

HİNKÖN

HİNOX MAKİNA SANAYİ VE TİCARET LTD. ŞTİ.



HİNKÖN

CATALOGUE DE PRODUITS

LIGNE DE PRODUCTION
**POUR PRODUITS
LAIERS**

Lignes De Production De Miel et de Confiture
Ligne De Production De Ketchup et de Mayonnaise

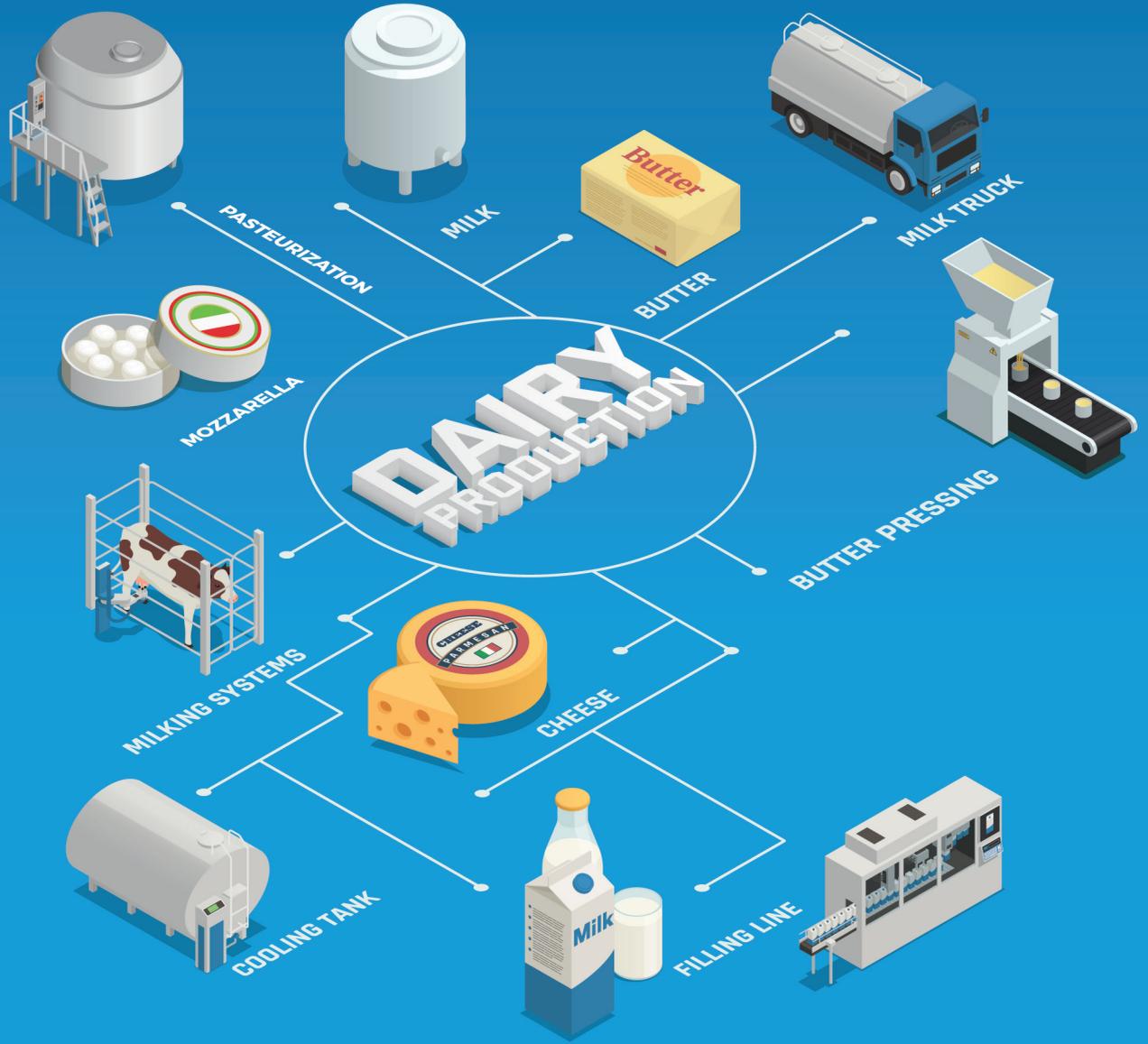


 hinoxmakina.com.tr

HİNKÖN

HİNKÖN

hinoxmakina.com.tr



HINKON

HİNOX MAKİNA SANAYİ VE TİCARET LTD. ŞTİ.

