

EKIN ENDÜSTRİYEL

**ОБЩИЙ КАТАЛОГ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ
СИСТЕМЫ**

Наши аккаунты в социальных сетях;



www.instagram.com/ekinendustriyel



www.facebook.com/ekinendustriyel



www.youtube.com/ekinendustriyel



www.linkedin.com/company/ekinendustriyel



www.twitter.com/ekinendustriyel



EKIN ENDÜSTRİYEL
Isıtma-Soğutma San. Tic. Ltd. Şti.





Устойчивые инновации, Стандартизация качество и динамизм.

Ekin вошел в сектор тепла с выпуском пластинчатых теплообменников ориентированной на клиента и динамизм был признан, после ряда новых инициатив. Один из самых важных шагов, это личность производителя. «Почему Ekin Endüstriyel имея глобальное развитие конкурентоспособной продукцией и технологией не должен присутствовать в Турции, который излагает идею «Сделано в Турции» Мы начали выпускать пластинчатый теплообменник с маркой MIT.

Чтобы изменить восприятие отечественных товаров в стране, интегрироваться с философией качества, выполнил процесс сертификации надежности и качества продукции, такой как ГОСТ зарекомендовал себя в соответствии с требованиями стандартов.

Пластинчатые теплообменники MIT в настоящее время находятся в технических решениях как внутри страны, так и за рубежом усиливая свою эффективность с увеличением числа дилеров.

Ekin, стремится предоставлять комплексные решения для отрасли, объединяя индивидуальность производителя с его инженерным видением посредством инвестиций в пластинчатые теплообменники MIT. В дополнение к пластинчатым теплообменникам, он также сосредоточен на производстве других компонентов, которые будут формировать систему, а также на разработке квалифицированных инженерных кадров в группах по развитию бизнеса, продажам и послепродажному обслуживанию.

Факторы, ведущие этот процесс; конечно, требования и ожидания клиентов. Ekin работает, чтобы быть партнером в области современных зданий, сооружений, высокотех-но логичных проектов и соответствовать ожиданиям клиентов на самом высоком уровне.

Ekin это специализированная компания с широким спектром продуктов и услуг, от пластинчатых теплообменников до накопительных резервуаров, котлов, промышленных насосов и монтажных материалов в Турции и за рубежом предлагают конкурентные преимущества в установке механическом секторе.



Сферы деятельности



Устройства теплопередачи

- Пластинчатый теплообменник
- Паяный теплообменник
- Трубчатый теплообменник
- Масляный радиатор с вентилятором

Сосуды под давлением

- Котлы
- Накопительный бак
- Буферный бак
- Расширительный бак
- Баки из нержавеющей стали
- Сепараторы
- Воздушный бак

Пакетные системы

- Тепловые пункты
- Входные станции квартир

Пищевые Системы

- Пастеризатор молочных продуктов
- Пастеризатор безалкогольных напитков
- Пастеризатор для мороженого
- Сыр и сывороточная система
- Яичный пастеризатор
- СІР системы
- Гигиенические резервуары для хранения и обработки
- Услуги по установке оборудования
- Гомогенизатор
- Нержавеющий пищевые теплообменники

Передача жидких продуктов

- Лопастной насос
- Гигиенический центробежный насос
- Воздуходувка
- Барабанный насос
- Кислотный насос
- Дозирующий насос
- Мононасос
- Воздушный мембранный насос

Энергетические системы

- Солнечные коллекторы

Сосуды под давлением

- Котел
- Накопительный бак
- Буферный бак



Содержание

3

Пастеризаторы Молока



24

Системы Сир



13

Пастеризаторы Напитков



25

Гигиенические Танки
Хранения И Танки
Производства



19

Пастеризаторы Для
Мороженого



29

Услуги Монтажа Систем
(Сдача Под Ключ)



21

Пастеризаторы Сыра И
Сыворотки (Брынза)



31

Гомогенизаторы



23

Яичный Пастеризатор



33

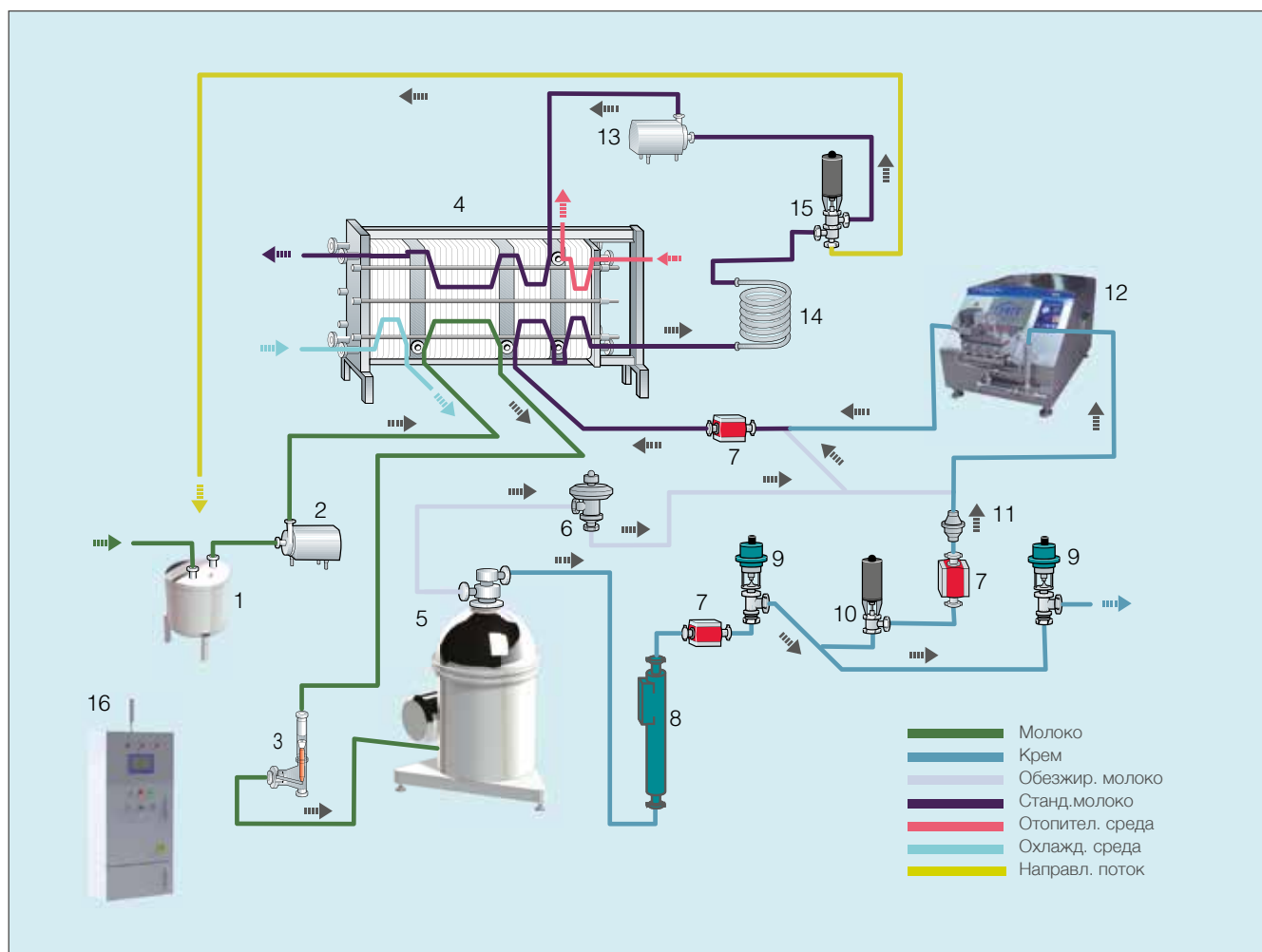
Пищевые Теплообменники
Из Нержавеющей



ПАСТЕРИЗАТОРЫ

Системы пастеризации используются в пищевой промышленности с целью очистки приготовленных напитков от бактерий и микроорганизмов. Он работает по принципу охлаждения продукта до высокой температуры за очень короткое время и внезапного охлаждения. Срок годности пастеризованного продукта длится до 1 года. Как Ekin, мы производим низкоэнергетические и высокоэффективные системы пастеризации, подходящие для ваших производственных мощностей.

