

MEMAK

M A C H I N E R Y & M O U L D S F O R C O N F E C T I O N E R Y



MASTER OF
CHOCOLATE
2025

Memak 'ın **1997** yılında ürettiği ilk makineden
Since foundation in 1997

2024 'e gelindiğinde **155.000 m²**
155.000 m² in 2024

800 çalışanıyla istikrarlı bir şekilde
800 qualified employees

5 kitada yaklaşık **120** 'den fazla ülkeye
More than 120 countries



YAĞ BAZLI PROSES EKİPMANLARI
FAT BASED PROCESSING EQUIPMENT

04



SU BAZLI PROSES EKİPMANLARI
WATER BASED PROCESSING EQUIPMENT

24



KALIPLAMA HATLARI
MOULDING LINES

36



KEK VE BİSKÜVİ HATLARI
CAKE AND BISCUIT LINES

52



BAR HATLARI
BAR LINES

56



DEPOZİTE & SANDVIÇLEME HATLARI
DEPOSITING & CAPPING LINES

68



PAKETLEME MAKİNELERİ
WRAPPING MACHINES

72



ÇİKOLATA KALIPLARI
CHOCOLATE MOULDS

78



YAĞ BAZLI PROSES EKİPMANLARI

FAT BASED PROCESSING
EQUIPMENT

PROFESSIONAL MACHINES



Yağ Eritme Tankı
Fat Melting Tank

6

Sürekli Kitle Eritme Sistemi
Continuous Mass Melting System

7

Çikolata Ön Hazırlama Mikseri
Chocolate Pre-Mixer

8

Pudra Şekeri Değirni
Sugar Powder Mill

9

Bilyalı Çikolata Değirni
Chocolate Ball Mill Refiner

10

Sürekli Bilyalı Çikolata Değirni
Continuous Chocolate Ball Mill Refiner

13

Yatay Ön Hazırlama Tankı
Horizontal Mixer

15

İkili Silindir
Two Roll Pre-Refiner

15

Beşli Silindir
Five Roll Refiner

16

Konçlama Makinesi
Conche

17

Stok Tankı
Storage Tank

18

Hava Kırıcı Stok Tankı
De-Aerator Tank

19

Islak Konçlama Makinesi
Flavour Development Unit

19

Sıyırıcı Eşanjör Plastifikatör
Heat Exchanger with Scraper

20

Çikolata Temperleme Makinesi
Chocolate Tempering Machine

20

Titreşimli Elek Sistemi
Sieve System with Vibration

21

Laboratuvar Tipi Bilyalı Değirni
Laboratory Type Ball Mill Refiner

22

Z-Mikser
Z-Mixer

23



MKYE YAĞ ERİTME TANKI

FAT MELTING
TANK



MKMM SÜREKLİ KİTLE ERİTME SİSTEMİ

CONTINUOUS MASS
MELTING SYSTEM



Sıcak Su
Hot Water

Izolasyon
Insulation

Cıdar
Jacket

MNYE-1000
Yağ Eritme Tankı
Fat Melting Tank



Blok yağ eritmek için özel olarak tasarlanmıştır. Loadcell içeren seçeneği de mevcuttur.
It is designed to melt and weigh fat blocks.



TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite Capacity	Motor Gücü Motor Power	Rezistans Gücü Power of Resistance	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
MKYE-1600	1.600 kg	1.5 kW	15 kW	16.6 kW	L : 2.300 mm W : 1.980 mm H : 1.500 mm
MNYE-1000	1.000 kg	1.5 kW	-	1.5 kW	L : 2.165 mm W : 1.590 mm H : 1.340 mm



Kakao kitlelerini continuous bir şekilde eritme işlemi yapar.
Machine is designed for continuous melting of cocoa mass blocks.



Sıcak Su
Hot Water

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite Capacity	Motor Gücü Motor Power	Rezistans Gücü Power of Resistance	Pompa Güçü Pump Power	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
MKMM-1000	1.500 kg	22 kW	30 kW	3 kW	56 kW	L : 6.700 mm W : 2.000 mm H : 2.400 mm



MKOH

ÇİKOLATA ÖN HAZIRLAMA MİKSERİ

CHOCOLATE
PRE-MIXER



MKPD

PUDRA ŞEKERİ DEĞİRMENİ

SUGAR POWDER
MILL



Sıcak Su
Hot Water

Izolasyon
Insulation

Cidar
Jacket

Yağ bazlı kütleler için gerekli bütün ham maddelerin atılıp karıştırıldığı ilk mikserdir.

Raw materials for fat based masses are dosed and mixed. Automatic weighing and loading optional.

MKOH-E-1650
Kakao Kitlesi Eritme Tankı
Cocoa Mass Melting Tank

Kakao kitlesini eritmek ve karıştırmak için tasarlanmıştır.

It is designed to melt and mix cocoa mass.



TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite Capacity	Karıştırıcı Motor Gücü Power of Mixer Motor	Çikolata Pompası Motor Gücü Chocolate Pump's Motor Power	Rezistans Gücü Power of Resistance	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
MKOH-1650	1.650 kg	2 x 3 kW 61 rpm	2.2 kW 100 rpm	9 kW	17.3 kW	L : 2.720 mm W : 1.675 mm H : 1.655 mm
MKOH-E-1650	1.650 kg	2 x 3 kW 61 rpm	2.2 kW 100 rpm	15 kW	23.3 kW	L : 2.720 mm W : 1.675 mm H : 1.655 mm
MKOH-A-1650-3	1.650 kg	2 x 3 kW 61 rpm	2.2 kW 100 rpm	9 kW	24 kW	L : 2.720 mm W : 3.660 mm H : 2.230 mm



Soğuk Su
Cold Water

Cidar
Jacket

Makinamız kristal şekeri, pudra şekeri haline getirmek için tasarlanmıştır.

It is designed to grind crystal sugar to powder sugar form.

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite Capacity	Ana Motor Gücü Grinding Motor Power	Pudra Boyutu Thickness of Sugar Powder	Toz Kesici Motor Gücü Anti-Dust Motor Power	Helezon Motor Gücü Spiral Feeder Motor Power	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
MKPD-1000	650 - 1.000 kg / h	11 kW 3000 rpm	%80 25-80 microns	1.1 kW 120 rpm	1.1 kW 120 rpm	13.2 kW	L : 2.245 mm W : 1.080 mm H : 2.165 mm



MKCM

BİLYALI ÇİKOLATA DEĞİRMENİ

CHOCOLATE
BALL MILL REFINER



MKCM

BİLYALI ÇİKOLATA DEĞİRMENİ

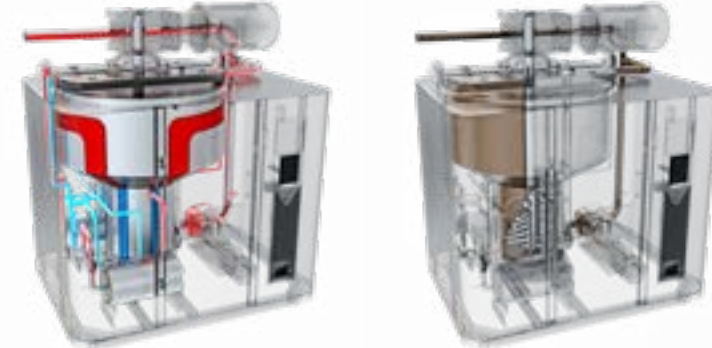
CHOCOLATE
BALL MILL REFINER



Sıcak Su
Hot Water

Cidar
Jacket

Yağ bazlı kütlelerin inceltme işleminin yapıldığı ana mikserdir.
Batch type ball mill refiner for fat based masses.



Sıcak Su
Hot Water

Soğuk Su
Cold Water

Cidar
Jacket

Yağ bazlı kütlelerin inceltme işleminin yapıldığı ana mikserdir.
Batch type ball mill refiner for fat based masses.

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite Capacity	Ana Motor Gücü Mixers' Motor Power	Transfer Pompası Motor Gücü Transfer Pump's Motor Power	Rezistans Gücü Power of Resistance	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
MKCM-600	600 kg / 2-4 h	15 kW 66 rpm	2.2 kW 100 rpm	9 kW	26.3 kW	L : 2.060 mm W : 1.620 mm H : 2.210 mm

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite Capacity	Ana Motor Gücü Mixers' Motor Power	Transfer Pompası Motor Gücü Transfer Pump's Motor Power	Rezistans Gücü Power of Resistance	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
MKCM-800	800 kg / 2-4 h	22 kW 110 rpm with inverter	2.2 kW Lobe Pump 4 m ³ / h	9 kW	34 kW	L : 2.070 mm W : 1.585 mm H : 2.270 mm



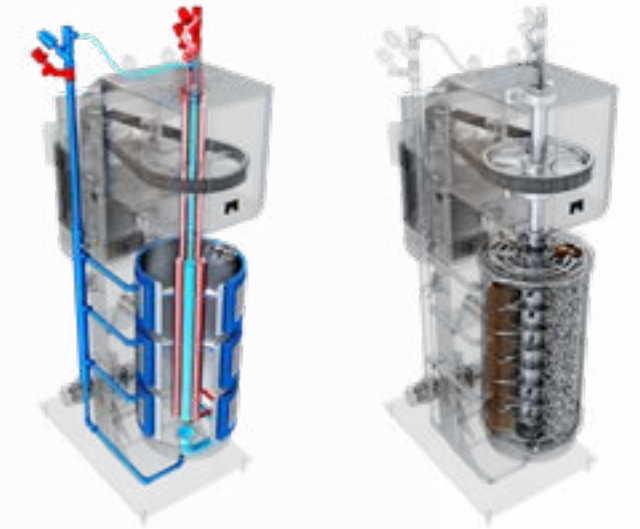
SÜREKLİ BİLYALI ÇİKOLATA DEĞİRMENİ HATTI

CONTINUOUS BALL MILL
REFINER LINE



MKBM SÜREKLİ BİLYALI ÇİKOLATA DEĞİRMENİ

CONTINUOUS CHOCOLATE
BALL MILL REFINER



Sıcak Su
Hot Water

Soğuk Su
Cold Water

Cidar
Jacket

Yağ bazlı kütlelerin inceltme işleminin yapıldığı yüksek hızlı ana mikserdir.
Continuous type ball mill refiner for fat based masses.



TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite Capacity	Ana Motor Gücü Mixers' Motor Power	Transfer Pompası Motor Gücü Transfer Pump's Motor Power	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
MKBM-1000	600 - 1.000 kg / h	90 kW 245 rpm	1.5 kW 90 rpm	92 kW	L : 1.925 mm W : 1.000 mm H : 3.200 mm



BEŞLİ SİLİNDİR HATTI

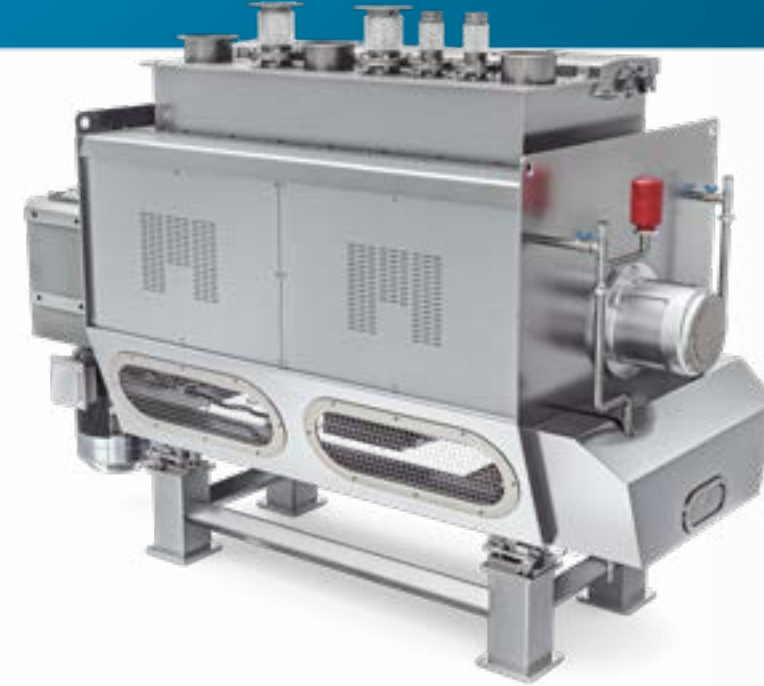
FIVE ROLLER REFINER LINE



MKYH

YATAY ÖN HAZIRLAMA TANKI

HORIZONTAL MIXER



Yüksek viskoziteli kütlelerin shear karıştırıcı kullanılarak karıştırılması için özel olarak tasarlanmıştır. Kısa karıştırma süresi ve yüksek verimlilik sağlar.