À PROPOS DE NOUS

1

CUVE DE STOCKAGE LAIT

3

CUVE RÉFRIGÉRÉ

4

UNITÉ DE PASTEURISATION

5

UNITÉS DE CUISSON DU **FROMAGE**

6

UNITÉ DE PRODUCTION DE **BEURRE**

7

UNITÉ DE PRODUCTION **D'AYRAN**

11

UNITÉ DE PRODUCTION **DE YAOURT**

13

SYSTÈMES NEP DE NETTOYAGE SUR PLACE

14

LIGNES DE PRODUCTION **DE MIEL**

16

LIGNES DE PRODUCTION **DE CONFITURE**

17

LIGNE DE PRODUCTION DE **MAYONNAISE ET KETCHUP**

18



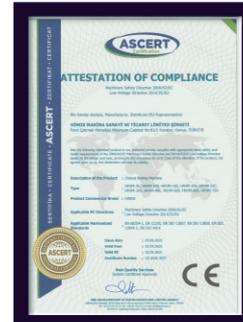
HİNKON

HİNOX MAKİNA SANAYİ VE TİCARET LTD. ŞTİ.

À PROPOS DE NOUS | HİNKON

En ce qui concerne l'« innovation technologique » comme compétitivité principale, la société Hinox Machinery and Automation Co. Ltd, située à Konya, en Turquie, intègre et assimile les concepts avancés de conception de machines et de contrôle automatisé sur la base de l'innovation indépendante. Notre objectif est de devenir une nouvelle entreprise moderne grâce à un atelier intelligent doté de technologies de pointe en matière de production, d'emballage, de transport et de stockage. Nous avons exporté equipments et machines pour l'industrie laitière dans de nombreux pays à travers le monde.

NOS CERTIFICATS



Tous nos produits sont conçus et fabriqués conformément aux normes de sécurité et de qualité de l'UE.

HINKON



01

NOTRE MISSION

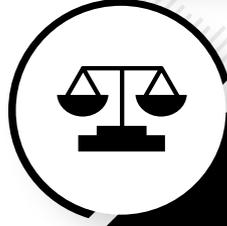
"Est de révolutionner l'industrie laitière avec des solutions qui optimisent l'efficacité, garantissent la qualité, et soutiennent la durabilité, faisant de nous l'un premiers choix dans le monde."



02

NOTRE VISION

"Nous visons à diriger la technologie de fabrication laitière mondiale avec des solutions novatrices, pour une production efficace et durable."



03

NOTRE OBJECTIF

"Intégrité, innovation et satisfaction client : nous nous efforçons de fournir des solutions exceptionnelles qui assurent le succès des producteurs laitiers."



La transformation laitière de Demain...

LIGNE DE PRODUCTION POUR PRODUITS LAI TIERS



HINKON
HINOX MAKINA SANAYI VE TICARET LTD. ŞTİ.



CUVE
DE STOCKAGE



CUVE DE
REFROIDISSEMENT



UNITÉ DE
PASTEURISATION



UNITÉS DE CUISSON
DU FROMAGE



UNITÉ DE PRODUCTION
DE BEURRE



UNITÉ DE PRODUCTION
D'AYRAN ET DE YAOURT



SYSTÈMES DE
NETTOYAGE SUR PLACE

Notre équipe d'ingénierie fournit tout le soutien nécessaire pour l'installation et la formation du personnel.