Ekin определяет наиболее подходящую для вас технику пастеризации, производит необходимые инженерные расчеты, производит необходимое оборудование для системы, определяет систему, производство, поле производит монтаж и установку. Обеспечивает обучение персонала при вводе в эксплуатацию системы и периодически проверяет системные значения после ввода в эксплуатацию, предоставляет все виды технического обслуживания и гарантии на запасные части.



1	Балансный танк	5	Сепаратор	9	Регулирующий клапан	13	Насос доводчик
2	Питающий насос	6	Клапан постоянного давления	10	Запорный клапан	14	Емкость ожидания
3	Контроль потока	7	Датчик потока	11	Предохранительный клапан	15	Клапан отклонения потока
4	Пластинчатый теплообменник	8	Датчик плотности	12	гомогенизатор	16	Управление Процессом

Принцип работы пастеризатора

Показаны процессы, которые молоко проходит через производственную линию. Молоко поступает на завод с уравнивающим резервуаром (1) и подогревается перед тем, как перейти к сепаратору (5) для производства обезжиренного молока и сливок. перекачивается на пластинчатый теплообменник (4).

Стандартизация молока по рыночному типу происходит в поточной системе. Соотношение каймак / масло в сепараторе устанавливается на желаемый уровень, расход и содержание жира в поступающем молоке сохраняются на этом уровне независимо. Содержание жира в сликах обычно составляет от 35 до 40%, но его также можно регулировать на других уровнях для производства на заказ. После установки ползунка и соотношения масла клапан регулятора всегда поддерживается постоянным с помощью регулятора, состоящего из датчика потока (7) и датчика плотности (8).

В этом примере используется частичная гомогенизация. Эта система предпочтительна, потому что процесс можно проводить с меньшим гомогенизатором (12). Таким образом, меньше энергии потребляется во время гомогенизации. После процесса стандартизации поток слайдера делится на две части. Первый, имеющий достаточное содержание масла в результате процессов, направляется в гомогенизатор, а другая рабочая линия для проскальзывания тока состоит из оставшегося ползуна.

Производительность гомогенизатора тщательно рассчитывается и фиксируется при определенной скорости потока. Поскольку содержание жира в гомогенизируемом молоке может составлять максимум 10%, а отношение обезжиренного жира в среднем составляет 40%, взвесь необходимо разбавить обезжиренным молоком перед процессом. Бустерный насос (13) повышает давление обрабатываемого молока, чтобы пастеризованный продукт не был загрязнен сырым молоком в результате какой-либо утечки в пластинчатом теплообменнике. Любое падение температуры пастеризованного продукта определяется датчиком температуры. Он активирует перепускной клапан (15) по сигналу, и молоко возвращается в уравнивающий резервуар.

После пастеризации молоко передается в секцию охлаждения в теплообменнике. Обработано после охлаждения непрерывно с сырым молоком, поступающим сюда он направляется в секцию охлаждения, где охлаждается необработанным молоком, а затем ледяной водой. Затем он закачивается в машины для разлива холодного молока.

Стандартизация

Целью стандартизации является довести соотношения жира на определенный уровень. Это соотношение значительно варьируется от одной страны к другой. Общие значения составляют 1,5% для молока с низким содержанием жира и 3% для нормального молока; Тем не менее, существуют низкие коэффициенты жира 0,1% и 0,5%. Жирность является очень важным экономическим фактором.

Гомогенизация

Целью гомогенизации является снижение пищеварения распадаются жировые шарики в молоке или однородное распределение. Гомогенизация завершена или может быть частичной. Частичная гомогенизация это экономичное решение. Таким образом, доступен гомогенизатор меньшего размера. ekonomik bir çözümdür. Böylelikle daha küçük bir homojenizatör kullanılabilir.

Пастеризация

При правильном охлаждении пастеризационная колонна обработка является одним из самых важных. Благодаря пастеризации с правильным применением молоко имеет более длительный срок хранения. температура, Время пастеризации, качество молока и срок годности очень точная информация о том, что следует отметить, Они önemli fakt. HTST пастеризованный Пастеризация для молока нормального качества температура обычно составляет 72-75 ° C и составляет от 15 до 20 ° C. ы с выдерживали при этой температуре. пастеризация в соответствии с национальным законодательством одной страны в другую изменить. Общее требование во всех странах, нежелательно, не повреждая продукт термической обработкой микроорганизмы и тромбогенные бактерии гарантированно будет уничтожен.



Обработка молочных продуктов

Мы являемся производителем для решения процесса обработки, чтобы помочь вам в применение оборудования по переработке молока. Независимо от того, производите ли вы молоко при комнатной температуре или холодную цепь, ферментированные продукты или молочные продукты, мы на вашей стороне, чтобы обработать этот точный продукт.

Снижение затрат

Учитывая чрезмерное ценовое давление на молоко, самая большая проблема, с которой сталкиваются производители, заключается в том, чтобы контролировать общую стоимость владения. Наши продукты предназначены для оптимизации производительности молочного оборудования и помогают достичь желаемого качества продукции при минимально возможных затратах без ущерба для безопасности пищевых продуктов. В регионах, где производится большое производство молока, появляются мега-молочные заводы, которые обеспечивают беспрецедентную экономию за счет масштаба.

Опыт

Чтобы помочь нашим клиентам максимально использовать свое молоко, все виды молочных продуктов объединяют наш опыт применения с новейшими технологиями и мы постоянно повышаем его эффективность.

Чистота

Мы свами на пути перехода отрасли от массового производства к непрерывному производству с многочисленными преимуществами. Система SIP снижает требования к очистке на месте и занимает площадь производственных линий, сохраняя при этом содержимое и сводя к

минимуму потери продукта. Автоматизация - еще одна важная особенность современной молочной фермы, которая повышает производительность и предлагает ценные данные для постоянного улучшения.

Окружающая среда

Снижение воздействия на окружающую среду важно для молочной промышленности. Это также растущее явление для потребителей. Во всех процессах разработки оборудования и решений мы ориентируемся на минимизацию потребления электроэнергии и снижение потерь продукта в результате переработки. Снижение потерь и фильтрация для других видов использования или мы предоставляем системы, которые позволяют восстановление белков в процессах разложения. Мы помогаем перерабатывать и улучшаем качество сточных вод и снижаем воздействие молочных продуктов на окружающую среду.

Цель

Цели жизни постоянно меняются с точки зрения тенденций и образа жизни. Например, «здоровые» продукты давно популярны, но правильное определение потребителя со временем изменилось. Когда-то это было синонимом низкого содержания жира, но позже стало означать усиленный гелем элемент (например, кальций, минералы и усиленный омега-3), а недавно акцент был сделан на это. В настоящее время слово «здоровый» больше относится к сокращению лактозы и добавлению белка. Наши эксперты по анализу рынка следят за развитием этих моделей глобального потребления, анализируя и применяя полученные знания, чтобы помочь вам удовлетворить ваши растущие потребности рынка.

Стерилизатор молока УНТ

В качестве прямого впрыска пара существует также альтернативный метод процесса. Стерилизатор представляет собой специально разработанный блок для сброса микробной нагрузки при высоких температурах ($> 130^{\circ}\text{C}$), особенно для молока и молочных продуктов. В дополнение к системам, которые могут быть изготовлены с пластинчатыми теплообменниками, предпочтительны системы с трубчатыми теплообменниками из-за их высокого темпа работы и длительного срока службы.

