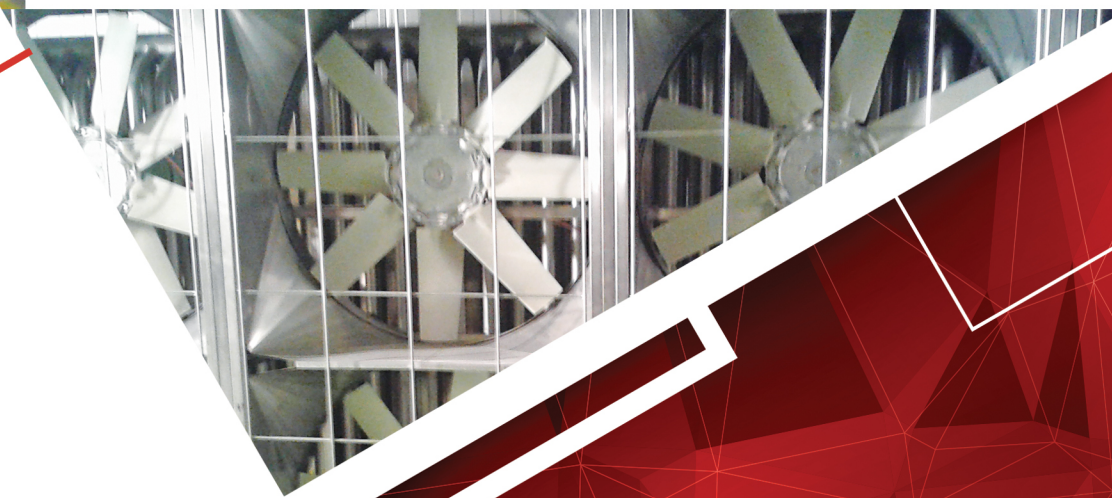


ÖZİSTİKBAL



www.istikbalmakina.com

25.YIL

İSTİKBAL®

YAPTIKLARIMIZIN ÖLÇÜSÜ SİNERJİDİR...



SERTİFİKA
CERTIFICATE
KALİTE YÖNETİMİ / QUALITY MANAGEMENT
ÖZİSTİKBAL MAKİNA PASLANMAZ ÇELİK DEMİR
HİRDAVAT SAN. HİZ. İTH. İHR. SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.

Gözyurt Mah. Orta Ölçekli San. Böl. 5788 Sok. No: 12/A Manisa / Türkiye

MAKİNA, METAL İŞLERİ VE BASINÇLI / BASINCSIZ
TANK TASARIMI, İMALATI, SATIŞ VE PAZARLAMASI
DESIGNING, MANUFACTURING, SALES AND
MARKETING OF PRESSURED / UNPRESSURED TANKS,
MACHINE AND METAL WORKS

ISO 9001: 2008

İlk Verim Tarihi / Date First Issued : 07.11.2014
Yeniden Verim Tarihi / Date Certificate Renewed : 04.11.2016
Geçerlilik Periyodu / Period of Registration : 3 Yıl
Geçerlilik Tarihi / Date Certificate Expires : 04.11.2017
Sertifika Numarası / Certificate No : 01 10879/03

Onay / Approval:

AT UYGUNLUK BEYANI

ÖZİSTİKBAL CE

(2006/42/AT)
MAKİNA EMNİYETİ YÖNETMELİĞİ

ÖZİSTİKBAL MAKİNA PASLANMAZ ÇELİK DEMİR HİRDAVAT SANAYİ
HİZMETLERİ İTH. İHR. SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
Gözyurt Mahallesi Orta Ölçekli Sanayi Bölgesi 5788 Sokak No:12/A MANİSA
Tic. Sic. No: 236 200 37 KAT: 4 ZARF: 236 236 34 02 MAİL: info@ozistikbal.com

