

A+RCAN
machines that make life sweeter



Bar Hattı

Yüksek performanslı ve ekonomik
şekilde yağ ve şeker bazlı barlar üretir.

Bar Line

Economic and high performance
line for fat and sugar based bars.





Bar Hattı

Yüksek performanslı ve ekonomik şekilde yağ ve şeker bazlı barlar üretir.

Hat, az eleman ile yüksek kapasitede ürün imal etmek isteyenler için idealdir. Hattın diğer elemanları olan çikolata kaplama makinesi ve soğutma tüneli de firmamız tarafından tedarik edilmektedir.

Bar hattımız ile nuga, fondan, pralin gibi yağ veya şeker bazlı birçok hamur, fitil şeklinde ekstrude edilmek suretiyle üretilebilmektedir. Hattımız yapışkan, koyu kıvamlı ya da yoğrulabilir ürünler ile çalışmaya uygundur.

İyi bir üretim elde etmek için ürünlerin yeterli akıcılığa sahip olması gerekmektedir. Katı malzemeler öncelikle yoğrulabilir kıvama getirilmelidirler. Maksimum 100 °C sıcaklığındaki ürünler ile çalışılabilir. Havalandırılmış ürünlerin 400 Gr/L yoğunluğundan daha yüksek bir yoğunluğa sahip olmaları gerekmektedir.

Pralin veya nuga tarzı hamurlar temperleme ile soğutulurken aynı zamanda şekil verilebilir plastik bir kıvama da getirilir, arzu edilirse hamura fındık, fıstık, pirinç patlağı gibi çeşniler ilave edilir, ekstruderden istenilen şekilde fitil halinde çekilir, soğutulur ve giyotinde kesilir, istenirse çikolata ile kaplanır.

Bar Line

Economic and high performance line for fat and sugar based bars.

The line is ideal for the ones who aim to produce in high capacity with less personnel. Chocolate Enrobing Machine and Cooling tunnel, being the other components of the line are also supplied by arcan.

Through our Bar Line, fat and sugar based masses such as nougat, fondant, praline exc. can be produced by means of rope shaped extruding. Our line is suitable for sticky, viscous or knead-able masses.

On the purpose of good manufacturing, products ought to have enough fluidity. Primarily, solid ingredients should be rendered to knead-able consistency. Production can be fulfilled with products that have maximum 100 °C temperature. Aerated products ought to have a density higher than 400 Gr/L.

Masses like praline or nougat are cooled down by our tempering unit to be both cooled and rendered a plastic consistency, if required, some flavors such as nuts, peanuts or rice crispy can be mixed into the mass, extruded in ropes, cooled and cut by guillotine and enrobed with chocolate.



Nuga Temperleme Makinesi

Ekstruder yada depozitörlerin sürekli olarak sabit sıcaklık, yapı ve viskozitede pralin veya nuga ile beslenmesi için kullanılmaktadır. Bu sayede hem hassas gramaj kontrolü elde edilmesini sağlar, hem de ürününüzün raf ömrünü de artırır. İçinde fındık, fıstık, pirinç patlağı, kuru meyve parçaları gibi partiküller olan hamurlar ile sorunsuz çalışır.

Kazıyıcı tip ısı eşanjörüdür. Basit fakat son derece verimli bir tasarıma sahiptir. Hamurunuzu sadece soğutmakla kalmaz, aynı zamanda onun şekil verilebilir plastik bir kıvama kavuşmasını da sağlar.

Nuga Temperleme Makinesi, ekstruderlerin akışkan hamurlarla sürekli olarak beslenmesini ve ayrıca kazıyıcı soğutma yüzeyleri sayesinde akışkan hamurların soğutulmasının yanında şekil verilebilir kıvama gelmesini sağlar. Ekstruderin standart üretim yapmasını, makineden çıkan hamurun homojen ve sabit sıcaklıkta olması sağlamaktadır. Makinenin hızı kademesiz olarak ayarlanabilmektedir.

Arzu ederseniz pralin yada nugayı havalandırabiliriz de.

Nougat Tempering Machine

It is a machine used for feeding the extruders with praline or nougat masses at a constant temperature, structure and viscosity. By this way, Nougat Tempering Machine not only provides a sensitive weight control, but also it increases the shelf life of the product. Masses with particles as nuts, peanuts, rice crispy and dried fruits are processed flawlessly.

It is a scraped type of heat exchanger. It has a very simple yet highly effective design. It not only cools down your mass, it also enables the mass to have a shapeable plasticity.

