

# Teknolojinin En Tazesisi

## Freshest of Technology

- Pastörizasyon Sistemleri
- Depo Tankları ve Cıdarlı Kazanlar
- Pasteurization Systems
- Storage Tanks and Boilers with Double Jacket
- Plakalı Eşanjör Sistemleri
- CIP Sistemleri
- Pompa ve Mikserler
- CIP Systems
- Pump and Mikser
- Komple Tesis Montajı
- Complete Plant Assembly



EKİM 2011



ÖNCE GÜVEN...

**ASM** Endüstri Makinaları  
**MILKMAK** ASM END. MAK. İML. SAN. TIC. LTD. ŞTİ.

İkitelli OSB Demirciler San. Sit. C 2 Blok No: 208  
İkitelli, Başakşehir, İstanbul / TÜRKİYE  
Tel: 0 212 671 93 47 Faks: 0 212 671 93 49  
info@milkmak.com.tr • asmmakina@asmmakina.com  
www.milkmak.com.tr • www.asmmakina.com

**KOSGEB**  
www.kosgeb.gov.tr

00.002011 Tarihinde  
Suikaynak Tarafından  
Başlangıç

MILKMAK müşterilerimizin ihtiyaçlarını yerinde, zamanında, deneyim ve bilgisıyla yoğunlukla analiz eder ve tam anlamıyla karşılar...

*We meet customer requirements in their place in right time with our knowledge and experience.*

**MILKMAK**  
ASM END. MAK. İML. SAN. TIC. LTD. ŞTİ.

# BİZ KİMİZ?

## WHO ARE WE?

ASM Endüstri Makinaları İmalat Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi gıda makineleri özellikle de süt ve süt ürünlerine yönelik ekipman üretiminde faaliyet göstermektedir. ASM Makina 15 yıllık tecrübesi ile 2006 yılında faaliyete başlamıştır. Bu amaçla MILKMAK markası altında hizmet vermektedir. Müşterilerimize kalite ve yeniliği sunmayı kendisine ilke edinmiştir. Siz müşterilerimizin ihtiyaçlarını yerinde ve zamanında deneyim ve bilgisiyle analiz eder ve çözümler sunar.

*ASM Endüstri Makinaları İmalat Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi carries out activities in the production of the food machines and especially the machines for dairy industry. ASM Makina started its activities in the year 2006 with its 15-year experience. For this purpose, it provides services under the trademark MILKMAK. The principle of ASM Makina is; to present quality and innovation to their customers. It analyzes the needs of our valuable customers in correct place and in time with its experience and knowledge and then presents solutions accordingly.*



ASM Makina tam otomatik plakalı ve tübüler pastörizatörler elektrikli pastörizasyon sistemleri manuel veya otomatik cip sistemleri paslanmaz depo tankları üç cidarlı (rolbont) pişirme kazanları, komple tesis montajı makine ve ekipman imalatları yapmaktadır.

*ASM Makina manufactures full-automatic plate and tubular pasteurizers, electrical pasteurization systems, manual or automatic CIP systems, stainless depot tanks, three jacket (rollbond) cookers. Also provides turn key plant installation and necessary equipments.*

● MILKMAK Sizlere kalite ve yeniliği sunmayı kendisine ilke edinmiştir.  
*MILKMAK considered as a principle to present quality and innovation for you.*



## AMACIMIZ

### OUR PURPOSE

En iyiyi ve en kaliteliyi üretmek ve müşterilerimize kusursuz bir hizmet imkanı sağlamaktayız. Çalıştığımız firmalara bizim çalışkan, dürüst ve ilkeli duruşumuzu hissettirebilmek. Müşterilerimizin ihtiyaçlarını doğru tespit yaparak nitelikli ve sorunsuz üretim gerçekleştirmektir. Profesyonelce organize edilmiş satış öncesi ve sonrası hizmet vermek.

