

ET ve ET ÜRÜNLERİ LABORATUVARI

1) Kuter



Hamuru hızlı yoğurmak

Hamur bileşenlerini homojen şekilde karıştırmak

Hamuru kesmek, parçalamak, havalandırmak

için kullanılan yüksek güçlü bir endüstriyel makinedir.

Genel Teknik Özellikler

Model etiketi görünmediği için genel olarak bu sınıfa ait bilgiler:

- Kapasite:

10–40 litre arası (fotoğraftaki ~20–30 L sınıfına benziyor)

- Malzeme:

Tamamen paslanmaz çelik iç kazan

Gövde: Çelik veya döküm + elektrostatik boya

- Motor gücü:

2–4 HP (1.5–3 kW)

- Bıçak sistemi:

Alt motorla çalışan yüksek hızlı döner bıçak

Dakikada binlerce devire çıkar

- Devir hızı (rpm):

1500–3000 rpm (kutterlerde çok daha yüksek olabilir)

- Kullanım alanları:

Pastane / fırınlar

Otel mutfakları

Catering üretimi

Et ve gıda işleme tesisleri

2) İnoxmak Kavurma ve Dumanlama Makinesi



İnoxmak Paslanmaz Gıda Makina Sanayi Kavurma Tütsüleme makinesi

Dumanlama – Kavurma Kazanı Genel Özellikleri

1. Gövde ve Yapı Özellikleri

Gıda ile temasa uygun AISI 304 veya AISI 316 paslanmaz çelikten imal edilir.

Isıya dayanıklı, gövde içi hijyenik, pürüzsüz yüzey.

Çift cidarlı yapı (opsiyonel) ile ısı kaybını azaltan izolasyon.

Farklı kapasitelerde üretim: 50 L – 500 L – 1000 L ve üzeri.

2. Isıtma Sistemi

Elektrik, buhar veya LPG/NG ile ısıtma seçenekleri.

Hassas sıcaklık kontrolü için PID kontrollü termostat.

Geniş sıcaklık aralığı: 50–300 °C (ürün tipine bağlı).

3. Dumanlama Sistemi

Soğuk ve sıcak dumanlama yapabilme özelliği.

Talaş besleme haznesi veya otomatik duman üretim ünitesi.

Duman yoğunluğu ve süre ayarı.

Duman sirkülasyon fanı ve homojen dağılım sağlayan tasarım.

Duman tahliye bacası ve filtre sistemi.

4. Karıştırma (Kavurma) Özellikleri

Ürün homojen pişsin diye otomatik karıştırma paleti veya helisel karıştırıcı.

Değişken hız kontrollü motor (inverter sürücülü).

Geri dönüşümlü (ileri–geri) karıştırma seçeneği.

5. Kontrol Paneli

Dijital dokunmatik panel.

Sıcaklık, süre, duman yoğunluğu ve karıştırma hızının ayrı ayrı kontrolü.

Programlanabilir reçete kaydetme özelliği (opsiyonel).

Acil durdurma butonu.

6. Kapak ve Güvenlik

Yüksek ısıya dayanıklı kapak.

Emniyet kilidi ve basınç tahliye mekanizması.

Kapak açıldığında karıştırıcının otomatik durması.

7. Tahliye ve Temizlik

Taban kısmında hijyenik vana veya küresel musluk ile tahliye.

CIP uyumlu iç yüzey veya manuel temizlik için uygun tasarım.

Kolay temizlenen pürüzsüz iç yüzey.

8. Enerji Verimliliği

Yüksek ısı verimi sağlayan ısıtma sistemi.

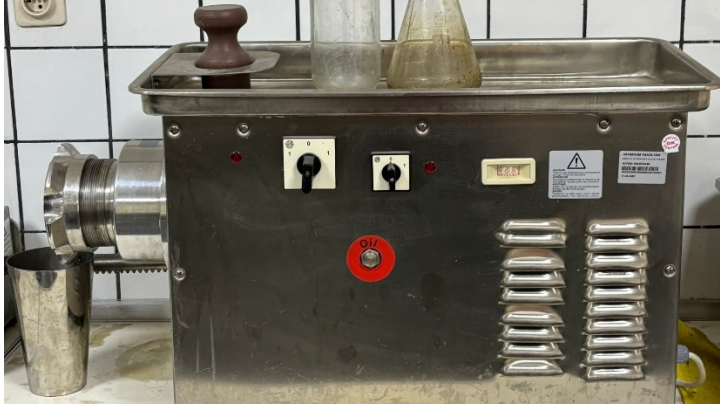
Yalıtımlı gövde ile düşük enerji tüketimi.

Çift duvarlı modellerde ısı dağılımının homojen olması.

9. Tipik Kullanım Alanları

Et, sucuk, pastırma, füme ürünler.

3) Kıyma makinesi



Bu makine;

Et, tavuk, yağ, sakatat gibi ürünleri kıyma hâline getirmek,

Gıda üretiminde (kasap, şarküteri, AR-GE laboratuvarları, et ürünleri üretim tesisleri) kullanmak,

Sucuk/ köfte / salam / pastırma üretim öncesi ham madde hazırlığı yapmak için kullanılır.

4) Horizontal Salam, Sucuk ve Sosis Dolum Makinesi



Kıyma hâline getirilmiş et karışımını kılıflara doldurmak amacıyla kullanılır.