CUVE DE STOCKAGE LAIT



Stockage
du lait



Nous fabriquons des cuves de stockage avec des capacités de stockage personnalisées allant de **500 litres à 100 000 litres.**

- Il est produit en deux types : isolé et non isolé.
- La conception de projets spéciaux pour des capacités plus élevées est réalisée par notre société.
- Nous disposons de cuve autoportants ou ancrés dans du béton pour des capacités de 50000 Lt et plus.
- Nos cuve sont fabriqués, nivelés et polis selon les normes alimentaires.
- Selon la hauteur des cuve, nous fabriquons des escaliers, une plate-forme extérieure pour le personnel et une plate-forme avant.
- Le mélangeur est monté au dessus ou à proximité du réservoir.
- Le trou d'homme aseptique, la boule de nep et les aerateurs sont des accessoires standard.
- Les angles coniques inférieurs et supérieurs des cuves sont réalisés conformément aux normes alimentaires.
- La conception et la fabrication de cuves aseptiques à bactéries filtrées HEPA sur mesure et à brise-UV sont réalisées par notre société.

HINKON



CUVE RÉFRIGÉRATEUR



Utilisés pour réduire le lait de **30°C à 4°C.**



- Le groupe de refroidissement est relié à la cuve.
- Refroidissement du gaz avec un évaporateur placé sur le fond et/ou les parois latérales.
- Un mélangeur a été utilisé pour éviter le givrage et pour une température homogène.
- La température auquel le lait doit être refroidi est réglé à partir du panneau de com-
- Selon les besoins, les groupes frigorifiques s'activent et s'arrêtent lorsque la température souhaitée est atteinte.
- Un système de lavage automatique et un groupe de pesée à cellule peuvent être installés en option.

CODE	NOM	PUISSANCE (KW)
HSST - 300	300 lt. Cuve de Réfrigeré	1
HSST - 500	500 lt. Cuve de Réfrigeré	1,5
HSST - 1000	1000 lt. Cuve de Réfrigeré	3,5
HSST - 1500	1500 lt. Cuve de Réfrigeré	5
HSST - 2000	2000 lt. Cuve de Réfrigeré	7
HSST - 3000	3000 lt. Cuve de Réfrigeré	2x5
HSST - 4000	4000 lt. Cuve de Réfrigeré	2x6
HSST - 5000	5000 lt. Cuve de Réfrigeré	2x8
HSST - 6000	6000 lt. Cuve de Réfrigeré	2x9
HSST - 8000	8000 lt. Cuve de Réfrigeré	3x8
HSST - 10000	10000 lt. Cuve de Réfrigeré	3x10

HSST: Hinkon Cuve de Réfrigeré



UNITÉ DE PASTEURISATION A PLAQUES



Capacité

1000-30000 Lt/h



Puissance

3.5 -24 kw



Écran de contrôle



Système de nettoyage



- La pasteurisation du lait est réalisée par la collision de l'eau et de la vapeur dans l'échangeur de chaleur à plaques, circulé par une pompe.
- L'échangeur de lait possède 3 à 5 compartiments en fonction de son utilisation. L'énergie est économisée en faisant entrer le lait froid en collision avec le lait pasteurisé dans la section de régénération.
- La température de sortie du produit et la température de pasteurisation sont automatiquement réglées en fonction des valeurs de température saisies dans le programme PLC.
- Une vanne 3 voies est utilisée pour le temps de maintien, tandis que les vannes à vapeur proportionnelles et les capteurs de température gèrent le contrôle de la température.
- Les orientations du produit ont été réalisées à l'aide de vannes actionneurs.
- Les entrées et sorties de homogénéisation et de séparation sont effectuées automatiquement par des vannes actionneurs électropneumatiques.