Designed for mixing high viscosity masses by using shear mixer. It provides short mixing time and high output.



MKTR

İKİLİ SİLİNDİR

TWO ROLL PRE-REFINER



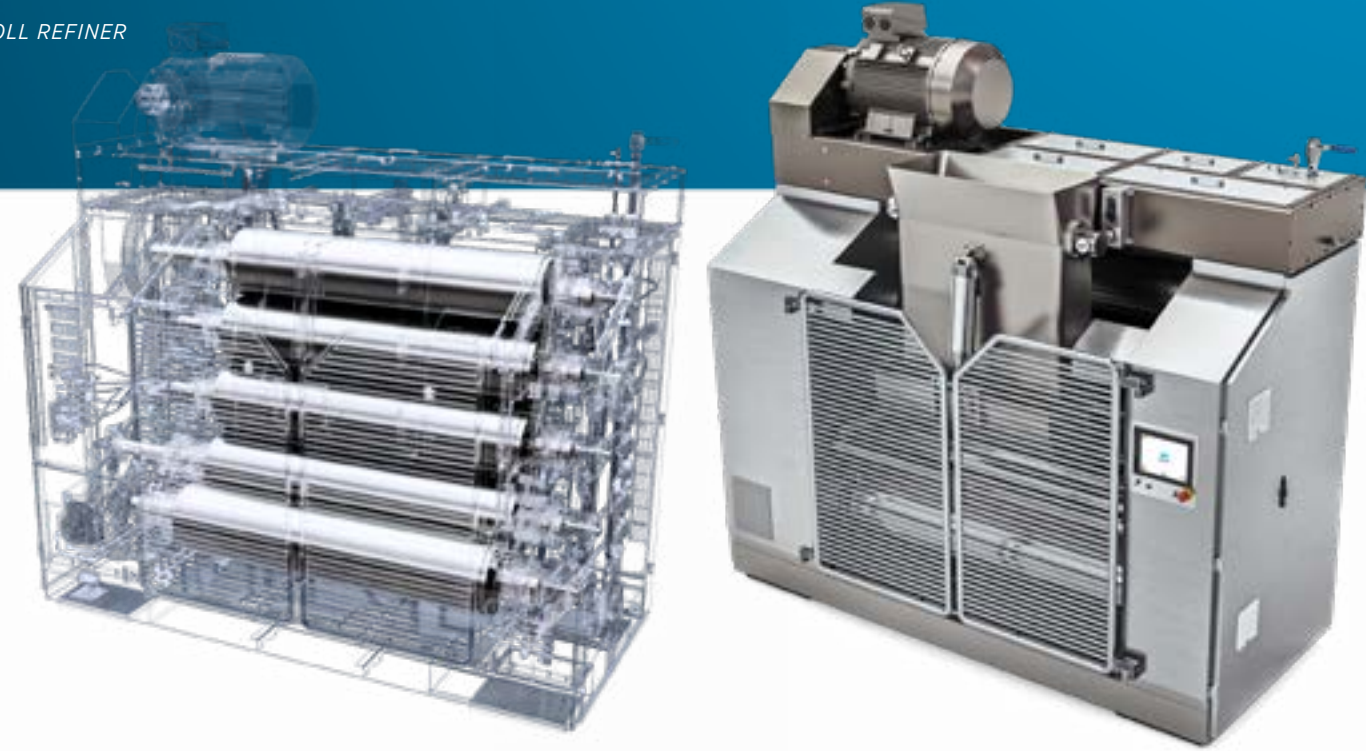
Yağ bazlı kütlelerin parçacık boyutunu küçültmek amacıyla özel olarak tasarlanmıştır.

Pre-processing of fat based masses to a precise particle size before further processing.

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Tank Kapasitesi Tank Capacity	Karıştırma Süresi Mixing Duration	Saatlik Kapasite Capacity	Giriş Mikron Input Particle Size	Çıkış Mikron Output Particle Size	Toplam Güç Power	Ölçüler Dimensions
MKYH-2500	2.500 kg	30 min.				55 kW	L : 1.560 mm W : 2.735 mm H : 2.653 mm
MKTR-1300			5.000 kg / h	700 - 800 micron	120 - 150 micron	50.5 kW	L : 2.200 mm W : 3.500 mm H : 4.410 mm



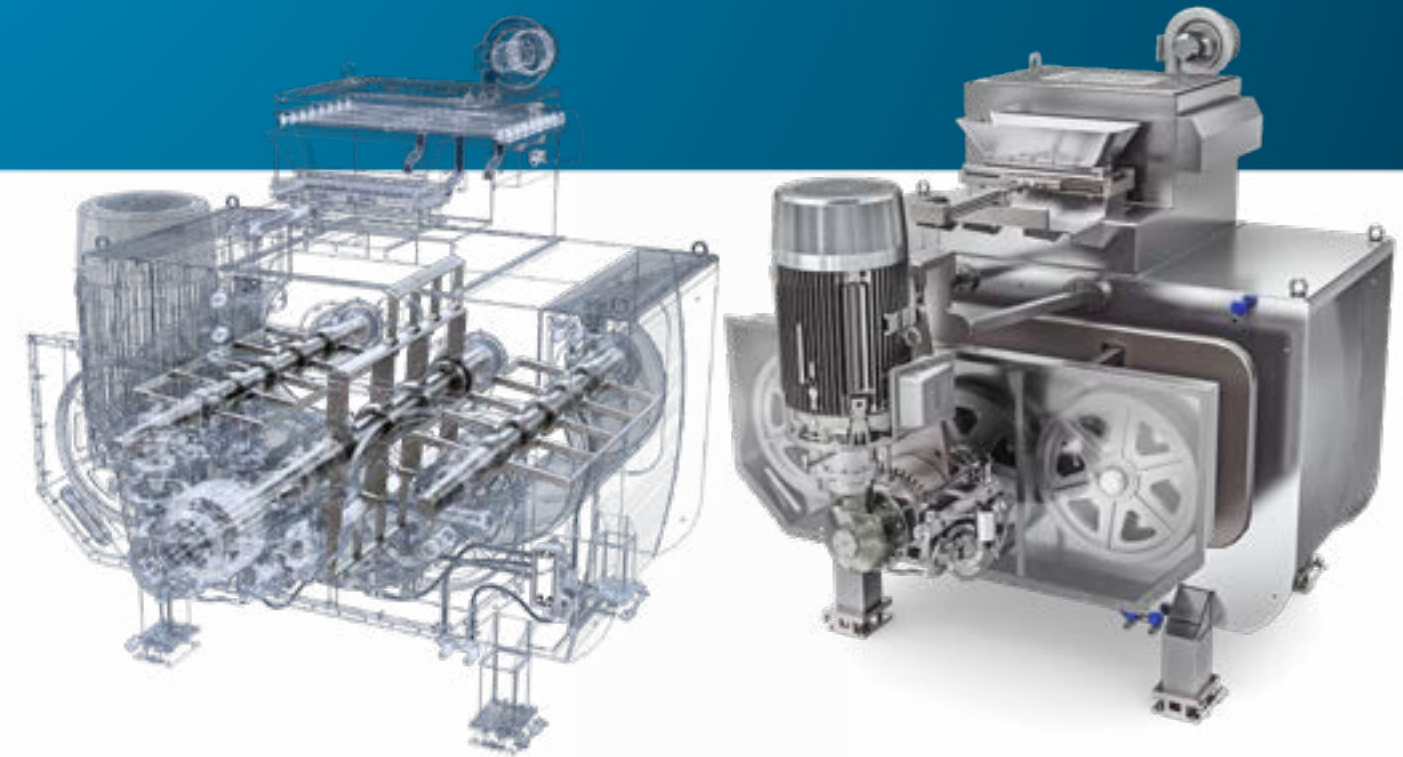
Düşük yağ oranına sahip tariflerde bile kütleyi inceltmek için özel olarak tasarlanmıştır. Homojen parçacık boyutu ile olağanüstü performans sağlayarak gerçek çikolata, kokolin, dolgu kremaları, kaplama için çikolata veya sürülebilir çikolata için pürüzsüz ve zengin bir tat sağlar.

Capable of processing a vast range of masses with different compositions and consistencies for desired fineness.

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Saatlik Kapasite Capacity	Giriş Mikron Entrance Particule Size	Çıkış Mikron Output Particule Size	Toplam Güç Power	Ölçüler Dimensions
MKFR-1800	1.000 kg / h	120 - 150 micron	20 - 30 micron	112.55 kW	L : 1.900 mm W : 3.400 mm H : 3.300 mm



İstenmeyen uçucu maddeleri hassas tat ve doku için ayırmak üzere özel olarak tasarlanmıştır.

It is specially designed to strip out unwanted volatiles for precise taste and texture.

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Tank Kapasitesi Batch Capacity	Konçlama Süresi Conching Duration	Toplam Güç Power	Ölçüler Dimensions
MKTC-3000	3.000 kg	6 - 8 hours	94 kW	L : 3.828 mm W : 3.695 mm H : 3.446 mm
MKTC-4500	4.500 kg	6 - 8 hours	137 kW	L : 4.230 mm W : 3.695 mm H : 3.900 mm
MKTC-6000	6.000 kg	6 - 8 hours	167 kW	L : 4.980 mm W : 3.695 mm H : 3.990 mm


 Sıcak Su
Hot Water

 İzolasyon
Insulation

 Cidar
Jacket

Çikolatayı dinlendirmek ve stoklamak için kullanılır. Serpantinli modeli mevcuttur.

It is designed for stocking of masses. Serpentine option is available.

MKST-E
Çikolata Eritme Tankı
Chocolate Melting Tank.

MKST-E Modeli, serpantin eklenerek özel olarak dizayn edilmiştir. Çikolatayı eritmek ve stoklamak için kullanılır.

MKST-E is designed with serpentine system for melting and stocking of fat based masses.


TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite Capacity	Karıştırıcı Motor Gücü Power of Mixer Motor	Transfer Pompası Motor Gücü Transfer Pump's Motor Power	Rezistans Gücü Power of Resistance	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
MKST-500	500 kg	1.5 kW 28 rpm	2.2 kW 100 rpm	9 kW	13.5 kW	L : 1.710 mm W : 1.520 mm H : 1.655 mm
MKST-1000	1.000 kg	2.2 kW 28 rpm	2.2 kW 100 rpm	9 kW	13.5 kW	L : 1.915 mm W : 1.620 mm H : 1.900 mm
MKST-2500	2.500 kg	3 kW 28 rpm	2.2 kW 100 rpm	9 kW	14.3 kW	L : 2.295 mm W : 1.815 mm H : 2.185 mm
MKST-4000	4.000 kg	3 kW 28 rpm	2.2 kW 100 rpm	9 kW	17 kW	L : 2.180 mm W : 1.800 mm H : 2.100 mm
MKST-E-2500	2.500 kg	3 kW 28 rpm	2.2 kW 100 rpm	9 kW	14.3 kW	L : 2.295 mm W : 1.815 mm H : 2.185 mm
MKST-E-4000	4.000 kg	3 kW 28 rpm	2.2 kW 100 rpm	9 kW	17 kW	L : 2.180 mm W : 1.800 mm H : 2.100 mm


 Sıcak Su
Hot Water

 İzolasyon
Insulation

 Cidar
Jacket

Makine, havalandırılmış çikolatadaki havanın kırılıp tekrar kullanılabilmesi için dizayn edilmiştir.

The machine is designed for de-aeration of aerated chocolate for re-use.



Makine, çikolatadaki istenmeyen kokuları gidermek için kullanılır. Ürün dinlendirilirken ve stoklanırken, çikolatanın tadını ve kalitesini arttırmak için dizayn edilmiştir.

The machine is used for removing undesirable odour of the chocolate. It is designed for improving the flavour and taste of the chocolate and stocking the mass.