В частности, в этих процессах, проводимых при вышеуказанных температурах от точки кипения, регулировка давления и температуры между потоками продукта и технической воды требует тщательной и осторожной работы. Существует также альтернативный технологический метод прямого впрыска пара.



Сегодня и в будущем, чтобы удовлетворить ваши собственные специфические производственные потребности, мы будем более инновационными, эффективными и конкурентоспособными, чтобы предоставить вам наиболее подходящее решение для вас. Кроме того, мы считаем, что это наиболее подходящее решение является результатом наших обширных знаний в области производства продуктов питания в тесном сотрудничестве с вами и применения нашего полного спектра инновационных технологий.

Пастеризованное молоко

В настоящее время наиболее известной и применяемой термической обработкой в технологии производства питьевого молока является пастеризация и технология УНТ. Недолговечный, но свежий продукт получают пастеризацией. С УНТ получается продукт с длительным, но чувственным вкусом. В этом контексте технология ESL - это новый метод, разработанный для обеспечения потребителей более длительным и чувственным продуктом, чем пастеризованное молоко. Этот метод; микрофльтрация, бакто-миграция, напряженное электрическое поле, приложения высокого давления, такие как процесс, также могут содержать. Молоко, упакованное в гигиенических условиях с помощью этого метода, имеет более длительный срок хранения, чем пастеризованное молоко, если оно хранится при температуре холодильника.



С помощью этой технологии получается продукт, который можно хранить в течение 45-60 дней и чувствительно ближе к пастеризованному молоку.

Сливки

Это пастеризатор, используемый для пастеризации сливок. Крем - это восхитительный молочный продукт, состоящий из молочного слоя с высоким содержанием сливок, остающегося при попадании светлого масла на поверхность. В промышленном производстве сливок процесс ускоряется с помощью сепараторов или центрифуг.

Кремовые продукты уникальны в создании новых ароматов, усилении других ароматов и обеспечении мягкой консистенции как для холодных, так и для горячих блюд. Специальный продукт, который требует чувствительной и точной обработки.



Важнейшим этапом производства является отделение сливок от сырого молока. Ekin прекрасно понимает этот процесс для вас, и мы можем предоставить вам современное оборудование для извлечения необходимого чувствительного масла. Кроме того, наши машины оснащены герметичными системами, которые позволяют удалять нерастворимый воздух из продукта для обеспечения точного нагрева и перекачки.

Ароматизированное и сформулированное молоко

Это питьевое молоко, полученное в процессе пастеризации патогенных микроорганизмов без полного разрушения природных и биологических свойств сырого молока путем уничтожения большинства других микроорганизмов и сразу после пастеризации до температуры, не превышающей 6 °С в течение короткого времени.

Для получения различных продуктов пастеризованное молоко производится в разных единицах по рецептам ароматов.



Однако идеальным способом повысить ценность таких продуктов являются некоторые специфические проблемы, такие как вкус, долговечность и консистенция, такие как предотвращение растворения или диссоциации каждой гранулы какао-порошка или добавление кальция или белка в молоко или предотвращение деградации молока омега-3. он включен. Более того, вы можете попробовать рецепты в наших центрах разработки продуктов и найти идеальный процесс для вашего продукта.

Кисломолочные продукты

Ферменты; углеводы, анаэробные условия различных микроорганизмов в небольшие молекулярные компоненты. Ферментированные молочные продукты представляют собой молочные продукты с различной консистенцией и вкусом, полученные в результате различных ферментаций, в частности ферментации молочной кислоты, с использованием различных заквасочных культур. Он богат жирами, витаминами и минералами. В результате сбраживания его можно использовать как пахту, кефир, творог и сметану.



Самым важным моментом, который определяет пищевую ценность продуктов, является состав питательных веществ, которые они содержат, их пригодность для организма и их усвояемость. Питательные вещества в ферментированных молочных продуктах очень питательны и легко усваиваются, потому что они предварительно ферментируются заквасочными бактериями. Мы разрабатываем системы, которые имеют высокую усвояемость и частичную деградацию белка и жира.

Концентрированное и сгущенное молоко

Продукты в этой небольшой, но важной подкатегории постоянно продаются на рынках, где потребители привыкли к ароматам. Например, сгущенное молоко является распространенным пищевым ингредиентом в Индии и используется в кофе и кофе в Южной Америке, некоторых частях Африки, Азии, Испании и Италии. Продукты традиционно упаковываются в жестяные банки и либо стерилизуются навалом, либо консервируются путем добавления сахара.

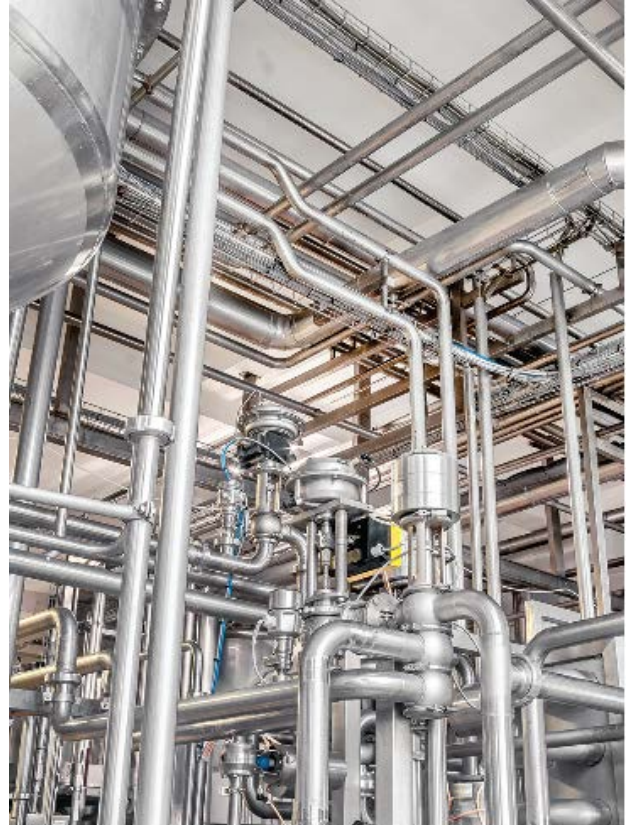
Сегодня мы помогаем клиентам успешно воспроизводить сгущенное молоко и ароматизированные сгущенные ароматы, используемые в непрерывном процессе.



В концентрированном и сгущенном молоке мы предлагаем как технологии, так и знания, чтобы предоставить вам наиболее подходящее оборудование и способ производства для ваших клиентов.

Сухое молоко

Сухое молоко - это прочный и питательный молочный продукт, полученный путем измельчения сухого вещества, образовавшегося в результате испарения и конденсации молочной воды. Соотношение воды колеблется между 1,5-4%. Проблемы, связанные с молоком, включают короткий срок хранения, большое расстояние транспортировки и затраты на хранение. Как правило, это лучший вариант для предварительной очистки. Сухое молоко является полезным форматом благодаря гибкости обработки с широким спектром продуктов. Как правило, порошок локально рекомбинируется и используется вместо жидкого молока, когда нет местного молока или если он не рентабелен. Превращение жидкого молока в порошок - отличный способ продлить срок годности, а сниженные транспортные расходы делают транспортировку молока на большие расстояния эффективной.



Благодаря улучшенному энергосбережению, испарителям и осушителям, Ekin вместе с хорошей командой экспертов поможет растущей индустрии сухого молока. Наши решения предназначены для удовлетворения эффективных и экономичных производственных потребностей производителей, а также для достижения масштабного эффекта.

ДРУГИЕ РАСТЕРИЗАТОРЫ МОЛОКА

Эта категория содержит продукты небольшого объема, содержащие молоко на основе или, по крайней мере, определенное количество молока. Типичные примеры: кофейные и чайные сливки, пахта и молочнокислые напитки. Это включает в себя кремы, кроме молочных продуктов. Благодаря нашему опыту в области продуктов питания, мы поддерживаем наших уважаемых клиентов, чтобы помочь им разработать лучшие методы обработки для конкретного продукта. У нас есть рекомендации, которые могут быть использованы в качестве основы для вашего беспроblemного и индивидуального решения.