CODE PRODUIT	NOM DU PRODUIT	CAPACITÉ (Lt/h)	PUISANCE (kW)	PRESSIION DE L'AIR (BAR)
HPSP - 1000	1000 l/h Pasteurisateur de lait a plaques	100	3,5	8
HPSP - 1500	1500 l/h Pasteurisateur de lait a plaques	150	3,5	8
HPSP - 2000	2000 l/h Pasteurisateur de lait a plaques	200	3,5	8
HPSP - 3000	3000 l/h Pasteurisateur de lait a plaques	300	5	8
HPSP - 5000	5000 l/h Pasteurisateur de lait a plaques	500	7	8
HPSP - 7000	7000 l/h Pasteurisateur de lait a plaques	700	10	8
HPSP - 10000	10000 l/h Pasteurisateur de lait a plaques	1000	13	8
HPSP - 15000	15000 l/h Pasteurisateur de lait a plaques	1500	13	8
HPSP - 20000	20000 l/h Pasteurisateur de lait a plaques	2000	16	8
HPSP - 30000	30000 l/h Pasteurisateur de lait a plaques	3000	24	8

HPSP: Pasteurisateur de lait a plaques Hinkon



UNITÉ DE PASTEURISATION - CUVE DE PASTEURISATION



Capacité
90-900 Lt/h



Puissance
3.5 -24 kw



- Une veste chauffante est placée autour des corps intérieurs des réservoirs et au fond.
- Bien que la veste chauffante soit principalement chauffée à la vapeur, elle peut également être chauffée à l'électricité et au GPL selon les conditions de fonctionnement.
- De l'eau ou de l'huile de transfert thermique est utilisée comme fluide intermédiaire dans les applications.
- Un mélangeur est utilisé pour empêcher le produit de coller aux parois de la cuve et pour homogénéiser la température.
- Les vestes chauffantes sont en forme de plaque dimplate ou en U et sont calculées et placées au fond du réservoir et autour du corps latéral, en fonction de la capacité de la cuve.
- "Le produit pasteurisé dans la cuve est refroidi à la température souhaitée à l'aide du paroi du ou d'un échangeur de chaleur externe, puis envoyé au processus de production par une pompe.

CODE PRODUIT	NOM DU PRODUIT	CAPACITÉ (KG/H)	PUISSANCE (KW)
HSPT - 500	500 lt. Dairy Pasteurization Tank	90	0,75
HSPT - 1000	1000 lt. Dairy Pasteurization Tank	180	1,1
HSPT - 1500	1500 lt. Dairy Pasteurization Tank	270	1,5
HSPT - 2000	2000 lt. Dairy Pasteurization Tank	360	1,5
HSPT - 3000	3000 lt. Dairy Pasteurization Tank	540	1,5
HSPT - 4000	4000 lt. Dairy Pasteurization Tank	720	1,5
HSPT - 5000	5000 lt. Dairy Pasteurization Tank	900	2,2



PROCESSUS DE FROMAGE ET CUVE DE FERMENTATION



La capacité varie entre **500 et 15.000 litres.**

Tous nos réservoirs de processus sont fabriqués dans une base de type fermé. Les éléments les plus importants sont le système d'agitation et de cassage du fromage blanc. Parce que ces éléments affectent directement la productivité du système.

Les agitateurs et les casseurs de fromage blanc fonctionnent dans les deux sens. (Il existe deux systèmes de disjoncteurs). Un côté de chaque système de cassage est affûté pour couper le fromage blanc en douceur sans altérer sa texture.



TAMBOUR DE CRIBLAGE (DETACHEUR)



Le fromage est filtré et traité depuis l'intérieur du tambour et sort à travers un système en spirale. La vitesse de rotation du tambour est réglable. Le lactosérum est collecté dans une cuve placée sous le tambour.

Le transfert vers n'importe quel endroit souhaité peut être effectué avec des pompes à haute pression. Le système est équipé de roues et mobile, il peut être utilisé avec différents réservoirs dans l'installation.

- Les systèmes de filtration à tambour classiques sont généralement utilisés pour les cuves de traitement de petite capacité.





