



MEMAK

M A C H I N E R Y & M O U L D S F O R C O N F E C T I O N E R Y

HAKKIMIZDA

ABOUT US



Kusursuzluk Memak'ta bir hedef değil, kurum kültürüdür. Her zaman en mükemmele ulaşmayı hedefleyen Memak'ta, üretimden satış ve satış sonrası tüm aşamalara kadar kalite prensibinden asla taviz verilmemektedir. Memak'ın 1997 yılında ürettiği ilk makinadan günümüze uzanan kusursuzluk yolculuğu, 2018'e gelindiğinde 155.000 M²'lik bir alanda 700 çalışanıyla istikrarlı bir şekilde devam etmektedir.

İnsanların vazgeçilmezi çikolatayı keyifle tüketilen lezzetle dönüştürüyoruz. Mükemmel kalitede bir çikolata için, her aşamada ihtiyaç duyulan tüm sistemi, kusursuz bir şekilde üreterek tüm parçaları dikkatle birleştiriyoruz. Ortaya, bizim üretirken, insanların tüketirken büyük keyif aldığı enfes ürünler çıkıyor. Bu tutku ve heyecan başarımızın en önemli anahtarı... Çalıştığımız yüzlerce müşterinin ürettiği markalaşan çikolataların arkasında, bizimde payımızın olduğunu bilmek en büyük motivasyonumuz.

Memak, teknolojinin sunduğu gelişmeleri yakından takip ederek kendi sistemine entegre eder. Gelişmiş AR-GE departmanı ürünlerle ilgili ortaya çıkabilecek problemleri en aza indirecek testleri başarıyla gerçekleştirerek, her zaman kullanıcı deneyimli yenilikleri geliştirmeyi ilke edinmiştir. Değişim hayatın her anında kaçınılmazdır. Öncelikle kendimizi, çalıştığımız herkesi ve hayati değiştirmek Memak'ın vizyonunu oluşturmaktadır.

Memak kusursuz kalitede ürünleri 5 kıtada yaklaşık 120'den fazla ülkeye ulaştırarak, kısa sürede dünyanın en iyi markaları arasına girmeyi başarmıştır. Her geçen gün yenilikçi ürünlerle ve gelişen ürün gamıyla bu başarısını arttırarak devam ettirmektedir.

Perfection is not only Memak's goal , it is a cooperating culture. Always aiming to achieve the best, the quality is never compromised from production to sales and after sales service, at all stages, since the first machines were manufactured by Memak in 1997 until today. With an area of 155,000 M² in 2018 Memak continues to operate steadily with more than 700 experienced and professional employees.

We transform chocolate into a delightful tastes. For a good quality and delicious chocolate, we create all the systems needed, taking the utmost care at each stage and carefully combine all the parts together. We produce exquisite products in our machines, so, people can enjoy very much while consuming. This passion and enthusiasm is the most important key for our success... It is our biggest motivation to know that we have our contribution behind the famous brands of chocolates produced by hundreds of customers we work with.

Memak closely follows the technological developments and integrates them into its own system. Our advanced R&D department works on the principle of closely following the users' experiences and innovations by successfully adapting them on our machines resulting in minimizing the problems may arise at different stages. The changes are inevitable at the several stages of the life. The vision of Memak is to follow these changes closely which will respectively effect the end-users in a positive way.

Memak has achieved to be amongst the best brands of the world in a short time by delivering machinery and services to more than 120 countries in the 5 continents in perfect quality. It continues to increase this success day by day with innovating new products and developing the product range.

ÇİKOLATA & KREMA PROSES EKİPMANLARI

CHOCOLATE & CREAM PROCESSING EQUIPMENT

04



YUMUŞAK ŞEKER PROSES EKİPMANLARI

SOFT CANDY PROCESSING EQUIPMENT

21



KALIPLAMA HATLARI

MOULDING LINES

31



BAR VE NUGA HATLARI

BAR AND NOUGAT LINES

49



DEPOZİTE & SANDVIÇLEME HATTI

DEPOSITING & CAPPER LINE

60



PAKETLEME MAKİNELERİ

WRAPPING MACHINES

65



ÇİKOLATA KALIPLARI

CHOCOLATE MOULDS

70





ÇİKOLATA & KREMA PROSES EKİPMANLARI

CHOCOLATE & CREAM
PROCESSING EQUIPMENT

PROFESSIONAL MACHINES

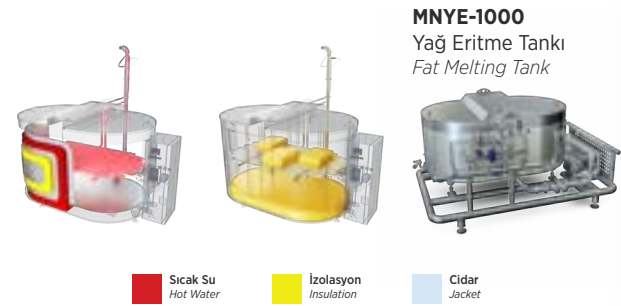


Yağ Eritme Tankı <i>Fat Melting Tank</i>	6
Continuous Kütle Eritme Sistemi <i>Continuous Mass Melting System</i>	7
Çikolata Ön Hazırlama Mikseri <i>Chocolate Pre-Mixer</i>	8
Pudra Şekeri Değirmeni <i>Sugar Powder Mill</i>	9
Bilyalı Çikolata Değirmeni <i>Chocolate Ball Mill</i>	10
Hızlı Çikolata Değirmeni <i>Continuous Chocolate Ball Mill</i>	13
Çikolata Dinlendirme Stok Tankı <i>Chocolate Resting Storage Tank</i>	14
Hava Kırıcı Stok Tankı <i>De-Aerator Machine</i>	15
Konçlama Makinesi <i>Conching Machine</i>	15
Sıyırıcı Eşanjör Plastifikatör <i>Heat Exchanger With Scraper</i>	16
Titreşimli Elek Sistemi <i>Sieve System With Vibration</i>	16
Çikolata Temperleme Makinesi <i>Chocolate Tempering Machine</i>	17
Laboratuvar Tipi Bilyalı Değirmen <i>Laboratory Type Ball Mill</i>	19
Z-Mikser <i>Z-Mixer</i>	19

MKYE
1600

YAĞ ERİTME TANKI

FAT MELTING
TANK



MNYE-1000
Yağ Eritme Tankı
Fat Melting Tank



Blok yağ eritmek için özel olarak tasarlanmıştır. Loadcell içeren seçeneği de mevcuttur.

It is designed to melt block fat, Loadcell option is available for this machine.

TEKNİK BİLGİLER

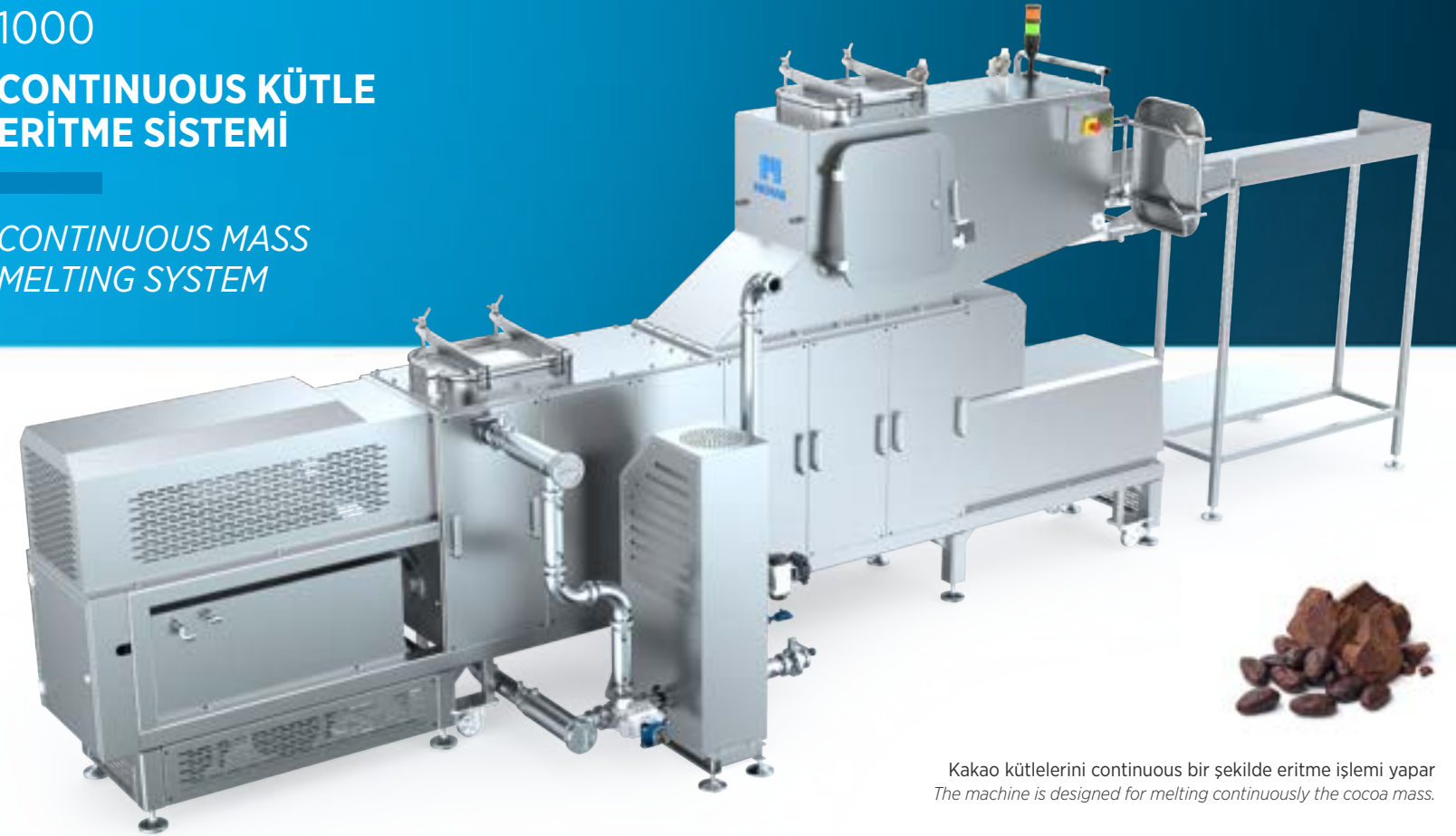
Technical Information

Model	Kapasite Capacity	Motor Gücü Motor Power	Rezistans Resistance	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
MKYE-1600	1.600 kg	1.5 kW	15 kW	16.6 kW	L : 2.300 mm W : 1.980 mm H : 1.500 mm
MNYE-1000	1.000 kg	1.5 kW	-	1.5 kW	L : 2.165 mm W : 1.590 mm H : 1.340 mm

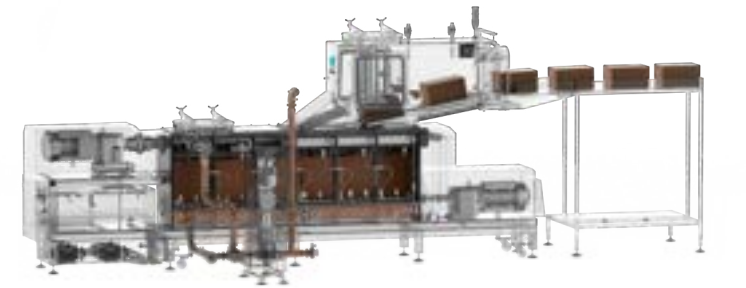
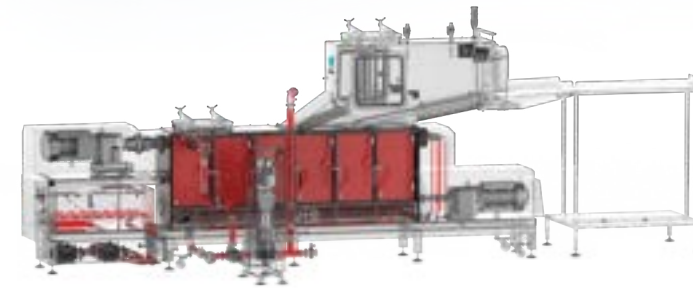
MKMM
1000

CONTINUOUS KÜTLE ERİTME SİSTEMİ

CONTINUOUS MASS
MELTING SYSTEM



Kakao kütlelerini continuous bir şekilde eritme işlemi yapar
The machine is designed for melting continuously the cocoa mass.



