



Manufacturer of Food Tanks & Machines

Ellerimizde Yükselen Kusursuz Kalite



15 YILLIK TECRÜBE

35 ÜLKEYE İHRACAT



Uygulama Alanları



Süt ve Süt Ürünleri



Çikolata ve Şekerleme



Şarap



Meyve Suyu



Kimya



Biyokimya



Kozmetik ve Hijyen



Peynir Altı suyu



Soslar



Zeytin ve Zeytinyağı



İçecekler



Sıvı Katı Yağar



İlaç



İçme Suyu ve Arıtma



AdBlue



Enerji

Paslanmaz Tanklar



Proses Tankları

Prosesin ihtiyaçlarına cevap verebilecek şekilde dizayn edilen ve çeşitli niteliklerde karıştırıcı, ısıtma-soğutma ceketli, izolasyonlu ve hijyen kurallarına uygun olarak imal edilmektedir.

Sektörlerdeki çeşitli aşamalar veya süreçler genellikle zaman, basınç, sıcaklık, karışım ve diğer çalışma koşulları gibi özel gereksinimlere sahiptir.

Proses tankları, istenen ürün elde edilinceye kadar her adımda gerekli çalışma koşullarının dijital sensörler yardımı ile uygun şekilde kontrol edilmesini sağlar.

500-30.000 LT Hacimleri arasında üretilmektedir.



Depolama Tankları

Sıvı gıda ve endüstriyel ürünlerin özelliklerini kaybetmeden korunabilmesi için gerekli donanımına sahip ve hijyen kurallarına uygun olarak imal edilmektedir.

Depolama tankları karıştırıcı, ısıtma-soğutma ceketli ve izolasyonlu olarak üretilmektedir.

Otomatik TIG Robot Kaynak sistemi ile AISI 304L veya AISI 316L birinci kalite sertifikalı paslanmaz çelikten üretilen tanklar uluslararası standartlara uygun olarak dizayn edilmektedir.

500-250.000 LT Hacimleri arasında üretilmektedir.





Fermantasyon Tankları

Fermantasyon gerektiren gıda ürünleri için özel olarak dizayn edilen tanklar, proses esnasında sıcaklık değerlerinin kontrol altında tutulmasına imkan verecek şekilde imal edilmektedir.

Fermantasyon tankları karıştırıcı, ısıtma-soğutma ceketli ve izolasyonlu olarak üretilebilmektedir.

500-30.000 LT Hacimleri arasında üretilmektedir.



Mobil Tanklar

Sıvı gıda maddelerinin hijyenik koşullarda taşınabilmesi için dizayn edilen tanklar, birinci sınıf kalite sertifikalı paslanmaz çelikten imal edilmektedir.

Mobil tanklar tek cidarlı, ısıtma-soğutma ceketli, kendinden elektrik ısıtmalı, izolasyonlu ve hijyen kurallarına uygun olacak şekilde ve çeşitli kapasitelerde üretilebilmektedir.

Min. 500 LT hacimde üretilmektedir. Talebe göre araç üstü olarak yüksek hacimli kapasitelerde üretilebilmektedir.



Paslanmaz Tanklar



Ultraclean Tanklar

Yüksek hijyenik koşullarda saklanması gereken sıvı gıda ürünlerin özelliklerini kaybetmeden korunabilmesi için gerekli teknik donanıma sahip ve hijyen kurallarına uygun olarak imal edilmektedir.

Ultraclean tanklar ürün özelliğine göre çeşitli özelliklerde; karıştırıcı, ısıtma-soğutma ceketli, izolasyonlu olarak imal edilmektedir.

Ürünle temas eden tüm noktalarda yüzey pürüzlülüğü istenilen değerlere getirilerek, tank üzerindeki vent filtreler sayesinde tanka giren hava filtre edilmektedir.