Мы считаем, что лучшим решением, которое сделает вас более инновационным, эффективным и конкурентоспособным, является решение, которое удовлетворяет ваши конкретные производственные потребности сегодня и в будущем. Кроме того, мы считаем, что это наиболее подходящее решение основано на наших обширных знаниях в области производства продуктов питания в тесном сотрудничестве с вами и внедрении нашего полного спектра инновационных технологий.

Рекомбинированное молоко

В дополнение к УНТ для эффективного производства молока, мы разработали портфель исключительных решений для рекомбинантного молока. Наш непревзойденный опыт дает вам более простые и интеллектуальные линейные конфигурации (решения, которые уравнивают ваш бюджет с вашими целями производительности), поэтому вы никогда не платите больше, чем нужно, вы всегда получаете ту стоимость, за которую платите (минимально возможная общая стоимость владения). Благодаря технологиям мы предлагаем вам исключительное производство, эффективность и гибкость, а также стабильное качество продукции и минимальное воздействие на окружающую среду.



Независимо от того, что вам нужно для производства рекомбинантного молока, Ekin предлагает вам самую низкую совокупную стоимость владения, стабильное качество продукции, максимальную гибкость, снижение воздействия на окружающую среду и гарантированную производительность.



Приложения для обработки напитков

Мы являемся производителем решений для обработки, оснащенных, чтобы помочь вам в обработке напитков. Независимо от того, распределяете ли вы напитки комнатной температуры или производите газированные и негазированные напитки или алкогольную продукцию для холодной цепи, мы готовы помочь вам в обработке этого деликатного продукта.

Инновационные идеи

Вы ищете новое поколение лимонад премиум-класса? Если вы хотите воспользоваться возможностями растущих зарубежных рынков, ваше портфолио будет включать энергетический напиток или сваренный напиток. Хотите добавить лимонад? От разработки инновационных идей до лучших натуральных ингредиентов и надежной поставки систем материалов, Ekin ваш опытный и вдохновляющий партнер для оптимизации ваших производственных процессов.

Правильный выбор

- Многолетний опыт работы на мировых рынках, обширный опыт в индустрии продуктов питания и напитков.
- Короткие сроки разработки.
- Обширный ассортимент натуральных ингредиентов для конкретного применения.
- Универсальные системы материалов; Совместимо, готово к заполнению соединениями.
- Комплексные сервисные решения; Инновационные услуги, качество и безопасность пищевых продуктов Решения, Услуги цепочки поставок, Технические Услуги.

Снижение затрат

Наши продукты предназначены для оптимизации эффективности оборудования для производства напитков и помогают достичь желаемого качества продукта при минимально возможных затратах без ущерба для безопасности пищевых продуктов. «Производительность» - это цель, которая постоянно меняется в этом огромном динамичном секторе. Беспрецедентный масштаб в крупных регионах производства напитков так что экономика выходит.

Опыт

Мы постоянно повышаем эффективность и чувствительность наших систем, комбинируя наш опыт применения с новейшими технологиями, чтобы помочь клиентам получить максимальную отдачу от своих напитков.

Чистота

Мы с вами на пути перехода отрасли от массового производства к непрерывному производству с многочисленными преимуществами. Система CIP снижает требования к очистке на месте и занимает площадь производственных линий, сохраняя при этом содержимое и сводя к минимуму потери продукта. Автоматизация современного объекта увеличивает эффективность и полезен для постоянного восстановления, еще одна важная функция, которая предлагает данные.

Окружающая среда

Снижение воздействия на окружающую среду важно для индустрии напитков. Это также растущее явление для потребителей. Во всех процессах разработки оборудования и решений мы ориентируемся на минимизацию потребления электроэнергии и снижение потерь продукции из-за переработки.



Соки

Это система, предназначенная для пастеризации таких продуктов, как фруктовые соки, нектар, слабокислые, изотонические и целлюлозные напитки. Необязательно, деаэратор может быть добавлен для удаления растворенного кислорода в продукте. Кроме того, гомогенизатор, который можно использовать в целлюлозных продуктах, будет вариантом повышения качества продукта. Система может быть спроектирована как полностью автоматическая, полуавтоматическая или ручная система. Пастеризаторы полностью гигиеничны и изготовлены по пищевой технологии.

Наше высокоточное оборудование для смешивания сохраняет потери продукта на незначительном уровне и добавляет необходимое количество воды.



Учитывая растущее значение здоровья и фитнеса, потребители ожидают, что бренды будут честными и прозрачными в этом отношении. Чтобы стать ведущими брендами, привлечь внимание современных потребителей и поразить воображение, наш пароль «должен быть разработан, быть первым, кто разрабатывает и быть первым».

Газированные безалкогольные напитки

Учитывая высокую стоимость содержания и низкую рентабельность конечных продуктов, основная проблема в газообразных напитках состоит в том, чтобы получить правильную смесь. Вы должны точно смешать предварительное смешивание и точное количество сахара. Наши системы материалов могут значительно упростить ваши производственные процессы. Готовые к употреблению смеси содержат все ингредиенты ваших напитков с идеальным составом. Вам не нужно менять производственные мощности, а сырье используется эффективно. Наше лучшее решение для газированных безалкогольных напитков имеет преимущество высокой точности смешивания.



Наше наилучшее решение для пастеризованных газированных напитков устраняет необходимость в консервантах и, таким образом, помогает удовлетворить спрос на более натуральные продукты. Он также обладает преимуществом высокой точности и точности смешивания. Постоянно обеспечивая нужное качество, вы можете быстро переключаться между продуктами с незначительными потерями.

Негазированные безалкогольные напитки

Ключ к успеху в газированных напитках лежит в области предварительного смешивания. Важно правильно подобрать смесь и добавить содержимое в правильном порядке.

Объединяя установку для пастеризации с нашей системой непрерывного смешивания, вы можете не только получить идеальную смесь, но и сократить потери продукта примерно до 100 литров. Это 0,5 на тысячу от объема конечного продукта полного производственного цикла. Проверенные линии нектара и негазированного напитка Ekin обеспечивают некоторые преимущества. Начиная с области предварительного смешивания, мы предлагаем выбор различных смесителей, адаптированных к вашим конкретным ингредиентам продукта.



Это обеспечивает минимальные возможные потери продукта с системой смешивания в сочетании с нашей установкой пастеризации. Это заканчивается асептическим резервуаром, где ваш продукт может быть безопасно передан в наполнитель.

Безалкогольные напитки

Напитки, содержащие мелкие и мельчайшие частицы, чрезвычайно популярны. Эти продукты могут быть размытыми, темными, мягкими или крупнозернистыми с различной степенью сложности. Например, при добавлении кусочков фруктов очень важно, чтобы частицы были целыми и равномерно распределенными.

Частицы могут помочь вам безопасно пастеризовать транспортную жидкость без переваривания, и мы можем максимально использовать ваше дорогостоящее сырье.



Соя

Он используется для производства многих продуктов, таких как соя, продукты, эквивалентные молоку, смешанные напитки с традиционными соевыми напитками, фруктовые соки, а также замешивание сои (для людей, чувствительных к лактозе). Самая большая проблема, с которой сталкиваются производители, это получить правильный вкус. От традиционных вкусов с сильным вкусом бобов в разных частях Азии до вкуса без бобов и, как правило, до молочного аромата без бобов, потребительские предпочтения в мире сильно различаются.

Наши специалисты готовы помочь вам получить правильный профиль вкуса.



Знания наших экспертов в области технологий теплопередачи в низкокислотных продуктах обеспечивают безопасный конечный продукт, а наше технологическое оборудование предназначено для максимизации прибыли.

