



ÖZİSTİKBAL



www.istikbalmakina.com

25 YIL

HAKKIMIZDA

İstikbal 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.

ÜRETİMDE; İLGİLİ ALANLARIMIZ

- Gıda sektörü, her türlü paslanmaz endüstriyel mutfak ekipmanları.
- Kimyasal, asit, gıda ve her türlü kazan ve tank imalatlarımız.
- Sağlık sektörü, hastane, eczane, medikal ekipmanları
- Korkuluk sistemleri ve paslanmaz kapı sistemleri.
- Mağaza iç ve dış dekorasyon sektörü.
- Tüm fabrika iç ve dış çalışma sistemleri ve ekipmanları.
- Tarım sektörleri; üzüm, zeytin, darı, ayçiçeği, kuru domates, salamura fabrika ekipmanları.
- Benzin istasyonu paslanmaz aksesuarları.

Hizmetlerimiz arasında argon, alüminyum, döküm, gümüş, gaz altı, elektrot ve Her türlü kalıp kaynağı ve torna işleri yani sıra büküm, kesim, kıvrım işleri itina ile yapılmaktadır. Firmamızın hizmet ilkesinde; müşteri talepleri doğrultusunda 304-316-316L-310 kalite paslanmaz sac, profil, boru, çubuk, lama, kösebant, civata ve fittingsel malzeme satılmaktadır da hizmet vermekteyiz. Bugün ve bundan sonra yaptığımız her çalışma bizim en büyük referansımız olacaktır. Çünkü biz, ürettiğimiz ürünlerde kaliteden ve işçilikten asla ödün vermiyoruz...

Ürün portföyümüzde yeni yerini alan Palet makineleri ile palet sektörünün ihtiyaçlarına hızlı ve ekonomik çözümler üretmekteyiz.

ABOUT

Özistikbal Makina was founded in 1993 in Manisa. It continues to grow steadily with its high quality and customer satisfaction principle with its domestic and international services.

In our ongoing activities in our factory in the Manisa Mid-sized Industry Zone; We serve and We continue to offer you the unlimited variety of products we produce with high quality and customer satisfaction priority.

ON PRODUCTION; OUR RELATED AREAS

- Food industry, all kinds of stainless industrial kitchen equipment.
- We manufacture chemical, acid, food and all kinds of boilers and tanks.
- Healthcare sector, hospital, pharmacy, medical equipment
- Railing systems and stainless door systems.
- Store interior and exterior decoration sector.
- All factory internal and external work systems and equipments.
- Agriculture sectors; Grape, olive, millet, sunflower, dry tomato, brine factory equipment.
- Petrol station stainless accessories.

Our services include: argon, aluminum, casting, silver, gas, electrode and all kinds of mold welding and Turning works, ie bending, cutting, twisting work is done with care. Customer demands We also provide our services with 304-316-316L-310 quality stainless steel sheet, profile, pipe, rod, lama, corner, bolt and fittingsel material. Every work we do today and after that is our biggest Will be our reference. Because we never compromise on quality and craftsmanship in the products we produce ...

Our product portfolio is fast and economical to meet the needs of the pallet industry with its new Palette machines. We are producing solutions.

Meyve Sebze Dilimleme

Fruit Vegetable Slicing

SMDM-160

Teknik Özellikler

İçinde çekirdek olmayan yuvarlak meyve/sebzeleri 4-5-6'lı dilimlere haline getirmektedir.

- 304 crni paslanmaz çelik gövde
- Çap 70 mm 160 adet kesim gözü
- Özel üretim 301 crni paslanmaz çelik bıçaklar
- FDA'ya uygun özel plastikten iticiler
- IP 65 PLC kontrollü kumanda panosu
- 380 V 50 Hz
- Işık bariyerli güvenlik sistemi
- Termik röleli koruma
- Hidrolik çalışma sistemi
- Hız kontrollü Mavi renk gıdaya uygun modüler bant
- 1 turu 6-7 sn. tamamlama
- Gıda maddelerine temas eden tüm malzemeler TS EN 1672 - 2 Gıda İşleme Makinaları - Temel Kavramlar - Bölüm 2: Hijyen Kuralları Standardına uygun malzemeden yapılmıştır.

Technical Specifications

Non-core round fruit/vegetables 4-5-6 Slices.

- 304 CrNi stainless steel body and chassis
- Diameter 70 mm 160 piece cutting eyes
- Special production 301 crni stainless steel blades
- Special plastic pushers for food
- IP 65 PLC controlled control panel
- 380 V 50 Hz
- Light barrier security system
- Protection with thermic relay
- Hydraulic working system
- Speed-controlled modular band blue color suitable for food
- 1 turn for 6-7 sec. completion
- All materials in contact with foodstuffs are tested according to TS EN 1672-2 Food Processing Machinery - Basic Concepts - Part 2: Hygiene Rules Made from the standard material.



MODEL ADI MODEL NAME	SMDM 160
TOPLAM GÜÇ TOTAL POWER	6 kw
HİDROLİK ÇALIŞMA BASINCI HYDRAULIC WORK PRESSURE	60 bar
KESİM KAPASİTESİ CUTTING CAPACITY	4000 kg/s (ton/h)
GENİŞLİK WIDTH	1500 mm
UZUNLUK LENGTH	6000 mm
YÜKSEKLİK HEIGHT	3000 mm

