



GIDA ENDÜSTRİ MAKİNALARI ve TİCARET LTD. ŞTİ.
FOOD INDUSTRY MACHINERY & TRADING CO. LTD.

MERKEZ / HEAD OFFICE

Ağaç İşleri Sitesi 1354. Cad. 1376. Sok. No: 12/1
06370 İvedik OSB / ANKARA / TÜRKİYE
Tel : +90 (312) 394 77 94 (Pbx) Fax : +90 (312) 394 77 95

FABRİKA / FACTORY

Samsun Yolu 30. Km San. Böl. Atatürk Cad. No:11
PK:15 06850 Hasanoğlu / ANKARA / TÜRKİYE
Tel : +90 (312) 865 26 00 (Pbx) Fax : +90 (312) 865 26 04

gemak@gemak.com.tr
www.gemak.com.tr



DANISCO



IHPM srl

FILLFLEX

FLOWELL

PROMAK



GIDA ENDÜSTRİ MAKİNALARI
Food Industry Machinery

www.gemak.com.tr



Süt Endüstrisi
Dairy Industry

30 yılı aşkın tecrübesiyle güvenilir ortağınız
Your reliable partner with 30 years of experience

Y O U R R E L I A B L E P A R T N E R

FALİYET ALANLARI Scope of Activities

- Mühendislik, tasarım ve Ar-Ge hizmetleri
- Tesislerin makina ve ekipman montajı
- Anahtar teslimi projelerde devreye alma hizmetleri
- Anahtar teslimi projelerde test, eğitim, logistik ve operasyonel destek
- Buhar, hava, su ve buzlu su hatlarının montajı ve ısı izolasyonlarının yapılması
- Elektrik tavası, konsolu ve kablolarının montajı
- Unite bazlı ve tüm fabrikaya yönelik olarak otomasyon hizmetleri
- Havalandırma ve iklimlendirme kanallarının üretimi ve montajı
- Laboratuvar ve starter kültür uygulamaları
- Satış sonrası servis ve yedek parça hizmetleri
- Engineering, design and R&D facilities
- Installation of machinery and equipment in plants
- Start-up facilities for turn-key projects
- Testing, training, logistical and operational support of turn-key projects
- Steam, air, water and ice water piping and insulation
- Electrical cable tray, brackets and cable assembly
- Unit based and full plant automation facilities
- Manufacturing and installation of ventilation and air conditioning units
- Facilities for laboratory and starter culture applications
- After sales service and spare parts facilities



www.gemak.com.tr



“Çiftlikten çatala” sloganıyla çalışan firmamız, süt endüstrisine yönelik ihtiyaç duyulan paslanmaz çelik makine ve ekipmanların, anahtar teslimi üretim tesislerinin, özel ürünlerin ve mühendislik çözümlerinin üreticisidir. GEMAK, faaliyetini AR-GE, tasarım, üretim, montaj, devreye alma, satış ve satış sonrası servis olmak üzere 8 ana başlıkta sürdürmektedir. Amacımız, tüm müşterilerimize en ileri teknoloji ve kaliteye sahip ürünler sunmak, genişletilmiş garanti süremizle, satış sonrası serviste en iyi hizmeti verebilmektir.

With our slogan “Farm to fork”, GEMAK is a leading company for manufacturing stainless steel machinery and equipment, supply and assembly of turn-key production plants for particularly dairy industry by creating unique engineering solutions. GEMAK continues its facilities in eight different areas including research and development, design, manufacturing, assembly, start-up and commissioning, sales and after sales service directed towards the food industry. Our main aim is to serve the best quality equipment with the extended guarantee period and professional service facilities to our customers.

- Anahtar teslimi süt ve ürünleri için komple tesis kurulması
- Süt toplama ve soğutma merkezleri için komple hatlar
- Süt taşıma tankerleri
- Süt alım, pastörizasyon ve standardizasyon hatları
- Pastörize içme sütü hatları
- UHT süt hatları
- Beyaz peynir, lor, kaşar, dil, örgü, hellim, krem peynir, labne, eritme peynir, edam ve gouda gibi birçok peynir çeşidi için üretim hatları
- Yoğurt üretim hatları
- Ayran, smetan ve kefir üretim hatları
- Kaymak ve tereyağı üretim hatları
- Süt tozu ve peyniraltı suyu tozu üretim hatları
- Dondurma üretim hatları
- Sütlü tatlı üretim hatları
- CIP üniteleri
- Depolama sistemleri
- Komble laboratuvar ünitesi kurulumu
- Turn key dairy plant establishment
- Complete lines for milk collection and cooling centers
- Milk transportation tankers
- Complete lines for milk reception, pasteurization and standardization
- Pasteurized drinking milk lines
- UHT milk lines
- Complete lines for feta cheese, white cheese, curd cheese, khaskaval, processed cheese, hallomi cheese traditional Turkish cheese, edam and gouda cheese production
- Complete lines for yoghurt production
- Complete lines for ayran, smetan and kefir production
- Complete lines for cream and butter production
- Complete lines for milk powder and whey powder production
- Ice-cream production lines
- Complete production lines for desserts with milk
- Complete lines for CIP units
- Storage systems
- Complete laboratory assembly