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite Capacity	Ana Motor Gücü Mixers' Motor Power	Transfer Pompası Motor Gücü Transfer Pump's Motor Power	Rezistans Gücü Power of Resistance	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
MKST-D-1000	1.000 kg	2.2 kW 28 rpm	2.2 kW 100 rpm	9 kW	14.5 kW	L : 1.915 mm W : 1.620 mm H : 1.900 mm
MKST-R-2500	2.500 kg	3 kW 28 rpm	2.2 kW 100 rpm	9 kW	27 kW	L : 2.295 mm W : 1.815 mm H : 2.820 mm



MKSE-A

SIYIRICILI EŞANJÖR PLASTİFİKATÖR

HEAT EXCHANGER
WITH SCRAPER



Çikolata, kokolin veya kremanın sıcaklığını düşürmek için kullanılır.
Ayrıca nuga temperlemek için kullanılır.

It is designed to reduce temperature of masses for plastification.



MKTM

ÇİKOLATA TEMPERLEME MAKİNESİ

CHOCOLATE
TEMPERING MACHINE



Kristalizasyonu sağlayan, ürüne parlaklık, raf ömrü ve tadını geliştiren makinedir.
It is designed for the crystallization of product giving glossy appearance and longer shelf life and improved taste of chocolates compounds and nougat.



MKTM

ÇİKOLATA TEMPERLEME MAKİNESİ

CHOCOLATE
TEMPERING MACHINE



Makine, havalandırılmış çikolatadaki havanın kırılıp tekrar kullanılabilmesi için dizayn edilmiştir.

It is designed for the crystallization of product giving glossy appearance and longer shelf life and improved taste of chocolates compounds and nougat and de-tempering of mass for re-use.



MKTE

TİTREŞİMLİ ELEK SİSTEMİ

SIEVE SYSTEM
WITH VIBRATION



Ürün içinde ezilmemiş ham maddeleri veya yabancı maddeleri ayırmak için kullanılır.
It is used to separate the un-grinded raw materials and foreign particles from chocolate.

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite Capacity	Karıştırıcı Motor Gücü Mixers' Motor Power	Rezistans Gücü Power of Resistance	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
MKSE-A-150	up to 1.000 kg / h			5.5 kW	L : 1.040 mm W : 780 mm H : 1.680 mm
MKTM-250	250 kg / h	0.75 kW	4.5 kW	13.5 kW	L : 1.040 mm W : 980 mm H : 1.530 mm

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite Capacity	Karıştırıcı Motor Gücü Mixers' Motor Power	Pompa Pomp	Rezistans Gücü Power of Resistance	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
MKTM-1000	1.000 kg / h	7.5 kW 32 rpm		22.5 kW	33.2 kW	L : 1.880 mm W : 1.050 mm H : 1.360 mm
MKTM-2000	2.000 kg / h	11 kW 32 rpm		45 kW	59.2 kW	L : 2.080 mm W : 1.155 mm H : 2.040 mm
MKTE-1000	1.000 kg		1.5 kW		2.6 kW	L : 1.880 mm W : 1.050 mm H : 1.360 mm



MKLV

LABORATUVAR TİPİ BİLYALI DEĞİRMENİ

LABORATORY TYPE
BALL MILL REFINER



Sıcak Su
Hot Water

Cidar
Jacket



MKZM / MNZM

Z-MİKSER

Z-MIXER

Çikolata inceltme işleminin yapıldığı laboratuvar tipi mikserdir.

It's designed for refining of the mass used mainly for trials in laboratories.



Yüksek viskoziteli ürünlerin karıştırılmasında kullanılır.

It is used for mixing of high viscous materials.

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite Capacity	Karıştırıcı Motor Gücü Power of Mixer Motor	Çikolata Pompası Motor Gücü Chocolate Pump's Motor Power	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
MKLV-50	25 kg / 2-4 h	1.1 kW 72 rpm	0.75 kW 100 rpm	3.15 kW	L : 1.000 mm W : 920 mm H : 1.160 mm

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite Capacity	Karıştırıcı Motor Gücü Power of Mixer Motor	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
MKZM-250	500 lt	2 x 11 kW	26.5 kW	L : 2.695 mm W : 1.510 mm H : 2.000 mm
MNZM-250	500 lt	2 x 11 kW	30 kW	L : 2.695 mm W : 1.510 mm H : 2.000 mm



SU BAZLI PROSES EKİPMANLARI

WATER BASED PROCESSING EQUIPMENT



PROFESSIONAL MACHINES

Ön Hazırlama Tankı
Preparation Tank

26

Çırpıcı Ön Hazırlama Tankı
Preparation Tank with Beater

26

Stok Tankı
Storage Tank

27

Glikoz & Invert Şeker Stok Tankı
Glucose & Invert Sugar Storage Tank

27

Tekli & İkili Solüsyon Sistemi
Single & Double Solution System

28

Yumurta Akı Solüsyon Sistemi
Whipping Agent Solution System

28

Yağ Solüsyon Sistemi
Fat Slurry Solution System

28

Fondan Çırpma Ünitesi
Fondant Beater

29

Şeker & Parafin Kaplama Tamburu
Sugar & Paraffin Coating Drum

29

Batch Tipi Pişirici
Batch Type Cooker

30

Vakumlu Continuous Pişirici Ünitesi
Continuous Cooking Unit with Vacuum

32

Sıyırıcı Vakumlu Continuous Pişirici Ünitesi
Continuous Cooking Unit with Vacuum & Scraper

32

Batch Tipi Pişirme & Havalandırma Sistemi
Batch Cooker & Aeration System

33

Basınçlı Hava Stok Tankı
Pressurized Buffer Tank

33

Havalandırma Ünitesi
Aeration Unit

34

Kek Hamuru Hazırlama Mikseri
Cake Dough Preparation Mixer

34

Kek Hamur Stok Tankı
Cake Dough Stock Tank

35

Krema Hazırlama Mikseri
Cream Preparation Mixer

35

Krema Stok Tankı
Cream Stock Tank

35



MNOH

ÖN HAZIRLAMA TANKI

PREPARATION
TANK



Ham maddeleri karıştırıp homojenize etmek için kullanılır.
Machine is used to mix and homogenize raw materials.



MMOH

ÇIRPICILI ÖN HAZIRLAMA TANKI

PREPARATION
TANK WITH BEATER



Ham maddeleri çırparak karıştırıp homojenize etmek için kullanılır.
Machine is used to mix with beating and homogenize raw materials.



MNST

STOK TANKI

STORAGE
TANK



Ürünü dinlendirmek, stoklamak ve beslemek için kullanılır.
It is used to rest, storage and feeding the mass.



MNGT

GLİKOZ & INVERT ŞEKER STOK TANKI

GLUCOSE & INVERT
SUGAR STORAGE TANK



Invert şeker ve glikoz ürününü dinlendirmek ve stoklamak için kullanılır.
It is used to rest and storage the invert sugar and glucose.

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite Capacity	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
MNOH-1000	1.000 kg	12 kW	L : 1.168 mm W : 3.134 mm H : 2.802 mm
MMOH-1000	1.000 kg	17.5 kW	L : 1.168 mm W : 3.134 mm H : 2.802 mm

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite Capacity	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
MNST-1000	1.000 kg	6 kW	L : 1.668 mm W : 1.684 mm H : 2.100 mm
MNGT-1000	1.000 kg	2 kW	L : 1.668 mm W : 1.684 mm H : 1.965 mm



MNMH-200

TEKLİ SOLÜSYON SİSTEMİ

SINGLE SOLUTION SYSTEM



MSPS-200

İKİLİ SOLÜSYON SİSTEMİ

DOUBLE SOLUTION SYSTEM



MNES-200

YUMURTA AKI SOLÜSYON SİSTEMİ

WHIPPING AGENT SOLUTION SYSTEM



MNFS-200

YAĞ SOLÜSYON SİSTEMİ

FAT SLURRY SOLUTION SYSTEM



MSFB

FONDAN ÇIRPMA
ÜNİTESİ

FONDANT
BEATER



Pişirilmiş şekeri ağartmak için kullanılır.
It is used to oversaturating the sugar solution.



MSSD

ŞEKER & PARAFİN
KAPLAMA TAMBURU

SUGAR & PARAFFIN
COATING DRUM



Jöle ürünleri şeker veya parfinle kaplamak için tasarlanmıştır.
The machine is designed for coating with the sugar or paraffine of the jelly products.

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite Capacity	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
MSFB-600	600 kg	18 kW	L : 4.050 mm W : 1.000 mm H : 1.500 mm
MSSD-600	600 kg	2 kW	L : 2.350 mm W : 1.250 mm H : 1.750 mm



Makine pektin veya süt bazlı ürünler, şurup vb. ürünlerin batch tipi pişirmesine uygun olarak tasarlanmıştır. Tartım sistemli modelimiz de opsiyonel olarak bulunmaktadır.

The machine is specially designed for batch cooking of pectin or milk-based products, syrups, etc. Automatic weighing system as an optional.

TEKNİK BİLGİLER
Technical Information

Model	Kapasite Capacity	Piştirme Süresi Batch Time	Tank Kapasite Tank Capacity	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
MSBC-S-400	250 - 400 kg / h	12 - 28 min. (Each Tank)	400 lt.	12 kW	L : 1.495 mm W : 2.670 mm H : 3.330 mm
MSBC-S-400-G	250 - 400 kg / h	12 - 28 min. (Each Tank)	400 lt.	12 kW	L : 1.495 mm W : 3.475 mm H : 5.245 mm
MSBC-D-400	500 - 800 kg / h	12 - 28 min. (Each Tank)	2 x 400 lt.	27 kW	L : 3.415 mm W : 2.670 mm H : 3.330 mm
MSBC-D-400-G	500 - 800 kg / h	12 - 28 min. (Each Tank)	2 x 400 lt.	27 kW	L : 3.415 mm W : 3.475 mm H : 5.245 mm

TEKNİK BİLGİLER
Technical Information

Model	Kapasite Capacity	Piştirme Süresi Batch Time	Tank Kapasite Tank Capacity	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
MSBC-T-400	750 - 1.200 kg / h	12 - 28 min. (Each Tank)	3 x 400 lt.	39 kW	L : 4.450 mm W : 2.670 mm H : 3.330 mm
MSBC-T-400-G	750 - 1.200 kg / h	12 - 28 min. (Each Tank)	3 x 400 lt.	39 kW	L : 4.450 mm W : 3.475 mm H : 5.245 mm



VAKUMLU CONTINUOUS PIŞİRİCİ ÜNİTESİ

CONTINUOUS COOKING
UNIT WITH VACUUM



Jöle ürününü pişirmek için kullanılır.
It is used to cook pectin based jelly candy.



SIYIRICILI VAKUMLU CONTINUOUS PIŞİRİCİ ÜNİTESİ

CONTINUOUS COOKING
UNIT WITH VACUUM & SCRAPER



Süt bazlı şuruplar için continuous sıyrıcı pişirme ve vakumlama ünitesidir.
Karamel, Toffe, Fondant, Jöle pişirmek için tasarlanmıştır.
It is continuous cooking and vacuuming unit with scraper for milk based syrups.



BATCH TİPİ PIŞİRME & HAVALANDIRMA SİSTEMİ

BATCH COOKER &
AERATION SYSTEM



Makinamız yumuşak şeker için batch tip pişirme & havalandırma yapmak için özel olarak tasarlanmıştır.
The machine is specially designed for batch type cooking & aeration for soft candy.



BASINÇLI HAVA STOK TANKI

PRESSURIZED
BUFFER TANK



Makinamız nihai havalandırılmış ürününü bozulmadan stoklamak için özel olarak tasarlanmıştır.
The machine is specially designed to stock the final aerated product.

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite Capacity	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
MSCC-500	500 kg	12 kW	L : 1.207 mm W : 1.387 mm H : 2.520 mm
MNCC-600	400 - 600 kg	15 kW	L : 3.933 mm W : 1.634 mm H : 2.602 mm

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite Capacity	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
MNAC-400	400 lt	30 kW	L : 1.732 mm W : 2.425 mm H : 4.001 mm
MNAS-400	400 lt	5 kW	L : 1.338 mm W : 1.419 mm H : 2.951 mm



MKAU

HAVALANDIRMA ÜNİTESİ

AERATION
UNIT



Çikolata, krema, marshmallow ve nuga havalandırılması için kullanılan continuous basınçlı çırpıcıdır.