TEKNİK BİLGİLER

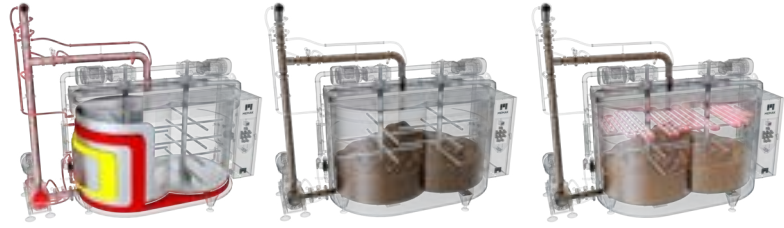
Technical Information

Model	Kapasite Capacity	Motor Gücü Motor Power	Rezistans Resistance	Pompa Güç Pump Power	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
MKMM-1000	1.500 kg	22 kW	30 kW	3 kW	56 kW	L : 6.700 mm W : 2.000 mm H : 2.400 mm

MKOH
1650
E-1650

ÇİKOLATA ÖN HAZIRLAMA MİKSERİ

CHOCOLATE
PRE-MIXER



Sıcak Su
Hot Water

İzolasyon
Insulation

Cıdar
Jacket

Çikolata için gerekli bütün ham maddelerin atılıp karıştırıldığı ilk mikserdir.

It is the first mixer which all raw materials for chocolate are added in and mixed.

MKOH-E-1650
Kakao Kütlesi Eritme Tankı
Cocoa Mass Melting Tank

Kakao kütlesini eritmek ve karıştırmak için tasarlanmıştır.

It is designed to melt and mix cocoa mass.



MKPD
1000

PUDRA ŞEKERİ DEĞİRMENİ

SUGAR POWDER
MILL



Soğuk Su
Cold Water

Cıdar
Jacket

Makinamız kristal şekeri, pudra şeker haline getirmek için tasarlanmıştır

Our machine is designed to derive sugar powder from crystal sugar.

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite Capacity	Karıştırıcı Motor Gücü Power of Mixer Motor	Çikolata Pompası Motor Gücü Chocolate Pump's Motor Power	Rezistans Gücü Power of Resistance	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
MKOH-1650	1.650 kg	2 x 3 kW 61 rpm	2.2 kW 100 rpm	9 kW	17.3 kW	L : 2.720 mm W : 1.675 mm H : 1.655 mm
MKOH-E-1650	1.650 kg	2 x 3 kW 61 rpm	2.2 kW 100 rpm	15 kW	23.3 kW	L : 2.720 mm W : 1.675 mm H : 1.655 mm
MKOH-A-1650-3	1.650 kg	2 x 3 kW 61 rpm	2.2 kW 100 rpm	9 kW	24 kW	L : 2.720 mm W : 3.660 mm H : 2.230 mm

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite Capacity	Ana Motor Gücü Grinding Motor Power	Pudra Boyutu Thickness of Sugar Powder	Toz Kesici Motor Gücü Anti-dust Motor Power	Helezon Motor Gücü Spiral Feeder Motor Power	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
MKPD-1000	650 - 1.000 kg / h	11 kW 3000 rpm	%80 25-80 microns	1.1 kW 120 rpm	1.1 kW 120 rpm	13.2 kW	L : 2245 mm W : 1080 mm H : 2165 mm

MKCM
600

BİLYALI ÇİKOLATA DEĞİRMENİ

CHOCOLATE
BALL MILL



Çikolata inceltme işleminin yapıldığı ana mikserdir.

It is the main mixer to make thinning process of chocolate.



TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

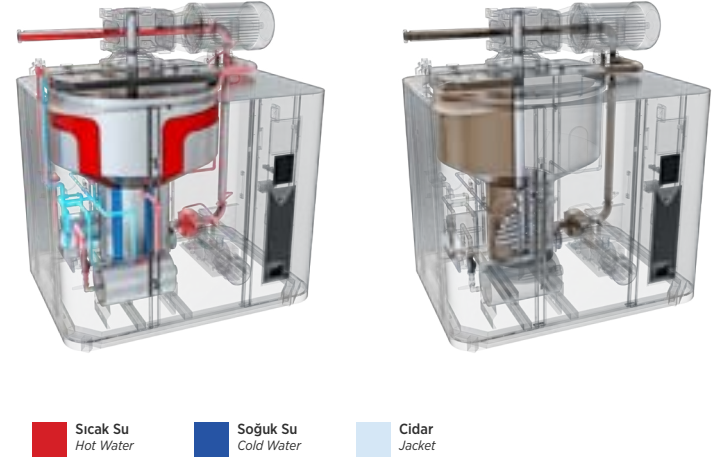
Model	Kapasite Capacity	Ana Motor Gücü Mixers' Motor Power	Transfer Pompası Motor Gücü Transfer Pump's Motor Power	Rezistans Gücü Power of Resistance	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
MKCM-600	600 kg / 2-4 h	15 kW 66 rpm	2.2 kW 100 rpm	9 kW	26.3 kW	L : 2060 mm W : 1620 mm H : 2210 mm



MKCM
800

BİLYALI ÇİKOLATA DEĞİRMENİ

CHOCOLATE
BALL MILL



Çikolata inceltme işleminin yapıldığı ana mikserdir.

It is the main mixer to make thinning process of chocolate.



TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

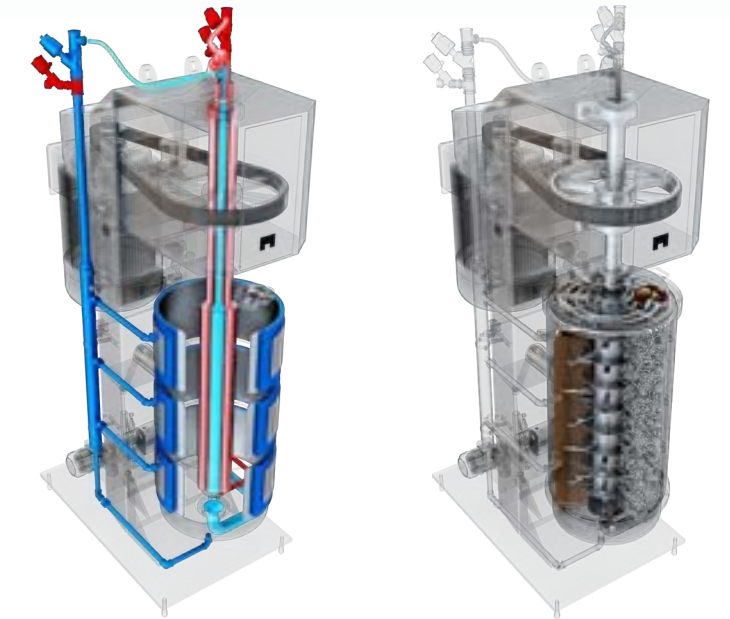
Model	Kapasite Capacity	Ana Motor Gücü Mixers' Motor Power	Transfer Pompası Motor Gücü Transfer Pump's Motor Power	Rezistans Gücü Power of Resistance	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
MKCM-800	800 kg / 2-4 h	22 kW 110 rpm with inverter	2.2 kW Lobe Pump 4m ³ /h	9 kW	34 kW	L : 2.070 mm W : 1.585 mm H : 2.270 mm



MKBM
1000

**HIZLI ÇİKOLATA
DEĞİRMENİ**

*CONTINUOUS
CHOCOLATE BALL MILL*



■ Sıcak Su
Hot Water

■ Soğuk Su
Cold Water

■ Cidar
Jacket

Çikolata inceltme işleminin yapıldığı yüksek hızlı ana mikserdir.
It is the high-speed main mixer to make thinning process of chocolate.

TEKNİK BİLGİLER *Technical Information*

Model	Kapasite Capacity	Ana Motor Gücü Mixers' Motor Power	Transfer Pompası Motor Gücü Transfer Pump's Motor Power	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
MKBM-1000	600 - 1.000 kg / h	90 kW 245 rpm	1.5 kW 90 rpm	92 kW	L : 1.925 mm W : 1.000 mm H : 3.200 mm

Resimler ürün seçeneklerini içerebilir. Kesintisiz ürün geliştirme politikasından dolayı ön ihtar olmadan özellikleri ve/veya tasarımı değiştirme hakkını saklı tutarız.
Pictures may include product options. Due to our continuous product development policy, we reserve the rights to change specifications and/or design without prior notice.

MKST ÇİKOLATA DİNLENDİRME STOK TANKI

CHOCOLATE RESTING
STORAGE TANK



Sıcak Su
Hot Water

İzolasyon
Insulation

Cidar
Jacket

Çikolatayı dinlendirmek ve stoklamak için kullanılır. Serpantinli modeli mevcuttur.

It is designed for resting and stocking of the chocolate. Serpentine option is available for this machine.

Çikolata Eritme Tankı
Chocolate Melting Tank

MKST-E Modeli, serpantin eklenerek özel olarak dizayn edilmiştir. Çikolatayı eritmek ve stoklamak için kullanılır.

MKST-E is special designed with adding serpentine to system. It is used for the melting and stocking of the chocolate.



MKST-D 1000

HAVA KIRICILI
STOK TANKI

DE-AERATOR
MACHINE



Sıcak Su
Hot Water

İzolasyon
Insulation

Cidar
Jacket



MKST-R 2500

KONÇLAMA
MAKİNESİ

CONCHING
MACHINE

Makine, havalandırılmış çikolatadaki havanın kırılıp tekrar kullanılabilmesi için dizayn edilmiştir.

The machine is designed for de-aeration of aerated chocolate to use again.

Makine, çikolatadaki istenmeyen kokuları gidermek için kullanılır. Ürün dinlendirilirken ve stoklanırken, çikolatanın tadını ve kalitesini arttırmak için dizayn edilmiştir.

The machine is used for removing undesirable odour of the chocolate. It is designed for improving the flavour and taste of the chocolate while resting and stocking the product.

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite Capacity	Karıştırıcı Motor Gücü Power of Mixer Motors	Transfer Pompası Motor Gücü Transfer Pump's Motor Power	Rezistans Gücü Power of Resistance	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
MKST-500	500 kg	1.5 kW 28 rpm	2.2 kW 100 rpm	9 kW	13.5 kW	L : 1.710 mm W : 1.520 mm H : 1.655 mm
MKST-1000	1.000 kg	2.2 kW 28 rpm	2.2 kW 100 rpm	9 kW	13.5 kW	L : 1.915 mm W : 1.620 mm H : 1.900 mm
MKST-2500	2.500 kg	3 kW 28 rpm	2.2 kW 100 rpm	9 kW	14.3 kW	L : 2.295 mm W : 1.815 mm H : 2.185 mm
MKST-4000	4.000 kg	3 kW 28 rpm	2.2 kW 100 rpm	9 kW	17 kW	L : 2.180 mm W : 1.800 mm H : 2.100 mm
MKST-E-2500	2.500 kg	3 kW 28 rpm	2.2 kW 100 rpm	9 kW	14.3 kW	L : 2.295 mm W : 1.815 mm H : 2.185 mm
MKST-E-4000	4.000 kg	3 kW 28 rpm	2.2 kW 100 rpm	9 kW	17 kW	L : 2.180 mm W : 1.800 mm H : 2.100 mm

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite Capacity	Ana Motor Gücü Mixers' Motor Power	Transfer Pompası Motor Gücü Transfer Pump's Motor Power	Rezistans Gücü Power of Resistance	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
MKST-R-2500	2.500 kg	3 kW 28 rpm	2.2 kW 100 rpm	9 kW	27 kW	L : 2.295 mm W : 1.815 mm H : 2.820 mm
MKST-D-1000	1.000 kg	2.2 kW 28 rpm	2.2 kW 100 rpm	9 kW	14.5 kW	L : 1.915 mm W : 1.620 mm H : 1.900 mm

MKSE-A 150

SIYIRICILI EŞANJÖR PLASTİFİKATÖR

HEAT EXCHANGER
WITH SCRAPER



Çikolata, kokolin veya kremanın sıcaklığını düşürmek için kullanılır. Ayrıca nuga temperlemek için kullanılır.

It is used to decrease temperature of chocolate, cream or compound. Also, It is used for tempering of nougat mass.