Чай

После воды чай является наиболее широко потребляемым напитком в мире. Это долго поддерживалось, потому что у него есть различные преимущества для здоровья. Есть также многочисленные варианты. По сути, вы можете добавить все другие типы контента, начиная с одного из шести основных типов.

Основная задача состоит в том, чтобы сократить затраты на сырье и получить максимальный урожай с листьев. Также важно помнить, чай - это низкокислотный продукт, который должен быть должным образом обработан.



Ekip ваш самый большой сторонник, так что вы можете производить стерилизаторы, обогреватели, чтобы удалить листья, вывести листья, смешать, добавить сахар и аромат, смешать оборудование для смешивания, безопасные и вкусные чайные напитки.

Кокосовая вода

Благодаря своему полезному для здоровья кокос, в последние годы в этом сегменте наблюдается необычайный рост. Однако это одно из самых сложных сырьевых материалов для работы. Кокос является дефицитным источником, и после дробления жидкость в нем быстро становится розовой и приобретает неприятный вкус. Быстрая обработка чрезвычайно важна, чтобы избежать отходов продукта.



Ekip обеспечивают высочайший уровень контроля линии кокосовой воды для обеспечения качества продукта.

Сироп

Пастеризаторы сиропа - это полностью автоматическая система для смешивания сиропов, фруктовых концентратов, воды и регуляторов кислотности в правильных пропорциях в соответствии с рецептом. Продукт будет готов для пастеризации в готовых сиропных емкостях.

Система состоит из панели управления, установки для размораживания сахара, установки для концентрирования и бака для конечного продукта, а также узла клапана, который соединяет их с линиями.



Ekin, которая представляет себя с точки зрения страны проектами по производству фруктовых соков и сиропов, также увеличивает свои фруктовые соки / фруктовые напитки / изотонические напитки / энергетические напитки и т.д. на международном уровне. предлагает технологические решения для производства требований в соответствии с новейшими технологиями.

Алкоголь

Это герметичный пастеризатор, предназначенный для пастеризации напитков, пива, сироп или аналогичных газированных напитков перед розливом в бочки или бутылки. Проектирование и строительство агрегатов выполняются в соответствии с требованиями пищевой промышленности.

Конструкция может быть очищена с помощью системы CIP (с использованием щелочного раствора и дезинфицирующих средств), также можно дезинфицировать агрегаты с помощью горячей воды. Обеспечение более чистого производства в ликеро-водочной промышленности предотвращает или сводит к минимуму негативное воздействие на окружающую среду, которое может возникнуть в течение срока службы продукта вплоть до конечного использования сырья в продукте.



Как Ekin, мы предоставляем правильные и точные решения, проектируя в соответствии с требуемыми требованиями.

ПАСТЕРИЗАТОРЫ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО



Процессы производства мороженого

Мы являемся производителем решений для производства мороженого, чтобы помочь вам. Мы на вашей стороне для точной обработки продуктов в холодной среде.

Умные Решения

Как семейство Ekin, мы работаем над новыми для вас решениями и извлекаем выгоду из уникального разнообразия новейших технологий. Мы предпринимаем шаги для превращения новых тенденций и идей в перспективные инновации для вашей компании.

От идеи к производству

Наши системы могут значительно упростить ваши производственные процессы. Вам не нужно менять производственные мощности, а сырье будет использоваться эффективно. Комплексные услуги поддержать вас от первой идеи до производства продукта.

Чистка

Промышленное массовое производство, обеспечивающее многочисленные преимущества. Мы с вами на пути к непрерывному производству. Система SIP снижает требования к уборке на месте и занимаемую производственными линиями площадь, сохраняя при этом содержание и сводя к минимуму потери продукта.

Особый контент для вашего применения

Ekin с его широким ассортиментом натуральных ингредиентов и широким спектром применения. Таким образом, мы разрабатываем контент, который идеально соответствует вашему продукту. Спектр, фруктовые и темные ароматы распространяются от фруктовых пюре и кусочков фруктов до хрустящих, хрустящих, пузырьков и многого другого.

Выход = Качество

Отличная и выгодная упаковка, высокое качество предложить своим потребителям самый привлекательный продукт по лучшей цене. Все наше оборудование разработаны для производства мороженого лучшее качество при минимально возможных затратах чтобы помочь вам достичь эффективности. Хорошо спроектированный с расширенным контролем температуры линии обеспечивают неизменно высокое качество продукции и возобновляемость гарантирована.

Снижение затрат

Наша продукция разработана для оптимизации эффективности и безопасности пищевых продуктов без ущерба качества продукта, которое вы хотите, достичь минимально возможной стоимости оборудования для производства мороженого.

Ekin предоставит вам подходящую систему для вашего мороженого. Комплексные препараты для ароматизаторов, красителей, ароматизаторов и пюре содержат все ингредиенты, необходимые для вашего мороженого, которые точно скоординированы и адаптированы к вашим производственным процессам.



Откройте двери для новых рынков и целевых групп, представив свои собственные вегетарианские альтернативы новым концепциям, таким как альтернативы с пониженным содержанием жира или сахара, замороженный йогурт с различными покрытиями или мороженое. Ekin разрабатывает для вас правильные решения, включая альтернативные категории продуктов питания и производство напитков.



Приложения для переработки сыра (брынза)

Мы являемся производителем решений для обработки сыра, чтобы помочь вам с приложениями для обработки сыра. Мы на вашей стороне в этом процессе точного производства всех видов сыров, которые вы производите.

Снижение затрат

Наши продукты предназначены для того, чтобы помочь вам оптимизировать производительность оборудования для производства сырных продуктов и достичь желаемого качества продукта при минимально возможных затратах без ущерба для безопасности пищевых продуктов.

Опыт

Для всех видов сыров мы помогаем нашим клиентам максимально использовать свои сыры, и, комбинируя наш опыт применения с новейшими технологиями, мы постоянно повышаем чувствительность и эффективность наших систем.

Чистка

Промышленное массовое производство, обеспечивающее многочисленные преимущества. Мы с вами на пути к непрерывному производству. Система CIP снижает требования к уборке на месте и занимаемую производственными линиями площадь, сохраняя при этом содержание и сводя к минимуму потери продукта.

Качество и безопасность

Ekin предлагает полный спектр оборудования для производства сыра (брынза) и сыворотки, обладающий знаниями и опытом, позволяющими максимально эффективно использовать сырье.

Надежный

Эти машины, разработанные и произведенные с акцентом на гигиену, отличаются естественной чистотой, поэтому производители могут проводить более длительные производственные циклы между остановками очистки. Это только один из многих способов, которыми мы способствуем эффективности и безопасности вашего предприятия.

Технология

Использование молочной сыворотки в настоящее время считается крайне важным для обеспечения долгосрочной конкурентоспособности. Поэтому мы предлагаем ряд технологий для извлечения экстрактов сыворотки и жидких и порошковых ингредиентов, полученных из сыворотки.

Производительность

Испытанные линии Ekin, предназначенные для крупносерийного производства, отвечают экономическим потребностям крупных клиентов. Эти линии поставляются с гарантией производительности для дополнительного удобства.

Мы на вашей стороне в специальных продуктах

Массовое производство может быть на более высоком уровне, чем когда-либо прежде, но есть тенденция к каждой тенденции. В мире сыров это фермерские сорта. Специальные сыры, которые основаны на классических рецептах и исторически связаны с определенными регионами, становятся все более популярными. В производстве небольших объемов или специальных продуктов Ekin предлагаем различный объем и литраж оборудования.

Успешное производство требует поддержания качества молока и устранения негативных частиц во время чувствительных процессов для обеспечения высокого качества и эффективности. Ekin обеспечивает мягкое и эффективное нагревание и откачку, что необходимо для достижения оптимального качества и производительности компонентов.