It is a continuous pressure beater used for aeration of chocolate, cream, marshmallow and nougat.



MCDM

KEK HAMURU HAZIRLAMA MİKSERİ

CAKE DOUGH
PREPARATION MIXER



Süt bazlı şuruplar için continuous sıyrıcılı pişirme ve vakumlama ünitesidir. Karamel, Toffe, Fondant, Jöle pişirmek için tasarlanmıştır.

It is continuous cooking and vacuuming unit with scraper for milk based syrups.



MCDS

KEK HAMUR STOK TANKI

CAKE DOUGH
STOCK TANK



Makine, yapılan kek hamurunun stoklanması için tasarlanmıştır.

The machine is designed to stock the cake dough.



MCCM

KREMA HAZIRLAMA MİKSERİ

CREAM PREPARATION
MIXER



Makine, tüm ham maddeleri karıştırarak su veya yağ bazlı krema hazırlamak için tasarlanmıştır.

The machine is designed to mix all raw materials and prepare water or fat based cream.



MCCS

KREMA STOK TANKI

CREAM
STOCK TANK



Makine, hazırlanan su veya yağ bazlı kremanın stoklanması için tasarlanmıştır.

The machine is designed to stock water or fat based cream produced.

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite Capacity	Mono Pompa Mono Pump	Karıştırıcı Motor Gücü Power of Mixer Motor	Santrifuj	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
MKAU-900	up to 900 kg / h				20 kW	L : 2.100 mm W : 800 mm H : 1.480 mm
MCDM-500	500 lt	4 kW	11 kW	2.2 kW	17.5 kW	L : 2.850 mm W : 1.260 mm H : 1.960 mm

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite Capacity	Pompa Pump	Karıştırıcı Motor Gücü Power of Mixer Motor	Santrifuj	Rezistans Gücü Power of Resistance	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
MCDS-800	800 lt	0.75 kW	1.5 kW	2.2 kW		4.5 kW	L : 2.760 mm W : 1.250 mm H : 2.770 mm
MCCM-200	200 lt	2.2 kW	11 kW	2.2 kW	2.5 kW	18 kW	L : 2.875 mm W : 940 mm H : 1.950 mm
MCCS-300	300 lt	1.5 kW	7.5 kW	2.2 kW		11.5 kW	L : 1.840 mm W : 1.050 mm H : 2.380 mm



**KALIPLAMA
HATLARI**

*MOULDING
LINES*

PROFESSIONAL MACHINES



Damla Depozitör 38
Drop Depositor

Rotary Damla Depozitör 38
Rotary Drop Depositor

Draje Çikolata Şekillendirme Tamburu 38
Chocolate Lentil Forming Roller

Çikolata Yarı Otomatik One-Shot Kalıplama Hattı 41
Semi Automatic One-Shot Chocolate Moulding Line

Çikolata Otomatik One-Shot Kalıplama Hattı 42
Automatic One-Shot Chocolate Moulding Line

Çikolata Otomatik Kabuk Kalıplama Hattı 44
Automatic Chocolate Shell Moulding Line

Ek Üniteler 46
Additional Units

Havalandırılmış Depozitör 48
Aerated Depositor

Mobil Ribbon Depozitör 48
Mobile Ribbon Depositor

Kase Dolum Makinesi 49
Cup Filling Machine

Pirinç Patlağı Makinesi 49
Puffed Rice Cake Machine

Yumuşak Şeker Otomatik Kalıplama Hattı 51
Soft Candy Automatic Moulding Line

Kek Hattı 52
Sponge Cake Line



MKDL

DAMLA DEPOZİTÖR

DROP DEPOSITOR



MKDL

DAMLA DEPOZİTÖR (SERVO)

DROP DEPOSITOR (SERVO)



MKRD

ROTARY DAMLA DEPOZİTÖR

ROTARY DROP DEPOSITOR



Damla çikolata hattı, müşterinin isteğine göre tek, çift veya rotary depositörlü olarak farklı çaplarda damla veya pul çikolata üretebilir. Üretilecek ürünler 0.06 - 2.5 gr. arasında olabilir.

Chocolate Drop Line produces chocolate drops with different diameters available with single, double or continuous rotary type depositors with a cooling tunnel.



MFDD

DRAJE ÇİKOLATA ŞEKİLLENDİRME TAMBURU

CHOCOLATE LENTIL FORMING ROLLER



Draje çikolata, yumurta çikolata ve top çikolata üretmek için dizayn edilen tamburdur.

Special rotary drum is designed for lentil chocolate, egg chocolate and ball chocolate.



DAMLA ÇİKOLATA HATTI

CHOCOLATE DROP LINE





MKCD

**ÇİKOLATA YARI OTOMATİK
ONE-SHOT KALIPLAMA HATTI**

*SEMI AUTOMATIC ONE-SHOT
CHOCOLATE MOULDING LINE*



One-Shot çikolata kalıplama hattıyla; katı çikolata, dolgulu çikolata, çift renkli çikolata ve değişik ağırlıklarda tabletler üretilebilir.

One-Shot Chocolate moulding line is designed to produce solid chocolate, center filled chocolate, two colour chocolate.



TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite Capacity	Toplam Güç Total Power	Öçüler Dimensions
MKCD-450	12 - 18 Shots / min. up to 450 kg / h	42 kW	L : 4.750 mm W : 1.050 mm H : 1.900 mm
MKCD-F-450	12 - 24 Shots / min. up to 450 kg / h	55 kW	L : 7.600 mm W : 1.050 mm H : 1.900 mm



MKCD-O

ÇİKOLATA OTOMATİK ONE-SHOT KALIPLAMA HATTI

AUTOMATIC ONE-SHOT
CHOCOLATE MOULDING LINE

Otomatik Çikolata Kalıplama Hattı ile katı çikolata, dolgulu çikolata, çift renkli çikolata, 2-4 mm aralığında gevrek, badem, ceviz, fındık, fıstık, susam gibi parçacıklarla katı çikolata veya dolgulu çikolatalar, tüm fındıklı dolgulu çikolatalar üretilebilir. Hattın üzerinde kendi soğutma tüneli, otomatik kalıptan çıkarma üniteleri mevcuttur. Kalıptan çıkan ürünler paketlenmek için banda otomatik olarak aktarılır.

The Automatic One-Shot Chocolate Line produces various type of chocolates, such as solid chocolates, center filled chocolates, two colour chocolates, or center filling chocolate with granules of rice crispies, almond, walnut, hazelnut, peanut, sesame etc. (with diameter of 2-4 mm), and with multi store cooling system and automatic demoulding, with automatic feeding to packaging section.



TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

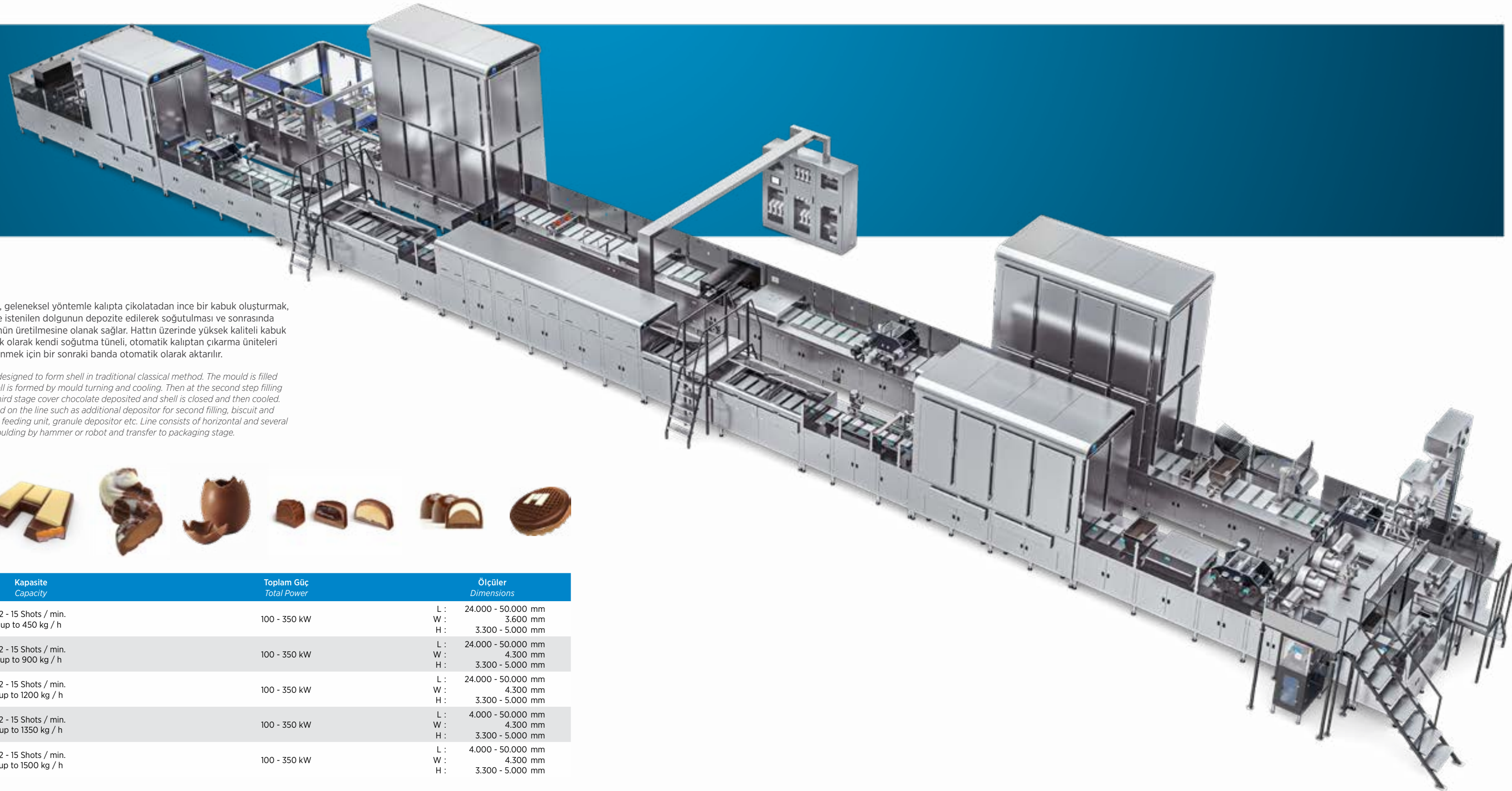
Model	Kapasite Capacity	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
MKCD-O-450	12 - 15 Shots / min. up to 450 kg / h	45 - 75 kW	L : 14.500 - 18.000 mm W : 3.600 mm H : 3.300 - 5.000 mm
MKCD-O-900	12 - 15 Shots / min. up to 900 kg / h	75 - 130 kW	L : 14.500 - 18.000 mm W : 4.300 mm H : 3.300 - 5.000 mm
MKCD-O-1200	12 - 15 Shots / min. up to 1200 kg / h	75 - 130 kW	L : 14.500 - 18.000 mm W : 4.300 mm H : 3.300 - 5.000 mm
MKCD-O-1350	12 - 15 Shots / min. up to 1350 kg / h	100 - 150 kW	L : 14.500 - 18.000 mm W : 4.300 mm H : 3.300 - 5.000 mm
MKCD-O-1500	12 - 15 Shots / min. up to 1500 kg / h	100 - 150 kW	L : 14.500 - 18.000 mm W : 4.300 mm H : 3.300 - 5.000 mm



MKSL-A

ÇİKOLATA OTOMATİK KABUK KALIPLAMA HATTI

AUTOMATIC CHOCOLATE
SHELL MOULDING LINE



Otomatik Çikolata Kabuk Kalıplama Hattı, geleneksel yöntemle kalıpta çikolatadan ince bir kabuk oluşturmak, daha sonra kabuğun soğutulması için istenilen dolgunun depozite edilerek soğutulması ve sonrasında çikolatadan bir kapak yapılarak nihai ürünün üretilmesine olanak sağlar. Hattın üzerinde yüksek kaliteli kabuk ürünleri yapmak için tüm üniteler, buna ek olarak kendi soğutma tüneli, otomatik kalıptan çıkarma üniteleri mevcuttur. Kalıptan çıkan ürünler paketlenmek için bir sonraki banda otomatik olarak aktarılır.