Makine Adı : SEÇİLE MEYVE OLMUŞLAMA MAKİNASI
Markası : ÖZİSTİKBAL
Makine Modeli : SMDM 80-04M10
Uygulanacak Standartlar : Makine Emniyet Yönetmeliği [2006/42/EC]
Alpkaç Gerilim Yönetmeliği [2006/95/EC]
Referans Standartlar : TS EN ISO 12100 TS EN 60341-1 TS EN ISO 13817
TS EN 953 TS EN 14752
Sunulan Dokümanlar : EMİTEL RAPOR NO: S125-1912 HK, TEKNİK DOKÜMAN VE DİĞER SİSTEM DOKÜMANLARI

UYGUNLUK BEYANI VE ÖZETİ
Yukarıda belirtilen makine, referans standartları ve yönetmeliklere göre tasarlanarak
imale edilmiştir. Makinaya, yönetmelik ve ilgili standartların gerektirdiği yerlere getirilmiştir.
2006/42 / EC Makine Emniyeti (Tüm ilgili ve gerekli şartları) imadine uygun
olarak imal edilen makine ÖZİSTİKBAL MAKİNA PASLANMAZ ÇELİK DEMİR HİRDAVAT SANAYİ
HİZMETLERİ İTH. İHR. SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ. tarafından üretilmiştir. Ayrıca
makineye ait teknik dokümanlar mevcuttur. Üretilen firma sorumluluğunda düzenlenen
bu beyan, yönetmeliğe uygundur. Kullanıcı tarafından, ürün ile birlikte verilen bütün
bilgiler ve teknik çizimler kullanıcılar tarafından uygulanmalıdır.

emitel
meet the expert!

CERTIFICATE

Holder of Certificate :
ÖZİSTİKBAL MAKİNA
SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
GÖZYURT MAHALLESİ
ORTA ÖLÇEKLİ SAN. BÖL.
5788 SOKAK NO: 12/A
MANİSA
TÜRKİYE

Manufacturer :
ÖZİSTİKBAL MAKİNA
SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
GÖZYURT MAHALLESİ
ORTA ÖLÇEKLİ SAN. BÖL.
5788 SOKAK NO: 12/A
MANİSA
TÜRKİYE

Certificate Number
PR 17 02 1225 001 TR

Date of Issue
13 February 2017

Expiration Date
NONE

Test Report Number
S-1225-1950-00 HK

Product Description
Mayve Selezme Hızlılama
Makinesi (Blanching)
Fruit and Vegetable
Blanching Machine
(Blancher)

Page
1 of 1

2017-02-13

CE

Özistikbal Makina 1993 yılında Manisa'da kurulmuştur. Yüksek kalite ve müşteri memnuniyeti ilkesiyle istikrarlı büyümesine yurtiçi ve yurtdışı hizmetleriyle devam etmektedir.

Manisa Orta Ölçekli Sanayi Bölgesindeki Fabrikamızda süregelen faaliyetlerimizde; hizmete sunduğumuz ve ürettiğimiz sınırsız ürün çeşidini yüksek kalite ve müşteri memnuniyeti önceliği ile sizlere sunmaya devam ediyoruz.

Günümüzde Dünya gıda sanayisi, doğal meyve ve sebzelerden üretilmiş ve kimyasal eklenmemiş gıda maddelerine yüksek değer vermektedir ve üretimlerinde bunları kullanmayı tercih etmektedir. Bu sebeple Özistikbal Makina olarak meyve sebze kurutma fırınında ürün portföyümüze eklemiş bulunuyoruz.

Yarı kurutulmuş dondurulmuş veya yarı - şekerlenmiş kurutulmuş ürünlerin kullanılması amacı, taze ürüne en yakın organik özelliklerini (renk, koku, tat, yumuşak doku) korumasıdır. Bu tür ürünler fazla sudan arındırılır ve çok daha yüksek tatlara ulaşır. Bu sebeplerle de dondurma, kek, unlu mamuller, yoğurt, pizza sanayi tarafından tercih edilmektedirler.

Firmamızın ürettiği kurutma fırınları, ihracatçıların ihtiyaç duyduğu katma değeri yüksek ürünleri üretebilmesine uygun kapasite ve teknik donanımdadır.

