

TO BE YOUR TURNKEY
SOLUTION PARTNER



ENSAR ELEKTRONIK VE MEKANİK ENDÜSTRİ A.Ş.

Established with the experience of Saray in bakery and confectionery business in 1995.

Building turnkey production facilities in the category of;

Hard&Soft Biscuits, Crackers, Cookies, Cream Sandwich Biscuits, Marshmallow Sandwich Biscuits, Filled Cup Cakes, Wafers, Chocolate Moulding (Pralin), Caramel and Nougat Bar, Roll Wafer, Layer Cake (Swiss Roll) and Packaging Solutions in our 10.000 m² closed area in Istanbul and Karaman.

Our hallmark is being both producer of confectionery and bakery products and producer of their machineries as well. Because of these advantages Ensar establish the facilities, helps you to produce the end products and train your staff. Ensar improves recipes according to your target market and maximizes capacity of the production lines , optimizes productions efficiency and minimizes costs.

Ensar is exporting more than %80 of the production to Europe, Middle Asia, Turkic Republics, South Africa, North Africa, Middle East.

Ensar is not only establishing the production lines and machinery, but also transfer know-how and experience to our customers. Our aim is to be your solution partner.

Our Mission;

To be a Food Processing Technologies brand based on, scientific and technological criteria, respects to the environment and aiming to usage of natural resources efficiently with technological machineries and solution projects.

Our Vision;

To be Food Processing Technologies firm based on dynamism and innovation, efficiency creation with technologic solution projects.

Établi avec l'expérience de Saray dans l'industrie de la boulangerie et de la confiserie en 1995.

Construire des installations de production clé en main dans la catégorie de;

Biscuits durs et mous, craquelins, biscuits, biscuits à la crème, biscuits sandwich à la guimauve, gâteaux garnis, gaufrettes, moules à chocolat (Pralin), barres au caramel et nougat, roulés, gâteaux (Swiss Roll) et solutions d'emballage à Istanbul et à Karaman.

Notre marque de fabrique est à la fois producteur de produits de confiserie et de boulangerie et producteur de leurs machines. Grâce à ces avantages, Ensar met en place les installations, vous aide à produire les produits finis et forme votre personnel. Ensar améliore les recettes en fonction de votre marché cible et maximise la capacité des lignes de production, optimise l'efficacité des productions et minimise les coûts.

Ensar exporte plus de 80% de la production vers l'Europe, l'Asie centrale, les républiques turques, l'Afrique du Sud, l'Afrique du Nord et le Moyen-Orient.

Ensar n'établit pas seulement les lignes de production et les machines, mais transfère également le savoir-faire et l'expérience à nos clients. Notre objectif est d'être votre partenaire de solution.

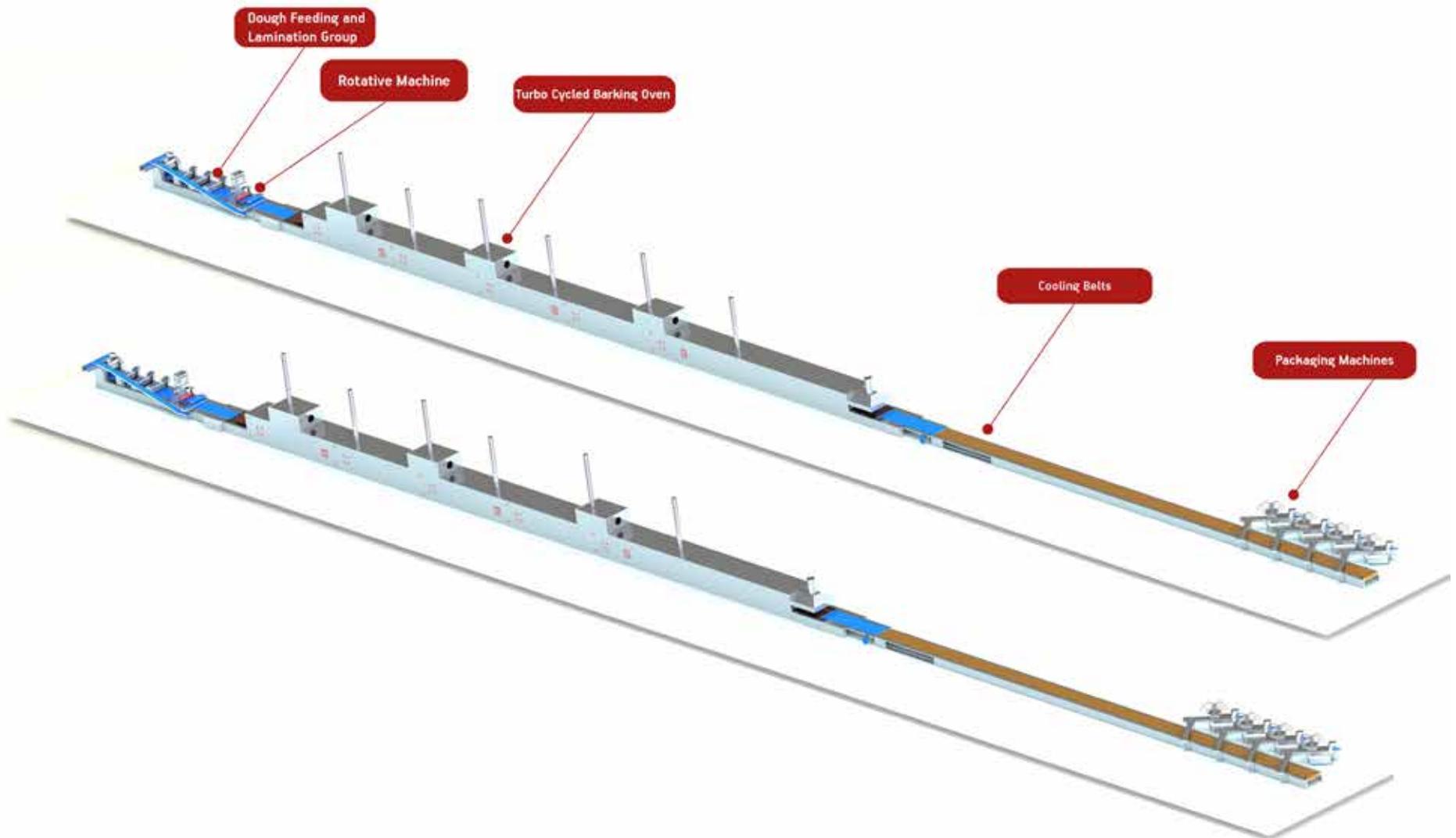
Notre mission;

Être une marque de technologies agroalimentaires basée sur des critères scientifiques et technologiques, le respect de l'environnement et visant une utilisation efficace des ressources naturelles avec des machines technologiques et des projets de solutions.

Notre vision;

Être une entreprise de transformation des aliments basée sur le dynamisme et l'innovation, la création d'efficacité avec des projets de solutions technologiques.

**TURNKEY HARD&SOFT BISCUIT AND
COOKIE PRODUCTION LINE**





HIGH SPEED DOUGH MIXER TWIN ARMS (HSDM-P-TA)

CAPACITY PER Mix: 150-250-350-500 KG

Designed to mix Hard&Soft biscuit and Cookie doughs. Mixing operation and unloading can be managed by touch screen panel. Low Speed and High Speed mixing time can be set by electronic time controller. The mixer can be tilted 105 degree for ultimate frontal discharge. Mixing arm movements and discharging/unloading can be controlled separately.

- Mixing Arms and Mixing bowl are made by Stainless Steel
- Easy to adapt automatic raw material dosing system
- Double jacketed to control the temperature of the dough
- Touch Screen Control Panel
- Mixing speed and time can be saved for each dough formula

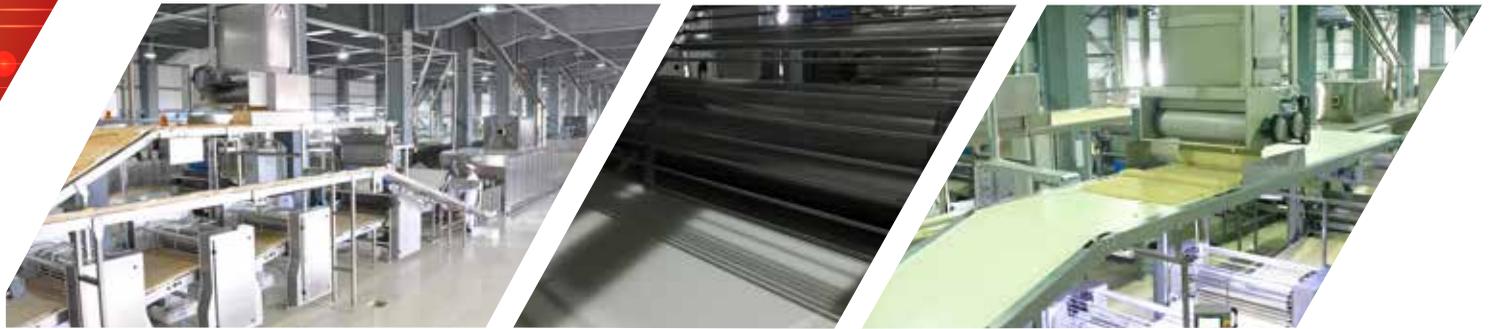
CAPACITÉ PAR MÉLANGE: 150-250-350-500 KG

Conçu pour mélanger les pâtes à biscuits durs et mous. Le mélange et le déchargement peuvent être gérés à l'aide d'un écran tactile. Le temps de mélange basse vitesse et haute vitesse peut être réglé par le contrôleur de temps électronique. Le mélangeur peut être incliné de 105 degrés pour une décharge frontale ultime. Les mouvements du bras de mélange et le déchargement / déchargement peuvent être contrôlés séparément.

- Bras de mélange et bol de mélange en acier inoxydable
- Système de dosage automatique des matières premières facile à adapter
- Double enveloppe pour contrôler la température de la pâte
- Panneau de commande à écran tactile
- Les recettes peuvent être sauvegardées pour chaque formule de pâte.



