

# ARCAN

machines that make life sweeter



## Turbo Mikser

Marshmallow, krema, okolata, kek hamuru, nuga, sufle gibi muhtelif ürünleriniz için tam otomatik havalandırma Turbo Mikserleri.

## Aerator

Fully automatic Aerators for aerating marshmallow, cream, chocolate, cake dough, nougat, soufflé and other miscellaneous products.





## Turbo Mikser



Marshmallow, krema, çikolata, kek hamuru, nuga, sufle gibi muhtelif ürünlerin için tam otomatik havalandırma Turbo Mikserleri.

Turbo Mikserlerimiz, operatöre bağlı olmadan, tam otomatik çalışan makinelerdir. Mikser aktif konuma geldikten sonra yapılması gereken tek işlem, ne kadar üretim yapılacağını ayarlamaktır.

Kullanıcının tek yapması gereken istediği kapasiteyi ve çıkıştaki ürün yoğunluğunu dokunmatik ekrandan girmektir. Akıllı kumanda sistemi gerekli pompa hızını ve hava miktarını hesaplar, uygun miktarda hava / hamur karışımını havalandırma kafasına alır. Sistem sayesinde havalandırılan ürünün yoğunluğunun stabil kalması ve karışımın homojenliği garanti altına alınmaktadır. Ürün yoğunluğu, yapısı ve kapasite ayarlarının hassas bir şekilde yapılabilmesi adına rotor ve pompa hız kontrol cihazı ile kontrol edilmektedir. Elle ya da tam otomatik kumanda ile çalıştırılabilen makinenin tüm ayarları dokunmatik ekran üzerinden yapılmaktadır.

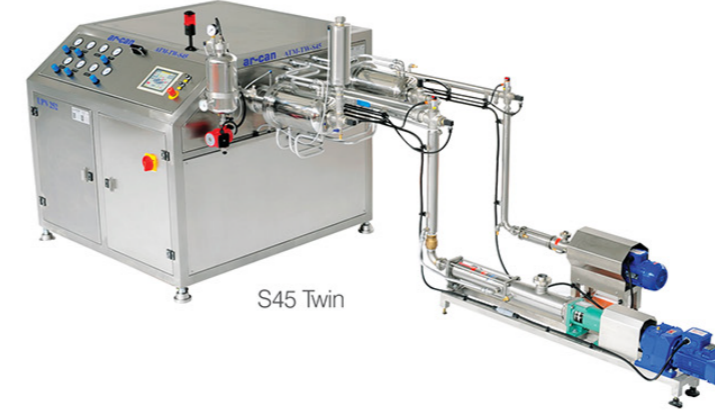
Arzu edildiği takdirde arcan depozitörler ile senkron olarak da çalışabilen mikserlerimiz, bu durumda kendi üretim miktarlarını Depozitör'ün harcama miktarına göre otomatik olarak ayarlar. Böylece Depozitör'ün farklı hız kademelerinde, mikserin kapasite ayarlarını sürekli güncellemeye gerek kalmaz, insan hataları ve uygun olmayan ürünlerin fire riski ortadan kaldırılmış olur.

Turbo mikserin şaşesi ve şişirme kafası paslanmaz çelikten imal edilmiş olup kolay temizlenmesi ile zaman tasarrufu sağlar.

Maximum soğutma veya ısıtma elde edilebilmesi için Turbo Mikserin hem rotoru hem de statoru su cidarlı olarak tasarlanmış ve imal edilmiştir.

Mikser çıkışında ise ürünün basıncını düşürmek ve havalandırılmış hamuru istenen basınçta bir sonraki üniteye aktarmak üzere tasarlanmış karşı basınç ünitesi mevcuttur.

Turbo Mikserlerimiz standart şekilde üretildikleri gibi, müşterilerin özel isteklerine göre de yeniden tasarlanabilmekte ve yapılandırılabilirlerdir.



S45 Twin



B100



S45



ATM500

## Aerator

Fully automatic Aerators for aerating marshmallow, cream, chocolate, cake dough, nougat, soufflé and other miscellaneous products.

Our Aerators are fully automatic machines that are not dependent on operators. After the mixer is activated, the only transaction is to configure the production amount.

The only thing to be done by the operator is to input the aimed capacity and product density via touch screen on the machine. Smart control system calculates the required pump speed and air amount, transfers the adequate amount of air / mass mixture into the aerating head. Thanks to the smart control system, it is guaranteed to keep the density of aerated mass stable and homogenous. In order to obtain a perfect product density, structure and capacity, it's rotor and pump are controlled by drive units. The machine can run full automatically or manually and all its set up is fulfilled via touch screen human interface.

Arcan Aerators can synchronously work with arcan depositors. In this case, Aerator adjusts its own production output automatically, in accordance with the consumption amount of the depositor. Thus, within the various velocity stages of the depositor, there is no need to update the Aerator's capacity adjustments frequently. By this way, human errors and wastage risks are eliminated.

The frame of the Aerator and aerating head are made up of stainless steel. This feature smooths the way for easy cleaning and allows the user to save time.

In order to obtain maximum cooling or heating, the rotor and stator is designed and manufactured as water jacketed.

There is a back pressure unit situated at the exit of the Aerator, designed for reducing the pressure of the product and transferring the aerated mass to the next unit, at the aimed pressure.

In addition to standard production option, our Aerators can be re-designed and configured in accordance with the special demands of our customers.





Atatürk Organize Sanayi Bölgesi, 10007 Sokak No:10 -12, 35620 Çiğli - İzmir / TÜRKİYE  
Tel: +90 (232) 376 88 21 • Fax: +90 (232) 376 88 20

[www.arcan.com.tr](http://www.arcan.com.tr)