Our Nougat Tempering Machine is used for feeding our extruders with the fluid masses continuously. Moreover, with the help of the scraped surfaces, it not only cools down the mass, but also provides the mass to achieve a shapeable consistency. The mass, which is coming out of the machine, is homogenous and at constant temperature. This factor enables the extruder to have standard production. Capacity of the tempering machines can be adjusted variable.

As per your demand we can also aerate the nougat or praline mass.

Giyotin

Kesme boyunun bant hızı değişikliklerinden etkilenmemesi için tünel bandına senkron şekilde çalışan Giyotin, sonsuz şekilde fitillerin boylarının kesilmesinde kullanılır. Kesme boyu kademesiz olarak ekrandan değiştirilebilir.

Kesme bıçağı, sıyırma ve yağlama tertibatı ile donatılmıştır. Bu sayede bıçak, her kesimden sonra otomatik olarak temizlenir ve yağlanır. Ürün tipine bağlı olarak değişik malzemeler ile kaplanmış kesme bıçakları kullanılmaktadır.

Servo motorlu tahrik sistemi sayesinde kesme işlemi sırasında bıçak tünel bandı ile aynı hızda ilerlediğinden ideal bir kesim yüzeyi sağlanır. Kesilen ürünlerin transferi için ara açma bandı mevcuttur.

Otomatik yağlaması sayesinde hiçbir kesintiye maruz kalmadan çalışabilirsiniz. Çıkış kısmında kesilen ürünlerin aralarının açılması için konveyörü mevcuttur. Opsiyonel olarak otomatik iskartaya alma sistemi ilave edilebilir.



Guillotine

Guillotine, which runs synchronized with the cooling tunnel belt in order not to have the cutting length affected by belt speed changes, is used for cutting the endless ropes in length. Cutting length can be adjusted variably through PLC screen.

Cutting knife is equipped with scrapers and lubricating device. Therefore, the knife is cleaned and lubricated automatically after each cut. The cutting knives, which are used in the guillotine, are coated with different materials in compliance with the product type.

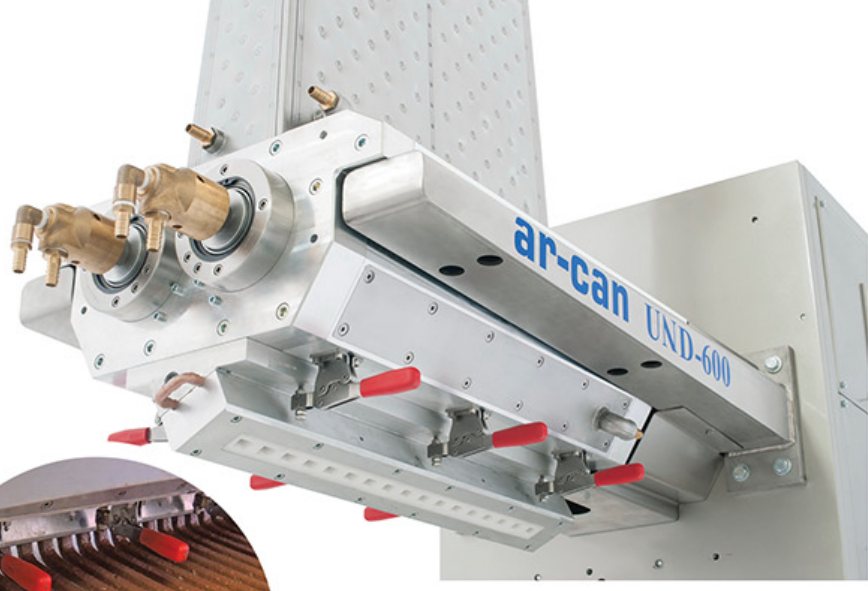
By means of the drive system equipped with servo motors, and ideal cutting surface is obtained due to the synchronized speed of the knife and the cooling tunnel belt.

You can work without any interruption, thanks to the automatic lubricating. At the exit side of the guillotine, a speed-up conveyor for spreading the products is available. Optionally a reject system can be added.



