

ANATOLIA FORM

ÇİĞ KÖFTE SIKMA MAKİNESİ

Dirhemi dirhemine.

MODEL DİRHEM 25

OTOMATİK ÇİĞ KÖFTE SIKMA MAKİNESİ

El değmeden, hijyenik ve standart gramajda seri üretim için profesyonel çözüm.



PASLANMAZ ÇELİK GÖVDE

MODEL DİRHEM 25**PROFESYONEL ÜRETİM ÇÖZÜMÜ****OTOMATİK ÇİĞ KÖFTE SIKMA MAKİNESİ**

Gıda işletmelerinin yüksek kapasiteli seri üretim ihtiyaçlarını karşılamak üzere tasarlanan DİRHEM 25, el değmeden, hijyenik ve standart gramajlarda üretim yapılmasını sağlar.

Tamamı paslanmaz çelikten imal edilen dayanıklı gövdesi ve gıdaya uygun özel plastik kalıp sistemi ile işletmelere ergonomik, hızlı ve uzun ömürlü bir endüstriyel çözüm sunar.

ÜRETİM KAPASİTESİ VE HASSAS KONTROL

Pnömatik ve elektrik altyapısının birlikte çalıştığı makine, PLC ekranı üzerinden tam otomatik kontrol imkânı tanır. Üretim hızı bu ekrandan kolayca ayarlanır; günlük sayaç ile üretilen toplam ürün miktarı anlık takip edilir.

Kişiselleştirilebilir kalıp teknolojisi sayesinde basılan her parça 25 gram (± 2 g) ağırlığında ve tamamen aynı formda çıkar.

Kalıp seçenekleri — makine aynı DİRHEM 25, değişen kalıptır:

- Standart kalıp: 25 g (± 2 g), 1,5 saniyede 2 köfte
- Dürüm (lavaş arası) kalıbı: 100 g (± 10 g), 18 cm köfte
- İsteğinize göre 17 g'dan 100 g'a kadar özel gramajlı kalıp

 **Türkiye'nin birçok ilinde ve yurt dışında çalışıyor.**

* Ürün başına 25 g esas alınarak hesaplanmıştır.

4.800 adet
SAATLİK KAPASİTE

120 kg
SAATLİK ÜRETİM*

25 g ± 2
STANDART GRAMAJ

1,5 sn
HER ÇEVİRİMDE 2 ADET

YAKINDAN BAKIŞ

HER PARÇASI ÜRETİM
İÇİN TASARLANDI

SIKMA KAFASI VE KALIP



KUMANDA PANELİ

01 SIKMA KAFASI VE KALIP

Gıdaya uygun özel plastik kalıp; her köfte aynı gramaj ve formda çıkar.

02 BESLEME HAZNESİ

4 kg harç kapasiteli, 1550 mm yükseklikte ergonomik dolum alanı.

03 PNÖMATİK SİSTEM

6-8 bar basınçlı hava ile çalışan pnömatik silindirler.

04 KUMANDA PANELİ

Ana şalter, acil stop, otomatik/manuel seçimi ve start/stop butonları; kilitli mahfazalı elektrik panosu.

05 KONVEYÖR BANT

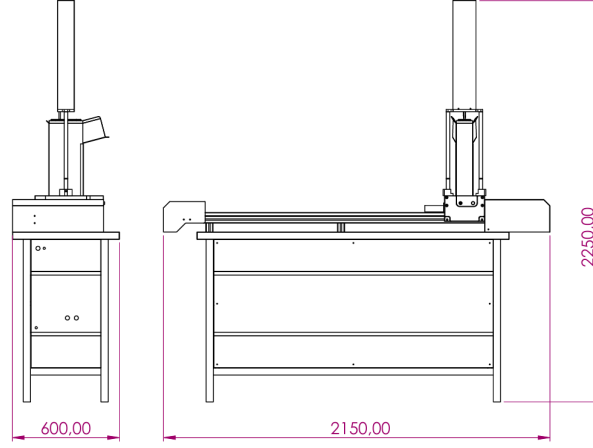
2000 × 160 mm, hızı ayarlanabilir transfer hattı.

06 PASLANMAZ ÇELİK GÖVDE

Hijyenik, kolay temizlenen ve uzun ömürlü yapı.

TEKNİK DONANIM VE ÖLÇÜLER

TEKNİK ÖZELLİKLER



ÜRETİM

Üretim kapasitesi **4.800 adet/saat**
 ≈ 120 kg/saat

Çevrim süresi **1,5 saniyede 2 adet**

Ürün gramajı **25 g (±2 g)**
 İsteğinize göre 17 g'dan 100 g'a kadar

Besleme haznesi **4 kg kapasite**

Hazne yüksekliği **1550 mm**

Kontrol **PLC ekran, hız ayarı, günlük sayaç**

Gövde **Paslanmaz çelik**

BAĞLANTI VE ÖLÇÜLER

Model **DİRHEM 25**
 Tip: YG-ALPHA315PLUS / YG-ALPHA330PLUS

Elektrik **220 V**

Basınçlı hava **6–8 bar**

Kompresör **380 × 200 litre**

Konveyör bant **2000 × 160 mm**

Bant hızı **Ayarlanabilir**

Boyutlar (G × U × Y) **600 × 2150 × 2250 mm**

CE

SERTİFİKASYON VE İŞ GÜVENLİĞİ

DİRHEM 25 (tip YG-ALPHA315PLUS / YG-ALPHA330PLUS), 2006/42/AT Makine Emniyet Yönetmeliği kapsamında TS EN 60204-1 ve TS EN ISO 12100 standartlarına uygun üretilir ve CE Uygunluk Sertifikası ile belgelendirilmiştir (Sertifika No: S0031912EC, 11.12.2019).

