

# Chocolate Machines

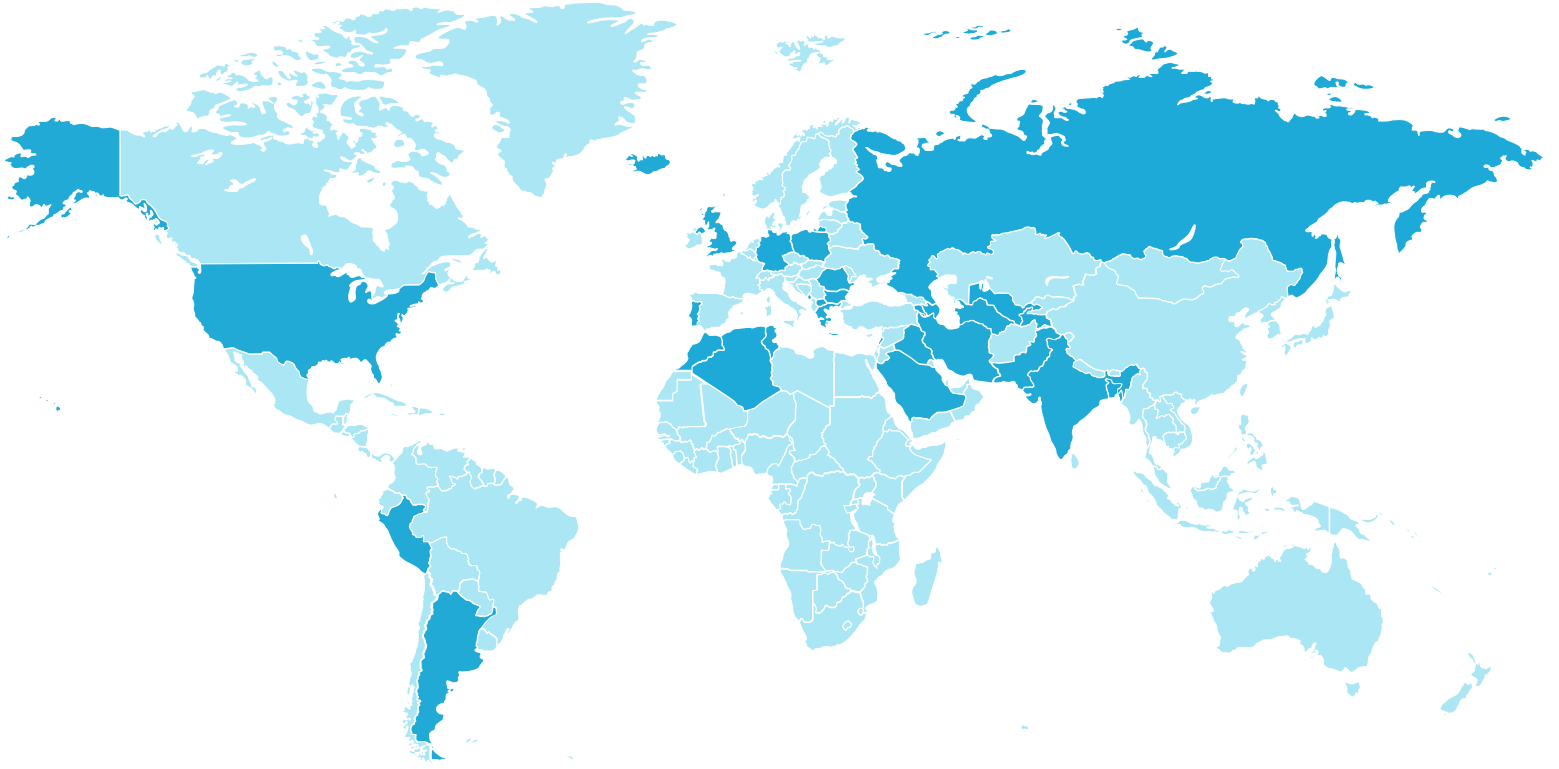
## Çikolata Makinaları

2019 Tanıtım Katalođu



# Yurtdışı Referanslarımız

## Our Overboard References



Azerbaijan



Bangladesh



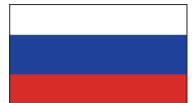
Algeria



Armenia



Morocco



Russia



Uzbekistan



Germany



Greece



India



Iran



Iceland



Lebanon



Pakistan



Poland



Portugal



Romania



Suadi Arabia



Tajikistan



Tunusia



Turkmenistan



England



USA



Bulgaria



Argentina



Peru



Kosovo



Macedonia



Iraq

## Referanslarımız Our References







## EMİNOĞLU ÇİKOLATA MAKİNALARI

Firmamız 2001 yılında kurulmuş olup çikolata ile ilgili bir çok projeye başarılı bir şekilde imzasını atmıştır. Türkiye'de çikolatanın sadece büyük fabrikalarda değil; küçük, az sermayeli atöylelerde de üretebileceğini piyasaya gösterdiği gibi çok büyük anahtar teslim çikolata fabrikalara projelerine de imzasını atmıştır.

Kaliteden ödün verilmediği sürece Dünya Markası olunabileceğini bilen firmamız bu görüşle yolunda emin adımlarla devam etmektedir.

## EMINOGLU CHOCOLATE MACHINES

Having been founded in 2001, our firm has successfully carried out so many projects about chocolate since that time. Showing to market that chocolate in Turkey cannot be done only by big producers but also can be done by small ateliers with minimum capitals, our firm has made a lot of successful and big turnkey projects.

As we know that being a World Brand requires no compromising on the quality; we are, positively, walking through our way with this notion.





## Çikolata Ön Hazırlama Mikseri

### Chocolate Preparation Mixer

#### Özellikleri

Kapasite: 1 Ton (İstenilen Kg'da imalat)

Çikolata ile temas eden bütün yüzeylerde 304 kalite paslanmaz çelik

4.5 kw miker motoru, 7.5 kw ısıtma gücü