Производители сыра (брынза) должны быть уверены, что их производственные мощности достаточно гибки, чтобы адаптироваться к меняющимся предпочтениям клиентов, и что они могут извлечь выгоду из сырья наилучшим образом и по наиболее приемлемой стоимости. Чтобы удовлетворить потребительский спрос, производителям необходимо производить большое количество качественной продукции при соблюдении строгих требований законодательства.



Ekin предлагает широкий ассортимент гигиенического оборудования для приготовления сыра (брынза) для переработки сырого молока. Наше оборудование поддерживает целостность продукта, обеспечивая полную прослеживаемость, а также скорость, необходимую для увеличения производительности продукта. Гигиеническое оборудование Ekin дает производителям сыра (брынза) полное спокойствие.

ЯИЧНЫЙ ПАСТЕРИЗАТОР

Яичный пастеризатор используется для пастеризации жидких продуктов из яиц (яичный белок, яичный желток, цельное яйцо). Пастеризация останавливает жизнедеятельность патогенных бактериальных форм, таких как кишечная палочка, бруцеллез и термостойкие бактерии. Преимущества машины для пастеризации яиц по сравнению с другими машинами; бойлер, необходимость купить гомогенизатор, отсутствие точного контроля температуры. Разработанная для производства высококачественных яичных продуктов, 100% яичная жидкость может быть смешана или пастеризована в желтом и белом цвете отдельно.



С его компактным дизайном, он может даже поместиться в небольших помещениях. Он способен пастеризоваться при высоких температурах, не требуя длительной очистки.

СИСТЕМЫ СІР

Устройство СІР предназначено для использования не только в молочной промышленности, но также в безалкогольных напитках, газированных напитках и готовой к употреблению пищевой промышленности.

Главной особенностью всех моделей является внутрисистемная циркуляция воды и моющих средств. Полностью автоматические, эти системы имеют измеритель проводимости для экономии химикатов. Емкости с химическим раствором, которые являются частью системы, восстанавливаются химически.



По мере необходимости системы СІР могут быть спроектированы с различной емкостью и техническими характеристиками. Его производительность может составлять 7000 Вт / ч - 50000 Вт / ч или более одного химического варианта. Могут быть предложены варианты термической очистки или химической дезинфекции.



Постоянно развивающийся

Мы вносим свой вклад оборудованием животноводческой промышленности Турции наблюдая за развитием событий в мире.

Снижение затрат

Учитывая чрезмерное ценовое давление на молоко, самая большая проблема, с которой сталкиваются производители, заключается в том, чтобы контролировать общую стоимость владения. Наши продукты предназначены для оптимизации эффективности гигиенического оборудования для хранения и обработки резервуаров, а также для достижения желаемого качества продукции при минимально возможных затратах без ущерба для безопасности пищевых продуктов.

Опыт

Мы постоянно повышаем эффективность и точность наших систем, комбинируя наш опыт применения с новейшими технологиями, чтобы помочь нашим клиентам максимально использовать свое молоко.

Чистота

Мы свами на пути перехода отрасли от массового производства к непрерывному производству с многочисленными преимуществами. Система SIP снижает требования к очистке на месте и занимает площадь производственных линий, сохраняя при этом содержимое и сводя к минимуму потери продукта. Автоматизация - еще одна важная особенность современной молочной фермы, которая повышает производительность и предлагает ценные данные для постоянного улучшения.

Качество

Мы производим качественную, быструю и надежную продукцию, которая совместима с природой, окружающей средой и здоровьем человека и будет служить всем нашим клиентам в течение многих лет.

Сертификат качества

Наша продукция производится в соответствии со стандартом TSE 13732.

Надежность

Мы никогда не забываем о важности послепродажного обслуживания и стараемся защитить доверие компании от первого клиента до конечного клиента.

Мы большая семья

Каждое вновь созданное предприятие обслуживает нашу страну, и мы видим себя в качестве партнера для решения всех ваших проблем.

Решение

С нашим видением мы готовы служить вам во всех областях, от проектов под ключ до отдельных групп машин. С помощью наших консультационных услуг по разведке и проектированию мы информируем вас о том, что делать с продукцией, которую вы намереваетесь производить, и продолжайте быть с вами не только до продажи, но и после продажи.

Резервуары охлаждения молока

После доения мы на вашей стороне, с нашей командой экспертов, чтобы помочь сохранить структуру, питательную ценность и качество молока охлаждаемого молока.

Резервуар для охлаждения молока предпочтителен при выборе резервуара. Обычно используется нержавеющая сталь. Нержавеющая сталь 304 - самый широко используемый и популярный материал. Молоко от производителей или кооперативов, использующих резервуар для охлаждения молока, можно продавать по более высоким ценам. Пищевая ценность и качество в основном сохраняются.



Резервуар для охлаждения молока должен находиться на молочном предприятии. Важно, чтобы с точки зрения экономии производимое молоко оставалось в устройстве в течение длительного времени.

Смесительные танки

Смесительные танки, также известные как смесительные резервуары или миксерные резервуары, обеспечивают однородную смесь различных материалов в виде жидкости наилучшего качества. Котлы-смесители, которые очень велики, специально разработаны и изготовлены для нужд заказчика.

Миксеры Ekip имеют специальные конструкции лопастей и крыльев могут быть выполнены на очень высоких скоростях с эффективными смесями, предотвращается прилипание специальных скребков и материалов к стенкам смесителя.



Наши смесительные котлы используются в лакокрасочной, пищевой, медицинской, нефтехимической, строительной и многих других отраслях.

Танки подогрева - охлаждения - смешивания

Мы проектируем, производим и устанавливаем реактор нагрева и охлаждения, а также смешительные баки труб и змеевиков, необходимые для химической и пищевой промышленности. В соответствии с технологическими требованиями материалы из углеродистой стали, нержавеющей стали или специальной легированной стали производятся в соответствии с международными стандартами ASME / ANSI и EN / DIN.

Бак для нагрева, охлаждения и смешивания; молоко, сахар, напитки, продукты питания, другие элементы и различные лекарства, используемые для смешивания и хранения. Энергосбережение, коррозионная стойкость, высокая производительность и легкая очистка являются неотъемлемыми характеристиками продукта.



Ekin, с ее опытным персоналом, предлагает решения для вас на все виды запросов и требований.

УСЛУГИ МОНТАЖА СИСТЕМ (СДАЧА ПОД КЛЮЧ)

Все процессы проектирования, выбора оборудования и установки могут быть выполнены в соответствии с требованиями заказчика.

Завод «под ключ» состоит из следующих процессов:

закупки молока, хранения сырого молока, пастеризатора, хранения пастеризованного молока, стерилизатора (УНТ), асептического хранения и СIP-блока с переменной производительностью и других опций для конкретного продукта.



КОНСТРУКЦИИ ПАСТЕРИЗАТОРА

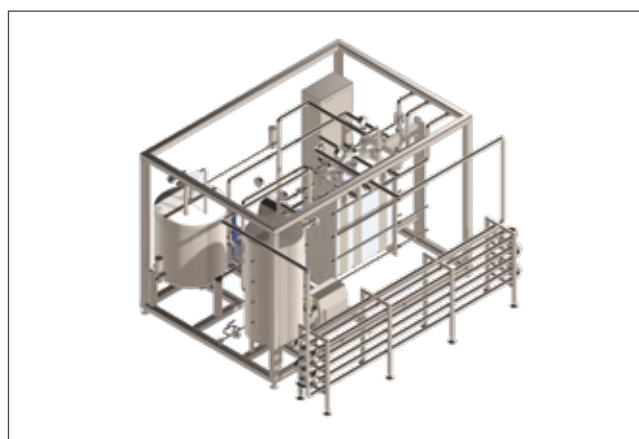
Ekin, пастеризаторы MIT, разработаны с учетом пожеланий и ожиданий наших клиентов. Оборудование, подготовленное в соответствии с запросами и данными, составлено техническими художниками и представлено нашим клиентам.



