

A black and white photograph of industrial food processing machinery, featuring large stainless steel tanks and pipes. The image is partially obscured by a dark blue geometric shape on the right side.

FERKROM MAKİNE

SÜT VE GIDA MAKİNELERİ
MILK AND FOOD TECHNOLOGY

KAŞAR PEYNİR ÜNİTESİ/ KASHAR CHEES UNIT

Kaşar Peynir Ünitesi İçerisinde Bulunan Ürünler

Products in Kashar Chees Unit



KAŞAR PROSES TANKI / *KASHAR PROCESS TANK*



BUHARLI KURUHAŞLAMA SETİ / *DRY BOILERS WITH STEAM SET*



SULU HAŞLAMA MAKİNESİ / *WATER BOILING MACHINE*



TELEME SÜZME TAMBURU / *TELEMA STRAINER DRUM*



TELEME SÜZME TEKNESİ / *LOR SEPERATION MACHINE*



TELEME DOĞRAMA / *TELEMA CHOPPING*



TELEME AKTARMA / *TELEMA TRANSFER*



KURUHAŞLAMA (FÜZE) / *DRY COOKING*



KAŞAR GRAMAJLAMA / *CHEDDAR GRAMAJ*



KAŞAR PEYNİR ÜNİTESİ/ KASHAR CHEES UNIT

TENİK ÖZELLİKLER

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Malzeme: Paslanmaz AIDS 304
Material: Stainless AIDS 304
- Isıtma cidar ve içten buharlı
Heating : Internal wall and steam
- Otomasyon plc kontrol
Automated PLC
- Elektrik 380 volt
380 volt electricity
- Motor gücü 8 kw
8 kw engine power
- Buhar kontrol Pnömatik vana
Pneumatic steam controlled valve
- Ebatlar 900 x1800
Size: 900x1800
- Ağırlık 280 kg
Weight: 280 kg



BUHARLI KURUHAŞLAMA SETİ

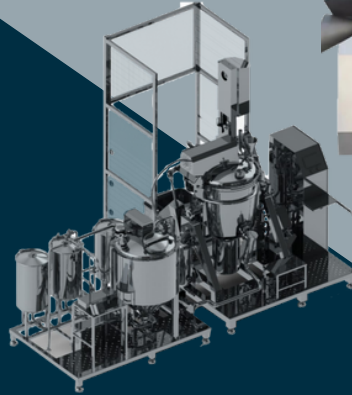
DRY BOİLER WITH STEAM SET



KAŞAR PEYNİR ÜNİTESİ/ KASHAR CHEES UNIT

TENİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Malzeme: Paslanmaz AIDS 304
Material: Stainless AIDS 304
- 2 Adet karıştırıcı motor
2 mixer motors
- Üst motor 1.5 kw 380V 40 d/dk
Top motor 1.5 kw 380V 40 rpm
- Alt motor 2 kw 380V 140 d/dk
bottom motor 2 kw 380V 140 rpm
- Elektrik: 380V 50Hz
Electricity: 380V 50Hz



STEFAN

STEFAN

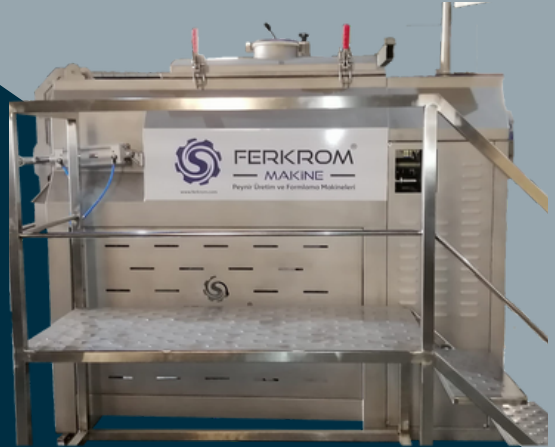


KAŞAR PEYNİR ÜNİTESİ/ KASHAR CHEES UNIT

TENİK ÖZELLİKLER

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Malzeme: Paslanmaz AIDS 304
Material: Stainless AIDS 304
- Isıtma cidar ve içten buharlı
Heating : Internal wall and steam
- Otomasyon plc kontrol
Automated PLC
- Elektrik 380 volt
380 volt electricity
- Motor gücü 8 kw
8 kw engine power
- Buhar kontrol Pnömatik vana
Pneumatic steam controlled valve
- Ebatlar 900 x1800
Size: 900x1800
- Ağırlık 280 kg
Weight: 280 kg