ABOUT

The Özistikbal Makina was founded in Manisa in 1993. High quality and continues its steady growth in the domestic and overseas service with customer satisfaction.

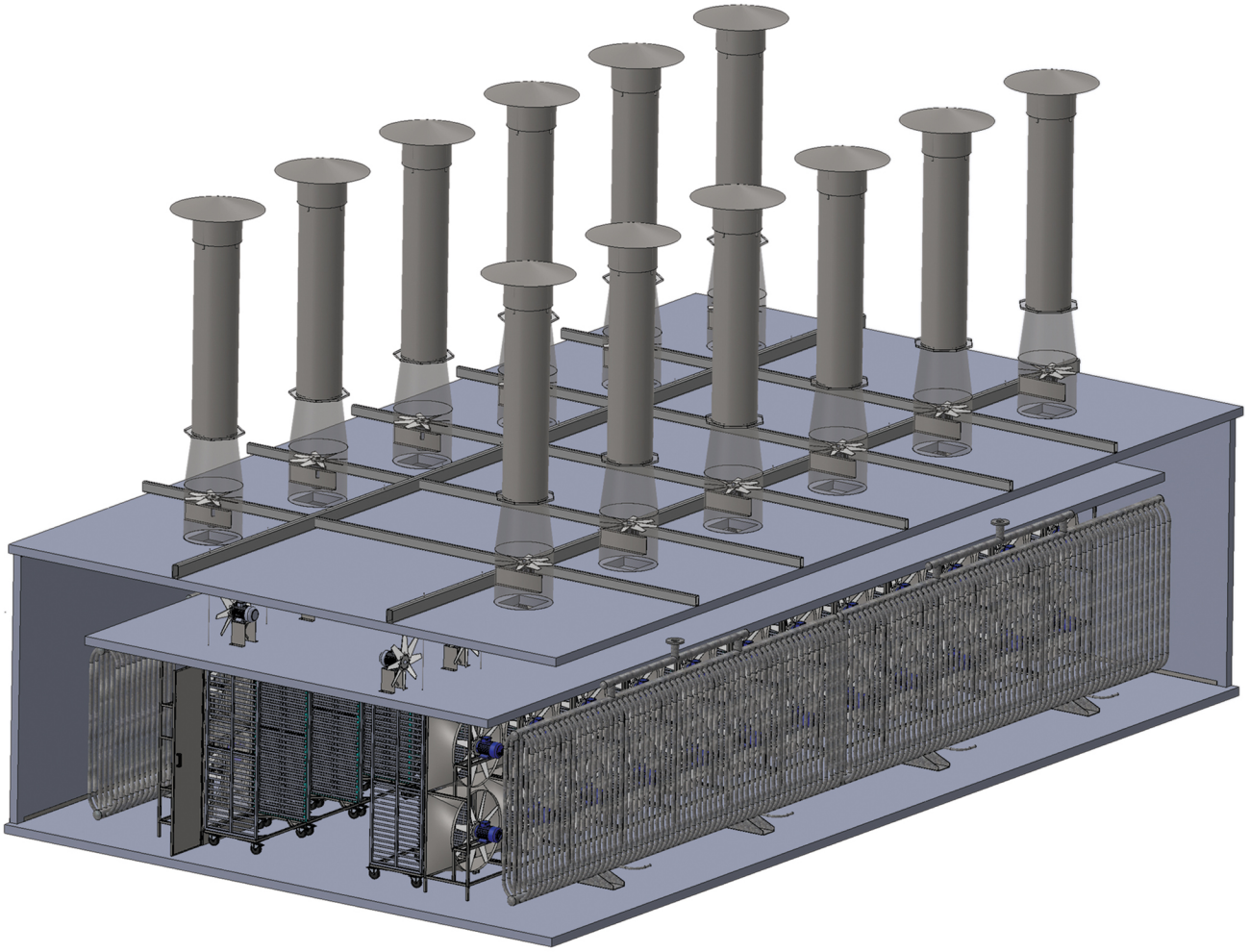
Manisa Medium continuing our activities in our factory in Industrial Area; unlimited high-quality range of products and services we offer we produce and we continue to provide you with customer satisfaction a priority.