Automatic Chocolate Shell Moulding Line is designed to form shell in traditional classical method. The mould is filled with chocolate in the first step and a thin shell is formed by mould turning and cooling. Then at the second step filling mass is deposited into shell, cooled. At the third stage cover chocolate deposited and shell is closed and then cooled. There are several auxiliary units to be adapted on the line such as additional depositor for second filling, biscuit and wafer feeding units, whole nut depositor, toy feeding unit, granule depositor etc. Line consists of horizontal and several multi store cooling tunnels, automatic de-moulding by hammer or robot and transfer to packaging stage.



TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite Capacity	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
MKSL-A-450	12 - 15 Shots / min. up to 450 kg / h	100 - 350 kW	L : 24.000 - 50.000 mm W : 3.600 mm H : 3.300 - 5.000 mm
MKSL-A-900	12 - 15 Shots / min. up to 900 kg / h	100 - 350 kW	L : 24.000 - 50.000 mm W : 4.300 mm H : 3.300 - 5.000 mm
MKSL-A-1200	12 - 15 Shots / min. up to 1200 kg / h	100 - 350 kW	L : 24.000 - 50.000 mm W : 4.300 mm H : 3.300 - 5.000 mm
MKSL-A-1350	12 - 15 Shots / min. up to 1350 kg / h	100 - 350 kW	L : 4.000 - 50.000 mm W : 4.300 mm H : 3.300 - 5.000 mm
MKSL-A-1500	12 - 15 Shots / min. up to 1500 kg / h	100 - 350 kW	L : 4.000 - 50.000 mm W : 4.300 mm H : 3.300 - 5.000 mm

BİSKÜVİ BESLEME ÜNİTESİ
BISCUIT FEEDING UNIT



GOFRET BESLEME ÜNİTESİ
WAFFER FEEDING UNIT



TÜM FINDIK DEPOZİTÖR
WHOLE NUT DEPOSITOR



ROBOT
ROBOT



DEKORATÖR
DECORATOR



DOLGU DEPOZİTÖRÜ
FILLINGS DEPOSITOR



GRANÜL DÖKÜCÜ
GRANULE SPRINKLER



OYUNCAK BESLEME ÜNİTESİ
TOY FEEDING UNIT



MAGNET KALIP AÇMA VE KAPAMA ÜNİTESİ
BOOK MOULD OPENING AND CLOSING UNIT



HAVALANDIRMA ÜNİTESİ
AERATOR



SERVO SÜRÜCÜLÜ DEPOZİTÖR
SERVO DRIVEN DEPOSITOR



RIBBON HAREKETLİ DEPOZİTÖR
RIBBON DEPOSITOR



MKAD

HAVALANDIRILMIŞ DEPOZİTÖR

AERATED
DEPOSITOR



Havalandırılmış ürünlerin depozite edilmesinde kullanılır.
C-Tipi mobil tasarıma sahiptir.

It is used for depositing aerated products. It has C-Type mobile design.

MKRD

MOBİL RİBBON DEPOZİTÖR

MOBILE RİBBON
DEPOSITOR



Bu Depozitör; badem, pirinç patlağı, fındık, kuru meyve, kuru üzüm vb. katı malzemelerle karıştırılmış çikolatayı depozite etmek için tasarlanmıştır.
C-Tipi mobil tasarıma sahiptir.

This Depositor is designed to deposit the chocolate mixed with solid ingredients such as: almonds, crispies, hazelnuts, dried fruits, raisin etc. It has C-Type mobile design.

MKCF

KASE DOLUM MAKİNESİ

CUP FILLING
MACHINE



Kase dolum makinesi tek veya çift renk sürülebilir kremayı depozitör yardımıyla kavanozlara yüksek kapasite ile dolum yapmak için tasarlanmıştır.

Cup filling machine is designed for filling single or double colour spreadable cream with high capacity.



MKPR

PIRİNÇ PATLAĞI MAKİNESİ

PUFFED RICE CAKE
MACHINE



Makine; pirinç, buğday, mısır vb. tanelerini basınç altında ısıtarak patlatmak ve şekil vermek için tasarlanmıştır.

The machine is designed to form cakes from rice, corn or similar seeds under pressure and heating. Heating is applied under 250 -275 Celsius for 5 to 8 seconds to form cake and popping process depending on nature of raw materials.

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite Capacity	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
MKAD-1200	12 - 14 Shots / min. up to 1200 kg / h	8 kW	L : 1.600 mm W : 2.050 mm H : 1.950 mm
MKRD-900	14 Shots / min. up to 1200 kg / h	20 kW	L : 1.740 mm W : 2.100 mm H : 1.970 mm

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

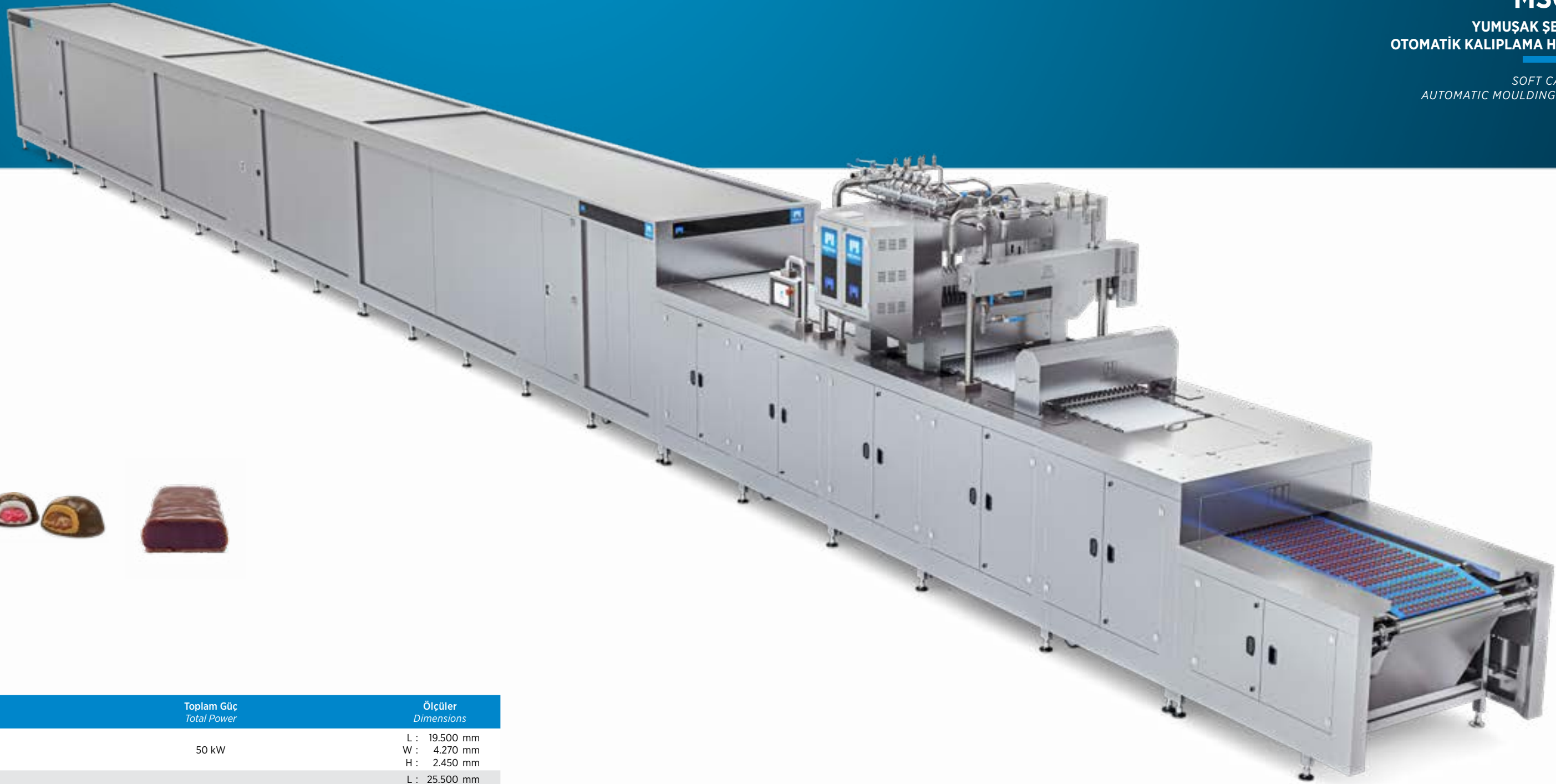
Model	Tip Type	Kapasite Capacity	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
MKCF-450	Double Colour	42 - 48 Jars / min. (100 - 250 gr.) 21 - 24 Jars / min. (350 - 700 gr.)	10 kW	L : 4.140 mm W : 4.260 mm H : 2.420 mm
MKPR-6		6 Shots / min.	12 kW	L : 1.750 mm W : 770 mm H : 2.050 mm



MSCL

**YUMUŞAK ŞEKER
OTOMATİK KALIPLAMA HATTI**

*SOFT CANDY
AUTOMATIC MOULDING LINE*



MSCL-500 jöle kalıplama hattı, pektin bazlı jöle üretilmesi ve kalıplanması için tasarlanmıştır.

The MSCL-500 jelly candy moulding line is designed to produce and moulding of pectin based jelly.

MSCL-600 yumuşak şekerleme kalıplama hattı; karamel, pektin bazlı jöle ve fondant gibi çeşitli yumuşak şekerlerin üretilmesi ve kalıplanması için tasarlanmıştır.

The MSCL-600 soft candy moulding line is designed to produce and moulding several types of soft candy such as caramel, pectin based jelly and fondant candy.



TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite Capacity	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
MSCL-500	10 gr : 430 kg / h 15 gr : 540 kg / h 20 - 60 Shots / min.	50 kW	L : 19.500 mm W : 4.270 mm H : 2.450 mm
MSCL-600	10 gr : 430 kg / h 15 gr : 540 kg / h 20 - 60 Shots / min.	105 kW	L : 25.500 mm W : 7.160 mm H : 2.480 mm



NILE-C

LAYER KEK HATTI

LAYER CAKE
LINE

CYCLOTHERMIC STATIC

NILE-C Layer kek hattı iki ana bölümden oluşmaktadır:

- Endirekt yapıda siklotermik pişirme fırını.
- Pişen kekin işlendiği Workbench kısmı.

Fırın girişinde bulunan hamur depozitörü ile kekin kalınlığı ve genişliği ayarlanmaktadır. Bağımsız bölge kontrolleri sayesinde tüm pişirme karakteristiği kullanıcı tarafından kontrol edilebilir. Pişen kekin soğuması için workbench üzerinde tel bant sistemi bulunmaktadır. Hattın sonunda ters çevrilen kek, istenilen ebatlarda dilimlenip üstüne krema, marshmallow, reçel, şurup gibi iç dolgular eklendikten sonra istenirse ikinci kat kek ile kapatılabilir veya rulo haline getirilebilir. Ultrasonik giyotin ile istenilen boyda kesilerek çikolata kaplama makinesine verilir.