BUHARLI KURUHAŞLAMA

DRY BOİLER WITH STEAM



KAŞAR PEYNİR ÜNİTESİ/ KASHAR CHEES UNIT

TENİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

- **Malzeme: Paslanmaz AIDS 304**
Material: Stainless AIDS 304
- **Kapasite: 500/750 kg-saat**
Capacity: 500/750 kg-hour
- **Fonksiyon: Helezon yoğurma, Cidar Isıtma**
Function: Spiral kneading, Wall Heating
- **Plc kontrol paneli**
Automated PLC
- **Elektrik: 380 V, 50 Hz, 1,1 kW**
Electricity: 380 V, 50 Hz, 1.1 kW
- **Buhar : 50 kg-saat**
Steam: 50 kg-hour
- **Helezon Hızı: 0,75 kw**
Screw Speed: 0.75 kW
- **Sıcaklık Ölçümü: PT100 Transmitter**
Temperature Measurement: PT100 Transmitter



TELEME AKTARMA

TELAMA TRANSFER



KAŞAR PEYNİR ÜNİTESİ/ KASHAR CHEES UNIT

TENİK ÖZELLİKLER

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Malzeme: Paslanmaz AIDS 304
Material: Stainless AIDS 304
- Kapasite 500/1500 kg-saat
Capacity: 500/1500 kg-hour
- Fonksiyon: Teleme Aktarma, Teleme Isıtma
Function: Curd Transfer, Curd Heating
- Plc kontrol paneli
Automated PLC
- Elektrik: 380 V, 50 Hz, 1,1 kW
Electricity: 380 V, 50 Hz, 1.1 kW
- Buhar : 5 bar, 30 lt-saat
Steam: 5 bar, 30 lt-hour
- Helezon Hızı: 0,75 kw
Screw Speed: 0.75 kW
- Sıcaklık Ölçümü: PT100 Transmitter
Temperature Measurement: PT100 Transmitter



KAŞAR GRAMAJLAMA

CHEDDAR GRAMAJ



KAŞAR PEYNİR ÜNİTESİ/ KASHAR CHEES UNIT

TENİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Malzeme: Paslanmaz AIDS 304
Material: Stainless AIDS 304
- Çift cidarlı
Double walled
- Pinömatik tank kaldırma sistemlidir
Pneumatic tank elevation
- Kapasite: 2000/8000 kg
Capacity: 2000/8000 kg
- Isı Otomasyonludur
Has thermal automation



KAŞAR PROSES TANKI KASHAR PROCESS TANK



KAŞAR PEYNİR ÜNİTESİ/ KASHAR CHEES UNIT

TENİK ÖZELLİKLER

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Malzeme: Paslanmaz AIDS 304
Material: Stainless AIDS 304
- Kapasite: 100 kg-saat > 2000 kg-saat
Capacity: 100 kg-hour > 2000 kg-hour
- İşlev: Spiral Yoğurma
Function: Spiral Kneading
- Otomasyon: plc kontrol
Automated PLC
- Buhar: 25 kg-st
Steam : 25 kg-st
- Elektrik: 2,2 kW
Electricity: 2,2 kW



SULU HAŞLAMA MAKİNESİ

WATER BOILING MACHINE



KAŞAR PEYNİR ÜNİTESİ/ KASHAR CHEES UNIT

TENİK ÖZELLİKLER

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Malzeme: Paslanmaz AİDS 304
Material: Stainless AİDS 304
- 10 RPM redüktör bulunmaktadır.
There is a 10 RPM reducer.
- CIP sistemi
CIP system
- Tambur hız ayarı mevcuttur.
Drum speed adjustment is available.
- Pompa tahliyesi
pump discharge



TELEME SÜZME TAMBURU

TELEME STRAINER DRUM



KAŞAR PEYNİR ÜNİTESİ/ KASHAR CHEES UNIT

TENİK ÖZELLİKLER

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Malzeme: Paslanmaz AİDS 304
Material: Stainless AİDS 304
- Fonksiyon: Teleme suyunun ayrılması
Function: Separation of curd juice
- PAS tahliyesi
PAS drain
- Kapasite: 500 lt>1000 lt>1500 lt > 2000 lt
Capacity: 500 lt>1000 lt>1500 lt > 2000 lt



