



MILKTEK MAKINA





HAKKIMIZDA

Firmamız 1999 yılı ağustos ayında Milksan Makina adı altında faaliyete başlamıştır. Milksan Makina Abdullah Durdu öncülüğünde, üç ortak girişimci tarafından 15 Ağustos 1999 tarihinde kurulmuştur.

Firma sahiplerinin, bu sektörde 24 senelik geçmişi bulunmaktadır. Kuruluş günlerinden bu yana başta süt endüstrisi olmak üzere gıda sektörüne makine ve ekipman üreten firmamız her geçen gün teknolojik yatırımlarına bir yenisini ekleyerek, yarınlara için yıldızı parlayan bir firma olma yolunda emin adımlarla ilerlemektedir.

Firmamız 16/02/2006 tarihinde Milktek Süt Kazanları Ltd. Şti. olarak, tek sahibi Mehmet Durdu, hizmet vermeye devam ediyor. Bugün Milktek Makina & Milktek Süt Kazanları olarak Kısık Sanayi Sitesinde 1200 metrekarelik yeni yerimizde hizmet vermeye devam etmekteyiz.

About us

Our company started its activities under the name Milksan Makina in August 1999. Milksan Makina was established on August 15, 1999 by three joint entrepreneurs under the leadership of Abdullah Durdu. The company owners have 24 years of history in this sector.

Our company, which has been producing machinery and equipment for the food industry, especially the dairy industry, since its establishment days, is taking firm steps towards becoming a shining company for the future by adding a new one to its technological investments every day.

Since 16/02/2006, our company continues to serve as Milktek Makina & Milktek Milk Boilers in our new place of 1200 square meters in Kısık Industrial Site.

О НАС

Наша компания начала свою деятельность в 1999 году. 15 августа 1999 года тремя совместными предприятиями под руководством Абдуллы Дурду была основана компания под названием Milksan Makina.

На момент создания компании, основатели уже обладали более чем 24 летним опытом производства оборудования. С момента своего основания наша компания, производит оборудование для пищевой промышленности акцентируя свое производство на оборудовании для переработки молока.

Компания обладает большим технологическим потенциалом, который позволяет ей идти в ногу со временем, с каждым днем добавляя новые решения в свои технологические разработки делая шаги к тому, чтобы стать компанией, которая способна удовлетворить все запросы потребителей на самом высоком уровне.

16 февраля 2006 года компания была переименована в Milktek Makina & Milktek Süt Kazanları Ltd. Şti. и по настоящее время продолжает свою деятельность под руководством Мехмета Дурду.



AMACAMIZ

Her müşteriye özenli tutum, ihtiyaçlarını tam olarak karşılama arzusu, işletmelerinde teknolojik ve teknik süreçlerin geliştirilmesine, üretim hatlarının genişletilmesine, yatırımlarını son derece etkili ve hızlı bir şekilde yapmalarına yardımcı olmak. Doğa insan için, insan doğa içindir ilkesi doğrultusunda bir şirket olmak!

OBJECTIVE

Attentive attitude to each customer, the desire to fully satisfy their needs, helping them to develop technological and technical processes in their enterprises, to expand production lines, to make their investments extremely effectively and quickly. To be a company in line with the principle that nature is for man and man is for nature!

НАШИ ЦЕЛИ

Внимательное отношение к каждому клиенту, стремление полностью удовлетворять их запросы, помогать в развитии технологических и технических процессов на предприятиях заказчиков, сотрудничать в создании и развитии производств, развитии и расширении производственных линеек потребителей, стремление сделать инвестиции заказчиков высокоэффективными и быстро окупаемыми. Мы стремимся быть компанией соответствующей принципу 'Природа для человека, человек для природы!'



Süt Taşıma Ve Depolama
Milk Transportation and Storage
Емкости для перевозки молока и резервуары для хранения



Depo Tankları
Storage Tanks
Резервуары для хранения

Tek cidarlı, çift cidarlı ve izoleli olarak; 1000 - 25000 İt arası kapasitelerde, gıda ve kimya endüstrisi gibi çeşitli sektörlerde kullanılmaktadır.

Single-walled, double-walled and insulated; It is used in various sectors such as food and chemical industry with capacities between 1000 lt - 25000 lt.

