

ARCAN
machines that make life sweeter



Halı Serme Hattı

Modern, güvenilir ve esnek hattımız ile tek veya çift katlı, nugalı, karamelli ya da tahıllı barlar üretebilirsiniz.

Slab Bar Line

You can produce single or double layered nougat, caramel or cereal based bars with our modern, reliable and flexible production line.





Halı Serme Bar Hattı

Modern, güvenilir ve esnek hattımız ile tek veya çift katlı, nugalı, karamelli ya da tahıllı barlar üretebilirsiniz.

Neredeyse tüm yağlı ürünler için uygundur. Yumuşak veya sert pişmiş şeker bazlı, havalandırılmış yağlı veya şekerli, içinde her türlü çeşninin (fındık, fıstık, pırlıç patlağı, kuru meyve parçaları vs) bulunduğu hamurlar ile çalışabilirsiniz.

Biz size sadece mutfaktan paketlemeye kadar olan hattı anahtar teslimi tedarik etmiyoruz, aynı zamanda ürün danışmanlık hizmeti de sunuyoruz. Bu sayede tüm gıda teknolojisi sorularınıza en doğru cevapları alacak, size en uygun ürünü daha ilk günden üretmeye başlayacak, hem zamandan kazanacak hem de yeni ürün geliştirmek için harcayacağınız bütçe mütthiş derecede azalacaktır. Projenizin başladığı ilk günden, sürekli üretime başlayacağınız ana kadar güvenli ellerdesiniz. Tüm bilgi ve teknolojinizi ile hattınızı "size uygun şekilde" planlayacak, fabrikaya yerleştirecek, size uygun ürünün reçetesini oluşturacak ve üreteceğiz.

Yüksek kapasitesi ve minimum işçilik gereksinimi ile tam otomatik olarak çalışan "Halı Serme Bar Hattımız", 7 gün 24 saat kesintisiz üretim yapmak için tasarlanmıştır. Bu sayede hem uzun ömürlü performansı, hem de az sayıda personel gereksinimi ile firmanız her alanda avantaj kazanır.

Ayrıca sıradışı tasarımıyla fark yaratan hattımız, kolay çeşit değişimi ile de geniş bir ürün yelpazesi elde etmenizi sağlamaktadır.

Uzun ömürlü ile göz dolduran Halı Serme Bar Hattı, yüksek ve eşsiz performansı ile beklentilerinizin ötesinde verim almanızı sağlamaktadır.

Tamamen hayal gücünüz ile sınırlı olan bar hattının üretimi, fındık, ceviz veya kurutulmuş meyve tanecikleri gibi çeşnilerin kanştırılmasına da olanak sağlamaktadır.

Gerekli tüm ayarları renkli, grafikler ile donatılmış dokunmatik ekranından yapabileceğiniz PLC kumandası sayesinde basit ve kolay kullanımlıdır.

Hem performans hem de tasarruf olarak büyük avantaj sağlayan halı serme bar hattımız, göz zevkine ve damak tadına hitap eden ürünler ortaya koymanızı sağlayarak firmanızı bir adım daha ileriye taşıyacaktır.

Slab Bar Line

You can produce single or double layered nougat, caramel or cereal based bars with our modern, reliable and flexible production line.

It is suitable for almost all fatty masses. You can work with soft or hard cooked sugar based, aerated fatty or sugary masses containing every sort of flavors (nuts, peanuts, rice crispy, dried fruit pieces and etc.)

We are not only supplying the line from the kitchen up to the packaging phase as turn-key, but also we are providing product consultancy service. By this way, you will receive the most accurate answers for your food technology related questions and produce the most suitable product for your company and market, from day one. Thus, you will save time and your budget for developing new products will be profoundly reduced. From the first day of your project until the continuously production phase, you are in trustable hands. With all of our knowledge and technology, we will design the line in a way that corresponds your aims, situate the machinery at your premises and develop the recipe of the product that and produce it accordingly.

Our Slab Bar Line which is running in high capacity, full automatically and minimum labor requirement is designed to make nonstop production for 24 hours and 7 days. In this way, with the long-lasting performance and less personnel requirement of the line, your company gains advantage in every field.

Furthermore, our line which makes difference with its exceptional design also ensures you to obtain wide range of products with its easy product transition feature.