- Kilitli mahfazalı elektrik panosu
- Kaçak akım rölesi
- Çok dilli uyarı etiketleri
- Kapsamlı risk analizi

KURULUM VE KULLANIM

KOLAY KURULUM, GÜVENLİ KULLANIM

KURULUM VE ÇALIŞTIRMA

- 1 Makineyi **düz bir zemine** yerleştirin.
- 2 Elektrik panosu üzerindeki fişi **220 V** şebeke prizine takın.
- 3 Basıncılı hava hortumunu pnömatik pano üzerindeki **hava giriş rekoruna** bağlayın.
- 4 Elektrik panosundaki **ANA ŞALTER**'i "1" konumuna getirin.
- 5 Çiğ köfte giriş haznesini yeterli miktarda köfte harcıyla doldurun.
- 6 Paneldeki seçici anahtar **"OTOMATİK"** konumuna alın.
- 7 **"START"** butonuna basarak sıkma işlemini başlatın.

PİSTON

Haznedeki harcı kalıba sıkıştırır

KALIP

Her çevrimde 2 adet, 25 g köfte

BANT

Köfteler paketlemeye taşınır

Haznedeki harç bittiğinde makine otomatik olarak beklemeğe geçer; harç eklendiğinde üretime devam eder. Çalışma bitince "STOP" butonuna basın ve ana şalteri kapatın.

GÜVENLİK UYARILARI

- ! Makine çalışırken dönen veya basınç noktalarına el ya da başka bir cisim sokulmamalıdır.
- ! Hazneye eklenen çiğ köftenin içinde yabancı sert cisim bulunmadığından emin olun.
- ! Kurulum sırasında makinenin devrilmesine karşı gerekli önlemleri alın.
- ! Hava tabancasındaki basınçlı havayı yalnızca temizlik amacıyla kullanın; bu sırada koruyucu eldiven ve gözlük takın.
- ! Konveyör bant çalışırken banda baskı uygulamayın; köfte almak dışında banda temas etmeyin.
- ! Makine aşırı ısındığında kendini korumaya alır; yaklaşık 30 dakika bekleyin.
- ! Bakım öncesinde mutlaka elektrik fişini prizden çekin.
- ! Arıza durumunda makineye müdahale etmeyin; yetkili servise bildirin.

TR - EN - DE

Kullanım, temizlik ve bakım talimatları makine üzerinde üç dilde etiket olarak bulunur.

HİJYEN VE UZUN ÖMÜR

TEMİZLİK VE PERİYODİK BAKIM

GÜNLÜK TEMİZLİK

- 1 Üretim bittiğinde makineyi kapatın ve **elektrik bağlantısını kesin**.
- 2 Dolum haznesinin iki yanındaki **takozları gevşetip** hazneyi yukarı çekerek makineden ayırın.
- 3 Hazneyi dışarıda **bol tazyik ve köpük**le yıkayın.
- 4 Kalıbı **ıslak süngerle** temizleyin; kalıp üzerinde bol su kullanmayın. Hava tabancası kalıp temizliği içindir.
- 5 Hazne ve konveyör bandı **her gün mesai sonunda** temizleyin; gıdaya uygun temizlik maddeleri kullanın.
- 6 Temizlik bittikten sonra makineyi **kuru bir bezle** silin.

PERİYODİK BAKIM

BAKIM NOKTASI	YAPILACAK KONTROL
Hava şartlandırıcısı Yağ göstergesi takibi	Pnömatik pano açılarak şartlandırıcıdaki yağ seviyesi kontrol edilmeli, eksikse tamamlanmalıdır.
Basınç eksikliği	Kompresördeki hava yetersizliği sistemin çalışmasını engeller. Kompresör bakımları, bakım talimatına göre eksiksiz yapılmalıdır.
Mekanik Dönen aksam	Bant ve kalıp üzerindeki rulman ve o-ring ekipmanlarının yağlaması yapılmalıdır.
Dişli sistem bakımı	Kalıp üzerindeki silindirik kapak tornavida yardımıyla sökülerek dişli sistemin bakımı ve gres yağlaması yapılmalıdır.
Kalıp bakımı	Kalıp düzenli olarak gözlemlenmeli, aşınmalar tespit edildiğinde tedarikçi firmaya bildirilmelidir. Aşınmalar köfte formunu bozabilir.

