

GENEL ÜRÜN PROGRAMI

Genel Makine Kataloğu

Et işleme, ısıtma, paketlenme ve proses entegrasyonu için özgün HEKSATECH ürün programı.



HEKSATECH / 2026

Birbiriyle konuşan beş proses adımı

Makine seçiminden tesis yerleşimine kadar tüm ekipmanları tek üretim akışında değerlendiriyoruz.

01

Hammadde kabul ve hazırlama

Kabul, soğuk alan, kesme ve ön parçalama.



02

Küçültme ve karıştırma

Kıyma, reçete hazırlama ve homojen karışım.



03

Şekillendirme ve dolum

Porsiyonlama, şekillendirme ve dolum.



04

Isıl işlem ve kontrollü pişirme

Pişirme, kavurma, kurutma ve tutsüleme.



05

Paketleme ve sevkiyat

Tepsi kapatma, soğutma, kontrol ve sevkiyat.



Ürün programı

01	Kıyma Makineleri	10 MODEL
02	Donuk Et Kıyma ve Parçalama	3 MODEL
03	Et ve Kıyma Karıştırma Makineleri	11 MODEL
04	Vakumlu ve Vakumsuz Kuterler	6 MODEL
05	Dolum Makineleri	4 MODEL
06	Hamburger ve Köfte Şekillendirme	4 MODEL
07	Endüstriyel Fırınlar	4 MODEL
08	Pişirme ve Kavurma Kazanları	2 MODEL
09	Et ve Kemik Testereleri	5 MODEL
10	Et Dilimleme Makinesi	1 MODEL

Ürün programı

11	Manuel Tepsi Kapatma	7 MODEL
12	Karton Tepsi Kapatma	1 MODEL
13	Yarı Otomatik Tepsi Kapatma	3 MODEL
14	Otomatik Tepsi Kapatma	3 MODEL
15	Vakum Paketleme Makineleri	5 MODEL
16	Paketleme ve Hat Sonu Entegrasyonu	1 MODEL
18	Tantuni ve Zırh Kıyma Makineleri	2 MODEL
19	Porsiyonlama Makineleri	2 MODEL
21	Bantlı Temas Pişirme Sistemleri	2 MODEL
22	Sepetli Haşlama ve Blanşlama Sistemleri	2 MODEL

Ürün programı

23	Sürekli Pişirme ve Soğutma Hatları	2 MODEL
24	Sürekli Endüstriyel Wok Sistemleri	2 MODEL
25	Devrilebilir Pişirme Tava ları	2 MODEL
26	Dispersiyon ve Sos Kazanları	3 MODEL
27	Vakum Tamburlama ve Marinasyon	3 MODEL
28	Mekanik Kemik Ayırma Sistemleri	2 MODEL
29	Hijyen Bariyerleri ve Personel Geçiş Sistemleri	2 MODEL
17	Yardımcı Ekipmanlar	15 MODEL

Kıyma Makineleri

KASAP TIPINDEN ENDÜSTRİYEL ÜRETİME

Taze et, parçalı donuk et, balık, tavuk ve sebze uygulamaları için tezgâh üstü, ayaklı, soğutmalı ve karıştırıcılı kıyma çözümleri.

ÖNE ÇIKANLAR

- AISI 304 ürün temas yüzeyleri
- Değiştirilebilir kesim setleri
- Soğutma ve sinir ayırma seçenekleri
- Kasap tipi ve endüstriyel kapasite aralığı



Kasap tipinden endüstriyel üretime

MODEL PROGRAMI

PKM-12	Ø70 Kasap Tipi Kıyma Makinesi
PKM-22	Ø82 Kasap Tipi Kıyma Makinesi
PKM-32	Ø98 Kasap Tipi Kıyma Makinesi
PKM-32 A	Ø98 Ayaklı Kıyma Makinesi
MBKM-32	Masterbee Ø98 Kıyma Makinesi

+ 5 model sonraki teknik sayfalarda yer alır.

Kasap ve market

Taze et

Parçalı donuk et

Şarküteri

Kıyma Makineleri

PKM-12

Ø70 Kasap Tipi Kıyma Makinesi

Küçük işletmeler ve düşük kapasiteli hazırlık alanları için kompakt model.

KAPASITE	150 kg/saat
MOTOR	0,55 kW
AYNA	Ø70-72 mm
ÖLÇÜLER	240 x 403 x 400 mm

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

PKM-22

Ø82 Kasap Tipi Kıyma Makinesi

Kasap, restoran ve marketlerin günlük üretimi için dengeli kapasite.

KAPASITE	400 kg/saat
MOTOR	1,5 kW
AYNA	Ø82 mm
ÖLÇÜLER	280 x 755 x 365 mm

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Kıyma Makineleri

PKM-32

Ø98 Kasap Tipi Kıyma Makinesi

Orta ölçekli üretimde yüksek verim ve kolay temizlenebilir kesim grubu.

KAPASITE	600 kg/saat
MOTOR	3 kW
AYNA	Ø98 mm
AĞIRLIK	70 kg

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

PKM-32 A

Ø98 Ayaklı Kıyma Makinesi

Bağımsız ayaklı gövdesiyle üretim alanına kolay yerleşir.

KAPASITE	600 kg/saat
MOTOR	3 kW
AYNA	Ø98 mm
ÖLÇÜLER	420 x 847 x 1135 mm

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Kıyma Makineleri

MBKM-32

Masterbee Ø98 Kıyma Makinesi

Kompakt gövde ve profesyonel kesim setiyle kasap ve market kullanımı.

KAPASITE	500 kg/saat
MOTOR	2,2 kW
VOLTAJ	220-400 V
AYNA	Ø98 mm

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

PKM-42

Tezgâh Üstü Ø130 Kıyma Makinesi

Kompakt yerleşim ve yüksek üretim kapasitesini paslanmaz gövdede birleştirir.

KAPASITE	900 kg/saat
MOTOR	4 kW / 380 V
ÖLÇÜLER	400 x 1080 x 500 mm
AĞIRLIK	150 kg

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Kıyma Makineleri

KPKM-32

Ø98 Karıştırıcılı Kıyma Makinesi

Besleme haznesindeki ürünü kontrollü karıştırırken kıyma grubunu sürekli besler.

KAPASITE	600 kg/saat
KIYMA MOTORU	3 kW
KARIŞTIRICI	0,37 kW
AYNA	Ø98 mm

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

KPKM-42

Ø130 Karıştırıcılı Kıyma Makinesi

Orta ölçekli tesisler için karıştırma ve kıyma işlevlerini tek gövdede toplar.

KAPASITE	900-1000 kg/saat
KESİM SETİ	Ø130 mm
YAPI	Karıştırıcılı
MALZEME	AISI 304

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Kıyma Makineleri

PKM-130

Endüstriyel Ø130 Kıyma Makinesi

Sürekli üretimde yüksek tork ve farklı kesim setleriyle çalışır.

KAPASİTE

1000 kg/saat

AYNA

Ø130 mm

KESİM

Tek veya çoklu set

OPSİYON

Soğutma / sinir ayırma

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

PKM-160

Endüstriyel Ø160 Kıyma Makinesi

Yüksek kapasiteli üretimde tek helezon, hız kontrolü ve opsiyonel yükleme sistemi sunar.

KAPASİTE

1500-2000 kg/saat

HELEZON MOTORU

18 kW

KARIŞTIRMA KOLU

1,5 kW

DONUK ÜRÜN

Yaklaşık -10 °C'ye kadar

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Donuk Et Kıyma ve Parçalama

BLOK VE PARÇALI DONUK HAMMADDE

Şoklanmış blok ve parçalı donuk hammaddenin ürün yapısını koruyarak kıyılması, dilimlenmesi ve sonraki prosese hazırlanması.

ÖNE ÇIKANLAR

- Ağır hizmet tahrik sistemi
- Donuk ve taze ürün konfigürasyonları
- Hidrolik kesme ve asansör seçenekleri
- Kolay temizlenebilir paslanmaz yapı



Blok ve parçalı donuk hammadde

MODEL PROGRAMI

- | | |
|-----------------|--|
| DKM-200 | Parçalı Donuk ve Taze Et Kıyma Makinesi |
| DKM-280 | Blok Donuk ve Taze Et Kıyma Makinesi |
| DED-1000 | Donuk Blok Et Dilimleme Makinesi |

Blok donuk et

Parçalı donuk et

Ön parçalama

Hat besleme

TEKNİK ÖZELLİKLER

Donuk Et Kıyma ve Parçalama

DKM-200

Parçalı Donuk ve Taze Et Kıyma Makinesi

-15 °C ile -20 °C aralığındaki parçalı donuk et için çift devirli ağır hizmet çözümü.

AYNA

Ø200 mm

ÇALIŞMA

Donuk ve taze et

TAHRİK

Çift devirli

HAZNE

200 L et arabası uyumlu

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

DKM-280

Blok Donuk ve Taze Et Kıyma Makinesi

Şoklanmış blok etin yüksek kapasitede kontrollü kıyılması için tasarlanmıştır.

MOTOR

55 kW

ÇALIŞMA

Yaklaşık -15 °C'ye kadar

ÖLÇÜLER

1000 × 1800 × 1800 mm

AĞIRLIK

2330 kg

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

TEKNİK ÖZELLİKLER

Donuk Et Kıyma ve Parçalama

DED-1000

Donuk Blok Et Dilimleme Makinesi

Yaklaşık 250 x 250 x 200 mm blokları sonraki prosese uygun parçalara ayırır.

KESİM

Hidrolik

BESLEME

Pnömatik asansör

HEDEF PARÇA

Yaklaşık 50 x 50 x 30 mm

MALZEME

AISI 304



PROSES UYUMU

- Ağır hizmet tahrik sistemi
- Donuk ve taze ürün konfigürasyonları
- Hidrolik kesme ve asansör seçenekleri
- Kolay temizlenebilir paslanmaz yapı

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Et ve Kıyma Karıştırma Makineleri

20 LITREDEN 4000 LITREYE

Et, baharat, sos ve katkıların homojen karıştırılması için mini, devirmeli, alttan veya önden boşaltmalı endüstriyel seri.

ÖNE ÇIKANLAR

- Mini ve endüstriyel seri
- Çift millî palet sistemi
- İleri-geri karıştırma
- Alttan, önden veya devirmeli tahliye



20 litreden 4000 litreye

MODEL PROGRAMI

KRT-20 20 L Mini Karıştırıcı

KRT-40 40 L Mini Karıştırıcı

KRT-60 60 L Mini Karıştırıcı

KRT-80 80 L Mini Karıştırıcı

KRT-120 120 L Mini Karıştırıcı

+ 6 model sonraki teknik sayfalarda yer alır.