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite / Capacity	Top.Güç / T.Power	Ölçüler / Dimensions
MKSEA-150	up to 1.000 kg / hr	5.5 KW	L : 1040 mm W : 780 mm H : 1680 mm

MKTE 1000

TİTREŞİMLİ ELEK SİSTEMİ

SIEVE SYSTEM
WITH VIBRATION



Ürün içinde ezilmemiş ham maddeleri veya yabancı maddeleri ayırmak için kullanılır.

It is used to separate the un-grinded raw materials and foreign matters from chocolate.

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite / Capacity	Pompa / Pomp	T.Güç / Power	Ölçüler / Dimensions
MKTE-1000	1.000 kg	1.5 kW	2.6 kW	L : 1.880 mm W : 1.050 mm H : 1.360 mm

MKTM 250

ÇİKOLATA TEMPERLEME MAKİNESİ

CHOCOLATE
TEMPERING MACHINE



Çikolataya ısıt işlem uygulayarak temperlenmesini sağlar.

It is designed to temper the chocolate by applying heat treatment.

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite Capacity	Karıştırıcı Motor Mix.Motor	Rezistans Rezistance	Toplam Güç T. Power	Ölçüler Dimensions
MKTM-250	250 kg/h	0.75 kW	4.5 kW	13.5 kW	L : 1.040 mm W : 980 mm H : 1.530 mm



MKTM 1000 - 2000

ÇİKOLATA TEMPERLEME MAKİNESİ

CHOCOLATE
TEMPERING MACHINE

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite Capacity	Karıştırıcı Motor Mix.Motor	Rezistans Rezistance	Toplam Güç T. Power	Ölçüler Dimensions
MKTM-1000	1.000 kg/h	7.5 kW 32 rpm	22.5 kW	33.2 kW	L : 1.880 mm W : 1.050 mm H : 1.360 mm
MKTM-2000	2.000 kg/h	11 kW 32 rpm	45 kW	59.2 kW	L : 2.080 mm W : 1.155 mm H : 2.040 mm



**MKLV
50**

LABORATUVAR TİPİ BİLYALI DEĞİRMEN

LABORATORY TYPE
BALL MILL



Çikolata inceltme işleminin yapıldığı laboratuvar tipi mikserdir.

The machine is the laboratory type mixer to make thinning process of chocolate.



TEKNİK BİLGİLER

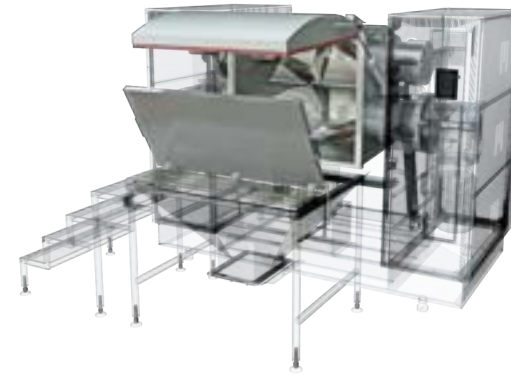
Technical Information

Model	Kapasite Capacity	Karıştırıcı Motor Gücü Power of Mixer Motors	Çikolata Pompası Motor Gücü Chocolate Pump's Motor Power	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
MKLV-50	25 kg / 2-4 h	1.1 kW 72 rpm	0.75 kW 100 rpm	3.15 kW	L : 1.000 mm W : 9.20 mm H : 1.160 mm



Sıcak Su
Hot Water

Cıdar
Jacket



Yüksek viskoziteli ürünlerin karıştırılmasında kullanılır.
It is used for mixing of high viscous materials.



MKZM 250 Z - MİKSER

Z - MIXER



TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

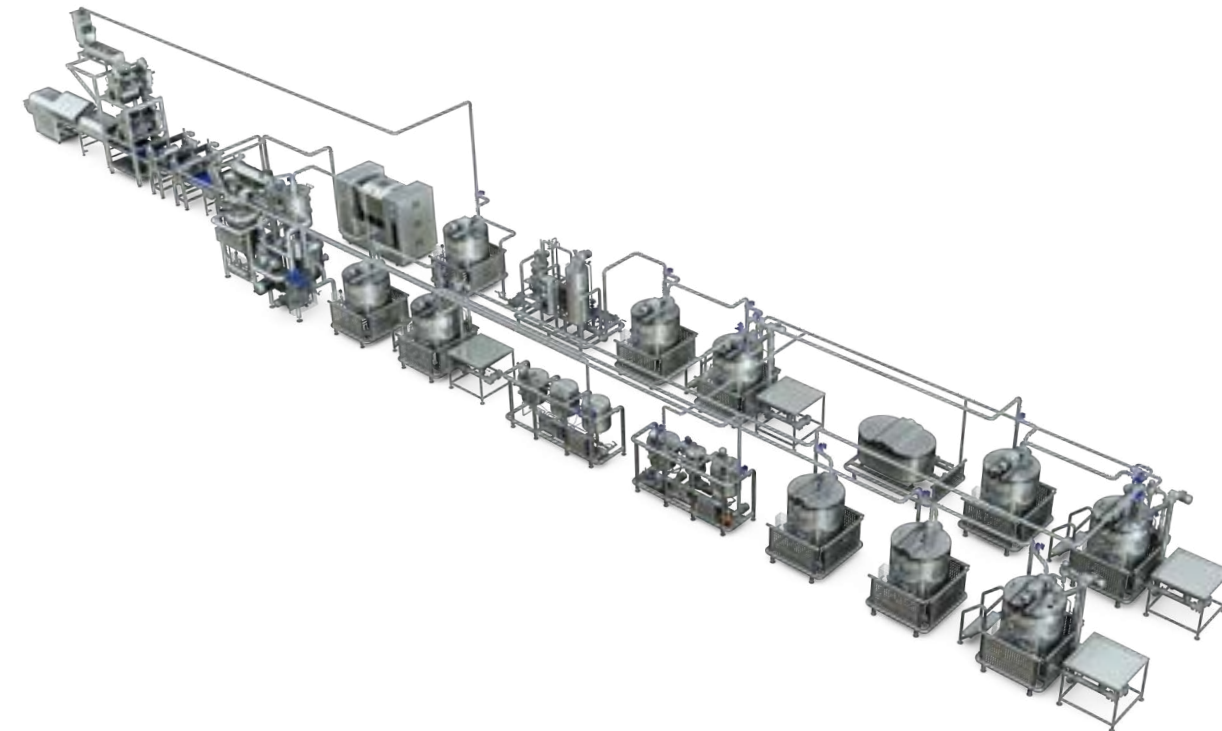
Model	Kapasite Capacity	Karıştırıcı Motor Gücü Power of Mixer Motor	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
MKZM-250	500 lt	2 x 11 kW	26.5 kW	L : 2.695 mm W : 1.510 mm H : 2.000 mm
MNZM-250	500 lt	2 x 11 kW	30 kW	L : 2.695 mm W : 1.510 mm H : 2.000 mm



YUMUŞAK ŞEKER PROSES EKİPMANLARI

SOFT CANDY
PROCESSING EQUIPMENT

PROFESSIONAL MACHINES



Ön Hazırlama Tankı
Preparation Tank 22

Çırpıcı Ön Hazırlama Tankı
Preparation Tank With Beater 22

Stok Tankı
Storage Tank 23

Glikoz ve İnvert Şeker Stok Tankı
Glucose and Invert Sugar Storage Tank 23

Tekli Ve İkili Solüsyon Sistemi
Single & Double Solution System 24

Yumurta Akı Solüsyon Sistemi
Whipping Agent Solution System 24

Yağ Solüsyon Sistemi
Fat Slurry Solution System 24

Fondan Çırpma Ünitesi
Fondant Beater 25

Şeker & Parafin Kaplama Tamburu
Sugar & Paraffin Coating Drum 25

Vakumlu Continuous Pişirici Ünitesi
Continuous Cooking Unit With Vacuum 26

Basıncılı Hava Stok Tankı
Pressurized Buffer Tank 27

Kek Hamuru Hazırlama Mikser
Cake Dough Preparation Mixer 28

Krema Hazırlama Mikser
Cream Preparation Mixer 29

Krema Stok Tankı
Cream Stock Tank 29

MNOH
1000

ÖN HAZIRLAMA TANKI

*PREPARATION
TANK*



Ham maddeleri karıştırıp homojenize etmek için kullanılır.

Machine is used to mix and homogenize raw materials.

MMOH
1000

ÇIRPICILI ÖN HAZIRLAMA TANKI

*PREPARATION
TANK WITH BEATER*



Ham maddeleri çırparak karıştırıp homojenize etmek için kullanılır.

Machine is used to mix with beating and homogenize raw materials.

MNST
1000

STOK TANKI

*STORAGE
TANK*



Ürünü dinlendirmek, stoklamak ve beslemek için kullanılır.

It is used to rest, storage and feeding the mass.



MNGT
1000

GLİKOZ VE İNVERT ŞEKER STOK TANKI

*GLUCOSE AND INVERT
SUGAR STORAGE TANK*



Invert şeker ve glikoz ürününü dinlendirmek ve stoklamak için kullanılır.

It is used to rest and storage the invert sugar and glucose.

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite / Capacity	Toplam Güç / Total Power	Ölçüler / Dimensions
MNOH-1000	1.000 kg	12 kW	L : 1.168 mm W : 3.134 mm H : 2.802 mm
MMOH-1000	1.000 kg	17.5 kW	L : 1.168 mm W : 3.134 mm H : 2.802 mm

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite / Capacity	Toplam Güç / Total Power	Ölçüler / Dimensions
MNST-1000	1.000 kg	6 kW	L : 1.668 mm W : 1.684 mm H : 2.100 mm
MNGT-1000	1000 kg	2 kW	L : 1.668 mm W : 1.684 mm H : 1.965 mm



MSSD
600

**ŞEKER & PARAFİN
KAPLAMA TAMBURU**

*SUGAR & PARAFFIN
COATING DRUM*



Jöle ürünleri şeker veya parfinle kaplamak için tasarlanmıştır.

*The machine is designed for coating with the sugar or paraffine of
the jelly products.*

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite / Capacity	Top. Güç / T. Power	Ölçüler / Dimensions
MSSD-600	600 KG	2 KW	L : 2.350 mm W : 1.250 mm H : 1.750 mm

MSFB
600

**FONDAN ÇIRPMA
ÜNİTESİ**

*FONDANT
BEATER*



Piştirilmiş şekeri ağartmak için kullanılır.

It is used to bleach baked sugar.

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite / Capacity	Top. Güç / T. Power	Ölçüler / Dimensions
MSFB-600	600 KG	18 KW	L : 4.050 mm W : 1.000 mm H : 1.500 mm

Resimler ürün seçeneklerini içerebilir. Kesintisiz ürün geliştirme politikasından dolayı ön ihtar olmadan özellikleri ve/veya dizaynı değiştirme hakkını saklı tutarız.
Pictures may include product options. Due to our continuous product development policy, we reserve the rights to change specifications and/or design without prior notice.

MSPS
200

**İKİLİ SOLÜSYON
SİSTEMİ**

*DOUBLE
SOLUTION SYSTEM*



MNFS
200

**YAĞ SOLÜSYON
SİSTEMİ**

*FAT SLURRY
SOLUTION SYSTEM*



MNMH
200

**TEKLİ SOLÜSYON
SİSTEMİ**

*SINGLE
SOLUTION SYSTEM*



MNES
200

**YUMURTA AKI
SOLÜSYON SİSTEMİ**

*WHIPPING AGENT
SOLUTION SYSTEM*



MNCC 500

VAKUMLU CONTINUOUS PIŞİRİCİ ÜNİTESİ

CONTINUOUS COOKING
UNIT WITH VACUUM



Jöle ürününü pişirmek için kullanılır.
It is used to cook pectin based jelly candy.

TEKNİK BİLGİLER Technical Information

Model	Kapasite / Capacity	Toplam Güç / Total Power	Ölçüler / Dimensions
MNCC 500	500 kg	12 kW	L : 1.207 mm W : 1.387 mm H : 2.520 mm

MNCC 600

SIYIRICILI VAKUMLU CONTINUOUS PIŞİRİCİ ÜNİTESİ

CONTINUOUS COOKING
UNIT WITH VACUUM & SCRAPER



Süt bazlı şuruplar için continuous sıyrıcılı pişirme ve vakumlama ünitesidir. Karamel, Toffe, Fondant, Jöle pişirmek için tasarlanmıştır.

