

# ARCAN

machines that make life sweeter



## Depozitörler

Sert ya da yumuşak kek, muhtelif ebatlardaki bisküviler ve kurabiyeler ile çalışabilen, marshmallow, krema, reçel, karamel basabilen, arzu edilirse dolgulu marshmallow veya çift renkli krema ile çalışabilen, magazin yada fırından direkt beslemeli, her amaca uygun depozitörlerimiz mevcuttur.

## Depositors

We supply all-purpose depositors which can run with miscellaneous types of products as if soft or firm cakes, biscuits and cookies with various sizes, deposit marshmallow, jam, cream, caramel, work with encapsulated marshmallow or double colored cream, fed from manual biscuit magazine or directly from the baking oven.





## Depozitörler

Sert ya da yumuşak kek, muhtelif ebattardaki bisküviler ve kurabiyeler ile çalışabilen, marshmallow, krema, reçel, karamel basabilen, arzu edilirse dolgulu marshmallow veya çift renkli krema ile çalışabilen, magazin yada fırından direkt beslemeli, her amaca uygun depozitörlerimiz mevcuttur.

Bütün sistem tek bir kumanda noktasından kontrol edilmekte, makine çalışır durumdayken dahi üretim ayarlarında değişiklikler yapılabilmektedir. PLC kumandası sayesinde basit ve kolay kullanımlıdır. Makinenin hızı değiştiğinde, bu hıza bağlı olarak makinenin diğer tüm ayarları otomatik olarak senkronize edilmektedir. Hız değişimlerinde ürün farklılıkları kesinlikle yaşanmaz.

Rapor sayfasını kullanarak makinenin anlık ve vardiya üretimini takip edebilir, vardiya boyunca harcanan hammadde miktarını kontrol edebilirsiniz. Ayrıca dokunmatik ekran sayesinde oluşabilecek tüm arızalardan ve bakım periyotlarından haberdar olabilirsiniz.

Arzu edildiği takdirde sandviçler, soğutma tüneli ya da kaplama hattına transfer edilir. Ayrıca yapılan tüm işlemler yalnızca saniyeler içerisinde gerçekleştirilir.

## Depositors

We supply all-purpose depositors which can run with miscellaneous types of products as if soft or firm cakes, biscuits and cookies with various sizes, deposit marshmallow, jam, cream, caramel, work with encapsulated marshmallow or double colored cream, fed from manual biscuit magazine or directly from the baking oven.

The whole system is controlled from a single control point. Therefore, even though the machine is at running state, it is possible to make adjustments on the production settings. By means of PLC control, it is user friendly and easy to operate. When the speed is changed, all other settings are automatically synchronized in accordance with the new speed. Thus, in the course of speed changes, there is absolutely no chance of confronting product difference.

Besides checking the consumption of raw materials during the process, you can easily follow either existing production output or the production outputs at previous shifts by using the report page on PLC. Additionally, you can be informed about all breakdowns and maintenance periods thanks to its smart touch screen panel.

All sandwich products are transferred to the cooling tunnel or to the enrobing machine as per your wish. All operations are fulfilled within seconds.



#### Magazinli Depozitör

Magazin beslemesi sayesinde çeşit değişimi çok kolay ve düşük maliyetlidir. Özellikle tek bir hat ile çok çeşitli ürünler yapan müşterilerimiz için ideal bir makinedir.

Maksimum 60sıra/dakika hıza kadar sandviçleme yapar.

#### Visual Depozitör

Visual Depozitör, servo motorlu sistemi sayesinde hızlı çalışan ve ürün gamındaki geçişleri son derece basit olarak ayarlayabileceğiniz bir yapıya sahiptir. Operatör tarafından yapılması gereken tek işlem otomatik ekrandan ürün tipini, bisküvi çapını ve kalınlığını girmektir.

Yumurta aklı yüksek marshmallow yada finger tip uzun bisküvilerin üzerine krema/reçelin uzunlamasına basılması için tasarlanmıştır.