Today, the world food industry is highly valued for food products made from natural fruits and vegetables and not added chemically, and they prefer to use them in their production. For this reason we have added product portfolio to the fruit and vegetable drying oven as Özistikbal Makina.

The aim of using semi-dried frozen or semi-candied dried products is to keep the organic properties (color, smell, taste, soft odor) of closest to the fresh product. This kinds of products are purified from excess water and reach much higher flavor. For this reason, ice cream, cake, bakery products, yoghurt, pizza industry are preferr

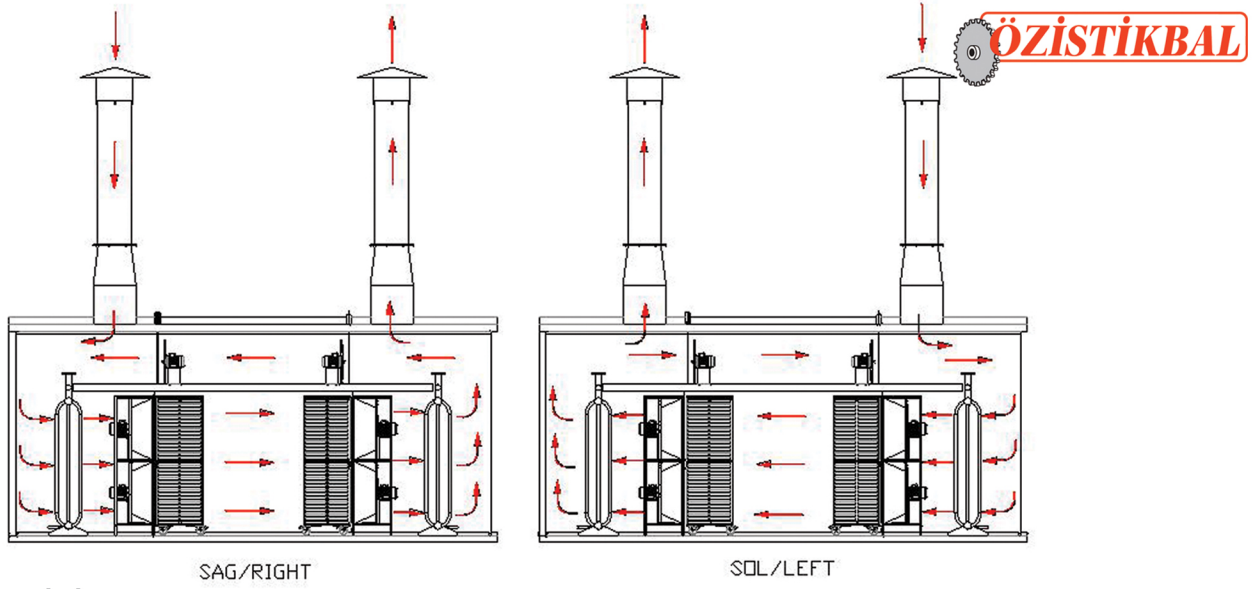
Drying ovens produced by our company are suitable for producing high value added products needed by exporters.

MEYVE VE SEBZE KURUTMA MAKİNESİ / FRUIT AND VEGETABLE DRYING MACHINE



	24 ARABALI / 24 TROLLER	12 ARABALI / 12 TROLLER
Toplam Güç / Power	380 V - 50 Hz - 155 KW	380 V - 50 Hz - 84 KW
Toplam Kurutma Alanı Total Drying Area	455 m ²	227 m ²
Buhar Çalışma Basıncı Steam Working Pressure	5 Bar	5 Bar
Genişlik / Width	7,4 m	7,4 m
Uzunluk / Lengh	13 m	7 m
Yükseklik / Height	3,2 m	3,2 m
Buhar İhtiyacı / Steam need	800 kg/h	400 kg/h
Kömür ile Tüketim Cosumption by coal	100 kg/h (4500 kalori)	50 kg/h (4500 kalori)
Doğalgaz ile tüketim Consumption with natural gas	56 kg/h	28 kg/h