Arcan Slab Bar Forming Line catches the eye with its high durability. Its high and unique performance leads the way to get efficiency beyond your expectations.

Production variety is utterly limited with your own imagination and it enables you to mix your mass with flavors such as nuts, walnuts or dried fruit particles.

By means of its PLC control, equipped with colored and graphic-filled touch screen, Arcan Slab Bar Line provides an easy and user friendly operation.

Our Slab Bar Line, which provides a major advantage in terms of its performance and economy, will carry your company a step further by enabling you to present eye and mouth pleasing products.

Halı Serme Tamburları

Pişmiş hamurun ön soğutulmasına gerek kalmadan direkt olarak haznesine beslenmesine ve form verilmesine imkân sağlar. Hem soğutma hem de şekil verme tek makine ile tamamlanır.

Hattın kolay kullanım prensibi sayesinde, üretim sırasında dahi Nuga ve Karamel kalınlıklarını ayarlayabilir, içerik değiştirebilirsiniz.

Şekil verme sırasında hamura hiçbir basınç ya da zorlama uygulanmadığı için, nuga gibi havalandırılmış ya da tahıl gibi basınca duyarlı ürünlerin özgül ağırlığını ve yapısını değiştirmez.

15mm'e kadar kalınlıkta ve içinde istediğiniz çeşninin bulunduğu karamel katlarını serrebilmeniz için ön soğutma tamburları bulunan halı serme makinemizi kullanmaktayız.

Basit ancak etkili tasarımı ve tüm ayarların el aleti gerektirmeden kolayca yapılabilmesi sayesinde üründen ürüne geçiş son derece kolaydır.

Opsiyonel kalibrasyon tamburları ile de kolayca tahıllı bar üretimine geçebilirsiniz. Ya da servo opsiyonu ile halı kalınlıklarını dokunmatik ekrandan ayarlayabilir, kalınlık bilgisini ürün reçeteneze girebilirsiniz.

Arzu edilirse özel tasarımı tarak ilavesi ile halı serme makinemizi bir fitil çekme makinesi olarak da kullanabilirsiniz.

Slab Bar Formers

Cooling drums provides the opportunity to feed the cooked mass into the hopper without the need for precooling. Both cooling and forming process is fulfilled by one machine.

Through the easy usage principle of the line, you can adjust the nougat and caramel thicknesses and change the ingredients even during the production.

Due to the factor that no pressure or force is used on the mass during forming process, cooling drums does not change the form or specific weight of aerated nougat or pressure-sensitive cereals.

We are using our slab bar machine, which has precooling drums, in order to sheet up to 15mm thick caramel slab including all preferred flavors.

With its simple but effective design, tool-less and easy adjustment feature, switching from one product to another is quite easy.

By means of optional calibration drums, you can easily switch to cereal bar production. Apart from that, with servo option you can adjust the slab thickness from the touchscreen and insert your thickness parameter in your recipe.

If required, you can also use our slab bar former as an extruder with an addition of a special designed comb.



Dilimleme ve Ara Açma

Hali şeklinde serilen muhtelif hamurlar, ideal şekilde soğutulduktan sonra önce dilimlenerek fitil haline getirilir, sonra da bu fitillerin araları özenle açılır, tekrar birbirlerine yapışmalarını engellenir.

Ergonomik tasarımı, el aleti gerekmeden sökülüp temizlenebilen parçaları, büyük kesme bıçakları, bıçak sıyrıcıları, kırntı tavaları ile temizlik ve bakım kolaylığı en üst seviyededir.

Tüm hareketli parçaların kendilerine ait hız kontrolleri mevcuttur ve hızları reçete ile kaydedilir. Bu sayede her ürüne özel ideal kesim şartları rahatlıkla oluşturulur. Kesim sırasında her iki kenardan çıkan fazlalıklar otomatik olarak uzaklaştırılır.

Zamanın çok önemli olduğu üretim bandında; dilimleme ve ara açma, kolay temizlenebilir ve çok hızlı senkronize edilebilir tasarımlarıyla, ürün çeşitleri arasındaki geçiş sürelerini hem minimuma indirmek hem de kolayca yapabilmeyi için tasarlanmıştır.

Giyotin

Giyotin makinesi, hem sert hem yumuşak ürünleri sorunsuzca keserek, ara açma bandından gelen ürünlerin istenilen boyutlarda kayıpsız parçalara ayrılmasını sağlamaktadır.