Köfte

Sucuk

Döner

Hamburger

Et ve Kıyma Karıştırma Makineleri

KRT-20

20 L Mini Karıştırıcı

Kasap, restoran ve ürün geliştirme alanları için kompakt devirmeli karıştırıcı.

HAZNE

20 L

TAHLİYE

Devirmeli

MALZEME

AISI 304

KARIŞIM

Ürüne göre 10-15 dk

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

KRT-40

40 L Mini Karıştırıcı

Küçük seri üretimlerde baharat ve ürünün homojen karışımını sağlar.

HAZNE

40 L

TAHLİYE

Devirmeli

TAHRIK

Motor-redüktör

MALZEME

AISI 304

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

TEKNİK ÖZELLİKLER

Et ve Kıyma Karıştırma Makineleri

KRT-60

60 L Mini Karıştırıcı

Kompakt üretim alanlarında daha yüksek sefer kapasitesi sunar.

HAZNE

60 L

TAHLİYE

Devirmeli

KONTROL

IP korumalı butonlar

MALZEME

AISI 304

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

KRT-80

80 L Mini Karıştırıcı

Kasap ve orta ölçekli hazırlık alanları için hijyenik paletli karıştırıcı.

HAZNE

80 L

TAHLİYE

Devirmeli

KAPAK

Emniyet kilitli

MALZEME

AISI 304

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

TEKNİK ÖZELLİKLER

Et ve Kıyma Karıştırma Makineleri

KRT-120

120 L Mini Karıştırıcı

Mini serinin en yüksek hacimli modeli; sessiz redüktör ve devirmeli tahliye.

HAZNE	120 L
TAHLİYE	Devirmeli
KARIŞIM	Çift yön
MALZEME	AISI 304

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

KRT-200

200 L Endüstriyel Karıştırıcı

Endüstriyel seriye geçiş için kompakt, programlanabilir karıştırma çözümü.

HAZNE	200 L
KONTROL	Dijital
TAHLİYE	Projeye göre
MALZEME	AISI 304

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

TEKNİK ÖZELLİKLER

Et ve Kıyma Karıştırma Makineleri

KRT-300

300 L Altan Boşaltmalı Karıştırıcı

Dokunmatik kontrollü ve hidrolik kapaklı kompakt endüstriyel model.

HAZNE	300 L
KAPASITE	180-200 kg/sefer
MOTOR	5,5 kW
AĞIRLIK	650 kg

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

KRT-500

500 L Altan veya Önden Boşaltmalı Karıştırıcı

Orta ölçekli üretim için çift millî, iki devirli ve farklı boşaltma seçenekli yapı.

HAZNE	500 L
KAPASITE	300-350 kg/sefer
MOTOR	7,5-11 kW
ÇEVİRİM	20-40 dev/dak

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

TEKNİK ÖZELLİKLER

Et ve Kıyma Karıştırma Makineleri

KRT-1000

1000 L Endüstriyel Karıştırıcı

Yüksek kapasiteli hatlar için çift milli, hidrolik kapaklı sistem.

HAZNE	1000 L
KAPASITE	600-800 kg/sefer
MOTOR	16-24 kW
ÇEVİRİM	20-40 dev/dak

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

KRT-2000

2000 L Endüstriyel Karıştırıcı

Büyük üretim tesisleri için otomasyon ve dozajlama entegrasyonuna açık model.

HAZNE	2000 L
TAHLİYE	Altan veya önden
KONTROL	Programlanabilir
OPSIYON	Vakum / ceket

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

TEKNİK ÖZELLİKLER

Et ve Kıyma Karıştırma Makineleri

KRT-4000

4000 L Endüstriyel Karıştırıcı

Yüksek tonajlı proseslerde reçete, dozajlama ve transfer ekipmanlarıyla çalışır.

HAZNE

4000 L

TAHRİK

Ağır hizmet

KONTROL

Programlanabilir

ÜRETİM

Projeye özel



PROSES UYUMU

- Mini ve endüstriyel seri
- Çift milli palet sistemi
- İleri-geri karıştırma
- Alttan, önden veya devirmeli tahliye

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Vakumlu ve Vakumsuz Kuterler

İNCE KIYIM VE EMÜLSİYON

Sucuk, salam, sosis, köfte, hazır gıda ve benzeri ürünlerde kesme, karıştırma ve emülsiyon prosesleri için 60-300 L kuter serisi.

ÖNE ÇIKANLAR

- 3 veya 6 bıçaklı kesim grubu
- Çok kademeli bıçak ve tekne hızı
- Vakumlu ve vakumsuz modeller
- Hidrolik yükleme ve boşaltma seçenekleri



İnce kıyım ve emülsiyon

MODEL PROGRAMI

CTR-60

60 L Kuter

CTR-100/120

100-120 L Kuter

CTR-200

200 L Endüstriyel Kuter

CTR-300

300 L Endüstriyel Kuter

CTRVAC-120

120 L Vakumlu Kuter

+ 1 model sonraki teknik sayfalarda yer alır.

Sucuk ve salam

Sosis

Köfte

Hazır gıda

TEKNİK ÖZELLİKLER

Vakumlu ve Vakumsuz Kuterler

CTR-60**60 L Kuter**

Küçük ölçekli işletmeler için çift hızlı tekne ve bıçak sistemli kompakt kuter.

ÜRÜN KAPASİTESİ	45-50 kg
BIÇAK	3 veya 6 adet
HIZ	Çok kademeli
MALZEME	AISI 304

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

CTR-100/120**100-120 L Kuter**

Orta ölçekli 1-5 ton/gün tesisler için programlanabilir kontrol.

ÜRÜN KAPASİTESİ	90-100 kg
HIZ	6 kademe
KONTROL	Dokunmatik
SICAKLIK	Dijital sensör

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

TEKNİK ÖZELLİKLER

Vakumlu ve Vakumsuz Kuterler

CTR-200

200 L Endüstriyel Kuter

Büyük ölçekli tesislerde hidrolik yükleme ve boşaltma sistemleriyle çalışır.

ÜRÜN KAPASİTESİ

Yaklaşık 200 kg

HIZ

6 kademe

YÜKLEME

Hidrolik

KONTROL

Programlanabilir

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

CTR-300

300 L Endüstriyel Kuter

Yüksek kapasiteli salam ve sosis hatları için ağır hizmet kuter.

ÜRÜN KAPASİTESİ

Yaklaşık 300 kg

HIZ

6 kademe

BIÇAK

3 veya 6 adet

YÜKLEME

Hidrolik

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

TEKNİK ÖZELLİKLER

Vakumlu ve Vakumsuz Kuterler

CTRVAC-120

120 L Vakumlu Kuter

Orta ölçekli üretimde oksidasyonu ve hava kabarcıklarını azaltan vakumlu model.

ÜRÜN KAPASİTESİ	90-100 kg
VAKUM	%65'e kadar
HIZ	6 kademe
KONTROL	Dokunmatik

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

CTRVAC-200

200 L Vakumlu Kuter

Yüksek kapasiteli emülsiyon prosesleri için hidrolik beslemeli vakumlu sistem.

ÜRÜN KAPASİTESİ	Yaklaşık 200 kg
VAKUM	%65'e kadar
YÜKLEME	Hidrolik
KONTROL	Programlanabilir

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Dolum Makineleri

HİDROLİK VE OTOMATİK PORSİYONLAMA

Sucuk, sosis, salam, döner ve dolgu ürünleri için 40 L hidrolik modelden servo kontrollü otomatik vakumlu seriye kadar çözümler.

ÖNE ÇIKANLAR

- Hidrolik ve servo kontrollü modeller
- Vakumlu porsiyonlama
- Klips ve bükücü entegrasyonu
- Hassas gramaj kontrolü



Hidrolik ve otomatik porsiyonlama

MODEL PROGRAMI

HD-40

40 L Hidrolik Dolum Makinesi

ODM-1000

Otomatik Vakumlu Dolum Makinesi

ODM-2000

Otomatik Vakumlu Dolum Makinesi

ODM-3000

Otomatik Vakumlu Dolum Makinesi

Sucuk

Sosis

Salam

Döner

Dolum Makineleri

HD-40

40 L Hidrolik Dolum Makinesi

Kapalı hidrolik devre ve ayarlanabilir diz kumandasıyla hassas dolum kontrolü.

HAZNE	40 L
MOTOR	1,5 kW / 380 V
BASINÇ	80-100 bar
AĞIRLIK	275 kg

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

ODM-1000

Otomatik Vakumlu Dolum Makinesi

Küçük ve orta ölçekli hatlar için servo kontrollü porsiyonlama.

KAPASITE SINIFI	1000 kg/saat
BESLEME HUNISI	250-300 L
TAHRIK	Servo
VAKUM	Standart

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Dolum Makineleri

ODM-2000

Otomatik Vakumlu Dolum Makinesi

Klips ve bükücü ekipmanlarıyla senkronize çalışabilen orta-yüksek kapasiteli model.

KAPASITE SINIFI	2000 kg/saat
PORSİYON	Programlanabilir
TAHRİK	Servo
HABERLEŞME	Klips / twister

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

ODM-3000

Otomatik Vakumlu Dolum Makinesi

Yüksek hat hızında gramaj hassasiyeti ve sürekli besleme için tasarlanmıştır.

KAPASITE SINIFI	3000 kg/saat
BESLEME	Asansör uyumlu
TAHRİK	Servo
KONTROL	Dokunmatik

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Hamburger ve Köfte Şekillendirme

PORSİYONLAMA VE FORM VERME

Kıyma halindeki ürünün burger, köfte ve projeye özel geometrilerde tekrarlanabilir gramajla şekillendirilmesi.

ÖNE ÇIKANLAR

- Değiştirilebilir polietilen kalıplar
- Pnömatik ve konveyörlü çalışma
- Dolum makinesi entegrasyonu
- Ayarlanabilir ürün kalınlığı



Porsiyonlama ve form verme

MODEL PROGRAMI

HFM-50

Kompakt Hamburger Form Makinesi

HFM-3000

Otomatik Hamburger Form Makinesi

HFM-4000

Otomatik Hamburger Form Makinesi

HFM-5000

Yüksek Kapasiteli Form Makinesi

Hamburger

Köfte

Bitkisel ürünler

Hazır yemek

TEKNİK ÖZELLİKLER

Hamburger ve Köfte Şekillendirme

HFM-50

Kompakt Hamburger Form Makinesi

Küçük ve orta ölçekli üretimde farklı kalıplarla esnek şekillendirme.

HAZNE

40-50 L sınıfı

KALIP

Değiştirilebilir

KALINLIK

30 mm'ye kadar

YAPI

Pnömatik

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

HFM-3000

Otomatik Hamburger Form Makinesi

Orta kapasiteli hatlarda sürekli porsiyonlama ve konveyörlü çıkış.