Çift cidar sistemi ile ısıtma

#### Features

Capacity: 1 Tonne ( Desired KG of production)

All surfaces in contact with chocolate are 304 quality stainless steel

4.5 kw mixer motor, 7.5 kw heating power

Heating with double jacket system



## Yağ Eritme Kazanı

### Fat Melting Tank

#### Özellikleri

Kapasite: 300 - 3000 kg

Serpantinli eritme sistemi

Çift cidarlı ısıtma sistemi

#### Features

Capacity: 300 - 3000 kg

Melting system with serpentine

Heating with double jacket system



12 KG  
BİLYALI

# Bilyalı Çikolata Değirmeni

## Chocolate Ball Mill

500 KG



### Özellikleri

Çift cidarlı ısıtma - soğutma sistemi

Çikolata devir daim sistemi

Otomatik sıcaklık kontrolleri

Tamamen PLC kontrol sistemi

### Features

Heating - cooling with double jacket system

Chocolate recirculating pump

Automatic temperature controls

Full PLC control system



# KRİSTAL ŞEKERLE Ç

## THE EASE OF WORKING

1000 KG  
BİLYALI

## 1000 KG Bilyalı Çikolata Değirmeni

### 1000 KG Double Round Chocolate Ball Mill



### Double Round

#### Özellikleri

Çift cidarlı ısıtma - soğutma sistemi

Çikolata devir daim sistemi

Otomatik sıcaklık kontrolleri

Tamamen PLC kontrol sistemi

#### Features

Heating - cooling with double jacket system

Chocolate recirculating pump

Automatic temperature controls

Full PLC control system

# ALIŞMA RAHATLIĞI

## WITH CRYSTAL SUGAR



## Fındık Kreması Dolum Makinaları

### Nut Cream Filling Machines



### Kase Dolum Makinası

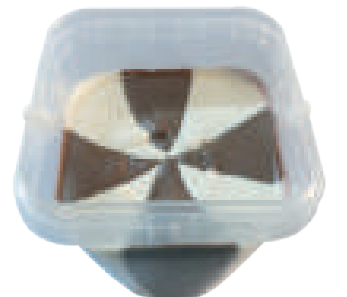
#### Bowl Filling Machine

Pratik, Etkin, Kullanışlı  
Practical, Effective, Convenient

### Çift Renk Kase Dolum Makinası

#### Two-Color Bowl Filling Machine

Tek renk ve çift renk çikolata dolum  
seçenekleri  
Single and two-color chocolate filling options