Meyve Sebze Dilimleme

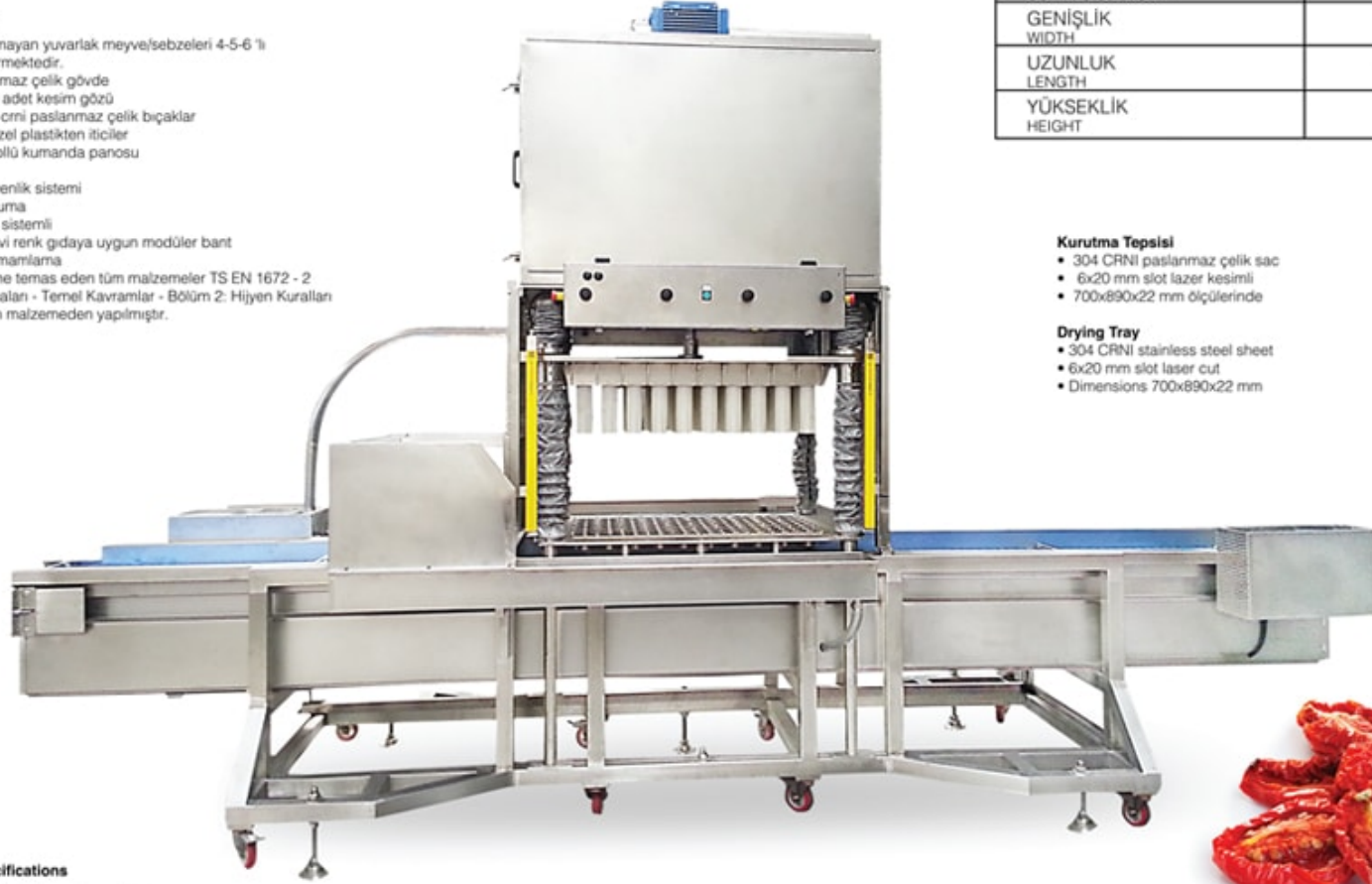
Fruits Vegetables Slicing

SMDM-80

Teknik Özellikler

İçinde çekirdek olmayan yuvarlak meyve/sebzeleri 4-5-6'lı dilimlere getirmektedir.

- 304 CrNi paslanmaz çelik gövde
- Çap 70 mm 160 adet kesim gözü
- Özel üretim 301 crni paslanmaz çelik bıçaklar
- FDA'ya uygun özel plastikten iticiler
- IP 65 PLC kontrollü kumanda panosu
- 380 V 50 Hz
- Işık bariyerli güvenlik sistemi
- Termik röleli koruma
- Hidrolik çalışma sistemi
- Hız kontrollü Mavi renk gıdaya uygun modüler bant
- 1 turu 6-7 sn. tamamlama
- Gıda maddelerine temas eden tüm malzemeler TS EN 1672 - 2 Gıda İşleme Makinaları - Temel Kavramlar - Bölüm 2: Hijyen Kuralları Standardına uygun malzemeden yapılmıştır.



Technical Specifications

Non-core round fruit/vegetables 4-5-6 Slices.

- 304 CrNi stainless steel body and chassis
- Diameter 70 mm 160 piece cutting eyes
- Special production 301 crni stainless steel blades
- Special plastic pushers for food
- IP 65 PLC controlled control panel
- 380 V 50 Hz
- Light barrier security system
- Protection with thermic relay
- Hydraulic working system
- Speed-controlled modular band blue color suitable for food
- 1 turn for 6-7 sec. completion
- All materials in contact with foodstuffs are tested according to TS EN 1672-2 Food Processing Machinery - Basic Concepts - Part 2: Hygiene Rules Made from the standard material.

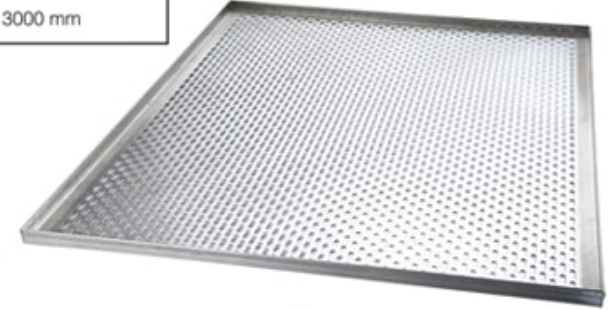
MODEL ADI MODEL NAME	SMDM 80
TOPLAM GÜÇ TOTAL POWER	4 kw
HİDROLİK ÇALIŞMA BASINCI HYDRAULIC WORK PRESSURE	30 bar
KESİM KAPASİTESİ CUTTING CAPACITY	2000 kg/s (ton/h)
GENİŞLİK WIDTH	1500 mm
UZUNLUK LENGTH	3000 mm
YÜKSEKLİK HEIGHT	3000 mm

Kurutma Tepsisi

- 304 CRNI paslanmaz çelik sac
- 6x20 mm slot lazer kesimli
- 700x890x22 mm ölçülerinde

Drying Tray

- 304 CRNI stainless steel sheet
- 6x20 mm slot laser cut
- Dimensions 700x890x22 mm



Kurutma Tepsi Arabası

- 304 CrNi paslanmaz çelik gövde
- 30 tepsi kapasiteli
- 700x960x1115 mm ölçülerinde
- Paslanmaz çelik tekerlekli

Drying Tray Carriage

- 304 CrNi stainless steel housing
- 30 tray capacities
- Dimensions 700x960x1115 mm
- Stainless steel wheeled



YM-150

Meyve Sebze Yıkama (Dezenfektan)

Fruits and vegetables
Washing (Disinfectant)



Teknik Özellikler

- Meyve sebze yıkama makinesi, ürünlerin üzerindeki kum, çamur vb. kirililik unsurlarının temizlenmesini sağlamak amacıyla üretilmiştir. Havalı ve havasız olmak üzere 2 çeşit olarak üretilmektedir.
- 304 cmi paslanmaz çelik gövde
 - 1000 - 2000 kg/s kapasite
 - 1,5 m3 - 2,5 m3 hacim kapasiteli
 - IP 65 otomatik kumanda panosu
 - 380 V 50 Hz
 - termik röleli koruma
 - FDA'ya uygun mavimsin modüler bant
 - 1,1 KW hava blower (havalı yıkamada)
 - 0,75 KW hız kontrollü bant motoru
 - Bant üstü duşlama sistemi
 - Gıda maddelerine temas eden tüm malzemeler TS EN 1672 - 2 Gıda İşleme Makinaları - Temel Kavramlar - Bölüm 2: Hiyen Kuralları Standardına uygun malzemeden yapılmıştır.

Meyve Sebze Havalı Yıkama

Fruits and Vegetables
Washing (with air)



Technical Specifications

- Fruit and vegetable washing machine. Has been produced for the purpose of cleaning pollution elements sand, mud etc. on the products.
- It is produced as 2 kinds as airy and airless.
- 304 cmi stainless steel body and chassis
 - 1000 - 2000 kg / s capacity
 - 1.5 m3 to 2.5 m3 capacity volume
 - IP 65 automatic control panel
 - 380 V 50 Hz
 - Protection with thermic relay
 - Blue modular tape suitable for food
 - 1.1 KW air blower (air wash)
 - 0,75 KW speed controlled band motor
 - Belt overflow system
 - All materials in contact with foodstuffs are tested according to TS EN 1672-2 Food Processing Machinery - Basic Concepts - Part 2: Hygiene Rules Made from the standard material.

MSB-5

Meyve Sebze Kalibre

Fruit and Vegetable Calibration

Teknik Özellikler

Meyve Sebze Kalibre (Boylama) Makinası; domates, patates, kiraz, elma, portakal, mandalina v.b sebze ve meyvelerin boyutlarına göre sınıflandırılması amacıyla üretilmiştir.