KAPASITE

3000 adet/saat sınıfı

BESLEME

Dolum makinesi uyumlu

KALIP

Projeye özel

KONTROL

Otomatik

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

TEKNİK ÖZELLİKLER

Hamburger ve Köfte Şekillendirme

HFM-4000

Otomatik Hamburger Form Makinesi

Yüksek hızda tekrarlanabilir gramaj ve form kalitesi sağlar.

KAPASITE

4000 adet/saat sınıfı

ÇIKIŞ

Konveyör

KALIP

Değiştirilebilir

MALZEME

AISI 304

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

HFM-5000

Yüksek Kapasiteli Form Makinesi

Endüstriyel hazır gıda hatları için yüksek adetli şekillendirme çözümü.

KAPASITE

5000 adet/saat sınıfı

HAT BAĞLANTISI

Otomatik

KONTROL

Programlanabilir

ÜRETİM

Projeye göre

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Endüstriyel Fırınlar

PIŞIRME, KURUTMA VE TÜTSÜLEME

Piştirme, haşlama, kızartma, kurutma, fümeleme ve opsiyonel soğutma prosesleri için tek arabalıdan üç arabalıya modüler fırın serisi.

ÖNE ÇIKANLAR

- Çok adımlı reçete yönetimi
- Kabin, ürün ve nem takibi
- Buhar, elektrik ve brülör seçenekleri
- Kayıt ve uzaktan izleme altyapısı



Piştirme, kurutma ve tütsüleme

MODEL PROGRAMI

FPK-100	Kompakt Tek Arabalı Fırın
FPK-200	Tek Arabalı Fırın
FPK-400	İki Arabalı Fırın
FPK-600	Üç Arabalı Fırın

Sucuk

Salam

Sosis

Balık

Endüstriyel Fırınlar

FPK-100

Kompakt Tek Arabalı Fırın

Küçük parti üretimleri ve ürün geliştirme uygulamaları için kompakt kabin.

KAPASITE

100 kg/sefer sınıfı

ISITMA

Elektrik

ARABA

1 adet

KONTROL

Programlanabilir

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

FPK-200

Tek Arabalı Fırın

Tek arabalı üretim için çok dilli dokunmatik kontrol ve kayıt altyapısı.

KAPASITE

180-250 kg/sefer

TOPLAM MOTOR

5 kW

BUHAR

40-50 kg/saat, 5-6 bar

REÇETE

999 program / 15 adım

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Endüstriyel Fırınlar

FPK-400

İki Arabalı Fırın

İki arabalı proseslerde dengeli hava dolaşımı ve reçete tekrarlanabilirliği.

KAPASITE	400-500 kg/sefer
TOPLAM MOTOR	7,6-8 kW
BUHAR	80 kg/saat, 5-6 bar
ARABA	2 adet

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

FPK-600

Üç Arabalı Fırın

Yüksek hacimli ısıtım hatları için üç arabalı modüler çözüm.

KAPASITE	600-800 kg/sefer
TOPLAM MOTOR	10 kW sınıfı
BUHAR	120 kg/saat, 5-6 bar
ARABA	3 adet

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Piştirme ve Kavurma Kazanları

KARIŞTIRMALI ISIL İŞLEM

Et, sebze, sos ve hazır yemek reçetelerinde otomatik karıştırma, piştirme, kavurma ve kızartma prosesleri.

ÖNE ÇIKANLAR

- Otomatik karıştırma
- Devrilebilir piştirme haznesi
- Buhar veya elektrikli ısıtma
- Reçete ve sıcaklık kontrolü



Karıştırmalı ısıtma işlemi

MODEL PROGRAMI

KAV-200

200 L Piştirme ve Kavurma Kazanı

KAV-650

650 L Otomatik Kavurma Kazanı

Kavurma

Hazır yemek

Sos

Sebze

TEKNİK ÖZELLİKLER

Piştirme ve Kavurma Kazanları

KAV-200

200 L Piştirme ve Kavurma Kazanı

Orta ölçekli reçetelerde kontrollü karıştırma ve ısıt işlem.

HAZNE

200 L

KARIŞTIRMA

Otomatik

ISITMA

Buhar / elektrik

TAHLIYE

Devrilebilir

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

KAV-650

650 L Otomatik Kavurma Kazanı

Yüksek kapasiteli piştirme ve kavurma prosesleri için programlanabilir sistem.

HAZNE

650 L

KARIŞTIRMA

Programlanabilir

ISITMA

Buhar / elektrik

KONTROL

Dokunmatik

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Et ve Kemik Testereleri

TAZE VE DONUK ÜRÜN KESİMİ

Kasap, market, mezbaha ve et işleme tesislerinde taze veya donuk et ve kemiklerin güvenli dilimlenmesi.

ÖNE ÇIKANLAR

- Elektromanyetik motor freni
- Ayarlanabilir kesim kalınlığı
- Et itme kazağı ve talaş çekmecesini
- Tezgâh üstü ve ayaklı modeller



Taze ve donuk ürün kesimi

MODEL PROGRAMI

MBT-200	Masterbee Tezgâh Üstü Testere
TES-200	Tezgâh Üstü Et ve Kemik Testeresi
TES-300	Ayaklı Et ve Kemik Testeresi
TES-400	Endüstriyel Et ve Kemik Testeresi
TES-500	Ağır Hizmet Et ve Kemik Testeresi

Taze et

Donuk et

Kemikli ürün

Kasap ve market

Et ve Kemik Testereleri

MBT-200

Masterbee Tezgâh Üstü Testere

Kompakt kasap ve hazırlık alanları için ekonomik kesim çözümü.

MOTOR	1,1 kW
VOLTAJ	220-400 V
KESME GENİŞLİĞİ	160 mm
FREN	Frensiz model

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

TES-200

Tezgâh Üstü Et ve Kemik Testeresi

Kompakt yerleşim ve emniyetli kesim için masa üstü model.

MOTOR	1,5-1,74 kW
KESME GENİŞLİĞİ	172 mm
VOLTAJ	400 V
YAPI	AISI 304

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Et ve Kemik Testereleri

TES-300

Ayaklı Et ve Kemik Testeresi

Orta ölçekli üretim alanları için ayaklı paslanmaz testere.

MOTOR	1,5-1,74 kW
KESME GENİŞLİĞİ	265 mm
VOLTAJ	400 V
YAPI	Motor frenli

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

TES-400

Endüstriyel Et ve Kemik Testeresi

Daha büyük kesitli ürünlerde dengeli tabla ve güçlü tahrik.

MOTOR	2,2 kW
KESME GENİŞLİĞİ	365 mm
VOLTAJ	400 V
YAPI	AISI 304

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Et ve Kemik Testereleri

TES-500

Ağır Hizmet Et ve Kemik Testeresi

Büyük kesitli donuk ve kemikli ürünler için yüksek kapasiteli model.

MOTOR	3 kW
KESME GENİŞLİĞİ	464 mm
VOLTAJ	400 V
YAPI	Ağır hizmet



PROSES UYUMU

- Elektromanyetik motor freni
- Ayarlanabilir kesim kalınlığı
- Et itme kazağı ve talaş çekmeces
- Tezgâh üstü ve ayaklı modeller

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Et Dilimleme Makinesi

JÜLYEN, TANTUNI VE YEMEKLIK KESİM

Et, tavuk, balık ve sebzelerin jülyen, yemeklik, tantuni veya zırh kıyma formunda kontrollü dilimlenmesi.

ÖNE ÇIKANLAR

- Her iki yönde çalışan bıçaklar
- Değiştirilebilir bıçak sistemi
- Kendiliğinden bilenen bıçaklar
- Ürün sıkışmasını önleyen taraklar



Jülyen, tantuni ve yemeklik kesim

MODEL PROGRAMI

TAN-300

Tantuni ve Jülyen Et Dilimleme Makinesi

Tantuni

Jülyen et

Yemeklik doğrama

Tavuk ve balık

Et Dilimleme Makinesi

TAN-300

Tantuni ve Jülyen Et Dilimleme Makinesi

Dört kademeli tekrar işleme jülyenden zırh kıyma formuna kadar farklı sonuçlar verir.

VOLTAJ	220-240 / 380-400 V
MOTOR	0,75 kW
BIÇAK SEÇENEĞİ	26 x 10 mm
BIÇAK SEÇENEĞİ	32 x 8 mm



PROSES UYUMU

- Her iki yönde çalışan bıçaklar
- Değiştirilebilir bıçak sistemi
- Kendiliğinden bilenen bıçaklar
- Ürün sıkışmasını önleyen taraklar

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Manuel Tepsi Kapatma

KOMPAKT VE EKONOMİK PAKETLEME

Hazır yemek, et, sebze, meyve ve dondurulmuş ürünlerde farklı tepsi ölçülerine uyarlanan manuel film kapatma serisi.

ÖNE ÇIKANLAR

- 3-4 saniye kapatma çevrimi
- Arkadan veya kenardan film kesme
- Manuel veya dijital sıcaklık kontrolü
- Değiştirilebilir kalıp seçenekleri



Kompakt ve ekonomik paketlenme

MODEL PROGRAMI

HTM-05

Manuel Tepsi Kapatma

HTM-06

Manuel Tepsi Kapatma

HTM-28

Çift Tepsili Manuel Kapatma

HTM-34/38

Manuel Kenar Kesimli Kapatma

HTM-35

Manuel Kenar Kesimli Kapatma

+ 2 model sonraki teknik sayfalarda yer alır.

Hazır yemek

Et ürünleri

Dondurulmuş gıda

Perakende

Manuel Tepsi Kapatma

HTM-05

Manuel Tepsi Kapatma

Büyük tepsi ölçüleri için arkadan kesimli manuel model.

TEPSİ	290 × 230 mm
KAPASİTE	600 adet/saat
GÜÇ	1 kW / 220 V
KESİM	Arkadan

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

HTM-06

Manuel Tepsi Kapatma

Orta boy tepsiler için kompakt paslanmaz model.

TEPSİ	230 × 180 mm
KAPASİTE	600 adet/saat
GÜÇ	0,75 kW / 220 V
KESİM	Arkadan

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Manuel Tepsi Kapatma

HTM-28

Çift Tepsili Manuel Kapatma

İki adet 190 x 144 mm tepsiyi aynı çevrimde kapatır.

TEPSİ	2 x 190 x 144 mm
KAPASİTE	1200 adet/saat
GÜÇ	1 kW / 220 V
KONTROL	Dijital

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

HTM-34/38

Manuel Kenar Kesimli Kapatma

Kompakt tepsiler için kenardan kesimli ekonomik çözüm.

TEPSİ	190 x 144 / 187 x 137 mm
KAPASİTE	600 adet/saat
GÜÇ	0,5 kW / 220 V
KESİM	Kenardan

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Manuel Tepsi Kapatma

HTM-35

Manuel Kenar Kesimli Kapatma

227 x 178 mm tepsi standardı için değiştirilebilir kalıplı model.