*To produce best product with best quality and to provide our customers with a perfect service opportunity. To make feel the companies that our working style is hard-working, honest and principled standing. While making determination of the needs of our customers correctly, to realize high-quality and problem-free production. To provide professionally organized before and after sale.*

Hedefimiz; ASM Makinanın tüm müşterileri ile kemikleşmiş ve kurumsal yapı oluşturma felsefesi ile genç, dinamik yapıdaki teknik eleman kadrosu ile hizmet vermektir.

*Our target is to follow the latest technology with its technical staff in young, dynamic structure with the philosophy of forming corporate structure and which became strong with all of the customers of ASM Makina and to keep the quality on this line.*

ÖNCE GÜVEN...

## PASTÖRİZASYON SİSTEMLERİ

### PASTEURIZATION SYSTEMS



MLKPCS11



PLC Kontrollü Pastörizasyon Sistemi  
PLC Controlled Pasteurization System



Üretimini yaptığımız plakalı ve tübüler pastörizasyon sistemleri ürününüze göre özel olarak imal edilmektedir. Üretim kapasitesine göre pastörizatörün kapasitesi seçilmektedir. İşlenecek ürün viskozite'sine göre plakalı ve tübüler (borulu) olarak imal edilmektedir. Üretimini yaptığımız pastörizatörler; içme sütü, beyaz peynir, kaşar peyniri, klasik peynir, yoğurt, ayran sütü, krema, reçel, pekmez, bal, meyve suyu vb. pastörizatör imalatı yapmaktayız.

Plaklı pastörizatörlerde kullanılan plakalar APV, GEA, ALFA LAVAL vb. marka plakalar kullanılmaktadır. Plaka seçimi müşterinin isteğine bağlıdır. Kullanılan plakalar AISI 316 kalite plaka contaları geçme tip olarak kullanılmaktadır. Pastörizatör platformu paslanmaz profilden makinenin tüm aksamını taşıyacak şekilde imal edilmiştir. Ayaklar ayarlı olup meyilli yerlerde düz durmasını sağlar. Pastörizatörün ön ve arka gövdeleri kaplama ve komple paslanmaz saçtan imal edilmektedir. Ara gövdeler paslanmaz saçtan imal edilmiştir. Bütün yönlendirme takozları bağımsız olarak hareket etmektedir ileride yapılacak revizyonlar da büyük kolaylık sağlamaktadır. Makinenin elektrik aksamında Avrupa ürünler kullanılmaktadır. Makinelerde kullanılan pompalar İtaldır.

MLK PE111



Elektrikli Pastörizasyon Sistemi  
Electric Pasteurization System



The plated and tubular pasteurization systems which we produce are manufactured specially according to your product. The pasteurization capacity is selected according to the production capacity. The product to be processed is manufactured as plated and tubular according to its viscosity. The pasteurizers which we produce are as follows; we make manufacturing of pasteurizers as drinking milk, white cheese, kashkaval cheese, classical cheese, yoghurt, ayran milk, crème, jam, molasses, grape juice, fruit juice, etc.

The plates which are used in the plated pasteurizers are as APV, GEA, ALFA LAVAL plates. The plate selection is based on the request of the customer. The plates used are used as AISI 316 quality plate and the gaskets special type. The pasteurizer platform is manufactured as bearing all of the parts of the machine with stainless profile. The bases are adjusted and it enables it to stand straight on the inclined places. The front and rear bodies of the pasteurizers are made of coating and complete stainless sheet. The intermediate bodies are manufactured of stainless sheet. All of the directing wedges are moved independently. It makes a great easiness in the revisions to be made afterwards. Telemecanique branded products are used in the electric parts of the machine. The pumps which are used in the machine are imported.