- 304 crNi paslanmaz çelikten ana gövde
- 380 V 50 Hz
- IP 65 otomatik kumanda panosu
- Hız kontrollü FDA'ya uygun PU yuvarlak kayış
- Kalibre aralıkları ayarlanabilir.
- Gıdaya uygun polietilen malzemeden kayış yol gösterici tamburlar.
- Gıda maddelerine temas eden tüm malzemeler TS EN 1672 - 2 Gıda İşleme Makinaları - Temel Kavramlar - Bölüm 2: Hijyen Kuralları Standardına uygun malzemeden yapılmıştır.

Technical Specifications

Fruit and Vegetable Calibrate Machine; tomato, Potatoes, cherries, apples, oranges, mandarins and vegetables etc. To be classified according to the sizes of the fruits.

- 304 CrNi stainless steel body and chassis
- 380 V 50 Hz
- IP 65 automatic control panel
- PU round belt suitable for food with speed control
- Calibration intervals can be adjusted.
- Strap-guiding drums made of food grade polyethylene.
- All materials in contact with foodstuffs TS EN 1672 - 2 Food Processing Machinery - Basic Concepts - Part 2: Hygiene Rules Made from the standard material.



MODEL ADI MODEL NAME	MSBM-3	MSBM-4	MSBM-5
PU YUVARLAK KAYIŞ BANT PU ROUND BELT	Ø12 mm	Ø18 mm	Ø25 mm
KAPASİTESİ CAPACITY	1000 kg/s	1500 kg/s	2000 kg/s
GENİŞLİK WIDTH	1 m	1 m	1 m
UZUNLUK LENGTH	3-4 m	3-4-5-6 m	4-5-6 m
YÜKSEKLİK HEIGHT	1 m	1 m	1 m
ÜRÜNLER PRODUCTS	kiraz,vişne,zeytin vb. sour cherry,cherry,olive etc.	çeri domates,erik,kayısı vb. cherry tomatoes,plums,apricots,etc.	domates,patates,portakal vb. tomatoes,potatoes,oranges etc



MSKM-1/2

Meyve Sebze

1/2 Kesim

Fruit and Vegetable

1/2 Cutting**Teknik Özellikler**

- 304 CrNi paslanmaz çelik gövde
- 2000 kg/s kapasiteli
- 301 crni 300 mm özel tasarım kesici bıçaklar
- İşlenecek ürün çapına uygun bıçak aralıkları
- 380 V 50 Hz
- IP 65 otomatik kumanda panosu
- Termik röleli koruma
- Switchli kapak emniyet sistemi
- 1/2 inç paslanmaz zincir üzeri mavi renkli gıdaya uygun plastik kaplı özel V model taşıyıcı bant
- Paslanmaz çelik bıçak zincir dişli grubu
- Hız kontrollü 2,2 kw bant motoru
- 4 kw bıçak motoru
- Makine ölçüleri işlenecek ürüne göre değişiklik göstermektedir.
- Gıda maddelerine temas eden tüm malzemeler TS EN 1672 - 2 Gıda İşleme Makinaları - Temel Kavramlar - Bölüm 2: Hijyen Kuralları Standardına uygun malzemeden yapılmıştır.

Technical Specifications

- 304 CrNi stainless steel body and chassis
- 2000 kg / h capacity
- 301 CrNi 300 mm special design cutter blades
- Knife ranges suitable for the diameter of the product to be machined
- 380 V 50 Hz
- IP 65 automatic control panel
- protection with thermic relay
- Switch safety system
- Special V-shape conveyor belt with plastic coating on 1/2 inch stainless steel chain with blue color
- Stainless steel blade chain and gear system
- 2,2 kw band motor with speed control
- 4 kW blade motor
- Machine measurements vary depending on the product being processed.
- All materials that come in contact with foodstuffs are made from materials that conform to TS EN 1672-2 Food Processing Machinery - Basic Concepts - Part 2: Hygiene Rules Standard.

Meyve Sebze

Kirpili Delme

Fruit and Vegetable

Drilling**Teknik Özellikler**

- 304 CrNi paslanmaz çelik gövde
- 750-1500 kg/s kapasite
- 380 V 50 Hz
- IP 65 otomatik kumanda panosu
- Termik röleli koruma
- Özel tasarım 304 crni paslanmaz çelikten delici bıçaklar
- FDA'ya uygun mavi renk PVC bant
- 0,75 kw hız kontrollü bant motoru
- 0,35 kw bıçak motoru
- Ölçüler en 0,70 m boy 3 m yükseklik 1,25 m
- Gıda maddelerine temas eden tüm malzemeler TS EN 1672 - 2 Gıda İşleme Makinaları - Temel Kavramlar - Bölüm 2: Hijyen Kuralları Standardına uygun malzemeden yapılmıştır.

Technical Specifications

- 304 CrNi stainless steel body and chassis
- 750 - 1500 kg / h capacity
- 380 V 50 Hz
- IP 65 automatic control panel
- protection thermic relay
- Special design 304 CrNi stainless steel piercing blades
- suitable for food blue color PVC band
- 0,75 kW band motor with speed control
- 0,35 kW blade motor
- dimensions 0,70 m width 3 m length 1,25 m height
- All materials that come in contact with foodstuffs are made from materials that conform to TS EN 1672-2 Food Processing Machinery - Basic Concepts - Part 2: Hygiene Rules Standard.

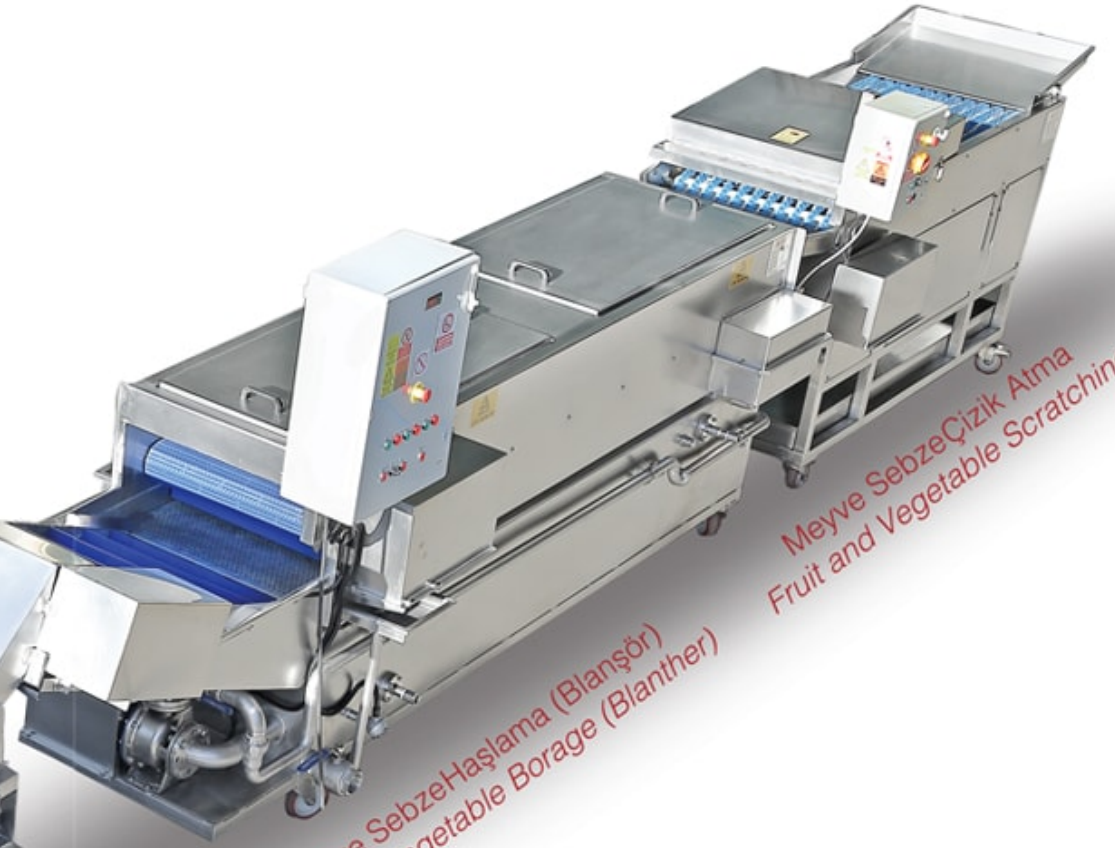


Meyve Sebze
Kabuk Soyma Hattı

Fruit and Vegetable
Shell Peeling Line



Meyve Sebze Kabuk Soyma
Fruit and Vegetable Shell Peel



Meyve Sebze Haşlama (Blanşör)
Fruit and Vegetable Borage (Blanther)

