

www.pinyata.com.tr

Pinyata

A white silhouette of Santa Claus in a sleigh, pulled by a team of reindeer, flying across the top right of the orange section.



Müşteri ihtiyaçlarını en üst düzeyde karşılayan, yenilikçi ve özel tasarım gıda makineleri geliştirmek üzere uzmanlaşmış mühendislik firmamız, sektörün en ileri teknoloji çözümlerini sunmaktadır. Yılların deneyimi ve uzman kadromuzla, müşterilerimize yüksek verimlilik, dayanıklılık ve kullanım kolaylığı sağlayan makineler tasarlıyoruz. Her projede, müşterilerimizin özel ihtiyaçlarına göre tasarlanan çözümler sunarak, üretim süreçlerini optimize etmeyi hedefliyoruz. Esnek üretim kapasitemiz ve ileri mühendislik yaklaşımlarımız sayesinde, her türlü gıda işleme hattına uyum sağlayan, özgün ve etkili makineler üretiyoruz. Makinelerimiz, hijyen standartlarına tam uyumlu, enerji verimliliği yüksek, kullanıcı dostu arayüzlere sahip olacak şekilde tasarlanmıştır. Üretim hattınızda fark yaratacak, rekabet gücünüzü artıracak çözümler sunmaktan gurur duyuyoruz.

HAKKIMIZDA

Firmamız, uzun yıllardır mühendislik ve sanayi sektöründe edindiğimiz tecrübe ve bilgi birikimiyle Konya da hizmet vermekteyiz. Kurucumuzun sektördeki köklü geçmişi ve inovasyon tutkusuyla, müşteri odaklı çözümler sunmak amacıyla yola çıktık. Yüksek kaliteli, özelleştirilmiş mühendislik çözümleri sunan bir firma olarak, müşterilerimizin ihtiyaçlarını en iyi şekilde karşılamayı ve projelerinde en yüksek verimliliği sağlamayı hedefliyoruz. Üretimdeki titizliğimiz, teknolojiye olan bağlılığımız ve müşteri memnuniyeti odaklı yaklaşımımızla, sektörde fark yaratmak için çalışıyoruz.

VİZYONUMUZ

Mühendislik çözümleri alanında inovasyon ve kaliteyi bir araya getirerek, global pazarda tanınan ve güvenilen bir marka olmayı hedefliyoruz. Geleceğin teknolojilerini bugünden hayata geçirerek, sektördeki değişimlere öncülük etmeyi amaçlıyoruz. Sürdürülebilir üretim anlayışımızla, çevreye ve topluma duyarlı projeler geliştirirken, müşterilerimizin iş süreçlerini daha verimli ve kârlı hale getiren yenilikçi çözümler sunmayı arzuluyoruz. Bu vizyon doğrultusunda, sürekli gelişim ve yenilenmeyi ilke edinerek, mühendislik alanında değer yaratan bir lider olmayı amaçlıyoruz.

MİSYONUMUZ

Müşterilerimizin projelerini başarıya ulaştırmak için, en ileri teknolojiyi ve mühendislik bilgimizi bir araya getirerek, özelleştirilmiş ve sürdürülebilir çözümler sunmayı misyon ediniyoruz. Üretim süreçlerinde yüksek kalite standartlarına bağlı kalıyor ve her zaman güvenilir, verimli, ekonomik çözümler üretiyoruz. Ayrıca, çalışanlarımızın gelişimini destekleyerek, sürekli öğrenme ve yenilenme kültürünü teşvik ediyor, böylece müşterilerimize en iyi hizmeti sunabilecek bir ekip oluşturuyoruz. Müşteri memnuniyetini en üst düzeyde tutarak, sektörümüzde uzun vadeli ve güçlü iş ortaklıkları kurmayı amaçlıyoruz.

TAHİL PATLATMA

PF-1001227

Puffed Cake Üretim Makinesi, ham maddesi pirinç, mısır, buğday ve arpa olan; bu ürünlerin patlatılması ile preslenmesi sonucu oluşan sağlıklı ve lezzetli puffed cake ürünlerinin endüstriyel ölçekte üretilmesi için tasarlanmış, yüksek verimli bir gıda işleme makinesidir. Bu makine, hafif ve gevrek yapısıyla popüler olan puffed kekleri hızlı ve etkili bir şekilde üretmenizi sağlar.



TAHİL PATLATMA

PF-1001227

Makine, hububat tanelerini kontrollü bir şekilde ısıtarak patlatır ve ardından özel presleme mekanizması ile istenilen şekil ve kalınlıkta hububat kekleri elde eder. Gelişmiş teknolojiye sahip bu makine, her bir ürünün homojen bir doku ve ideal kıvamda olmasını sağlar. Yüksek kapasiteli üretim yeteneği sayesinde, ticari üretim ihtiyaçlarınızı karşılamak için mükemmel bir çözüm sunar.

ÖRNEK KALIPLAR :

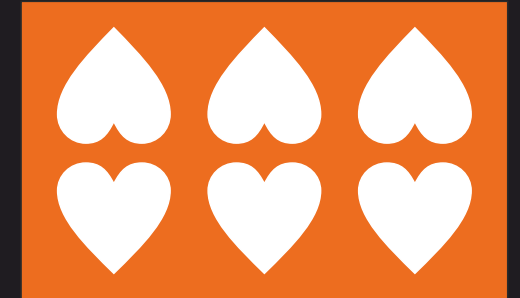
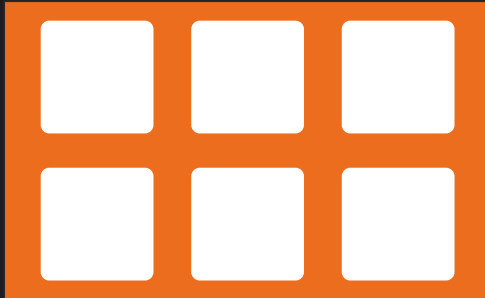


PUFFED CAKE (TAHİL PATLATMA)

PF-1001227

Paslanmaz çelikten üretilmiş olan Puffed Cake Üretim Makinesi, hijyenik çalışma koşullarını sağlamak için dayanıklı ve temizlenmesi kolay bir yapıya sahiptir. Kullanıcı dostu kontrol paneli, operatörlerin üretim sürecini hassas bir şekilde izlemesine ve ayar yapmasına olanak tanır. Ayrıca, enerji verimliliği sağlayan bu makine, üretim maliyetlerini düşürürken çevre dostu bir seçenek sunar.

