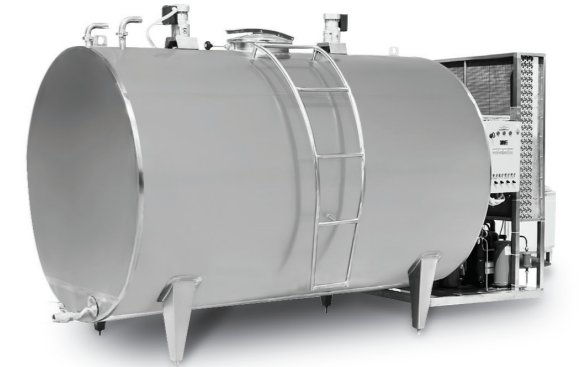




Emirgazi Mah. Pazarcık Sok.
No: 4 - 42150 Karatay - KONYA
(Adana Çevre Yolu, Sedirler Çıkışı)
T : +90 (332) 355 90 90
F : +90 (332) 355 66 99
E-MAIL : edelmak@edelmak.com.tr



POST-90-332-238-80 (Pm)



SÜT SOĞUTMA TANKI



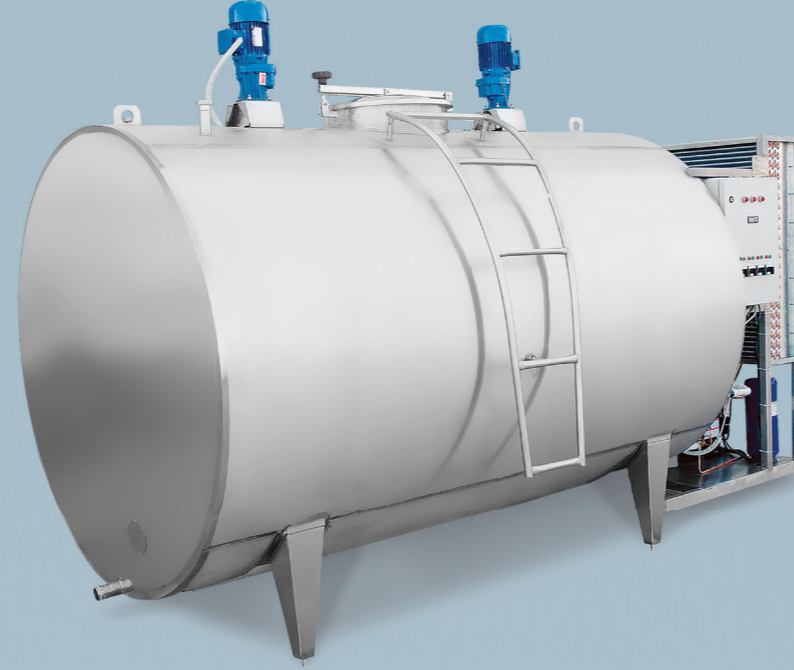
Edelmak A.Ş. 2009 yılında Gıda işleme makineleri üretimi yapmak amacıyla Konya'da kurulmuştur. Gıda sektöründe 30 yılı aşkın deneyimi olan personelleriyle sektördeki yerini almıştır. Kısa sürede yapmış olduğu Teknik ve Ar-Ge yatırımları ile ürün çeşitliliğini artırarak günümüzde hijyen ve kalite standartlarında Gıda sektörüne yönelik üretim yapmaktadır.

SOĞUTMA TANKLARI

Yatay yarım silindirik süt soğutma tankları 1000 lt.
Yatay silindirik süt soğutma tankları 3000-10000 lt.
Dikey silindirik süt soğutma tankları 100-2000 lt.

GÖVDE KONSTRÜKSİYONU

- Tank malzemesi AISI 304 paslanmaz çelik
- Rolbont soğutucu yüzey
- Çevreye duyarlı poliüretan ızalasyon
- Menhol kapaklı (Silindirik modellerde)
- CIP yıkama başlıklı
- Ayarlanabilir vidalı ayaklı
- Boşaltma kolaylığı ve DN 50 çıkış vanası



SÜT SOĞUTMA TANKI

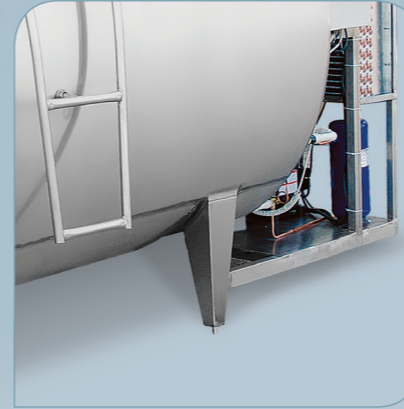
www.edelmak.com.tr

ELEKTRİK - ELEKTRONİK ÜNİTESİ

- Çalıştırma butonları ve standart erkek fişli besleme kabloları
- Süt sıcaklığı kontrolü
- Dijital sıcaklık göstergesi
- Karıştırma programları
- Otomatik yıkama programı (Otomatik yıkamalı tanklar için)
- Kompresör ve iç aksamlar için termik koruma
- 220 V 50Hz monofaze veya 380 V 50Hz trifaze besleme

SÜT SOĞUTMA ÜNİTESİ

- Hermetik "Tecumseh" marka kompresör
- Doğrudan genişlemeli evaporatör
- Düşük süt seviyelerinde dahi buzlanmayan soğutma sistemi
- R 404A veya R22 soğutma gazı
- ISO 5708 2BII sınıfı



OTOMATİK YIKAMA CIP

(Otomatik yıkamalı tanklar için)

- Ekonomik su ve deterjan tüketimi
- Döner püskürtme başlığı sayesinde etkin yıkama sistemi
- Deterjan tankı
- Dozaj pompası