PASTÖRİZATÖR

Pasteurizer

Ürünüze ve kapasitenize uygun çözümler

İstenilen kapasite, üretim ve ısı programlarına uygun Gemak pastörizatörleri proses ihtiyacınıza göre, üç, dört veya beş bölmeli, PLC ve PID kontrollü olarak üretilmektedir.

Best solutions for your product and capacity

Gemak manufactures pasteurizers according to your needs, product type, temperature program, capacity; with 3 - 5 discrete sections and PLC & PID controller.



SİSTEMİN AVANTAJLARI

- Sistemde, süt çok kısa süre kaldığından ve sirkülasyon yapılmadığından, hırpalanmaz, kapasitesi düşmez.
- Süt giriş sıcaklığı +4°C'dir
- 100 kg.evaporasyon için yaklaşık 60 kg. buhar tüketimi.
- Daha düşük vakum pompası ile daha az elektrik enerjisi kullanımı.
- Çok az soğutma suyu tüketimi.
- Kontüni olması nedeniyle pastörizatör grubu ile seri çalışabilmesi.
- Buhar, su ve elektrik enerjisinden yapılacak tasarruf, sistemin çok kısa sürede kendini amorti etmesi
- İstenmesi durumunda 42°C veya 85°C 'lik süt çıkış sıcaklığı elde etme imkanı sağlamaktadır.
- Plakalı evaporatör, kule tipi evaporatöre göre %50 daha az buhar, daha az elektrik ve %70 az su kullanmaktadır.

ADVANTAGES OF THE SYSTEM

- Since milk stays short period in the system and no circulation has been done, milk is not treated roughly and its capacity does not decrease.
- Milk inlet temperature is +4°C
- 60 kg. of vapor consumption for 100 kg of evaporation.
- Use of less electrical energy with the lower vacuum pump.
- Less cooling water consumption.
- Serial operating with the pasteurization group due to continuity.
- Savings of vapor, water and electrical energy.
- Amortization of the system it self in very short time. If desired, 42°C and 85°C milk outlet temperature can be provided.
- Plated evaporator uses 50% less vapor and 70% less water in comparison with the tower type evaporator.