500-30.000 LT Hacimleri arasında üretilmektedir



Mikserler

Karışım yapılacak ürünlere özel dizayn edilen, çeşitli niteliklerde birden çok mikser seçenekleriyle prosese uygun tasarlanmaktadır.

Mikserler ısıtma-soğutma ceketli ve izolasyonlu olarak üretilmektedir.

Çikolata endüstrisi, çeşitli soslar, şekerleme dolguları, sütlü tatlılar, kozmetik endüstrisinde kullanılmaktadır.

Kapasite Aralığı: 250-3.000 LT





Endüstriyel Tanklar

Kimya ve kozmetik sektörlerinin gerekliliklerine göre dizayn edilen, çeşitli niteliklerde karıştırıcı, ısıtma-soğutma ceketli, izolasyonlu ve hijyen kurallarına uygun olarak imal edilmektedir.

Ürünün kimyasal özelliklerine göre AISI 304L veya AISI 316L kalite paslanmaz çelikten üretilebilmektedir.

500-30.000 LT Hacimleri arasında üretilmektedir.



Yüksek Hacimli Silo Tankları

Yüksek kapasiteli depolama gerektiren alanlarda çeşitli niteliklere sahip maksimum 250.000 LT hacminde silo tankları imal edilmektedir.

Silo tankları karıştırıcı, ısıtma-soğutma ceketli ve izolasyonlu olarak üretilebilmektedir.

Bilgisayar destekli ortamlarda hazırlanan 2 ve 3 boyutlu tasarım programları ile oluşturulan tanklar, birinci kalite sertifikalı paslanmaz çelikten üretilmektedir.



Makinalar



Pastörizatör

Plakalı pastörizasyon ve sterilizasyon sistemlerimiz, sıvı gıda grubu olarak isimlendirilen Süt, Meyve Suyu, Dondurma Miksi, Şeker Şurubu, Krema, Su, Fermente İçecekler, Salamura, Yumurta, Bal, Pekmez gibi ürünlerin pastörizasyon işlemlerinde güvenle kullanabileceğiniz şekilde tasarlanmıştır.

Yapılan mühendislik hesapları ile her ürün için uygun sıcaklık, doğru plaka ölçüsünün seçimi, optimum ısı transfer alanı gibi temel parametreler en doğru şekilde belirlenmekte ve maksimum verim ile kullanımınıza sunulmaktadır.

Kapasite Aralığı: 500-30.000 LT/H



Fermantör - Bioreaktör

Fermentör - Bioreaktör sistemi, pilot ve endüstriyel üretim ölçeğinde çalışmaya imkan veren, biyofarmasötik üretimden tüm mikrobiyal fermentasyon ihtiyaçlarına cevap verecek şekilde imal edilmektedir.

Proses analitik teknolojisinin sistemlerimize entegrasyonu ile üretim optimizasyonu süreçlerinde verimliliği en üst seviyeye taşımaktadır.

- ▶ Memeli Hücre Kültürü
- ▶ Mikrobiyal Fermantasyon
- ▶ Biyofarmasötik Üretim
- ▶ Aşı Üretimi





CIP Üniteleri

CIP üniteleri, sıvı gıda ve endüstriyel ürünler için üretilen; depolama tankları, proses tankları, plakalı pastörizatörler, borulu pastörizatörler, ürün hatları, dolum makinaları ve mobil tanklar gibi ekipmanların sanitasyon ve dezenfeksiyon işlemlerinin yapıldığı gelişmiş bir otomatik yıkama sistemidir.

Proses ihtiyacı doğrultusunda; istenilen sıcaklık değerlerinde, istenilen kimyasal uygulamalarıyla, ayarlanabilir zaman ayarı yapılabilmektedir. Hazırlanmış olan reçeteler ile uygulama kolaylığı sağlanmaktadır.