DOUGH FEEDING AND LAMINATION GROUP (DFLG-P)



Lamination group is a three-roll sheeter which forms a homogeneous dough sheet of adjustable, controlled thickness and delivered to an underlying conveyor which transfers the dough to the first gauge rolls. The dough sheet thickness can be adjust between 3 and 20 mm. The dough for hard biscuit passes from the first and second roll group without damaging physical structure with thinning, then weight adjustment is made while passing the third roll group. Lamination Group has its own Scrap Dough Returning System to use them again. Lamination group can be controlled by touch screen panel. All groups speed can be set separately or from main speed control.

- Product zone for dough feeding is made by Stainless Steel.

- Transfer belts are PU belt.
- Seperate control for roll speed and belt speed
- Touch Screen Control Panel
- Outer Body AISI 430 Stainless Steel
- Adaptable Metal Dedector
- Dough feeding can be set to same floor of the production line if dough making kitchen established same floor.
- Rollers are Ø250 mm, centrifugal casted, made of SAE1050 material and their surfaces are smoot finished.



Le groupe de stratification est une machine à trois cylindres qui forme une feuille homogène d'épaisseur régulée et contrôlée, et délivrée à un transporteur sous-jacent qui transfère la pâte aux premiers cylindres de calibrage. L'épaisseur de la feuille de pâte peut être réglée entre 3 et 20 mm. La pâte pour le biscuit dur passe du premier et du deuxième groupe de rouleaux sans endommager la structure physique avec l'amincissement, puis le réglage du poids est effectué en passant le troisième groupe de rouleaux. Le groupe de laminage a son propre système de retour de pâte de ferraille pour les réutiliser. Le groupe de stratification peut être commandé par le panneau d'écran tactile. La vitesse de tous les groupes peut être réglée séparément ou à partir de la vitesse principale.

- La zone de produit pour l'alimentation en pâte est fabriquée en acier inoxydable.
- Les courroies de transfert sont des courroies PU.
- Le panneau de contrôle peut être un écran tactile
- Le corps principal peut être fabriqué par Chrome
- L'alimentation en pâte peut être réglée sur le même plancher de la chaîne de production si la pâte à cuire est installée dans le même étage.





ROTARY CUTTER AND MOULDER (RCM-P)



Designed to feed and form the hard and soft biscuit. Used to shape and cut the hard dough and shape the soft dough with feeding system. Rotative machine can be controlled by its own control panel and can be synchronized with dough feeding and lamination group. Rotative machine includes the returning belts to use remaining dough sheet after cutting.

- Touch Screen Control Panel
- Easy change over the moulds
- Belt movements are controlled by sensor
- Mould can be coated metal or bronze for Soft Dough and plastic cutter for Hard Dough

Conçu l'alimentation et forme le biscuit dur et mou. Utilisé pour façonner et couper la pâte dure et façonner la pâte molle avec le système d'alimentation. La machine rotative peut être contrôlée par son propre panneau de commande et peut être synchronisée avec le groupe d'alimentation et de laminage de la pâte. La machine rotative comprend les courroies de retour pour utiliser la feuille de pâte restante après la coupe.

- Le panneau de contrôle peut être tactile
- Facile à changer les moules
- Les mouvements de la courroie sont contrôlés par le capteur



WIRE CUT COOKIE FORMING SYSTEM

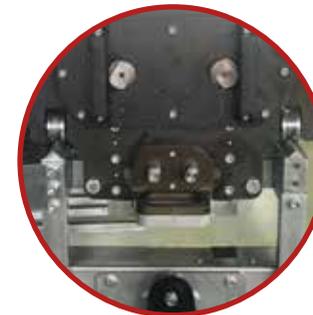


Designed to form cookie doughs in shape of heart, rectangle, triangle etc. Servo motor controlled dough feeding gives user sensitive weigh control of the dough. Sesame, Salt spriller system can be adaptable.

- Up to 1500 mm machine belt width
- Up to 80 cycle per minute
- Easy to Clean
- Sensitive weight control of dough with Servo Motor controlled Pump
- Up to 24 Rows for cookies
- 10" inch LCD control panel
- Recipe saving for different products
- Food friendly materials
- Moving system is controlled by Servo Motor
- Suitable for different shapes with only changing the moulds

Le groupe de stratification est une machine à trois cylindres qui forme une feuille homogène d'épaisseur régulée et contrôlée, et délivrée à un transporteur sous-jacent qui transfère la pâte aux premiers cylindres de calibrage. L'épaisseur de la feuille de pâte peut être réglée entre 3 et 20 mm. La pâte pour le biscuit dur passe du premier et du deuxième groupe de rouleaux sans endommager la structure physique avec l'amincissement, puis le réglage du poids est effectué en passant le troisième groupe de rouleaux. Le groupe de laminage a son propre système de retour de pâte de ferraille pour les réutiliser. Le groupe de stratification peut être commandé par le panneau d'écran tactile. La vitesse de tous les groupes peut être réglée séparément ou à partir de la vitesse principale.

- La zone de produit pour l'alimentation en pâte est fabriquée en acier inoxydable.
- Les courroies de transfert sont des courroies PU.
- Le panneau de contrôle peut être un écran tactile
- Le corps principal peut être fabriqué par Chrome
- L'alimentation en pâte peut être réglée sur le même plancher de la chaîne de production si la pâte à cuire est installée dans le même étage.





TURBO CYCLED BAKING OVEN (TCBO-B)

CAPACITY: 250-2000 KG PER HOUR

Designed to bake Hard&Soft Biscuits and Cake products. Oven body is well isolated to prevent from heat losses. Distribution of the heat is perfectly organised to bake every single unit equally. Burning systems have checking system to warn user of the oven. Oven has three control windows to see the product while baking. Burning level and heating channels temperatures can be set separately. Smart burners is used to save energy and minimize fuel consumption. Baking belt has the control system to warn user in case of slipping. Outer body can be made from Chrome or can be painting. Wire mesh belt or steel belt can be used as baking belt. Temperature of the zones are set separately.

- Burning System: LPG/Natural Gas, Diesel, Electric
- Belt System: Wire Mesh Belt, Steel Belt
- Burning System: Direct, Indirect, Combined Direct and Indirect
- Touch Screen Control Panel
- Outer Body AISI 430 Stainless Steel
- Heat is set separately for each zone
- Camera System allows operator to see end product while in entrance of the oven
- Baking oven is designed as modular for easy assembly.
- Hot air is circulated in distribution ducts via 5,5 kW aspirators.
- Wire mesh and Steel Belt Cleaning System

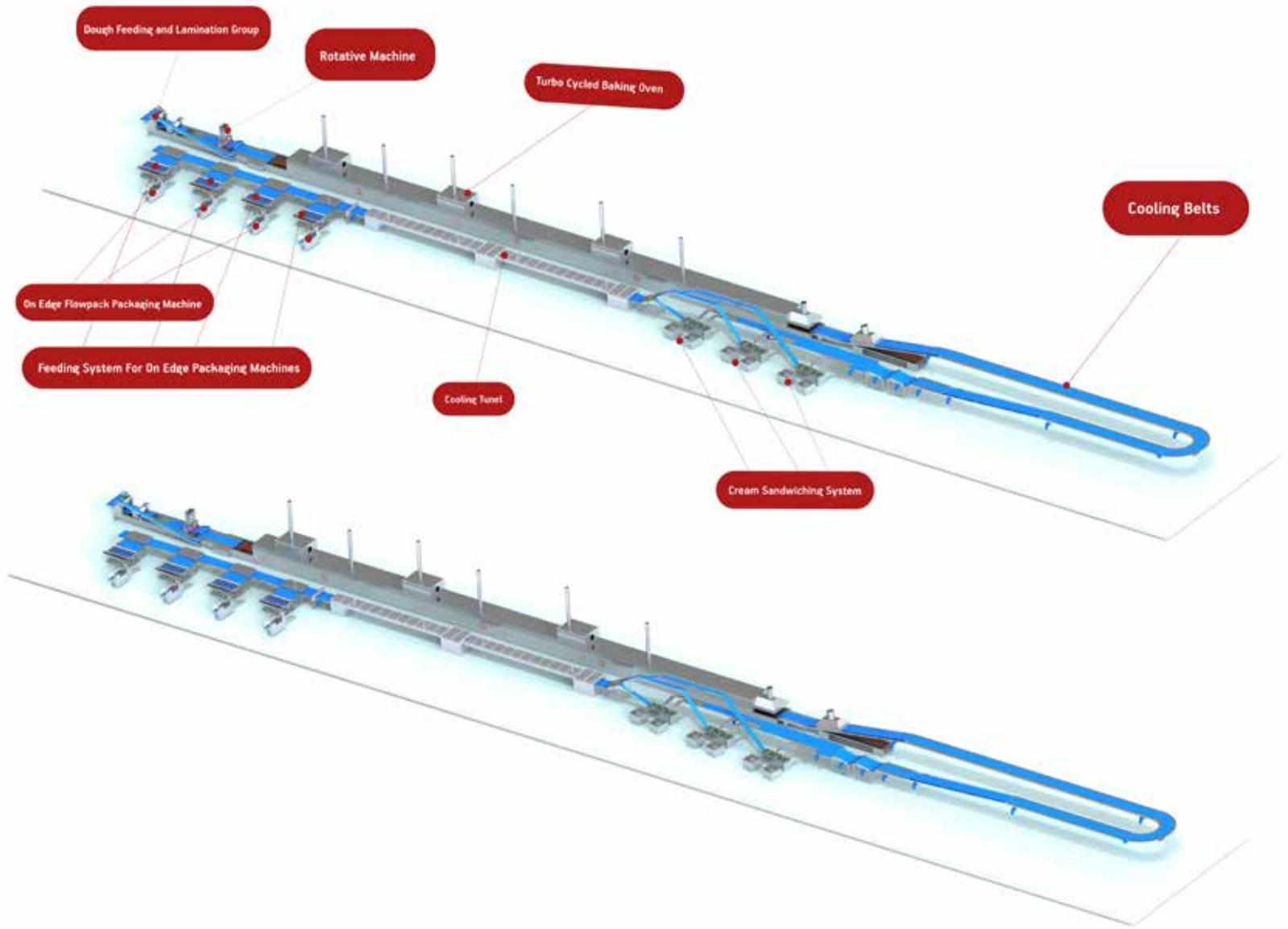


Conçu pour cuire des biscuits durs et mous et des produits de gâteau. Le corps du four est bien isolé pour éviter les pertes de chaleur. La distribution de la chaleur est parfaitement organisée pour faire cuire chaque unité de façon égale. Les systèmes de combustion ont un système de contrôle pour avertir l'utilisateur du four. Le four a trois fenêtres de contrôle pour voir le produit pendant la cuisson. Le niveau de combustion et les températures des canaux de chauffage peuvent être réglés séparément. Les brûleurs intelligents sont utilisés pour économiser l'énergie et minimiser la consommation de carburant. La ceinture de cuisson a le système de contrôle pour avertir l'utilisateur en cas de glissade. Le corps extérieur peut être fait de chrome ou peut être en train de peindre. La ceinture de treillis métallique ou la ceinture en acier peuvent être utilisées comme ceinture de cuisson. La température des zones est définie séparément.

