



FOMAC
G İ D A M A K İ N A L A R I

Ürün Kataloğu

Product Catalog

HAKKIMIZDA

Fomac Gıda Makinaları Ltd. Şti., 2022 yılının ilk yarısında Muhammed Gülşen tarafından kurulmuş olup, kısa sürede siz değerli müşterilerimizin teveccühünü kazanarak büyümeye devam etmektedir. Konya'da hizmet veren firmamız, deneyimli ve uzman kadrosuyla gıda başta olmak üzere sağlık, kozmetik ve diğer sektörlerle çözüm odaklı, ekonomik ve zamanında hizmet sunmaktadır. Teknolojik gelişmeleri yakından takip eden firmamız, yüksek mühendislik standartları ve titiz üretim süreciyle, uzun ömürlü ve güvenilir makineler üretmektedir. Kaliteye olan bağlılığımız ve müşteri memnuniyeti odaklı yaklaşımımızla sektörde fark yaratmaya devam ediyoruz.

ABOUT US

Fomac Gıda Makinaları Ltd. Şti. was founded by Muhammed Gülşen in the first half of 2022 and has rapidly gained the trust of our valuable customers, continuing to grow. Operating in Konya, our company provides solution-oriented, cost-effective, and timely services with an experienced and expert team, primarily in the food industry, as well as in health, cosmetics, and other sectors.

Our company closely follows technological advancements and produces durable and reliable machines with high engineering standards and a meticulous production process. With our commitment to quality and customer satisfaction-oriented approach, we continue to make a difference in the industry.



İÇİNDEKİLER / CONTENTS

FMC 60 / Prnömatrik Peynir Presi	01
FMC 70 / Peynir Presi (Dağıtma - Boşaltma - Ön Baskı - Kesme - Presleme)	02
FMC 80 / Otomatik Peynir Presi (Peynir Kütlesinin Boşaltılması - Ön Presleme Kesilme)	03
FMC 110 / Prnömatrik Peynir Presi	04
FMC 130 / Dikey Prnömatrik Peynir Presi	05
FMC 150 / Yatay Prnömatrik Peynir Presi	06
FMC 160 / Peynir Masası	07
FMC 170 / Isıtmalı Peynir Masası	08
FMC 180 / Peynir Süzme Teknesi / Teleme Süzme Arabası	09
FMC 200 / Peynir Kesme Makinası	10
FMC 220 / Volumetrik Dolum Makinası	11
FMC 230 / Flowmetrik Dolum Makinası	12
FMC 240 / Otomatik Kapak Kapatma Makinası	13
FMC 250 / Yarı Otomatik Kapak Kapatma Makinası	14
FMC 260 / Asansörlü Otomatik Kapak Besleme Makinası	15
FMC 270 / Peynir Kalıbı Yıkama Makinası	16
FMC 280 / Penir Dinlendirme / Peynir Taşıma Arabası	17





FOMAC

GIDA MAKİNALARI

www.fomac.com.tr / bilgi@fomac.com.tr



PRESLER

FMC 60

Pnömomatik Peynir Presi

Fomac Makina tarafından üretilen FMC 60, süzme, ön presleme ve peynir kitlesinin preslenmesi gibi üç farklı işlevi bir arada sunan çok amaçlı bir mekanik süzme presidir. Üçü bir arada bir cihaz olduğu için daha az yer kaplar ve fiyatperformans oranı açısından mükemmel bir çözümdür.

FMC 60, piyasada tamamen yeni bir ürün olarak öne çıkmaktadır ilk kez peynir üreticileri, 100-500 litre sütü (yaklaşık 10-50 kg peynir) işleyebilen bu çok amaçlı cihazdan faydalanabilir. Süzme lor, süzme yoğurt ve her türlü peynir üretimi için ideal bir çözüm sunar.

Cihaz, tamamen AISI 304 kalite paslanmaz çelikten üretilmiştir ve çalışmak için elektrik enerjisi veya basınçlı hava gerektirmez. Ön presleme ve presleme işlemleri Pnömomatik piston kullanarak gerçekleştirilir.



Çok Amaçlı Cihaz

Süzme masası, ön pres ve peynir presi, tek bir cihazda 1 m² içinde bir araya getirilmiştir. Her bir işlemde, 50 kg'a kadar peynir kitlesinin süzülmesi, ön preslenmesi ve preslenmesi mümkündür. İşlem tamamlandıktan sonra, cihaz peynir kalıplarını yıkamak için bir kuvvet olarak da kullanılabilir.



Partilerinize Göre Ayarlanabilirlik

Fomac Makina tarafından üretilen FMC 60 mekanik süzme presi, her işlemde 100-500 litre süt işleme kapasitesine sahiptir. Hareketli bir süzme ızgarası sayesinde süreçler, farklı miktarlara kolayca ayarlanabilir. Presleme işlemi sırasında, peynir kalıpları çeşitli kombinasyonlarla üst üste yerleştirilebilir.



Ergonomik Çalışma

Fomac Makina tarafından üretilen FMC 60 mekanik süzme presi, ergonomik kullanım imkânı sunar kullanıcı dostu tasarımı sayesinde işlem sırasında ideal çalışma yüksekliği sağlar ve tekerlekli yapısıyla mandıra içerisinde kolayca taşınabilir.



Basit Çalıştırma ve Bakım

Fomac Makina tarafından üretilen FMC 60 mekanik süzme presi, kullanıcı dostu ve sezgisel bir kullanım sunar. Cihaz, kolay temizlenebilirlik sağlayan yüksek kaliteli paslanmaz çelikten üretilmiştir.

Teknik Özellikleri

Tip	Opsiyonel Presleme Kapasitesi (kg)	Presleme Noktası Sayısı	Presleme Noktasındaki Kuvvet (kg)	Dış Boyutlar (mm)			Çalışma Yükseklik (mm)	Çalışma Yüzey (mm)	Ürün Ağırlık (kg)
				Uzunluk	Genişlik	Yükseklik			
FMC 60	50	2	20-120	1200	760	2210	800	580 x 1000	130

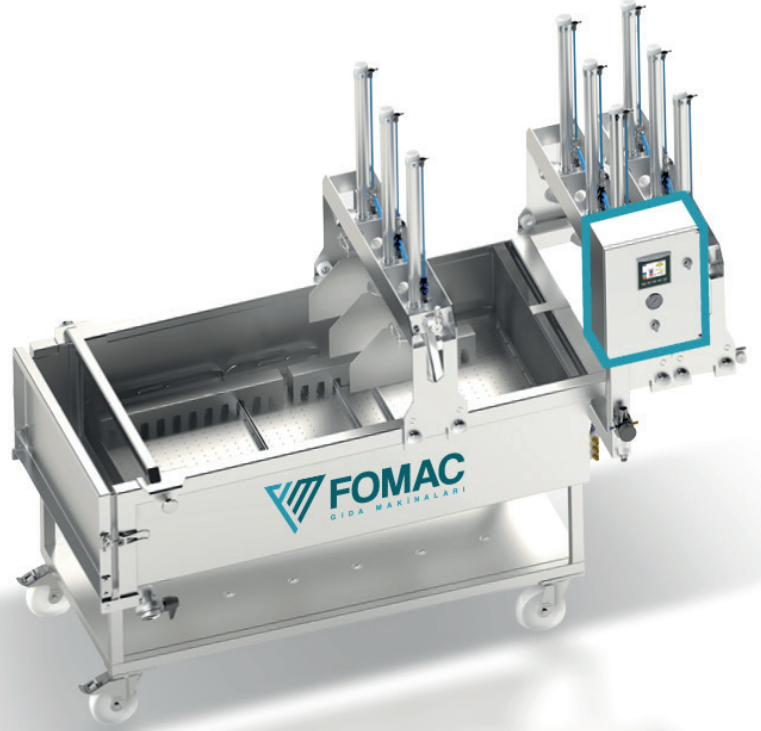


PRESLER

FMC 70 Peynir Presi

Dağıtım - Boşaltım - Ön Baskı
Kesme - Presleme

Fomac Makina tarafından üretilen FMC 70, peynir kitlesinin alınması, peynir altı suyunun süzülmesi, basınçlı hava kullanarak ön presleme, peynir kitlesinin manuel olarak istenilen bloklara kesilmesi ve peynir kalıplarında preslenmesi için tasarlanmış çok amaçlı bir cihazdır. Geniş kullanım alanı ile öne çıkan bu cihaz, küçük ölçekli yarı sert ve sert peynir üretimi, yumuşak peynir yapımı ve peynir altı suyunun süzülmesi gibi işlemler için idealdir.