ÖRNEK KALIPLAR :





TEKNİK ÖZELLİKLER

Kapasite	pcs/dk
Rezistans Gücü	12 kW
Ana Motor Gücü	4 kW
Toplam Güç	16 kW

TAHİL PATLATMA

PF-1001227



PUDRA DEĞİRMENİ

PN-1001216

Çikolata üretiminde kullanılan pudra değirmeni, yüksek kapasiteli çikolata üretim hatları ve diğer gıda üretim süreçleri için ideal bir çözümdür. Şekerin ince bir toz haline getirilmesi için tasarlanmış olan bu makine, yüksek verimlilik ve kalite standardını koruyarak en zorlu üretim ihtiyaçlarını karşılar. Pudra değirmeni, öğütme mekanizması sayesinde, kristal şekeri hızlı bir şekilde pudra haline getirir. Sağlam yapısı ve paslanmaz çelik malzemesi, uzun ömürlü ve hijyenik bir kullanım sunar. Otomatik besleme sistemi ile şeker, sürekli olarak beslenir ve homojen bir şekilde öğütülür, bu da üretim hattınızın kesintisiz ve verimli çalışmasını sağlar.





TEKNİK ÖZELLİKLER

Kapasite	1000 kg/h
Motor Gücü	11 kW
Pudra Mikronu	%80 25-40 mikron
Pudra Kalınlığı	25-75 mikron
Helezon Motor Gücü	1.1 kW
Toplam Güç	12.1 kW