- Système de combustion: GPL / gaz naturel, diesel, électrique
- Système de ceinture: Ceinture de treillis métallique, ceinture en acier
- Système de gravure: direct, indirect, combiné direct et indirect
- Panneau de commande à écran tactile
- Corps extérieur en acier inoxydable AISI 430
- La chaleur est réglée séparément pour chaque zone
- Le système de caméra permet à l'opérateur de voir le produit final à l'entrée du four
- Le four de cuisson est conçu comme modulaire pour un assemblage facile.
- L'air chaud circule dans les conduits de distribution via des aspirateurs de 5,5 kW.
- Treillis métallique et système de nettoyage de la bande d'acier



**TURNKEY CREAM SANDWICH
PRODUCTION LINE**





CREAM PREPERATION MIXER HORIZONTAL (CPM-H-P)

CAPACITY PER Mix: 50-150 KG

Designed to produce cream for cream sandwich biscuit. Bowl can be jacketed to control temperature of the cream. Low Speed and High Speed mixing time can be set by electronic time controller. The mixer can be tilted 105 degree for ultimate frontal discharge or discharge from buttom. Mixing arm movements and discharging/unloading can be controlled seperately. Control panel of the cream preperation mixer can be managed by touch screen or push buttons.

- Mixing Arms and Mixing bowl are made by Stainless Steel

- Easy to adapt automatic raw material dosing system
- Double jacketed to control the temperature of the cream
- Touch Screen Control Panel
- Mixing speed and time can be saved for each dough formula
- Cream preperation mixer can be produced vertical type (CPM-V-P)
- Discharging/unloading can be frontal discharge or buttom discharge



CAPACITÉ PAR MÉLANGE: 50-150 KG

Conçu pour produire de la crème pour biscuit sandwich à la crème. Le bol peut être chemisé pour contrôler la température de la crème. Le temps de mélange à basse vitesse et à haute vitesse peut être réglé par le contrôleur de temps électronique. Le mélangeur peut être incliné de 105 degrés pour une décharge frontale ultime ou une décharge de la partie inférieure. Les mouvements de bras de mélange et de déchargement / déchargement peuvent être contrôlés séparément. Le panneau de commande du mélangeur de préparation de crème peut être contrôlé par l'écran tactile ou les boutons poussoirs.

- Les bras de mélange et le bol de mélange sont faits par l'acier inoxydable
- Système de dosage automatique des matières premières facile à adapter
- Double gainé pour contrôler la température de la crème
- Panneau de commande à écran tactile
- La vitesse de mélange et le temps peuvent être sauvegardés pour chaque formule de pâte
- Mélangeur de préparation de crème peut être produit de type vertical (CPM-V-P)
- Le déchargement / déchargement peut être une décharge frontale ou un déchargement frontal



CREAM SANDWICHING SYSTEM (CSM-O)



CAPACITY: 600-2400 SANDWICH/MINUTE

Designed to put cream between hard&soft biscuits. Cream bowl includes mixer and is jacketed to prevent the temperature of the cream. Biscuits move via conveyour belt to make system always full of biscuits. Surface that touch the product produced by food safe materials and Stainless steel. Biscuit stacker put the sandwiches vertically to feed packaging machine easily. Speed of the system can be controlled by operator. Adjustable for different diameter of the product. Touch Screen Control Panel

- Up to 6 lines
- Automatic feeding system (CSM-A-O) (Optional)
- System can work with two different cream at the same time (Optional)
- Double Jacketed Cream Storage Tank
- Touch Screen Control Panel



CAPACITÉ: 600-2400 SANDWICH / MINUTE

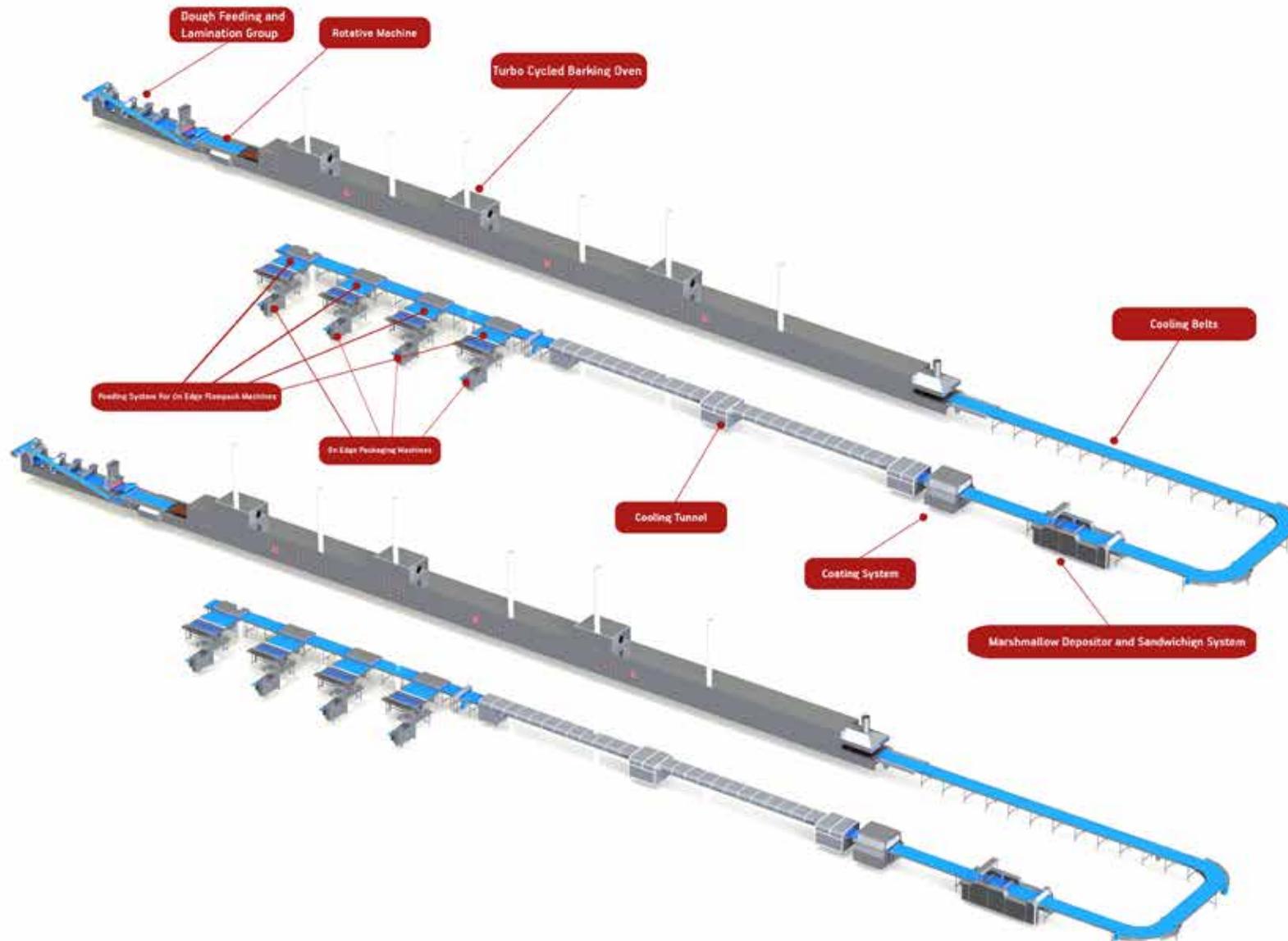
Conçu pour mettre la crème entre les biscuits durs et mous. La cuvette de crème inclut le mélangeur et est chemisée pour empêcher la température de la crème. Les biscuits se déplacent par convoyeur pour rendre le système toujours plein de biscuits. Surface qui touche le produit produit par des matériaux alimentaires et en acier inoxydable. Biscuit empileur mettre les sandwichs verticalement pour nourrir la machine d'emballage facilement. La vitesse du système peut être contrôlée par l'opérateur. Réglable pour le diamètre différent du produit. Panneau de commande à écran tactile

- Jusqu'à 6 lignes
- Système d'alimentation automatique (CSM-A-O) (facultatif)
- Le système peut fonctionner avec deux différentes crèmes en même temps (facultatif)
- Réservoir de stockage de crème à double enveloppe
- Panneau de commande à écran tactile





**TURNKEY MARSHMALLOW SANDWICH
BISCUIT PRODUCTION LINE**



MARSHMALLOW PREPARATION SYSTEM (MPS-P)