Meyve Sebze Çizik Atma
Fruit and Vegetable Scratching



Meyve Sebze Çizik Atma

Fruit and Vegetable Scratching

Meyve ve sebzelerin kabuk soyma işlemi öncesinde kabukların daha kolay soyulabilmesi için ürün yüzeyine derin olmayan çizikler atmak amacı ile üretilmiştir.

Teknik Özellikler

- 304 crNi paslanmaz çelik gövde
- 2000 kg/s kapasiteli
- 301 CrNi 120 mm özel tasarım tırtıklı bıçaklar
- Alt üst çift taraflı ürün çapına göre hareket eden yaylı sistemli bıçaklar
- İşlenecek ürün çapına uygun bıçak aralıkları
- 220 V 50 Hz
- IP 65 otomatik kumanda panosu
- Termik röleli koruma
- 1/2 inç paslanmaz zincir üzeri mavi renk gıdaya uygun plastik kaplı özel V model taşıyıcı bant
- Hız kontrollü 1,5 kw bant motoru
- Ölçüler En 1170 mm Boy 2700 Yükseklik 1470 mm
- Makine ölçülerini işlenecek ürüne göre değişiklik göstermektedir.
- Gıda maddelerine temas eden tüm malzemeler TS EN 1672 - 2 Gıda İşleme Makinaları - Temel Kavramlar - Bölüm 2: Hijyen Kuralları Standardına uygun malzemeden yapılmıştır.

Before the shelling process of fruits and vegetables, it is produced with the aim of throwing deep scratches on the product surface so that the shells can be peeled easily.

Technical Specifications

- 304 CrNi stainless steel body and chassis
- 2000kg/h capacity
- 301 CrNi 120 mm special design serrated blades
- Spring system blades that move according to the upper and lower double sided product diameters
- Knife ranges suitable for the diameter of the product to be machined
- 380 V 50 Hz
- IP 65 automatic control panel
- protection thermic relay
- Special V-shape conveyor belt with plastic coating on 1/2 inch stainless steel chain with blue color
- 1.5 kw band motor with speed control
- Dimensions 1170 mm Width 2700 mm Legth Height 1470 mm
- Machine measurements vary depending on the product being processed.
- All materials that come in contact with foodstuffs are made from materials that conform to TS EN 1672-2 Food Processing Machinery - Basic Concepts - Part 2: Hygiene Rules Standard



Meyve Sebze Haşlama (Blanşör)

Fruit and Vegetable Bleaching (Blanchor)



Meyve ve sebzelerin istenilen süre ve sıcaklıkta haşlama yapma makinesidir. Kabuk soyma hattında ürünlerin kabuklarının daha kolay soyulması için ısı işlem yapmak amaçlı kullanılmaktadır.

It is a machine for boiling fruit and vegetables in desired time and temperature. Extracting from the bark line is used to heat treat the bark of the products more easily.

Teknik Özellikler

- 304 CrNi paslanmaz çelik gövde
- 380 V 50 Hz
- IP 65 otomatik kumanda panosu
- Termik röleli koruma
- Buhar Serpantinli ısıtma sistemi
- Yüksek ısıya dayanıklı mavi renk modüler bant
- Ayarlanabilir sıcaklık ayarı- 25-120
- Ayarlanabilir haşlama süresi
- PT 100 sıcaklık göstergesi
- 3 kw pompa ile su devirdaimi
- 2,2 kw bant motoru
- Makine sonunda ürün aktarıcı elevatör
- Ölçüler En 1330 mm Boy 4950 mm Yükseklik 1450 mm
- Kapasite işlenecek ürüne göre değişiklik göstermektedir.
- Gıda maddelerine temas eden tüm malzemeler TS EN 1672 - 2 Gıda İşleme Makinaları - Temel Kavramlar Bölüm 2: Hijyen Kuralları Standardına uygun malzemeden yapılmıştır.

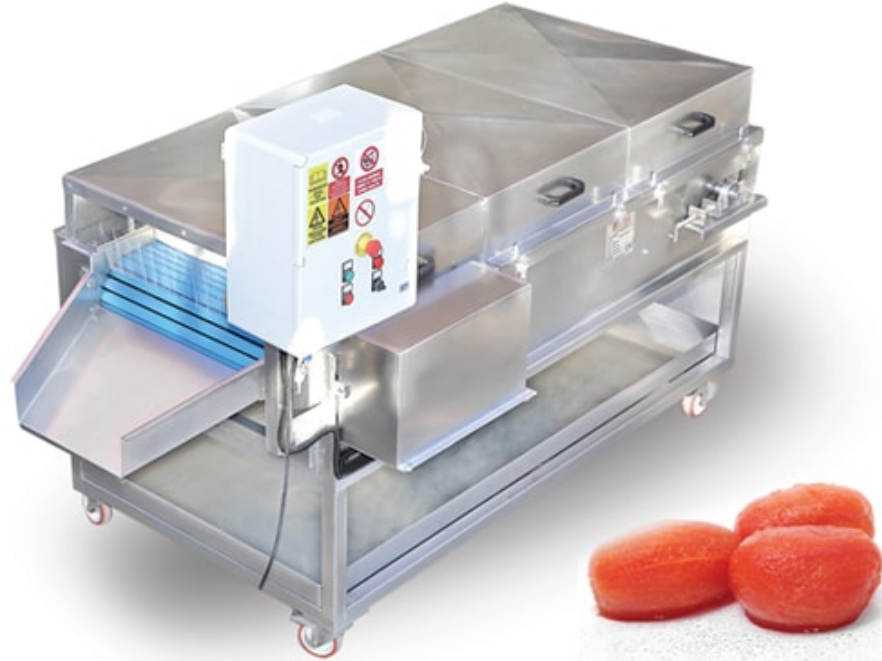
Technical Specifications

- 304 CrNi stainless steel body and chassis
- 380 V 50 Hz
- IP 65 automatic control panel
- protection thermic relay
- Steam heating system with coil
- High-temperature resistant blue color modular band
- Adjustable temperature setting - 25-120 ° C
- Adjustable duration of scalding
- PT 100 temperature display
- Water circulation with 3 kW pump
- 2.2 kw band motor
- At the end of the machine, the product transfer elevator
- Dimensions Width 1330 mm Legth 4950 mm Height 1450 mm
- Capacity processing by product to be processed.
- TS EN 1672 - 2 Food Processing Machinery - Basic Concepts Part 2: Made according to the Hygiene Rules Standard.

MSKSM-200

Meyve Sebze Kabuk Soyma

Fruit and Vegetable Shell Peel



Haşlama makinesinden çıkan ürünler son olarak kabuk soyma makinesinden geçer. İç içe dönen makaralar sayesinde kabuklar ürün üzerinden kolaylıkla sıyrılıp atılır.