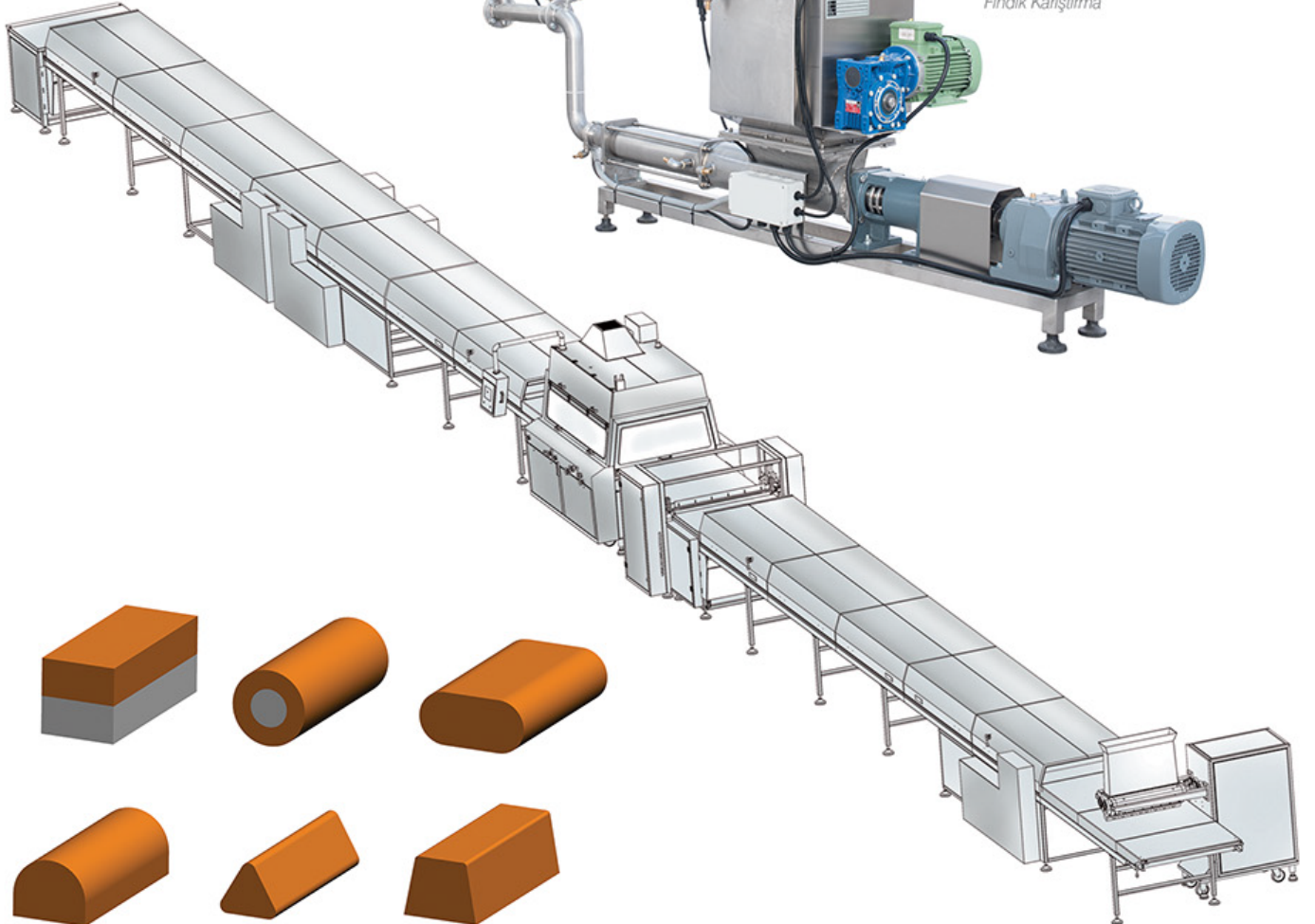
Yeni üretimimiz olan depozit kafasının ilavesi ile ekstruder bir depozitör gibi de kullanabilirsiniz. Bu sistem aynı zamanda tünel bandının hareket mekanizmasını da kontrol eder.

You can use our extruder as a depositor with our newly released depositing head addition. This system also controls the movement mechanism of the cooling tunnel.

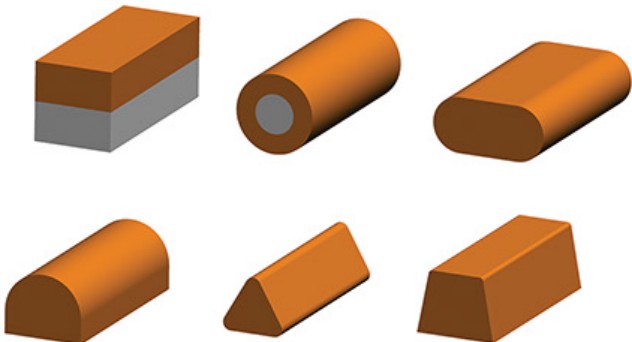


Kalıp değişimi çok kolaydır, bu sayede kısa sürede farklı çeşitler üretebilirsiniz.