PLAKALI YOĞURT SÜTÜ EVAPARATÖRÜ

Plated Yoghurt Milk Evaporator



DEPOLAMA TANKLARI Storage Tanks



SÜT TASIMA TANKI
Milk Transportation Tank



SÜT DEPOLAMA TANKI
Milk Storage Tank

TAŞIMA TANKERLERİ Transportation Tankers



PROSES TANKLARI Processing Tanks

SÜT SOĞUTMA TANKLARI VE BUZLU SU ÜNİTESİ Milk Cooling Tanks & Ice Water Units



SÜT SOĞUTMA TANKI
Milk Cooling Tank



BUZLU SU ÜNİTESİ
Ice Water Unit



YOĞURT SÜTÜ ARA TANKLARI
Yoghurt Milk Processing Tank



PROSES TANKI
Processing Tank



KREMA PROSES TANKLARI
Cream Processing Tanks



AYRAN PROSES TANKLARI
Drinking Yoghurt Processing Tanks

CIP HATLARI CIP Lines



PLC Kontrollü CIP ÜNİTESİ
CIP Unit with PLC Control



ŞASE ÜZERİNE
MONTE CIP ÜNİTESİ
CIP Unit Mounted on Frame

PLAKALI ISI DEĞİSTİRİCİLER Plate Heat Exchangers



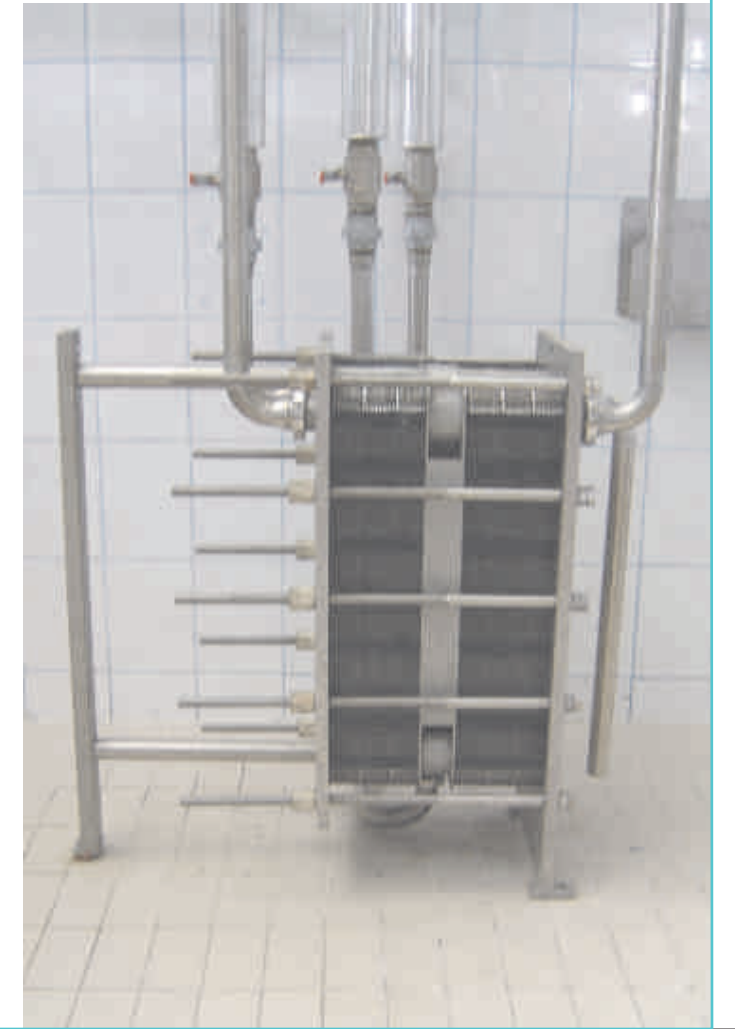
Plakalı süt, ayran, krema ısıtıcısı ve soğutucusu imalatı
Manufacturing milk, ayran and cream plate heat exchangers

Yüksek ısı transferi ile kısa sürede ısıtma ve soğutma

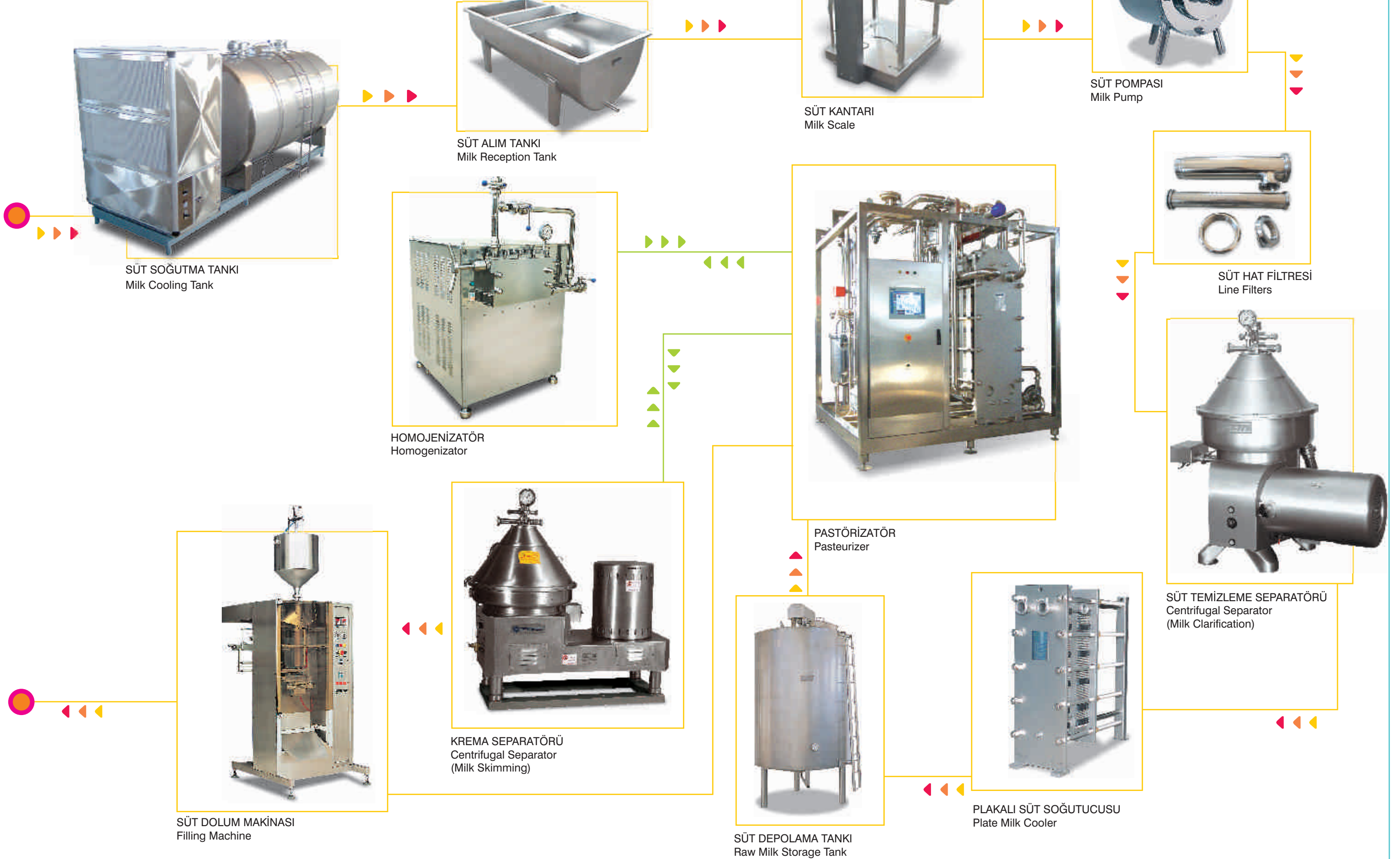
"Ürününüzün ısıtılmasında ve soğutulmasında plakalı ısı eşanjörleri Alfa Laval Teknolojisi Gemak güvencesiyle sunulmaktadır."