Teknik Özellikler

- 304 CrNi paslanmaz çelik gövde
- 1500-2000 kg /s kapasite
- 220 V 50 Hz
- IP 65 otomatik kumanda panosu
- Termik röleli koruma
- 14 mm paslanmaz mil üzeri FDA' ya uygun plastik kaplı kabartma merdaneleri
- Bant üzeri duşlama sistemi
- Paslanmaz çelik özel imalat merdane dişli grubu
- Hız kontrollü 1.5 kw merdane motoru
- Ölçüler En 1400 mm Boy 2750 mm Yükseklik 1450 mm
- Gıda maddelerine temas eden tüm malzemeler TS EN 1672 - 2 Gıda İşleme Makinaları - Temel Kavramlar - Bölüm 2: Hijyen Kuralları Standardına uygun malzemeden yapılmıştır.

The products from the stewing machine finally pass through the peeler. Thanks to the internal rollers, the shells are easily peeled off from the product.

Technical Specifications

- 304 CrNi rust steel housing
- 1500-2000 kg / s capacity
- 220 V 50 Hz
- IP 65 automatic control panel
- Protection thermic relay
- Plastic coated embossed rollers over 14 mm stainless steel mile
- Washing system on the rollers
- Stainless steel special manufacturing roller group
- 1.5 kw roller motor with speed control
- Dimensions 1400 mm Width Legth 2750 mm Height 1450 mm
- All materials that come into contact with foodstuffs are made from materials that conform to TS EN 1672-2 Food Processing Machinery - Basic Concepts - Part 2: Hygiene Rules Standard.

MSSM-100

Meyve Sebze Sap Alma

Fruit and Vegetable Picking

Meyve Sebze Sap Alma Makinası; saplı olan ürünlerin (çery domates, kiraz, zeytin vb.) saplarını ayırmak amacıyla üretilmiştir.

Teknik Özellikler

- 304 crni paslanmaz çelik gövde
- 1500-2000 kg/ kg kapasite
- 380 V 50 Hz
- IP 65 otomatik kumanda panosu
- Termik röleli koruma
- 50 adet paslanmaz dolu mil üzeri FDA'ya uygun plastik kaplı kabartma merdaneleri
- Eğim ayarlama mekanizması
- Bant üzeri duşlama sistemi
- Paslanmaz çelik zincir dişli grubu
- 2.2 kw hız kontrollü merdane motoru
- Ölçüler En Boy Yükseklik
- İsteğe bağlı bant üstüne ürün iletme sistemi
- Gıda maddelerine temas eden tüm malzemeler TS EN 1672 - 2 Gıda İşleme Makinaları - Temel Kavramlar - Bölüm 2: Hijyen Kuralları Standardına uygun malzemeden yapılmıştır.



Fruit and Vegetable steming Machine; produced for picking stems and flowers of the products çery tomatoes, chery etc.

Technical Specifications

- 304 CrNi stainless steel housing
- 1500-2000 kg / kg capacity
- 380 V 50 Hz
- IP 65 automatic control panel
- Thermal protection
- FDA compliant over 50 stainless steel spindles
- Plastic-coated embossing rolls
- Tilt adjustment mechanism
- Belt damping system
- Stainless steel chain gear set
- 2.2 kW speed controlled roller motor
- Dimensions Width Legth Height
- Optional on-tape feed system
- All materials in contact with foodstuffs TS EN 1672 - 2 Food Processing Machines - Basic Concepts - Part 2: Hygiene Rules
- Made from the standard material.

KMSEM-2

Meyve Sebze Eleme (Sarsak)

Fruit and Vegetable Screening

Teknik Özellikler

- 304 crNi paslanmaz çelik gövde
- 1500-2000 kg/s kapasite
- 380 V 50 Hz
- IP 65 otomatik kumanda panosu
- Termik röleli koruma
- 2 adet 2 kw MVSİ 10/1400 titreşim motoru
- Titreşim hızını ayarlayabilme
- 4 adet titreşim önleyici kol
- Değişebilir elek sacı
- Paslanmaz çelik ayarlı ayak
- Ölçüler en 1 m boy 2.5 m yükseklik 1.75 m
- Gıda maddelerine temas eden tüm malzemeler TS EN 1672 - 2 Gıda İşleme Makinaları - Temel Kavramlar - Bölüm 2: Hijyen Kuralları Standardına uygun malzemeden yapılmıştır

Technical Specifications

- 304 CrNi stainless steel body and chassis
- 1500-2000 kg / h capacity
- 380 V 50 Hz
- IP 65 automatic control panel
- protection thermic relay
- 2 pieces 2 kW MVSİ 10/1400 vibration motor
- Adjust the vibration speed
- 4 pieces anti-vibration arms
- Replaceable sieve sheet metal
- Stainless steel adjustable foot
- dimensions 1 m width 2.5 m Length 1.75 m Height
- All materials that come into contact with foodstuffs are made from materials in accordance with TS EN 1672-2 Food Processing Machinery - Basic Concepts Part 2: Hygiene Rules Standard.



KMSTE-3

Meyve Sebze Tamburlu Eleme

Fruit and Vegetable Tambourine Screening

Teknik Özellikler

- 304 crNi paslanmaz çelik gövde
- 1500-2000 kg/s kapasite
- 380 V 50 Hz
- IP 65 otomatik kumanda panosu
- Termik röleli koruma
- İşlenecek ürüne göre tambur elek delik çapları ayarlanabilir
- Hız kontrollü 4 kw tambur motoru
- Paslanmaz çelik ayarlı ayak
- Ölçüler en 0,7 m boy 3 m yükseklik 1 m
- Gıda maddelerine temas eden tüm malzemeler TS EN 1672 - 2 Gıda İşleme Makinaları - Temel Kavramlar - Bölüm 2: Hijyen Kuralları Standardına uygun malzemeden yapılmıştır