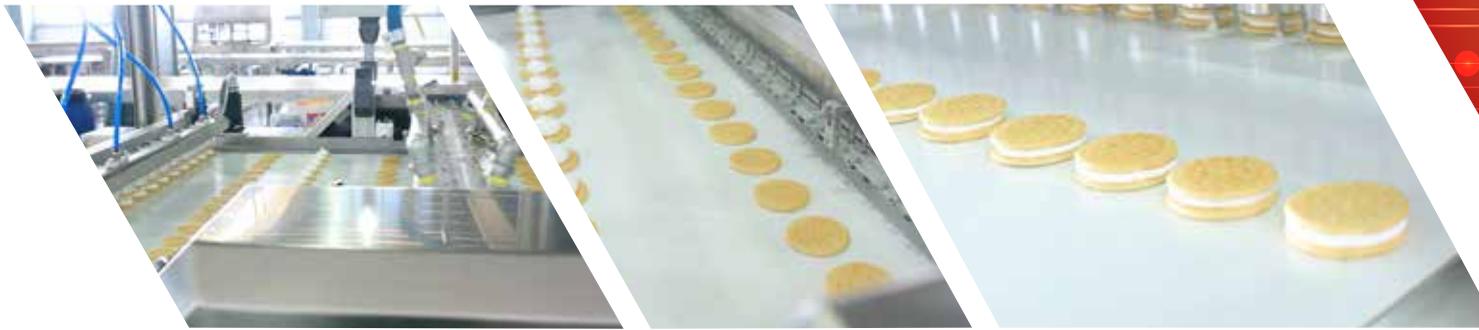
Designed to prepare marshmallow syrup before aeromix. Marshmallow Preparation System includes three different tank to boil, rest and use tanks. All parts that touch the product made by Stainless Steel AISI 304. Temperature of the marshmallow syrup is regulated by jacket system. There are filters between tanks and marshmallow syrup is transferred by pumps. To transfer the marshmallow syrup to aeromix special pump is used to keep pressure of syrup stable.

- Includes boiling, resting and usage tanks
- Double jacketed to keep syrup temperature stable
- Homogenous mixing with special mixing system
- Special pump for stable transfer pressure of syrup
- Stainless Steel and food safe materials are used for surfaces that touch the product

Conçu pour préparer le sirop de guimauve avant l'aéromix. Le système de préparation à la guimauve comprend trois réservoirs différents pour faire bouillir, reposer et utiliser les réservoirs. Toutes les pièces qui touchent le produit fabriqué par acier inoxydable AISI 304. La température du sirop de guimauve est réglée par un système de veste. Il y a des filtres entre les réservoirs et le sirop de guimauve est transféré par des pompes. Pour transférer le sirop de guimauve à aeromix, une pompe spéciale est utilisée pour maintenir la pression du sirop stable.

- Comprend les réservoirs d'ébullition, de repos et d'utilisation
- Double chemisé pour garder la température du sirop stable
- Mélange Homogenous avec système de mélange
- Pompe spéciale pour une pression de transfert stable du sirop
- Des matériaux en acier inoxydable et des aliments sûrs sont utilisés pour les surfaces qui touchent le produit





MARSHMALLOW, CREAM DEPOSITOR AND SANDWICHING SYSTEM (DSS-O)

Capacity: 40-55-70 cycles per min

Designed to place marshmallow/or cream between hard and soft biscuits. System can be feed manually or automatically. Servo Drivers are used to manage easily and work with different kind products. Depositor and Sandwiching system made from Aluminium and the surfaces that touch the products made by food safe materials.

- Jelly and Marmalade can be added to the center of marshmallow and cream
- Touch Screen Control Panel
- Pressure control system prevents the equipment from high pressure
- Clean the polyurethane belt automatically while system working
- Biscuit Reversing System can be added to produce cream sandwiches(Optional)
- Capacity: 135 cycles per minute max. (DSS-T-O)
- Food Safe PU material Belt

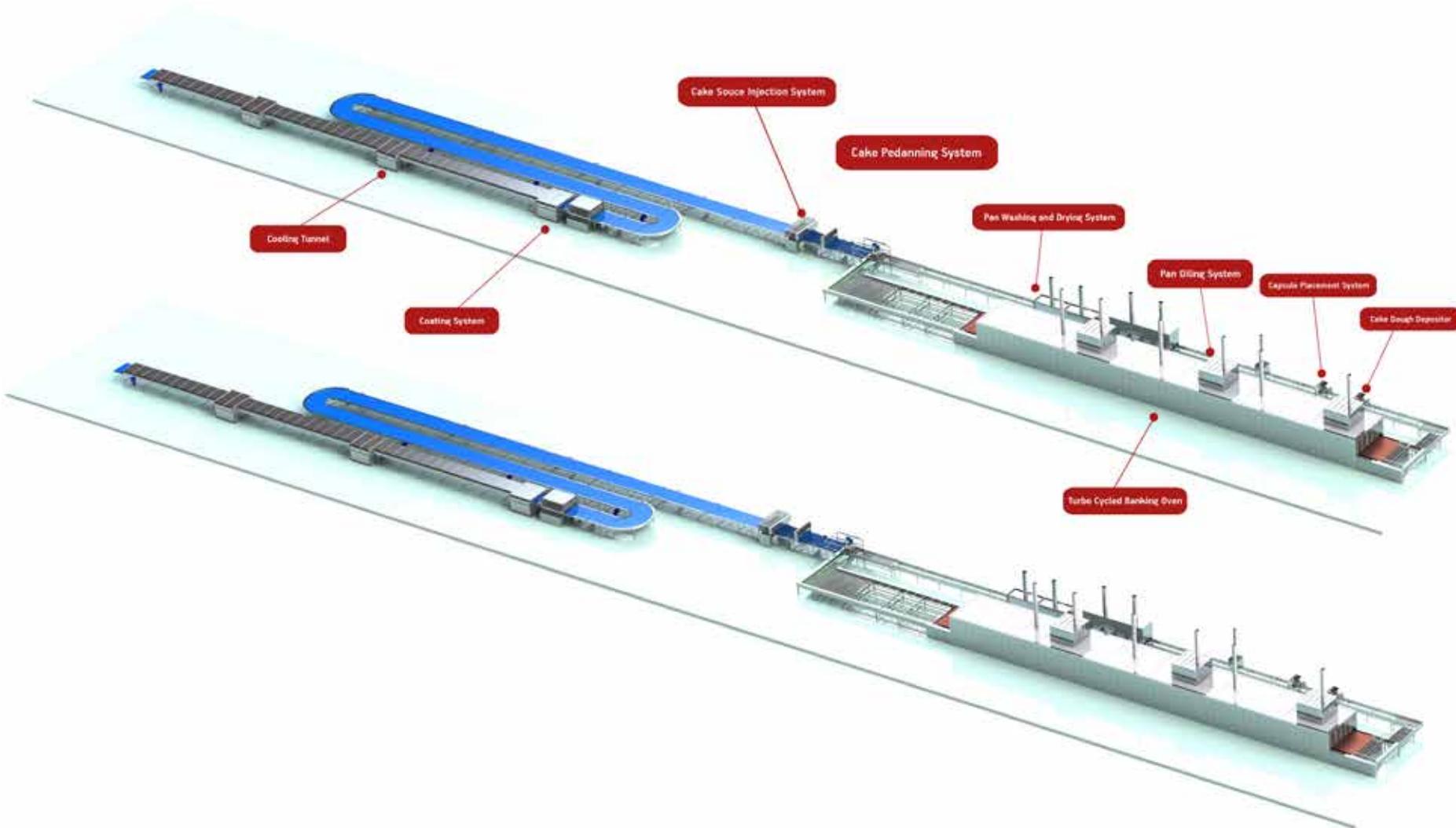


Conçu pour placer guimauve / ou crème entre biscuits durs et mous. Le système peut être alimenté manuellement ou automatiquement. Les servomoteurs sont utilisés pour gérer facilement et travailler avec différents produits. Système de dépôt et de sandwich en aluminium et les surfaces qui touchent les produits fabriqués par des matériaux alimentaires sûrs.

- La gelée et la marmelade peuvent être ajoutées au centre de la guimauve et de la crème
- Panneau de commande à écran tactile
- Le système de contrôle de pression empêche l'équipement de haute pression
- Nettoyez la bande de polyuréthane automatiquement pendant que le système fonctionne
- Le système d'inversion de biscuit peut être ajouté pour produire des sandwiches à la crème (facultatif)
- Capacité: 135 cycles par minute max. (DSS-T-O)
- Ceinture de sécurité alimentaire en PU



TURNKEY CAKE PRODUCTION LINE





CAKE DOUGH MIXER (CDM-P)

Designed to prepare dough for cake products. Cake Dough Mixer has special design to mix ingredients homogenously. Mixing operation and unloading can be managed by touch screen panel. Low Speed and High Speed mixing time can be set by electronic time controller. Cake dough can be transferred via pumps.

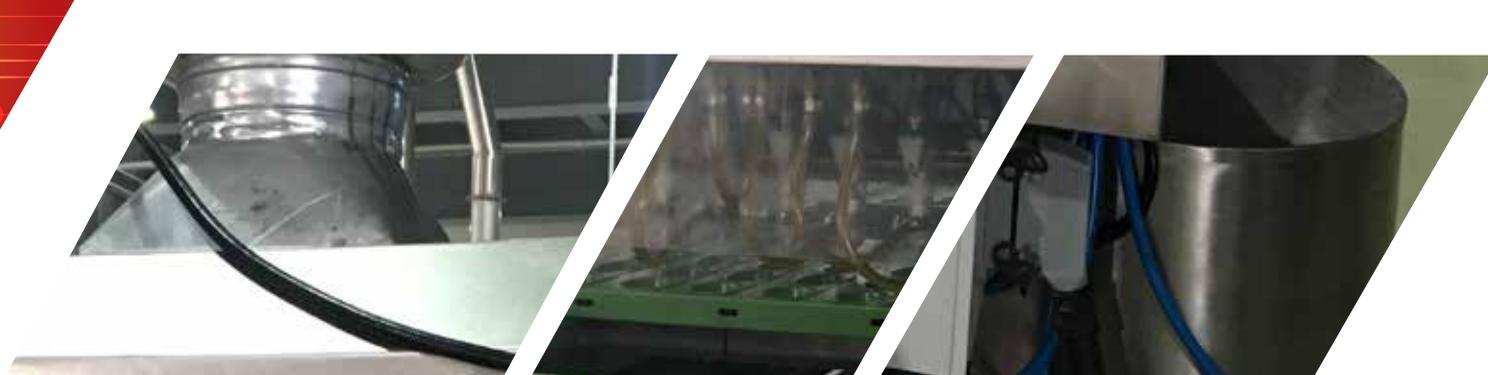
- Mixing Arms and product zone bowl made by Stainless Steel
- Easy to adapt automatic raw material dosing system (Optional)
- Double jacketed to control the temperature of the dough
- Touch Screen Control Panel
- Easy to Clean



Conçu pour préparer la pâte pour les produits de gâteaux. Cake Dough Mixer a un design spécial pour mélanger les ingrédients de façon homogène. Le mélange et le déchargement peuvent être gérés à l'aide d'un écran tactile. Le temps de mélange basse vitesse et haute vitesse peut être réglé par le contrôleur de temps électronique. La pâte à gâteau peut être transférée via des pompes.