PUDRA DEĞİRMENİ

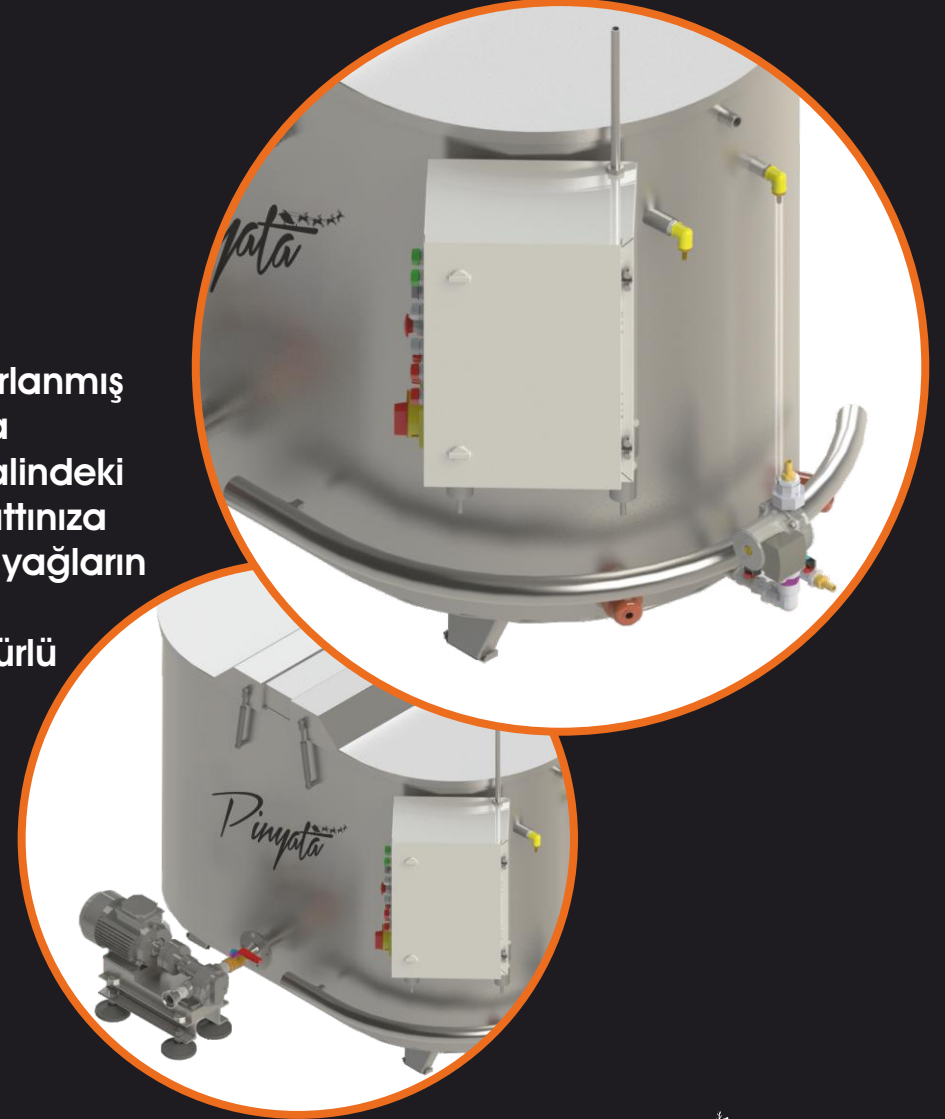
PN-1001216

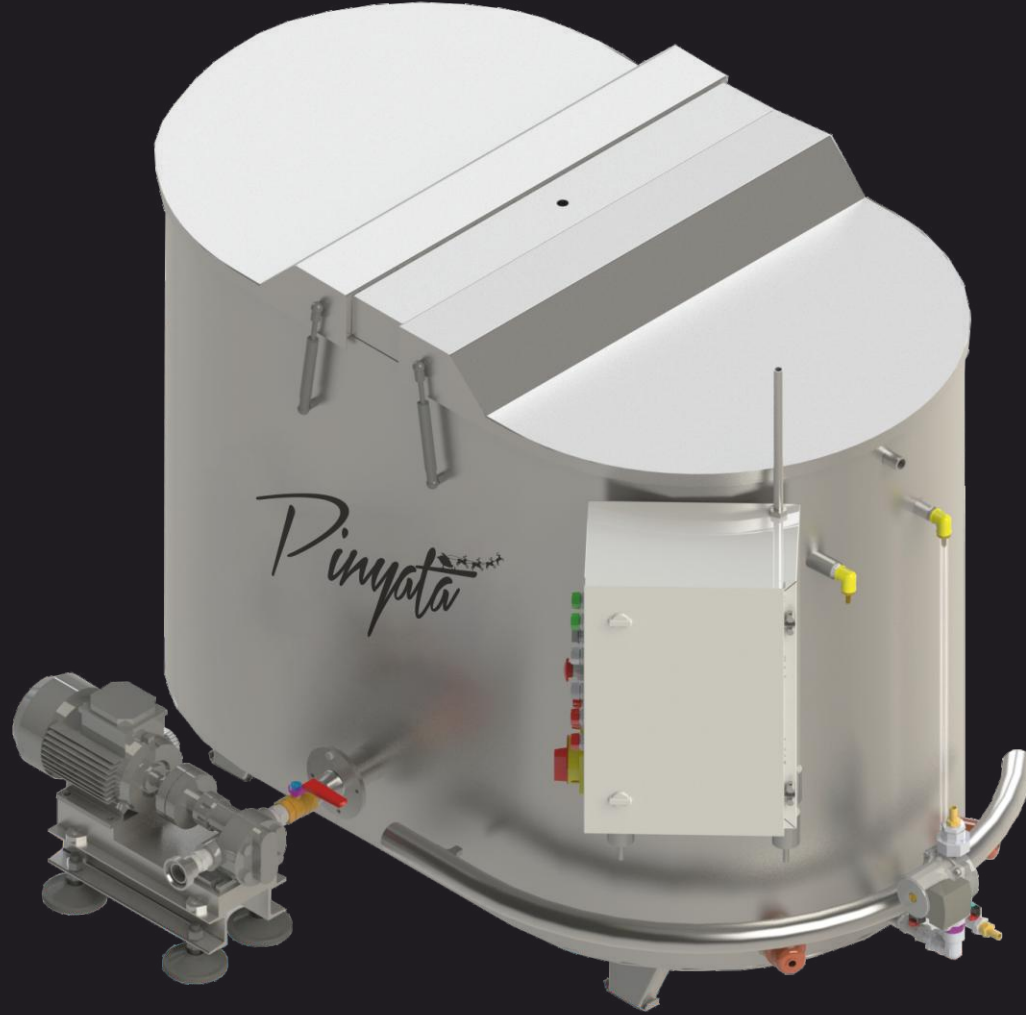


YAĞ ERİTME TANKI

PN-1001217

Yüksek verimlilik ve kalite odaklı üretim süreçleri için tasarlanmış olan yağ eritme tankı, özellikle çikolata üretim hatlarında kullanılmak üzere geliştirilmiştir. Yağ eritme tankı, kalıp halindeki katı yağları hızlı ve homojen bir şekilde eriterek üretim hattınıza kesintisiz bir akış sağlar. Gelişmiş ısıtma teknolojisi ile katı yağların homojen şekilde ve istenen sıcaklıkta erimesini sağlar. Sağlam ve hijyenik paslanmaz çelik gövdesi ile uzun ömürlü kullanım sunar ve gıda güvenliğini ön planda tutar.





TEKNİK ÖZELLİKLER

Kapasite 800 kg/h

Motor Gücü 0.37 kW

Rezistans Gücü 9 kW

Toplam Güç 10 kW

YAĞ ERİTME TANKI

PN-1001217



ÖN HAZIRLAMA MİKSERİ

PN-1001218

Çikolata üretiminde mükemmel lezzetin ve tutarlılığın ilk adımı, ham maddelerin kusursuz bir şekilde karıştırılmasıdır. Ön hazırlama mikseri, çikolata üretim süreçlerinde kullanılmak üzere özel olarak tasarlanmış, yüksek kapasiteli ve dayanıklı bir mikserdir. Çikolata üretimi için gerekli olan tüm ham maddelerin ilk aşamada homojen bir şekilde karıştırılmasını sağlar. Büyük hacimli karıştırma haznesi, yüksek miktarda ham maddeyi aynı anda işleyerek üretim sürecini hızlandırır. İç içe geçen çift karıştırıcı sistemi ve özel tasarım sayesinde, çikolata için gerekli tüm malzemeleri homojen bir şekilde karıştırır, böylece mükemmel bir temel karışım elde edilir.





TEKNİK ÖZELLİKLER

Kapasite	1800 kg/h
Rezistans Gücü	9 kW
Karıştırıcı Motor Gücü	2.2+2.2 kW
Çikolata Transfer Pompası Motor Gücü	2.2 kW
Toplam Güç	15.6 kW

ÖN HAZIRLAMA MİKSERİ

PN-1001218

STOK TANKI

PN-1001219

Çikolata üretim hatlarında verimliliği artırmak ve ürün kalitesini korumak için tasarlanmış stok tankı, çikolatanın ideal koşullarda dinlenmesini ve stoklanmasını sağlar. Stok tankı çikolatanın doğru sıcaklık ve nem seviyelerinde muhafaza edilmesini sağlayarak, üretim sürecinde stabil bir kıvam ve tat elde edilmesine yardımcı olur. Çikolata, tank içerisinde dinlenirken kristal yapısını tamamlar ve bu sayede son üründe istenilen pürüzsüzlük ve parlaklık sağlanır. Kapasite seçenekleri 1000 / 2500 / 5000 kg'dır.





TEKNİK ÖZELLİKLER

Kapasite	1000/2500/5000 kg
Rezistans Gücü	9 kW
Karıştırıcı Motor Gücü	3 kW
Çikolata Transfer Pompası Motor Gücü	2.2 kW 2"
Toplam Güç	14.2 kW

STOK TANKI

PN-1001219



BİLYALI ÇİKOLATA DEĞİRMENİ

PN-1001220

Çikolata üretiminde en kritik adımlarından biri olan çikolata inceltme işlemi için tasarlanmış bilyalı çikolata değirmeni, çikolatanın istenilen kıvam ve dokuya ulaşmasını sağlar. Bu yüksek performanslı mikser, çikolatanın parçacık boyutunu homojen bir şekilde küçültmek ve pürüzsüz bir yapı elde etmek için özel olarak geliştirilmiştir. Mikser, çikolatanın yoğunluğunu ve akışkanlığını optimize ederek, nihai üründe mükemmel lezzet ve dokuyu sağlar.





TEKNİK ÖZELLİKLER

Kapasite	500 kg /3 h
Rezistans Gücü	9 kW
Karıştırıcı Motor Gücü	15 kW
Çikolata Transfer Pompası Motor Gücü	2.2 kW
Toplam Güç	26.2 kW

BİLYALI ÇİKOLATA DEĞİRMENİ

PN-1001220

HIZLI TİP BİLYALI ÇİKOLATA DEĞİRMENİ

PN-1001221

Hızlı bilyalı çikolata değirmeni, çikolata üretiminde çikolata inceltme işleminin en verimli şekilde yapılması için tasarlanmış, yüksek kapasiteli bir endüstriyel gıda makinesidir. Saatte 1000 kg çikolata işleme kapasitesine sahip olan bu makine, çikolatanın mükemmel pürüzsüzlükte ve ideal kıvamda olmasını sağlar. Çikolatanın içindeki partiküllerin homojen olarak küçültülmesi için yüksek hızlı bilyalar kullanır. Bu sayede, çikolatanın dokusu rafine edilerek, nihai üründe istenilen kremi yapı elde edilir. Güçlü motoru ve hassas kontrol mekanizmaları ile donatılmış olan hızlı bilyalı çikolata değirmeni, enerji verimliliği sağlarken yüksek performans sunar.