Technical Specifications

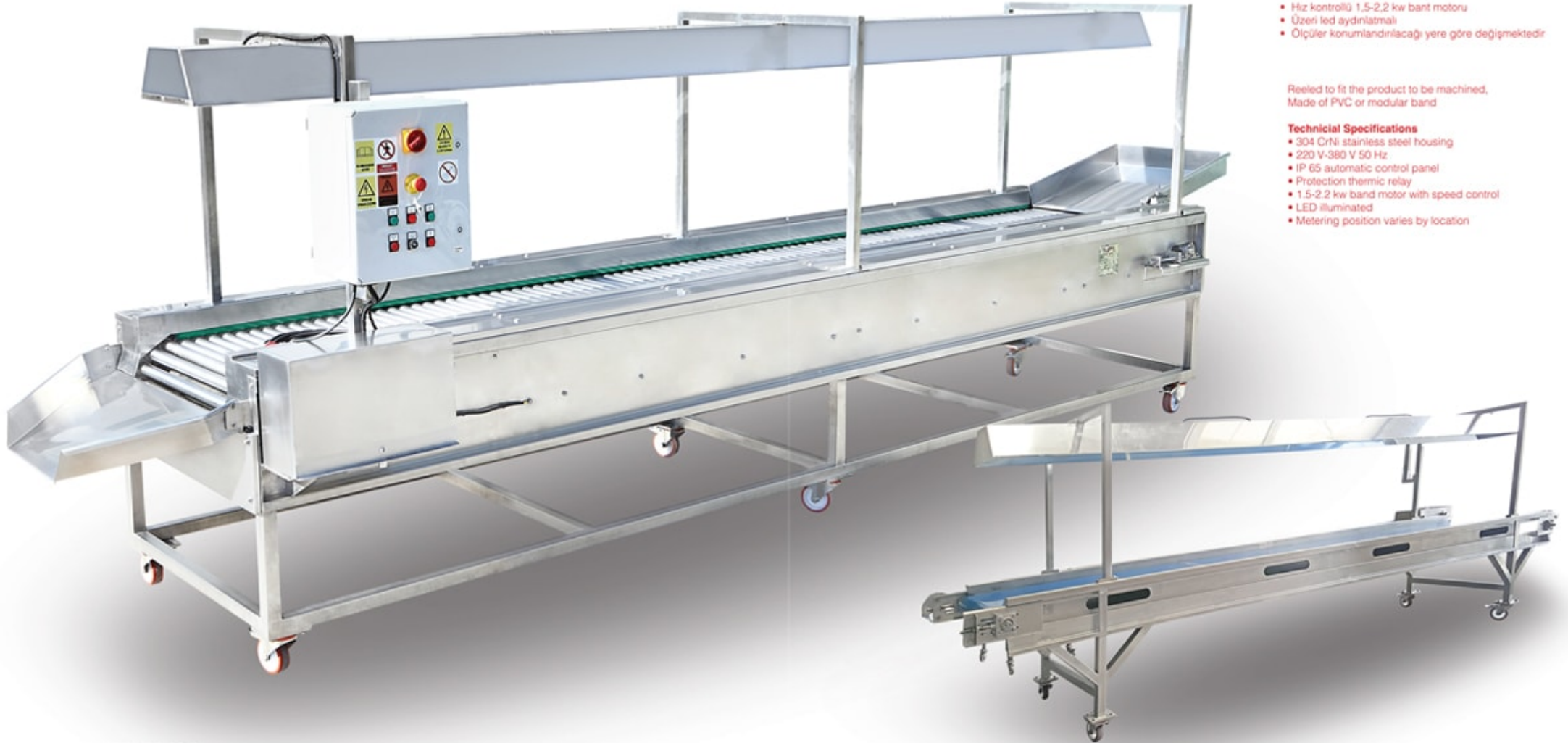
- 304 CrNi stainless steel housing
- Capacity of 1500-2000 kg / s
- 380 V 50 Hz
- IP 65 automatic control panel
- Thermal protection
- According to the product to be processed Drill hole diameter can be adjusted
- 4 kW turbocharged motor with speed control
- Stainless steel adjustable foot
- Measured width 0,7 m height 3 m height 1 m
- All materials in contact with foodstuffs TS EN 1672 - 2 Food Processing Machines - Basic Concepts - Part 2: Hygiene Rules Made from the standard material



MSSB-600

Meyve Sebze
Seçme & Ayıklama

Fruit and Vegetable
Selection & Extraction



İşlenecek ürüne uygun olacak şekilde makaralı,
PVC veya modüler bantlı olarak imal edilmektedir

Teknik Özellikler

- 304 CrNi paslanmaz çelik gövde
- 220 V-380 V 50Hz
- IP 65 otomatik kumanda panosu
- Termik röleli koruma
- Hız kontrollü 1,5-2,2 kw bant motoru
- Üzeri led aydınlatmalı
- Ölçüler konumlandırılacağı yere göre değişmektedir

Reeled to fit the product to be machined,
Made of PVC or modular band

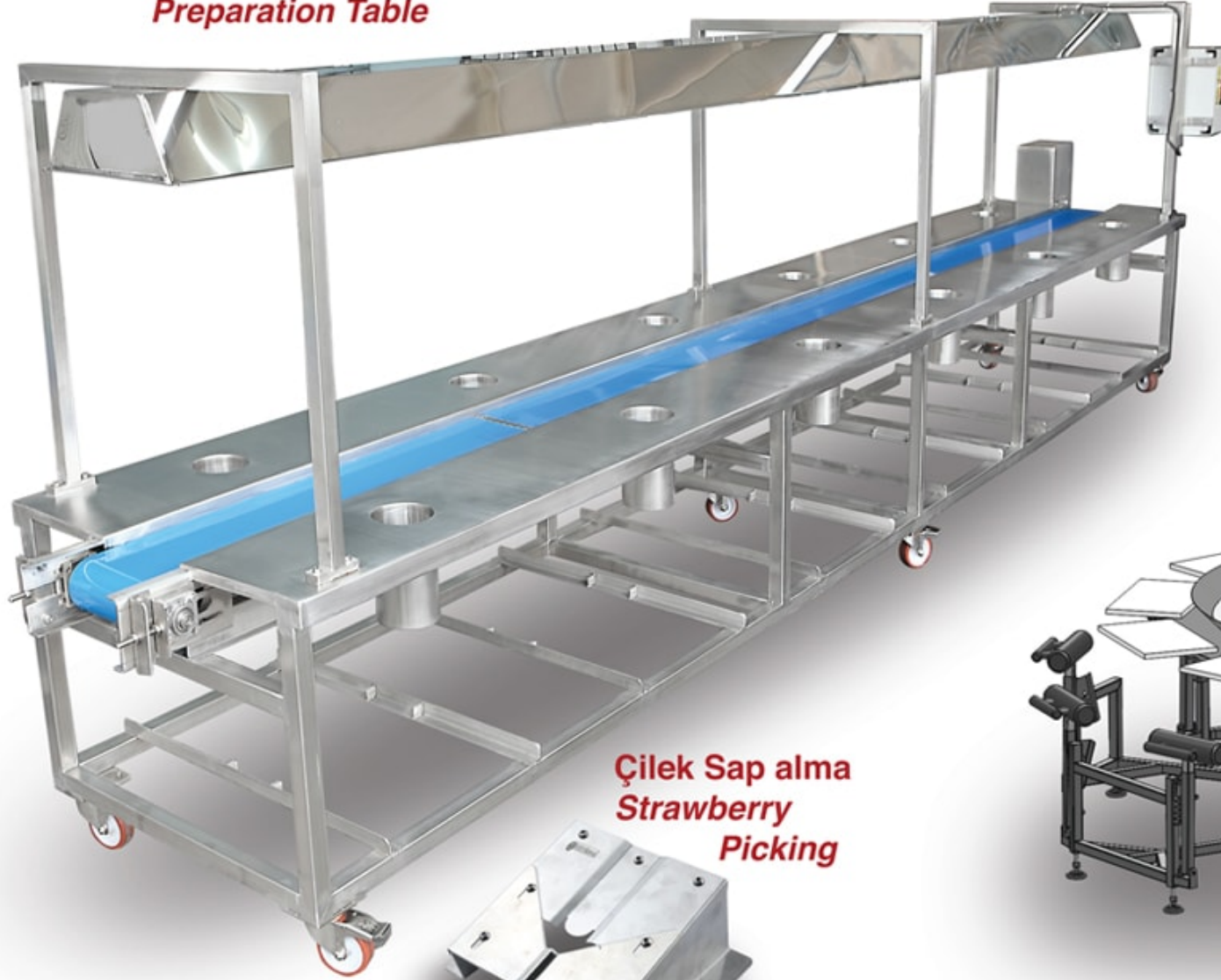
Technical Specifications

- 304 CrNi stainless steel housing
- 220 V-380 V 50 Hz
- IP 65 automatic control panel
- Protection thermic relay
- 1.5-2.2 kw band motor with speed control
- LED illuminated
- Metering position varies by location

MSSB-500

Meyve Sebze
Hazırlık Masası

*Fruit and Vegetable
Preparation Table*



**Çilek Sap alma
Strawberry
Picking**



Meyve ve sebzeleri işlem öncesi kabuk soyma, çekirdek çıkartma vb işlemlerin yapılması amacıyla ile bantlı ya da sabit masa şeklinde imal edilmektedir