TEPSİ	227 x 178 mm
KAPASİTE	600 adet/saat
GÜÇ	0,75 kW / 220 V
KONTROL	Dijital

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

HTM-35 D

Toz Boyalı Manuel Kapatma

Kuru çalışma alanları için ekonomik toz boyalı alternatif.

TEPSİ	227 x 178 mm
KAPASİTE	600 adet/saat
GÜÇ	0,75 kW / 220-240 V
KONTROL	Manuel

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Manuel Tepsi Kapatma

HTM-59

Büyük Tepsili Manuel Kapatma

325 x 265 mm tepsiler için paslanmaz manuel model.

TEPSİ	325 x 265 mm
KAPASİTE	600 adet/saat
GÜÇ	1 kW / 220 V
KESİM	Kenardan



PROSES UYUMU

- 3-4 saniye kapatma çevrimi
- Arkadan veya kenardan film kesme
- Manuel veya dijital sıcaklık kontrolü
- Değiştirilebilir kalıp seçenekleri

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Karton Tepsi Kapatma

PAKET SERVİS VE TEŞİR

Lokanta, kafeterya ve perakende noktalarında sıvı olmayan ürünlerin karton tepsilerde kapatılması için kompakt çözüm.

ÖNE ÇIKANLAR

- AISI 304 paslanmaz yapı
- Zaman ayarlı üst kapak
- Çoklu karton tepsi kalıbı
- Dijital termostat



Paket servis ve teşhir

MODEL PROGRAMI

HTK-MAGNET

Karton Tepsi Kapatma Makinesi

Paket servis

Kafeterya

Hazır yemek

Dondurulmuş ürün teşhiri

Karton Tepsi Kapatma

HTK-MAGNET

Karton Tepsi Kapatma Makinesi

Paket servis uygulamalarında çoklu karton tepsi kapatma için geliştirilmiştir.

TEPSİ	200 x 265 mm
KAPASİTE	400 adet/saat
GÜÇ	1 kW / 220 V
AĞIRLIK	19 kg



PROSES UYUMU

- AISI 304 paslanmaz yapı
- Zaman ayarlı üst kapak
- Çoklu karton tepsi kalıbı
- Dijital termostat

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Yarı Otomatik Tepsi Kapatma

MAP, GAZ VE VAKUM

Taze ve pişmiş ürünlerde gaz, vakum ve film parametrelerini kontrollü yöneten yarı otomatik tepsi kapatma serisi.

ÖNE ÇIKANLAR

- Gazlı veya gazsız vakum
- Çok dilli LCD kontrol
- Değiştirilebilir kalıp
- Baskılı film sensörü seçeneği



MAP, gaz ve vakum

MODEL PROGRAMI

HTS-100

Yarı Otomatik Tepsi Kapatma

HTS-120

Yarı Otomatik Tepsi Kapatma

HTS-120 SE

Çekmeceli Yarı Otomatik Kapatma

Taze et

Şarküteri

Hazır yemek

Sebze ve meyve

Yarı Otomatik Tepsi Kapatma

HTS-100

Yarı Otomatik Tepsi Kapatma

Kompakt MAP ve vakum uygulamaları için masa tipi seri.

MAKS. TEPSE	1 x 325 x 265 mm
DERINLIK	100 mm
FILM GENİSLİĞİ	340 mm
GÜÇ	1,5-3 kW

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

HTS-120

Yarı Otomatik Tepsi Kapatma

Çoklu tepsi kalıpları ve standart vakum pompasıyla üretim tipi model.

MAKS. TEPSE	2 x 227 x 178 mm
FILM GENİSLİĞİ	400 mm
GÜÇ	3-3,5 kW
AĞIRLIK	230 kg

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Yarı Otomatik Tepsi Kapatma

HTS-120 SE

Çekmeceli Yarı Otomatik Kapatma

Otomatik sürgülü çekmece ve ürün kaldırma sehpasıyla yüksek ergonomi.

MAKS. TEPSE	3 x 227 x 178 mm
FILM GENİŞLİĞİ	400 mm
GÜÇ	3-3,5 kW
AĞIRLIK	258 kg



PROSES UYUMU

- Gazlı veya gazsız vakum
- Çok dilli LCD kontrol
- Değiştirilebilir kalıp
- Baskılı film sensörü seçeneği

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Otomatik Tepsi Kapatma

KESİNTİSİZ ENDÜSTRİYEL PAKETLEME

Sürekli üretim hatlarında tepsi besleme, film, gaz ve vakum adımlarını dijital panelden yöneten otomatik seri.

ÖNE ÇIKANLAR

- 2-8 çevrim/dakika sınıfı
- Gaz püskürtme ve vakum
- Baskılı film sensörü
- Hat entegrasyonuna uygun yapı



Kesintisiz endüstriyel paketlenme

MODEL PROGRAMI

HTA-200	Otomatik Tepsi Kapatma
HTA-300	Otomatik Tepsi Kapatma
HTA-400	Otomatik Tepsi Kapatma

Et ve tavuk

Hazır yemek

Şarküteri

Sebze ve meyve

Otomatik Tepsi Kapatma

HTA-200

Otomatik Tepsi Kapatma

Kompakt otomatik MAP paketleme hattı.

MAKS. TEPSE	1 x 325 x 265 mm
FİLM GENİŞLİĞİ	500 mm
GÜÇ	4,2-4,7 kW
AĞIRLIK	520 kg

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

HTA-300

Otomatik Tepsi Kapatma

Orta kapasiteli çoklu tepsi dizilimleri için otomatik seri.

MAKS. TEPSE	3 x 227 x 178 mm
FİLM GENİŞLİĞİ	700 mm
GÜÇ	4,8-6,3 kW
AĞIRLIK	630 kg sınıfı

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Otomatik Tepsi Kapatma

HTA-400

Otomatik Tepsi Kapatma

Geniş film ve çoklu tepsi uygulamaları için yüksek kapasiteli model.

MAKS. TEPSE

4 x 190 x 144 mm

FILM GENİŞLİĞİ

850 mm

GÜÇ

5,5-6,5 kW

VAKUM

105-150 m³/h

PROSES UYUMU

- 2-8 çevrim/dakika sınıfı
- Gaz püskürtme ve vakum
- Baskılı film sensörü
- Hat entegrasyonuna uygun yapı

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Vakum Paketleme Makineleri

TEK VE ÇİFT HAZNELİ KORUMA

Vakumlama, gaz püskürtme, yapıştırma, soğutma ve egzoz adımlarını otomatik tamamlayan masa tipi ve endüstriyel seri.

ÖNE ÇIKANLAR

- Tek ve çift hazneli modeller
- 12-105 m³/h pompa aralığı
- Tek veya çift yapıştırma çenesi
- Gaz püskürtme seçeneği



Tek ve çift hazneli koruma

MODEL PROGRAMI

HTV-300	Masa Tipi Vakum Makinesi
HTV-420	Masa Tipi Vakum Makinesi
HTV-510	Geniş Hazneli Vakum Makinesi
HTV-650	Ayaklı Vakum Makinesi
HTV-700	Çift Hazneli Vakum Makinesi

Et ve şarküteri

Peynir

Hazır yemek

Endüstriyel ürün

Vakum Paketleme Makineleri

HTV-300

Masa Tipi Vakum Makinesi

Kompakt ürünler için masa tipi vakum ve yapıştırma çözümü.

HAZNE	310 x 370 x 160 mm
POMPA	12 m ³ /h
ÇENE	310 mm
GÜÇ	0,55 kW

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

HTV-420

Masa Tipi Vakum Makinesi

Daha geniş hazne ve çift çene seçeneğiyle esnek model.

HAZNE	435 x 435 x 180 mm
POMPA	21 m ³ /h
ÇENE	420 mm
GÜÇ	0,75 kW

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Vakum Paketleme Makineleri

HTV-510

Geniş Hazneli Vakum Makinesi

Tek veya çift yapıştırma çenesiyle masa tipi üretim.

HAZNE	520 × 495 × 200 mm
POMPA	21 m ³ /h
ÇENE	510 mm
GÜÇ	0,85 kW

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

HTV-650

Ayaklı Vakum Makinesi

Yüksek ürün hacimleri için ayaklı paslanmaz vakum sistemi.

HAZNE	540 × 710 × 180 mm
POMPA	45 m ³ /h
ÇENE	650 / 510 mm
GÜÇ	1,5 kW

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Vakum Paketleme Makineleri

HTV-700

Çift Hazneli Vakum Makinesi

Endüstriyel üretimde iki hazneyle kesintisiz paketleme.

HAZNE	700 × 590 × 180 mm
POMPA	105 m ³ /h
ÇENE	2 × 700 mm
GÜÇ	2,2 kW



PROSES UYUMU

- Tek ve çift hazneli modeller
- 12-105 m³/h pompa aralığı
- Tek veya çift yapıştırma çenesi
- Gaz püskürtme seçeneği

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Paketleme ve Hat Sonu Entegrasyonu

TEPSİDEN SEVKİYATA TEK AKIŞ

Tepsi kapatma, ürün transferi, kontrol, etiketleme, soğuk alan ve sevkiyat adımlarını tek mühendislik yaklaşımında birleştiren projeler.

ÖNE ÇIKANLAR

- Kalıp ve tepsi uygunluk analizi
- Konveyör ve ürün transferi
- Kontrol ve etiketleme bağlantısı
- Devreye alma ve operatör eğitimi



Tepsiden sevkiyata tek akış

MODEL PROGRAMI

TK-50

Tepsi Kapatma ve Hat Sonu Sistemi

Tepsi ambalaj

Hat sonu

Konveyör

Soğuk alan

TEKNİK ÖZELLİKLER

Paketleme ve Hat Sonu Entegrasyonu

TK-50

Tepsi Kapatma ve Hat Sonu Sistemi

Kompakt paketleme alanlarında tepsi kapatma ve transfer uygulamaları için paslanmaz çözüm.

UYGULAMA

Tepsi kapatma

GÖVDE

Paslanmaz çelik

YERLEŞİM

Kompakt üretim alanları

KONFIGÜRASYON

Tepsi ve filme göre



PROSES UYUMU

- Kalıp ve tepsi uygunluk analizi
- Konveyör ve ürün transferi
- Kontrol ve etiketleme bağlantısı
- Devreye alma ve operatör eğitimi

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Tantuni ve Zırh Kıyma Makineleri

ŞERİT VE ZIRH DOKUSUNDA KONTROLLÜ KESİM

Tantuni, döner ve benzeri ürünlerde ezmeden, lif yapısını koruyarak tekrarlanabilir şerit veya zırh tipi kesim için geliştirilen seri.