TEKNİK ÖZELLİKLER

Kapasite	1000 kg
Ana Motor Gücü	90 kW
Çikolata Transfer Pompası Motor Gücü	2.2 kW
Toplam Güç	92.2 kW

HIZLI TİP BİLYALI ÇİKOLATA DEĞİRMENİ

PN-1001221



ÇİKOLATA TEMPERLEME MAKİNESİ

PN-1001222

Çikolata temperleme makinesi, çikolata üretim hatlarında çikolatanın mükemmel bir şekilde temperlenmesi için tasarlanmış yüksek performanslı bir gıda makinesidir. Temperleme işlemi, çikolatanın kristal yapısını stabilize ederek, istenilen parlaklık, çıtırılık ve dayanıklılık özelliklerini kazanmasını sağlar. Temperleme makinesi, çikolataya kontrollü bir ısı işlem uygulayarak, çikolatanın ideal erime ve katılaşma noktalarına ulaşmasını temin eder. Hassas sıcaklık kontrolü ve homojen karıştırma özellikleri ile çikolatanın kristalleşme sürecini yönetir.





TEKNİK ÖZELLİKLER

Kapasite 750 kg/h

Rezistans Gücü 4.5 x 5 kW

Ana Motor Gücü 4 kW

Toplam Güç 30 kW

ÇİKOLATA TEMPERLEME MAKİNESİ

PN-1001222

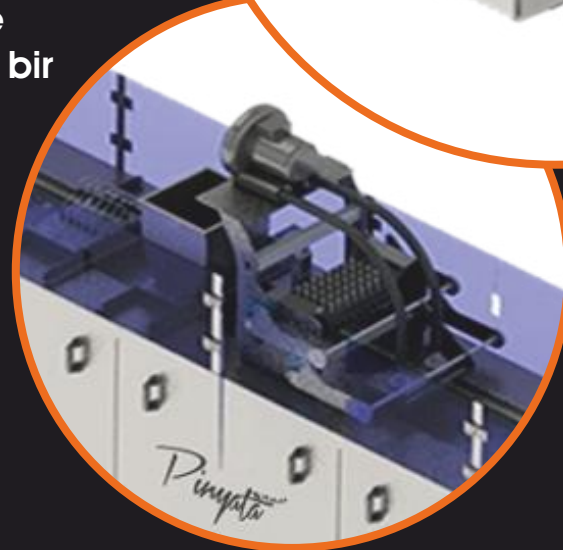
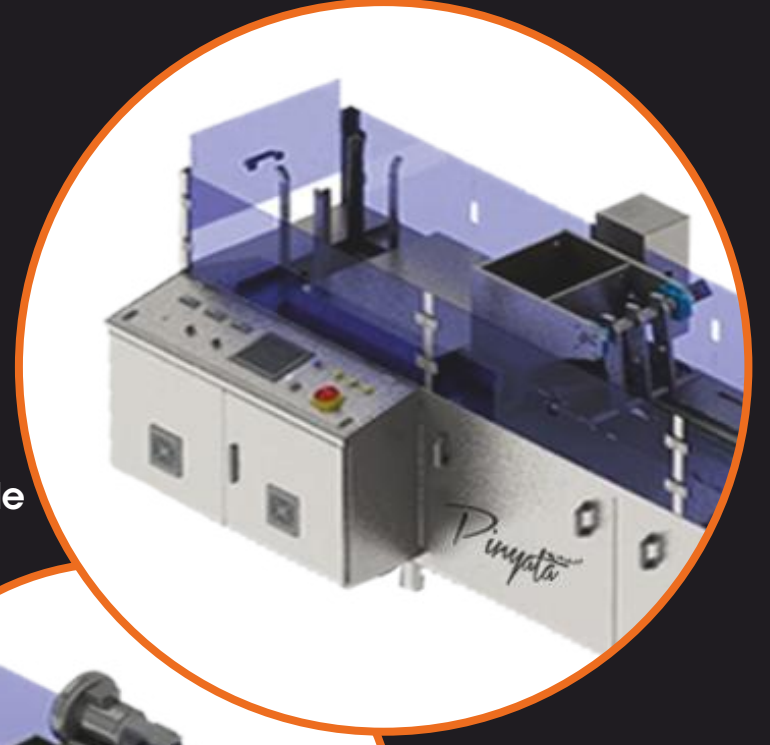


ÇİKOLATA KALIPLAMA

PN-1001223

Çikolata üretim hatları için tasarlanmış olan çikolata kalıplama makinesi, çikolatanızı tablet, bar, baton, madlen gibi çeşitli şekillerde ve boyutlarda üretmek için mükemmel bir çözümdür. Yüksek üretim kapasitesi ve hassas kalıplama teknolojisi ile çikolatanızın her seferinde istenilen form ve kalitede olmasını sağlar. Çikolatanın sıvı halde kalıplara dökülmesini ve ardından hızlı ve düzgün bir şekilde katılaşmasını sağlamak üzere tasarlanmıştır. Çikolatanın her bir kalıba eşit miktarda doldurulması ve hava kabarcıklarının önlenmesi için gelişmiş bir titreşim ve dengeleme sistemi ile donatılmıştır. Bu sayede, nihai üründe mükemmel bir görünüm ve pürüzsüz bir yüzey elde edilir.