ÇALIŞMA PRENSİBİ

Fırın her kurutma arabasına bir fan dolabı gelecek şekilde dizayn edilmiştir ve her fan dolabında 2 adet fan bulunmaktadır. Bu fanlar ürünün kuruma eğrisine uygun şekilde otomatik kumanda panosundan hızı ve dönüş yeri ayarlanarak ürünün istenilen sürede homojen bir şekilde kurutulması sağlanmaktadır.

Fırın kumanda panosu P.L.C. programı ile renkli ekran üzerinde kumanda edilmektedir. Ekranda her ürün için gerekli ısı değeri, nem değeri ve kurutma süreleri kademeli olarak ayarlanabilmekte olup ürüne uygun reçete yapılmaktadır.

Fırın içindeki ürün istenilen neme ulaşıldığında terazili transpalet ile randımanı tartılarak onaylanır ve fırından alınır.

Fırınlarımız fabrika içerisinde uygun bir yere kurulabildiği gibi fabrika dışında kapı bağlantısı fabrika içerisine açılacak şekilde sundurma altına da kurulabilmektedir.

WORKING PRINCIPLE

The oven has been designed with a fan compartment for each trolley and each fan cabinet has 2 fans. These fans are wound in a homogeneous manner in the desired period of time by winding the speed and rotation position from the automatic control panel in accordance with the drying curve of the product.

Oven control panel P.L.C. program on the color display is controlled. The required temperature value, humidity value and drying times for each product can be gradually adjusted on the screen and a suitable recipe is made for the product.

The product in the oven is weighed with a leveled transpalet when the humidity is reached and removed from the oven.

Our ovens can be installed in the factory at an appropriate place, as well as it can be installed under the shed outside the factory as they will be opened to the factory.

KULLANIM ALANLARI / WORKING AREA

- Kurutulmuş Meyve ve Sebzeler / **Dried Fruits and Vegetables**
- Yarı Kurutulmuş Meyve ve Sebzeler Dondurulmuş / **Semi Dried Fruits and Vegetables Frozen**
- Yarı Şekerlenmiş Kurutulmuş Meyveler / **Semi candied, dried fruits**
- Meyve Pestilleri ,meyve püresi parçaları / **Fruit leathers, Fruit Puree Pieces**



FIRIN İÇİN OTOMATİK TERAZİLİ KURUTMA KONTROL SİSTEMİ

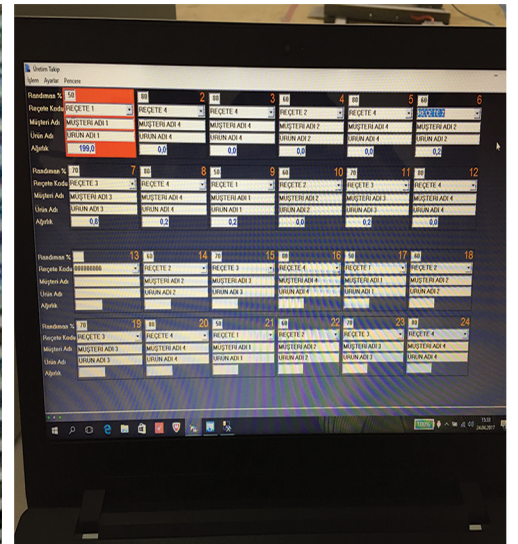
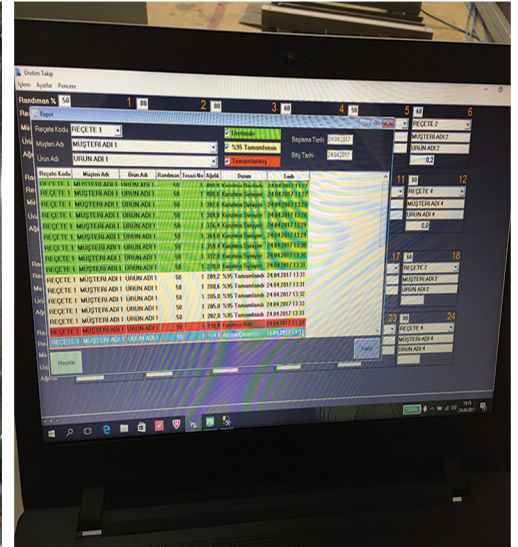
Terazili kurutma kontrol sistemi 316 malzemeden imal edilip fırın zemine monte edilmektedir. Fırın içerisine alınan tepsili arabalar terazi üzerine yerleştirilir. Sistem yerleştirilen her bir tepsili arabanın brüt kilosunu kaydeder, araba ve tepsililerin darasını toplam kilodan düşerek net ürün ağırlığını hesaplar. Kurutma süresince otomatik olarak kilo hesabı yapılır kilo istenilen miktara geldiğinde kantar sistemi ışıklı ve sesli uyarı verir. Böylece ürün hatasız ve homojen şekilde kurumuş olarak fırından çıkarılır.