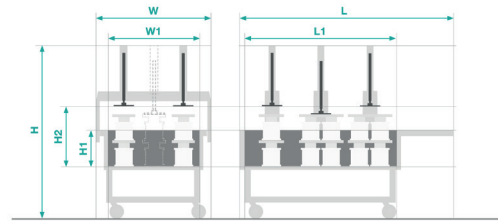
Peynir Formlarınız İçin Ayarlanabilir Cihaz

Fomac Makina tarafından üretilen FMC 70, peynir kitlesi bloğunun boyutunu hareketli süzme ızgarası ile ayarlama, presleme noktalarını ve basıncı esnek bir şekilde ayarlama (segmente süzme plakalar, köprü profilleri, silindirik hareketli köprüler) ve nihai peynir bloklarının boyutunu ayarlanabilir bıçakla özelleştirme imkânı sunar.



Peynir Kütlesinin Esnek Şekilde Boşaltımı

Fomac Makina tarafından üretilen FMC 70, süzme ve ön presleme sonrası, peynir kitlesinin eşit ve hızlı bir şekilde kesilmesi için bıçakların hızlıca takılmasını sağlar. İki farklı boyut seçeneği mevcuttur. Talebinize göre daha fazla kesme çözümü sunulmaktadır.



Peynirin Toplu İşlenmesi İçin Tek cihaz

Peynir kitlesi, peynir kazanlarında, pastörizatörlerde, kazanlarda ve tanklarda üretilir. Peynir üretimindeki sonraki aşamalar ise süzme, ön presleme, kesme ve presleme işlemleridir. Tüm bu işlemler için sadece bir cihaz kullanabilirsiniz o da Fomac Makina tarafından üretilen FMC 70, peynir kitlesi işleme konusunda evrensel bir cihazdır.



Otomatik Basınç Regülasyonu

Fomac Makina tarafından üretilen FMC 70, otomasyon ile zaman tasarrufu sağlar ve peynirin sürekli kalitesini garanti eder. Basınç ve süre ayarlarıyla yüksek kaliteli sonuçlar elde edilir. 4 farklı program depolanabilir ve tüm işlemler otomatik olarak tekrarlanabilir şekilde gerçekleştirilir.

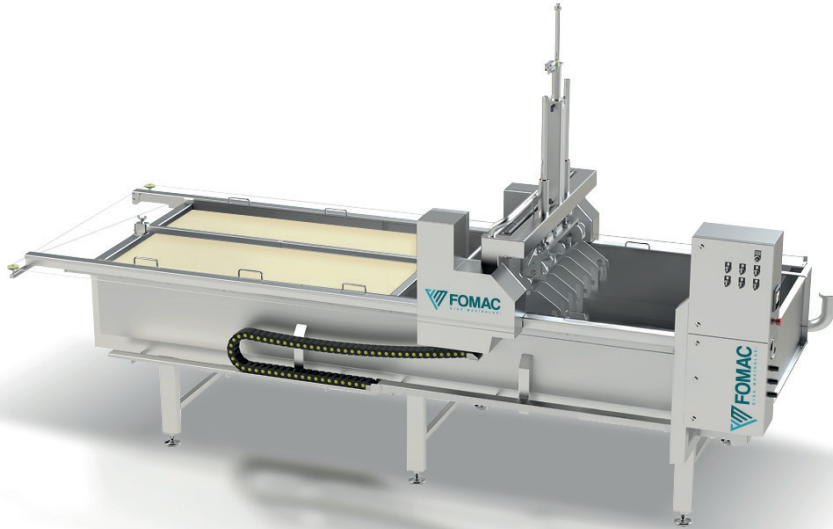


Cihazın İşlevselliğini Genişletin

Cihazın fonksiyonelliğini artırma imkânı sunar: hareketli köprüler, ek presleme noktaları, ek presleme plakaları, alt süzme ızgarası eklenebilir.

Teknik Özellikleri

Tip	Köprüler	Peynir Presleme Kapasitesi (kg)	İç Boyutlar (mm)				Tablo Boyutları (mm)			Sıkıştırılmamış Peynir Kütlesinin Beklenen Yüksekliği (mm)
			L1 Uzunluk	W1 Genişlik	H1 Yükseklik	H2 Yükseklik	L Uzunluk	W Genişlik	H Yükseklik	
FMC 70	2	70	1000	900	350	550	1550	1100	1800	100
FMC 70-2	2	120	1500	900	350	550	2050	1100	1800	100
FMC 70-3	2	160	2000	900	350	550	2550	1100	1800	100
FMC 70-4	3	220	2500	1000	400	600	3050	1200	1850	100
FMC 70-5	3	290	3300	1000	400	600	3850	1200	1850	100



PRESLER

FMC 80

Otomatik Peynir Presi

Peynir Kütlesinin Boşaltılması Ön Preslemesi - Kesilmesi

Fomac Makina tarafından üretilen FMC 80, otomatikleştirilmiş, kullanıcı dostu bir ön presleme cihazıdır ve otomatik presleme ve kesme için ayarlanabilir programlar sunar. Bu çok fonksiyonlu cihaz, peynir kitlesini almak, peynir altı suyunu süzmek, basınçlı hava ile otomatik ön presleme yapmak, peynir kitlesini istenilen peynir bloklarına otomatik veya manuel olarak kesmek ve peynir kitlesini peynir kalıplarında otomatik olarak preslemek için tasarlanmıştır. Geniş kullanım alanı ile öne çıkar; yarı sert ve sert peynirlerin 1.000 litre ile 4.000 litre arasında küçük partilerde üretilmesi için uygundur.

Fomac Makina'nın FMC 80 ön presleri, peynir kalitesinin daha iyi kontrol edilmesini sağlar ve mükemmel verim elde edilmesini garanti eder. Yaklaşık kullanılan sütün miktarından %10 tasarruf eder



Otomatik Yürütme

Fomac Makina tarafından üretilen FMC 80, kullanıcı dostu bir cihazdır. Peynir kitlesinin ön preslenmesi, taşınması ve kesilmesi işlemlerinde size yardımcı olur. Basınç ayarlanabilir ve presleme süresi belirlenebilir.



Izgarayı Uyarlama

Fomac Makina tarafından üretilen FMC 80, farklı süt miktarlarına uyum sağlamak için hareketli süzme ızgarasına sahiptir. 1.000 litre ile 4.000 litre arasındaki küçük partiler için idealdir.



Kesme

Fomac Makina tarafından üretilen FMC 80'de kesim formatı ayarlanabilir. Bu, köprünün hareketine ve bıçaklar arasındaki mesafeye bağlıdır. Köprünün hareketi, peynir bloğunun uzunluğuna göre ayarlanır.



Boşaltma

Fomac Makina tarafından üretilen FMC 80, ön ve arka süzme ızgaraları sayesinde süzme işlemini gerçekleştirir. Arka kısımda bulunan hareketli ızgara, farklı süt miktarlarıyla aynı peynir blok yüksekliğinin elde edilmesini sağlar.



Presleme

Fomac Makina tarafından üretilen FMC 80, peynir kitlesinin bölümler halinde otomatik ön preslenmesini sağlar. Köprü, masa boyunca hareket ederek presleme plakası altında peynir bloğunun bir bölümünü presler. Presleme silindiri basıncı, peynir kitlesinin kilogramı başına 1-4 kg arasında ayarlanabilir. Presleme süresi ayarlanabilir. Kontrol sistemi, farklı adımlarla birden fazla geçiş yapılmasına olanak tanır.

