه.
- هناك خزان مائل تحت المكابس لترامك مصل اللبن.

48

# خزان غلق الجبن

## الفيلم المبخر

### بيانات الآلة

- مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ - AISI304 .
- يعمل النظام مع الفراغ .
- يتم تسخين المنتج مسبقاً لدرجة حرارة التبخر في المبادرات الداخلية من الأنوب إلى الملف مع تقدم عملية التجفيف التي تحافظ على استهلاك منخفض للبخار .
- يمكن استخدامه في العديد من التطبيقات مثل إنتاج عصير العنب والبكتين وعصير الفاكهة وحليب الزبادي ومصل اللبن .



### بيانات الآلة

- مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ- AISI304.
- يوجد ستة أقدام من الفولاذ المقاوم للصدأ.
- الأبعاد الداخلية: 3000 مم (طول) × 1000 مم (عرض) × 500 مم (عمق).
- لا توجد ملصقات أو غيرها من المعدات غير الضرورية على الخزان.
- لا يوجد لحام من الحافة إلى الحافة الذي يمنع التنظيف المناسب.
- حوار الخزان مصممة بحيث لا تقطع أو تصيب يدي العامل.
- المخرج على الحافة السفلية للخزان.
- ثلاثة صنافح خاصة من الفولاذ المقاوم للصدأ لضغط اللبن الرائب وبها فتحات لتصريف مصل اللبن.

## عربة زبادي



## الفيلم المبخر



## مضخة الطرد المركزي



### بيانات الآلة

- وتبلغ سعته 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40 متر مكعب/ساعة
- مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI304.

• مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI3-16.

• هناك مروحة مقترنة بصناديق التروس ومحرك 0.25 كيلوواط.

• لها 4 عجلات بقطر 150 مم

### بيانات الآلة

- مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI304.
- البخار متصل كوسبيط تسخين.

• هناك مروحة مقترنة بصناديق التروس ومحرك 0.25 كيلوواط.

• الأبعاد الكلية: 735 × 1490 × 1550 مم (ارتفاع

• لها 4 عجلات بقطر 150 مم

### بيانات الآلة

- مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI304.
- بها 6 أرفف.

• الأبعاد الكلية: 735 × 1490 × 1550 مم (ارتفاع

• لها 4 عجلات بقطر 150 مم