It is continuous cooking and vacuuming unit with scraper for milk based syrups.

TEKNİK BİLGİLER Technical Information

Model	Kapasite / Capacity	Toplam Güç / Total Power	Ölçüler / Dimensions
MNCC 600	400-600 kg	15 kW	L : 3.933 mm W : 1.634 mm H : 2.602 mm

MNAC 400

BATCH TİPİ PİŞİRME & HAVALANDIRMA SİSTEMİ

BATCH COOKER &
AERATION SYSTEM



Makinamız yumuşak şeker için batch tip pişirme & havalandırma yapmak için özel olarak tasarlanmıştır.

The machine is specially designed for batch type cooking & aeration for soft candy.

TEKNİK BİLGİLER Technical Information

Model	Kapasite / Capacity	Top. Güç / T. Power	Ölçüler / Dimensions
MNAC 400	400 lt	30 kW	L : 1.732 mm W : 2.425 mm H : 4.001 mm



MNAS 400

BASINÇLI HAVA STOK TANKI

PRESSURIZED
BUFFER TANK



Makinamız nihai havalandırılmış ürününü bozulmadan stoklamak için özel olarak tasarlanmıştır.

The machine is specially designed to stock the final aerated product.

TEKNİK BİLGİLER Technical Information

Model	Kapasite / Capacity	Top. Güç / T. Power	Ölçüler / Dimensions
MNAS 400	400 lt	5 kW	L : 1.338 mm W : 1.419 mm H : 2.951 mm

MKAU
900

HAVALANDIRMA ÜNİTESİ

AERATION
UNIT



Çikolata, krema, marshmallow ve nuga havalandırılması için kullanılan continuous basınçlı çırpıcıdır.

It is a continuous pressure beater used for aeration of chocolate, cream, marshmallow and nougat.

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite Capacity	Top. Güç T. Power	Ölçüler Dimensions
MKAU-900	up to 900 kg / hr	20 kW	L : 2.100 mm W : 800 mm H : 1.480 mm

MCDM
500

KEK HAMURU HAZIRLAMA MİKSERİ

CAKE DOUGH
PREPARATION MIXER



Makine tüm ham maddeleri karıştırarak kek hamuru hazırlamak için tasarlanmıştır.

The machine is designed to mix all raw materials and prepare cake dough.

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite Capacity	Mono Pompa Mono Pump	Karıştırıcı Mixed Motor	Santrifuj	Top. Güç T. Power	Ölçüler Dimensions
MCDM-500	500 lt	4 kW	11 kW	2.2 kW	17.5 kW	L : 2.850 mm W : 1.260 mm H : 1.960 mm

MCDS
800

KEK HAMUR STOK TANKI

CAKE DOUGH
STOCK TANK



Makine, yapılan kek hamurunun stoklanması için tasarlanmıştır.

The machine is designed to stock the cake dough.

MCCM
200

KREMA HAZIRLAMA MİKSERİ

CREAM PREPARATION
MIXER



Makine, tüm ham maddeleri karıştırarak su veya yağ bazlı krema hazırlamak için tasarlanmıştır.

The machine is designed to mix all raw materials and prepare water or fat based cream.



MCCS
300

KREMA STOK TANKI

CREAM
STOCK TANK



Makine, hazırlanan su veya yağ bazlı kremanın stoklanması için tasarlanmıştır.

The machine is designed to stock water or fat based cream produced.

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite Capacity	Pompa Pump	Karıştırıcı Mixed Motor	Santrifuj	Rezistans Rezistance	Top. Güç T. Power	Ölçüler Dimensions
MCDS-800	800 lt	0.75 kW	1.5 kW	2.2 kW	-	4.5 kW	L : 2.760 mm W : 1.250 mm H : 2.770 mm
MCCM-200	200 lt	2.2 kW	11 kW	2.2 kW	2.5 kW	18 kW	L : 2.875 mm W : 940 mm H : 1.950 mm
MCCS-300	300 lt	1.5 kW	7.5 kW	2.2 kW	-	11.5 kW	L : 1.840 mm W : 1.050 mm H : 2.380 mm

Resimler ürün seçeneklerini içerebilir. Kesintisiz ürün geliştirme politikasından dolayı ön ihtar olmadan özellikleri ve/veya tasarımı değiştirme hakkını saklı tutarız.
Pictures may include product options. Due to our continuous product development policy, we reserve the rights to change specifications and/or design without prior notice.



KALIPLAMA HATLARI

MOULDING
LINES

PROFESSIONAL MACHINES



Damla Depozitör
Drop Depositor 32

Rotary Damla Depozitör
Rotary Drop Depositor 32

Damla Çikolata Hattı
Chocolate Drop Line 33

Çikolata Yarı Otomatik One-Shot Kalıplama Hattı
Chocolate Semi Automatic One-Shot Moulding Line 35

Çikolata Otomatik One-Shot Kalıplama Hattı
Chocolate Automatic One-Shot Moulding Line 36

Çikolata Otomatik Kabuk Kalıplama Hattı
Chocolate Automatic Shell Moulding Line 38

Havalandırılmış Depozitor
Aerated Depositor 42

Mobil Ribbon Depozitör
Mobile Ribbon Depositor 42

Kase Dolum Makinesi
Cup Filling Machine 43

Pirinç Patlağı Makinesi
Puffed Rice Cake Machine 43

Yumuşak Şeker Otomatik Kalıplama Hattı
Soft Candy Automatic Moulding Line 45

Kek Hattı
Sponge Cake Line 47

MKDL 100 DAMLA DEPOZİTÖR

DROP
DEPOSITOR

MKDL 200 DAMLA DEPOZİTÖR (SERVO)

DROP DEPOSITOR
(SERVO)

MKRD 1000 ROTARY DAMLA DEPOZİTÖR

ROTARY DROP
DEPOSITOR

DAMLA ÇİKOLATA HATTI

(Tek Depozitör / Çift Depozitör / Rotary Depozitör)

CHOCOLATE DROP LINE

(Single Depositor / Double Depositor / Rotary Depositor)



TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite / Capacity	Toplam Güç / Total Power	Ölçüler / Dimensions
MKDL-100	12-18 Shots / min. up to 350 kg / h	18 kW	L : 18.000 mm W : 2.800 mm H : 1.800 mm
MKDL-200 (Servo)	12-18 Shots / min. up to 350 kg / h	30 kW	L : 2.050 mm W : 1.350 mm H : 2.000 mm
MKRD-1000	200-800 kg/hr	1.3 kW	L : 2.060 mm W : 820 mm H : 1.720 mm



Damla çikolata hattı, müşterinin isteğine göre tek, çift veya rotary depozitörlü olarak farklı çaplarda damla veya pul çikolata üretebilir. Üretilen ürünler 0.06 - 2.5 gr. arasında olabilir.

Chocolate Drop Line produces chocolate chips with different diameters according to the client's request, available with one, two or rotary with a cooling tunnel. Optionally the products to be produced can be adjusted between 0.06 - 2.5 gr.



MKCD
450
F-450

ÇİKOLATA YARI OTOMATİK ONE-SHOT KALIPLAMA HATTI

CHOCOLATE SEMI AUTOMATIC
ONE-SHOT MOULDING LINE



One-Shot çikolata kalıplama hattıyla; katı çikolata, dolgulu çikolata, çift renkli çikolata ve değişik ağırlıklarda tabletler üretilir.

One-Shot Chocolate moulding line is designed to produce solid chocolates, center filled chocolates, two colour chocolates and different weighted tablet chocolates.



TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite / Capacity	Toplam Güç / Total Power	Ölçüler / Dimensions
MKCD-450	12-18 Shots / min. up to 450 kg / h	42 kW	L*: 4.750 mm W*: 1.050 mm H : 1.900 mm
MKCD-F-450	12-24 Shots / min up to 450 kg / h	55 kW	L*: 7.600 mm W*: 1.050 mm H : 1.900 mm

*: Soğutma tüneli ölçüleri dahil değildir. *Dimensions of cooling tunnel is not included.*



ÇİKOLATA OTOMATİK ONE-SHOT KALIPLAMA HATTI

CHOCOLATE
AUTOMATIC ONE-SHOT
MOULDING LINE



MKCD-O
450
900
1200
1350
1500

Otomatik Çikolata Kalıplama Hattı ile katı çikolata, dolgulu çikolata, çift renkli çikolata, 2-4 mm aralığında gevrek, badem, ceviz, fındık, fıstık, susam gibi parçacıklarla katı çikolata veya dolgulu çikolatalar, tüm fındıklı dolgulu çikolatalar üretilebilir. Hattın üzerinde kendi soğutma tüneli, otomatik kalıptan çıkarma üniteleri mevcuttur. Kalıptan çıkan ürünler paketlenmek için banda otomatik olarak aktarılır.

The Automatic One-Shot Chocolate Line produces multiple options of chocolates, such as solid chocolates, center filled chocolates, two colour chocolates, solid chocolates or center filling chocolate with crispy, almond, walnut, hazelnut, peanut, sesame etc. granules (2-4 mm), with cooling system and automatic demoulding, the product will be ready for the packaging step.



TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite / Capacity	Toplam Güç / Total Power	Ölçüler / Dimensions
MKCD-O-450	12-15 Shots / min. up to 450 kg / h	85 kW	L : 14.600 mm W : 3.600 mm H : 3.300 mm
MKCD-O-900	12-15 Shots / min up to 900 kg / h	90 kW	L : 14.600 mm W : 4.300 mm H : 3.300 mm
MKCD-O-1200	12-15 Shots / min. up to 1200 kg. / h	90 kW	L : 14.600 mm W : 4.300 mm H : 3.300 mm
MKCD-O-1350	12-15 Shots / min. up to 1350 kg. / h	90 kW	L : 14.600 mm W : 4.300 mm H : 3.300 mm
MKCD-O-1500	12-15 Shots / min. up to 1500 kg. / h	90 kW	L : 14.600 mm W : 4.300 mm H : 3.300 mm



Resimler ürün seçeneklerini içerebilir. Kesintisiz ürün geliştirme politikasından dolayı ön ihtar olmadan özellikleri ve/veya tasarımı değiştirme hakkını saklı tutarız.
Pictures may include product options. Due to our continuous product development policy, we reserve the rights to change specifications and/or design without prior notice.

ÇİKOLATA OTOMATİK KABUK KALIPLAMA HATTI

CHOCOLATE
AUTOMATIC SHELL
MOULDING LINE



MKSL-A
450
900
1200
1350
1500

Otomatik Çikolata Kalıplama Hattı ile katı çikolata, dolgulu çikolata, çift renkli çikolata, 2-4 mm aralığında gevrek, badem, ceviz, fındık, fıstık, susam gibi parçacıklarla katı çikolata veya dolgulu çikolatalar, tüm fındıklı dolgulu çikolatalar üretilir. Hattın üzerinde kendi soğutma tüneli, otomatik kalıptan çıkarma üniteleri mevcuttur. Kalıptan çıkan ürünler paketlenmek için banda otomatik olarak aktarılır.

The Automatic Shell Moulding line is designed to produce solid chocolates, cream filled chocolates, two or three colour chocolates, two layer filled chocolates, solid chocolates with crispy, almond, walnut, hazelnut, peanut, sesame, etc. granules (2-4 mm), center filled chocolates with crispy, almond, walnut, hazelnut, peanut, sesame, etc. granules and center filling chocolates, and center filled chocolates with whole hazelnut, with advantages such as jelly filled chocolates, caramel filled chocolates, liquid filled chocolates and high granule filling, with cooling system and automatic demoulding, the product will be ready for the packaging step.