Teknik Özellikleri

Tip	Peynir Presleme Kapasitesi (kg)	İç Boyutlar (mm)			Tablo Boyutları (mm)			Sıkıştırılmamış Peynir Kütlesinin Beklenen Yüksekliği (mm)
		Uzunluk	Genişlik	Yükseklik	L Uzunluk	W Genişlik	H Yükseklik	
FMC 80	100	1100	1000	350	1500	1350	1900	100
FMC 80-2	150	1700	1000	350	2200	1350	1900	100
FMC 80-3	200	2200	1000	350	2700	1350	1900	100
FMC 80-4	300	2700	1250	350	3200	1650	1900	100
FMC 80-5	400	2400	1250	400	3900	1650	1900	150



PRESLER

FMC 110

Prnömatrik Peynir Presi

FMC 110 Prnömatrik Peynir Presi, Fomac Makina tarafından üretilen, verimli peynir presleme için sıkıştırılmış hava kullanan temel, evrensel bir Prnömatrik peynir presi modelidir. Hem başlangıç seviyesindeki hem de ileri düzey peynir üreticileri için mükemmel bir çözümdür. 50-150 kg peynir kapasitesine sahip olan bu pres, peynir üretim sürecinde yüksek verimlilik sağlar.

FMC110, kullanımı kolay yapısı ve güçlü performansı ile peynir üreticilerine hızlı ve etkili bir presleme deneyimi sunar. Hem küçük hem de orta ölçekli peynir üretim tesisleri için ideal bir tercihtir ve Fomac Makina'nın kaliteli mühendislik anlayışıyla üretilmiştir.



Yüksek Düzeyde Ayarlanabilirlik

Evrensel Prnömatrik peynir presi, peynir kütlesini preslemek için sıkıştırılmış hava kullanır. Presleme kuvveti, tariflerinize kolayca adapte edilebilir. 50-150 kg peynir kütlesini, 2-4 seviyede yüklenmiş peynir kalıplarında (160-400 mm çapında) preslemek için uygundur.



Basit Bakım ve Temizlik

FMC 110 Prnömatrik Peynir Presi, paslanmaz çelikten üretilmiştir ve bu sayede yüzeylerin temizliği oldukça kolaydır. Açık boru olmadan temizlik daha da basitleşir. Cihazda elektrikli bileşen bulunmadığı için bakım işlemleri de oldukça basittir.



Kontrollü İşleme

Presleme kuvveti, manuel veya otomatik olarak (isteğe bağlı) kolayca kontrol edilebilir. Manuel preslemeden, cihazla preslemeye geçişte büyük bir adım olup, nihai ürünlerin kalitesi sabit kalır.



Tüm Peynir Yapımcılarına Uygundur

FMC 110 Peynir Presi, kullanımı son derece basittir ve elektrik kullanmadan çalışır. Hem başlangıç seviyesindeki hem de ileri düzey peynir üreticileri için uygundur.

Teknik Özellikleri

Tip	Basıp Noktası Silindiri Sayısı	En fazla (Kg) Peynir Presleme Kapasitesi ³	Baskı kuvveti (kg.)	Boyutlar (mm)			Çalışma yükseklik (mm)
				Uzunluk	Genişlik	Yükseklik	
FMC 110	2	50	25-75	1100	600	2050	800
FMC 110-2	3	75	40-120	1600	600	2050	800
FMC 110-3	4	100	40-120	2100	600	2050	800
FMC 110-4	5	125	40-120	2600	600	2050	800
FMC 110-5	6	150	40-120	3100	600	2050	800



PRESLER

FMC 130

Dikey Pnömatik Peynir Presi

FMC 130 dikey Pnömatik peynir pres, verimli peynir presleme işlemi için sıkıştırılmış hava kullanır. Fomac Makina tarafından üretilen FMC 130, genellikle birden fazla pres kullanan daha büyük peynir üretim tesislerinde tercih edilir. Bu model, 50-240 kg peynir kütlesini preslemek için idealdir ve büyük ölçekli üretim süreçlerinde yüksek verimlilik sağlar.

FMC 130, büyük peynir üretim tesislerinin ihtiyaçlarına uygun olarak tasarlanmış, dayanıklı ve verimli bir çözüm sunar. Fomac Makina'nın mühendislik kalitesiyle üretilen bu pres, peynir üretiminde standartları yükseltir ve sürekli yüksek kaliteli ürünler elde edilmesini sağlar.



Alanın Verimli Kullanımı

Mobil dikey pres, kompakt tasarımı sayesinde az yer kaplar ve dar alanlarda bile verimli çalışır.



Uyarlanabilir Presleme Kuvveti

Basınç kuvveti, tariflerinize uyacak şekilde adapte edilebilir. 50-240 kg peynir kütlesini, 2-6 seviyede bir pressing noktasında preslemek için uygundur.



Taşıması Kolay

Tekerlekli destek sistemi sayesinde, istediğiniz yere kolayca taşınabilir.



Kontrollü İşleme

Basınç kuvveti kolayca kontrol edilebilir manuel veya otomatik olarak (ek ekipman ile). Manuel preslemeden, cihazla preslemeye geçişte büyük bir adım olup, nihai ürünlerin kalitesi sabit kalır.

Teknik Özellikleri

Tip	Basıp Noktası Silindiri Sayısı	En fazla (Kg) Peynir Presleme Kapasitesi ³	Baskı kuvveti (Kg.)	Boyutlar (mm)			Çalışma yükseklik (mm)
				Uzunluk	Genişlik	Yükseklik	
FMC 130	4	50	20-75	900	700	2200	1400
FMC 130-2	6	75	20-75	1150	700	2200	1400
FMC 130-3	8	100	20-75	1450	700	2200	1400
FMC 130-4	10	125	20-75	1700	700	2200	1400
FMC 130-5	12	150	20-75	1950	700	2200	1400
FMC 130-6	13	200	20-75	2500	700	2200	1400
FMC 130-7	20	240	20-75	3000	700	2200	1400

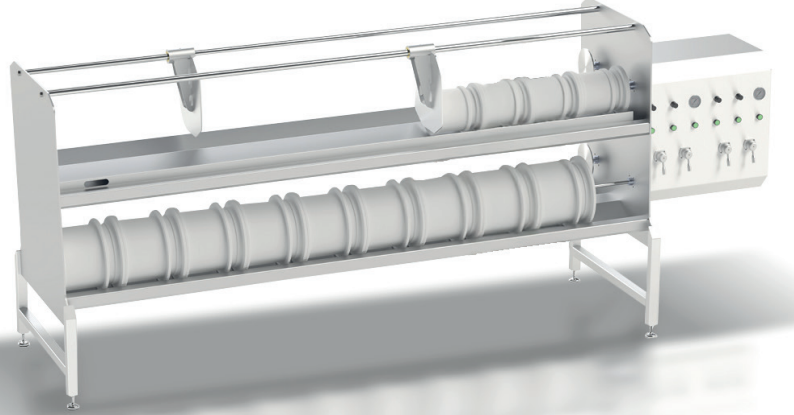


PRESLER

FMC 150

Yatay Prnömatrik Peynir Presi

Prnömatrik peynir presi FMC 150, yatay bir Prnömatrik peynir presidir ve verimli peynir preslemesi için sıkıştırılmış hava kullanır. Bu model, 50–280 kg arasında peynir kütlesini preslemek için uygundur. FMC 150, yüksek verimlilik ve esneklik sağlamak için tasarlanmış olup, peynir üretim sürecini daha hızlı ve verimli hale getirir. Özellikle orta ve büyük ölçekli peynir üretim tesislerinde tercih edilen bu cihaz, peynir üreticilerine yüksek kaliteli ve sabit ürünler elde etme imkanı sunar.



Yüksek Düzeyde Ayarlanabilirlik

Yatay Prnömatrik peynir presi, peynir kütlesini preslemek için sıkıştırılmış hava kullanır. Baskı kuvveti, tariflerinize kolayca ayarlanabilir. Aynı anda 2 ila 8 baskı sırasıyla, 400 mm çapındaki peynir kalıplarında 280 kg peynir kütlesi presleyebilir.



Kontrollü İşleme

Baskı kuvveti, manuel olarak veya otomatik olarak (isteğe bağlı) kolayca kontrol edilebilir. Bu, manuel baskıdan cihaza baskıya geçmek için büyük bir adımdır ve nihai ürünlerin kalitesi sabittir.



Cihazın Uyarlanabilirliği

Pres, farklı peynir kalıbı boyutları için özel kılavuzlarla müşteri ihtiyaçlarına göre ayarlanabilir.



Art Arda Eşit Baskı Kuvveti

En büyük avantajı, aynı sıradaki tüm kalıplarda baskı kuvvetinin eşit olmasıdır. Sonuç, her zaman aynı kalitede mükemmel ürün elde edilmesidir. Bu, ürününüzün yüksek seviyede tekrarlanabilirliğini sağlar.