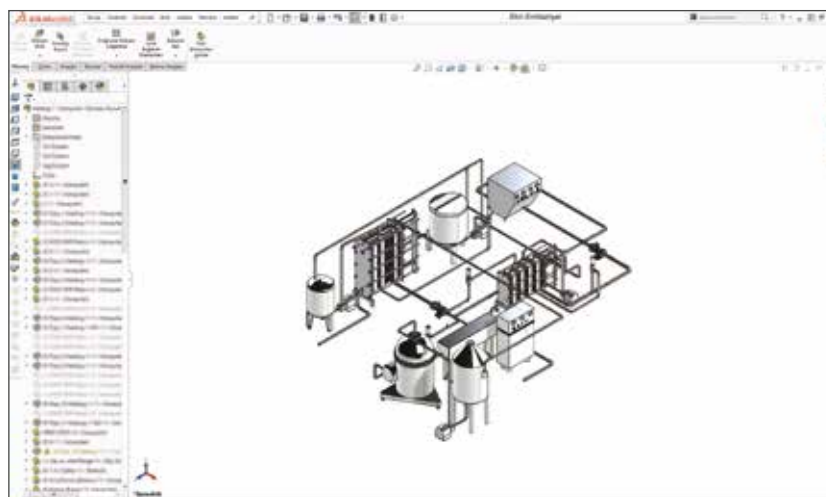
Пастеризаторы молока



Электрические пастеризаторы



Яичный пастеризаторы



Программа технического проектирования

ГОМОГЕНИЗАТОРЫ

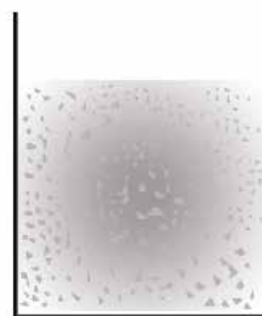
Применяется для того, чтобы долго сохранять эмульсионную форму молока. При таком применении частицы масла, которые эмульгируются в молоке, делятся на более мелкие кусочки. Таким образом предотвращается образование жиров на верхней поверхности молока и образование кремового слоя путем кластеризации.



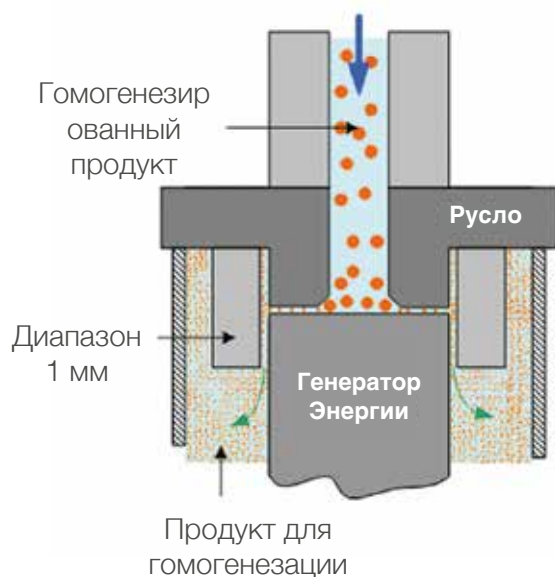
Сырое молоко



Холдное сырое молоко через один час



Гомогенизированное молоко



Процесс гомогенизации осуществляется с помощью устройств, называемых гомогенизаторами. Разделение жировых шариков на диаметры меньше 1 мкл происходит, когда гомогенизатор проходит через часть, известную как головка гомогенизации или головка гомогенизации.

Гомогенизации могут быть выполнены полностью и частично.

Полная гомогенизация

Цельное молоко пропускается через гомогенизатор. С помощью этого метода достигается хорошая эффективность гомогенизации. Но потребность во времени и энергии высока.

Частичная гомогенизация

Молочный крем отделяется, оставляя крем снова без маслсмешивая с молоком, получают смесь, содержащую 12-20% масла, и гомогенизируют. Крем отделяется от молока на 12-20% жирности. Сначала гомогенизировать (50-700 °С / 150-200 кг / см² под давлением). Затем смешать с обезжиренным молоком и типами продуктов в соответствии с желаемым соотношением масла.



Факторы влияющие на гомогенизацию

Температура гомогенизации 60-75 °С, это идеальная температура. Давление гомогенизации составляет 100-200 кг / см² при 65 °С для пастеризованного молока и 150-250 кг / см² при 65 °С для УВТ молока.

Преимущества гомогенизаторов MIT

- Обеспечивает равномерное распределение молочного жира по всей массе.
- Обеспечивает частичное увеличение вязкости молока.
- Молоко выглядит более белым, так как молоко отражает свет.
- Увеличивается вкус молока.
- Легкое усвоение молочного жира.
- Короче говоря, благодаря гомогенизаторам MIT качество молока повышается.



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ГОМОГЕНИЗАТОРАМИТ

Функции	MIT-HJ1T/HJ1C 1.000 Л	MIT-HJ2T/HJ2C 2.000 Л	MIT-HJ3T/HJ3C 3.000 Л	MIT-HJ5T/HJ5C 5.000 Л
Продукт	Молоко	Молоко	Молоко	Молоко
Вязкость	До 200 СР	До 200 СР	До 200 СР	До 200 СР
Максимум Размер частиц	До 500 микрон	До 500 микрон	До 500 микрон	До 500 микрон
Рабочая температура	90 °С	90 °С	90 °С	90 °С
емкость	1.000 lt/h	2.000 lt/h	3.000 lt/h	5.000 lt/h
Гомогенная стадия	Одно- или двухступенчатый	Одно- или двухступенчатый	Одно- или двухступенчатый	Одно- или двухступенчатый
Максимум Рабочее давление	250 bar	250 bar	250 bar	250 bar
Максимум Приветственное давление	10 bar	10 bar	10 bar	10 bar
Минимум Давление подачи продукта	2 bar	2 bar	2 bar	2 bar
Количество ходов	330 шт/мин	330 шт/мин	330 шт/мин	750 шт/мин
Мощность двигателя	11 kW	15 kW	22 kW	37 kW
Мотор Марка	GAMAK	GAMAK	GAMAK	GAMAK
Потребле	11 kW	15 kW	22 kW	37 kW
Блок питания	3 hp/380 V/50 Hz	3 hp/380 V/50 Hz	3 hp/380 V/50 Hz	3 hp/380 V/50 Hz
Вспомогательные цепи	220 V DC	220 V DC	220 V DC	220 V DC
Густота волос	1,5 mm	1,5 mm	1,5 mm	1,5 mm
Диаметр выпускного клапана	DN 40	DN 40	DN 40	DN 40
размеры	800x1000x1100 mm	1300x1100x1170 mm	1300x1100x1170 mm	1430x1190x1370 mm
Размер ноги	5-16 см с регулируемыми ножками	5-16 см с регулируемыми ножками	5-16 см с регулируемыми ножками	5-16 см с регулируемыми ножками
вес	650 kg	750 kg	850 kg	1400 kg

ПИЦЦЕВЫЕ ТЕПЛООБМЕННИКИ ИЗ НЕРЖАВЕЙКИ

Пищевые пластинчатые теплообменники отличаются от других теплообменников, гигиеничны с точки зрения корпусов, а все поверхности, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, выполнены из нержавеющей стали. Кроме того, прокладки имеют сертификат FDA.



Основное применение

- Нагреваниеи Охлаждение молока
- Пастеризаторы
- Пастеризация сока
- Охлаждение Крема
- Обогрев И Охлаждение Солёной Воды
- Нагрев Сырной Воды







Ekin осознает, что прогресс в этом секторе возможен благодаря постоянному развитию и обучению.

Академия Ekin, созданная с учетом этой осведомленности, ставит своей целью обеспечить качественное и устойчивое развитие с помощью современных методов обучения, обеспечить успешных сотрудников и обеспечить ценность для общества посредством проектов социальной ответственности.