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite / Capacity	Toplam Güç / Total Power	Ölçüler / Dimensions
MKSL-A-450	12-15 Shots / min. up to 450 kg. / h	100 - 350 kW	L : 24.000 - 45.000 mm W : 3.600 mm H : 3.300 mm
MKSL-A-900	12-15 Shots / min. up to 900 kg. / h	100 - 350 kW	L : 24.000 - 45.000 mm W : 4.300 mm H : 3.300 mm
MKSL-A-1200	12-1 Shots / min. up to 1200 kg. / h	100 - 350 kW	L : 24.000 - 45.000 mm W : 4.300 mm H : 3.300 mm
MKSL-A-1350	12-15 Shots / min. up to 1350 kg. / h	100 - 350 kW	L : 24.000 - 45.000 mm W : 4.300 mm H : 3.300 mm
MKSL-A-1500	12-15 Shots / min. up to 1500 kg. / h	100 - 350 kW	L : 24.000 - 45.000 mm W : 4.300 mm H : 3.300 mm



Resimler ürün seçeneklerini içerebilir. Kesintisiz ürün geliştirme politikasından dolayı ön ihtar olmadan özellikleri ve/veya tasarımı değiştirme hakkını saklı tutarız.
Pictures may include product options. Due to our continuous product development policy, we reserve the rights to change specifications and/or design without prior notice.



EK ÜNİTELER ADDITIONAL UNITS

BİSKÜVİ BESLEME ÜNİTESİ
BISCUIT FEEDING UNIT



GOFRET BESLEME ÜNİTESİ
WAFFER FEEDING UNIT



TÜM FINDIK DEPOZİTÖR
WHOLE NUT DEPOSITOR



ROBOT
ROBOT



DEKORATÖR
DECORATOR



DOLGU DEPOZİTÖRÜ
FILLINGS DEPOSITOR



GRANÜL DÖKÜCÜ
GRANULE SPRINKLER



OYUNCAK BESLEME ÜNİTESİ
TOY FEEDING UNIT



MAGNET KALIP AÇMA VE KAPAMA ÜNİTESİ
BOOK MOULD OPENING AND CLOSING UNIT



HAVALANDIRMA ÜNİTESİ
AERATOR



SERVO SÜRÜCÜLÜ DEPOZİTÖR
SERVO DRIVEN DEPOSITOR



RİBBON DEPOZİTÖR
RIBBON DEPOSITOR



MKAD 1200 HAVALANDIRILMIŞ DEPOZİTÖR

AERATED
DEPOSITOR

MKRD 900 MOBİL RİBBON DEPOZİTÖR

MOBILE RIBBON
DEPOSITOR

MKCF

KASE DOLUM MAKİNESİ

CUP FILLING
MACHINE



MKPR

PİRİNÇ PATLAĞI MAKİNASI

PUFFED RICE
CAKE MACHINE



Havalandırılmış ürünlerin depozite edilmesinde kullanılır. C-Tipi mobil tasarıma sahiptir.

It is used for depositing aerated products. It has C-Type mobile design.



Bu Depozitör; badem, pirinç patlağı, fındık, kuru meyve, kuru üzüm vb. katı malzemelerle karıştırılmış çikolatayı depozite etmek için tasarlanmıştır. C-Tipi mobil tasarıma sahiptir.

This Depositor is designed to deposit the chocolate mixed with solid ingredients such as: almonds, crispies, hazelnuts, dried fruits, raisin etc. It has C-Type mobile design.



Kase dolum makinesi tek veya çift renk sürülebilir kremayı depozitör yardımıyla kavanozlara yüksek kapasite ile dolum yapmak için tasarlanmıştır.

Cup filling machine is designed for filling single or double colour spreadable cream with high capacity thanks to depositor.



Makine; pirinç, buğday, mısır vb. tanelerini basınç altında ısıtarak patlatmak ve şekil vermek için tasarlanmıştır.

The machine is designed to heat up under pressure, puff and get shaped of rice, wheat, corn etc.

TEKNİK BİLGİLER Technical Information

Model	Kapasite / Capacity	Güç / Power	Ölçüler / Dimensions
MKAD-1200	12-14 Shots / min up to 1200 kg / h	8 kW	L : 1.600 mm W : 2.050 mm H : 1.950 mm

TEKNİK BİLGİLER Technical Information

Model	Kapasite / Capacity	Güç / Power	Ölçüler / Dimensions
MKRD-900	14 Shots / min up to 1200 kg / h	20 kW	L : 1.740 mm W : 2.100 mm H : 1.970 mm

TEKNİK BİLGİLER Technical Information

Model	Tip / Type	Kapasite / Capacity	Güç / Power	Ölçüler / Dimensions
MKCF-200-S	Single Colour	6-8 Jars/min	10 kW	L : 2.250 mm W : 2.580 mm H : 1.780 mm
MKCF-200-D	Double Colour			
MKCF-450	Double Colour	42-48 Jars/min (100-250 gr.) 21-24 Jars/min (350-700 gr.)	10 kW	L : 4.140 mm W : 4.260 mm H : 2.420 mm

TEKNİK BİLGİLER Technical Information

Model	Kapasite / Capacity	Güç / Power	Ölçüler / Dimensions
MKPR-6	6 Shot / Min	12 kW	L : 1.750 mm W : 770 mm H : 2.050 mm



MSCL
500
600



YUMUŞAK ŞEKER OTOMATİK KALIPLAMA HATTI

SOFT CANDY
AUTOMATIC MOULDING
LINE

MSCL 500 jöle kalıplama hattı, pektin bazlı jöle üretilmesi ve kalıplanması için tasarlanmıştır.

The MSCL 500 jelly candy moulding line is designed to produce and moulding of pectin based jelly.

MSCL 600 yumuşak şekerleme kalıplama hattı; karamel, pektin bazlı jöle ve fondant gibi çeşitli yumuşak şekerlerin üretilmesi ve kalıplanması için tasarlanmıştır.

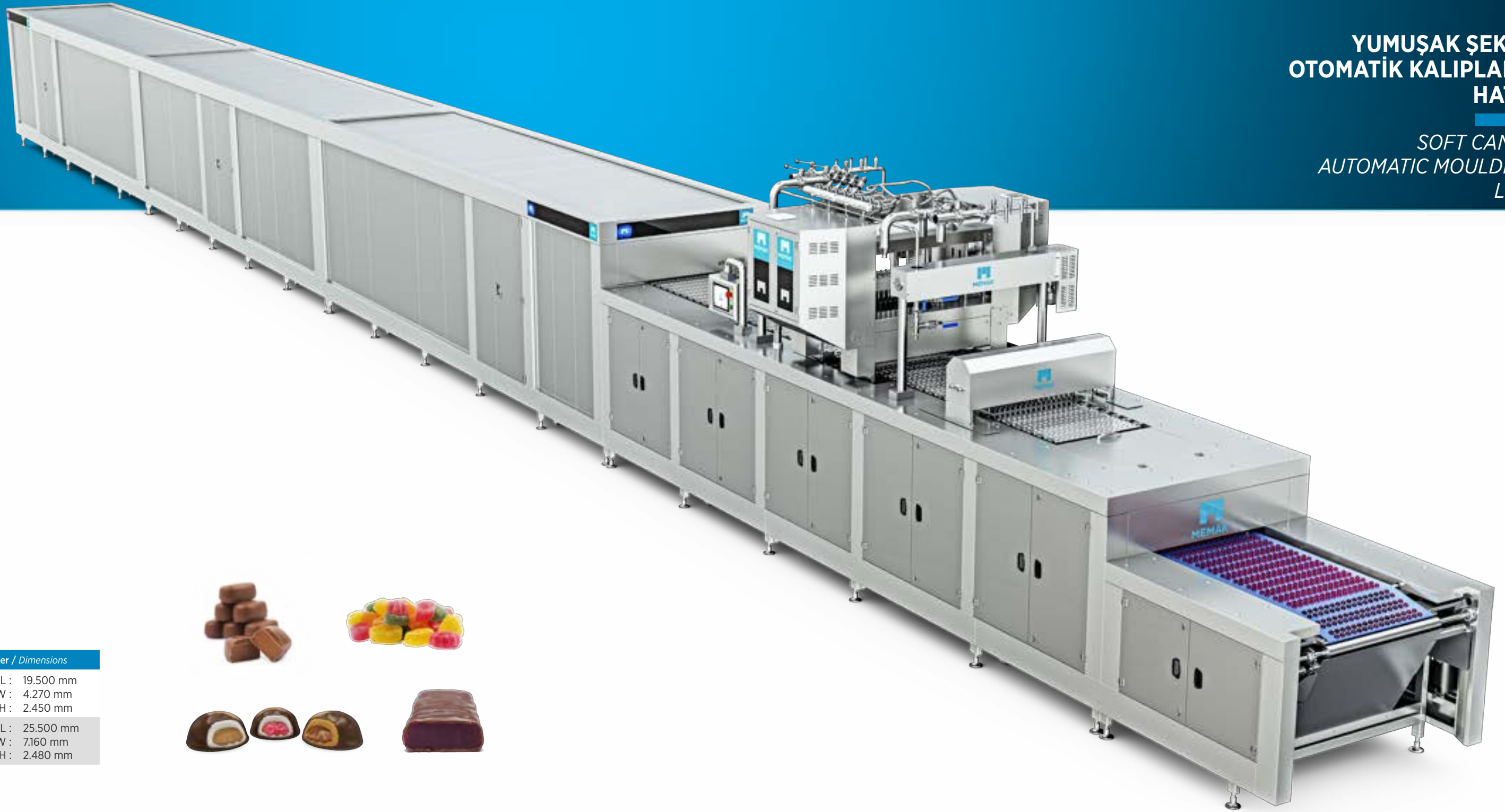
The MSCL 600 soft candy moulding line is designed to produce and moulding several types of soft candy such as caramel, pectin based jelly and fondant candy.



TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite / Capacity	Toplam Güç / Total Power	Ölçüler / Dimensions
MSCL 500	10 gr: 430 kg / h 15 gr: 540 kg / h 20-60 Shots / min.	50 kW	L : 19.500 mm W : 4.270 mm H : 2.450 mm
MSCL 600	10 gr: 430 kg / h 15 gr: 540 kg / h 20-60 Shots / min.	105 kW	L : 25.500 mm W : 7.160 mm H : 2.480 mm



NILE-C



KEK HATTI

SPONGE CAKE LINE

NILE-C Layer kek hattı iki ana bölümden oluşmaktadır:
-Endirekt yapıda siklotermik pişirme fırını.
-Pişen kekin işlendiği Workbench kısmı.
Fırın girişinde bulunan hamur depozitörü ile kekin kalınlığı ve genişliği ayarlanmaktadır. Bağımsız bölge kontrolleri sayesinde tüm pişirme karakteristiği kullanıcı tarafından kontrol edilebilir. Pişen kekin soğuması için workbench üzerinde tel bant sistemi bulunmaktadır. Hattın sonunda ters çevrilen kek, istenilen ebatlarda dilimlenip üstüne krema, marshmallow, reçel, şurup gibi iç dolgular eklendikten sonra istenirse ikinci kat kek ile kapatılabilir veya rulo haline getirilebilir. Ultrasonik giyontin ile istenilen boyda kesilerek çikolata kaplama makinesine verilir.

The NILE-C Layer cake line consists of two main parts:
-Indirect structure cyclothermic baking oven
-Workbench part where the baked cake is processed.
The thickness and width of the cake are adjusted with the dough depositor which is located at the entrance of the oven. Thanks to the independent zone controls, all baking characteristics can be controlled by the user. There is a wire mesh belt system on the workbench to cool the baked cake. The cake that is turned upside down at the end of the line can be sliced into desired width and added with fillings such as cream, marshmallows, jam and syrup on it, and if desired, it can be covered with a second layer of cake or made in to roll cake. It is cut to the desired length by ultrasonic guillotine and given to the chocolate coating machine.



TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Isıtma Tipi Heating Type	Yakıt Türü Fuel Type	Konveyör Bant Tipi Conveyor Belt Type	Bölge Zone	Bant Genişliği Belt Width	Pişirme Alanı Baking Area		Pişirme Uzunluğu Baking Length		Isıl Güç Thermal Power		Elektriksel Güç Electricity Power
						Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	
NILE-C	Endirekt Siklotermik In-Direct Cyclothermic	Elektrik Doğal Gaz Motorin Electric Natural Gas Oil	Çelik Tel Örgü Granit Steel Wire Mesh Granite	1	800 mm 1000 mm 1500 mm	6,4 m ² 8 m ² 12 m ²	9,6 m ² 12 m ² 18 m ²	8 m	12 m	195 kW	250 kW	15 kW/h
				2	1000 mm 1500 mm 2000 mm	16 m ² 24 m ² 32 m ²	24 m ² 36 m ² 48 m ²	16 m	24 m	390 kW	500 kW	25 kW/h
				3	1000 mm 1500 mm 2000 mm	24 m ² 36 m ² 48 m ²	36 m ² 54 m ² 72 m ²	24 m	36 m	585 kW	750 kW	40 kW/h
				4	1000 mm 1500 mm 2000 mm	32 m ² 48 m ² 64 m ²	48 m ² 72 m ² 96 m ²	32 m	48 m	780 kW	1000 kW	60 kW/h
				5	1000 mm 1500 mm 2000 mm	40 m ² 60 m ² 80 m ²	60 m ² 90 m ² 120 m ²	40 m	60 m	975 kW	1250 kW	80 kW/h





BAR VE NUGA HATLARI

BAR AND
NOUGAT LINES

PROFESSIONAL MACHINES

Kaplama Makinesi 50
Enrobing Machine

Karamel Kaplama Makinesi 50
Caramel Enrobing Machi

Soğutma Tüneli 51
Cooling Tunnel

Konti Mikser 52
Conti Mixer

Şekillendirme Ekipmanları 53
Forming Equipments

Kesme Ekipmanları 54
Cutting Equipments

Karamel Fıtil Şekillendirme Tamburu 55
Caramel Rope Former

Dekorasyon Çözümleri 56
Decoration Solutions

Hindistan Cevizi Pres Kalıplama Makinesi 59
Coco Press Moulding Machine

Extruder 59
Extruder

Depozite & Sandviçleme Hattı 60
Depositing & Capper Line

By-Pass Sistemi 62
By-Pass System

Transfer Bantları 63
Turning Belts



ENROB-ER

KAPLAMA MAKİNESİ

ENROBING
MACHINE



ENROB-ER kaplama makinesi, istenilen ürünü bariyer, kokolin veya temperlenmiş çikolata ile kaplamak için üretilmiştir. 400 - 1600 mm arasında farklı genişlik opsiyonları mevcuttur.

ENROB-ER enrobing machine is designed for coating the products with barrier, compound or tempered chocolate. There are different width options between 400 - 1600 mm.

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite / Capacity	Toplam Güç / Total Power	Ölçüler / Dimensions
ENROB-ER-S Tek Şelaleli Single Chocolate Fall	4m / min.	15 kW	L : 1.400 mm W : 1.600 mm H : 1.800 mm
ENROB-ER-D Çift Şelaleli Double Chocolate Fall	6m / min.	19 kW	L : 1.400 mm W : 1.600 mm H : 1.800 mm
ENROB-ER-C Karamel Kaplama Caramel Coating Fall	4m / min.	15 kW	L : 1.400 mm W : 1.600 mm H : 1.800 mm

ENROB-ER-C

KARAMEL KAPLAMA MAKİNESİ

CARAMEL ENROBING
MACHINE



ENROB-ER-C karamel kaplama makinesi, istenilen ürünü karamel ile kaplamak için üretilmiştir. 400 - 1600 mm arasında farklı genişlik opsiyonları mevcuttur.

ENROB-ER enrobing machine is designed for coating the products with caramel. There are different width options between 400 - 1600 mm.



COOL-ER SOĞUTMA TÜNELİ

COOLING
TUNNEL



COOL-ER soğutma Tüneli, kaplama makinemiz ve damla çikolata makinemiz ile uyumlu olarak kaplanmış ürünleri veya damla çikolatayı soğutmak için tasarlanmıştır. 400 - 1600 mm arasında farklı genişlik opsiyonları mevcuttur.

COOL-ER Cooling Tunnel is suitable with our enrobing machine and chocolate drop line, it serves as cooling system for the products enrobed or chocolate drops. Being suitable with our enrobing machine and chocolate drop line, COOL-ER cooling Tunnel is designed for cooling enrobed products and chocolate drops. There are different width options between 400 - 1600 mm.

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite / Capacity	Toplam Güç / Total Power	Ölçüler / Dimensions
COOL-ER	8.000-100.000 Kcal / hr	2.2 kW	L : > 1.400 mm. (As Requested) W : 1.600 mm H : 1.800 mm

CONTINUOUS KARIŞTIRICILAR

CONTI-MIXER

MFCM-N

NUGA CONTI MİKSER

NUGA CONTI
MIXER

MFCM-CA

KARAMEL CONTI MİKSER

CARAMEL CONTI
MIXER

MFCM-C

TAHİL BAR CONTI MİKSER

CEREAL BAR CONTI
MIXER

MFND 600

NUGA ŞEKİLENDİRME TAMBURU

NOUGAT
SLAB FORMER

ŞEKİLLENDİRME EKİPMANLARI

FORMING EQUIPMENTS

MFCD 600

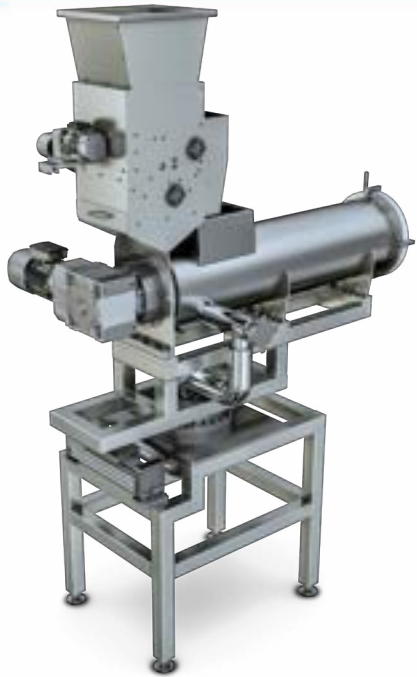
KARAMEL ŞEKİLENDİRME TAMBURU

CARAMEL
SLAB FORMER

MFFD 600

KALİBRASYON TAMBURU

CALIBRATION
DRUM



Nuga Conti-Mikser, nuga kütlesinin karıştırılması ve dozajlaması için kullanılır. Granül besleme ünitesi ile istenilen oranda granül eklenilebilir.

This nougat continuous mixer is used for mixing and dosing for nougat. Desired amount of granules can be added with granule feeding unit.

Karamel Conti-Mikser, Karamel kütlesinin karıştırılması ve dozajlaması için kullanılır. Granül besleme ünitesi ile istenilen oranda granül eklenilebilir.

This caramel continuous mixer is used for mixing and dosing for caramel. Desired amount of granules can be added with granule feeding unit.

Tahıl Bar Conti-Mikser, Tahıl bar kütlesinin karıştırılması ve dozajlaması için kullanılır.

This cereal continuous mixer is used for mixing and dosing for cereal.

Makine; nuga, tahıl barı, helva vb. yumuşak şekeri bant üzerine eşit şekilde istenilen kalınlıkta soğutarak şekillendirmek için kullanılır.

This machine is used for forming equally with cooling of soft candy such as nougat, cereal bar, halva etc. to on belt as desired thickness.

Makine; karameli, marmelatı ve jöleyi eşit şekilde istenilen kalınlıkta soğutarak şekillendirmek için kullanılır.

This machine is used for forming equally with cooling of caramel, marmalade and jelly as desired thickness.

Makine; katman kalınlığını istenilen ölçüde ayarlamak için kullanılır.

This machine is used to adjust of layer thickness as desired dimensions.

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Güç / Power	Ölçüler / Dimensions
MFCM-N	2.3 kW	L : 3.075 mm W : 1.035 mm H : 2.160 mm

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Güç / Power	Ölçüler / Dimensions
MFCM-CA	1.3 kW	L : 2.250 mm W : 1.585 mm H : 590 mm

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Güç / Power	Ölçüler / Dimensions
MFCM-C	1.1 kW	L : 2.600 mm W : 1.040 mm H : 2.825 mm

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Güç / Power	Ölçüler / Dimensions
MFND-600	1.8 kW	L : 1.300 mm W : 1.600 mm H : 1.900 mm

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Güç / Power	Ölçüler / Dimensions
MFCD-600	3.5 kW	L : 1.580 mm W : 1.750 mm H : 3.750 mm

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Güç / Power	Ölçüler / Dimensions
MFFD-600	1 kW	L : 1.640 mm W : 1.050 mm H : 1.820 mm



MFLC
600

BOYUNA DİLİMLEME SİSTEMİ

LONGITUDINAL
SLITTING SYSTEM



Yumuşak şekeri boyuna dilimlemek için tasarlanmıştır.

It is designed for slitting of soft candy as longitudinal.

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Güç / Power	Ölçüler / Dimensions
MFLC-600	1 kW	L : 1.850 mm W : 800 mm H : 1.200 mm

MFSU
600

ARA AÇMA SİSTEMİ

SPREADING
SYSTEMS



Dilimleme sisteminden sonra ürünlerin arasını açmak için kullanılır.

It is used to increase the gap between products after longitudinal slitting system.

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Güç / Power	Ölçüler / Dimensions
MFSU-600	0.75 kW	L : 2.700 mm W : 1.000 mm H : 1.010 mm

MFGC
600

GİYOTİN

GUILLOTINE



Ürünü istenilen uzunlukta kesmek için kullanılır.

It is used to cut the product as desired length.

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Güç / Power	Ölçüler / Dimensions
MFGC-600	5.5 kW	L : 2.070 mm W : 2.000 mm H : 2.225 mm

MFDD
600

DELRİN KALİBRASYON TAMBURU

DELRİN
CALIBRATION DRUM



Makine; katman kalınlığını istenilen ölçüde ayarlamak için kullanılır.

This machine is used to adjust of layer thickness as desired dimensions.

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Güç / Power	Ölçüler / Dimensions
MFDD-600	1 kW	L : 1.640 mm W : 1.050 mm H : 1.820 mm

MFCF
600

KARAMEL FİTİL ŞEKİLLENDİRME TAMBURU

CARAMEL
ROPE FORMER



Karameli, marmelatı ve jöleyi eşit şekilde fitil halinde istenilen kalınlıkta soğutarak şekillendirmek için kullanılır.

This machine is used for rope forming equally with cooling of caramel, marmalade and jelly as desired thickness.

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Güç / Power	Ölçüler / Dimensions
MFCF-600	3.5 kW	L : 1.580 mm W : 1.750 mm H : 3.750 mm

MFFD
600

SPREYLEME SİSTEMİ

SPRAYING
SYSTEM



Ürünlerin üzerine yağ ve sos gibi sıvıları spreyleyerek kaplanmasını sağlar.

It ensures that the products are coated by spraying liquids such as oil and sauce.

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Güç / Power	Ölçüler / Dimensions
MFFD-600	4 kW	L : 1.900 mm W : 1.815 mm H : 2.070 mm

MKDU-M

MOBİL DEKORATÖR

MOBILE
DECORATOR



Ürünlerin üzerine dekoratif şekil vermek için kullanılır.

It is used to give decorative shapes on the products.

MKDU-K

KOMPLE DEKORATÖR

COMPLETE
DECORATOR



Ürünlerin üzerine dekoratif şekil vermek için kullanılır.

It is used for decorative shapes on the products.

MKDU-S

SERVOLU KOMPLE DEKORATÖR

COMPLETE SERVO
DECORATOR



Ürünlerin üzerine özel servo sistemiyle dekoratif şekil vermek için kullanılır.

It is used for decorative shapes on the products thanks to special servo system.

MKDU-Bİ

BİSKÜVİ DEKORATÖR

BISCUIT
DECORATOR



Ürünlerin üzerine dekor vermek ve döndürmek için kullanılır.

It is used for decor and rotating the products.

MKDU-Mİ

İÇ DEKORATÖR

INTERIOR
DECORATOR



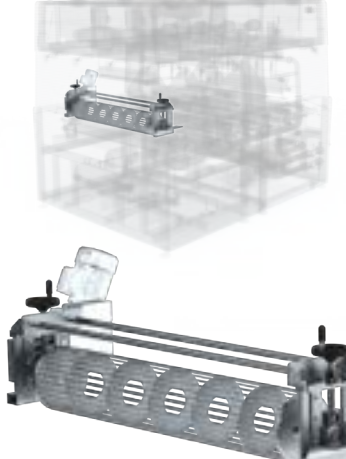
Ürünlerin üzerine dekoratif şekil vermek için kullanılır.

It is used for decorative shapes on the products.

MKDU-Dİ

DOKUNMATİK DEKORATÖR

TOUCHING
DECORATOR



Ürünlerin üzerine dekoratif şekil vermek için kullanılır.