Basit Bakım ve Temizlik

Prnömatrik peynir presi FMC 150, yüzeylerin kolayca temizlenmesini sağlayan paslanmaz çelikten yapılmıştır. Açık boru bulunmadığı için temizlik daha da kolaydır. Cihazda elektrikli bileşenler bulunmadığı için bakım oldukça basittir.

Teknik Özellikleri

Tip	Basıp Noktası Silindir Sayısı	En fazla (kg) Peynir Presleme Kapasitesi ³	Baskı kuvveti (kg.)	Boyutlar (mm)			Çalışma yükseklik (mm)
				Uzunluk	Genişlik	Yükseklik	
FMC 150	2	40-70	25-75	3850	650	600	3000
FMC 150-2	3	60-100	25-75	3850	650	1000	3000
FMC 150-3	4	80-140	25-75	3850	650	1000	3000
FMC 150-4	6	120-200	25-75	3850	650	1400	3000
FMC 150-5	8	160-280	25-75	3850	650	1700	3000



PEYNİR MASASI

FMC 160

Peynir Masası



Fomac Makina'nın FMC 160 peynir masası, tüm süt ürünleri üreticileri için mükemmel bir çözümdür. Geniş kullanım yüzeyi sayesinde birçok farklı amaç için kullanılabilir. Örneğin, peynir kalıplarını yerleştirme, süt ürünleri ekipmanlarını düzenleme, yoğurt doldurma, peynirleri pres makinesine veya tuzlama tankına taşıma gibi işlemler için idealdir.

Tekerlekli destek sistemi, masanın ihtiyaç duyulduğunda mandıra içinde kolayca hareket ettirilmesini sağlar. Paslanmaz çelikten üretilen FMC 160, dayanıklılığı ve hijyenik yapısıyla uzun ömürlü kullanım sunar. Aynı zamanda temizliği son derece kolaydır, bu da süt ürünleri üretim sürecinde hijyen standartlarını korumaya yardımcı olur. Fomac Makina'nın mühendislik uzmanlığıyla tasarlanan bu masa, süt ürünleri üretim tesisleri için iş akışını optimize eder ve üretim süreçlerini daha verimli hale getirir.



Çok Amaçlı Cihaz

Fomac Makina'nın FMC 160 peynir masası, 40 mm yükseltilmiş kenarı sayesinde peynir kütlesi işlenirken (örneğin, peynir kalıplarına doldurulurken) kontrollü bir şekilde sıvı tahliyesine olanak tanır. Geniş kullanım yüzeyi, farklı boyutlardaki ürünlerin saklanması için kullanılabilir. Masanın alt kısmındaki depolama rafı, kullanım yüzeyini iki katına çıkarır.



Ergonomik Çalışma

Fomac Makina'nın FMC 160 peynir masası, daha az fiziksel zorlanma ile çalışmayı sağlamak için uygun bir çalışma yüksekliğine yükseltilmiştir. Tekerlekli destek sistemi, masanın ihtiyaç duyulduğunda mandıra içinde kolayca taşınmasını sağlar.



Yüksek Kaliteli Malzemeler

Masa, gıda işleme için tamamen güvenli olan AISI 304 paslanmaz çelikten üretilmiştir. Temizliği basit ve hızlıdır.



Daha Düşük Taşıma Maliyetleri

Fomac Makina'nın FMC 160 peynir masası, sökülebilir ayaklarla birlikte gelir. Bu özellik, peynir masası sipariş edildiğinde taşıma maliyetlerini düşürür, çünkü masa, peynir kazanı veya pastörizatörlerle birlikte ya da daha küçük bir pakette taşınabilir.

Teknik Özellikleri

Tip	Dış Boyutlar (mm)		
	Uzunluk	Genişlik	Yükseklik
FMC 160	880	700	850
FMC 160 - 2	1380	700	850
FMC 160 - 3	1880	880	850
FMC 160 - 4	2350	880	900
FMC 160 - 5	2880	880	900



PEYNİR MASASI

FMC 170

Isıtmalı Peynir Masası

Fomac Makina'nın FMC 170 peynir masası, tüm süt ürünleri üreticileri için mükemmel bir çözümdür. Geniş kullanım yüzeyi sayesinde çeşitli ürünler (örneğin, peynir kalıpları) ve hatta daha küçük eşyalar için birden fazla amaçla kullanılabilir. Tekerlekli destek sistemi, masanın mandıra içinde ihtiyaç duyulduğunda kolayca taşınmasını sağlar.

Isıtmalı çalışma yüzeyi sistemi sayesinde, peynir tanelerinin paslanmaz çeliğin soğuk yüzeyiyle temas ettiğinde ani soğuması önlenmiştir. Fomac Makina'nın mühendislik uzmanlığıyla tasarlanan FMC 170, süt ürünleri üretim süreçlerinde hem pratiklik hem de verimlilik sağlar.



Yüksek Kaliteli Malzemeler

Fomac Makina'nın FMC 170 peynir masası, gıda işleme için tamamen güvenli olan AISI 304 paslanmaz çelikten üretilmiştir. Temizliği basit ve hızlıdır.



Isıtma Sistemi

Fomac Makina'nın FMC 170 peynir masası, sanitasyon sıcak su bağlantısına sahiptir. Bu sistem, peynir tanelerinin paslanmaz çeliğin soğuk yüzeyiyle temas ettiğinde ani soğumasını önler.



Çok Amaçlı Cihaz

Fomac Makina'nın FMC 170 peynir masası, 40 mm yükseltilmiş kenarı sayesinde peynir kütlesi işlenirken (örneğin, peynir kalıplarına doldurulurken) kontrollü bir şekilde sıvının tahliye edilmesine olanak tanır. Geniş kullanım yüzeyi, farklı boyutlardaki ürünlerin saklanması için kullanılabilir. Masanın alt kısmındaki depolama rafı, kullanım yüzeyini iki katına çıkarır.



Ergonomik Çalışma

Fomac Makina'nın FMC 170 peynir masası, daha az fiziksel zorlanma ile çalışmayı sağlamak için uygun bir çalışma yüksekliğine yükseltilmiştir. Tekerlekli destek sistemi, masanın ihtiyaç duyulduğunda mandıra içinde kolayca taşınmasını sağlar.

Teknik Özellikleri

Tip	Dış Boyutlar (mm)		
	Uzunluk	Genişlik	Yükseklik
FMC 170	900	700	850 / 900
FMC 170 - 2	1400	700	850 / 900
FMC 170 - 3	1900	900	850 / 900
FMC 170 - 4	2400	900	850 / 900
FMC 170 - 5	2900	900	850 / 900



FOMAC

GIDA MAKİNALARI

www.fomac.com.tr / bilgi@fomac.com.tr

PEYNİR MASASI

FMC 180

Peynir Süzme Teknesi / Teleme Süzme Arabası

Fomac Makina'nın FMC 180 peynir masası, tüm süt ürünleri üreticileri için mükemmel bir çözümdür. Peynir kütlesini kabul etme, sıvıyı boşaltma, manuel ön presleme ve peynir kütlesini peynir bloklarına manuel olarak kesme işlemleri için kullanılır. Tekerlekli destek sistemi sayesinde, masa ihtiyaç duyulduğunda mandıra içinde kolayca hareket ettirilebilir.

FMC 180, sağlam yapısı ve pratik tasarımıyla üretim sürecinde büyük kolaylık sağlar. Paslanmaz çelik malzemeden üretilmiş olması, uzun ömürlü ve hijyenik bir kullanım sunar. Ayrıca, süt ürünleri üretim alanındaki iş akışını daha verimli hale getiren bu masa, kullanıcıya esneklik ve hız kazandırır. Fomac Makina'nın mühendislik uzmanlığıyla tasarlanmış olan FMC 180, süt üretim tesislerinde işlerin daha düzenli ve hızlı bir şekilde yapılmasına yardımcı olur.



Çıkış Valfi

Fomac Makina'nın FMC 180 peynir masasının peynir altı suyu için bir tahliye vanası vardır.



Ergonomik Çalışma

Fomac Makina'nın peynir masası, daha az fiziksel zorlanma ile çalışmayı sağlamak için uygun bir çalışma yüksekliğine yükseltilmiştir. Tekerlekli destek sistemi, masanın ihtiyaç duyulduğunda mandıra içinde kolayca taşınmasını sağlar.