- Bras de mélange et bol de produit fabriqué en acier inoxydable
- Facile à adapter le système de dosage automatique de matière première (facultatif)
- Double enveloppe pour contrôler la température de la pâte
- Panneau de commande à écran tactile
- Facile à nettoyer

PAN OILING SYSTEM (POS-P)



Designed to spray oil to the cake pans. Nozzle system can be adjustable for different kind of pans. Air Pressure and Oil quantity controlled manually. System starts automatically with electronic sensor. Includes oil tank with heating system to prevent oil from freezing. Extra oil is collected by reusable system.

- Oil tank jacketed and Stainless Steel
- Easy to Clean
- Adjustable for different kind products
- Extra Oil collected by reusable System (Optional)

Conçu pour pulvériser de l'huile sur les moules à gâteaux. Le système de buse peut être réglable pour différents types de casseroles. La pression d'air et la quantité d'huile sont contrôlées manuellement. Le système démarre automatiquement avec un capteur électronique. Comprend un réservoir d'huile avec système de chauffage pour empêcher le gel de l'huile. L'huile supplémentaire est collectée par un système réutilisable.

- Réservoir d'huile chemisé et acier inoxydable
- Facile à nettoyer
- Réglable pour différents types de produits
- Huile extra collectée par le système reusable (facultatif)





CAPSULE PLACEMENT SYSTEM (CPS-P)

Designed to place capsule to the cake pans. Automatically feeds the capsule to the center of pan cells. Capsule Placement System is allowed to use with different kinds of products and work sync with the production line. System can be switched off if there is no need for capsule.

- Suitable for different kind of products
- Made by Food Safe materials



Conçu pour placer la capsule dans les moules à gâteaux. Alimente automatiquement la capsule au centre des cellules pan. Le système de placement de capsules est autorisé à utiliser différents types de produits et à fonctionner avec la chaîne de production. Le système peut être éteint s'il n'y a pas besoin de capsule.

- Convient pour différents types de produits
- Fabriqué par des matériaux Safe Food

CAKE DOUGH DEPOSITOR (CDD-P)

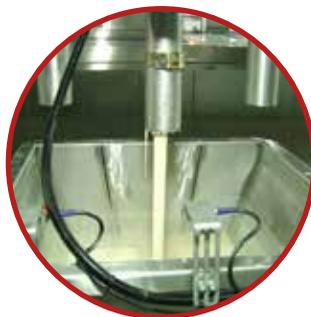


Designed to place liquid cake dough to the center of pan cells. Servo-Motors are used to control the weight of the dough. Cake Dough Depositor allows to produce different kind of products. Electronic sensors control the movement of the depositor. Easy to clean. Each nozzle can put between 20-75 gr of cake dough to each pan cells. Weight control is sensitive because of the Servo- Motors and easy to adjust the weight of the dough.

- CAKE DOUGH DEPOSITOR TWIN (CDD-T-P) is able to produce mosaic cake products or allows to produce two different colour cakes at the same time. (Optional)
- Made by Stainless Steel and Food Safe materials
- Servo-Motors are used for sensitive control of the weight
- Easy to Clean
- Feed via pump automatically
- Controlled by electronic sensors
- Allows to produce different kind of products.

Conçu pour placer la pâte à gâteau liquide au centre des cellules pan. Les servomoteurs sont utilisés pour contrôler le poids de la pâte. Cake Dough Depositor permet de produire différents types de produits. Des capteurs électroniques contrôlent le mouvement du déposant. Facile à nettoyer. Chaque buse peut mettre entre 20-75 gr de pâte à gâteau à chaque cellule pan. Le contrôle du poids est sensible grâce aux Servomoteurs et permet d'ajuster facilement le poids de la pâte.

- DOUBLE DÉPÔT DE PÂTE DE CAKE TWIN (CDD-T-P) est capable de produire des gâteaux en mosaïque ou permet de produire deux gâteaux de couleurs différentes en même temps. (Optionnel)
- Fabriqué en acier inoxydable et matériaux sécuritaires
- Les servomoteurs sont utilisés pour le contrôle sensible du poids
- Facile à nettoyer
- Alimentation automatique par pompe
- Contrôlé par des capteurs électroniques
- Permet de produire différents types de produits.





TURBO CYCLED BAKING OVEN (TCBO-B)

CAPACITY: 250-2000 KG PER HOUR

Designed to bake Hard&Soft Biscuits and Cake products. Oven body is well isolated to prevent from heat losses. Distribution of the heat is perfectly organised to bake every single unit equally. Burning systems have checking system to warn user of the oven. Oven has three control Windows to see the product while baking. Burning level and heating channels temperatures can be set separately. Smart burners is used to save energy and minimize fuel consumption. Baking belt has the control system to warn user in case of slipping. Outer body can be made from Stainless Steel AISI 430. Wire mesh belt or Plates can be used as baking belt.

- Burning System: LPG/Natural Gas, Diesel, Electric
- Belt System: Wire Mesh Belt, Plates
- Burning System: Indirect,
- Touch Screen Control Panel
- Outer Body AISI 430 Stainless Steel
- Heat is set separately for each zone
- Camera System allows operator to see end product while in entrance of the oven
- Baking oven is designed as modular for easy assembly.
- Hot air is circulated in distribution ducts via 5,5 kW aspirators.
- Belt Cleaning System



CAPACITÉ: 250-2000 KG PAR HEURE

Conçu pour cuire des biscuits durs et mous et des produits de gâteau. Le corps du four est bien isolé pour éviter les pertes de chaleur. La distribution de la chaleur est parfaitement organisée pour cuire chaque unité de manière égale. Les systèmes de combustion ont un système de vérification pour avertir l'utilisateur du four. Le four a trois fenêtres de contrôle pour voir le produit pendant la cuisson. Le niveau de combustion et les températures des canaux de chauffage peuvent être réglés séparément. Les brûleurs intelligents sont utilisés pour économiser de l'énergie et minimiser la consommation de carburant. La courroie de cuisson a le système de contrôle pour avertir l'utilisateur en cas de glissement. Le corps extérieur peut être fait d'acier inoxydable AISI 430. La ceinture de treillis métallique ou les plats peuvent être utilisés comme ceinture de cuisson.

- Système de combustion: GPL / gaz naturel, diesel, électrique
- Système de ceinture: Ceinture de treillis métallique, plaques
- Système de combustion: indirect,
- Panneau de commande à écran tactile
- Corps extérieur en acier inoxydable AISI 430
- La chaleur est réglée séparément pour chaque zone
- Le système de caméra permet à l'opérateur de voir le produit final à l'entrée du four
- Le four de cuisson est conçu comme modulaire pour un assemblage facile.
- L'air chaud circule dans les conduits de distribution via des aspirateurs de 5,5 kW.
- Système de nettoyage de la ceinture



CAKE DEPANNING SYSTEM (CDS-O)



Designed to discharge the cake pans. Cake Depanning system differs according to product range. Vacuum system takes the cakes from pan and put them to the transfer conveyour. Allows to take different kind of cake products from pans. Type of Cake Depanning System differs according to production area and products that are produced in the production line.

- Cake Depanning Reversing System (CDRS-O) allows to discharge family size cakes and Servo Motors used for Reversing System (Optional)
- Vacuum Unit can be placed to out of production area
- Vacuuming part is produced from Food Safe Materials
- Controlled by Electronic sensors.
- Easy to use for different kind of products

Conçu pour décharger les moules à gâteaux. Le système Cake Depanning diffère selon la gamme de produits. Le système de vide prend les gâteaux de la casserole et les met au convoyeur de transfert. Permet de prendre différents types de gâteaux à partir de casseroles. Le type de système de dépôt de gâteau diffère selon la zone de production et les produits produits dans la chaîne de production.

- Le système d'inversion du dépôt de gâteau (CDRS-O) permet de décharger les gâteaux de taille familiale et les servomoteurs utilisés pour le système d'inversion (facultatif)
- L'unité de vide peut être placée en dehors de la zone de production
- La pièce d'aspiration est produite à partir de matériaux sans danger pour les aliments
- Contrôlé par des capteurs électroniques.
- Facile à utiliser pour différents types de produits





CAKE SOUCE INJECTION SYSTEM (CSIS-O)

CAPACITY: Up TO 25 CYCLES PER MINUTE
CAPACITY: Up TO 15 GR PER PRODUCT

Designed to place souce/cream to center/on the cake products. Souce tank is made by stainless steel and jacketed to prevent and standardize the fluidity of the souce and cream. Cakes are aligned by automatic alligner system then send to injection system. All lines have electronic sensors to control whether lines are full of cakes. Different kind of products can be produced with changing formats.