The NILE-C Layer cake line consists Mixing and dough handling, depositor and forming, make up units, indirectly heated cyclothermic baking oven, employing hot air transported at high speeds to both the upper and lower side of the baking with independent zone controls, decorating and filling units, cutting unit and cooling conveyors. Ideal for the production of layer cakes and Swiss



TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Isıtma Tipi Heating Type	Yakıt Türü Fuel Type	Konveyör Bant Tipi Conveyor Belt Type	Bölge Zone	Bant Genişliği Belt Width		Pişirme Alanı Baking Area		Pişirme Uzunluğu Baking Length		Isıl Güç Thermal Power		Elektriksel Güç Electricity Power
					Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	
NILE-C	Endirekt Siklotermik	Elektrik Doğal Gaz Motorin	Çelik Tel Örgü Granit	1	800 mm	6,4 m ²	9,6 m ²	8 m	12 m	195 kW	250 kW	15 kW / h	
					1.000 mm	8 m ²	12 m ²						
					1.500 mm	12 m ²	18 m ²						
				2	1.000 mm	16 m ²	24 m ²	16 m	24 m	390 kW	500 kW	25 kW / h	
					1.500 mm	24 m ²	36 m ²						
	3	1.000 mm	24 m ²	36 m ²	24 m	36 m	585 kW	750 kW	40 kW / h				
		1.500 mm	36 m ²	54 m ²									
		2.000 mm	48 m ²	72 m ²									
	4	1.000 mm	32 m ²	48 m ²	32 m	48 m	780 kW	1000 kW	60 kW / h				
		1.500 mm	48 m ²	72 m ²									
2.000 mm		64 m ²	96 m ²										
5	1.000 mm	40 m ²	60 m ²	40 m	60 m	975 kW	1250 kW	80 kW / h					
	1.500 mm	60 m ²	90 m ²										
	2.000 mm	80 m ²	120 m ²										

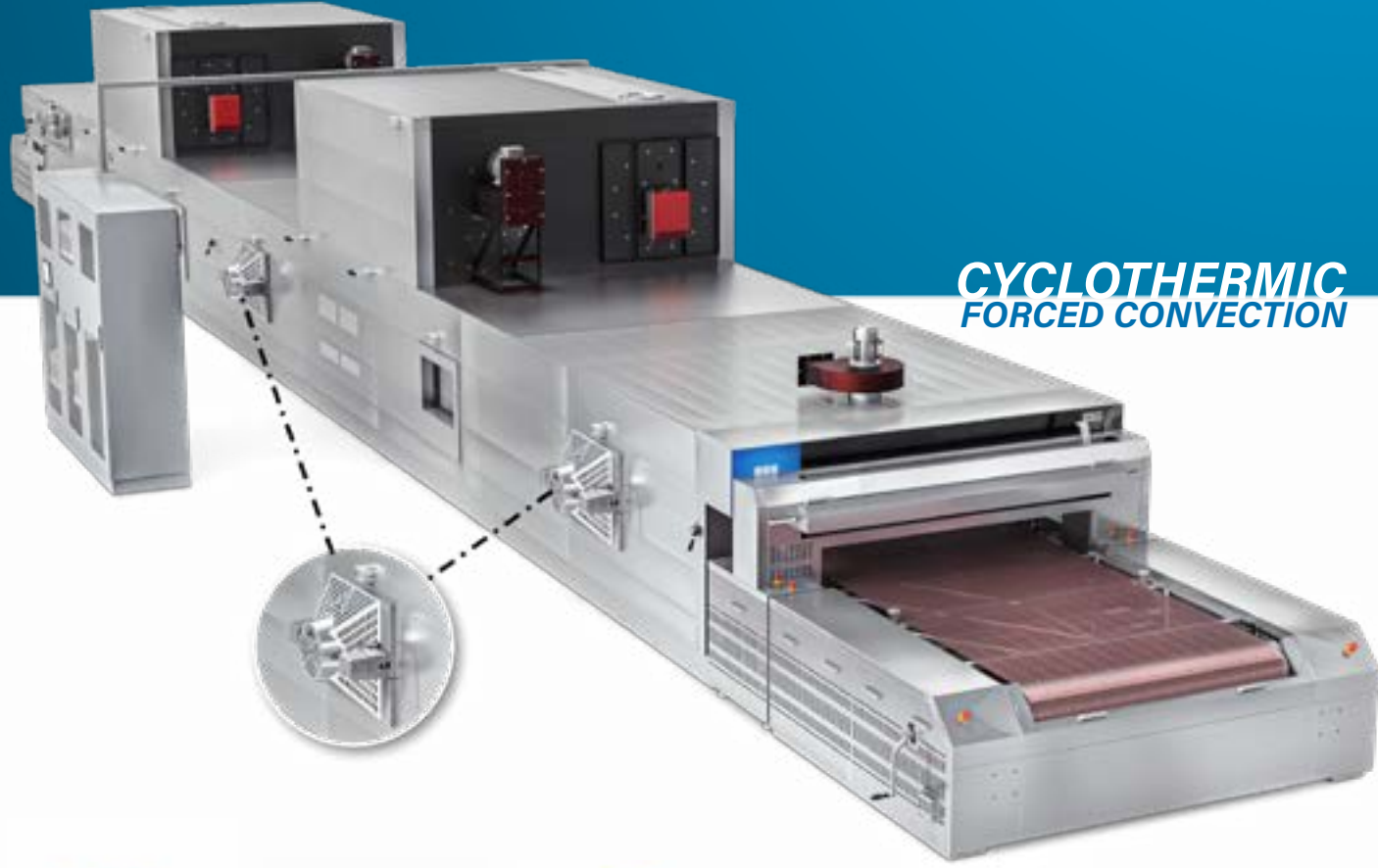




NILE-C

EKMEK TÜNEL FIRINI

BREAD
TUNNEL OVEN



CYCLOTHERMIC FORCED CONVECTION



NILE-C Ekmek Tünel Fırınları zorlamalı konveksiyon sistemi ile donatılmıştır. Bu sayede hamburger, sandviç, roll ekmek, tost ekmeği vb. ekmek türlerini homojen bir şekilde pişirebilirsiniz.

Memak NILE-C serisi tünel fırınlar, endüstriyel tesislerde yüksek kapasiteli ve sürekli pişirme mantığıyla tasarlanmıştır. Siklotermik fırınlar dolaylı pişirme prensibiyle çalışır. Üretilen sıcak havayı borular vasıtasıyla pişirme bölgesinin alt ve üstünden dolaştırarak verimli bir pişirme sağlar. Her bölge 4 ayrı klape yardımıyla havanın dağılımını ayarlamaya imkan sunar. Fırın oldukça iyi yalıtılmış ve yüksek verimlidir. Kanallı fırınlara oranla %30'a varan yakıt tasarrufu sağlar. Fırın genişliği boyunca eşit ısı dağılımı fırının özel tasarımı sayesinde mümkündür. Isı dağılımı istenildiği gibi ayarlanabilir. Bu da ürünlerde eşit pişme ve renk dağılımını getirir. Tost Ekmeği gibi derin tavali ürünlerde veya yüksek formlu ürünler için fırına Zorlamalı Konveksiyon özelliği eklenebilir. Bu özellik fırına konveksiyonlu pişirme özelliği kazandırır. Derin kalıp yüzeylerine ısının daha hızlı ulaşması ve yüksek formlu ürünlerde eşit renk dağılımını sağlar.

NILE-C Bread Tunnel Ovens are equipped with a forced convection system. Thank to this system, you can bake hamburgers, sandwiches, rolls, toast bread, etc. homogeneously.

Memak NILE-C (BREAD) series tunnel ovens are designed with high capacity and continuous baking principles in industrial facilities. Cyclothermic ovens work on the principle of indirect baking. It provides efficient baking by circulating the hot air from the top and bottom of the baking zone through pipes. Each zone allows you to adjust the air distribution with the help of 4 separate valves. The oven is very well insulated. It provides energy savings of up to 30%. Equal heat distribution across the width of the oven is possible due to the special design of the oven. Heat distribution can be adjusted as desired. This ensures equal baking and colour distribution on the products. Forced Convection feature can be added to the oven for such as Toast Bread. This feature gives the oven a convection baking feature.



NILE-K

BİSKÜVİ VE KRAKER TÜNEL FIRINI

BISCUIT AND CRACKER
TUNNEL OVEN



CONVECTION



NILE-K Tünel fırınları, endirekt konveksiyonel ısıtma prensibiyle çalışır. Granola fırınlanmasında, bisküvi ve kraker ürünlerinde konveksiyonel fırınlar en iyi sonuçları verir.

Memak NILE-K serisi tünel fırınlar, endüstriyel tesislerde yüksek kapasiteli ve sürekli pişirme mantığıyla tasarlanmıştır. Konveksiyonel fırınlar dolaylı pişirme prensibiyle çalışır. Üretilen sıcak havayı kanallar vasıtasıyla pişirme bölgesine alt ve üstünden verir. Fırın oldukça iyi yalıtılmış ve yüksek verimlidir. Yüksek verimli yanma odası tasarımı sayesinde %30'a varan yakıt tasarrufu sağlar.

Fırın giriş ekipmanları ürüne göre konfigüre edilerek en doğru ve verimli hatlar tasarlanır. Konveksiyonlu fırınlar direkt fırınlar ile birleştirilerek düşük nem oranına sahip ürünlerde mükemmel sonuçlar verir.

NILE-K Tunnel Oven operates with the indirect convection heating principle. Convection ovens give the best results in granola, biscuit and cracker products baking.

Memak NILE-K series tunnel ovens are specially designed with high capacity and continuous baking logic in industrial areas. Convection ovens operate with the indirect baking principle. They transfer the hot air to the cooking area from the bottom and top through chambers. The oven is very well insulated saving energy up to 30%.

The most accurate and efficient lines are designed by configuring the oven inlet equipment according to the product. Convection ovens are combined with direct ovens to give excellent results in products with low humidity content. Ideal for production of hard and soft biscuits and crackers.



BAR VE NUGA HATLARI

BAR AND
NOUGAT LINES

PROFESSIONAL MACHINES



Kaplama Makinesi
Enrobing Machine

58

Soğutma Tüneli
Cooling Tunnel

59

Continuous Karıştırıcılar
Conti Mixer

60

Şekillendirme Ekipmanları
Forming Equipments

61

Kesme Ekipmanları
Cutting Equipments

62

Delrin Kalibrasyon Tamburu
Delrin Calibration Drum

63

Karamel Fital Şekillendirme Tamburu
Caramel Rope Former

63

Spreyleme Sistemi
Spraying System

63

Dekorasyon Çözümleri
Decoration Solutions

64

Hindistan Cevizi Pres Kalıplama Makinesi
Coco Press Moulding Machine

67

Tek & Çift Renk Extruder Makinesi
Single & Double Colour Extruder Machine

67

Depozite & Sandviçleme Hattı
Depositing & Capper Line

68

Hizalama Sistemi
Alignment System

69

Depozitör Sistemi
Depositor System

69

Sandviçleme Sistemi
Capper System

69

Granül Dökme & Geri Besleme Sistemi
Sprinkler & Return Feeding System

70

By-Pass Sistemi
By-Pass System

70

Transfer Bandı
Transfer Belt

71

Dönüş Bandı
Turning Belts

71

Besleme Sistemi
Feeding System

71



ENROB-ER-D

KAPLAMA MAKİNESİ

ENROBING
MACHINE



ENROB-ER kaplama makinesi, istenilen ürünü bariyer, kokolin veya temperlenmiş çikolata ile kaplamak için üretilmiştir. 400 - 1600 mm arasında farklı genişlik opsiyonları mevcuttur.

ENROB-ER enrobing machine is designed for coating the products with barrier, compound or tempered chocolate. There are different width options between 400 - 1600 mm.



ENROB-ER-C

KARAMEL KAPLAMA MAKİNESİ

CARAMEL ENROBING
MACHINE



ENROB-ER-C karamel kaplama makinesi, istenilen ürünü karamel ile kaplamak için üretilmiştir. 400 - 1600 mm arasında farklı genişlik opsiyonları mevcuttur.

ENROB-ER enrobing machine is designed for coating the products with caramel. There are different width options between 400 - 1600 mm.



TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Tip Type	Kapasite Capacity	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
ENROB-ER-S-1000	Tek Şelaleli Single Chocolate Fall	4m / min.	15 kW	L : 1.400 mm W : 1.600 mm H : 1.800 mm
ENROB-ER-D-1000	Çift Şelaleli Double Chocolate Fall	6m / min.	19 kW	L : 1.400 mm W : 1.600 mm H : 1.800 mm
ENROB-ER-C-1000	Karamel Kaplama Caramel Coating Fall	4m / min.	15 kW	L : 1.400 mm W : 1.600 mm H : 1.800 mm



COOL-ER

SOĞUTMA TÜNELİ

COOLING
TUNNEL



COOL-ER Soğutma Tüneli, kaplama makinemiz ve damla çikolata makinemiz ile uyumlu olarak kaplanmış ürünleri veya damla çikolatayı soğutmak için tasarlanmıştır.

400 - 1600 mm arasında farklı genişlik opsiyonları mevcuttur.

COOL-ER Cooling Tunnel is suitable with our enrobing machine and chocolate drop line, it serves as cooling system for the products enrobed or chocolate drops. Being suitable with our enrobing machine and chocolate drop line, COOL-ER cooling Tunnel is designed for cooling enrobed products and chocolate drops.

There are different width options between 400 - 1600 mm.