Yüksek Kaliteli Malzemeler

Fomac Makina'nın peynir masası, gıda işleme için tamamen güvenli olan AISI 304 paslanmaz çelikten üretilmiştir. Temizliği basit ve hızlıdır.



Hareketli Drenaj Izgarası

Fomac Makina'nın ön kısmında hareketli sıvı tahliye ızgarası, farklı peynir kütlesi miktarlarına uyum sağlamayı veya peynir bloklarının farklı yüksekliklerine izin vermeyi mümkün kılar.



Çok Amaçlı Cihaz

Fomac Makina'nın derinleştirilmiş peynir masası (300 mm), peynir kütlesinin alınması, peynir altı suyunun boşaltılması, manuel ön presleme ve peynir kütlesinin manuel olarak kesilmesi işlemleri için kullanılır. Masanın alt kısmında bulunan geniş kullanım yüzeyi (ek ekipman), farklı boyutlardaki ürünlerin saklanması için kullanılabilir. Bu özellik, süt ürünleri üretim alanlarında düzeni sağlamaya ve verimliliği artırmaya yardımcı olur.

Teknik Özellikleri

Tip	Basma Olasılığı (kg)'a Kadar Peynir Kütlesi:	Boyutlar (mm) - Dış (iç)			Peynir kütlesi bölme plakası		
		Uzunluk	Genişlik	Yükseklik	Ø100	Ø140	Ø180
FMC 180	CCA. 70	1240(2206)	860(775)	900(300)	6 X 4	5 X 4	5 X 3
FMC 180-2	CCA. 70	1080(1000)	1080(1000)	850(300)	6 X 5	5 X 5	4 X 4
FMC 180-3	CCA. 120	1580(1500)	1080(1000)	850(300)	9 X 5	7 X 5	6 X 4
FMC 180-4	CCA. 180	2080(2000)	1080(1000)	900(300)	12 X 6	10 X 5	8 X 4
FMC 180-5	CCA. 220	2580(2500)	1080(1000)	900(300)	12 X 5	12 X 5	10 X 4
FMC 180-6	CCA. 290	3100(3000)	1100(1000)	900(300)	18 X 6	15 X 5	12 X 4

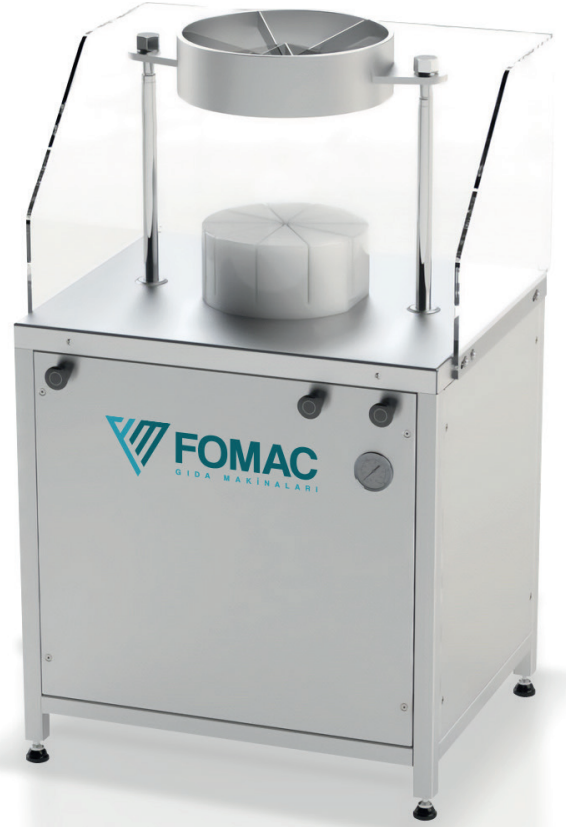


PEYNİR MASASI

FMC 200

Peynir Kesme Makinası

Fomac Makina'nın FMC 200 peynir kesme cihazı, yarı sert ve sert peynirlerin farklı boyutlarda, şekillerde ve sertlik seviyelerinde hızlı ve hassas bir şekilde kesilmesini sağlar. Kesilen parçalar birbirinin aynıdır aynı boyut ve ağırlığa sahiptir. Bu cihaz, manuel kesmeye kıyasla daha az fiziksel zorlanma sağlar ve daha doğru bir çözüm sunar. Aynı cihaz, yuvarlak ve dikdörtgen peynirler için de kullanılabilir; sadece taban ve bıçaklar hızlı ve basit bir şekilde değiştirilmelidir. FMC 200 cihazı, peynir üretim sürecinde hız ve verimlilik sağlayarak, kesim işlemlerinde tutarlılığı ve yüksek kaliteyi garanti eder. Hem üreticilerin iş yükünü hafifletir hem de zaman tasarrufu sağlar, böylece operasyonel verimlilik artırılır.



Yuvarlak ve Dikdörtgen Peynirler İçin Tek Cihaz

Fomac Makina'nın FMC 200 peynir kesme cihazı, yuvarlak ve dikdörtgen peynirler için kullanılabilir; sadece taban ve bıçaklar hızlı ve basit bir şekilde değiştirilmelidir.



Hızlı Kesim

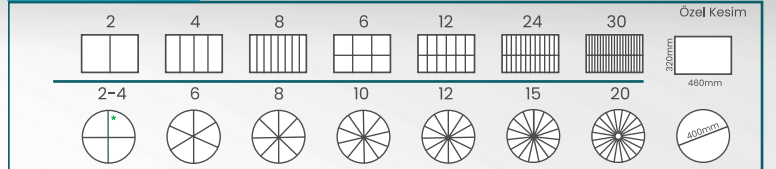
Kesim işlemi iki saniye içinde yapılır. Bu, manuel kesimden yedi kat daha hızlıdır, fiziksel olarak zorlayıcı değildir ve aynı boyutlarda parçalar elde edilir.



Aynı Parçalar

Fomac Makina'nın FMC 200 peynir kesme cihazında, farklı kesme bıçağı seçenekleri mevcuttur 2'den 20'ye kadar parça veya talebe göre daha fazla. Kesim setinin değiştirilmesi oldukça basittir.

Kesme Bıçakları



Tamamen Güvenli ve Sezgisel Kullanım

Fomac Makina'nın FMC 200 peynir kesme cihazını çalıştırmak için yalnızca üç düğme gereklidir: biri bıçağın kaldırılması için, diğeri ise kesim için iki güvenlik düğmesi. Cihazın çalışması için tek gereken şey, sıkıştırılmış hava kaynağına bağlantıdır. Bu basit ve kullanıcı dostu kontrol sistemi, operatörlerin cihazı hızlı bir şekilde kullanabilmesini sağlar. Ayrıca, cihazın güvenlik önlemleri sayesinde, iş kazaları en aza indirilir ve verimli bir kesim işlemi sağlanır.



Yeni Dikdörtgen Şekilli Bıçaklar

Fomac Makina'nın FMC 200 peynir kesme cihazı, cheddar, tulum, mozzarella, gouda, edam, camembert, swiss peynirleri gibi farklı dikdörtgen peynirleri kesebilir. Bu peynirler altı aya kadar olgunlaştırılabilir. Peynirin yüksekliği 210 mm'ye kadar olabilir. Her bir parça 30 mm genişliğinde ve 150 mm uzunluğunda olabilir.

Teknik Özellikleri

Tip	Genişlik (mm)	Derinlik (mm)	Çalışma Yüksekliği (mm)	En Büyük Peynir Çap (mm)	Dikdörtgen Kesme Bıçağının Boyutları (Uzunluk x Genişlik)	Maksimum Kesme Kuvveti (kg.)
FMC 200	800	800	920	380	460 x 320 mm	940
FMC 200-2	800	800	920	380	460 x 320 mm	1400



FOMAC

GIDA MAKİNALARI

www.fomac.com.tr / bilgi@fomac.com.tr

DOLUM MAKİNASI

FMC 220

Volumetrik Dolum Makinesi

Fomac Makina'nın Volumetrik Dolum Makinesi, gıda, kozmetik, temizlik, tarım ve motor yağı gibi sektörlerde sıvı ürünlerin hızlı ve hassas bir şekilde dolumunu sağlar. 2, 4, 6 ve 8 nozullu seçenekleriyle farklı kapasite taleplerine uyum sağlar. Paslanmaz çelik dolum tankı, hassas seviye kontrollü şamandıra ile sıvı seviyesi kontrolü sunar. Sıvı dolum sırasında köpük oluşumunu engelleyen senkronize nozullar, verimli ve düzgün dolum sağlar. Ayrıca, dijital kontrol sistemi ve dokunmatik ekran ile kullanım kolaylığı sağlanırken, CE normlarına uygun kapalı muhafaza güvenli ve çevre dostu bir çalışma ortamı sunar. Otomatik durma fonksiyonu ve hızlı dolum kapasitesi, işletmenize yüksek verimlilik kazandırır.