TELEME SÜZME TEKNESİ LOR SEPARATION MACHINE



KAŞAR PEYNİR ÜNİTESİ/ KASHAR CHEES UNIT

TENİK ÖZELLİKLER

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- **Malzeme: Paslanmaz AIDS 304**
Material: Stainless AIDS 304
- **Kapasite 600/800 kg-saat**
Capacity 600/800 kg-hour
- **Fonksiyon: Teleme Doğrama/Parçalama**
Function: Lor Chopping
- **Elektrik: 380 V, 50 Hz, 0,75 kW**
Electricity: 380 V, 50 Hz, 0,75 kW
- **Devir Sayısı: 1200/1400 rpm**
number of revolutions: 1200/1400 rpm



TELEME DOĞRAMA

TELEMA CHOPPING

ISIL İŞLEM ÜNİTESİ / HEAT TREATMENT UNIT

Isıl İşlem Ünitesi İçerisinde Bulunan Ürünler

Products in Heat Treatment Unit



PASTÖRİZATÖR / PASTEUİZER



HOMOJENİZATÖR / HOMOGENİSER



SEPERATÖR / SEPERATOR



SÜT TOZU KARIŞTIRMA / MILK POWDER MIXING



ISIL İŞLEM ÜNİTESİ / HEAT TREATMENT UNIT

TENİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

- **Kapasite: 5 Ton/saat**
Capacity: 5 Ton/Hour
- **Malzeme: Paslanmaz AIDS 304**
Material: Stainless AIDS 304
- **Otomasyon: Plc kontrol**
Automated PLC
- **Elektrik 380 volt**
380 volt electricity
- **Motor gücü 8 kw**
8 kw engine power
- **Buhar kontrol: Pnömatik vana**
Pneumatic steam controlled valve
- **Ebatlar 900 x 1800 x 2500 mm**
Size: 900 x 1800 x 2500 mm
- **Ağırlık: 280 kg**
Weight: 280 kg



PASTÖRİZATÖR

PASTEUİZER



ISIL İŞLEM ÜNİTESİ / HEAT TREATMENT UNIT

TENİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Çalışma basıncı 150 / 250 bar
150/250 bar operating pressure
- Çalışma sıcaklığı 10 / 90 derece
Working temperature 10 / 90 degrees
- Partikül büyüklüğü max 500 mikron
Maximum 500 micron particle size
- Motor gücü 1,1 kw
1.1 kw engine power
- Elektrik 220 volt
220 volt electricityاللازم
- Ebatlar 50x65x70
Size: 50x65x70
- Ağırlık 80 kg
Weight: 80 kg



HOMOJENİZATÖR

HOMOGENİSER



ISIL İŞLEM ÜNİTESİ / HEAT TREATMENT UNIT

TENİK ÖZELLİKLER

المواصفات الفنية

- Otomatik CİP
Automatic CIP
- Çalışma sıcaklığı 10 / 90 derece
Working temperature 10 / 90 degrees
- Düşük enerji tüketimi
Low energy consumption
- Optimum çalışma koşulları
Optimal working conditions



SEPERATÖR

فراز

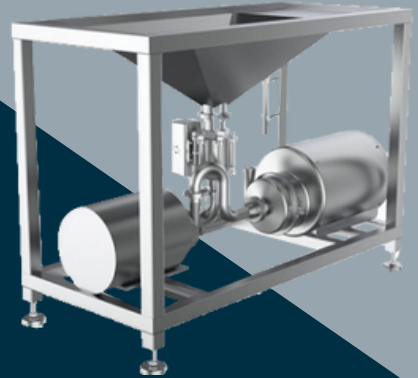


ISIL İŞLEM ÜNİTESİ / HEAT TREATMENT UNIT

TENİK ÖZELLİKLER

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Malzeme: Paslanmaz AIDS 304
Material: Stainless AIDS 304
- Yüksek hızlı karıştırıcı
high speed mixer
- Boyut: 732*500*1005mm
Dm: 732*500*1005mm