*** Tekli depozitör ve çiftli depozitör seçenekleri mevcuttur.



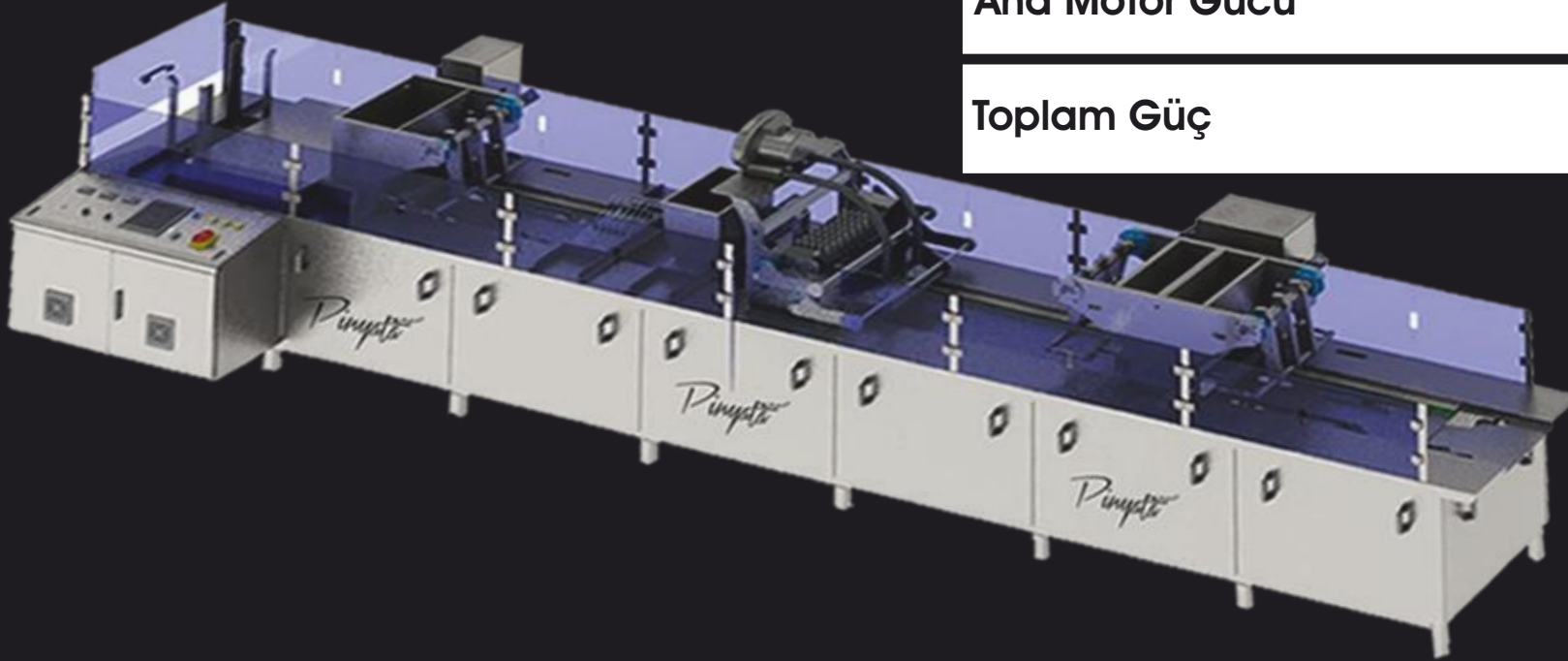
TEKNİK ÖZELLİKLER

Kapasite 13-24 kalıp/dk

Rezistans Gücü 9 kW

Ana Motor Gücü 1.5 kW

Toplam Güç 15 kW



ÇİKOLATA KALIPLAMA

PN-1001223



ÇİKOLATA KAPLAMA MAKİNESİ

PN-1001224

Çikolata kaplama makinesi, çikolatanın tamamını, altını veya üstünü kaplamak için kullanılan, yüksek performanslı bir endüstriyel gıda makinesidir. Bu makine, çikolatanın homojen bir şekilde kaplanmasını sağlayarak, ürünlerin hem görsel hem de tat açısından en yüksek kalitede olmasını sağlar. Ürünlerin üzerine çikolatanın düzgün ve eşit dağıtılması için gelişmiş bir kaplama sistemi ile donatılmıştır. Hassas sıcaklık ve akış kontrolü sayesinde, kaplanan yüzeylerde mükemmel bir parlaklık ve pürüzsüzlük elde edilir.



TEKNİK ÖZELLİKLER

Giriş Gücü

11 kW

ÇİKOLATA KAPLAMA MAKİNESİ

PN-1001224



KALIP SOĞUTMA TÜNELİ

PN-1001225

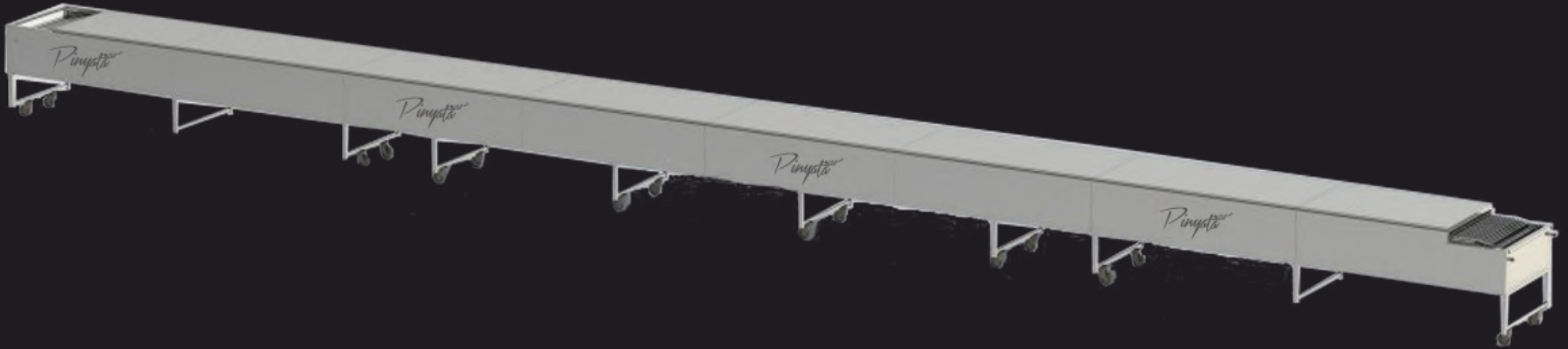
Soğutma tüneli, çikolata kalıplama işlemi tamamlanan ürünlerin hızlı ve eşit şekilde soğutulması için tasarlanmış, geniş kapasiteli bir endüstriyel gıda makinesidir. 16 metre bant uzunluğu ile yüksek hacimli üretim hatları için ideal bir çözüm sunan bu tünel, kalıplanmış çikolatanın mükemmel şekilde katılaşmasını ve stabil bir yapıya kavuşmasını sağlar. Ürünlerin soğutma sürecini optimize ederek, çikolatanın istenilen parlaklıkta ve pürüzsüz bir yüzeyle donmasını sağlar. Gelişmiş hava dolaşım sistemi ve hassas sıcaklık kontrolü ile donatılmış olan soğutma tüneli, kalıplanmış ürünlerin her birinin aynı kalitede soğutulmasını sağlar.



TEKNİK ÖZELLİKLER

Bant Motor Gücü

2.2 kW



KALIP SOĞUTMA TÜNELİ

PN-1001225



BANTLI SOĞUTMA TÜNELİ

PN-1001226

Soğutma tüneli, tamamlanan ürünlerin hızla ve eşit şekilde soğutulması için tasarlanmış, yüksek kapasiteli bir endüstriyel gıda makinesidir. 24 metre bant uzunluğu ile geniş üretim hatları için ideal bir çözüm sunan bu tünel, çikolatanın mükemmel bir şekilde katılaşmasını ve stabil bir yapıya kavuşmasını sağlar. Çikolatanın düzgün bir şekilde donmasını sağlamak için gelişmiş bir hava dolaşım sistemi ve hassas sıcaklık kontrolü ile donatılmıştır. Bu özellikler, kaplanmış çikolatanın her yüzeyinin homojen bir şekilde soğutulmasını ve istenilen parlaklıkta, pürüzsüz bir son ürün elde edilmesini sağlar.