Manifold hareketi tamamen servo motor ile yapılmaktadır. Bu sayede manifoldun hem dikey hem de yatay hızları ve ivmeleri, dokunmatik ekrandan ayarlanabilir, reçeteye kaydedilebilir.

#### Offline Depositor

Changing the variety of products is very easy and low cost due to the magazine feeding system. It is an ideal machine especially for our customers who make production with a diverse range of products.

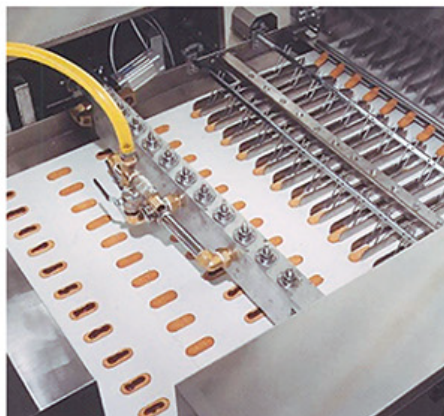
It is capable of sandwiching up to a rate of 60 rows / minute.

#### Visual Depositor

Visual depositor runs fast by force of its servo motor system. It has a highly easy-adjustable structure for product range transitions. The only setting that should be carried out by the operator is to input the product type, biscuit dimension and biscuit thickness through the automatic screen.

It is designed for depositing albumen based high marshmallow or depositing cream / jam on the finger type of biscuits longitudinally.

The manifold movement is fulfilled entirely with servo motor. In this way, both horizontal and longitudinal acceleration and speed can be adjusted via touch screen. These parameters can be saved in the recipe.



Özel tasarlanmış vakum jetleri sayesinde kirlenme en aza indirilmiş, bakım ve temizlik işlemleri basitleştirilmiştir. Vakum jetleri, vakum pompası yerine hava basıncıyla çalıştığı için kolay temizlenebilir ve uzun ömürlüdür.

Makinenin tamamı suyla temizliğe uygundur. Klasik kremalama makinelerinden daha hijyenik ve esnek olması ile tanınmaktadır. Geniş bandı sayesinde çikolata kaplama veya tünellerin beslenmesine son derece uygundur. 1400mm bant genişliğine kadar üretilmektedir.

Ağırlığı azaltılmış özel alaşım alüminyumdan imal manifoldları sayesinde makinenin dinamik kararlılığı üst seviyededir. Manifoldlar dolgu malzemesine göre çift cidarlı olarak da üretilir. Sızdırmaz özelliğindedir. Dozlama ayarı ekran üzerinden pnömomatik aktüatörü vananın zaman ayarı ile yapılır. Hassas ayar için ise her meme kendi müstakil ayar mekanizması ile donatılmıştır.

Manifoldların girişinde kusursuz ürün dağılımı için özel bir distribütör bulunmaktadır. Bu ekipman, tek hat olarak gelen dolgu malzemesini isteğe göre birden fazla homojen hatta ayırır ve manifoldun her memesinin kusursuz ürün dozlamasına yardımcı olur.

Servo motorlu tahrik sistemi sayesinde birçok ayar "çalışma esnasında dahi" yapılabilir, hatta reçeteye kaydedilebilir.

Eğer tüm üretim hattı arcan makinelerinden oluşuyorsa, hattın üstündeki tüm makinelerin (mikser, kaplama, tünel...) hızları depozitöre bağlı olarak tam otomatik ve senkron şekilde ayarlanır.

Contamination is reduced to minimum levels and maintenance and cleaning operations are simplified, by virtue of its special design vacuum jets. Vacuum jets are easily cleaned and durable, since they are running with compressed air instead of vacuum pump.

All parts of the machine are suitable for cleaning with water. It is notable for its hygienic and flexible design comparing to the classic creaming machines. It is suitable for feeding the enrobing machine or cooling tunnel thanks to its wide belt. It can be manufactured up to 1400mm belt width.