SÜT TOZU KARIŞTIRMA

AYRAN FİLLİNG MACHINE

SÜT TANKLARI ÜNİTESİ / MILK TANKS UNIT

Süt Tankları Ünitesi İçerisinde Bulunan Ürünler

Products in Milk Tanks Unit



SÜT SOĞUTMA TANKI / *MILK COOLING TANK*



SÜT DEPOLAMA TANKI / *MILK STORAGE TANK*



SÜT PIŞİRME KAZANI / *MILK COOKING TANK*



SÜT NAKİL TANKI / *MILK TRANSPORT TANK*



SÜT TANKLARI ÜNİTESİ / MILK TANKS UNIT

TENİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Malzeme: Paslanmaz AIS 304
Material: Stainless AIS 304
- Kapasite: 500, 1000, 1500, 2000, 2500,
3000, 4000, 5000, 6000, 8000, 10.000 LT
Capacities: 500, 1000, 1500, 2000, 2500,
3000, 4000, 5000, 6000, 8000, 10.000 LT
- CIP yıkama sistem
CIP washing system



SÜT SOĞUTMA TANKI

MILK COOLING TANK

TENİK ÖZELLİKLER
TECHNICAL SPECIFICATIONS

- **Malzeme: Paslanmaz AIDS 304**
Material: Stainless AIDS 304
- **Kapasite: 1000lt / 25.000lt**
Kapasiteler: 1000lt / 25.000lt
- **Ürün çıkışı DN50 kelebek vanalıdır**
Product outlet DN50
- **Yaylı kapak mevcuttur**
There is also spring cover.
- **Altta ayarlanabilir civatalı ayaklar mevcuttur**
There are adjustable bolted feet at the bottom.



SÜT DEPOLAMA TANKI
MILK STORAGE TANK

TENİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Malzeme: Paslanmaz AIDS 304
Material: Stainless AIDS 304
- Isıtma işlemi: buharlı ve elektrikli
Heating process: steam and electric
- 3 cidara sahiptir
There are 3 walls
- CIP (yıkama) topu mevcuttur.
CIP (washing) ball is available.
- Giriş ve çıkışlarında DN40 veya DN50 kelebek vana kullanılmıştır
DN40 or DN50 butterfly valves are used at the inlets and outlets.

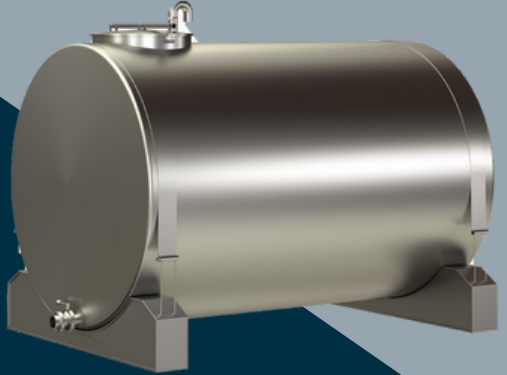


SÜT PIŞİRME KAZANI

MILK COOKING TANK

TENİK ÖZELLİKLER
TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Malzeme: Paslanmaz AIDS 304
Material: Stainless AIDS 304
- Çift cidarlıdır.
it is double walled.
- DN 50 paslanmaz kelebek vana çıkışı bulunur.
DN 50 stainless butterfly valve outlet.
- CIP yıkama başlığı mevcuttur.
CIP washing head



SÜT NAKİL TANKI
MILK TRANSPORT TANK

YARDIMCI ÜNİTELER/ AUXILIARY UNITS

Yardımcı Üniteler İçerisinde Bulunan Ürünler

Products in Auxiliary Units



KAŞAR TAŞIMA ARABASI/ *KASHAR TROLLEY*



EŞANJÖR



SÜT AKTARMA POMPASI/ *MILK TRANSFER PUMP*



TEREYAĞI TAŞIMA ARABASI/ *BUTTER TROLLEY*



YARDIMCI ÜNİTELER/ AUXILIARY UNITS



KAŞAR TAŞIMA ARABASI/ KASHAR TROLLEY



EŞANJÖR



SÜT AKTARMA POMPASI/ MILK TRANSFER PUMP



TEREYAĞI TAŞIMA ARABASI/ BUTTER TROLLEY



FERKROM MAKİNE

İLETİŞİM İÇİN

FOR COMMUNICATION

Website

www.ferkrom.com

Phone

(532) 179 72 10 - (532) 245 04 71

Address

Hanlıköy Mahallesi Palaz
Sokak No:2 Arifiye/Sakarya

Email

info@ferkrom.com