## Çift Renk Plus Two-Color Plus

### Özellikleri

Çift cidarlı ısıtma - soğutma sistemi

Servo kontrollü şekil verme ünitesi

Otomatik sıcaklık kontrolleri

Tamamen PLC Kontrol sistemi

### Features

Heating - cooling with double jacket system

Servo controlled forming unit

Automatic temperature controls

Full PLC control system

# Çikolata Temperleme Makinası

## Chocolate Tempering Machine



**250KG**

### Özellikleri

Çikolata kapasitesi pompa yardımı ile ayarlanabilir.

Çikolata Isı kontrolleri birbirinden bağımsız 4 zone'dan oluşur.

Çikolata sıcaklıkları PLC ekranında ayarlanır.

Mikser motoru mevcuttur.

Sistem toplam 9 kattan oluşmaktadır.

Sistem kendi sıcak suyunu kendi üretir.

5-10 derece arasındaki soğuk su işletme tarafından temin edilir.

Hem çikolata hem su sıcaklık kontrol sistemleri

Basınç emniyet sistemi mevcuttur.

Temper bozucu sistemi mevcuttur.

İşletmeden gelen suyu kendi suyu ile karıştırılmaz; plakalı eşanjör mantığı ile çalışır.



**500KG**

### Features

Chocolate capacity can be arranged with the help of the pump.

Chocolate heat controls are consist of 4 independent zones.

Chocolate temperatures are arranged via PLC screen

Mixer motor

The system has 9 plates at all.

The system produces its own hot water.

Cold water between 5-10 degrees is maintained by the enterprise.

Heat control system both for chocolate and the water.

Pressure security system.

Temper breaking (Detempering) system

It does not mix the water coming from the enterprise with its own water; works with understanding of plated exchanger.

# Çikolata Temperleme Makinası

## Chocolate Tempering Machine

### Özellikleri

- Çikolata kapasitesi pompa yardımı ile ayarlanabilir.
- Çikolata Isı kontrolleri birbirinden bağımsız 4 zone'dan oluşur.
- Çikolata sıcaklıkları PLC ekranında ayarlanır.
- Mikser motoru mevcuttur.
- Sistem toplam 12 kattan oluşmaktadır.
- Sistem kendi sıcak suyunu kendi üretir.
- 5-10 derece arasındaki soğuk su işletme tarafından temin edilir.
- Hem çikolata hem su sıcaklık kontrol sistemleri
- Basınç emniyet sistemi mevcuttur.
- Temper bozucu sistemi mevcuttur.
- İşletmeden gelen suyu kendi suyu ile karıştırılmaz; plakalı eşanjör mantığı ile çalışır.

### Features

- Chocolate capacity can be arranged with the help of the pump.
- Chocolate heat controls are consist of 4 independent zones.
- Chocolate temperatures are arranged via PLC screen
- Mixer motor
- The system has 12 plates at all.
- The system produces its own hot water.
- Cold water between 5-10 degrees is maintained by the enterprise.
- Heat control system both for chocolate and the water.
- Pressure security system.
- Temper breaking (Detempering) system
- It does not mix the water coming from the enterprise with its own water; works with understanding of plated exchanger.