Kesme boyunun bant hızı değişikliklerinden etkilenmemesi için tünel bandına senkron şekilde çalışan Giyotin, sonsuz şekildeki 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 sağlar. 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.

Xxxxx xxxx xxxx

Various masses which are sheeted as slab primarily slit to rope shapes after being ideally cooled. Afterwards, these ropes are conscientiously spread so as to avoid sticking to each other.

Maintainability cleaning of the machine is at top level thanks to its ergonomic design, components which can be disassembled and cleaned without the necessity of hand tools, large cutting knives, knife scrapers and crumb pans.

All movable parts have their own speed control units and their speed is saved with recipe. Thus, ideal cutting conditions for every single product is conveniently constituted. Excessive slab which emerges at the two edges is automatically removed.

The production line, where time is very important; slitting and spreading, with its easily cleanable and swiftly synchronized design is engineered in order to switch between range of products easily and within minimized time periods.

Xxxxx xxxx xxxx

By smoothly cutting both soft and hard products, the guillotine unit enables to cut the products into the required sizes without loss.

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.



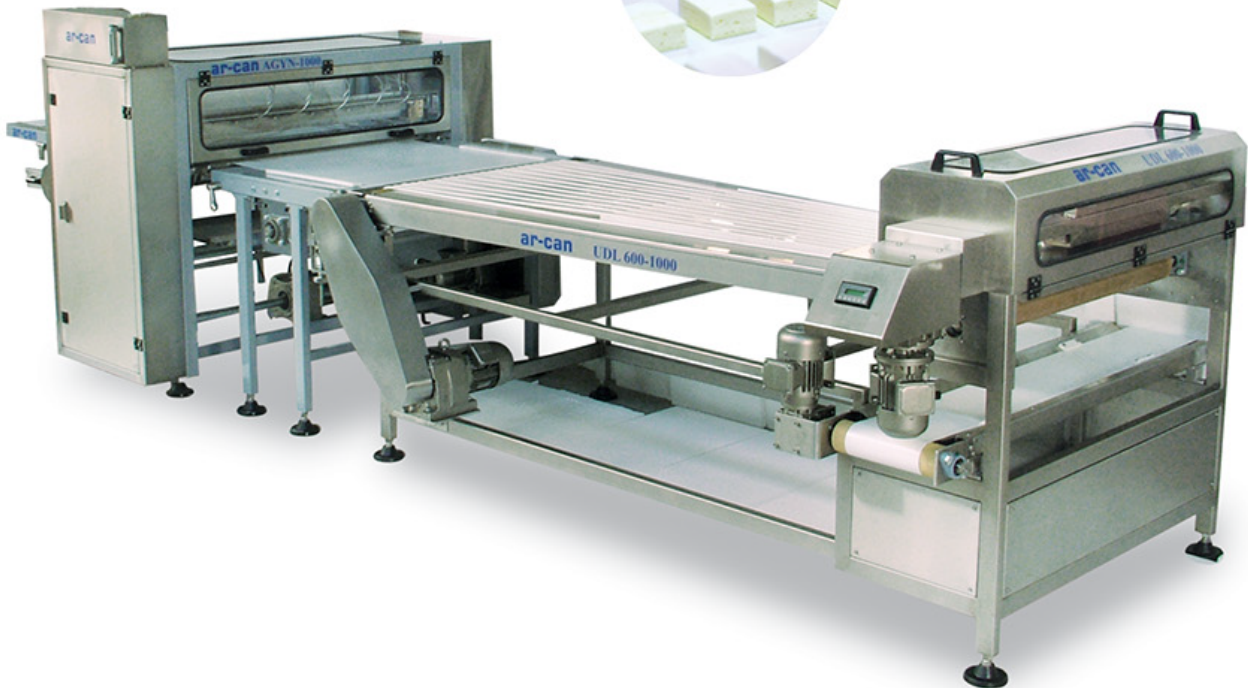
Ultrasonic Knives (Optional)
Ultrasonik Bıçaklar (Opsiyonel)



Guillotine
Giyotin



Slitter and Spreading Device
Dilimleme ve Ara Açma



Mutfak

Hammade tartımdan, tüm reçete bileşenlerinin (süt, yumurta, yağ solüsyonları, invert şurup vs) hazırlanmasına, karamel ve nuganın pişirilmesinden havalandırılmasına ve arzu edilirse içlerine çeşni (fındık, fıstık, pirinç patlağı, kuru meyve vs) karıştırılmasına kadar her şey en hijyenik şekilde ve tam otomatik olarak gerçekleştirilir.