It is used for decorative shapes on the products.

MKDU-Oİ

YUVARLAMA DEKORATÖR

ROUND
DECORATOR



Ürünlerin üzerine özel servo sistemiyle dekoratif şekil vermek için kullanılır.

It is used for decorative shapes on the products thanks to special servo system.

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Güç / Power	Ölçüler / Dimensions
MKDU-M	0.7 kW	L : 1.760 mm W : 585 mm H : 1.385 mm

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Güç / Power	Ölçüler / Dimensions
MKDU-K	2.5 kW	L : 1.750 mm W : 1.560 mm H : 1.630 mm

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Güç / Power	Ölçüler / Dimensions
MKDU-S	4 kW	L : 1.200 mm W : 1.650 mm H : 1.800 mm

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Güç/Power	Ölçüler/Dimens.
MKDU-Bİ	0.4 kW	L : 1.900 mm W : 300 mm H : 500 mm

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Güç/Power	Ölçüler/Dimens.
MKDU-Mİ	1 kW	L : 1.600 mm W : 500 mm H : 600 mm

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Güç/Power	Ölçüler/Dimens.
MKDU-Dİ	0.4 kW	L : 1.400 mm W : 500 mm H : 500 mm

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Güç/Power	Ölçüler/Dimens.
MKDU-Oİ	2 kW	L : 1.400 mm W : 1.250 mm H : 450 mm



EXTRUD-ER-D 1000

ÇİFT RENK EXTRUDER MAKİNESİ

DOUBLE COLOUR
EXTRUDER MACHINE



Yağ bazlı kremlerin, su bazlı şekerleme ürünlerinin ve hamurun çift renk extrude edilerek şekillendirilmesi için tasarlanmıştır. İki hazne grubuna sahiptir.

It is designed for shaping oil-based creams, water-based confectionery products and dough by extruding as double color. It has two hopper groups.

TEKNİK BİLGİLER Technical Information

Model	Güç / Power	Ölçüler / Dimensions
MKCE-D 1000	7 kW	L : 2.135 mm W : 970 mm H : 2.100 mm

EXTRUD-ER-S 1000

TEK RENK EXTRUDER MAKİNESİ

SINGLE COLOUR
EXTRUDER MACHINE



Yağ bazlı kremlerin, su bazlı şekerleme ürünlerinin ve hamurun extrude edilerek şekillendirilmesi için tasarlanmıştır.

It is designed for shaping oil-based creams, water-based confectionery products and dough by extruding.

TEKNİK BİLGİLER Technical Information

Model	Güç / Power	Ölçüler / Dimensions
MKCE-S 1000	1.4 kW	L : 2.370 mm W : 970 mm H : 2.100 mm

MKCP 800

HİNDİSTAN CEVİZİ PRES KALIPLAMA MAKİNESİ

COCO PRESS
MOULDING MACHINE

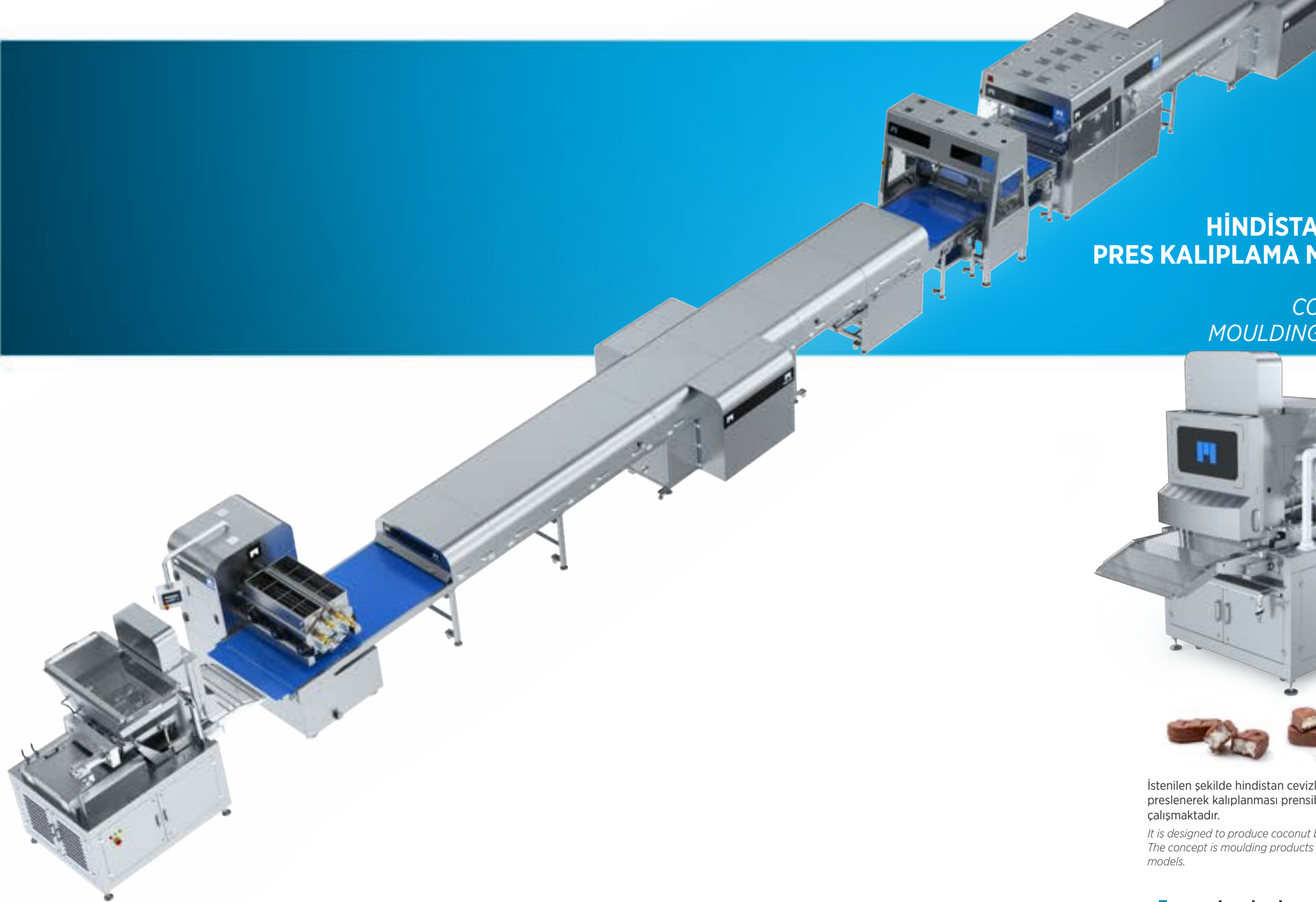


İstenilen şekilde hindistan cevizi ürünlerin preslenerek kalıplanması prensibiyle çalışmaktadır.

It is designed to produce coconut based products. The concept is moulding products upon requested models.

TEKNİK BİLGİLER Technical Information

Model	Güç / Power	Ölçüler / Dimensions
MKCP 800	18.5 kW	L : 2.620 mm W : 1.520 mm H : 2.520 mm



DEPOZİTE & SANDVIÇLEME HATTI

DEPOSITING & CAPPER LINE



Bisküvi ve kekin arasına hassas şekilde su veya yağ bazlı ürünleri depozite eden ve ters - düz şekilde gelen ürünleri birbirinin üzerine kapatan sistemdir.

It is a system that deposits water or oil-based products delicately between the biscuit and the cake and covers the products that come upside down on top of each other.

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite / Capacity	Toplam Güç / Total Power	Ölçüler / Dimensions
MBDC 1000	120 Rows/ min	16 kW	L : 12.000 mm W : 2.100 mm H : 1.800 mm

MBAU 1000 ARA AÇMA & HİZALAMA SİSTEMİ

SPREADING & ALIGNMENT SYSTEM



Ürünlerin arasında ki mesafeyi ayarlayan sistemdir.

It is the system that adjusts the distance between the products.

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Güç/Power	Ölçüler/Dimens.
MBAU 1000	2 kW	L : 1.850 mm W : 1.800 mm H : 1.250 mm

MBTU 1000 ÇEVİRME & HİZALAMA SİSTEMİ

TURNING & ALIGNMENT SYSTEM



Ürünlerin ters ve düz olarak çevrilmesini sağlayan sistemdir.

It is the system that enables the products to be turned upside down and straight.

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Güç/Power	Ölçüler/Dimens.
MBTU 1000	3 kW	L : 3.500 mm W : 1.800 mm H : 1.250 mm

MBDU 1000 DEPOZİTÖR SİSTEMİ

DEPOSITOR SYSTEM



Hassas şekilde su veya yağ bazlı ürünleri depozite eden sistemdir.

It is a system that deposits water or oil-based products sensitively.

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Güç/Power	Ölçüler/Dimens.
MBDU 1000	5 kW	L : 1.660 mm W : 2.100 mm H : 1.200 mm

MBCU 1000 SANDVIÇLEME SİSTEMİ

CAPPER SYSTEM



Ters ve düz şekilde gelen ürünleri birbirinin üzerine kapatan sistemdir.

It is a system that covers the products coming in upside down and straight form on each other.

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Güç/Power	Ölçüler/Dimens.
MBCU 1000	4.4 kW	L : 1.200 mm W : 2.100 mm H : 1.500 mm



MKGD

GRANÜL DÖKME & GERİ BESLEME SİSTEMİ

SPRINKLER & RETURN
FEEDING SYSTEM



GRANÜL DÖKÜCÜ SİSTEM

SPRINKLER
UNIT



GERİ BESLEME BANDI

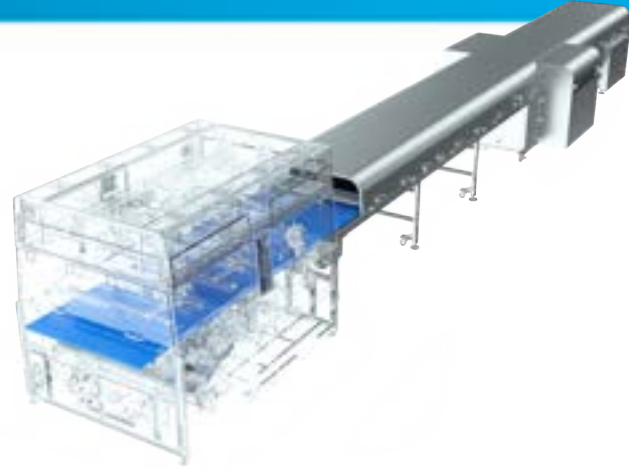
RETURN
FEEDING BELT



MKPB

BY-PASS SİSTEMİ

BY-PASS
SYSTEM



MKTB

TRANSFER BANDI

TURNING
BELT



Ürünlerin transferi için kullanılır.
It is used for the transfer of products.

TEKNİK BİLGİLER Technical Information

Model	Güç/Power	Ölçüler/Dimens.
MKTB	0.55 kW	L : 1.350 mm W : 1.200 mm H : 1.000 mm

MKB10-90

90° DÖNÜŞ BANDI

90° TURNING
BELT



Ürünlerin transferi için kullanılır.
It is used for the transfer of products.

TEKNİK BİLGİLER Technical Information

Model	Güç/Power	Ölçüler/Dimens.
MKB10-90	0.55 kW	L : 2.170 mm W : 1.000 mm H : 1.900 mm

MKB10-180

180° DÖNÜŞ BANDI

180° TURNING
BELT



Ürünlerin transferi için kullanılır.
It is used for the transfer of products.

TEKNİK BİLGİLER Technical Information

Model	Güç/Power	Ölçüler/Dimens.
MKB10-180	0.75 kW	L : 4.200 mm W : 1.000 mm H : 1.900 mm

MKFS

BESLEME SİSTEMİ

FEEDING
SYSTEM



Elle beslenen ürünlerin depolanması ve otomatik olarak banda transferi için kullanılır.
It is used for the storage of manually fed products and their automatic transfer to the belt.