CUISEUR FROMAGE MOZZARELLA

UNITÉ FROMAGE

Fromage Mozzarella

Machine de Cuisson



Option d'écran
de contrôle



Capacité de
150 à 1000 kg



Puissance de
16 à 42 kW



- Le caillé de fromage préparé est déchargé du couvercle supérieur de manière pesée à l'aide du système de pesée à cellule de pesée monté sur les pieds de la machine.
- Deux spirales artificielles sont placées dans la machine pour mélanger le produit.
- Des sels fondus sont ajoutés au produit puis mélangés à l'aide des spirales.
- Une chemise de vapeur (indirecte) et une injection de vapeur sont installées pour effectuer le cuisson du fromage.
- La température le cuisson du fromage, la vitesse des vis et le système de lavage de la boule de nettoyage sont contrôlés par un programme PLC et d'un écran tactile.
- Les vérins pneumatiques du couvercle et le clapet de pied sont contrôlés par des électrovannes et gérés depuis l'écran tactile de la machine.
- La quantité de produit chargée dans la machine est affichée sur l'écran et traitée en fonction des valeurs de température saisies.

HİNKON

CODE PRODUIT	NOM DU PRODUIT	VAPEUR NÉCESSAIRE (KG/H)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE NÉCESSAIRE (KW)	PRESSIION DE L'AIR NÉCESSAIRE (BAR)
HKHM – 150	150 kg/Cuiseur fromage par lots	90	16	8
HKHM – 300	300 kg/Cuiseur fromage par lots	180	24	8
HKHM – 5000	500 kg/Cuiseur fromage par lots	300	32	8
HKHM – 7500	750 kg/Cuiseur fromage par lots	500	32	8
HKHM – 1000	1000 kg/Cuiseur fromage par lots	750	42	8

HKHM: Hinox Cheddar (Kasher) Cooking Machine



MACHINE DE TREATMENT DE FROMAGE



Capacité de
500 à 2000 kg/h



- Il est généralement préférable de le placer à côté des cuiseurs à vapeur.
- Pourrait être utilisé en plus des machines à étirer.
- Comprend un système de chauffage pour que le produit ne refroidisse pas lorsqu'il est dans la machine.
- Ses réservoirs sont choisis en fonction de la capacité de produit de la machine.
- Les tarières peuvent offrir une capacité de travail rapide/lent.
- Les vis sans fin peuvent reculer afin que le produit laissé à l'intérieur puisse être récupéré.



PRESSE PNEUMATIQUE FROMAGE

Le système est développé pour filtrer plus de lactosérum pour différents types de fromages. Il y a une cuve mobile avec tamis à l'intérieur du système. Un système de pressage pneumatique est monté sur cuve. Le niveau de pression peut être augmenté ou diminué. Il est équipé de roulettes pour que le système puisse être déplacé n'importe où.





CUIEUR VERTICALE FROMAGE MOZZARELLA



Option d'écran de contrôle disponible



- La machine est utilisée pour le processus de cuisson kashkaval.
- Les machines ont un mélangeur inférieur et supérieur, le mélangeur inférieur sert à couper et à mélanger, tandis que le mélangeur supérieur sert uniquement à mélanger.



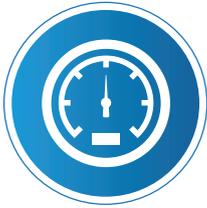
CUIEUR VERTICALE FROMAGE CREME

- Utilisé pour faire fondre le fromage et pour de nombreux processus de cuisson et de mélange d'aliments.
- Le système de cuisson de la machine est constitué d'une chemise de vapeur et d'un système d'injection de vapeur.
- Les machines ont un mélangeur inférieur à grande vitesse et un mélangeur supérieur, le mélangeur inférieur permet de couper et de mélanger, le mélangeur supérieur sert à mélanger. La capacité dépend des demandes du client.