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite Capacity	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
COOL-ER-1000	8.000 - 100.000 Kcal / h	2.2 kW	L : > 1.400 mm (As Requested) W : 1.600 mm H : 1.800 mm



MFCM-N

NUGA CONTI MİKSER

NUGA CONTI
MIXER



Nuga Conti-Mikser, nuga kütlesinin karıştırılması ve dozajlaması için kullanılır. Granül besleme ünitesi ile istenilen oranda granül eklenebilir.

This nougat continuous mixer is used for mixing and dosing for nougat. Desired amount of granules can be added with granule feeding unit.



MFCM-CA

KARAMEL CONTI MİKSER

KARAMEL CONTI
MIXER



Karamel Conti-Mikser, Karamel kütlesinin karıştırılması ve dozajlaması için kullanılır. Granül besleme ünitesi ile istenilen oranda granül eklenebilir.

This caramel continuous mixer is used for mixing and dosing for caramel. Desired amount of granules can be added with granule feeding unit.



MFCM-C

TAHİL BAR CONTI MİKSER

CEREAL BAR
CONTI MIXER



Tahıl Bar Conti-Mikser, Tahıl bar kütlesinin karıştırılması ve dozajlaması için kullanılır.

This cereal continuous mixer is used for mixing and dosing for cereal.



MFND

NUGA ŞEKİLLENDİRME TAMBURU

NOUGAT
SLAB FORMER



Makine; nuga, tahıl barı, helva vb. yumuşak şekeri, bant üzerine eşit şekilde istenilen kalınlıkta soğutarak şekillendirmek için kullanılır.

This machine is used for forming slab cooling of soft candy such as nougat, cereal mixtures, halva etc. on belt at desired thickness.



MFCD

KARAMEL ŞEKİLLENDİRME TAMBURU

KARAMEL
SLAB
FORMER



Makine; karameli, marmelatı ve jöleyi eşit şekilde istenilen kalınlıkta soğutarak şekillendirmek için kullanılır.

This machine is used for forming and cooling of caramel, marmalade and jelly masses at desired thickness.



MFFD

KALİBRASYON TAMBURU

CALIBRATION
DRUM



Makine; katman kalınlığını istenilen ölçüde ayarlamak için kullanılır.

This machine is used to adjust of layer thickness as desired dimensions.

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
MFCM-N	2.3 kW	L : 3.075 mm W : 1.035 mm H : 2.160 mm
MFCM-CA	1.3 kW	L : 2.250 mm W : 1.585 mm H : 590 mm
MFCM-C	1.1 kW	L : 2.600 mm W : 1.040 mm H : 2.825 mm

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
MFND-600	1.8 kW	L : 1.300 mm W : 1.600 mm H : 1.900 mm
MFCD-600	3.5 kW	L : 1.580 mm W : 1.750 mm H : 3.750 mm
MFFD-600	1 kW	L : 1.640 mm W : 1.050 mm H : 1.820 mm



MFLC

BOYUNA DİLİMLEME SİSTEMİ

LONGITUDINAL SLITTING SYSTEM



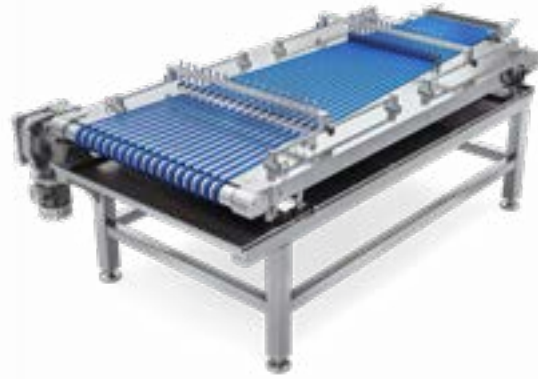
Yumuşak şekeri boyuna dilimlemek için tasarlanmıştır.
It is designed for slitting of soft candy as longitudinal.



MFSU

ARA AÇMA SİSTEMİ

SPREADING SYSTEM



Dilimleme sisteminden sonra ürünlerin arasını açmak için kullanılır.
It is used to increase the gap between products after longitudinal slitting system.



MFGC

GİYOTİN

GUILLOTINE



Ürünü istenilen uzunlukta kesmek için kullanılır.
It is used to cut the product at desired length.



MFDC

DELRİN KALİBRASYON TAMBURU

DELRİN CALIBRATION DRUM



Makine; katman kalınlığını istenilen ölçüde ayarlamak için kullanılır.
This machine is used to adjust the layer thickness at desired dimensions.



MFCF

KARAMEL FİTİL ŞEKİLLENDİRME TAMBURU

CARAMEL ROPE FORMER



Karameli, marmelatı ve jöleyi eşit şekilde fitil halinde istenilen kalınlıkta soğutarak şekillendirmek için kullanılır.
This machine is used for rope forming equally with cooling of caramel, marmalade and jelly as desired thickness.



OIL-ER

SPREYLEME SİSTEMİ

SPRAYING SYSTEM



Ürünlerin üzerine yağ ve sos gibi sıvıları spreyleyerek kaplanmasını sağlar.
It ensures that the products are coated by spraying liquids such as oil and sauce.



TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
MFLC-600	1 kW	L : 1.850 mm W : 800 mm H : 1.200 mm
MFSU-600	0.75 kW	L : 2.700 mm W : 1.000 mm H : 1.010 mm
MFGC-600	5.5 kW	L : 2.070 mm W : 2.000 mm H : 2.225 mm



TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
MFDD-600	1 kW	L : 1.640 mm W : 1.050 mm H : 1.820 mm
MFCF-600	3.5 kW	L : 1.580 mm W : 1.750 mm H : 3.750 mm
OIL-ER	4 kW	L : 1.900 mm W : 1.815 mm H : 2.070 mm



MKDU-M

MOBİL
DEKORATÖR

MOBILE
DECORATOR



Ürünlerin üzerine dekoratif şekil vermek için kullanılır.
It is used for decorative shapes on the products.



MKDU-K

KOMPLE
DEKORATÖR

COMPLETE
DECORATOR



Ürünlerin üzerine dekoratif şekil vermek için kullanılır.
It is used for decorative shapes on the products.



MKDU-S

SERVOLU KOMPLE
DEKORATÖR

COMPLETE SERVO
DECORATOR



Ürünlerin üzerine özel servo sistemiyle dekoratif şekil vermek için kullanılır.
It is used for decorative shapes on the products thanks to special servo system.



MKDU-Bİ

BİSKÜVİ
DEKORATÖR

BISCUIT
DECORATOR



Ürünlerin üzerine dekor vermek ve döndürmek için kullanılır.
It is used for decor and rotating the products.



MKDU-Mİ

İÇ
DEKORATÖR

INTERIOR
DECORATOR



Ürünlerin üzerine dekoratif şekil vermek için kullanılır.
It is used for decorative shapes on the products.



MKDU-Dİ

DOKUNMATİK
DEKORATÖR

TOUCHING
DECORATOR



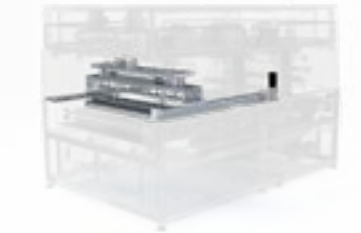
Ürünlerin üzerine dekoratif şekil vermek için kullanılır.
It is used for decorative shapes on the products.



MKDU-Oİ

YUVARLAMA
DEKORATÖR

ROUND
DECORATOR



Ürünlerin üzerine özel servo sistemiyle dekoratif şekil vermek için kullanılır.
It is used for decorative shapes on the products thanks to special servo system.



TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
MKDU-M	0.7 kW	L : 1.760 mm W : 585 mm H : 1.385 mm
MKDU-K	2.5 kW	L : 1.750 mm W : 1.560 mm H : 1.630 mm
MKDU-S	4 kW	L : 1.200 mm W : 1.650 mm H : 1.800 mm

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
MKDU-Bİ	0.4 kW	L : 1.900 mm W : 300 mm H : 500 mm
MKDU-Mİ	1 kW	L : 1.600 mm W : 500 mm H : 600 mm
MKDU-Dİ	0.4 kW	L : 1.400 mm W : 500 mm H : 500 mm
MKDU-Oİ	2 kW	L : 1.400 mm W : 1.250 mm H : 450 mm



MKCP

HİNDİSTAN CEVİZİ
PRES KALIPLAMA MAKİNESİ

COCO PRESS
MOULDING MACHINE



EXTRUD-ER-S

TEK RENK
EXTRUDER MAKİNESİ

SINGLE COLOUR
EXTRUDER MACHINE



Yağ bazlı kremaların, su bazlı şekerleme ürünlerinin ve hamurun extrude edilerek şekillendirilmesi için tasarlanmıştır.

It is designed for shaping fat-based creams, water-based confectionery products and dough by extruding.



EXTRUD-ER-D

ÇİFT RENK
EXTRUDER MAKİNESİ

DOUBLE COLOUR
EXTRUDER MACHINE



Yağ bazlı kremaların, su bazlı şekerleme ürünlerinin ve hamurun çift renk extrude edilerek şekillendirilmesi için tasarlanmıştır. İki hazne grubuna sahiptir.

It is designed for shaping fat-based creams, water-based confectionery products and dough by extruding as double color. It has two hopper groups.



TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

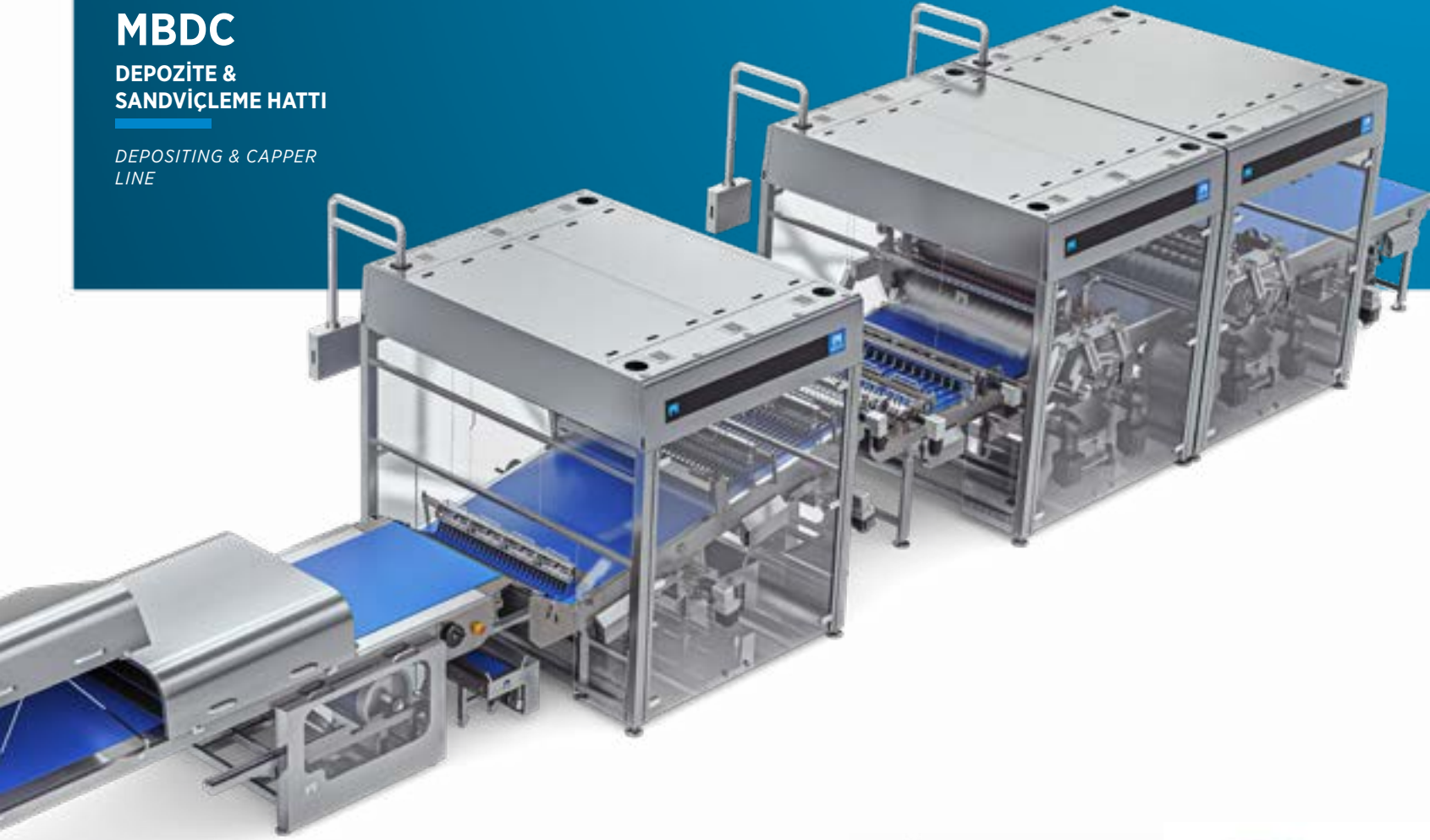
Model	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
MKCP-800	18.5 kW	L : 2.620 mm W : 1.520 mm H : 2.520 mm
EXTRUD-ER-S	1.4 kW	L : 2.370 mm W : 970 mm H : 2.100 mm
EXTRUD-ER-D	7 kW	L : 2.135 mm W : 970 mm H : 2.100 mm



MBDC

DEPOZİTE & SANDVIÇLEME HATTI

DEPOSITING & CAPPER LINE



Bisküvi ve kekin arasına hassas şekilde su veya yağ bazlı ürünleri depozite eden ve ters - düz şekilde gelen ürünleri birbirinin üzerine kapatana sistemdir.