TEKNİK BİLGİLER Technical Information

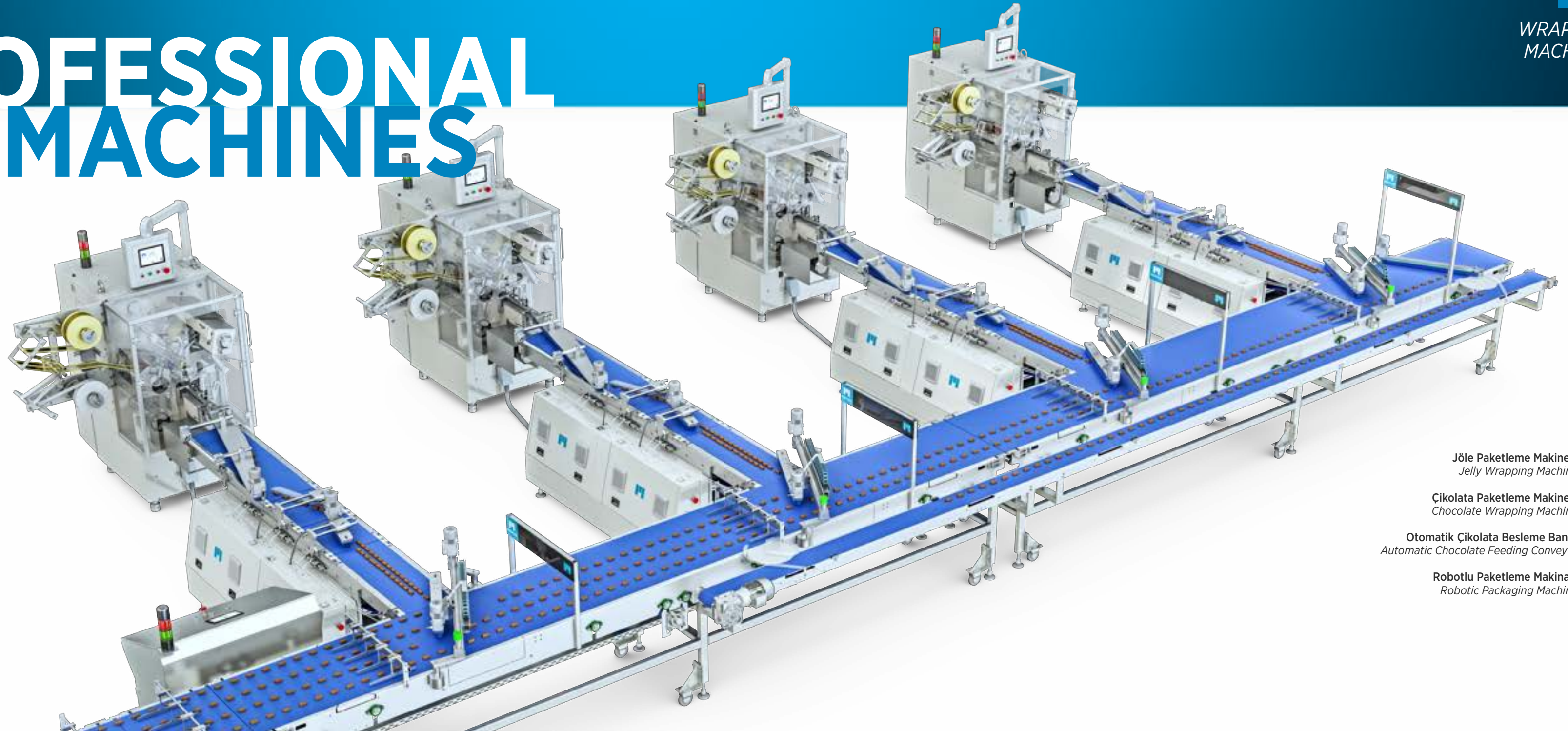
Model	Güç/Power	Ölçüler/Dimens.
MKSH	0.75 kW	L : 1.950 mm W : 2.000 mm H : 1.200 mm



PAKETLEME
MAKİNELERİ

WRAPPING
MACHINES

PROFESSIONAL MACHINES



Jöle Paketleme Makinesi
Jelly Wrapping Machine

66

Çikolata Paketleme Makinesi
Chocolate Wrapping Machine

67

Otomatik Çikolata Besleme Bandı
Automatic Chocolate Feeding Conveyor

68

Robotlu Paketleme Makinası
Robotic Packaging Machine

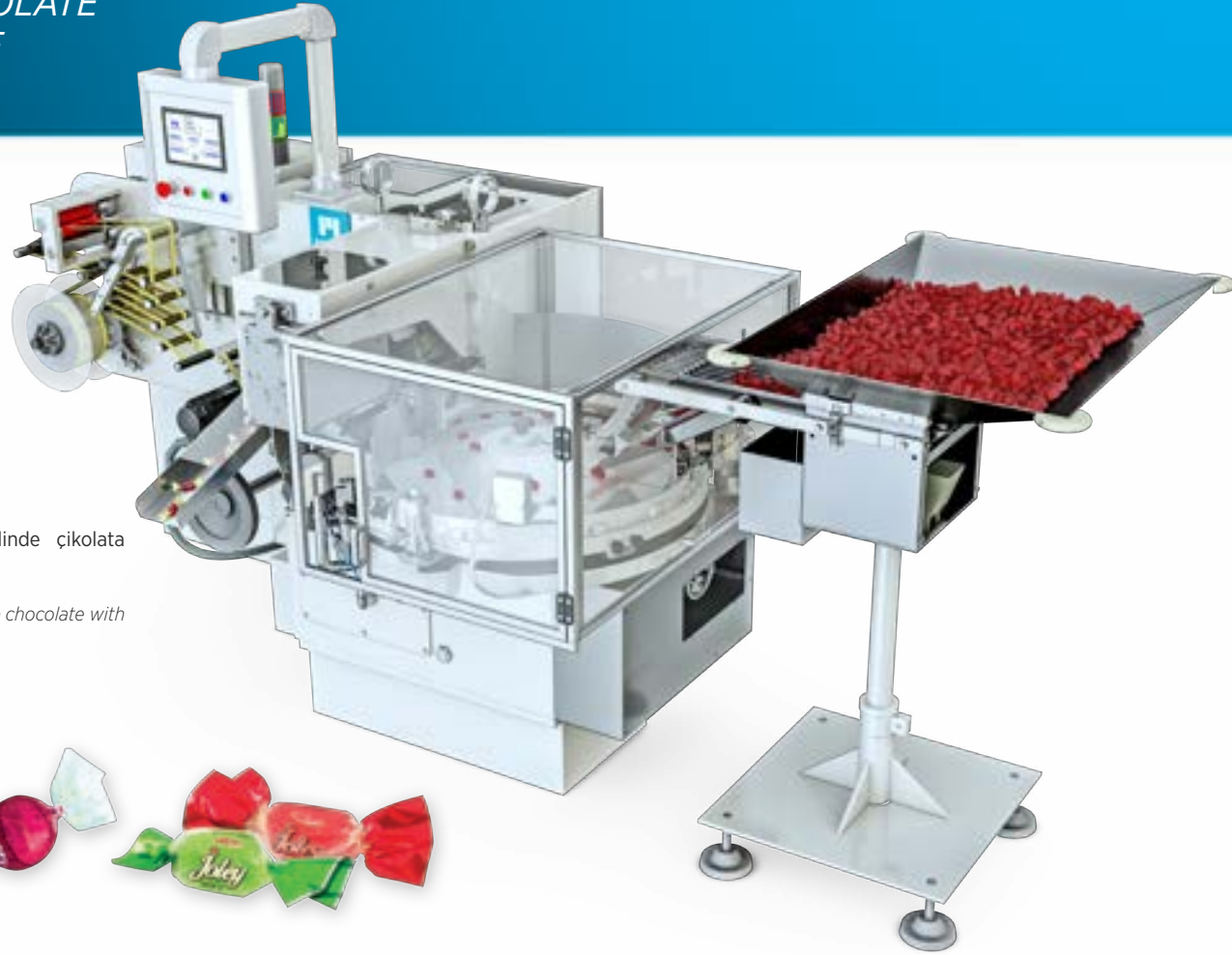
69



MCJP

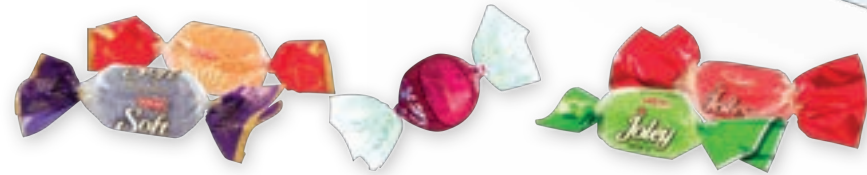
JÖLE & TOP ÇİKOLATA PAKETLEME MAKİNESİ

JELLY & BALL CHOCOLATE
WRAPPING MACHINE



Bu makine çift kulak jöle ve top şeklinde çikolata paketlemek için tasarlanmıştır.

It is designed to wrap jelly candy and ball shape chocolate with double twist.



TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite / Capacity	Toplam Güç / Total Power	Ölçüler / Dimensions
MCJP	Jelly: 500 - 600 pcs / min. Ball Chocolate: 350 - 450 pcs / min.	8 kW	L : 3.450 mm W : 1.400 mm H : 1.400 mm

ÇİKOLATA PAKETLEME MAKİNESİ

CHOCOLATE WRAPPING
MACHINE



MCPM Çikolata Paketleme Makinesi tek kulak, çift kulak, üst kulak, katlama ve folyolama tipi çikolataları paketlemek için tasarlanmıştır.

The MCPM Chocolate Wrapping Machine is suitable for wrapping single twist, double twist, top twist, folding and foiling types.

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite / Capacity	Toplam Güç / Total Power	Ölçüler / Dimensions
MCPM	220 - 300 pcs / min.	8 kW	L : 5.000 mm W : 1.750 mm H : 2.065 mm

MTFC

OTOMATİK ÇİKOLATA BESLEME BANDI

AUTOMATIC CHOCOLATE
FEEDING CONVEYOR



MCRP

ROBOTLU PAKETLEME MAKİNESİ

ROBOTIC PACKAGING
MACHINE



TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite / Capacity	Toplam Güç / Total Power	Ölçüler / Dimensions
MTFC-2	600 - 1.200 pcs / min.	6 kW	L : 7.900 mm W : 1.350 mm H : 930 mm
MTFC-4	600 - 1.200 pcs / min.	8 kW	L : 13.500 mm W : 1.350 mm H : 930 mm
MTFC-6	600 - 1.200 pcs / min.	12 kW	L : 19.200 mm W : 1.350 mm H : 930 mm

MTFC Otomatik Çikolata Besleme Bandı, banda gelen çikolataların paketleme makinelerine beslenmesini sağlar. 4 makine için veya 6 makine için olmak üzere iki çeşidi mevcuttur.

MTFC Automatic Chocolate Feeding Conveyor is designed to feed the packaging machines with the product received from the output band. The conveyor is available in three types for feeding two, four and six machines.

MCRP Robotlu Paketleme Makinesi, band üzerinde rastgele gelen ürünü kamera sayesinde tespit ederek, robot kollar ile birlikte separatöre yerleştirmek için kullanılır.

The MCRP Robotic Packing Machine is used to detect the random product on the band thanks to camera and place products in the separator with the robotic arms.

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite / Capacity	Toplam Güç / Total Power	Ölçüler / Dimensions
MCRP	180-250 adet / dakika	22.5 kW	L : 1.1500 mm W : 3.800 mm H : 2.500 mm



ÇİKOLATA KALIPLARI

CHOCOLATE
MOULDS

BATON



PRALIN



MADLEN



NEAPOLITAN



TABLETS & BAR



REFERANSLAR REFERENCES

Beyoğlu
ÇİKOLATA

ÜLKER

Torku

Modern
ÇİKOLATA

ABF

Candyland

MAYORA

sölen

Nestlé

carozzi

Ender

Mell's
Caramel

Gruppa
nutresa

OT

ETİ

nabati

Mondelez
International

POYDONT

VOLKA FOOD

TIGER BRAND

BARRY CALLERAUT



memak.com



Mehmet Akif Mh. Basın Ekspres Yolu
Kafkas Sokak No: 57/A
Küçükçekmece / **İSTANBUL**
Posta Kodu: 34307

Konya 4. Organize Sanayi Bölgesi
Büyükkayacık Mh. 103. Cd. No: 10
Selçuklu / **KONYA**
Posta Kodu: 42250

T: 444 7 546
T: +90 332 345 36 16
F: +90 332 345 36 26
memak@memak.com