- CAKE SOUCE DOPOSITOR (CSD-O) system places the souce/cream on the product
- Servo-Motors are used to standardize the weight of the souce/cream and the movement of the system.
- Made by Stainless Steel, Aluminium and Food Safe Materials
- Touch Screen Control Panel
- Transfer belt (PU) has its own cleaning system
- Depositor has its own cleaning mode
- Different kind and shape products can be produced



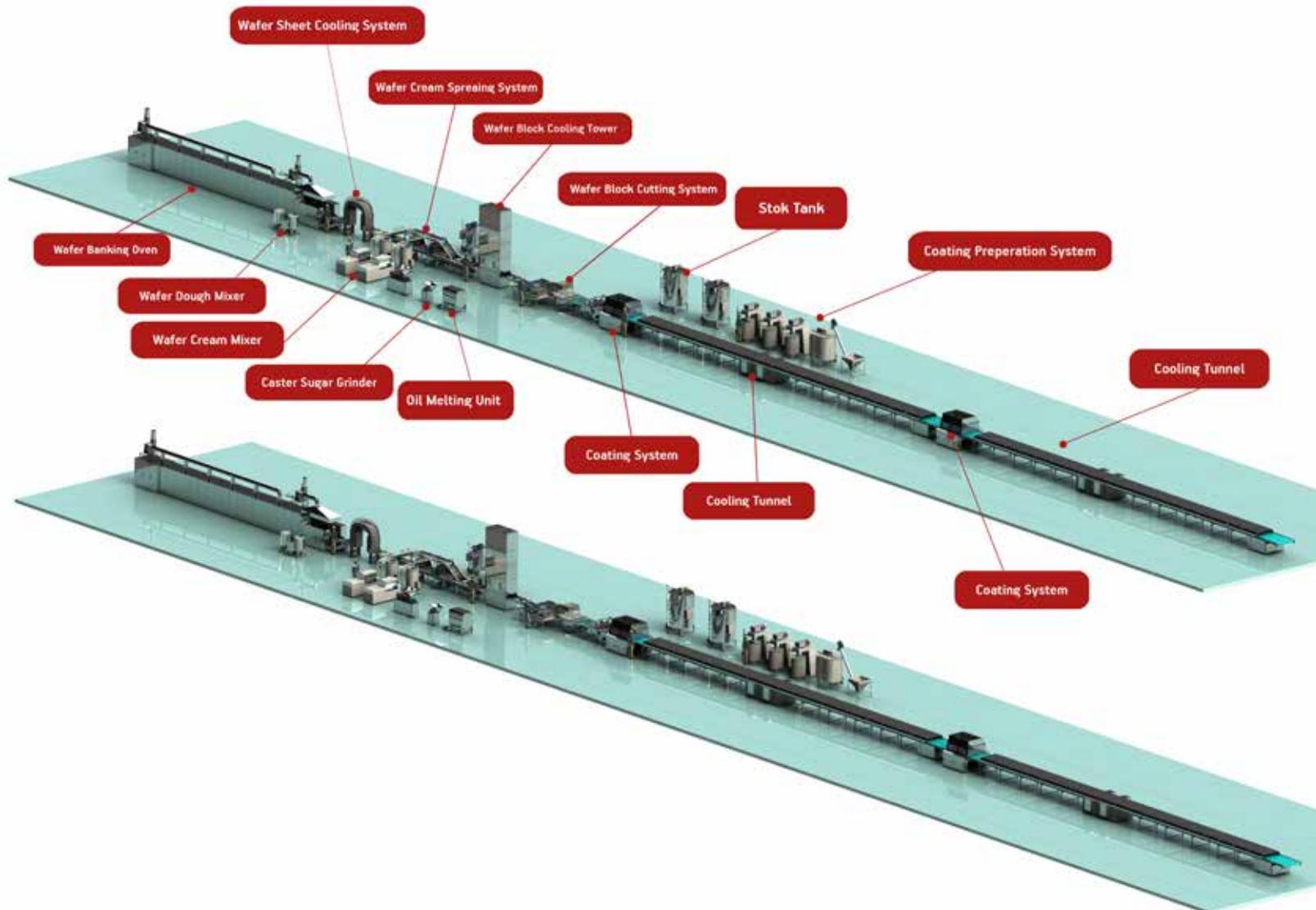
CAPACITÉ: JUSQU'À 25 CYCLES PAR MINUTE
CAPACITÉ: JUSQU'À 15 GR PAR PRODUIT

Conçu pour placer la souce / crème au centre / sur les gâteaux. Le réservoir de Souce est fait en acier inoxydable et chemisé pour empêcher et normaliser la fluidité de la souce et de la crème. Les gâteaux sont alignés par le système automatique d'aligner puis envoient au système d'injection. Toutes les lignes ont des capteurs électroniques pour contrôler si les lignes sont pleines de gâteaux. Différents types de produits peuvent être produits avec des formats changeants.

- Le système CAKE SOUCE DOPOSITOR (CSD-O) place la souce / crème sur le produit
- Les servomoteurs sont utilisés pour normaliser le poids de la souce / crème et le mouvement du système.
- Fabriqué en acier inoxydable, aluminium et matériaux sécuritaires
- Panneau de commande à écran tactile
- La courroie de transfert (PU) a son propre système de nettoyage
- Le déposant a son propre mode de nettoyage
- Différents types de produits peuvent être produits



TURNKEY WAFER PRODUCTION LINE





WAFFER DOUGH MIXER AND STOCK TANK (WDMST-P)

Capacity: 100- 200 KG per Mix

Designed to prepare wafer sheet dough. Includes dough mixer and dough resting tank. Turbo mixing system is used to prepare dough and automatically transfer to resting tank via pump. Low Speed and High Speed mixing time can be set by electronic time controller. Surfaces that touch with the product made from stainless steel.

- Touch Screen Control Panel
- AISI 304 Stainless Steel
- Turbo Mixing Unit
- Jacket system can be added to regulate the temperature of the dough (Optional)
- Easy to clean and unloading
- Automatic Powder Raw Material Automation can be applied (Optional)
- Soft starter system extend the life of the Dough Mixer
- Automatic Water adding system



Capacité: 100- 200 KG par mélange

Conçu pour préparer la pâte de feuille de gaufrette. Comprend un mélangeur de pâte et un réservoir de repos de pâte. Le système de mélange turbo est utilisé pour préparer la pâte et la transférer automatiquement vers le réservoir de repos via la pompe. Le temps de mélange basse vitesse et haute vitesse peut être réglé par le contrôleur de temps électronique. Surfaces qui se touchent avec le produit fabriqué en acier inoxydable.

- Panneau de commande à écran tactile
- Acier inoxydable AISI 304
- Unité de mélange Turbo
- Système de veste peut être ajouté pour réguler la température de la pâte (facultatif)
- Facile à nettoyer et à décharger
- L'automatisation automatique de matière première de poudre peut être appliquée (facultative)
- Le système de démarreur progressif prolonge la durée de vie du pétrin
- Système d'ajout automatique d'eau



WAFER CREAM MIXER AND STOCK TANK (WCMST-P)



CAPACITY: 150-300 KG PER Mix

Designed to prepare cream for wafer blocks. Includes cream mixer and cream resting tank. Low Speed and High Speed mixing time can be set by electronic time controller. Surfaces that touch with the product made from stainless steel. Cream between mixer and stock tank is transferred by pump.

- Touch Screen Control Panel
- AISI 304 Stainless Steel
- Jacket system can be added to regulate the temperature of the dough (Optional)
- Easy to clean and unloading
- Soft starter system extend the life of the Cream Mixer

CAPACITÉ: 150-300 KG PAR MÉLANGE

Conçu pour préparer de la crème pour des blocs de plaquette. Comprend un mélangeur de crème et un réservoir reposant sur la crème. Le temps de mélange basse vitesse et haute vitesse peut être réglé par le contrôleur de temps électronique. Surfaces qui se touchent avec le produit fabriqué en acier inoxydable. La crème entre le mélangeur et le réservoir de stockage est transférée à la pompe.

- Panneau de commande à écran tactile
- Acier inoxydable AISI 304
- Système de veste peut être ajouté pour réguler la température de la pâte (facultatif)
- Facile à nettoyer et à décharger
- Le système de démarreur progressif prolonge la durée de vie du mélangeur de crème





WAFER BAKING OVEN (WBO-B)

CAPACITY: 20- 42 WAFER SHEET PER MINUTE

Designed to bake wafer dough and make them wafer sheets. Temperature of the oven controlled by PLC system and operated by touch screen panel. Burning system can regulate the fire and standardize the baking process. Wafer dough is transferred via pump to oven plates. Well-Isolated to prevent from any heat losses.

- PLC controlled baking system
- Natural Gas
- Automatic Cleaning System in the bottom of the oven
- Automatic Dough Feeding System
- Automatic Wafer Sheet Taking System
- Touch Screen Control Panel
- Outer Body made by Stainless Steel AISI 430



Conçu pour cuire la pâte de gaufrette et en faire des feuilles de gaufrettes. Température du four contrôlée par le système PLC et actionnée par un écran tactile. Le système de combustion peut réguler le feu et normaliser le processus de cuisson. La pâte à gaufrette est transférée par pompe aux plaques de four. Bien isolé pour éviter toute perte de chaleur.

- Système de cuisson contrôlé par PLC
- Gaz naturel
- Système de nettoyage automatique au fond du four
- Système d'alimentation de pâte automatique
- Système de prise automatique de feuilles de wafer
- Panneau de commande à écran tactile
- Corps extérieur en acier inoxydable AISI 430



WAFER SHEET COOLING SYSTEM (WSCS-O)



Designed to cool the wafer sheets to room temperature. Synchronize work with the Wafer Baking Oven. Food Safe materials are used to produce. Automatically discharge the broken wafer sheets

- Outer body made by Stainless Steel AISI 430
- Synchronize with wafer baking oven and Wafer Cream Spreading System
- Food Safe Materials
- Discharge broken wafer sheets automatically

Conçu pour refroidir les feuilles de gaufrette à la température ambiante. Synchronisez le travail avec le four à cuisson Wafer. Des produits alimentaires sûrs sont utilisés pour produire. Décharge automatiquement les feuilles de gaufrette cassées

- Corps extérieur en acier inoxydable AISI 430
- Synchroniser avec le four de gaufrette et le système d'épandage de crème Wafer
- Matériaux sécuritaires
- Décharger automatiquement les feuilles de gaufrettes cassées





WAFFER CREAM SPREADING SYSTEM (WCSS-O)



Designed to spread cream to wafer sheets. Wafer sheets move separately from up and bottom side to increase capacity. Wafer Cream Spreading System can produce 2-5 lines of cream. Height of the cream line can be set. After spreading cream, wafer block is adjusted from all side and send to Wafer Block Cooling System.