TEKNİK ÖZELLİKLER

Bant Ölçüsü 24 m x 60 cm

Bant Motor Gücü 2.2 kW



BANTLI SOĞUTMA TÜNELİ

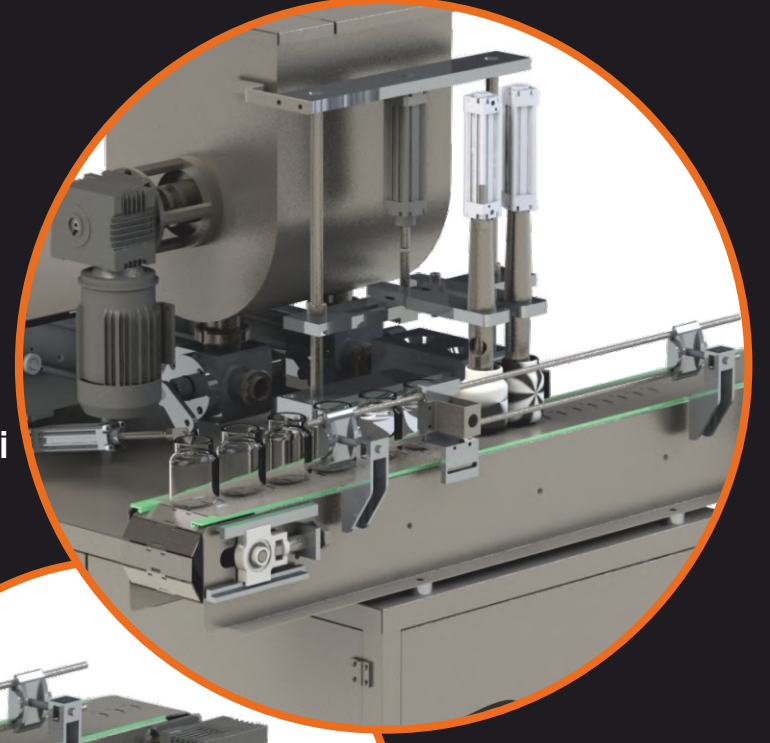
PN-1001226



ÇİKOLATA DOLUM MAKİNESİ

PN-1001228

Çikolata Dolum Makinesi, iki farklı çikolatanın tek bir kavanoza mükemmel bir şekilde doldurulması için tasarlanmış, yüksek hassasiyetli bir endüstriyel gıda makinesidir. Bu makine, vakum sistemi sayesinde damlatmayı önleyerek temiz ve verimli bir dolum süreci sunar. İster farklı çikolata türleriyle katmanlı bir görünüm yaratın, ister karışık çikolata kombinasyonları hazırlayın, bu makine ile her seferinde kusursuz sonuçlar elde edersiniz. Farklı çikolata türlerini hassas bir şekilde ölçüp kavanozlara doldurur ve böylece ürünlerinizin her biri aynı kalite ve tutarlılıkta olur. Vakum sistemi, dolum işlemi sırasında çikolatanın kontrolsüz akışını önleyerek damlatma ve sızıntıları engeller. Bu özellik, hem ürünlerin estetik görünümünü korur hem de üretim hattınızda temizlik ve hijyen standartlarını en üst seviyede tutar.





TEKNİK ÖZELLİKLER

Kapasite	240 kg/h
Karıştırıcı Motor Gücü	2 x 0.18 kW
Çikolata Transfer Pompası Motor Gücü	2.2 kW
Toplam Güç	2.56 kW

ÇİKOLATA DOLUM MAKİNESİ

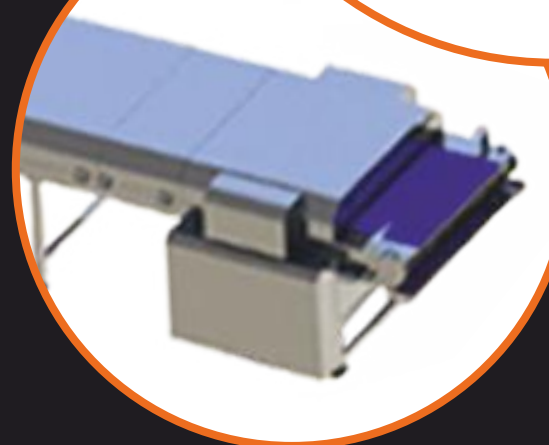
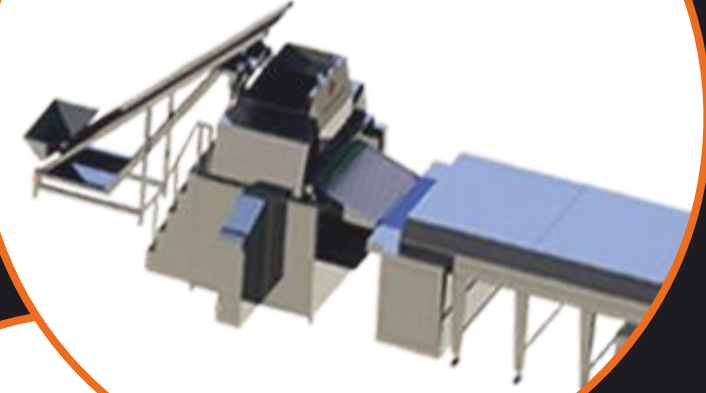
PN-1001228