Changing the mold is very easy. By this way, you can produce various products within a day.



Nut Mixer
Fındık Karıştırma



Ekstrüder

Orijinal aksesuarlar ile birlikte ideal üretim, hassas ağırlık kontrolü ve şekil garantisi sağlanmaktadır. Ekstruderlerimiz özel tasarımı sayesinde tüm konveyörlere yan taraflarından yanaşabilmekte ve bu sayede arka arkaya birden fazla ekstruder yerleştirilebilmektedir.

Üretim sırasında ürün homojen kıvamda hazneye beslenir, özel tamburlar ürünü içeri alır ve kalıba basar. Fıtil hızı kademesiz olarak ayarlanabilmektedir. Makinelerimizin bant üzerinde ideal bir fıtil elde etmek için yükseklik ayarları vardır.

Eğer ürününüz sıcaklığa duyarlı ise kafa temperlenir. Tüm ekstruderlerimizin haznesi, tamburları, gövdesi ve kalıbı su çekettirilir, arzu edilirse farklı sıcaklıklarda ısıtılıp soğutulabilir. Böylece ürün ve prosese özel olarak ısıtma ya da soğutma işlemleri gerçekleştirilebilmekte ve ideal bir üretim elde edilebilmektedir.

Ekstruderlerimiz halı serme hatlarına ideal bir eklentidir. Tüm çalışma genişliği boyunca hassas şekil ve ağırlık dağılımına sahiptirler. Döner bıçaklı tıkcı sistemi sayesinde hem sert hem de yumuşak hamurlar ile çalışabilirler. 300-1000mm arasında değişik çalışma genişliklerinde üretilir.

Tüm ekstruderler, hijyen kurallarına uygun olarak çok yönlü çalışma prensibiyle tasarlanmıştır. Kullanımları ve bakımları son derece kolay yapılmaktadır.

Extruders

With the original accessories, ideal production, accurate weight and shape control of the product are guaranteed. Due to their specially designed frames, our extruders can approach all conveyors laterally. Thus, it is possible to situate more than one extruder consecutively.

During production, mass is fed to the hopper with a homogenous consistency. Special drums take the product in and mold. Speed of the extruded ropes can be adjusted variably. In order to obtain an ideal rope on the belt, our machines have height adjustment feature.

Providing that your product is sensitive to heat, head of the extruder is tempered. Hopper, drums, body and mould of our extruders are all water jacketed. According to demand, they can be heated or cooled in various temperatures and separately. With this way, according to the product and process, special cooling or heating can be practiced. Therefore, ideal production is maintained.

Our extruders are an ideal addition to our Slab Bar Lines. They have accurate shape and weight distribution throughout the working width. By means of the special drum technology equipped with rotary blades, it is possible to run with both soft and hard masses. Working widths vary between 300mm and 1000mm.

All of our extruders are designed in accordance with the hygiene rules and for multi way usages. They are easy to be operated and the maintenance can be handled easily.



UND, tek katlı fıtil çekme için kullanılır. İçinde fındık, piriç patlağı, kuru meyve parçaları gibi parçacıkların olduğu hamurlar ile çalışabilir.

UND type of extruder is used for producing single layer ropes. It is possible to work with masses that contain particles, such as nuts, rice crispy or dried fruits.



UNDD, çift katlı fıtil çekme için kullanılır. Çalışma sistemi, tek renkli makineye benzerdir. Yani, tek renkli makine ile çalışabildiğiniz tüm hamur tiplerine uygundur. 300-800mm arasında değişik çalışma genişliklerinde üretilir.

Makinede birbirinden bağımsız 2 besleme haznesi mevcuttur. Eğer iki hazne de aynı malzeme ile beslenirse, tek katlı bir ürün elde edilir. Makine 2 bağımsız motor ile donatılmıştır ve her motorun hızı ayrı ayrı kademesiz olarak değiştirilebilmektedir. Bu sayede bitmiş ürünün katların kalınlıkları artırılıp azaltılabilir. Fıtil sayısı, fıtil ebatlarına ve çalışma genişliğine göre değişmektedir.

UNDD type of extruder is used for extruding double layered ropes. Operating principle is similar with the UND. Namely, it is suitable for all mass types which can be produced by using UND. Working widths vary between 300mm and 800mm.

The machine is equipped with two feeding hoppers. If both hoppers are fed with the same mass, one layered product is obtained. It is equipped with two independent geared motors and each motor's speed can be variably changed separately. Therefore, it is possible to increase or decrease the thickness of each layer in finished product. Rope numbers differ in accordance with the rope dimensions and the working width.



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