- 2 different kind cream can be spread (WCSS-D-O) (Optional)
- Made by Stainless Steel and Food Safe Materials
- PLC Controlled and Touch Screen
- Able to spread 2-5 lines cream
- Mix cream before spreading
- Extra cream can be reusable
- Sensor controlled spreading unit

Conçu pour répandre la crème aux feuilles de gaufrette. Les feuilles de gaufrette se déplacent séparément du haut et du bas pour augmenter la capacité. Wafer Cream Spreading System peut produire 2-5 lignes de crème. La hauteur de la ligne de crème peut être définie. Après avoir épanché la crème, le bloc de plaquettes est ajusté de tous les côtés et envoyé au système de refroidissement par blocs de plaquettes.

- 2 types différents de crème peuvent être répandus (WCSS-D-O) (facultatif)
- Fait par l'acier inoxydable et les matériaux sûrs de nourriture
- Contrôlé par PLC et écran tactile
- Capable de répartir 2-5 lignes de crème
- Mélanger la crème avant de l'étendre
- La crème supplémentaire peut être réutilisable
- Unité d'épandage contrôlée par capteur



WAFER BLOCK COOLING TOWER (WBCT-O)

Designed to cool the wafer block to prepare for Wafer Block Cutting System. Well-Isolated to prevent from any cold losses. Synchronize with Wafer Cream Spreading System and Wafer Block Cutting System. Easy to clean. Control Windows allow to see wafer blocks while cooling. Made by Stainless Steel and Food Safe Materials

- Synch with Wafer Cream Spreading System and Wafer Block Cutting System
- Made by Stainless Steel and Food Safe materials
- Able to cool wafer blocks 8-16 minutes
- Easy to Clean
- Prevent wafer blocks from high humidity
- Well-Isolated

Conçu pour refroidir le bloc de plaquette afin de préparer le système de coupe Wafer Block. Bien isolé pour éviter toute perte de froid. Synchronisez avec le système d'épandage de crème Wafer et le système de découpe de blocs de wafer. Facile à nettoyer. Les fenêtres de contrôle permettent de voir les blocs de plaquettes pendant le refroidissement. Fabriqué en acier inoxydable et matériaux sécuritaires

- Synch avec système d'épandage de crème Wafer et système de découpe de blocs de wafer
- Fabriqué en acier inoxydable et matériaux sécuritaires
- capable de refroidir les blocs de gaufrette de 8 à 16 minutes
- Facile à nettoyer
- Empêche les blocs de plaquette d'humidité élevée
- bien isolé





WAFER BLOCK CUTTING SYSTEM (WBCS-O)

Designed to cut the wafer blocks according to size preferences. Easy to change format for different kind products. Sync with Wafer Block Cooling Tower. Change the product direction from long side to short side. Cutting System can be adjusted to cut up to 4 wafer blocks at the same time. Wafer Block Cutting System Double allows to produce two different kind of products at the same time.

- WAFER BLOCK CUTTING SYSTEM DOUBLE (WBCS-D-O) allow to produce two different kind products together (Optional)
- Automatically feeds via controller sensors.
- Made By Stainless Steel and Food Safe Materials
- Easy to Clean
- Easy to change formats



SYSTÈME DE DÉCOUPE DE BLOCS DE GAUFRE

Conçu pour couper les blocs de plaquette selon les préférences de taille. Facile à changer le format pour différents produits aimables. Synchronisez avec la tour de refroidissement de blocs de plaquettes. Changez la direction du produit du côté long au côté court. Le système de coupe peut être ajusté pour couper jusqu'à 4 blocs de plaquette en même temps. Wafer Block Cutting System Double permet de produire deux types de produits différents en même temps.

- SYSTÈME DE DÉCOUPE DE BLOC DOUBLE (WBCS-D-O) permettant de produire ensemble deux produits différents (Optionnel)
- Se charge automatiquement via des capteurs de contrôle.
- Fait par l'acier inoxydable et les matériaux sûrs de nourriture
- Facile à nettoyer
- Facile à changer de formats



COATING PREPERATION SYSTEM AND PREMIX (CPSP-P)



CAPACITY: 250-1000 KG PER HOUR

Designed to produce coating products. System includes Powder Feeding System, Premix and Ball Mill. Powder Feeding System feeds the powder raw materials to the Premix and Premix shorten the time for Ball Mill to make coating for product. Premix tranfer the semi-finished product to Ball Mill via pumps. System made by Stainless Steel and jacketed to control the heat of the Premix and Ball Mills.

- Automatic Feeding System
- Jacketed to standardize the temperature
- Touch Screen Control Panel
- Steel balls to minimize the micron of the product
- Made By Stainless Steel and Food Safe Materials
- Transfer the finished product to Stock Tank via pumps
- Equipments are connected with jacketed Stainless Steel pipes

CAPACITÉ: 250-1000 KG PAR HEURE

Conçu pour produire des produits de revêtement. Le système inclut le système d'alimentation en poudre, le prémélange et le broyeur à boulets. Le système d'alimentation en poudre alimente les matières premières en poudre au prémélange et le prémélange raccourcit le temps pour que le broyeur à boulets fasse un revêtement pour le produit. Le pré-mélange transfère le produit semi-fini au broyeur à boulets via des pompes. Système fabriqué en acier inoxydable et gainé pour contrôler la chaleur des prémix et des broyeurs à boulets.

- Système d'alimentation automatique
- Jacketed pour standardiser la température
- Panneau de commande à écran tactile
- Boules en acier pour minimiser le micron du produit
- Fait par l'acier inoxydable et les matériaux sûrs de nourriture
- Transférer le produit fini à Stock Tank via des pompes
- Les équipements sont connectés avec des tuyaux en acier inoxydable chemisés





COATING SYSTEM (CS-O)

BAND Width: 600-1500 MM

Designed to coat biscuits, cakes, cookies and wafer products. Suitable for compound and real chocolate. System is jacketed to stabilize the temperature and fluidity of the product. Includes level sensor to control the quantity of the product inside of the system and add automatically if product lacks. Coating level on the product can be adjusted by fan speed. Bottom covering can be adjusted by bottom coating cylinder speed. Belt speed can be synchronized with production speed of the production line. Chocolate tank under the system is mixed by pneumatic system. Control panel is touch screen. Heat of cabin is controlled by termocouples to stabilize the fluidity of the product.

- COATING SYSTEM TWIN (CS-T-O) includes double coating system for fast and sensitive productions especially real chocolate products (Optional)
- Made by Stainless Steel and Food Safe Products
- Jacketed to stabilize the temperature
- Touch Screen Control Panel
- Cabin Heating System
- Easy to Clean
- DECORATION SYSTEM (DS-O) can be added in the Coating System or between Coating System and Cooling Tunnel



LARGEUR DE BANDE: 600-1500 MM

Conçu pour enrober des biscuits, des gâteaux, des biscuits et des produits de gaufrettes. Convient pour le chocolat composé et réel. Le système est gainé pour stabiliser la température et la fluidité du produit. Inclut un capteur de niveau pour contrôler la quantité de produit à l'intérieur du système et l'ajouter automatiquement si le produit manque. Le niveau de revêtement sur le produit peut être ajusté par la vitesse du ventilateur. Le revêtement inférieur peut être ajusté par la vitesse du cylindre de revêtement inférieur. La vitesse de la bande peut être synchronisée avec la vitesse de production de la ligne de production. Le réservoir de chocolat sous le système est mélangé par un système pneumatique. Le panneau de commande est un écran tactile. La chaleur de la cabine est contrôlée par des termocouples pour stabiliser la fluidité du produit.

- SYSTÈME DE REVÊTEMENT TWIN (CS-T-O) comprend un système de double revêtement pour des productions rapides et sensibles, en particulier de vrais produits de chocolat (facultatif)
- Fabriqué en acier inoxydable et produits sans danger pour les aliments
- gaine pour stabiliser la température
- Panneau de commande à écran tactile
- Système de chauffage de cabine
- Facile à nettoyer
- SYSTÈME DE DÉCORATION (DS-O) peut être ajouté dans le système de revêtement ou entre le système de revêtement et le tunnel de refroidissement



COOLING TUNNEL (CT-O)



LENGTH: 20-70 MT
Width: 600-1400 MM

Designed to cool the product with water cooled, gas cooled evaporators or air condenser. Well-Isolated to prevent the system from cold losses. Direction Control System controls the direction of the transfer belt. Speed of the belt can be adjusted. Air pressure automatically stretches the belt. Directly or Indirectly cools the product. Temperature can be set by Touch Screen panel on the coating system.

- Well-Isolated
- Speed Control
- Direct or Indirect Cooling
- Standard Cooling with set temperature
- Direction Control System for transfer belt
- Stainless Steel and Food Safe Materials
- POWDER SPRINKLER SYSTEM (PSS-O) can be placed between Coating System and Cooling Tunnel or on the Cooling Tunnel.
- POWDER SPRINKLER SYSTEM (PSS-O) has sensor system to see the product whether production line works or not.
- CocoNut, Sugar, Nuts, Hazel Nuts can be spilled
- Both side opening system
- Outer Body Stainless Steel AISI 430

LONGUEUR: 20-70 MT
LARGEUR: 600-1400 MM

Conçu pour refroidir le produit avec des évaporateurs refroidis à l'eau, refroidis au gaz ou un condenseur à air. Bien isolé pour empêcher le système de subir des pertes de froid. Le système de commande de direction contrôle la direction de la courroie de transfert. La vitesse de la ceinture peut être ajustée. La pression d'air étire automatiquement la ceinture. Refroidit directement ou indirectement le produit. La température peut être réglée par le panneau d'écran tactile sur le système de revêtement.