HİNDİSTAN CEVİZİ PRESSLEME

PN-1001229

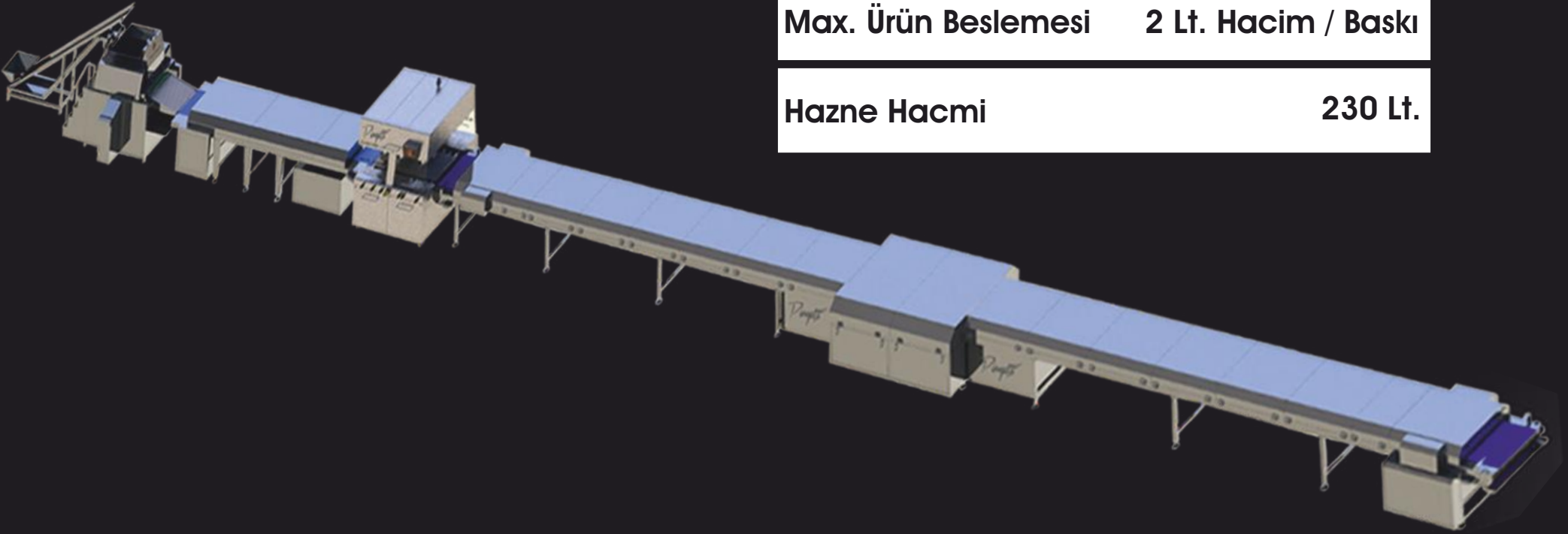
Coco star makinesi, hindistan cevizi bazlı ürünlerin değiştirilebilir plakalar ile istenilen şekil ve gramajda preslenerek kalıplanmasını sağlayan, yüksek performanslı bir endüstriyel gıda makinesidir. Müşteri ihtiyaçlarına uygun çeşitli ürün şekillerinin ve gramajlarının hızlı ve hassas bir şekilde üretilmesine olanak tanır. Coco star, kullanıcı dostu tasarımı ve esnek kalıplama sistemleri ile, hindistan cevizi bazlı atıştırmalıklar ve tatlılar üretiminde mükemmel sonuçlar sunar. Makinenin değiştirilebilir plakaları, farklı şekil ve boyutlarda ürünler elde edilmesine olanak tanırken, presleme mekanizması yüksek kaliteli ve tutarlı ürünler sağlar. Bu sayede, müşterilerinizin özel taleplerine hızlı ve etkili bir şekilde yanıt verebilirsiniz.



TEKNİK ÖZELLİKLER

Max. Ürün Beslemesi 2 Lt. Hacim / Baskı

Hazne Hacmi 230 Lt.



HİNDİSTAN CEVİZİ PRESSLEME

PN-1001229



LABORATUVAR TİPİ BİLYALI DEĞİRMEN VE TEMPERLEME

PN-1001230

Laboratuvar tipi bilyalı çikolata değirmi ve temperleme makinesi, çikolata imalatında kullanılan, çikolatayı önce inceltip ardından homojen hale getiren ve mükemmel kristal yapıyı elde etmek için temperleme işlemi uygulayan yenilikçi bir endüstriyel gıda makinesidir. Bu kompakt ve çok ilevli makine, laboratuvar ortamında çikolata geliştirme ve küçük ölçekli üretim çalışmaları için ideal bir çözümdür. Makine, bilyalı değirmen sistemi ile çikolatayı hassas bir şekilde incelterek, pürüzsüz bir doku ve homojen bir kıvam elde edilmesini sağlar. Ardından, entegre temperleme nitesi sayesinde çikolatanın doğru kristal yapıya sahip olmasını sağlayarak parlak, dayanıklı ve raf ömrü uzun ürünler üretir. Bu iki sürecin bir arada sunulması, üretim sürecini hızlandırır ve tutarlılığı artırır.





TEKNİK ÖZELLİKLER

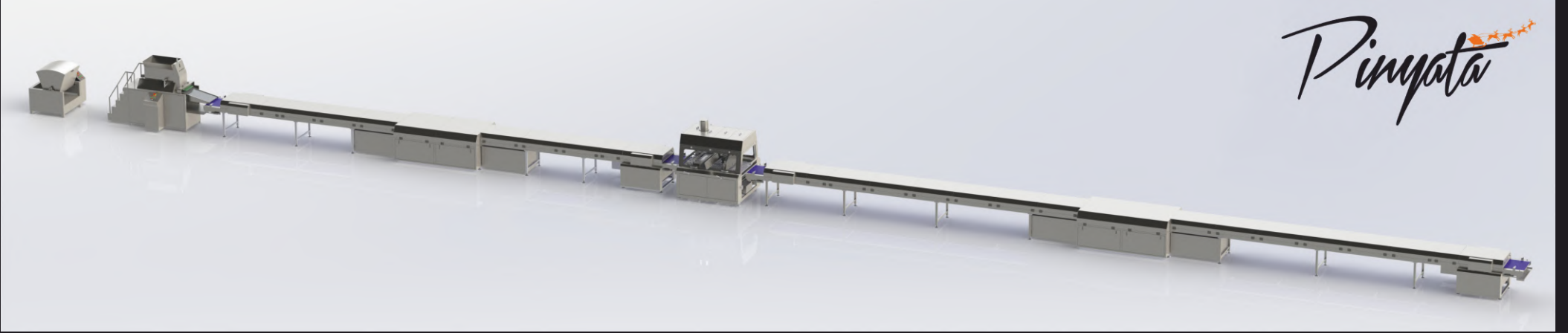
Kapasite	30 kg/h
Rezistans Gücü	4.5 kW
Ana Motor Gücü	2.2 kW
Toplam Güç	5.5 kW