Owing to its light weight manifolds, which are manufactured from alloyed aluminum, dynamic stability of the machine is at high level. Manifolds can be manufactured as double jacketed, depending on the filling mass. They are leak proof. Dosing adjustment is fulfilled using the timing setting of the pneumatically actuated valve. For the purpose of precise control, every nozzle is equipped with separate adjustment mechanism.

A special distributor is situated at the inlet of manifolds for the purpose of impeccable product distribution. This device divides the filling mass, which is canalized from a single-line, to multiple equal lines. Therefore, it helps each nozzle of the manifold to dose flawless mass.

By means of its servo motor equipped drive system, numerous adjustments can be fulfilled even during production, and additionally these adjustments can be saved on the recipe.

Providing that the entire production line comprises of Arcan machines, operating speeds of all machines (aerator, enrobing machine, cooling tunnel and etc.) can be adjusted full-automatically and synchronously depending on the speed of the depositor.



Özel tasarlanmış vakum jetleri sayesinde kirlenme en aza indirilmiş, bakım ve temizlik işlemleri basitleştirilmiştir. Vakum jetleri, vakum pompası yerine hava basıncıyla çalıştığı için kolay temizlenebilir ve uzun ömürlüdür.

Makinenin tamamı suyla temizliğe uygundur. Klasik kremalama makinelerinden daha hijyenik ve esnek olması ile tanınmaktadır. Geniş bandı sayesinde çikolata kaplama veya tünellerin beslenmesine son derece uygundur. 1400mm bant genişliğine kadar üretilmektedir.

Ağırlığı azaltılmış özel alaşım alüminyumdan imal manifoldları sayesinde makinenin dinamik kararlılığı üst seviyededir. Manifoldlar dolgu malzemesine göre çift cidarlı olarak da üretilir. Sızdırmaz özelliğindedir. Dozlama ayarı ekran üzerinden pnömatik aktüatörü vananın zaman ayarı ile yapılır. Hassas ayar için ise her meme kendi müstakil ayar mekanizması ile donatılmıştır.

Manifoldların girişinde kusursuz ürün dağılımı için özel bir distribütör bulunmaktadır. Bu ekipman, tek hat olarak gelen dolgu malzemesini isteğe göre birden fazla homojen hatta ayırır ve manifoldun her memesinin kusursuz ürün dozlamasına yardımcı olur.

Servo motorlu tahrik sistemi sayesinde birçok ayar "çalışma esnasında dahi" yapılabilir, hatta reçeteye kaydedilebilir.

Eğer tüm üretim hattı arcan makinelerinden oluşuyorsa, hattın üstündeki tüm makinelerin (mikser, kaplama, tünel...) hızları depozitöre bağlı olarak tam otomatik ve senkron şekilde ayarlanır.

Contamination is reduced to minimum levels and maintenance and cleaning operations are simplified, by virtue of its special design vacuum jets. Vacuum jets are easily cleaned and durable, since they are running with compressed air instead of vacuum pump.

All parts of the machine are suitable for cleaning with water. It is notable for its hygienic and flexible design comparing to the classic creaming machines. It is suitable for feeding the enrobing machine or cooling tunnel thanks to its wide belt. It can be manufactured up to 1400mm belt width.

Owing to its light weight manifolds, which are manufactured from alloyed aluminum, dynamic stability of the machine is at high level. Manifolds can be manufactured as double jacketed, depending on the filling mass. They are leak proof. Dosing adjustment is fulfilled using the timing setting of the pneumatically actuated valve. For the purpose of precise control, every nozzle is equipped with separate adjustment mechanism.

A special distributor is situated at the inlet of manifolds for the purpose of impeccable product distribution. This device divides the filling mass, which is canalized from a single-line, to multiple equal lines. Therefore, it helps each nozzle of the manifold to dose flawless mass.

By means of its servo motor equipped drive system, numerous adjustments can be fulfilled even during production, and additionally these adjustments can be saved on the recipe.

Providing that the entire production line comprises of Arcan machines, operating speeds of all machines (aerator, enrobing machine, cooling tunnel and etc.) can be adjusted full-automatically and synchronously depending on the speed of the depositor.





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)