Teknik Özellikleri

Kontrol Ünitesi

Panasonic marka PLC kontrol sistem.

Ayarlanabilir Dolum Hızı

Maks. 60 Şişe/Dakika.

Dolum Tankı

316 kalite 110 lt (hassas seviye kontrollü şamandıra).

Kontrol Ünitesi

Panasonic PLC ile entegre dijital kontrol ve kolay kullanım için yüksek teknoloji dokunmatik ekran.

Durma Özelliği

Çıkış doluyken ve şişe ortalanmadığında durma özelliği.

Nozul Uçları

köpüklü ürünlerin köpürmesini önlemek için sıvı seviyesiyle senkronize olarak servo şişenin dipinden yukarıya doğru dolum yapabilmekte.

Bakım ve Servis

Bakım servis ve kolay temizlik ile pratik kullanım.

İş Güvenliği ve Çevre Temizliğini

CE normlarında kapalı muhafaza.

Kullanım Sektörleri

Ketçap, Mayonez Dolum Makinesi.

Bal Dolum Makinesi.

Sos Dolum Makinesi.

Deterjan Dolum Makinesi.

Kozmetik Dolum Makinesi.

Motor Yağı Dolum Makinesi.

Tarım İlacı Dolum Makinesi.



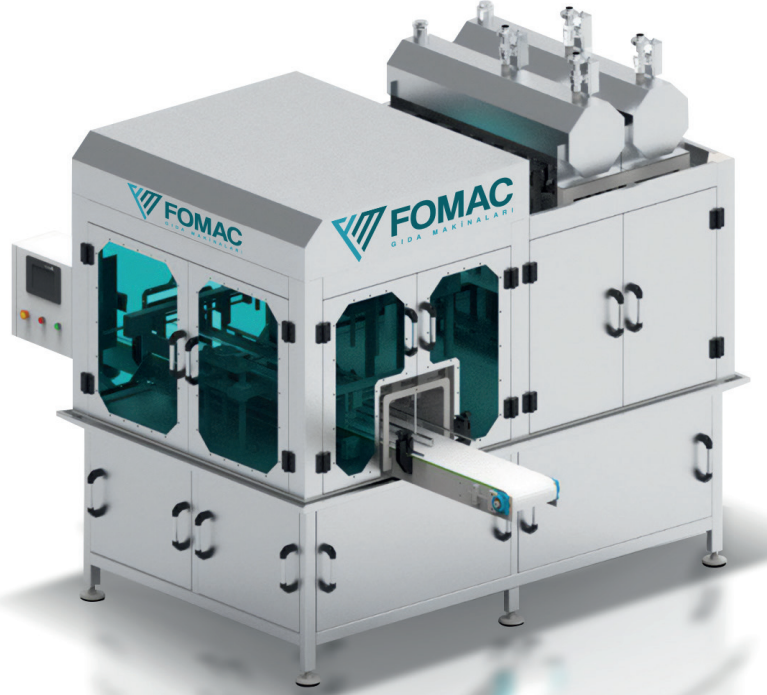


DOLUM MAKİNASI

FMC 230

Flowmetreli Dolum Makinesi

Fomac Makina'nın Flowmetreli Dolum Makinesi, sıvı ve yarı sıvı ürünlerin doğru gramajda dolumunu sağlar, böylece ürün israfını ortadan kaldırır ve tutarlı kaliteyi garanti eder. 100 ml ile 5000 ml arasında ayarlanabilir dolum kapasitesi, çeşitli sektörlerde kullanım için uygundur. Gelişmiş PLC kontrollü dijital ekran ve dokunmatik ekran sayesinde gramaj ayarları ve makine kontrolleri oldukça kolay yapılabilir. Nozul uçları, sıvı seviyesiyle senkronize olarak şişenin dibinden yukarıya doğru dolum yaparak köpük oluşumunu engeller ve verimli bir dolum süreci sağlar. Özellikle gıda, kozmetik, temizlik ve motor yağı sektörlerinde kullanıma uygundur. Bu makine, yüksek verimlilik ve kalite odaklı üretim için ideal bir çözümdür.



Teknik Özellikleri

Ayarlanabilir Dolum Hızı

Maks. 60 Şişe/Dakika.

Dolum Aralığı

100 ml. ile 5000 ml.

Kontrol Ünitesi

Panasoinc PLC ile entegre dijital kontrol ve kolay kullanım için yüksek teknoloji dokunmatik ekran.

Nozul Uçları

köpüklü ürünlerin köpürmesini önlemek için sıvı seviyesiyle senkronize olarak servo nozulları sayesinde şişenin dibinden yukarıya doğru dolum yapılabilen.



Kullanım Sektörleri

Ketçap, Mayonez Dolum Makinesi.

Bal Dolum Makinesi.

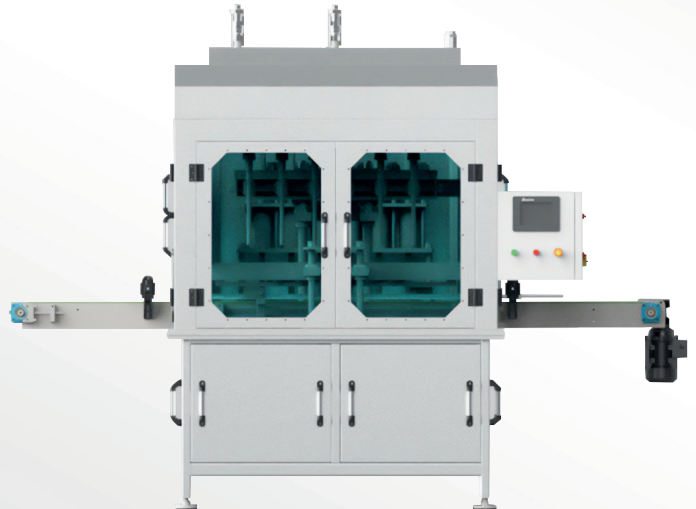
Sos Dolum Makinesi.

Deterjan Dolum Makinesi.

Kozmetik Dolum Makinesi.

Motor Yağı Dolum Makinesi.

Tarım İlacı Dolum Makinesi.

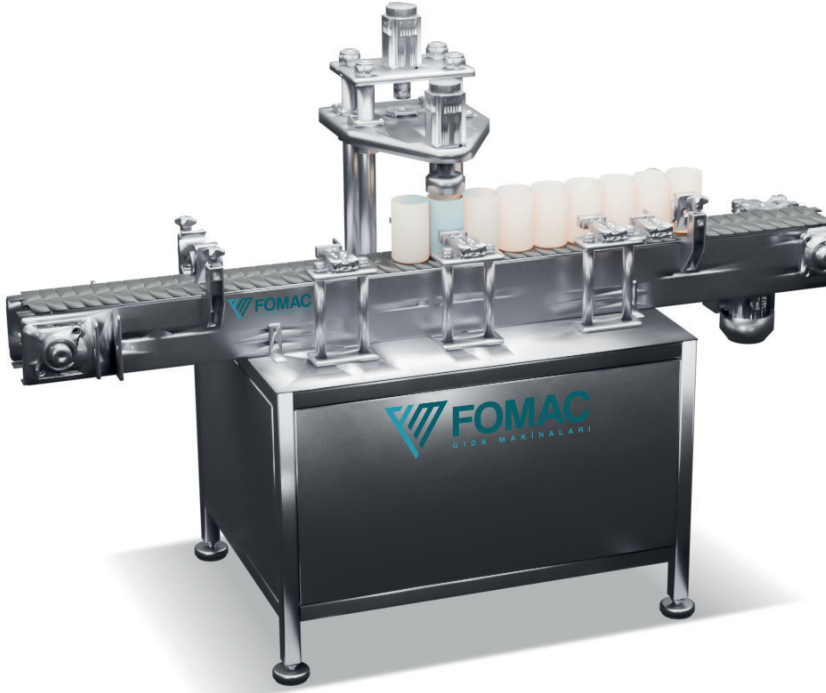




FOMAC

G İ D A M A K İ N A L A R I

www.fomac.com.tr / bilgi@fomac.com.tr



KAPAK KAPATMA

FMC 240

Otomatik Kapak Kapatma Makinesi

Fomac Makina'nın Otomatik Kapak Kapatma Makinesi, plastik vidalı, pompalı ve trigger kapaklar gibi farklı türde kapakların hızlı ve hassas kapatılmasını sağlar. 304 kalite paslanmaz şasesi ve kapalı muhafaza sistemiyle iş güvenliği ve hijyen standartlarına uygundur. Ayarlanabilir tork kapak sıkma motoru ve Prnömatis sistemleriyle verimli bir kapaklama süreci sunar.