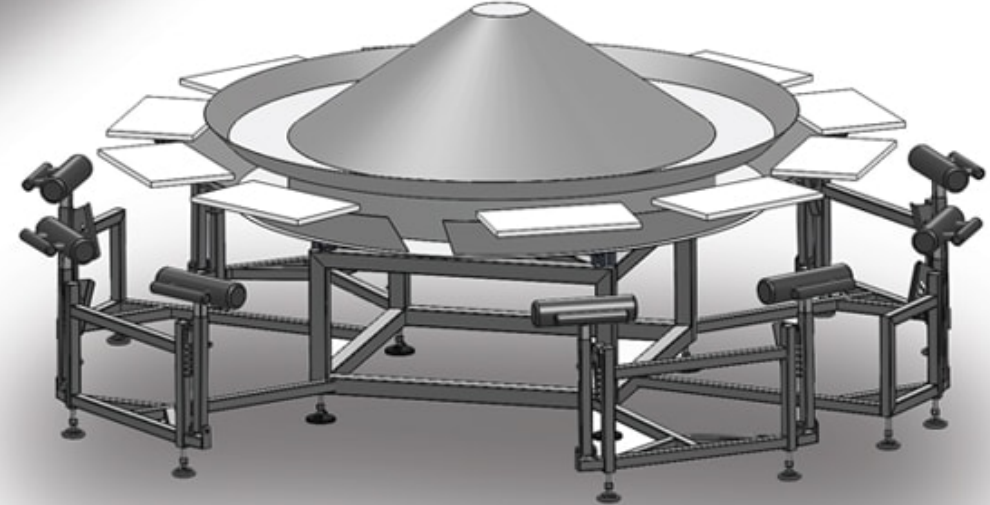
Teknik Özellikler

- 304 CrNi paslanmaz çelik gövde
- 220 V-380 V 50Hz
- IP 65 otomatik kumanda panosu
- Termik röleli koruma
- Hız kontrollü 1,5-2,2 kw bant motoru
- Üzeri led aydınlatmalı
- Ölçüler konumlandırılacağı yere göre değişmektedir
- Çilek sap alma aparatı konveyör üzerine akupile şekilde kullanılmaktadır

Fruit and vegetables are made in the form of a table or a fixed table for the purpose of making processes such as crusting, nucleus extraction, etc. before the process

Technical Specifications

- 304 CrNi stainless steel housing
- 220 V-380 V 50 Hz
- IP 65 automatic control panel
- Protection thermic relay
- 1.5-2.2 kw band motor with speed control
- LED illuminated
- Metering position varies by location
- Strawberry pickle is used in conjunction with conveyor on conveyor belt



ELV-300

Meyve Sebze
Taşıyıcı Elvatör

Fruit and Vegetable
Elevator



Ürünleri bir yerden başka bir yere aktarım amacı ile imal edilmektedir. Konumlandıracağı yere göre farklı boy ve şekillerde üretilebilmektedir.

Teknik Özellikler

- 304 CrNi paslanmaz çelik gövde
- 220 V-380 V 50Hz
- IP 65 otomatik kumanda panosu
- Termik röleli koruma
- Hız kontrollü 1,5-2,2 kw bant motoru
- Ölçüler konumlandırılacağı yere göre değişmektedir

The products are manufactured from one place to another for the purpose of transfer. Depending on where they are to be manufactured, they can be produced in different sizes and shapes.

Technical Specifications

- 304 CrNi stainless steel housing
- 220 V-380 V 50 Hz
- IP 65 automatic control panel
- Protection thermic relay
- 1.5-2.2 kw band motor with speed control
- Metering position varies by location



TKYM-2

Tepsi Kasa Yıkama Makinesi

Kirli tepsi ve kasaları sırası ile duşlama deterjanlama ve durulama işlemleri ile yıkama yapmaktadır.

Teknik Özellikleri

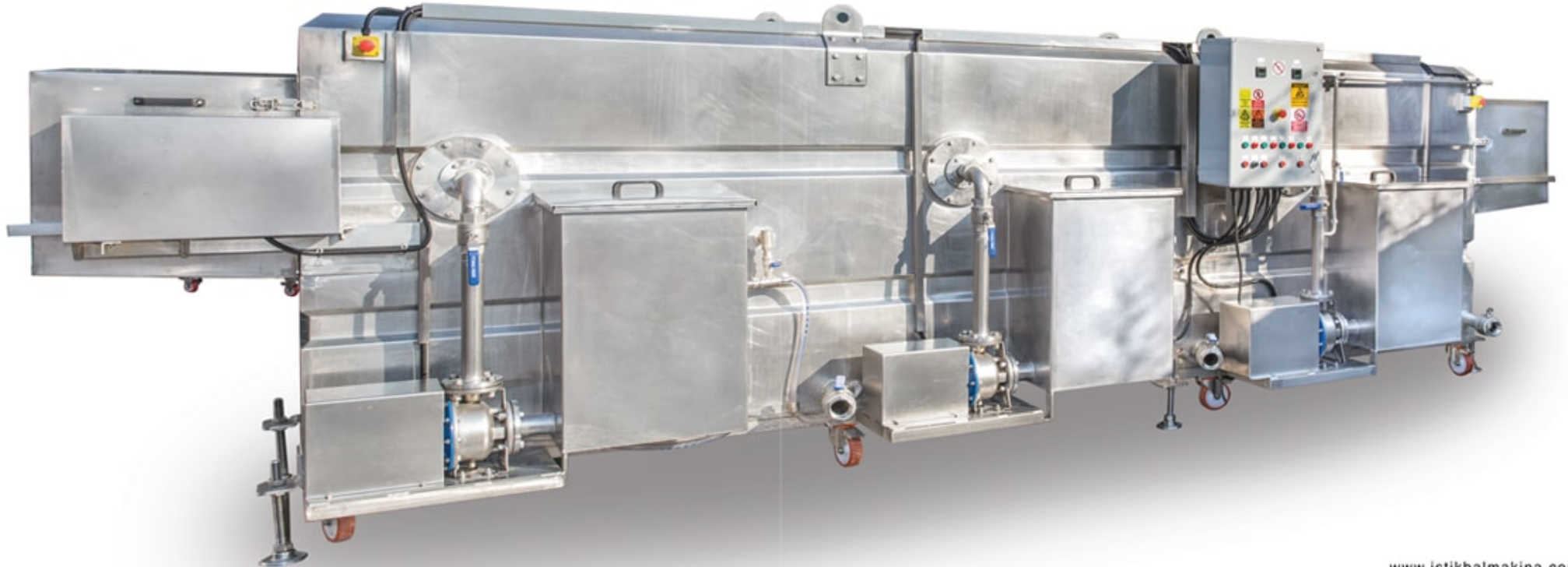
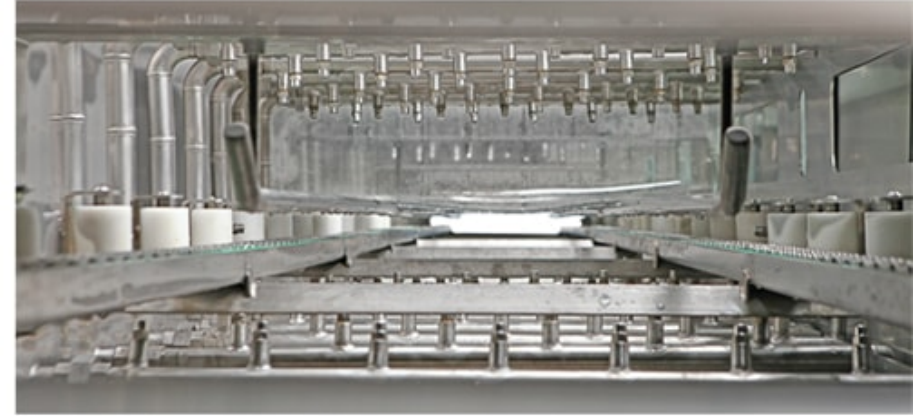
- 304 CrNi paslanmaz çelik gövde
- 500-800 adet/s kapasite
- 380 V 50 Hz
- IP 65 otomatik kontrol panosu
- Termik röleli koruma
- 1 inç paslanmaz çelik zincir taşıyıcı bant
- alt, üst ve iki yandan basınçlı su ile yıkama sistemi
- duşlama ve deterjanlama bölümü su sıcaklığı 90
- durulama bölümü su sıcaklığı 20-30
- PT100 sıcaklık göstergesi
- Buhar serpantinli ısıtma sistemi
- 800 LT tank kapasitesi
- duşlama bölümü 7.5 kw pompa
- deterjanlama ve durulama bölümü 4 kw pompa
- hız kontrollü 1.5 kw bant motoru.
- Ölçüler 1 m en genişlik 6 m uzunluk 1.6 m yükseklik
- Gıda maddelerine temas eden tüm malzemeler TS EN 1672 - 2 Gıda İşleme Makinaları - Temel Kavramlar Bölüm 2: Hijyen Kuralları Standardına uygun malzemeden yapılmıştır.