FORMEUSE - PESEUSE BEURRE



Unité de contrôle
de vitesse



Capacité de
700 kg/h

- Système à double hélice.
- Avec système de coupe démarrage-arrêt.
- Tableau de commande électrique.
- Avec manteau de refroidissement.

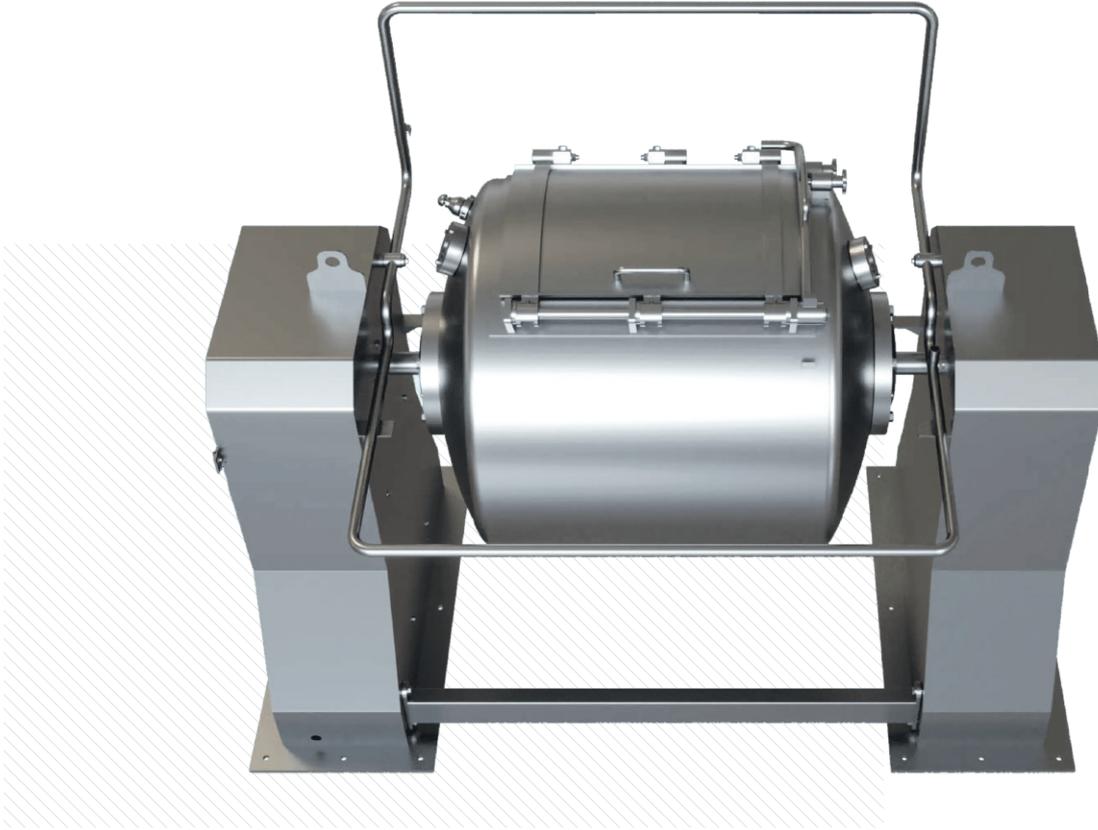


HINKON





BARATTE A BEURRE



Capacité de
500 à 1500 kg/h



Unité de contrôle
de vitesse

- ▶ Tambour rotatif
- ▶ Système de refroidissement par eau.
- ▶ Barrière de sécurité pour le personnel
- ▶ Moteur rotatif disponible.
- ▶ Système de déchargement facile.





CUVE DE TRAITEMENT AYRAN



Capacités : 1000 lt | 1500 lt | 2000 lt | 3000 lt | 4000 lt | 5000 lt



CONDITIONNEUSE REMPLISSEUSE ROTATIVE



- Unités de machine : Prise de gobelets – Unité de stérilisation – Unité de remplissage – Unité de papier d'aluminium – Unité de prise et de pressage de couvercles – Unité d'éjection de pot – Convoyeur de sortie – Plateau de collecte – Écran PLC .
- Nous concevons les propriétés de la machine en fonction de vos demandes telles que les unités, la quantité de buse, les options de stérilisation.

