Food Systems Keys

GIDA DONDURMA TEKNOLOJİLERİ

IQF DONDURUCULAR

MEYVE · SEBZE

MZ DONDURMA TÜNELLERİ

MOZZARELLA · KUM MİDYESİ · GÜMÜŞ BALIĞI

SPİRAL DONDURUCULAR

HAMBURGER KÖFTESİ · TAVUK · PİZZA · HAMUR İŞİ

PATATES KIZARTMASI DONDURUCULARI

PATATES KIZARTMASI

F.S.K Makine · Bursa, Türkiye · 2002'den beri

IQF, MZ, Spiral ve Patates Kızartması Dondurucuları.

2002'de Bursa'da kurulan FSK Makine, Türkiye'nin ilk yerli IQF ve spiral dondurucu üreticisidir. Tasarımlarımız patent ve faydalı model ile korunmaktadır; her projeyi hat entegrasyonundan devreye almaya kadar biz yürütürüz.

IQF · MZ · SPİRAL · PATATES KIZARTMASI

Dört dondurucu tipi, tek mühendislik yaklaşımı. Her dondurucu ürüne ve istenen kapasiteye göre tasarlanır; üretimi, montajı ve servisi kendi ekibimizce yapılır.

Ürüne özel

Hava akışı, bant ve soğutucular dondurulan ürüne göre seçilir

Hijyenik paslanmaz

Kaynaklı paslanmaz zemin ve paslanmaz kaplı paneller

Evaporatörler ve fanlar

Buz kırıcılı soğutucular, direkt tahrikli paslanmaz fanlar

Temizlik ve PLC

Bant yıkama, hızlı defrost, dokunmatik ekranlı kontrol

IQF Dondurucular

IQF dondurucularımız akışkan yatak prensibiyle çalışır: soğuk hava ürünü kaldırıp ayırır ve her parçayı tek tek dondurur.

ÖZELLİKLER

01 **Çok bölgeli gerçek akışkanlaştırma.** Önce kabuk, sonra derin dondurma; ürün zarar görmez.

02 **Pulsatör.** Darbeli hava akışı parçaları ayırır, yapışmayı önler.

03 **Patentli hava sarsıcı.** Şerit kesim, yüksek su ve şeker içerikli ürünler için.

04 **Lamelli borulu evaporatör.** Üç malzeme seçeneği; su ve sıcak gaz defrost.

05 **Otomatik hava defrost (ADF).** Günlük üretimde yaklaşık %20 artış.

06 **Standart bileşenler.** Düşük taban yük; kolay ve ekonomik yedek parça.

KAPASİTE	2 – 10 t/sa	Ürüne bağlı olarak. Giriş +15 °C, çıkış –18 °C.

ÜRÜN UYGULAMALARI

Bezelye

Tatlı mısır

Taze fasulye

Domates

Çilek

03 · YAPIŞKAN ÜRÜNLER İÇİN SARSINTILI TAVALI IQF

MZ Dondurma Tünelleri

Bant yerine kayan, sarsıntılı bir ürün tavası kullanılır. Islak ve yapışkan ürünler topaklanmadan ve minimum ürün kaybıyla donar.

FARKI

01

Bant yok, boşluk yok

Basınçlı hava doğrudan ürüne ulaşır; bant aralıklarında hiçbir şey sıkışmaz.

02

İki kademeli akışkan yatak

İlk kademe yüzeyi hızla mühürler; ikinci kademe daha yüksek hava akışıyla çekirdeği dondurur.

UYGUN ÜRÜNLER

Küp mozzarella

Kum midyesi

Gümüş balığı

ÖZELLİKLER

01 **Basınç havuzu.** Hava, tavanın her noktasından eşit hızla çıkar.

02 **Pulsatör.** Darbeli hava parçaları hareketli ve ayrı tutar.

03 **Hava defrost.** Süpersonik hava jetleri evaporatörü çalışırken temizler.

04 **Kendinden izoleli taban.** Paslanmaz taban; beton zemin işi gerekmez.

05 **Hijyenik yapı.** 100 mm PU paneller, içi ve dışı AISI 304.

06 **PLC kontrol.** Bağımsız tava hızları, sıcaklıklar ekranda.