ÖNE ÇIKANLAR

- Lif yapısını koruyan kesim
- Ayarlanabilir ürün kalınlığı
- Hijyenik paslanmaz gövde
- Sürekli besleme seçeneği



Şerit ve zırh dokusunda kontrollü kesim

MODEL PROGRAMI

HEK-ZKM-300

Kompakt Zırh Kıyma

HEK-ZKM-600

Endüstriyel Tantuni Kesim

Tantuni

Döner hazırlığı

Zırh kıyma

Et şeritleri

TEKNİK ÖZELLİKLER

Tantuni ve Zırh Kıyma Makineleri

HEK-ZKM-300

Kompakt Zırh Kıyma

Kasap ve orta ölçekli hazırlık alanları için kompakt kesim çözümü.

KAPASITE	300 kg/saat
KESİM	Ürüne göre
MALZEME	AISI 304
KONTROL	Hız ayarlı

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

HEK-ZKM-600

Endüstriyel Tantuni Kesim

Sürekli üretim için konveyör bağlantısına hazır ağır hizmet modeli.

KAPASITE	600 kg/saat
BESLEME	Sürekli
BIÇAK	Değişebilir set
ÜRETİM	Projeye özel

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Porsiyonlama Makineleri

TEKRARLANABİLİR GRAMAJ VE ÖLÇÜ

Kıyma, kuşbaşı ve hazırlanmış ürünlerin hedef gramaj veya hacimde kontrollü porsiyonlanması için hat uyumlu çözümler.

ÖNE ÇIKANLAR

- Hedef gramaj kontrolü
- Reçete kaydı
- Konveyör entegrasyonu
- Kolay temizlenen ürün alanı



Tekrarlanabilir gramaj ve ölçü

MODEL PROGRAMI

HEK-PRN-30

Kompakt Porsiyonlama

HEK-PRN-60

Hat Tipi Porsiyonlama

Kuşbaşı

Kıyma porsiyonu

Hazır yemek

Tepsi dolumu

Porsiyonlama Makineleri

HEK-PRN-30

Kompakt Porsiyonlama

Hazır yemek ve tepsi dolum uygulamaları için esnek model.

HIZ	30 porsiyon/dk'ya kadar
KONTROL	Dokunmatik
GRAMAJ	Reçeteye göre
MALZEME	AISI 304

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

HEK-PRN-60

Hat Tipi Porsiyonlama

Yüksek hızlı üretim ve kontrol terazisi entegrasyonu için.

HIZ	60 porsiyon/dk'ya kadar
BESLEME	Sürekli
HABERLEŞME	Hat uyumlu
KONFIGÜRASYON	Ürüne özel

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Bantlı Temas Pişirme Sistemleri

SÜREKLİ VE ÇİFT YÜZEYLİ ISIL İŞLEM

Şekillendirilmiş et ve hazır ürünlerin kontrollü bant basıncı ve sıcaklık altında sürekli pişirilmesi veya yüzey mühürlenmesi.

ÖNE ÇIKANLAR

- Sürekli çift yüzey teması
- Kontrollü kalınlık
- Yağ kullanımını azaltan proses
- Hat entegrasyonu



Sürekli ve çift yüzeyli ısıtma işlemi

MODEL PROGRAMI

HEK-BTP-600

Temas Pişirme 600

HEK-BTP-1000

Temas Pişirme 1000

Burger

Köfte

Tavuk ürünleri

Bitkisel ürünler

TEKNİK ÖZELLİKLER

Bantlı Temas Pişirme Sistemleri

HEK-BTP-600

Temas Pişirme 600

Orta kapasiteli şekillendirilmiş ürün hatları için modüler sistem.

BANT	600 mm
KAPASITE	Ürüne göre
KONTROL	PLC reçete
ISITMA	Projeye göre

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

HEK-BTP-1000

Temas Pişirme 1000

Yüksek kapasiteli sürekli üretim için geniş bantlı konfigürasyon.

BANT	1000 mm
HAT	Sürekli
BÖLGELER	Çoklu sıcaklık
TEMİZLİK	Otomatik seçenek

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Sepetli Haşlama ve Blanşlama Sistemleri

ÜRÜNE NAZIK ISIL İŞLEM

Sebze, makarna, pirinç, et parçaları ve hazır ürünlerin devrilebilir sepet içinde haşlanması, blanşlanması ve kontrollü tahliyesi.

ÖNE ÇIKANLAR

- Devrilebilir sepet
- Nazik ürün hareketi
- Kontrollü su sıcaklığı
- Kolay tahliye



Ürüne nazik ısı işlem

MODEL PROGRAMI

HEK-SHS-300

Sepetli Haşlama 300

HEK-SHS-600

Sepetli Haşlama 600

Sebze blanşlama

Makarna ve pirinç

Et parçaları

Hazır yemek

TEKNİK ÖZELLİKLER

Sepetli Haşlama ve Blanşlama Sistemleri

HEK-SHS-300

Sepetli Haşlama 300

Parti üretimi için kompakt devrilebilir sepetli kazan.

HACIM

300 L

ISITMA

Buhar/elektrik

SEPET

Devrilebilir

KONTROL

Sıcaklık-zaman

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

HEK-SHS-600

Sepetli Haşlama 600

Orta-yüksek kapasitede otomatik yükleme ve soğutma bağlantısına hazır.

HACIM

600 L

YÜKLEME

Opsiyonel otomatik

TAHLİYE

Hidrolik

ENTEGRASYON

Soğutma hattı

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Sürekli Pişirme ve Soğutma Hatları

KESİNTİSİZ VE DENGELİ ÜRÜN KALİTESİ

Makarna, pirinç, sebze ve parçalı ürünlerin perforajlı tambur veya kontrollü taşıma sistemiyle pişirilmesi, soğutulması ve süzdürülmesi.

ÖNE ÇIKANLAR

- Kesintisiz ürün akışı
- Nazik taşıma
- Dolaylı ısıtma ve soğutma
- Süzdürme çıkışı



Kesintisiz ve dengeli ürün kalitesi

MODEL PROGRAMI

HEK-SPS-500

Sürekli Pişirme-Soğutma 500

HEK-SPS-1500

Sürekli Pişirme-Soğutma 1500

Makarna

Pirinç

Sebze

Parçalı hazır ürün

Sürekli Pişirme ve Soğutma Hatları

HEK-SPS-500

Sürekli Pişirme-Soğutma 500

Orta kapasiteli hazır yemek bileşenleri için modüler hat.

KAPASİTE	500 kg/saat sınıfı
PROSES	Pişirme-soğutma
TAŞIMA	Nazik sürekli
KONTROL	PLC

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

HEK-SPS-1500

Sürekli Pişirme-Soğutma 1500

Yüksek kapasiteli üretimde çok bölgeli proses hattı.

KAPASİTE	1500 kg/saat sınıfı
BÖLGELER	Çoklu
SÜZDÜRME	Entegre
OTOMASYON	Hat kontrolü

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Sürekli Endüstriyel Wok Sistemleri

DÖNER TAMBURDA KAVURMA VE PIŞIRMA

Et, sebze, pilav tabanları ve hazır yemek bileşenlerinin yatay döner tamburda sürekli çevrilerek kontrollü kavrulması.

ÖNE ÇIKANLAR

- Sürekli döner tambur
- Homojen ürün hareketi
- Kontrollü yağ dozajı
- Reçeteli sıcaklık yönetimi



Döner tamburda kavurma ve pişirme

MODEL PROGRAMI

HEK-WOK-400

Sürekli Wok 400

HEK-WOK-1200

Sürekli Wok 1200

Kavrulmuş et

Sebze karışımı

Hazır yemek

Pilav tabanı

Sürekli Endüstriyel Wok Sistemleri

HEK-WOK-400

Sürekli Wok 400

Hazır yemek bileşenleri için kompakt sürekli kavurma sistemi.

KAPASITE	300-500 kg/saat
ISITMA	Dolaylı
KONTROL	PLC reçete
BESLEME	Sürekli

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

HEK-WOK-1200

Sürekli Wok 1200

Yüksek kapasiteli et ve sebze prosesleri için modüler hat.

KAPASITE	1200 kg/saat sınıfı
TAMBUR	Yatay döner
KARIŞTIRMA	Merkezi
ENTEGRASYON	Üretim hattı

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Devrilebilir Pişirme Tava ları

KÜÇÜK VE ORTA PARTİLERDE ESNEK ISIL İŞLEM

Et kavurma, sebze soteleme, sos ve hazır yemek proseslerinde dengeli ısı dağılımı sağlayan devrilebilir endüstriyel tava lar.

ÖNE ÇIKANLAR

- Dengeli yüzey ısısı
- Kontrollü devirme
- Küçük parti esnekliği
- Karıştırıcı seçenek



Küçük ve orta partilerde esnek ısı işlem

MODEL PROGRAMI

HEK-DPT-150

Devrilebilir Tava 150

HEK-DPT-300

Karıştırıcı Tava 300

Et kavurma

Sebze sote

Sos

Hazır yemek

Devrilebilir Pişirme Tavaları

HEK-DPT-150

Devrilebilir Tava 150

Küçük ve orta parti üretim için kompakt endüstriyel tava.

HACIM	150 L
ISITMA	Elektrik/buhar
TAHLIYE	Motorlu devirme
KONTROL	Sıcaklık-zaman

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

HEK-DPT-300

Karıştırıcılı Tava 300

Yoğun ürünlerde kontrollü karıştırma ve dengeli ısı transferi.

HACIM	300 L
KARIŞTIRICI	Çapa tipi
ISITMA	Dolaylı
KONTROL	Reçeteli

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Dispersiyon ve Sos Kazanları

SIVI ÜRÜNLERDE ÇÖZÜNDÜRME VE HOMOJENİZASYON

Çorba, sos, dressing, nişasta süspansiyonu ve benzeri sıvı ürünlerde yavaş çapa karıştırıcı ile yüksek hızlı disperseri birleştiren proses kazanları.

ÖNE ÇIKANLAR

- Yüksek hızlı disperser
- Çapa tipi karıştırıcı
- Sıcak veya soğuk üretim
- Modüler proses bağlantıları



Sıvı ürünlerde çözündürme ve homojenizasyon

MODEL PROGRAMI

HEK-DSK-200	Dispersiyon Kazanı 200
HEK-DSK-800	Dispersiyon Kazanı 800
HEK-DSK-1200	Dispersiyon Kazanı 1200

Sos

Çorba

Dressing

Nişasta süspansiyonu

Dispersiyon ve Sos Kazanları

HEK-DSK-200

Dispersiyon Kazanı 200

Ürün geliştirme ve küçük seri sos üretimi için.