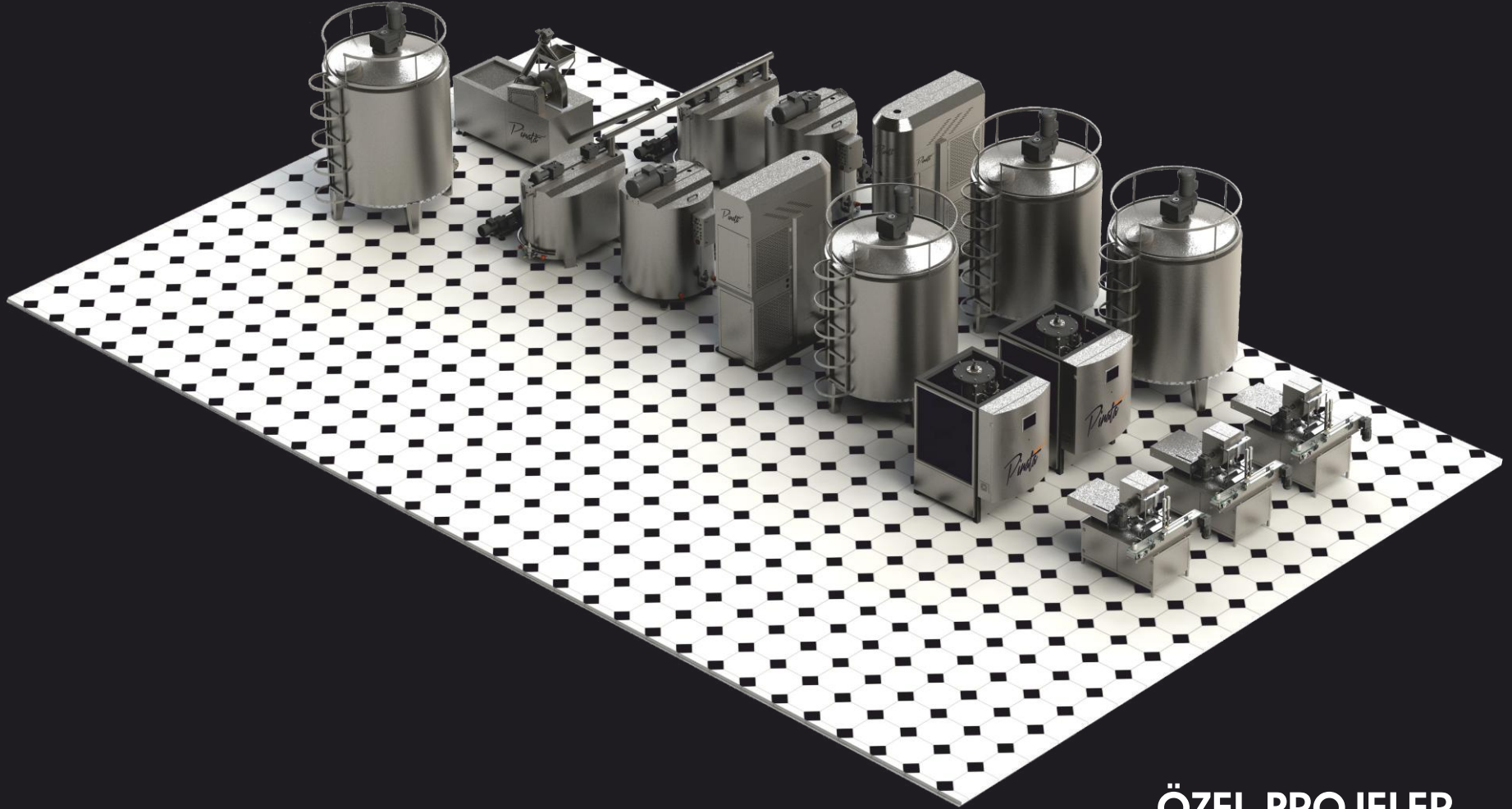
LABORATUVAR TİPİ BİLYALI DEĞİRMEN VE TEMPERLEME

PN-1001230



ÖZEL PROJELER

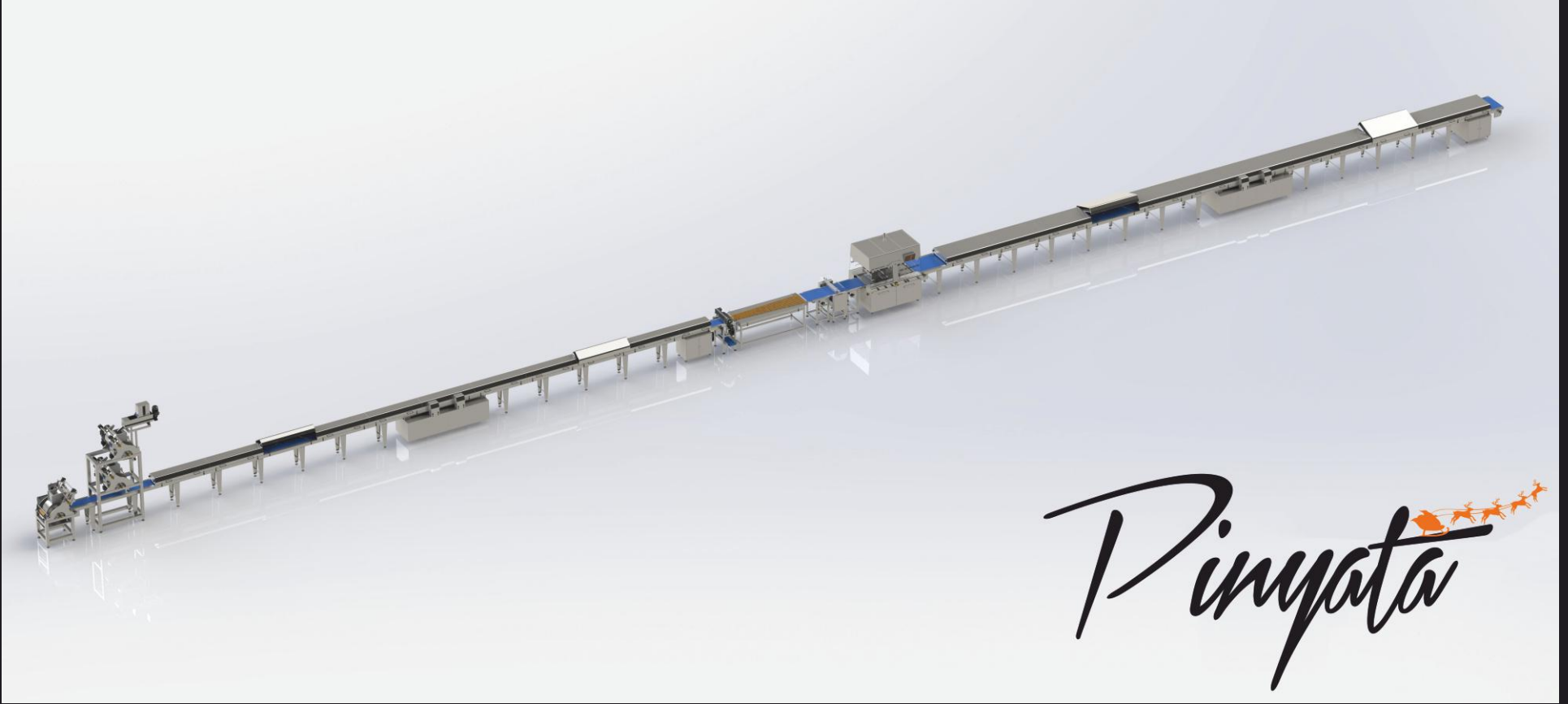




ÖZEL PROJELER



ÖZEL PROJELER



Vatanını en çok seven, görevini en iyi yapandır.

Gazi m. Kemal

PARTNER FİRMALAR

ATIBA
MÜHENDİSLİK



TEKNOTORK

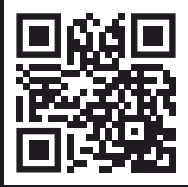
EMY
MAKİNA İNOVASYON



ALFA
KRIKO

P PENTA
HİDROLİK • PNÖMATİK

RB
Robotomasyon



www.pinyata.com.tr