- ▶ Kimyasal ve Su Geri Kazanımlı
- ▶ Elektrik-Su-Buhar-Hava Tasarruflu
- ▶ PLC Otomatik Kontrollü



Çok Fonksiyonlu Mikserler

Krem ve eritme peynir, çikolata endüstrisi, salata sosları, bebek mamaları, krema, şekerleme dolguları, badem ezmesi, mayonez, ketçap gibi çeşitli gıda üretim proseslerinde kullanılmaktadır.

Karıştırma, ısıtma, soğutma, dağıtma & homojenleştirme, emülsiyon yapma, boyut küçültme, vakum altında pişirme ve koku alma (vakum) gibi çok geniş ve önemli fonksiyonlara sahiptir.

Kapasite Aralığı: 50-100-200-400-800 LT



Makinalar



Plakalı Filtreler

Zeytinyağı, şarap, meyve suyu, su, soda, sirke, şeker şurubu, bira vb. ürünlerin parlatılmasında (ince filtrasyon) kullanılmaktadır.

Talebe göre manuel veya otomatik kapamalı, kapasiteye göre 20-30-40-50-60-80-100 plakalı olarak üretilebilmektedir.

Ürüne göre kapasite 250-5.000 LT/H aralığındadır.



Kieselguhr Filtreler

Zeytinyağı, şarap, meyve suyu, su, sirke, bira vb. ürünlerin filtre edilmesinde (kaba filtrasyon) kullanılmaktadır.

Talebe göre manuel veya otomatik boşaltmalı, kapasiteye göre 2-3-5-8-10-20 m² olarak üretilebilmektedir.

Ürüne göre kapasite 500-10.000 LT/H aralığındadır.



Dolum Makinaları

Sıvı gıda ve endüstriyel ürünlerin hijyenik koşullarda çeşitli paket seçenekleriyle dolum işleminin yapılması için tasarlanmaktadır.

- ▶ Tam Otomatik Pet Şişe Dolum Makinaları
- ▶ Tam Otomatik Teneke Dolum Makinaları
- ▶ Yarı Otomatik Makinalar
- ▶ Monoblok Dolum Makinaları
- ▶ Butik Dolum Makinaları (Tek ve Çift Nozullu)
- ▶ Dolum Sonrası Ekipmanlar (Kapak Kapatma, Etiketleme, Tarih Kodlama)

Süt ve süt ürünleri, zeytinyağı, ayçiçek yağı, ketçap ve mayonez, şalgam, limon suyu vb.





Santrifüj Pompalar



Lobe Pompalar



Mono Pompalar



Tabancalı Pompalar



Piston Pompalar



Diyafram Pompalar

Anahtar Teslim



Süt İşleme Tesisleri

Süt Endüstrisi için teknolojik ve modern imkanlarla anahtar teslim tesisler kurmaktayız

Tesislerin dizaynı, mühendislik ve proses tasarımı makina üretim ve tedarigi, son olarakta devreye alma aşamalarıyla komple hizmet sunmaktayız.

- ▶ Süt Alım ve Depolama Üniteleri
- ▶ Süt Standartizasyon ve Pastörizasyon Üniteleri
- ▶ Yoğurt, Ayran, Labne Üretim Hatları
- ▶ Sürülebilir ve Yarı Sert Peynir Üretim Hatları
- ▶ Kaymak ve Tereyağı
- ▶ Dondurma ve Sos Hatları
- ▶ CIP Temizleme Sistemleri



Zeytinyağı Üretim Tesisi

Zeytinyağının;

- ▶ Kontinü sistemler ile bunkerden seperatöre kadar insan eli değmeden üretimi,
- ▶ Daha sonra hijyenik filtreler ile temizlenerek paslanmaz yağ depolama tanklarında saklanması,
- ▶ Dolum makineleri ile paketlenerek tüketime hazır hale getirilmesi süreçlerini uzun yıllara dayanan tecrübemiz ile anahtar teslim tesis şeklinde hayata geçiriyoruz.