HACIM	200 L
KARIŞTIRMA	Çapa + disperser
ISITMA	Opsiyonel
KONTROL	Değişken hız

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

HEK-DSK-800

Dispersiyon Kazanı 800

Orta-yüksek kapasiteli sıvı ürün ve sos hatları için.

HACIM	800 L
CEKET	Buhar/su
TAHLIYE	Pompa uyumlu
OTOMASYON	Reçeteli

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Dispersiyon ve Sos Kazanları

HEK-DSK-1200

Dispersiyon Kazanı 1200

Komple hazır yemek ve sos tesislerine entegre modüler kazan.

HACIM	1200 L
KARIŞTIRICI	Çift sistem
BAĞLANTI	Hat uyumlu
ÜRETİM	Projeye özel



PROSES UYUMU

- Yüksek hızlı disperser
- Çapa tipi karıştırıcı
- Sıcak veya soğuk üretim
- Modüler proses bağlantıları

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Vakum Tamburlama ve Marinasyon

DOKU, VERİM VE AROMA KONTROLÜ

Et ve kanatlı ürünlerinde marinasyon sıvısının dengeli dağılımı, protein ekstraksiyonu ve hedeflenen ürün verimi için reçete kontrollü vakum tamburları.

ÖNE ÇIKANLAR

- Ayarlanabilir vakum seviyesi
- Çift yönlü tambur hareketi
- Reçeteli süre ve hız
- Hijyenik CIP uyumlu tasarım



Doku, verim ve aroma kontrolü

MODEL PROGRAMI

HEK-VT-300

Vakum Tamburu 300

HEK-VT-1000

Vakum Tamburu 1000

HEK-VT-2000

Hat Tipi Vakum Tamburu

Marine et

Kanatlı ürünleri

Jambon

Pastırma

TEKNİK ÖZELLİKLER

Vakum Tamburlama ve Marinasyon

HEK-VT-300

Vakum Tamburu 300

Esnek reçeteler ve orta ölçekli üretim için kompakt tambur.

BRÜT HACİM	300 L
ÜRÜN YÜKÜ	120-180 kg
HIZ	Değişken
VAKUM	Programlanabilir

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

HEK-VT-1000

Vakum Tamburu 1000

Şarküteri ve kanatlı hatlarına entegre yüksek verimli sistem.

BRÜT HACİM	1000 L
ÜRÜN YÜKÜ	400-600 kg
KONTROL	Reçeteli PLC
OPSİYON	Soğutma ceketli

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

TEKNİK ÖZELLİKLER

Vakum Tamburlama ve Marinasyon

HEK-VT-2000

Hat Tipi Vakum Tamburu

Otomatik yükleme ve boşaltmaya uygun yüksek kapasiteli çözüm.

BRÜT HACİM

2000 L

ÜRETİM

Projeye özel

YÜKLEME

Otomatik

BAĞLANTI

Hat/CIP uyumlu



PROSES UYUMU

- Ayarlanabilir vakum seviyesi
- Çift yönlü tambur hareketi
- Reçeteli süre ve hız
- Hijyenik CIP uyumlu tasarım

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Mekanik Kemik Ayırma Sistemleri

KONTROLLÜ SEPARATÖR TEKNOLOJİSİ

Kanatlı ve et işleme hatlarında kemik üzerindeki yenilebilir dokunun kontrollü basınçla ayrılması için sürekli çalışan mekanik separatör sistemleri.

ÖNE ÇIKANLAR

- Sürekli ve dengeli besleme
- Ayarlanabilir ayırma basıncı
- Kolay sökülen separatör grubu
- Hat içi ürün transferi



Kontrollü separatör teknolojisi

MODEL PROGRAMI

HEK-MDM-500

MDM Separatör 500

HEK-MDM-1500

MDM Separatör 1500

Kanatlı işleme

Et ön işleme

Emülsiyon ürünleri

Yan ürün değerlendirme

Mekanik Kemik Ayırma Sistemleri

HEK-MDM-500

MDM Separatör 500

Orta ölçekli kanatlı ve et işleme tesisleri için.

KAPASITE	500 kg/saat
GÖVDE	AISI 304
BESLEME	Sürekli
KONTROL	Basınç ayarlı

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

HEK-MDM-1500

MDM Separatör 1500

Yüksek kapasiteli üretim hatlarına otomatik entegrasyon.

KAPASITE	1500 kg/saat
TAHRİK	Ağır hizmet
TEMİZLİK	Sökülebilir grup
BAĞLANTI	Pompa uyumlu

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Hijyen Bariyerleri ve Personel Geçiş Sistemleri

ÜRETİM ALANINA KONTROLLÜ HIJYEN GİRİŞİ

El dezenfeksiyonu, taban ve bot temizliği ile kontrollü turnike geçişini tek istasyonda birleştiren gıda üretimine özel hijyen çözümleri.

ÖNE ÇIKANLAR

- Temassız el dezenfeksiyonu
- Taban ve bot fırçalama
- Kontrollü turnike
- Sağ/sol yönlü modüler kurulum



Üretim alanına kontrollü hijyen girişi

MODEL PROGRAMI

HEK-HB-100

Kompakt Hijyen Bariyeri

HEK-HB-300

Çift Yönlü Hijyen Hattı

Et işleme tesisleri

Hazır yemek üretimi

Paketleme alanları

Yüksek hijyen zonları

Hijyen Bariyerleri ve Personel Geçiş Sistemleri

HEK-HB-100

Kompakt Hijyen Bariyeri

Tek yönlü personel girişi için kompakt hijyen istasyonu.

GEÇİŞ	Tek yön
DEZENFEKSIYON	El + taban
KONTROL	Turnike
MALZEME	AISI 304

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

HEK-HB-300

Çift Yönlü Hijyen Hattı

Yoğun vardiya geçişleri için modüler çift yönlü sistem.

GEÇİŞ	Çift yön
MODÜL	El + bot + taban
ERİŞİM	Kart opsiyonlu
KURULUM	Projeye özel

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

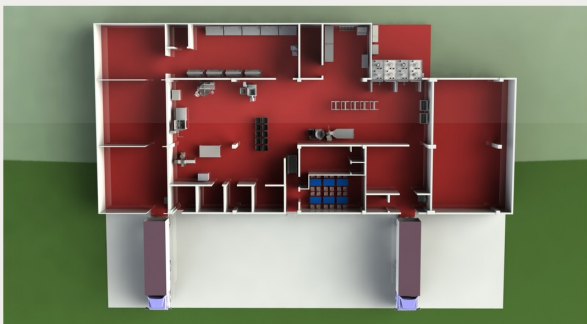
Hammedde kabul ve hazırlama

BİRBİRİYLE KONUŞAN PROSES

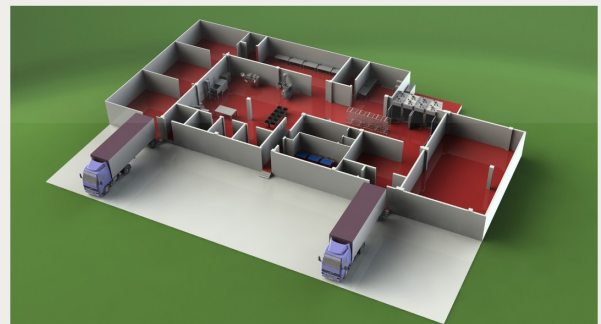
Hammadde girişinden hijyen bariyerlerine, soğuk depolamadan hazırlama alanına kadar ilk akışın ayrıştırıldığı konseptler.



HEKSATECH entegre et işleme tesisi konsept yerleşimi



Hammadde kabul ve hazırlama alanı yerleşim planı



Hijyen zonları ve üretim akışı konsept planı

Küçültme ve karıştırma

BİRBİRİYLE KONUŞAN PROSES

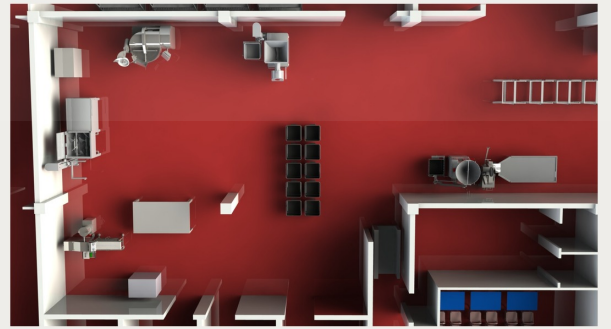
Testere, donuk et kıyma, kıyma, kuter ve karıştırma ekipmanlarının kapasite dengesiyle sıralandığı proses alanları.



Küçültme ve karıştırma hattı konsept yerleşimi



Et işleme ekipmanları üretim alanı planı

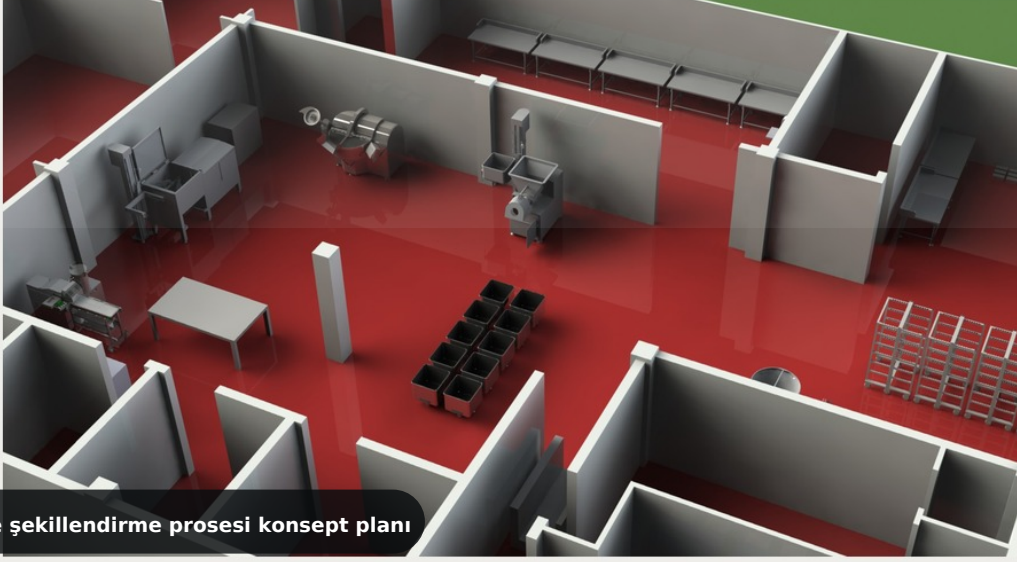


Karıştırma ve ürün transferi konsept yerleşimi

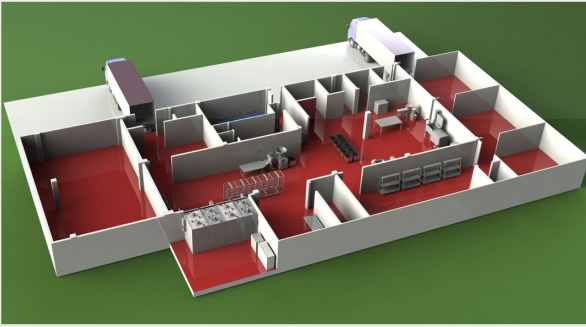
Şekillendirme ve dolum

BİRBİRİYLE KONUŞAN PROSES

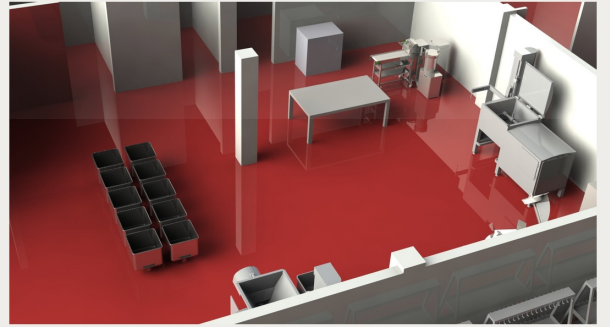
Ürün reçetesini bozmadan dolum, porsiyonlama ve ara transfer adımlarını bir sonraki prosese bağlayan çözümler.