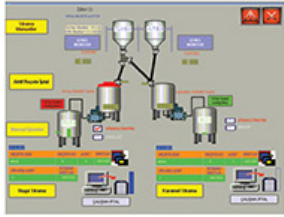
PLC sisteminin gücü ile görsel PC ara yüzünün birleştiği ideal işletim sistemine sahiptir. Tüm ayarlar dev, renkli ve grafikler ile donatılmış dokunmatik ekranından yapılır, reçeteler içinde saklanır. Kullanıcı yetkilendirmesi sayesinde operatör hataları en az indirilir. Sistem, mutfaktaki tüm işlemleri anlık olarak kontrol eder, hiçbir üretim aksamasına sebebiyet vermemek adına gerekli durumlarda operatörü sesli ve görsel olarak uyarır veya yönlendirir. Üretim tarihçesinin reçete ve parti bazında saklar.

Tartım üniteleri reçetedeki tüm hammaddeleri tam otomatik olarak alır, tartar, homojen şekilde karıştırır ve gerekli pişiriciye gönderir. Nuga, yüksek performanslı hızlı pişiricide pişirilir, vakumlanır, Turbo Mikserde havalandırıldıktan sonra kontinü mikserde yağ ve opsiyonel olarak çeşniler ile karıştırılır, halı serme tamburuna beslenir. Karamel ise çok amaçlı (reçel, şeker solüsyonu, jöle vs ve de uygun olan) pişiricide pişirildikten sonra istenirse içine çeşni karıştırılıp, halı serme tamburuna beslenir.

Mikser

Hem sürekli (kontinü) hem de şarj usulü çalışan mikserlerimiz mevcuttur. Nuga, karamel, fudge gibi hamurların içine fındık, fıstık, kuru meyve parçası, pirinç patlağı gibi istediğiniz çeşniyi homojen şekilde karıştırabilirsiniz.

En son aşamada çikolata kaplama hattımız, ürünlerinizi mükemmel şekilde çikolata kaplaması ile eşsiz bir lezzete kavuşturmaktadır.



Candy Bar Kitchen

All processes including weighing raw materials, preparing ingredients (milk, whipping agent, fat slurry, invert syrup and etc.), cooking and aerating nougat and caramel, and if required, mixing flavors (nuts, peanuts, rice crispy, dried fruit and etc.) completed hygienically and fully automatic.

It has an ideal operating system in which the power of PLC system and visual PC interface are combined. All settings are made from its giant, colored and graphic-filled touch screen, and all recipes are saved in it. Through its user authorization feature, operator faults are reduced to minimum level. The system controls every process in the kitchen instantaneously and so as to prevent production breakdowns, it warns or directs the operator with auditory and visual alarm. It saves the production history on recipe and batch basis.

Weighing units receive and weigh all raw materials on the recipe, mix them homogeneously and transfer to the required cooker fully automatic. Nougat is cooked in the high performance cooker and vacuumed. After getting aerated by the aerator, it is mixed with fat and optionally with various flavors. Immediately after this process, nougat is fed to the slab forming drums. On the other hand, caramel is cooked in the universal batch cooker (suitable for jam, sugar solution, jelly and etc. as well), and fed to the slab forming drums after optionally mixed with flavors.

Mixer

Both continuous and batch-wise operation based mixers are available in our product range. You can mix flavors such as nuts, peanuts, dried fruit particles, rice puffs and etc. into masses like nougat, caramel or fudge homogeneously.

At the final phase, our chocolate enrobing line enrobes your products perfectly with chocolate, and enables your products to acquire an excellent taste.

Weighers
Tartım Üniteleri



Invert Syrup Cooker
Invert Şurup Pişirme



Fat melting
Yağ Eritme



Fat & Milk & Whipping
Agent Slurry Preparation
Yağ & Süt & Yumurta
solüsyonu hazırlama



Universal Batch Cooker
Karamel Pişirme

Nougat Cooker
Nuga Pişirme



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