BELGELENDİRME

CE UYGUNLUK SERTİFİKASI

SEO
SEO GRUP ULUSLAR ARASI BELGELENDİRME TEST LABORATUVAR DENETİM EĞİTİM HİZMETLERİ SANAYİ VE
TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ
Bağcıyavı Sokak 150/1 K.Etiler—Çankaya / ANKARA
Tel: 0312/441 98 28 Web: www.seogrup.com.tr

UYGUNLUK SERTİFİKASI
CERTIFICATE OF CONFORMITY

Firma Adı Company Name	: YÜKSEL GRUP MAKİNA MÜHENDİSLİK MEDİKAL TASARIM İMALAT SANAYİ TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ
Adres Address	: İVEDİK OSB ARI SANAYİ SİT.1363 CAD.NO:77 YENİMAHALLE / ANKARA- TÜRKİYE
Ürün Tanımı Product Description	: OTOMATİK ÇİĞ KÖFTE SIKMA MAKİNASI AUTOMATIC CIGKOFTE FORMING MACHINE
Ürün Markası/Modeli/Tipi Product Brand/Model/Type	: YÜKSEL MAKİNA / YG-ALPHA315PLUS, YG-ALPHA316PLUS, YG-ALPHA317PLUS, YG-ALPHA318PLUS, YG-ALPHA319PLUS, YG-ALPHA320PLUS, YG-ALPHA321PLUS, YG-ALPHA322PLUS, YG-ALPHA323PLUS, YG-ALPHA324PLUS, YG-ALPHA325PLUS, YG-ALPHA326PLUS, YG-ALPHA327PLUS, YG-ALPHA328PLUS, YG-ALPHA329PLUS, YG-ALPHA330PLUS
Referans Yönetmelik(ler) Reference Directive(s)	: 2006/42/AT Makine Emniyet Yönetmeliği Ek-1 2006/42/EC Machinery Safety Directive Annex-1
Referans Standart(lar) Reference Standard(s)	: TS EN 60204-1:2011 / A1 2011, TS EN ISO 12100:2011
Test Raporu No Test Report No	: LVD 1615
Sertifika No Certificate No	: S0031912EC
Yayın Tarihi Issue Date	: 11.12.2019

SEO GRUP Uluslararası Belgelendirme Test Laboratuvarı Denetim Eğitim Hizmetleri Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi, yukarıda adı ve adres belirtilen firmaların Ürünü için sunmuş dokümantasyonu yukarıda belirtilen referans yönetmelik ve/veya referans standartlara göre incelemiştir. Yönetmelik ve standartlara göre ürünün ve dokümantasyonun uygunluğu firma sorumluluğundadır. Ancak yukarıda belirtilen yönetmelik ve/veya referans standartlara, ürünün bütün teknik şartları ve yönetmelik ile ilgili dokümanlarda diğer yönetmeliklerin ve standartların şartlarını da firma yerine getirdiğinde applicable CE Uygunluk İşaretini ürün üzerine ilave edebilir ve uygunluk beyan düzenleyebilir. Bu sertifika firma isteği üzerine düzenlenmiştir.

SEO GROUP International Certification Test Laboratory Audit Training Services Industry And Trade Limited Company has inspected the documentation presented concerning the product of the company whose name and address mentioned above according to the reference directive and for reference standards. Suitability of product and documentation to the directive and standards are under the responsibility of the company. However, in case the product is subject to the more than one of the directives and standards which are mentioned above, when the company fulfills conditions of the other directives and standards, then it can attach CE conformity marking and arrange conformity declaration. This certificate has been issued as per company request.

Genel Müdür/General Manager

CE

Bu belgenin mülkiyet hakkı SEO GRUP Uluslararası Belgelendirme Test Laboratuvarı Denetim Eğitim Hizmetleri Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi'ne aittir ve izninizle kullanılmamalıdır.
The property rights to this document belong to SEO GROUP International Certification Testing Laboratory Inspection Training Services Industry and Trade Limited Company and it has to be returned when requested.

ÜRÜN

ANATOLIA FORM DİRHEM 25 — Otomatik Çiğ Köfte
Sıkma Makinası

TİP

YG-ALPHA315PLUS – YG-ALPHA330PLUS

YÖNETMELİK

2006/42/AT Makine Emniyet Yönetmeliği Ek-1

STANDARTLAR

TS EN 60204-1:2011 / A1 2011

TS EN ISO 12100:2011

SERTİFİKA NO

S0031912EC

YAYIN TARİHİ

11.12.2019

BELGELENDİREN

SEO Grup Uluslararası Belgelendirme

İLETİŞİM

ADRES

İvedik OSB, Serhat Mah.
1363. Cadde No:77
Yenimahalle / Ankara

WEB

cigkoftemakinesi.com
yuksegrup.com.tr

TELEFON

0312 395 55 85

WHATSAPP

0538 594 76 11

FAXS

0312 395 55 84

E-POSTA

info@yuksegrup.com.tr

INSTAGRAM

@cigkoftesikmamakinesi

SİPARİŞ

cigkoftemakinesi.com/siparis.html