# Tek Depozitörlü One Shot Çikolata Dolum Makinası

## Single Depositor One Shot Chocolate Filling Machine



### Özellikleri

- Servo kontrollü dolum sistemi
- Özel depozitör tasarımı
- Ergonomik tasarım ile az alanda çok iş imkanı
- Gerçek çikolataya uygun ısıtma-soğutma sistemi
- Kalıp ısıtma sistemi
- Kalıp vibrasyon sistemi

### Features

- Servo controlled filling system
- Special depositor design
- Many work opportunities in less space with the help of ergonomic design
- Heating - Cooling system for the real chocolate
- Mould heating system
- Mould vibration system





# Çift Depozitörlü One Shot Çikolata Dolum Makinası

## Double Depositor One Shot Chocolate Filling Machine

### Özellikleri

### Features

Her biri çift hazneli bağımsız eksen kontrollü enjeksiyon ünitesi

Injection unit, each one with double-chamber and with an independent axis control

Sıcaklık kontrollü giriş kalıp kondisyonlama

Temperature-controlled input mould conditioning

Bağımsız iki vibrasyon ünitesi

Independent two vibration units

Otomatik mamül dolumu ve seviye kontrolü

Automatic product filling and level control

Dokunmatik ekran ve PLC

Touch screen and PLC

Opsiyonel entegre edilebilir dolgu veya mamül robotu

Filling product robot which can be integrated as optional



## Çikolata Soğutma Tünelleri

### Chocolate Cooling Tunnels



## Features

- Completely stainless production
- Modular conveyor system appropriate for the food
- The width is 1300mm - The height is 1400mm
- Air circulation from 3 points
- Capacity of cooling until 5 celcius degree
- Automation system with the filling machine

## Özellikleri

- Tamamen paslanmaz imalat
- Gıdaya uygun modüler bant sistemi
- Genişlik 1300mm - Boy: 1400mm
- 3 noktadan hava sirkülasyonu
- 5 dereceye kadar soğutma kapasitesi
- Dolum makinası ile otomasyon sistemi

## Spinner - 3 Boyutlu ikolata Model Makinası

Spinner - 3D Chocolate Model Machine



Üç boyutlu çikolata yapmak artık **ok kolay!**

Now, it is very easy to make 3D chocolate!



## Draje Kazanları

### Dragee Coating Pans



### Özellikleri

80 - 100 - 120'lik ebatlarda seçimler

Hız kontrol sistemleri

Şartlandırılmış draje odaları

20 KG'dan 300 KG'a kadar üretim imkanı

### Features

Option on sizes 80 - 100 - 120

Speed control systems

Conditioned dragee rooms

Production opportunity from 20 KG to 300 KG





# Draje Odaları

## Dragee Coating Room



# Smart Draje Üretim Tesisi

## Smart Dragee Production Facility





# Smart Draje Üretim Tesisi

## Smart Dragee Production Facility



### Özellikleri

200 KG / Saate kadar üretim kapasitesi

Küçük, büyük ve istenilen şekle göre bonibon üretim seçenekleri

-25 dereceye kadar soğutma ünitesi

Çekirdeklenmeden sonra soğutma tüneli ve çapaklama istasyonu

Profesyonel ve kaliteli smart üretim

### Features

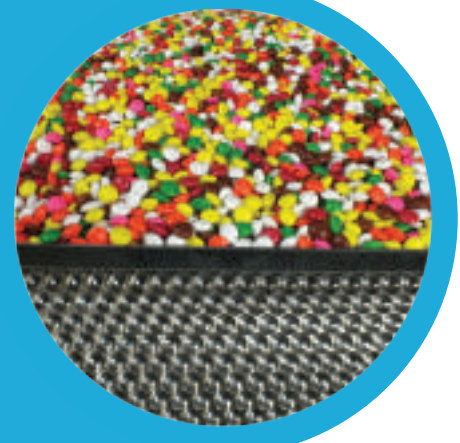
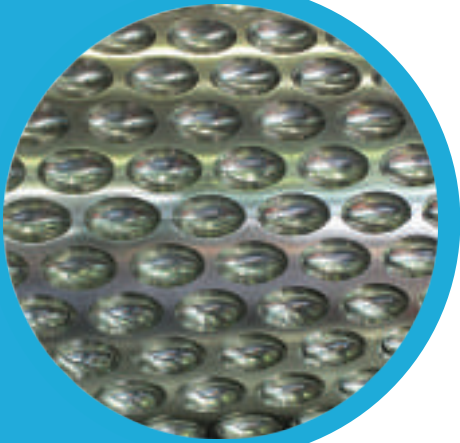
Production capacity up to 200 KG / Hour