Sos Üretim Hatları

Anahtar teslim sos üretim hatları konusundaki tecrübelerimiz ile yüksek kaliteli ve ideal kıvamda ürün elde edebilmek için aromalı sos hatları imalatı ve ekipmanları ile hizmet sunuyoruz.

Başlıca Soslar:

- ▶ Ketçap & Mayonez ve Hardal,
- ▶ Karamel Sos,
- ▶ Topping Sos,
- ▶ Çikolatalı Soslar,
- ▶ Krema Dolgular.



Çikolata İşleme Tesisleri

Çikolata endüstrisinde çeşitli proses tankları, depolama tankları, işleme makinaları, mikserler, mobil tanklar, yağ hazırlama sistemleri, transfer pompaları ve ceketli boru hatları ile hizmet vermekteyiz.

Tesislerde ekipmanların otomasyon sistemleri ile donatılarak, verimli ve teknolojik bir şekilde çalışması sağlanmaktadır.



Anahtar Teslim



Meyve Suyu İşleme Tesisleri

Meyve suyu endüstrisinde çeşitli proses tankları, depolama tankları, pastörizasyon üniteleri, filtreler, mikserler, mobil tanklar, transfer pompaları, CIP temizleme sistemleri ile hizmet vermekteyiz.

Meyve suyu ve meyve aromalı içeceklerin üretiminde kapasite ve ölçüğe göre anahtar teslim çözümler sunmaktayız.



AdBlue Üretim Tesisi

Yeni nesil AdBlue dizel motorlu araçlarda kullanılan, su bazlı üre çözeltilisidir.

AdBlue hazırlama ve depolama tanklarının yanı sıra gerekli diğer ekipmanlarında tedarikini sağlayarak anahtar teslim hizmet sunmaktayız.

Üstlendiğimiz projelerde yatırımcılarımızın talepleri, bütçeleri ve büyüme planlarına uygun olarak en ideal çözümü sağlamaktayız.





Dondurma Üretim Tesisi

Dondurma, süt ürünlerinin tatlandırıcı, stabilizatör, emilgatör, aroma, renk, ve çeşni malzemelerinden oluşan karışıma hava ilave edilerek dondurucuda işlenmesiyle elde edilen üründür.

Dondurma üretimi akış şeması:

- ▶ Ham madde Girdileri
- ▶ Ham Maddelerin Tartımı & Hazırlanması
- ▶ Karıştırma & Ön Isıtma
- ▶ Pastörizasyon & Homojenizasyon
- ▶ Olgunlaştırma & Dondurma
- ▶ Dolum & Ambalajlama



Peynir Üretim Tesisi

Peynir endüstrisi için tasarlanan ekipmanlarımız Kaşar peyniri, Tost peynirleri, Klasik ve Kültürlü Beyaz peynir, Mozzarella peyniri, Krem peynir, Sürülebilir Beyaz peynir, Labne ve Lor üretim hatları konusunda hizmet verebilmektedir.



Hizmetlerimiz



Servis & Yedek Parça

Ürettiğimiz tank ve makinelerimizin satış sonrası hizmetlerini aynı kalite anlayışıyla en kısa sürede sağlamaya çalışıyoruz. Ekipmanlarımızın üstün performansını, gerekli bakım ve servis hizmetleriyle en üst seviyeye çıkarmayı hedefliyoruz.

Uzaktan bağlanma imkanı ve yerinde hızlı servis hizmeti ile yardıma ihtiyacınız olduğu her an bizlere kolayca ulaşabilirsiniz.



Otomasyon & Yazılım

Kadromuzda istihdam ettiğimiz tecrübeli otomasyon ekibimiz ve alanında lider uzman çözüm ortakları ile otomasyon projelerini hazırlıyor, tesisleri daha kolay yönetilebilir hale getirmek ve verimliliği arttırmak için hizmet veriyoruz.