- Bien isolé
- Contrôle de vitesse
- Refroidissement direct ou indirect
- Refroidissement standard avec température réglée
- Système de contrôle de direction pour courroie de transfert
- Acier inoxydable et matériaux sécuritaires pour les aliments
- Le SYSTÈME D'ARROSAGE À POUDRE (PSS-O) peut être placé entre le système de revêtement et le tunnel de refroidissement ou sur le tunnel de refroidissement.
- SYSTÈME D'ARROSAGE À POUDRE (PSS-O) a un système de capteur pour voir le produit si la ligne de production fonctionne ou non.
- CocoNut, sucre, noix, noisettes peuvent être renversés
- Système d'ouverture des deux côtés
- Corps extérieur en acier inoxydable AISI 430





PACKAGING MACHINERIES AND AUTOMATION SYSTEMS



FULL AUTOMATIC INLINE PACKAGING MACHINE (FOIPM-W)



CAPACITY: Up To 550 PACKAGES PER MINUTE

Designed to pack single product. Automatic Feeding System feeds the products to the packaging machine. Driven by Servo Motors. Automatic Coil Changing System changes the packaging material from Coil Systems easily. Products are aligned by electronic sensors and servo motor controlled feeding belts. Control Panel is Touch Screen. Memory System allows to save each product settings. Product Control System recognizes the product shape and discharge before and after packaging if not fits with parameters. Easy to clean and change the belts. Operator Friendly Touch Screen System give opportunity to control system from different angles. Different kind of product packaging is available.

- Driven by Servo Motors
- Automatic Coil Changing System
- Easy to Clean
- Operator Friendly Touch Screen System
- Product Control System
- Automatic Feeding System
- Made by Stainless Steel and Food Safe Materials
- Date Coding Machine Adaptable
- Cold and Heat Seal



CAPACITÉ: JUSQU'À 550 PAQUETS PAR MINUTE

Conçu pour emballer un seul produit. Le système d'alimentation automatique alimente les produits à la machine d'emballage. Poussé par des servomoteurs. Le système automatique de changement de bobine change facilement le matériel d'emballage des systèmes de bobine. Les produits sont attribués par des capteurs électroniques et des bandes d'alimentation contrôlées par servomoteur. Le panneau de commande est à écran tactile. Le système de mémoire permet de sauvegarder les paramètres de chaque produit. Le système de contrôle des produits reconnaît la forme et la décharge du produit avant et après l'emballage s'il ne correspond pas aux paramètres. Facile à nettoyer et à changer les ceintures. Le système d'écran tactile convivial permet de contrôler le système sous différents angles. Différents types d'emballages de produits sont disponibles.

- Propulsé par des servomoteurs
- Système automatique de changement de bobine
- Facile à nettoyer
- Système d'écran tactile convivial
- Système de contrôle de produit
- Système d'alimentation automatique
- Fait par l'acier inoxydable et les matériaux sûrs de nourriture
- Date Coding Machine Adaptable
- Cold et Heat Seal





MULTI-PACK PACKAGING MACHINE (MPPM-W)

CAPACITY: Up TO 55 PACKAGES PER MINUTE
CAPACITY: Up TO 100 PACKAGES PER MINUTE

Designed to pack family size and multi packs. Manually and Automatically feedable. . Automatic Coil Changing System changes the packaging material from Coil Systems easily. Used pneumatic system for jaws group. Operator panel controlled by touch screen. Servo Motors are used for disk group and feeding system. Date Coding Machine is adaptable. Different kind of product packaging is available.

- Stainless Steel
- Automatic Coil Changing System
- Easy to Clean
- FAST MULTIPACK PACKAGING MACHINE (FMPPM-W) can pack up to 100 Packages Per Minute
- Driven by Servo Motors
- Cold and Heat Seal



CAPACITÉ: JUSQU'À 55 PAQUETS PAR MINUTE
CAPACITÉ: JUSQU'À 100 PAQUETS PAR MINUTE

Conçu pour emballer la taille de la famille et des packs multiples. Manuellement et automatiquement alimentable. . Le système automatique de changement de bobine change facilement le matériel d'emballage des systèmes de bobine. Système pneumatique utilisé pour le groupe de mâchoires. Panneau de commande commandé par écran tactile. Les servomoteurs sont utilisés pour les groupes de disques et les systèmes d'alimentation. La machine de codage de date est adaptable. Différents types d'emballages de produits sont disponibles.

- Acier inoxydable
- Système de changement de bobine automatique
- Facile à nettoyer
- LA MACHINE D'EMBALLAGE MULTIPACK FAST (FMPPM-W) peut emballer jusqu'à 100 paquets par minute
- Propulsé par des servomoteurs
- Joint d'étanchéité à froid et à la chaleur



**AUTOMATIC FEEDING SYSTEM FOR ON
EDGE FLOWPACK MACHINE (FS-W)**



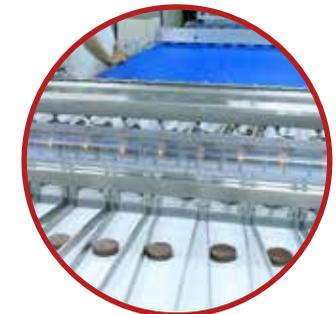
Capacity: Up to 100 packages per minute

Designed to feed packaging systems without hand touch. Electronic sensors control the lines and feed according to fullness level of the packaging machine. 16 lines can be feed with Feeding System. Allows to feed similar products. Made by Aluminium, Stainless Steel and Food Safe Materials. System has buffer belt to feed back the extra products.



Capacité: jusqu'à 100 paquets par minute

Conçu pour alimenter les systèmes d'emballage sans toucher à la main. Des capteurs électroniques contrôlent les lignes et alimentent selon le niveau de plénitude de la machine d'emballage. 16 lignes peuvent être alimentées avec le système d'alimentation. Permet d'alimenter des produits similaires. Fait par l'aluminium, l'acier inoxydable et les matériaux sûrs de nourriture. Le système a une ceinture tampon pour renvoyer les produits supplémentaires.





ENVELOPE TYPE PACKAGING MACHINE (ETPM-W)

CAPACITY: Up TO 30-35 PACKAGES PER MINUTE

CAPACITY: Up TO 50 PACKAGES PER MINUTE

Designed to pack wafer, hard and soft biscuits. Red tape applicator helps customer to open the packages easily. Control panel is touch screen and allows to control speed of the machine, product parameters, heating system. Cartoon Feeder can be add to system to produce well-wrapped packs. Stainless Steel and Food Safe materials are used to produce. Electronic sensor controls the feeding system full or not and stop packaging part.

- FAST ENVELOPE TYPE PACKAGING MACHINE (FETPM-W) allows to pack 50 Packages per Min
- Main body is made powerfull and heavy to prevent machine from vibration
- Cartoon Feeder System developed to be faster
- Servo Motors can be applied to shorten the changing product type time period
- Moving Belts is used for heating system to standardize the heat sealing



CAPACITÉ: JUSQU'À 30-35 PAQUETS PAR MINUTE

CAPACITÉ: JUSQU'À 50 PAQUETS PAR MINUTE

Conçu pour emballer les gaufrettes, biscuits durs et mous. Tapeapplicator rouge aide le client à ouvrir les paquets facilement. Le panneau de commande est à écran tactile et permet de contrôler la vitesse de la machine, les paramètres du produit, le système de chauffage. Cartoon Feeder peut être ajouté au système pour produire des packs bien emballés. Les matériaux en acier inoxydable et en sécurité alimentaire sont utilisés pour produire. Le capteur électronique contrôle complètement ou pas le système d'alimentation et arrête la pièce d'emballage.

- MACHINE D'EMBALLAGE DE TYPE À ENVELOPPE RAPIDE (FETPM-W) permet d'emballer 50 paquets par minute
- Le corps principal est puissant et lourd pour empêcher les vibrations de la machine
- Cartoon Feeder System développé pour être plus rapide
- Les servomoteurs peuvent être utilisés pour raccourcir la période de changement de type de produit
- Les courroies mobiles sont utilisées pour le système de chauffage afin de normaliser le thermoscellage



**ON EDGE AND ON PILE FLOWPACK
PACKAGING MACHINE (OEF-W)**



CAPACITY: UP TO 120 PACKAGES PER MINUTE

Designed to pack 6-10 small portion of products vertically. Automatic Feeding System can be applied. Made by Stainless Steel and Food Safe Materials. AC motors are used for movement of jaws system. Heat and Cold seal packaging material can be used. Servo Motors are used to control the movements of disc and feeding system.



CAPACITÉ: JUSQU'À 120 PAQUETS PAR MINUTE

Conçu pour emballer 6-10 petite portion de produits verticalement. Le système d'alimentation automatique peut être appliqué. Fait par l'acier inoxydable et les matériaux sûrs de nourriture. Les moteurs à courant alternatif sont utilisés pour le mouvement du système de mâchoires. Des matériaux d'emballage à chaud et à froid peuvent être utilisés. Les servomoteurs sont utilisés pour contrôler les mouvements du disque et du système d'alimentation.



SOLUTION PARTNERS

Honeywell
ECLIPSE™

RIELLO
BURNERS

Leuze electronic

FESTO

OMRON

forbo

i.Mak® **wilo**

SIEMENS

SMC

SKF

SICK
Sensor Intelligence.

FAG

KUPAR
lump

NACHI
BEARINGS

NORD
DRIVESYSTEMS

YILMAZ
REDÜKTÖR

Schneider
Electric

YILDIZ
POMPA
alpomp

REFERENCES



+90 216 311 00 67

www.ensar.com.tr

info@ensar.com.tr

Osmangazi Mah. Yıldızhan Cad. Köse Sok. No:4
SARAY İŞ MERKEZİ Samandıra/Sancaktepe/İSTANBUL

Ensar is the establishment of the  Saray Company