It is a system that deposits water or oil-based products delicately between the biscuit and the cake and covers the products that come upside down on top of each other.



TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite Capacity	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
MBDC-1000	120 Rows / min.	16 kW	L : 12.000 mm W : 2.100 mm H : 1.800 mm



MBAU

ARA AÇMA & HİZALAMA SİSTEMİ

SPREADING & ALIGNMENT SYSTEM



Ürünlerin arasındaki mesafeyi ayarlayan sistemdir.

It is the system that adjusts the distance between the products.



MBTU

ÇEVİRME & HİZALAMA SİSTEMİ

TURNING & ALIGNMENT SYSTEM



Ürünlerin ters ve düz olarak çevrilmesini sağlayan sistemdir.

It is the system that enables the products to be turned upside down and straight.



MBDU

DEPOZİTÖR SİSTEMİ

DEPOSITOR SYSTEM



Hassas şekilde su veya yağ bazlı ürünleri depozite eden sistemdir.

It is a system that deposits water or oil-based products sensitively.



MBCU

SANDVIÇLEME SİSTEMİ

CAPPER SYSTEM



Ters ve düz şekilde gelen ürünleri birbirinin üzerine kapatana sistemdir.

It is a system that covers the products coming in upside down and straight form.



TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
MBAU-1000	2 kW	L : 1.850 mm W : 1.800 mm H : 1.250 mm
MBTU-1000	3 kW	L : 3.500 mm W : 1.800 mm H : 1.250 mm
MBDU-1000	5 kW	L : 1.660 mm W : 2.100 mm H : 1.200 mm
MBCU-1000	4.4 kW	L : 1.200 mm W : 2.100 mm H : 1.500 mm

MKGD

GRANÜL DÖKME & GERİ BESLEME SİSTEMİ

SPRINKLER & RETURN FEEDING SYSTEM



MKPB

BY-PASS SİSTEMİ

BY-PASS SYSTEM



MKTB

TRANSFER BANDI

TURNING BELT



Ürünlerin transferi için kullanılır.
It is used for the transfer of products.

MKFS

BESLEME SİSTEMİ

FEEDING SYSTEM



Elle beslenen ürünlerin depolanması ve otomatik olarak banda transferi için kullanılır.
It is used for the storage of manually fed products and their automatic transfer to the belt.

MKGD

GRANÜL DÖKÜCÜ SİSTEM

SPRINKLER SYSTEM



MKGD-A

GRANÜL GERİ BESLEME SİSTEMİ

GRANULE RETURN FEEDING SYSTEM

GRANULE RETURN FEEDING SYSTEM



MKGD

GERİ BESLEME BANDI

RETURN FEEDING BELT

RETURN FEEDING BELT



MKB10-90 / 180

90° VE 180° DÖNÜŞ BANDI

90° AND 180° TURNING BELT



Ürünlerin transferi için kullanılır.
It is used for the transfer of products.

MKCC

HAVA ÜFLEMELİ TEL BANT

WIRE MESH BELT WITH AIR BLOWING UNIT



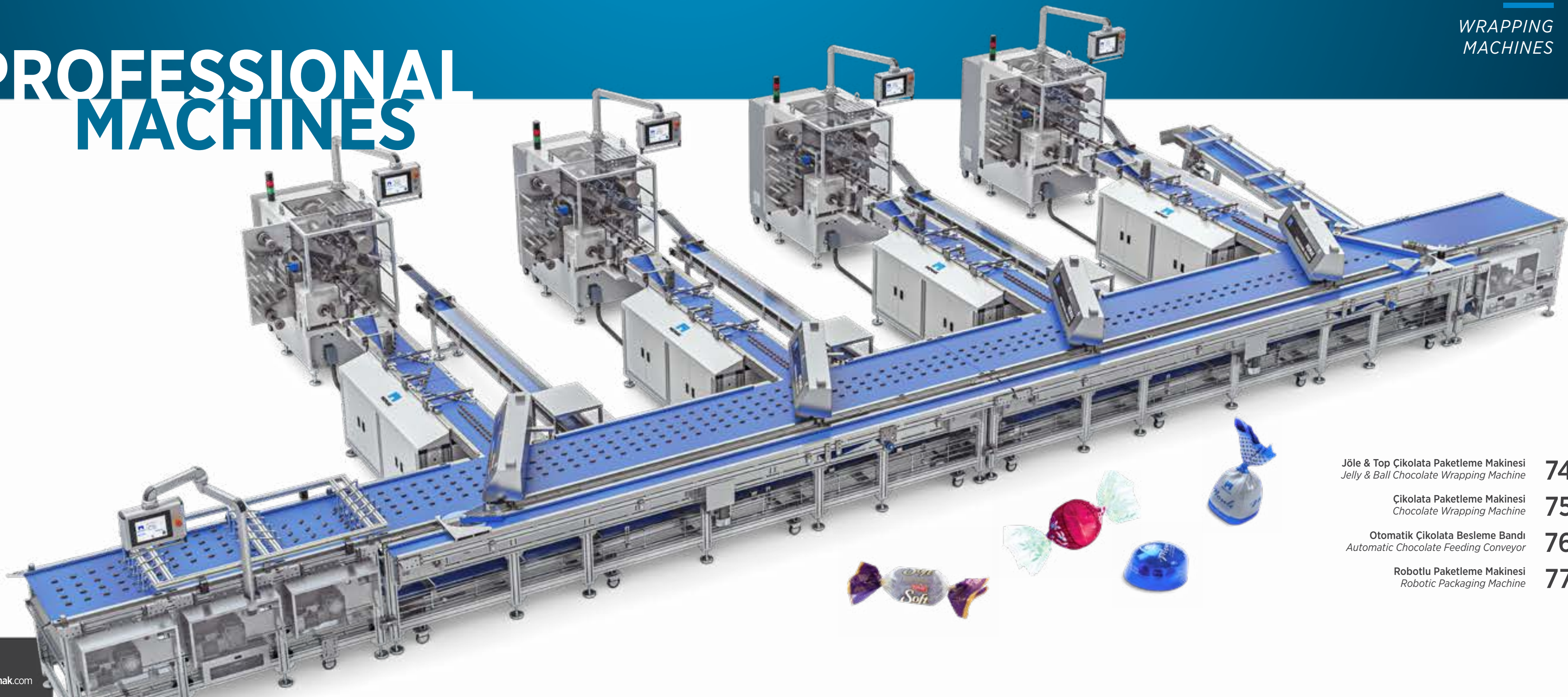
Ürünlerin transferi için kullanılır.
It is used for the transfer of products.



PAKETLEME
MAKİNELERİ

WRAPPING
MACHINES

PROFESSIONAL MACHINES



Jöle & Top Çikolata Paketleme Makinesi
Jelly & Ball Chocolate Wrapping Machine

74

Çikolata Paketleme Makinesi
Chocolate Wrapping Machine

75

Otomatik Çikolata Besleme Bandı
Automatic Chocolate Feeding Conveyor

76

Robotlu Paketleme Makinesi
Robotic Packaging Machine

77



MCJP

JÖLE & TOP ÇİKOLATA PAKETLEME MAKİNESİ

JELLY & BALL CHOCOLATE
WRAPPING MACHINE



Bu makine çift kulak jöle ve top şeklinde çikolata paketlemek için tasarlanmıştır.

It is designed to wrap jelly candy and ball shape chocolate with double twist.



TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite Capacity	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
MCJP	Jelly : 500 - 600 Piece / min. Ball Chocolate : 350 - 450 Piece / min.	8 kW	L : 3.450 mm W : 1.400 mm H : 1.400 mm



MCPM

ÇİKOLATA PAKETLEME MAKİNESİ

CHOCOLATE WRAPPING
MACHINE



MCPM Çikolata Paketleme Makinesi tek kulak, çift kulak, üst kulak, katlama ve folyolama tipi çikolataları paketlemek için tasarlanmıştır.

The MCPM Chocolate Wrapping Machine is suitable for wrapping single twist, double twist, top twist, fold-wrap and bunch wrap types.

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite Capacity	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
MCPM	220 - 300 Piece / min.	8 kW	L : 5.000 mm W : 1.750 mm H : 2.065 mm



MTFC

OTOMATİK ÇİKOLATA BESLEME BANDI

AUTOMATIC CHOCOLATE
FEEDING CONVEYOR



MCRP

ROBOTLU PAKETLEME MAKİNESİ

ROBOTIC PACKAGING
MACHINE



MTFC Otomatik Çikolata Besleme Bandı, banda gelen çikolataların paketleme makinelerine beslenmesini sağlar. 4 makine için veya 6 makine için olmak üzere iki çeşidi mevcuttur.

MTFC Automatic Chocolate Feeding Conveyor is designed to feed products coming out from moulding lines. The conveyor is available in three types for feeding two, four and six wrapping machines.



MCRP Robotlu Paketleme Makinesi, band üzerinde rastgele gelen ürünü kamera sayesinde tespit ederek, robot kollar ile birlikte separatöre yerleştirmek için kullanılır.

The MCRP Robotic Packing Machine equipped with camera system detects, picks and place products on the conveyor band or separators by help of robotic arms.

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite Capacity	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
MTFC-2	600 - 1.200 Piece / min.	6 kW	L : 7.900 mm W : 1.350 mm H : 930 mm
MTFC-4	600 - 1.200 Piece / min.	8 kW	L : 13.500 mm W : 1.350 mm H : 930 mm
MTFC-6	600 - 1.200 Piece / min.	12 kW	L : 19.200 mm W : 1.350 mm H : 930 mm

TEKNİK BİLGİLER

Technical Information

Model	Kapasite Capacity	Toplam Güç Total Power	Ölçüler Dimensions
MCRP	180 - 250 Piece / min.	22.5 kW	L : 11.500 mm W : 3.800 mm H : 2.500 mm



ÇİKOLATA KALIPLARI

POLYCARBONATE CHOCOLATE
MOULDS



BATON

PRALIN

MADLEN

NEAPOLITAN

TABLETS & BAR

REFERANSLAR
REFERENCES



Beyoğlu
ÇİKOLATA

sölen

ETİ

ÜLKER

Nestlé

nabati

Torku

carozzi

Mondelez
International

Modern
ÇİKOLATA

Ender

РОТФРОНТ

ABK
1991

Mell's
Caramel

VOLKA FOOD
INTERNATIONAL

CandyLand

Grupo
nutresa

TIGER BRANDS

MAYORA

OT

BARRY CALLEBAUT

puratos
Food Innovation for Good

ROSHEN
SINCE 1990

КОЛОМЕНСКИЙ
ХОЛДИНГ



memak.com



Satış / Showroom

Mehmet Akif Mh. Basın Ekspres Yolu

Kafkas Sokak No: 57/A

Küçükçekmece / **İSTANBUL / TÜRKİYE**

Posta Kodu : 34307

Fabrika / Factory

Büyükkayacık OSB Mh.

515. Sokak No: 4

Selçuklu / **KONYA / TÜRKİYE**

Posta Kodu : 42160

444 7 546

T : +90 332 345 36 16

F : +90 332 345 36 26

memak@memak.com