Dolum ve şekillendirme prosesi konsept planı



Porsiyonlama ve dolum hattı yerleşimi

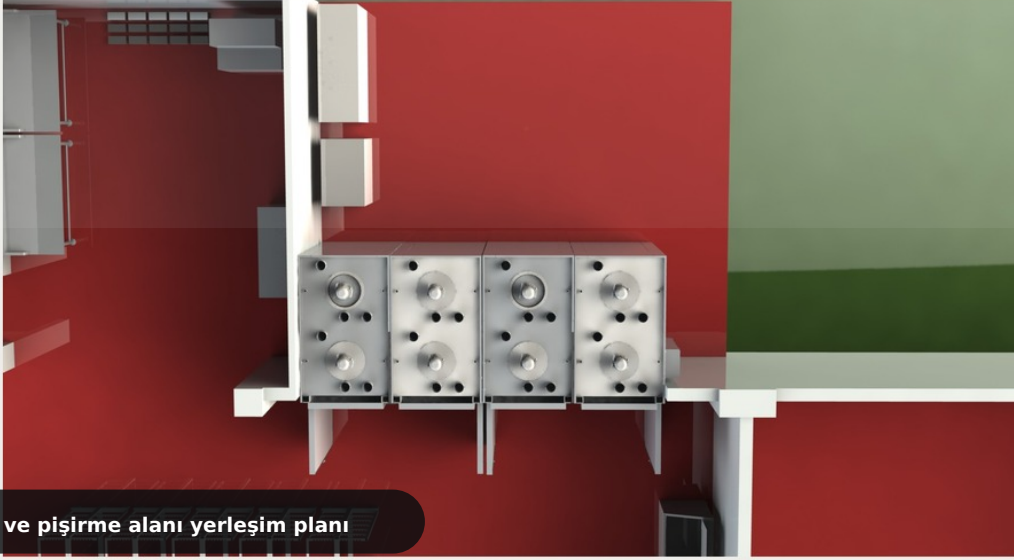


Dolum sonrası ürün transferi konsept planı

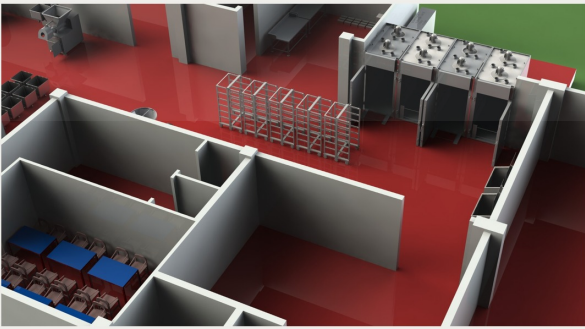
Isıl işlem ve kontrollü pişirme

BİRBİRİYLE KONUŞAN PROSES

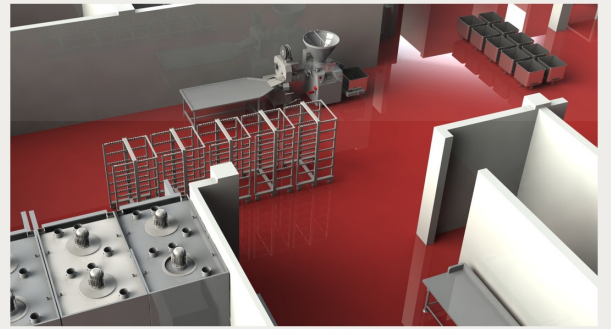
Fırın, kavurma, buhar, egzoz ve soğutma ihtiyaçlarının güvenli operasyon akışı içinde ele alındığı yerleşimler.



Isıl işlem ve pişirme alanı yerleşim planı



Endüstriyel fırın hattı konsept yerleşimi

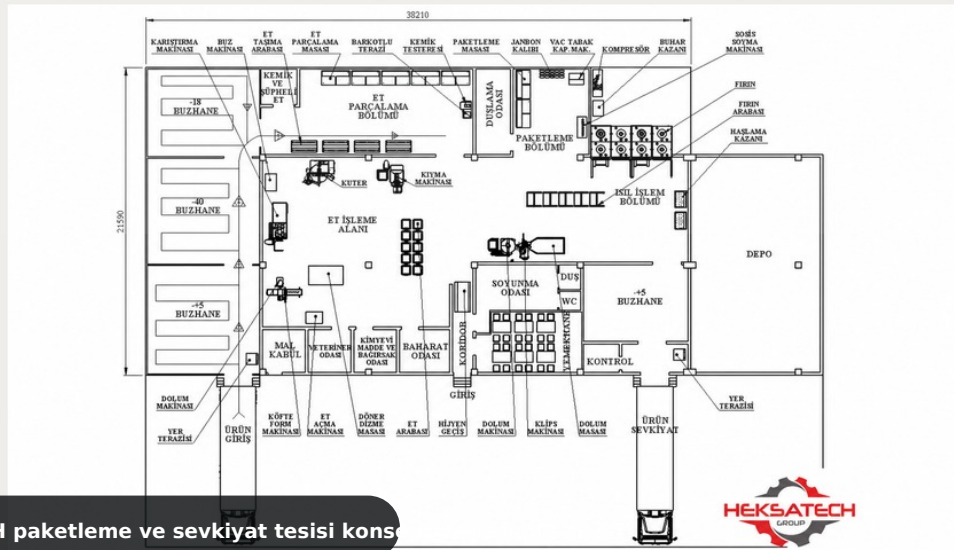


Pişirme ve soğutma proses akışı planı

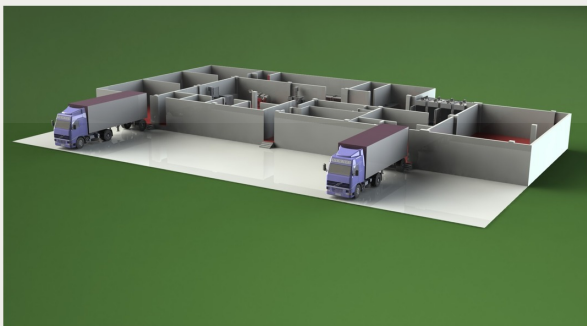
Paketleme, soğuk alan ve sevkiyat

BİRBİRİYLE KONUŞAN PROSES

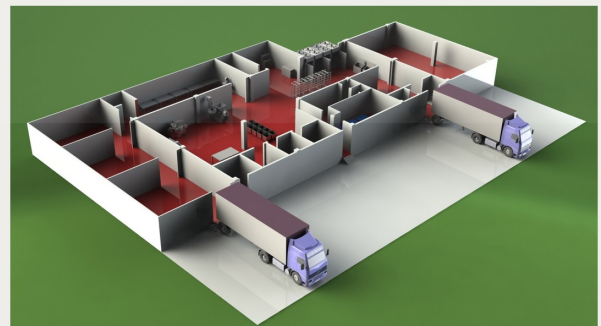
Paketleme odası, son kontrol, soğuk muhafaza ve sevkiyat kapılarının ürün ve personel trafiğine göre bağlandığı konseptler.



HEKSATECH paketleme ve sevkiyat tesisi kons

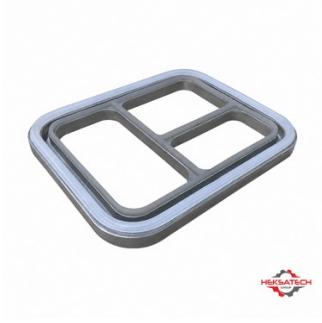


Paketleme ve soğuk alan konsept planı



Hat sonu ve sevkiyat akışı yerleşimi

Yedek Parça Programı



HEK-KLP-227 / Paketleme

227 × 178 Üç Bölmeli Tepsi Kalıbı

Tepsi kapatma sistemleri



HEK-TES-BLD / Kesim

Et ve Kemik Testeresi Bıçakları

TES / MAS testere serileri



HEK-GRD-PLT / Kıyma

Kıyma Makinesi Aynaları

PKM / DKM kıyma serileri



HEK-GRD-KNF / Kıyma

Kıyma Makinesi Bıçakları

PKM / DKM kıyma serileri

Yedek Parça Programı



HEK-GRD-AUG / Kıyma

Kıyma Makinesi Helezon Mili Ucu

PKM kıyma serileri



HEK-GRD-PSH / Kıyma

Kıyma Makinesi Tokmakları

Kasap tipi kıyma serileri



HEK-KUT-BLD / Kuter

Kuter Bıçak Seti

HEK-KUT vakumlu ve standart kuter serileri



HEK-KUT-BRG / Kuter

Kuter Mil Rulman ve Keçe Kiti

HEK-KUT tahrik grupları

Yedek Parça Programı



HEK-VAC-GSK / Tamburlama

Tambur Kapak Vakum Contası

HEK-VT vakum tamburları



HEK-VAC-PMP / Tamburlama

Vakum Pompası Bakım Seti

Vakum tamburları ve vakum paketlenme sistemleri



HEK-MDM-DRM / MDM

MDM Separatör Tamburu

HEK-MDM mekanik kemik ayırma sistemleri



HEK-MDM-AUG / MDM

MDM Baskı Helezonu

HEK-MDM separatör gövdeleri

Yedek Parça Programı



HEK-CKR-BLT / Pişirme

Temas Pişirme Bandı

HEK-BTP bantlı temas pişirme sistemleri



HEK-CKR-SNS / Pişirme

Isıl İşlem Sensör ve Sıyırıcı Seti

Fırın, kazan ve sürekli pişirme hatları



HEK-HYG-BRS / Hijyen

Hijyen Bariyeri Fırça Modülü

HEK-HB hijyen bariyerleri



HEK-HYG-DSP / Hijyen

Dezenfektan Dozaj ve Nozul Seti

Hijyen bariyeri ve personel geçiş sistemleri

Yedek Parça Programı



HEK-AUT-HMI / Otomasyon

Operatör Paneli ve Reçete Kontrolü

HEKSATECH otomasyonlu makine serileri



HEK-AUT-SNS / Otomasyon

Endüstriyel Sensör Paketi

Tüm otomasyonlu HEKSATECH sistemleri

Yardımcı Ekipmanlar

HIJYENİK PROSES TAMAMLAYICILARI

Hammadde kabulünden paketlenme ve sevkiyata kadar ürün, tepsi, kasa ve proses kaplarının hijyenik ve kontrollü transferi için konveyörler, taşıma arabaları, masalar ve hat tamamlayıcıları.