Ayarlanabilir şişe yüksekliği ve genişlik ayarı, farklı boyutlardaki ürünlerle esnek kullanım sağlar. Yan kayış sistemi ve üç toplu sıkma mekanizmasıyla ambalajlar sabitletir ve işlemler optimize edilir. 3 metre konveyör bandı ve değişken hız ayarı, üretim hatlarında sorunsuz entegrasyonu mümkün kılar. Fomac Makina, bu yenilikçi makineyle üretim süreçlerini hızlandırır ve maliyet avantajı sağlar.

Teknik Özellikleri

Şaşe

304 Paslanmaz.

Sıkma

Üç toplu yandan sıkma veya üstten sıkma.

Ambalajlama

Ambalajları sabitleme ve ayırıcı görevi gören yan kayış sistemi.

Hız Ayarı

Yankayış sisteminde hız ayar kontrolü.

Konveyör

3 metre konveyör bant.

Emniyet

Emniyet kontaklı kapı ve acil stop.

Hız Seviyesi

Değişken hız seviyesi ayarlama.

Prnömatis

Prnömatis malzeme festo marka.

İş Güvenliği ve Çevre Temizliğini

İş güvenliği ve çevre temizliğini sağlamak için kapalı muhafaza.

Şişe

Ayarlanabilir şişe yüksekliği ve genişlik ayarı.

Tork Ayarlı

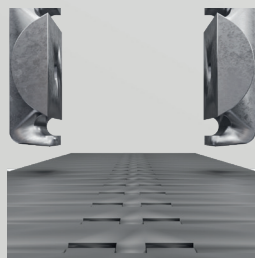
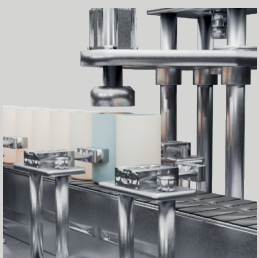
Hava ile ayarlanabilir tork ayarlı kapak sıkma motoru.

Kullanım Sektörleri

Plastik Vidalı Kapaklar.

Pompalı kapaklar.

Trigger Kapaklar.





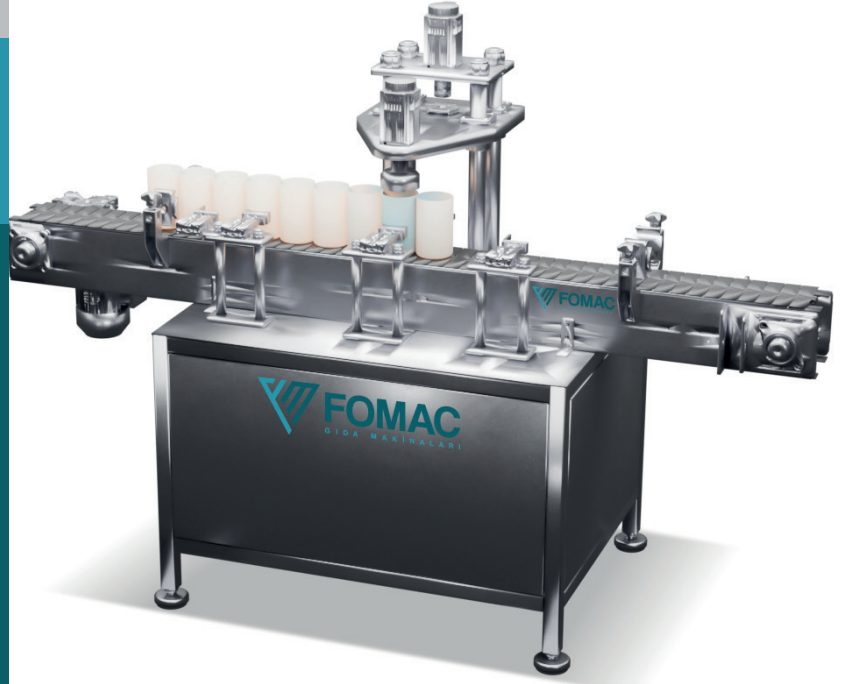
KAPAK KAPATMA

FMC 250

Yarı Otomatik Kapak Kapatma Makinesi

Fomac Makina'nın Yarı Otomatik Kapak Kapatma Makinesi (FMC 250), plastik vidalı, pompalı ve trigger kapakları pratik ve hassas şekilde kapatır. 304 paslanmaz şase, kapalı muhafaza ve Mindman marka Prnömatrik malzemelerle hijyen ve güvenliği sağlar.

Ayarlanabilir şişe yüksekliği ve genişlik ayarı sayesinde farklı ambalajlarla uyumlu çalışır. Yan kayış sistemi ambalajları sabitleirken, üç toplu sıkma mekanizmasıyla etkili kapaklama işlemi gerçekleştirir. 3 metre konveyör bandı, hız ayarları ve emniyet kontaklı kapısıyla üretim süreçlerinizi optimize eder. FMC 250, yarı otomatik işleviyle kalite ve kolaylık sunar.



Teknik Özellikleri

Şase

304 Paslanmaz.

Sıkma

Üç toplu yandan sıkma veya üstten sıkma.

Ambalajlama

Ambalajları sabitleme ve ayırıcı görevi gören yan kayış sistemi.

Hız Ayarı

Yankayış sisteminde hız ayar kontrolü.

Konveyör

3 metre konveyör bant.

Emniyet

Emniyet kontaklı kapı ve acil stop.

Hız Seviyesi

Değişken hız seviyesi ayarlama.

Prnömatrik

Prnömatrik malzeme mindman marka.

İş Güvenliği ve Çevre Temizliğini

İş güvenliği ve çevre temizliğini sağlamak için kapalı muhafaza.

Şişe

Ayarlanabilir şişe yüksekliği ve genişlik ayarı.

Tork Ayarlı

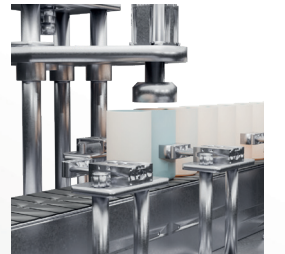
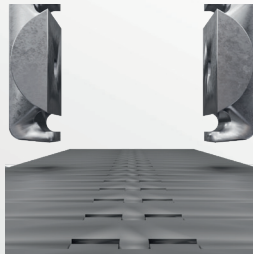
Hava ile ayarlanabilir tork ayarlı kapak sıkma motoru.

Kullanım Sektörleri

Plastik Vidalı Kapaklar.

Pompalı kapaklar.

Trigger Kapaklar.





KAPAK BESLEME

FMC 260

Asansörlü Otomatik Kapak Besleme Makinesi

FOMAC MAKİNA güvencesiyle üretilen FMC 260, kapakların otomatik olarak sıralanmasını ve üretim hattına düzenli bir şekilde beslenmesini sağlayan yüksek verimli bir sistemdir. Gelişmiş otomasyon teknolojisi sayesinde manuel iş gücüne olan ihtiyacı azaltarak üretim süreçlerini optimize eder. Yüksek hızda ve hassas çalışmasıyla verimliliği artırırken, dayanıklı ve uzun ömürlü tasarımı sayesinde endüstriyel kullanıma uygundur. Farklı üretim hatlarına kolayca entegre edilebilen FMC 260, çeşitli kapak türleriyle uyumlu çalışarak esneklik sunar. FOMAC MAKİNA olarak, yenilikçi mühendislik çözümlerimizle üretim süreçlerinizi daha verimli ve hızlı hale getiriyoruz.