Разрабатываются в Ekin Учебные программы обучения и развития, которые внесут непосредственный вклад в результаты рабочих процессов наших сотрудников и которые повлияют на их личностное развитие. Для наших деловых партнеров и клиентов наши учебные модули, подготовленные нашим опытным персоналом, обеспечивают поддержку обучения по вопросам до и после продажи, таким как ввод в эксплуатацию, эксплуатация, техническое обслуживание и ремонт нашей продукции.

Сотрудничая с университетами в рамках проектов корпоративной социальной ответственности, мы испытываем счастье повышения ценности общества, позволяя кандидату в инженеры, который стремится работать в областях, где действует Ekin, ознакомиться с сектором и получить теоретические знания, применить полученные теории на практике.

Обучение в компании

Мы работаем: В областях теплопередачи, сосудов под давлением, упаковочных систем, пищевых систем и перекачки жидкостей мы предлагаем программы технического обучения, руководства, разработки стратегии, продаж и обучения и развития для различных задач под крышей Ekin Учебный.



Обучение вне компании

Нашим деловым партнерам в Турции создаем семинары по различным вопросам, конференции и учебные мероприятия понимая социальную ответственность.



ОТДЕЛ ПРОДАЖ

Ekin специализируется в своей области, и благодаря заинтересованности нашего инженерного персонала, мы предлагаем про активное решение. Наша команда, работающая с целью безоговорочного удовлетворения клиентов, работает над тем, чтобы повысить лояльность клиентов, подняв планку успеха в продуктах, услугах и процессах.

Мы рады поделиться своими накопленными знаниями с нашими уважаемыми клиентами. Ekin по-прежнему будет для вас лучшим партнером во всех сферах применения в любых областях отопления и охлаждения.



Удовлетворенность клиентов

Права клиента защищены при любых обстоятельствах.



Политика конфиденциальности

Осознавая важность защиты личной информации, не передается третьим лицам.



Информационная безопасность

Информационная безопасность в Ekin Требования к системе менеджмента информационной безопасности ISO 27001 выполнены.



Этические ценности

Во всех наших деловых отношениях наш принцип взаимной выгоды при соблюдении законов и этики является нашим принципом.





DECLARATION OF CONFORMITY



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР РЕШЕНИЙ

Вы можете получить помощь в нашем профессиональном центре системных решений MIT, о ваших насосах, теплообменниках и проблемах с вашей системой. Наш центр решений, состоящий из наших опытных инженеров, будет рад помочь вам.

- Бытовые установки горячего водоснабжения.
- Центральное и районное отопление.
- Системы подогрева, охлаждения и пастеризации молока, йогурта, пахты.
- Промышленные системы охлаждения и отопления
- Системы масляного охлаждения.
- Системы рекуперации энергии.
- Системы подогрева бассейна.
- Паровые установки.



Очень важно, чтобы ваша система была правильно спроектирована и реализована при первой установке, чтобы иметь возможность работать с желаемой производительностью, плавностью и длительным сроком службы. По этой причине вы можете из первых рук получить техническую

поддержку, которая вам необходима на этапе установки вашей системы, и проблемы, которые могут возникнуть в бизнесе; Вы можете связаться с нами 24 часа в сутки и 7 дней недели **+90 (216) 232 24 12.**

Мы хотели бы повторить, что мы будем рады поделиться нашими знаниями, накопленными за многие годы с нашими уважаемыми клиентами, чтобы ваша система правильно работала.

Ekin по-прежнему будет для вас лучшим партнером во всех сферах применения в любых областях отопления и охлаждения.



+90 850 811 04 18

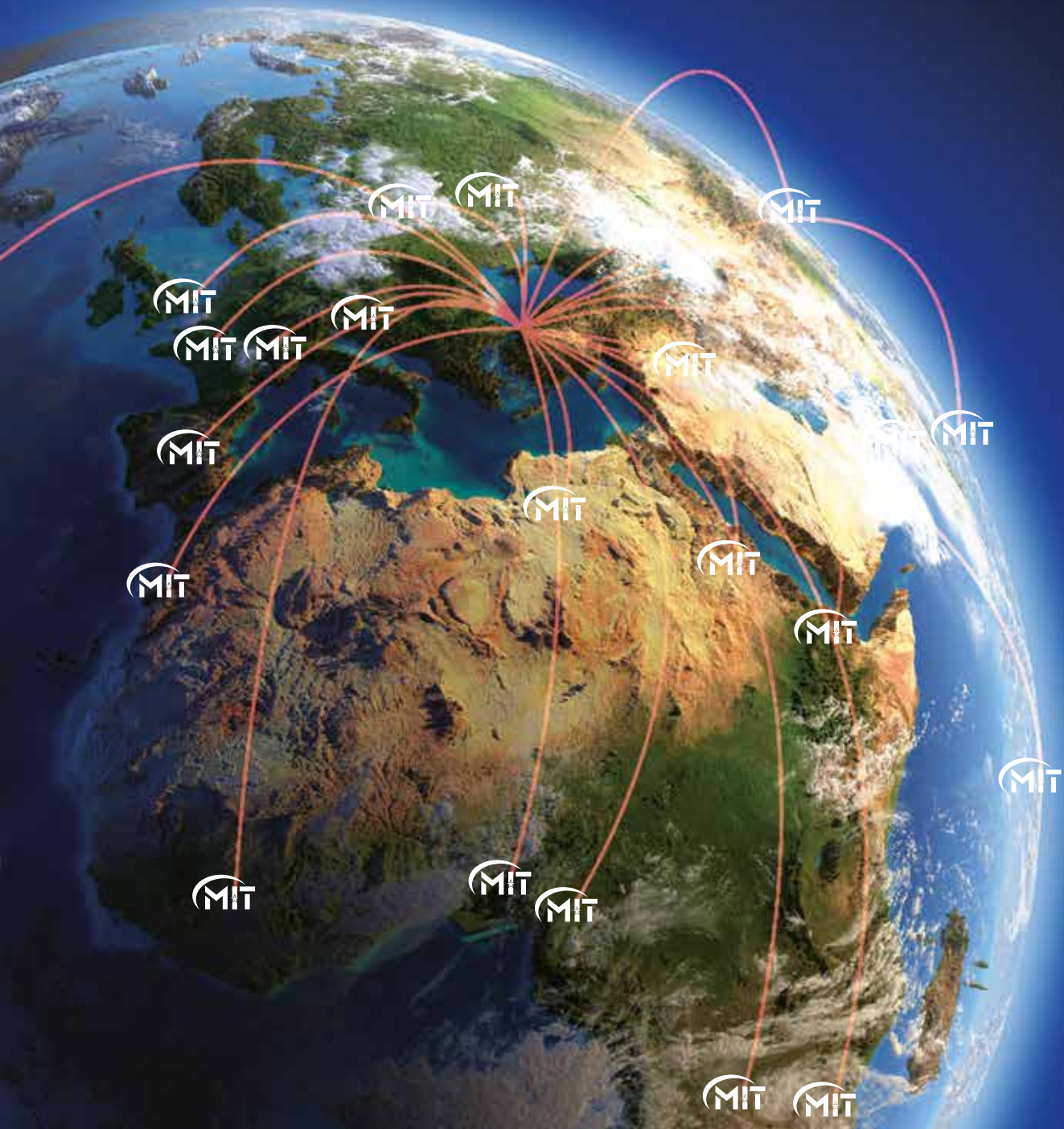


/ekinendustriyel

Следите за нами в социальных медиа...



Турецких инженерных технологий;
Сегодня в 135 странах мира...





EKİN ENDÜSTRİYEL

Isıtma-Soğutma San. Tic. Ltd. Şti.

Dudullu Organize Sanayi Bölgesi - Des Sanayi Sitesi
107. Sk. B14 Blok No: 2 Ümraniye / İstanbul / Turkey
Phone: +90 216 232 24 12 **Fax:** +90 216 660 13 08
info@ekinendustriyel.com - www.ekinendustriyel.com

444 EKİN
3546