ÜRÜN GAMI

1,25–2,5 t/sa	900 mm	–18 °C
kapasite	tava genişliği	çıkış sıcaklığı

Spiral Dondurucular

Bant, bir tambur etrafında kesintisiz spiral şeklinde döner ve kompakt bir alanda uzun bir işlem yolu oluşturur. Yüksek verimli fanlar her katta hava akışını ürünün üzerine yönlendirir.

ÖZELLİKLER

01 **Ürüne özel tasarım.** Hava akışı, bant, kat aralığı ve soğutucular.

02 **Dişli tahrikli tambur.** Zincir uzaması veya senkron ayarı yok; uzun ömür.

03 **Paslanmaz H profil şase.** Her tambur kalkışında burulmaya dayanır.

04 **Direkt tahrikli paslanmaz fanlar.** Ürüne göre hava akışı; düşük dehidrasyon kaybı.

05 **Bant yıkama ve kurutma.** Giriş ve çıkışta standart.

06 **Hijyenik paslanmaz yapı.** Kaynaklı zemin, paslanmaz kaplı paneller.

ÜRÜN GAMI

300–1.500 mm bant genişliği

30'a kadar kat

Ürüne göre yapılandırılır.

ÜRÜN UYGULAMALARI

Hamburger köftesi

Tavuk

Pizza

Börek

Patates Kızartması Dondurucuları

Ayrı ön soğutma ve dondurma bölgeleri, ısıl denge için ayrılmış bant yapısı ve kapasite artırmayı kolaylaştıran modüler tasarım.

FARKI

01

Çift evaporatör sistemi

Yüksek performans için iki evaporatör; kolay yıkama için iki taraf da açılır.

02

Basınç odalı hava dağıtımı

Basınç odaları bant boyunca eşit hava akışı sağlar; temizlik için CIP topları bulunur.

ÖZELLİKLER

01 **Ön soğutma bölgesi.** Dondurma verimini artırır, bakteri üremesini önler.

02 **Özel FF bant.** Tam paslanmaz eyelink bant; daha fazla açık alan, daha az hava kaçağı.

03 **Evaporatörler.** Paslanmaz boru, deniz suyuna dayanıklı Al lamel; hava, sıcak gaz veya su defrost.

04 **Radyal fanlar.** Motora direkt akuple; paslanmaz veya Al rotor, yüksek hava akışı.

05 **Hijyenik yapı.** Tam kaynaklı paslanmaz zemin; SS304 paneller, yangın sınıfı B1.

06 **Kontrol.** Sızdırmaz SS304 panoda dokunmatik ekranlı Siemens PLC.

ÜRÜN GAMI

1–15 t/sa	1 – 3 m	NH_3 · Freon · CO_2
kapasite	bant genişliği	soğutucu akışkanlar

14 ülkede çalışıyoruz.

BURSA'DA ÜRETİLİR, SAHADA KURULUR, YERİNDE SERVİS VERİLİR.

14
ÜLKE

20
KURULU TESİS

2003
YILINDAN BERİ İHRACAT

SEÇİLMİŞ REFERANSLAR

Sütaş · TR

Banvit · TR

Pınar Entegre Et · TR

Tamek · TR

Kerevitaş · TR

Gilan Konserve · AZ

Royal Potatoes · BG

Yoka Food · BG

Sanigel · BG

Agriplan – Delidor · GE

Oceanic Edibles · IN

Capricorn Food Product · IN

Milotal Frozen Foods · IL

Al-Sakr Group · EG

Eurogreenbul · BG

07 · KOMPLE ÇÖZÜMLER

Dondurulmuş gıda ürünleri için komple çözümler.

PROSES EKİPMANLARI

Bantlı haşlayıcı

Üst ve alt su püskürtmeyle homojen haşlama.

6.000 kg/sa

Tamburlu doğrayıcı

Sebzeler için küp, dilim ve şerit kesim.

1.500–2.000 kg/sa

Çekirdek çıkarma makinesi

Kiraz ve vişnelerin çekirdeğini çıkarır.

1.200 kg/sa

Sap ayıklama makinesi

Kiraz ve vişnelerin sapını ayırır.

800–1.000 kg/sa

Dondurucu projenizi konuşalım.

FSK Food Systems Keys

ADRES

Dumlupınar Mah., Kanuni Cad. No: 5/1, Görükle Sanayi Bölgesi, Nilüfer / Bursa, Türkiye

TELEFON

+90 224 411 02 36

E-POSTA

info@fskmakine.com

WEB

fskmakine.com

ZİYARET İÇİN OKUTUN