Yüksek Üretim Kapasitesi

Saatte 20.000 adede kadar kapak sıralayabilen FMC 260, üretim hatlarının hızına uygun şekilde özelleştirilebilir ve kesintisiz çalışma sağlar.



Gelişmiş Otomasyon ve Hassasiyet

PLC kontrollü sistem sayesinde düz üst kapakları hızlı ve hatasız bir şekilde sıralayarak üretim hattına besler, manuel müdahaleye olan ihtiyacı minimuma indirir.



Dayanıklı ve Kompakt Tasarım

150 x 90 x 220 cm ölçülerindeki paslanmaz çelik gövdesi, uzun ömürlü kullanım sunarken, endüstriyel üretim ortamlarına kolayca entegre edilebilir.



Düşük Enerji Tüketimi

Sadece 0.2 kW güç tüketimiyle çalışarak, enerji verimliliği sağlar ve işletme maliyetlerini düşürür.



Kolay Kullanım ve Bakım

Kullanıcı dostu arayüzü ve minimum bakım gereksinimi sayesinde işletmeler için zaman ve iş gücü tasarrufu sağlar.

Teknik Özellikleri

Tip	Uygulanabilir Kapak Türü	Üretim Kapasitesi	Güç Kaynağı	Boyutlar	Ağırlık
FMC 260	Düz Üst Kapaklar	0~20.000 adet/saat (özelleştirilebilir)	220V/110V, 50Hz/60Hz, 0.2 kW	150 x 90 x 220 cm	120 Kg.



PEYNİR KALIBI / KASA YIKAMA MAKİNASI

FMC 270

Peynir Kalıbı Yıkama Makinası

FOMAC MAKİNA tarafından üretilen FMC 270, gıda üretimi, lojistik ve endüstriyel mutfaklar için geliştirilmiş, tepsi, plastik kasa, peynir kalıbı ve taşıma sepetlerini hijyenik ve verimli bir şekilde temizleyen otomatik bir yıkama makinesidir. Yüksek basınçlı su püskürtme sistemi ve konveyörlü tasarımı sayesinde işletmelerin iş gücünü azaltarak zamandan tasarruf etmelerini sağlar.

Dayanıklı paslanmaz çelik gövdesi, uzun ömürlü ve hijyenik bir kullanım sunarken, gelişmiş filtreleme ve su geri dönüşüm sistemi sayesinde düşük su ve enerji tüketimi ile çevre dostu bir çözüm sunar. PLC kontrollü otomasyon sistemi, farklı boyutlardaki tepsi ve kasalara uyum sağlayarak esnek ve özelleştirilebilir bir yıkama süreci sunar.

FMC 270, güçlü yıkama kapasitesi, kesintisiz çalışma sistemi ve kullanıcı dostu tasarımı ile endüstriyel temizlik süreçlerinde yüksek verimlilik ve hijyen sağlamak isteyen işletmeler için ideal bir çözümdür. Daha fazla bilgi ve özel üretim seçenekleri için FOMAC MAKİNA ile iletişime geçin.



Yüksek Kapasite ve Etkili Temizlik

FMC 270, tepsi, plastik kasa, peynir kalıbı ve taşıma sepetlerini yüksek basınçlı su püskürtme sistemiyle detaylı bir şekilde temizler. Geniş kapasiteli tasarımı sayesinde hızlı ve kesintisiz bir yıkama süreci sunar.



Otomatik Konveyör Sistemi

Makine, konveyör bant sistemi sayesinde ekipmanları otomatik olarak yıkama hattından geçirir. Bu özellik, manuel müdahaleyi en aza indirerek iş gücünden tasarruf sağlar ve üretim süreçlerini hızlandırır.



Dayanıklı ve Hijyenik Paslanmaz Çelik Gövde

Gıda güvenliği standartlarına uygun paslanmaz çelikten üretilen gövdesi, uzun ömürlü kullanım sunar ve hijyenik bir temizlik sağlar. Paslanmaz yapısı, makinenin suya ve kimyasallara karşı dayanıklı olmasını garanti eder.



Düşük Su ve Enerji Tüketimi

FMC 270, su geri dönüşüm sistemi sayesinde su israfını önler ve enerji tasarrufu sağlayan verimli bir motor ile çalışır. Bu özellik, işletmelerin işletme maliyetlerini düşürmesine ve çevre dostu üretim yapmasına yardımcı olur.



Kullanıcı Dostu Kontrol Paneli

Makine, basit ve anlaşılır bir kontrol paneli ile donatılmıştır. Kullanıcılar, farklı yıkama programlarını kolayca seçebilir ve işlemi hızlı ve güvenli bir şekilde yönetebilir. Ayrıca, minimum bakım gerektiren tasarımı ile işletmelere ek kolaylık sunar.

Teknik Özellikleri

Tip	Boyut	Güç	Voltaj	Isıtma Modeli	Pompa
FMC 270	5000 × 1600 × 1650 mm	0.75 kW + 72 kW	380V 50Hz	Elektrikli	5.5 kW × 3



PEYNİR ARABASI

FMC 280

Penir Dinlendirme / Peynir Taşıma Arabası

Fomac Makina'nın FMC 270 model genel amaçlı servis ve taşıma arabası, endüstriyel mutfaklar, gıda üretim tesisleri, hastaneler ve otel mutfakları için mükemmel bir taşıma çözümü sunar. Paslanmaz çelikten üretilen sağlam gövdesi, uzun ömürlü kullanım sağlarken darbelerle karşı yüksek dayanıklılık gösterir. Ergonomik tasarımı sayesinde kolay hareket ettirilebilir ve yüksek manevra kabiliyeti sunarak operasyonel verimliliği artırır. Geniş taşıma kapasitesi ile servis ve toplama işlemlerini hızlandırırken, hijyenik yüzeyi gıda güvenliği standartlarına tam uyumludur. Kolay temizlenebilir yapısı, yoğun kullanıma uygun tasarımı ve sessiz tekerlekleri ile profesyonel mutfaklarda sorunsuz bir kullanım deneyimi sunan Fomac Makina FMC 270, işletmenizin en büyük yardımcılarının biri olacaktır.



Dayanıklı ve Sağlam Yapı

Fomac Makina FMC 270, tamamı AISI 304 paslanmaz çelikten üretilmiş olup, gıdaya uygun özel aksesuarlarla donatılmıştır. Paslanmaz çelik yapısı sayesinde korozyona karşı dayanıklıdır ve uzun ömürlü kullanım sunar. Endüstriyel mutfaklar, gıda üretim tesisleri ve otel mutfakları gibi yoğun çalışma ortamlarında mükemmel performans sağlar.



Geniş Kapasite ve Modüler Tasarım

FMC 270, farklı kullanım ihtiyaçlarına göre 4 veya 6 raf şeklinde imal edilmektedir. Raf sistemi sayesinde ürünler düzenli bir şekilde taşınabilir ve depolanabilir. Özellikle kaşar kalıplarının raflara dizilerek gramajlanması ve ardından dinlendirme odalarına taşınması gibi işlemler için ideal bir taşıma çözümü sunar.



Ergonomik ve Kolay Kullanım

Ürün, 2 adet döner başlıklı ve 2 adet frenli döner başlıklı tekerlek sistemiyle donatılmıştır. Bu özellik, taşıma sırasında yüksek manevra kabiliyeti sağlarken, fren sistemi sayesinde sabit kullanım imkânı sunar. Hafif ve dengeli yapısı ile kullanıcı dostu bir deneyim sunarak operasyonel verimliliği artırır.



Hijyenik ve Kolay Temizlenebilir

Pürüzsüz ve hijyenik yüzeyi sayesinde temizliği son derece kolaydır. Gıda güvenliği standartlarına tam uyumlu olup, mutfak ve üretim alanlarında hijyenik taşıma süreçlerini destekler. Paslanmaz çelik malzemesi sayesinde bakteri oluşumunu önler ve uzun süreli hijyen sağlar.



FOMAC Gıda Makinaları Sanayi ve
Ticaret Limited Şirketi

+90 332 502 85 95

+90 (530) 342 85 95

www.fomac.com.tr

bilgi@fomac.com.tr

Fevziçakmak Mah. Ahmet Petekçi Cad.
No:10 DU 42050 Karatay/Konya