Однослойные, двухслойные и изолированные. Производятся с емкостью от 1000 до 25000 литров. Используются в различных отраслях промышленности, таких как пищевая и химическая.

Araç Üstü Süt Nakil Tankları
Truck Mounted Milk Transport Tanks
Автомобильные цистерны и емкости для перевозки молока



2000 Lt. / 3000 Lt. / 4000 Lt. /5000 Lt. / 6000 Lt. kapasiteli nakil tanklarımız mevcuttur.

There are 2000 Lt. / 3000 Lt. / 4000 Lt. /5000 Lt. / 6000 Lt. capacity transport tanks.

Производятся с емкостью 2000 л. / 3000 л./ 4000 л./ 5000 л. / 6000 л.

Yüksek Basıncılı Rollbont Süt Soğütma Kazanı
High Pressure Rollbont Milk Cooling Tank

Технологическая емкость для перемешивания и охлаждения молока

500 lt.-1000 lt.-1500 lt.- 2000 lt. kapasitelerde üretilmektedir. 3 cidarlı, kapaklı, karıştırıcılı, CIP başlıklıdır.

500 lt.-1000 lt.-1500 lt.-2000 lt. capacities.3-walled, with cover, with mixer, CIP head.

Однослойные, двухслойные и изолированные.
Производятся с емкостью 500 л. / 1000 л. / 1500 л. / 2000 л.
Имеются мешалки. Имеются CIP мойка.



Süt Pişirme Kazanı
Milk Cooking Boiler

Технологическая емкость для перемешивания и нагрева продукта

500- 1000- 1500- 2000 - 3000 lt. kapasitelerde üretilmektedir. 3 cidarlı, kapaklı, karıştırıcılı, CIP başlıklıdır.

500 lt.-1000 lt.-1500 lt.-2000 lt. capacities. 3-walled, with cover, with mixer, CIP head.

Однослойные, двухслойные и изолированные. Производятся с емкостью 500 л. / 1000 л. / 1500 л. / 2000 л. / 3000 л. Имеются мешалки и CIP мойка.



Kaşar Peynir Üretim Hattı
Cheddar Cheese Production Line
Производство сыров кашкавал / моцарелла / паста филата

Kaşar Proses Tankı
Cheddar Process Tank
Сыроизготовитель



Kapalı ve açık (kayık) tip seçenekleri, 2- 4- 6- 8 ton kapasitelerde,
Tek ve Çift cidarlı, cip başlıklı, ısı otomasyonlu, hidrolik veya
Pnömatik tank kaldırma sistemlidir.

Covered and open type options, 2- 4- 4- 6- 8 ton capacities, Single and double wall, CIP
Head,
heat automation, hydraulic or pneumatic tank lifting system.

Изготавливается в открытом и закрытом исполнении. Мощность переработки 2-4-6-8
тонн. 2-х слойный, имеется система CIP, автоматическое теплоснабжение,
гидравлическая или пневматическая система подъема резервуара.

Taze Teleme Doğrama Makinası
Fresh Curd Chopping Machine
Измельчитель мягкой кащаты



Yüksek kalite, uzun ömürlü makine parçaları. Dişli ve kayışlı güç
aktarımı. Kapak açıldığında motor kapatma özelliği.

High quality, long life machine parts. Gear and belt power transmission. Motor shutdown
feature when the cover is opened.

Высококачественные и долговечные детали оборудования. Зубчатая и ременная
передача мощности. Функция остановки двигателя при открытии крышки.

Sert Teleme & Lor Parçalama Makinası
Hard Curd & Curd Processing Machine
Измельчитель твердой кальяты

Bir Saate 5 Ton Kapasiteli.

5 tons capacity in one hour.

Производительность 5 тонн/час.



Kaşar Eritme Makinası
Cheddar Melting Machine
Котел для плавления сырной массы

Çalışma kapasitesi, maksimum 50-500 kg peyniri yaklaşık 10 dakikada olgunlaştırır.
Saatte 6 – 8 parti çalışılabilir

Matures a maximum of 50-500 kg of cheddar cheese in about 10 minutes. 6 - 8 batches can be worked per hour.

Разовая загрузка от 50 до 500 кг.
Автоматическая работа котла обеспечивает 6-8 варок за час (длительность 1 варки около 10 минут)



Kaşar Gramajlama & Formlama Makinesi
Cheddar Grading & Forming Machine
Формовочный узел (дозатор)

Peyniri 220 gr'dan 2200 gr ağırlığa kadar silindirik formda gramajlar. Pizza ve kaşar peynir için uygundur.