Very short heating/cooling time due to the highest heat transfer rates.

"Reliability asured by Gemak and backed by supreme Alfa Laval technology".



SÜT ALIM, PASTÖRİZASYON STANDARDİZASYON ve PASTÖRİZE İÇME SÜTÜ ÜNİTESİ
Milk reception, pasteurization, standardization and pasteurized milk unit



YOĞURT - AYRAN ÜNİTESİ
Yogurt - Ayrar Unit



YOĞURT VAKUM EVAPARATÖRÜ
Yoghurt Vacuum Evaporator



YOĞURT PROSES TANKI
Yoghurt Processing Tank



MİKSER
Mixer



AYRAN POMPASI
Ayrar Pump



KÜLTÜR TANKI
Culture Tank



DOLUM MAKİNASI
Filling Machine



PLAKALI AYRAN SOĞUTUCUSU
Plate Ayrar Cooler

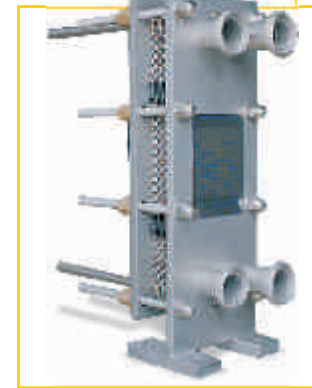
KAŞAR ÜRETİM ÜNİTESİ
Khashkaval Cheese Production Unit



KAŞAR PROSES TANKI
Cheese Processing Tank



VAKUM PAKETLEME MAKİNASI
Vacuum Type Packaging Machine



C.I.P. ISITMA EŞANJÖRÜ
C.I.P. Heating Exchanger



KAŞAR HAŞLAMA, YOĞURMA
GRAMAJLAMA MAKİNASI
Cheese Scalding, Kneading and
Portioning Machine



KAŞAR KALIPLARI
Cheese Moulds

C.I.P. ÜNİTESİ
C.I.P. Unit



SANTRİFÜJ C.I.P. POMPA
Centrifugal C.I.P. Pump



ASİT, ALKALİ, SU TANKI
Tank for Acid, Alkali or Water

BEYAZ PEYNİR ÜNİTESİ
White Cheese Unit



SALAMURA PASTÖRİZATÖRÜ
Brine Pasteurizer



SALAMURA DEPOLAMA TANKI
Brine Storage Tank



BEYAZ PEYNİR TEKNELERİ
White Cheese Vats



BEYAZ PEYNİR MASASI
Working Table



TENEKE KAPATMA MAKİNASI
Tin Closing Machine

TEREYAĞI ÜRETİM ÜNİTESİ
Butter Production Unit



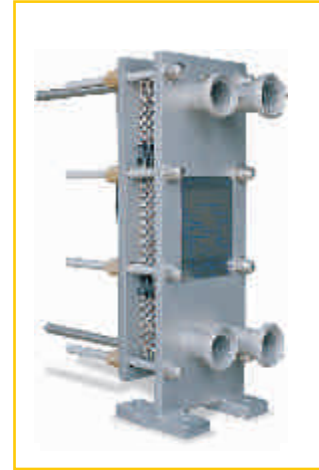
KREMA PASTÖRİZATÖRÜ
Cream Pasteurizer



KREMA HAZIRLAMA PROSES TANKI
Cream Storage and Processing Tank



LOB POMPA
Lobe Pump



PLAKALI EŞANJÖR
Plate Exchanger



TEREYAĞI FORM MAKİNASI
Butter Forming Machine



YAYIK
Butter Churn