Dragee production options for small, big and desired forms

Cooling unit low to -25 celcius degree

Cooling tunnel and trimming station after forming rollers

Professional and quality smart production



# Çikolata Dinlendirme Kazanları

## Chocolate Resting Tanks



### Özellikleri

İstenilen KG'larda dinlendirme kazanları

Gerçek çikolataya göre soğutmalı servis tankları

Çift cidarlı ısıtma sistemleri

Özel mikserler

Fabrikara göre özel tasarımlar

### Features

Resting tanks for desired KG

Service Tanks with cooling for real chocolate

Double-jackets heating systems

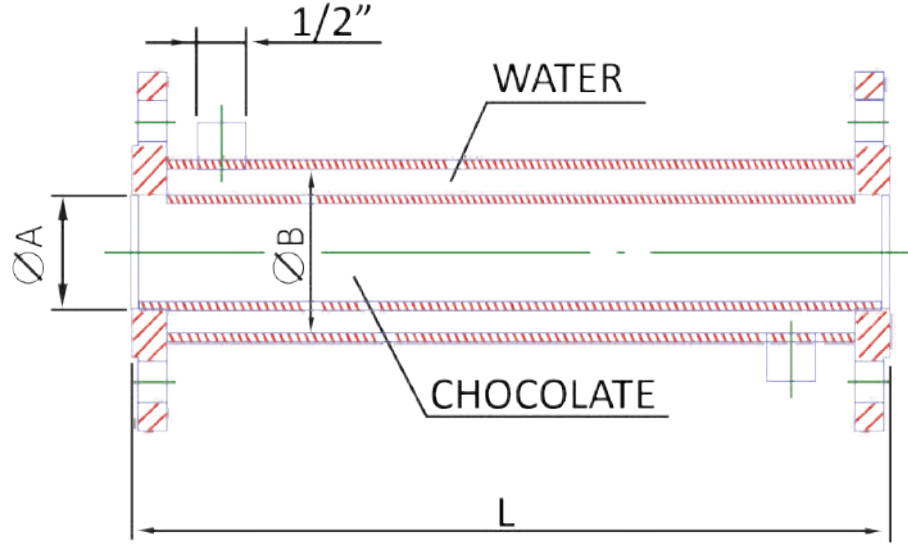
Special mixers

Special design according to the factories



## Fabrika Alt Yapı Sistemleri

### Factory Substructure Systems



Ø A	Ø B	L	L	L	L	L
48.3	76.2	250	500	1000	2000	3000
60.3	89.8	250	500	1000	2000	3000
89.8	114.3	250	500	1000	2000	3000
114.3	139.7	250	500	1000	2000	3000



Mıknatıs Filtresi  
Magnet Filter



Cidarlı T  
Jacketed T



Cidarlı Dirsek  
Jacketed Elbow



Cidarlı Vana  
Jacketed Valve



# Projelerimiz

## Our Projects





## Projelerimiz Our Projects



















www.eminoqlumakina.com

Eminoğlu Makina **EM**  
em-tm 1000



**ÇİKOLATA MAKİNALARI**  
CHOCOLATE MACHINES

**EM** *Eminoğlu  
Makina*



TEL: +90 212 549 81 76

FAX: +90 212 549 81 75



info@eminoglumakina.com  
serdarkayaaslan@gmail.com



Selahaddin Eyyubi Mah. 1614. Sk. Evren 2 Oto San. Sit. 25 B Blok No: 16-20  
ESENYURT / İSTANBUL - TÜRKİYE

[www.eminoglumakina.com](http://www.eminoglumakina.com)

 [eminoglumachinery](https://www.facebook.com/eminoglumachinery)

 [eminoglumakina](https://www.instagram.com/eminoglumakina)

 [eminoglumakina](https://www.twitter.com/eminoglumakina)