Weights the product between 220 and 2200 gr. Good for mozzarella and cheddar cheese.

Служит для порционирования сырного теста на порции весом от 220 до 2200 гр. Подходит для моцареллы и кашкавал.



Kaşar Aktarıcı
Cheddar Transfer
Шнековый транспортер (экструдер)



Kaşar mal aktarıcı.

Cheddar goods transporter.

Шнековый транспортер (экструдер)

Hassas Gramajlama
Precise Gramming
Формовочный узел (дозатор)

AISI 304 kalite paslanmaz çelik malzemeden üretilmektedir/ 250 gr 'dan 14 kg 'a kadar ürün kesme kapasitesine sahiptir.

It is produced from AISI 304 quality stainless steel material. It has a product cutting capacity from 250 gr to 14 kg.

Служит для порционирования сырного теста на порции весом от 250 до до 14 кг. Изготовлен из высококачественного материала из нержавеющей стали AISI 304.

kaşar rende makinesi
grater machine
Оборудование для резки сыра



4 Taraften beslemeli, Tamamı 304 kalite paslanmaz çelik malzemeden imal edilecektir.

It has 4 entrances. Can be used simultaneously. Made of AISI 304 quality stainless steel. When operated at full performance, it can grate 1 ton of cheddar or mozzarella cheese per hour.

Предназначен для резки блоков сыра для пиццерии, с загрузкой с четырех сторон. Изготовлен из высококачественного материала из нержавеющей стали AISI 304.



Topik Peynir Makinası
Spherical Cheese Machine
Узел формования моцареллы

Haşlama ve yoğurma prosesi tamamlanmış, peynir hamurunun toplar halinde formlanması için kullanılır. Müşteri isteğine göre gramajlar ayarlanabilir.

It is used for forming cheese dough into balls after the boiling and kneading process is completed. The amount of weighting can vary according to preference.

Предназначен для формования шариков разных размеров.



Çeçil ve Dil Peynir Formlama Makinası
Traditional Cheese Forming Machine
Формовочный узел для производства палочек

Pişmiş peynirin tel tel ayrılıp çeçil peyniri istediğimiz ölçü, değişebilen kalıplarda, formunu alabilmesi için kullanılır

It is used to form the traditional Chechil cheese. Molds are interchangeable. Forming size can be applied in different molds according to preference.

Предназначен для формования палочек и пласта разных размеров.



Çeçil Peyniri Liflendirme Makinesi
Chechil Cheese Fibering Machine
Формовочный узел для производства сыра Чечил

Ürün besleme şekli manuel olup, ürünün altlı üstlü konveyör ile sıkıştırılarak 5 mm ile 8 mm kalınlığındaki hamuru tel tel ayırıştırarak, çeçil formunu almasını sağlar.

Product feeding method is manual, and the product is compressed by an over and under conveyor, separating the 5 mm to 8 mm thick dough wire by wire to form chechil.

Предназначен для формования сыра Чечил из пласта размерами 5-8 мм, загрузка продукта ручная.



Tereyağ Üretim Hattı
Butter Production Line
Производство сливочного масла

Tereyağı & Lor Yoğurma
Butter & Curd Knead
Оборудования для творога и сливочного масла



24 teneke , 20 kg kapasite tereyağı, açık sistem elde edilebilmektedir

24 tins, 20 kg capacity butter, open system can be obtained.

Объем производства 24 ведер по 20 кг. В верхней части имеется мешалка, соединенная с редуктором.

Tereyağı Tamburu (Tereyağı Yayık Makinası)
Butter Drum (Butter Churning Machine)
Маслобойка

Yatay silindir şeklinde maksimum dönme gücüne sahiptir.

It has maximum rotational power in the form of a horizontal cylinder.

Производится в конической форме. Скорость контролируется панелью управления



Tereyağ homojenizatör
Butter homogenizer
Гомогенизатор сливочного масла

+4 derece ve üzerindeki yağları blok kesici ile entegre edilmiş olup tereyağ veya krema kütlesini paketleme öncesi homojenize etmek için tasarlanmıştır.

Integrated with +4 degree and above fat block cutter, it is designed for homogenizing butter or cream mass before packaging.