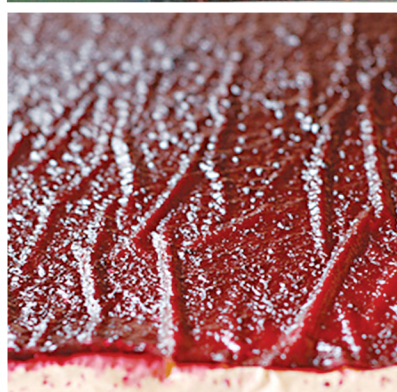
Bu sistem opsiyonel olup talep edildiğinde uygulanmaktadır.

DRYING CONTROL SYSTEM WITH AUTOMATIC SCALE IN OVEN;

The scaled drying control system is manufactured from 316 materials and mounted on the furnace floor. Trolley placed are placed on the scale in the oven. The system records the gross weight of each trolley, calculates the net product weight by reducing the total weight of the trolleys and trays. During the drying period, the weight is automatically calculated and when the desired weight is reached, the weighing system gives a light and audible warning. Thus, the product is removed from the oven, homogeneous and error-free manner.

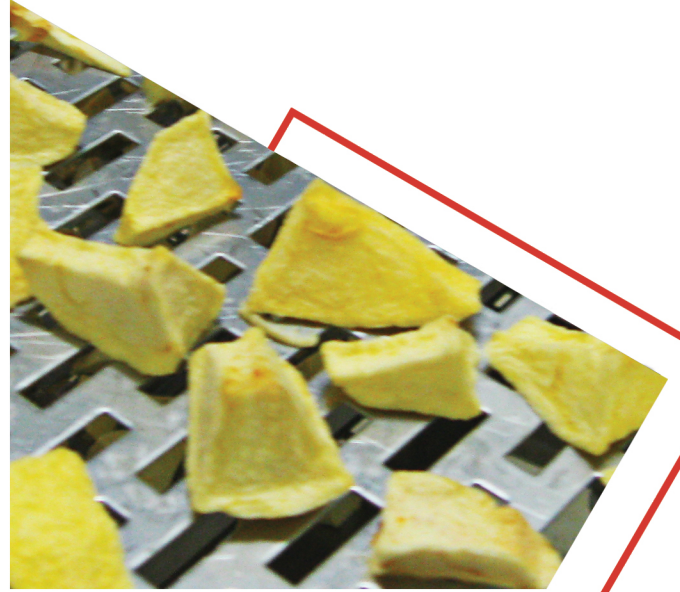
This system is optional and is applied when requested.







ÖZİSTİKBAL



Güzelyurt Mahallesi O.Ö.S.B.

5758 Sokak No: 12/A

Yunusemre-Manisa

Telefon : +90 236 236 02 37

Faks : +90 236 236 16 62

Web : www.istikbalmakina.com

E-Mail : bilgi@istikbalmakina.com