Lait

Fromage à la crème

Yaourt

Houmous

Ayran

Jus

Crème Glacée

Yaourt aux fruits

Chocolat

autres produits fluides



CONDITIONNEUSE REEMPLISSEUSE LINEAIRE AUTHOMATIQUE



- Unités de machine : Prise de gobelets – Unité de stérilisation – Unité de remplissage – Unité de feuille – Unité de datation – Unité de prise et de pressage de couvertures – Convoyeur de sortie – Plateau de collecte – Écran PLC
- Nous concevons les propriétés de la machine en fonction de vos demandes telles que les unités, la quantité de buse, les options de stérilisation.

Yaourt aux fruits

Fromage à la crème

Crème Glacée

Gelée

Mayonnaise

Yaourt

Labneh

Chocolat

Sauce Tomate

autres produits fluides



CONDITIONNEUSE - REMPLISSEUSE DE GODETS ET DE Gobelets ROTATIFS



HINKON

- Unités de machine : Prise de gobelets – Unité de stérilisation – Unité de remplissage – Unité de feuille – Unité de datation – Unité de prise et de pressage de couvertures – Convoyeur de sortie – Plateau de collecte – Écran PLC
- Nous concevons les propriétés de la machine en fonction de vos demandes telles que les unités, la quantité de buse, les options de stérilisation.

Yaourt aux fruits

Fromage à
la crème

Crème Glacée

Gelée

Mayonnaise

Yaourt

Labneh

Chocolat

Sauce tomate

autres produits
fluides

HINKON



SYSTÈMES DE NETTOYAGE SUR PLACE



RÉSERVOIR
D'ACIDE

RÉSERVOIR
CAUSTIQUE

RÉSERVOIR
D'EAU x2

POMPE

Conçu pour automatiser votre processus de nettoyage. Nettoyez et désinfectez efficacement votre équipement de traitement fermé. Effets combinés des produits chimiques, de la turbulence, de l'énergie et de la chaleur. Aide à éliminer les solides, les débris et les micro-organismes des canalisations. Ne nécessite pas de nettoyage manuel.

LAVEUSE CAISSE



HİNKON



LIGNES DE PRODUCTION DE MIEL



Nous concevons et fabriquons toutes les machines nécessaires à la production essentielle de miel, offrant des installations de production de miel complètes, économiques et de haute qualité.

- Cuves de réception de miel
- Cuves de stockage de miel
- Pasteurisateur de miel
- Filtre à sac
- Cuves à vide
- Machines de remplissage de pots de miel
- Salle chaude



LIGNES DE PRODUCTION DE CONFITURE



"Nos machines de production de confitures sont conçues pour améliorer l'efficacité et garantir une qualité constante. Idéales pour un usage commercial, elles gèrent tout, de la préparation des fruits à l'emballage final, avec précision et facilité. Grâce à des fonctionnalités avancées telles que le mélange automatisé, le contrôle précis de la température et un design hygiénique, nos machines assurent un produit supérieur à chaque fois."