Гомогенизатор сливочного масла предназначен для гомогенизации монолитов продукта (+4 градуса) перед переупаковкой в брикеты. Эта операция необходима для восстановления свойства сливочного масла, которые продукт имел до замораживания. После гомогенизации масло опять готово для расфасовки в брикеты.



Otomatik Tereyağ Gramajlama Makinası
Automatic Butter Grading Machine
Формовочный узел сливочного масла (автоматический)

Özel yoğurucu karıştırıcı paslanmaz helezon.

Special kneader mixer stainless stainless auger.

Специальная подача продукта при помощи шнеков.



Tereyağ Gramajlama Makinası
Butter Grading Machine
Формовочный узел сливочного масла

250, 500, 1000 gr olmak üzere 3 adet yuvarlak kalıbı bulunmaktadır.

It has 3 round molds of 250, 500, 1000 gr.

Возможность получения продукта круглой и квадратной формы. Масса продукта на выходе 250, 500, 1000 грамм.



Margarin ve tereyağının karton koluye dolum makinesi
Margarine and butter filling machine
Оборудование для фасовки маргарина/сливочного масла в картонные коробки

Üretimi tamamlanan margarin ve tereyağının otomatik gramajlama dahilinde tasarlanmıştır. 20/25 kg gramaj aralığı karton kutulara dolum yapabilir.

It is designed for automatic weighing of finished margarine and butter. 20/25 kg weight range can fill cardboard boxes.

Разработан в рамках автоматического взвешивания готового продукта: маргарина и сливочного масла.

Весовой диапазон 20/25 кг.



Peynir Üretim Hattı
Cheese Production Line
Производство плавленных и творожных сыров

Krem Peynir Üretim Makinası
Cream Cheese Production Machine
Оборудование для производства плавленных и творожных сыров

Çok fonksiyonlu gıda endüstri mikseri(cooker & cooler mixer) krem/eritme peynir, salata sosları, bebek mamaları, şekerleme dolguları, badem ezmesi, mayonez, ketçap gibi çeşitli gıda üretim proseslerinde kullanılmaktadır. Karıştırma, ısıtma, soğutma, dağıtma & homojenleştirme, emülsiyon yapma, boyut küçültme, vakum altında, pişirme ve koku alma (vakum) gibi fonksiyonlara sahiptir.

The multifunctional food industry mixer (cooker & cooler mixer) is used in various food production processes such as cream/melted cheese, salad dressings, baby food, confectionery fillings, marzipan, mayonnaise, ketchup. It has functions such as mixing, heating, cooling, dispersing & homogenizing, emulsifying, size reduction, under vacuum, cooking and deodorizing (vacuum).

Многофункциональная линия, обладающие функциями смешивания, измельчения, гомогенизации, эмульгирования, варки под прямым паром и через паровую рубашку, вакуумирования и охлаждения, оптимальны для производства таких продуктов как плавленный и крем сыры, майонезы, кетчупы, соусы, детское питание, сгущенное молоко, колбасный сыр, кондитерские наполнители, марципан, хумус и т.п..



Krem Peynir Dolum Makinası
Cream Cheese Filling Machine
Дозатор

Doldurabileceği Ürünler:

Reçel, Çikolata Kreması, Marmelat, Ketçap, Mayonez, Salça, Hardal, Meze, Zeytin Ezmesi, Pasta ve Gıda Sosları, Bal, Tahin, Pekmez, Likit Soslar, Zeytinyağı, Nar Ekşisi, Sirke, Şalgam, Süt, Ayran, Kefir, Boza, Meyve Suyu, vb.

Güneş Yağı, Oje, Aseton, Bitkisel Yağlar, Masaj Yağları, Kolonya, Parfüm, Şampuan, Sıvı Sabun, Krem, Losyon, Maske, Saç Kremi, Saç Boyaları, Çamur, Vazelin, vb.

Tiner, Tutkal, Sıvı Zirai İlaçlar, Madeni yağ, Oto Kimyasalları, Antifriz, Mürekkep, Sıvı Bulaşık Deterjanı, Boya, Silikon, Epoksi...