Dirty trays and casks are washed with detergent and damping processes in order to damp down.

Technical Specifications

- 304 CrNi stainless steel housing
- 500-800 units / s capacity
- 380 V 50 Hz
- IP 65 automatic control panel
- protection thermic relay
- 1 inch stainless steel chain conveyor belt
- bottom, top and two side pressure water washing system
- shower and detergent section water temperature 90
- rinse zone water temperature 20-30
- PT100 temperature display
- Steam coil heating system
- 800 LT tank capacity
- shower section 7.5 kW pump
- detergent and rinse section 4 kW pump
- 1.5 kW belt motor with speed control.
- Measures 1 m width 6 m length 1.6 m height
- All materials that come in contact with foodstuffs are made from materials that conform to TS EN 1672-2 Food Processing Machinery Basic Concepts - Part 2: Hygiene Rules Standard.

Tray & Box Washing Machine



SM-1000

Yaş Meyve Sebze Sıkma Makinesi

Fresh Fruit and Vegetable
Spinning Machine



Teknik Özellikler

- 304 cıvı paslanmaz çelik gövde
- 500 kg/saat kapasiteli
- 220 V 50 Hz
- IP 65 otomatik kumanda panosu
- Termik röleli koruma
- Değişebilir elek sacı
- 2,2 kw motoru
- Gıda maddelerine temas eden tüm malzemeler TS EN 1672 - 2 Gıda İşleme Makinaları - Temel Kavramlar - Bölüm 2: Hijyen Kuralları Standardına uygun malzemeden yapılmıştır.

Technical Specifications

- 304 CrNi stainless steel housing
- 500 kg / hour capacity
- 220 V 50 Hz
- IP 65 automatic control panel
- Thermal protection
- Replaceable sheet metal
- 2,2 kW motor
- All materials in contact with foodstuffs are tested according to TS EN 1672 - 2 Food Processing Machinery - Basic Concepts - Part 2: Hygiene Made from materials that conform to the Standard of the Rules.

Makine Yardımcı Ekipmanları

Machine Auxiliaries

Avare Makaralı Roller Bant
Roller Roller Tape



Krom Masa
Crome Table



Şutlu Masa
Protruding table



KT-100**Karıştırıcı Tank (Mikser)****Mixer**

Kimyasal karışım hazırlama, homojen karışım, çökelmeyi engelleme reaksiyon hızlandırma, ayrıştırma veya karıştırma ihtiyaçlarına uygun, işlenecek ürüne göre 304 CrNi veya 316 CrNi paslanmaz çelikten imal edilmektedir. Karıştırıcı bıçak tasarımı ürün yoğunluğuna göre yapılmaktadır. 50-2000 kg. kapasite.

The chemical mix is made from 304 CrNi or 316 CrNi stainless steel according to the product to be processed, suitable for the preparation, homogenous mixing, precipitation inhibition reaction acceleration, separation or mixing requirements. The mixer blade design is made according to the product density. 50-2000 kg. capacity.

www.istikbalmakina.com**Pastorize Yumurta Stoklama
ve Taşıma Tankı****SYTT-1000****Pasteurized Egg Stocking and Transport Tank**

Pastorize yumurta, yağ, süt vb. sıvı gıdaların depolanması ve taşıma amaçlı kullanılır. 1 ton kapasiteli 304 CrNi paslanmaz çelikten üretilip, alt bombenin farklı şekli sayesinde ürün akışkanlığı sağlanmış ve bakteri oluşumuna engel olunmuştur. DIN EN ISO 1461 kalite standart galzeviz kaplama çase üst üste taşıma özelliğine sahiptir.

Pasteurized egg, oil, milk, etc. Used for storage and transport of liquid foodstuffs. 1 tonne capacity 304 CrNi stainless steel And the product has fluidity due to the different shape of the lower bomb and prevents the formation of bacteria. DIN EN ISO 1461 The standard quality Galzevo coating has a top-carrying feature.



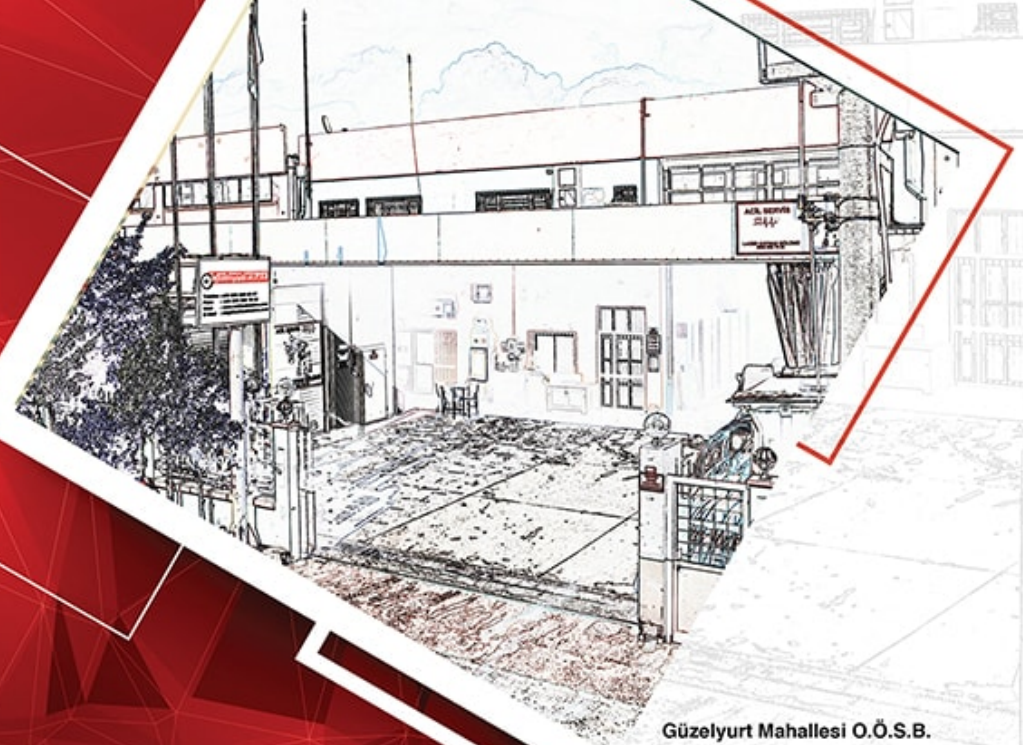
Referanslar / Refarance



Osman Akça
Tarım Ürünleri



Kazımova İrade
Food



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