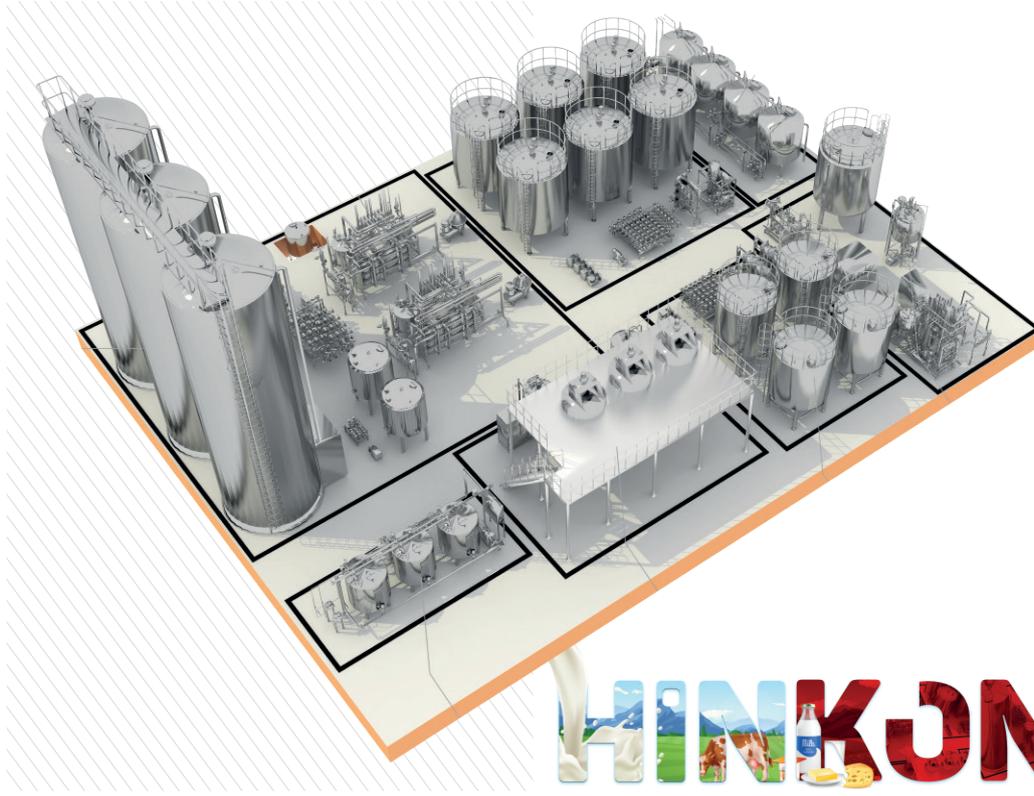
LIGNE DE PRODUCTION DE KETCHUP ET DE MAYONNAISE



Conçus pour un usage commercial, ces machines optimisent chaque étape, du mélange des ingrédients à l'emballage final, garantissant une qualité constante et un goût exceptionnel.

Parfaites pour un usage commercial, nos machines gèrent tout, de la préparation des fruits à l'emballage final, avec précision et facilité.





HİNOX
M
A
K
İ
N
A



INSTALLATION ET FORMATION

Nos techniciens experts gèrent l'ensemble du processus d'installation, veillant à ce que chaque composant soit correctement mis en place et intégré. Nous effectuons des tests et des calibrations approfondis pour garantir des performances optimales dès le premier jour. Avec nos services d'installation professionnels, vous pouvez être assuré que votre usine laitière fonctionnera parfaitement, offrant des résultats fiables et cohérents.

Notre formation couvre tous les aspects de l'exploitation et de l'entretien des équipements de l'usine laitière, veillant à ce que votre équipe soit compétente dans les dernières technologies et les meilleures pratiques. Grâce à des séances pratiques et des conseils détaillés, nous habilitons votre personnel à maximiser le potentiel de votre usine laitière, assurant une production en continue et efficace.

HİNOX
M
A
K
İ
N
A

HINKUN

 hinoxmakina.com.tr

HINKUN



La Transformation Laitière de Demain...

HİNKÖN

HİNOX MAKİNA SANAYİ VE TİCARET LTD. ŞTİ.

HİNOX MAKİNA SANAYİ VE TİCARET LTD. ŞTİ.

Hinox Makina, Fevziçakmak, Milenyum Cd.
Aspak 2. San. Sitesi B Blok No: 61, 42050
Karatay/Konya/Türkiye.

+90 (546) 740 7241

info@hinoxmakina.com.tr

www.hinoxmakina.com.tr

HİNKÖN

ISO
9001

ISO
14001

CE