Products It Can Fill:

Jam, Chocolate Cream, Marmalade, Ketchup, Mayonnaise, Tomato Paste, Mustard, Appetizers, Olive Paste, Pastry and Food Sauces, Honey, Tahini, Molasses, Liquid Sauces, Olive Oil, Pomegranate Sour, Vinegar, Turnip, Milk, Ayran, Kefir, Boza, Fruit Juice, etc.

Sun Oil, Nail Polish, Acetone, Vegetable Oils, Massage Oils, Cologne, Perfume, Shampoo, Liquid Soap, Cream, Lotion, Mask, Hair Conditioner, Hair Dyes, Mud, Vaseline, etc.

Thinner, Glue, Liquid Pesticides, Mineral Oil, Auto Chemicals, Antifreeze, Ink, Liquid Dishwashing Liquid, Paint, Silicone, Epoxy...

Предназначен для дозирования следующих продуктов:

Джем, Шоколадный крем, Мармелад, Кетчуп, Майонез, Томатная паста, Горчица, Оливковая паста, Пищевые соусы, Мед, Тахини, Патока, Жидкие соусы, Оливковое масло, Гранатовый сироп, Уксус, Молоко, Айран, Кефир, Боза, Сок и т.д.

Масло для загара, лак для ногтей, ацетон, растительные масла, массажные масла, одеколон, духи, шампунь, жидкое мыло, крем, лосьон, крем для волос, краски для волос, вазелин и т. д.

Разбавители, клей, жидкие агрохимикаты, минеральное масло, автохимия, антифриз, чернила, жидкость для мытья посуды, краска, силикон, эпоксидная смола...



Yoğurt Üretim Hattı
Yoghurt Production Line
Производство йогурта

Ayran Proses Tankları
Ayran Process Tanks
Технологический резервуар для айрана

Isıtma / soğutma ceketli ve izoleiidir. 500 litreden 5000 litreye kadar her kapasitede üretilmektedir. Ayranın homojen yapısına zarar vermeyecek şekilde dizayn edilmiş kanştırıcıları mevcuttur.

Heating / cooling jacketed and insulated. Produced in every capacity from 500 liters to 5000 liters. There are mixers designed not to damage the homogeneous structure of buttermilk.

Снабжен рубашкой, герметичный, производительность от 500 до 5000 литров, имеются специальные мешалки, которые при вращении не повреждают структуру продукта



Süt Koyulaştırma Evaporatörü
Milk Thickening Evaporator
Вакуумный испаритель для молока

Süt, Peynir altı suyu, Meyve suyu, Bazı kimyasal maddelerin ve konsantresi, Pekmez üretimi.

Milk, whey, fruit juice, some chemicals and concentrate, molasses production.

Используется на молочных заводах для увеличения уровня сухого вещества путем испарения воды внутри молока. Используется на заводах по изготовлению пекмеза и варенья для достижения необходимой густоты путем испарения воды из мякоти.



Savurmalı Sistem Süt Pişirme Kazanı
Centrifugal System Milk Cooking Boiler
Котел с центробежной системой

İşletmeye göre her kapasitede tasarlanmaktadır.

It is designed in every capacity according to the business.

Производится для любой мощности



Yıkama Arabaları
Washing Machines
Мойка тележек, паллетов и сырных форм

Kaşar Peynir Taşıma Arabası Yıkama Makinası
Cheddar Cheese Trolley Washing Machine
Оборудование для мойки тележек (перевозки и хранения)

ULTRAWASH, 3 Aşamalı yıkama (Ön Yıkama-Alkali Yıkama-Durulama)

ULTRAWASH, 3-stage wash (Pre-wash-Alkali Wash-Rinse)

ULTRAWASH, установлены регулируемые циклы мойки: ополаскивание, мойка и сушка

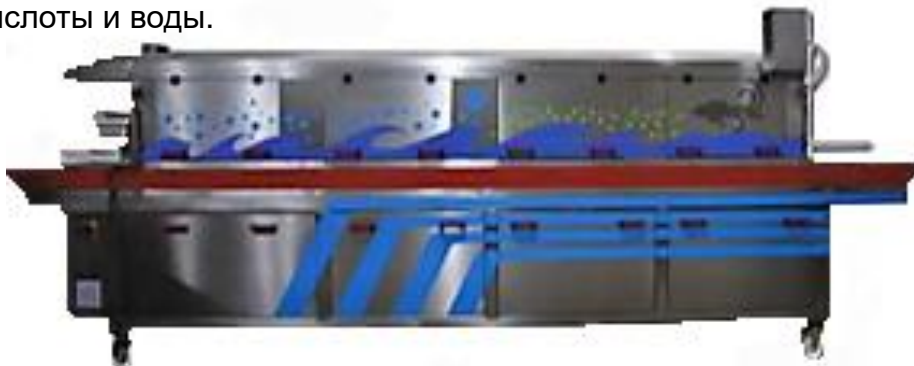


Kasa ve Kalıp Yıkama Makinası
Case and Mold Washing Machine
Оборудование для мойки паллетов и сырных форм