Proses hatlarını ve üretimi her aşamada tek noktadan kontrol edecek, ünite ve tesis bazlı otomasyon için optimum kontrol sistemleri sağlamaktayız.



Montaj & Devreye Alma

Eğitilmiş ve uzman ekibimiz hızlı ve eksiksiz montaj hizmetiyle sürecin tam olarak planlandığı gibi hayata geçirilmesini sağlamaktadır.

- ▶ Paslanmaz Boru Montajı
- ▶ Tank ve Makine Montajı
- ▶ Mekanik ve Elektrik Devreye Alma
- ▶ Test ve Eğitim
- ▶ Elektrik Montajı, Tava ve Kablo Montajı



Proje & Danışmanlık

Gıda endüstrisinde, üretim tesisleri ve ekipman yatırımlarınızda farklı talep ve ihtiyaca uygun proje hazırlıyor, uyguluyor ve hayata geçirilmesinde destek veriyoruz. Müşterilerimizin plan, bütçe ve büyüme planlarına uygun olarak en ideal çözümü tasarlıyor, alternatifleri birlikte değerlendiriyoruz.

Hakkımızda

Türkiye paslanmaz çelik sanayi sektöründe faaliyet gösteren ENDÜLÜS KROM Makina, 2006 yılında İzmir'de kurmuş olduğu üretime özel dizayn edilen tesislerinde geniş makine parkuru ve uzman kadrosuyla çeşitli niteliklerde paslanmaz çelik tank ve gıda makinaları üretiminde hizmet vermeye başlamıştır.



Modern, hijyenik ve son teknoloji ürünleri olarak; paslanmaz çelik depolama ve proses tankları, paslanmaz çelik gıda ve endüstri makinaları, tam otomatik anahtar teslim gıda tesisleri, otomasyon panoları ve yazılım sistemleri kurulumu hizmeti vermektedir.

Tamamı yerli sermaye ile kurulan ve bugüne kadar müşterilerinin saygısını, güvenini kazanmaya, kalite açısından da sektörün önde gelen kuruluşlarından birisi olma yolunda emin adımlarla ilerlemektedir. Ürün yelpazesini endüstriden gelen istemlere göre genişleten ENDÜLÜS KROM Makina, üretimlerinde kaliteli ve verimli çalışma imkanı sunan otomatik robot TIG kaynak sistemini kullanmaktadır. Bugün için kalitesi, çeşitleri ve güveni ile ENDÜLÜS KROM Makina ürünleri iç ve dış pazarlarda aranan bir marka olmuştur.

İmal ettiği tank ve makinaları, üst düzey işçilik ile üretilen, yüksek verim ve görsel mükemmellik sağlamak, aynı zamanda üretim sürecinde kullanılan yöntemlerle ürünlerinin aynı kalite ve sağlamlıkta olmasını sağlamak amacıyla AR-GE çalışmalarına ağırlık vermektedir.

ENDÜLÜS KROM ürettiği ürünleri yurtiçi pazarının yanı sıra yurt dışında İtalya, İngiltere, Almanya, Ukrayna, Arnavutluk, Amerika, Bulgaristan, Birleşik Arap Emirlikleri, Suudi Arabistan, Katar, Libya, Filistin, Senegal, Ürdün, Fas, Cezayir, Tunus, Özbekistan, Gürcistan başta olmak üzere toplam 35 ülkeye ihraç etmiştir. Uluslararası fuar organizasyonları ve yurt dışı bayi ağı ile faaliyetlerini sürdürmektedir.





Endülüs Krom

Manufacturer of Food Tanks & Machines



Endülüs Krom Makina Metal İşleri İth. İhr. San. Tic. Ltd. Şti

Kemalpaşa OSB Mah. 36 SK. Büyükkutlu Blok No: 1
Kemalpaşa / İzmir / TÜRKİYE

+ (90) 232 887 12 39

www.enduluskrom.com
info@enduluskrom.com
sales@enduluskrom.com