ÖNE ÇIKANLAR

- Açık ve kolay temizlenebilir hijyenik konstrüksiyon
- AISI 304 paslanmaz şase ve gıdaya uygun temas yüzeyleri
- Hat kapasitesine göre hız, bant genişliği ve tamponlama hesabı
- Düz, eğimli, kavisli, modüler veya helezonlu transfer seçenekleri
- Metal dedektörü, tartım, ayırma ve



Hijyenik proses tamamlayıcıları

MODEL PROGRAMI

- | | |
|--------------------|---|
| HEK-KNV-MB | Hijyenik Modüler Bantlı Konveyör |
| HEK-KNV-PU | Gıdaya Uygun PU Bantlı Konveyör |
| HEK-KNV-E30 | 30° Nazik Eğimli Ürün Konveyörü |
| HEK-KNV-E45 | 45° Kompakt Proses Besleme Konveyörü |
| HEK-KNV-E60 | 60° Yüksek Kaldırma Konveyörü |

+ 10 model sonraki teknik sayfalarda yer alır.

Çiğ ve işlenmiş ürün transferi Ayıklama ve kalite kontrol Paketleme makinesi besleme Tepsi, kasa ve koli taşıma

Yardımcı Ekipmanlar

HEK-KNV-MB

Hijyenik Modüler Bantlı Konveyör

Açık ürün, tepsi ve paketlerin düz hat transferi için temizliğe erişimi yüksek modüler bantlı paslanmaz konveyör.

GÖVDE

AISI 304

BANT

Gıdaya uygun modüler plastik

BANT GENİŞLİĞİ

Projeye özel

HIZ

Sabit / frekans kontrollü

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

HEK-KNV-PU

Gıdaya Uygun PU Bantlı Konveyör

Küçük parçalı, hassas veya yapışmaya eğilimli ürünlerin düşük kayıplı transferi için yekpare bantlı çözüm.

GÖVDE

AISI 304

BANT

Homojen PU gıda bandı

KILAVUZ

Ayarlanabilir

TEMİZLİK

Bant altına erişimli

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Yardımcı Ekipmanlar

HEK-KNV-E30

30° Nazik Eğimli Ürün Konveyörü

Kıyma, kuşbaşı ve hassas et ürünlerini düşük düşme yüksekliğiyle bir sonraki makinenin besleme seviyesine taşıyan, ürün deformasyonunu azaltmaya odaklı hijyenik sistem.

GÖVDE	AISI 304 açık yıkama şasesi
BANT	Homojen PU / gıdaya uygun modüler
EĞİM	30°
ÜRÜN TUTMA	Bölmeli palet ve sürekli yan koruma
KONTROL	Frekans kontrollü hız
BESLEME	Hijyenik alt hazne
ÇIKIŞ	Düşük darbeli yönlendirme oluğu

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.



HEK-KNV-E45

45° Kompakt Proses Besleme Konveyörü

Kıyma, parçalı et ve reçeteli karışımları kıyma, karıştırma, kuter, dolum veya paketleme ekipmanına kompakt yerleşimde kontrollü aktaran genel amaçlı eğimli konveyör.

GÖVDE	AISI 304 açık yıkama şasesi
BANT	Homojen PU / gıdaya uygun modüler
EĞİM	45°
ÜRÜN TUTMA	Derin bölmeler ve yüksek senkron yan duvar
KONTROL	VFD ve hat senkronizasyonu
TEMİZLİK	Bant altına erişim ve sıyırıcı opsiyonu
GÜVENLİK	Tahrik muhafazası ve acil durdurma

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.



Yardımcı Ekipmanlar

HEK-KNV-E60

60° Yüksek Kaldırma Konveyörü

Sınırlı taban alanında ürünü yüksek girişli proses ekipmanına taşıyan; derin cepli bölmeler, yüksek kenar koruması ve kontrollü besleme haznesi kullanan kompakt yüksek kaldırma çözümü.

GÖVDE	AISI 304 güçlendirilmiş şase
BANT	Derin cepli gıda bandı
EĞİM	60°
ÜRÜN TUTMA	Yüksek yan duvar ve sızdırmaz geçişler
BESLEME	Dozaj kontrollü alt hazne
ÇIKIŞ	Kapalı yönlendirme oluğu
DOĞRULAMA	Ürün sıcaklığı ve yapışkanlığına göre deneme

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.



HEK-KNV-HL

Helezonlu Ürün Transfer Konveyörü

Kıyma, parçalı et ve akışkan olmayan ürünlerin karıştırıcı, dolum veya tampon hazneye kapalı ve dengeli transferi.

GÖVDE	AISI 304
HELEZON	Ürüne göre hatve
YÖN	Yatay / eğimli / dikey
HAZNE	Opsiyonel tampon

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Yardımcı Ekipmanlar

HEK-KNV-SC

Seçme ve Kontrol Konveyörü

Ayıklama, görsel kalite kontrolü ve manuel düzeltme istasyonları için ergonomik çalışma alanlı konveyör.

İSTASYON

Tek / çift taraflı

AYDINLATMA

Kontrol aydınlatması opsiyonu

BANT

Gıdaya uygun

ATIK KANALI

Opsiyonel

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

HEK-KNV-PK

Paketleme Besleme ve Biriktirme Konveyörü

Tepsi kapatma, vakum, etiketleme ve koli hatlarında ürün aralığını düzenleyen, geçici tamponlama sağlayan senkron transfer sistemi.

UYGULAMA

Paket / tepsi / koli

KONTROL

Sensörlü akış

FONKSİYON

Besleme / biriktirme

ENTEGRASYON

Paketleme ve etiketleme

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Yardımcı Ekipmanlar

HEK-KNV-DV**Yönlendirme ve Uygunsuz Ürün Ayırma Konveyörü**

Tartım, metal kontrolü veya görüntüleme sonrasında ürünü seçilen hatta aktaran pnömatik ya da servo yönlendirmeli sistem.

AYIRMA

İtici / klape / yönlendirici

TETİK

Sensör / harici makine

HAT

Tek giriş çoklu çıkış

KAYIT

Sayaç opsiyonu

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

HEK-KNV-KS**Kasa, Tepsi ve Koli Konveyörü**

Boş veya dolu kasaların, tepsilerin ve kolilerin paketlenme ile sevkiyat alanları arasında güvenli transferi.

TAŞIYICI

Rulolu / zincirli / bantlı

YÜK

Kasa ve koliye göre

KAVIS

Opsiyonel

STOPER

Pnömatik opsiyon

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Yardımcı Ekipmanlar

HEK-MASA**Hijyenik Proses Masaları**

Hazırlama, ayıklama ve ürün transferi için projeye özel paslanmaz çalışma masaları.

MALZEME

AISI 304

ÖLÇÜLER

Projeye özel

AYAK

Sabit / ayarlı

YÜZEY

Hijyenik finisaj

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

HEK-ARABA**Et, Tepsi, Kasa ve Fırın Arabaları**

Ürün, tepsi, kasa ve ekipman transferi için farklı kapasite ve geometrilerde, frenli hijyenik tekerlekli taşıma arabaları.

MALZEME

AISI 304

KAPASITE

Projeye özel

TEKERLEK

Frenli seçenek

UYUMLULUK

Fırın / proses hattı

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Yardımcı Ekipmanlar

HEK-BIN**Mobil Proses Küvetleri ve 200 L Et Arabaları**

Kıyma, karışım, marine ürün ve proses parçalarının hat içinde güvenli transferi ve geçici tamponlanması.

MALZEME

AISI 304

HACİM

Standart / projeye özel

TEKERLEK

Hijyenik ağır hizmet

BOŞALTMA

Manuel / kaldırma tertibatına uyumlu

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

HEK-RACK**Tepsi ve Raf Taşıma Arabaları**

Piştirme, soğutma, dinlendirme ve paketleme prosesleri arasında tepsi ve rafların düzenli transferi.

MALZEME

AISI 304

RAF ARALIĞI

Ürüne göre

KAPASITE

Projeye özel

TEKERLEK

Frenli seçenek

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Yardımcı Ekipmanlar

HEK-ASKI**Askı, Şiş ve Çengel Sistemleri**

Ürün tipine ve fırın prosesine göre tasarlanan askı ve taşıma aparatları.

MALZEME

Paslanmaz çelik

GEOMETRİ

Ürüne özel

UYUMLULUK

Fırın arabası

ÜRETİM

Siparişe göre**PROSES UYUMU**

- Açık ve kolay temizlenebilir hijyenik konstrüksiyon
- AISI 304 paslanmaz şase ve gıdaya uygun temas yüzeyleri
- Hat kapasitesine göre hız, bant genişliği ve tamponlama hesabı
- Düz, eğimli, kavisli, modüler veya helezonlu transfer seçenekleri

Teknik değerler ürün ve proje konfigürasyonuna göre doğrulanır.

Entegrasyon

- Tesis yerleşimine göre projeye özel ölçülendirme

Yardımcı Ekipman Uygulama Galerisi



HEKSATECH hijyenik modüler bantlı gıda konveyörü



HEKSATECH 30 derece bölmeli hijyenik et transfer konveyörü



HEKSATECH 45 derece kenar korumalı proses besleme konveyörü



HEKSATECH 60 derece yüksek kaldırma hijyenik konveyörü

Yardımcı Ekipman Uygulama Galerisi



HEKSATECH seçme ve paketlenme besleme konveyörü



HEKSATECH hijyenik proses arabaları ve yardımcı ekipmanlar



— GENEL ÜRÜN PROGRAMI

Prosesi birlikte tasarlayalım.

Makine seçimi, kapasite analizi, tesis yerleşimi, üretim, devreye alma ve teknik destek.

HEKSATECH GROUP MAKİNA

MÜHENDİSLİK VE İMALAT SANAYİ TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ

meatprotech.com

2026 EDITION