kullanılan her türlü ürünün temizlenmesinde kullanılabilir. İmmersiyon sistemi peynir kalıplarının temizlenmesi amacıyla kullanılır. Sistem; asit tankı, kostik tankı, su tankı, kafes taşıma arabası ve kafes sisteminden oluşmaktadır.

Case and Mold Washing Machine can be used for cleaning all kinds of products used in production. Immersion system is used for cleaning cheese molds. The system consists of acid tank, caustic tank, water tank, cage transport trolley and cage system.

Предназначен для мойки всех видов продуктов, используемых в производстве. Погружная система используется для мойки сырных форм. Состоит из резервуара для оксида, кислоты и воды.



Cip Üniteleri
CIP Units
Система CIP

Sıvı gıda ve endüstriyel ürünler için üretilen; depolama tankları, proses tankları, plakalı pastörizatörler, borulu pastörizatörler, ürün hatları, dolum makinaları ve mobil tanklar gibi ekipmanların sanitasyon ve dezenfeksiyon işlemlerinin yapıldığı gelişmiş otomatik yıkama sistemidir.

It is an advanced automatic washing system for sanitation and disinfection of equipment such as storage tanks, process tanks, plate pasteurizers, tubular pasteurizers, product lines, filling machines and mobile tanks for liquid food and industrial products.

Производится для пищевых и промышленных предприятий, в которых выполняются процессы санитарии и дезинфекции оборудования, таких как резервуары для хранения, технологические резервуары, пластинчатые пастеризаторы, трубчатые пастеризаторы, производственные линии, мобильные резервуары и оборудования для розлива.



DW-2000



- 18/10 304 AISI paslanmaz çelik gövde ve şase
- Yüksek kalitede paslanmaz çelik ısıtıcılar
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan yıkama işlemi

- 18/10 AISI 304 stainless steel construction
- High quality stainless steel heaters
- Cycle start at door closing

- Корпус и шасси из нержавеющей стали 18/10 304 AISI
- Нагреватели из высококачественной нержавеющей стали
- Процесс мойки начинается после закрытия крышки

DW-3000



DW-4500



- 18/10 304 AISI paslanmaz çelik gövde ve şase
- Yüksek kalitede paslanmaz çelik ısıtıcılar
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan yıkama işlemi

- 18/10 AISI 304 stainless steel construction
- High quality stainless steel heaters
- Cycle start at door closing

- Корпус и шасси из нержавеющей стали 18/10 304 AISI
- Нагреватели из высококачественной нержавеющей стали
- Процесс мойки начинается после закрытия крышки



DW-6000

Yardımcı Ekipmanlar
Auxiliary Equipment
Вспомогательные оборудования

Lor&Kese Yoğurdu Askısı
Curd & Pouch Yoghurt Hanger
Тележка для творога



Taşıma ve Dinlendirme Arabası
Transport and Resting Trolley
Тележки для перевозки и хранения



Modern Mayalama Teknesi
Modern Fermentation Vessel
Дренажная ванна





Santrüfj Transfer Pompaları
Centrifugal Transfer Pumps
Центробежные насосы

Açık fanlı ve kapalı fanlı olarak çeşitli kapasitelerde üretilmektedir.

It is produced in various capacities with open fan and closed fan.

Выпускается в различных видах, в открытом и закрытом исполнении.

Isıtma Aperesi
Heating Aperture
Теплообменник



Kaşar Kalıpları
Cheddar Molds
Формы для сыра





Kısık Metal İşleri Sanayi Sitesi 4.Cadde No:27 Menderes / İZMİR

✓ Telefon: +90 232 257 53 81

✓ Fax: +90 232 257 67 82

✓ E-Mail: info@milktek.com.tr

✓ www.milktek.com.tr