## DEPO TANKLARI VE CİDARLI KAZANLAR

STORAGE TANKS AND BOILERS WITH DOUBLE JACKET

## PLAKALI EŞANJÖR SİSTEMLERİ

PLATE HEAT EXCHANGER



### İMALATINI YAPTIĞIMIZ TANKLAR / TANKS WHICH WE MANUFACTURE

Süt depo tankları / Milk storage tanks

CIP tankları / CIP tanks

Süt pişirme kazanları / Milk cooking boilers

Ayran proses tankları / Ayran process tanks

Süt soğutma tankları / Milk cooling tanks

Lor tankları / Curd tanks

Özel imalat tanklar / Special manufacturing tanks

### İMALAT VE TEKNİK ÖZELLİKLERİ

Komple AISI 304 veya AISI 316 kalite paslanmaz çelik tek cidarlı, Çift Cidarlı Taş yünü veya polüretan izolasyon, Çift yataklı karıştırıcı mil, Menhol kapağı, merdiven, aydınlatma, gözetleme, yıkama başlığı, havalandırma karıştırıcı motor, Ayarlanabilir paslanmaz çelik civatalı ayak, İstenilen kapasite ve özelliklerde imalat yapılmaktadır.

### MANUFACTURING AND TECHNICAL CHARACTERISTICS

Manufacturing is made with complete Aisi 304 or Aisi 316 quality stainless steel single or double jacket rock wool or polyurethane isolation, double based mixer axle, manhole cover, staircase, lighting, inspection glass, washing head, ventilation mixer engine, adjustable stainless steel bolt base, with required capacity and characteristics.



MLKD311

Depo Tankları ve Cidarlı Kazanlar  
Depot Tanks and Walled Boilers



MLK E511

Plakalı ve Tübüler Eşanjörler  
Plated ad tubular exchangers

### EŞANJÖR TERCİHLERİ / EXCHANGER PREFERENCES

Plakalı soğutucular / Plate coolers

(Çiğsüt soğutma, krema soğutma ayran soğutma vb.)  
(Çiğsüt Cooling, Cooling Cream Buttermilk Cooling, Etc.)

Plakalı ısıtıcılar / Plated exchangers

(cip ısıtma, lor ısıtma süt ısıtma vb.)  
(Cip Istma, Milk, Curd Heating And So On.)

ASM Makina Plakalı eşanjör sistemleri tasarım, imalat, servis, yedek parça hizmetleri sağlanmaktadır. Değişik modeldeki plakalı eşanjör çözümleri uygulanmaktadır. ASM Makina borulu (tübüler) eşanjör sistemleri imalat ve tasarımı yapılmaktadır.

ASM Makina plate exchanger systems design, manufacturing, service, spare parts services are provided. Plate Exchanger Systems are applied in various models for various applications with the plated exchanger systems. ASM Makina piped (tubular) exchanger systems manufacturing and design are performed.



ÖNCE GÜVEN...

## CIP SİSTEMLERİ

### CIP SYSTEMS

ASM Makina tam otomatik ve yarı otomatik cip sistemleri imalatı yapmaktadır kapalı devre boru sistemleri kapalı tankların el degmeden temizlenmesinde kullanılır. Gıda, süt, biyoteknoloji ve ilaç endüstrisinde yüksek hijyen standartlarına ve sanitasyon uygulamalarına ihtiyaç duyulur. 1950'lere kadar işletmedeki kapalı sistemler sökülüp temizliği manuel olarak gerçekleştiriliyordu. Manuel uygulamalar ise, hızlı ve tekrarlanabilir olmaması, daha fazla iş gücü gerektirmesi, çalışanların kimyasala maruz kalması gibi birçok olumsuzluğa beraberinde getiriyordu. Özellikle gıda sanayisinde, süt endüstrisi, içecek sanayi, biyoteknoloji, ilaç, kozmetik, sağlık, sanayisinde geniş kullanım alanına sahiptir. Özellikle süt işletmelerinde spesifik hijyen sorunlarının çözümünde CIP temizleme yöntemi büyük bir öneme sahiptir. Uzun yıllardan beri başarı ile uygulanmaktadır.

*ASM makina manufactures full automatic and semi-automatic CIP systems. Closed circuit pipe systems are used in touch-free cleaning of the closed tanks. High hygiene standards and sanitation applications are needed in food, milk, biotechnology and medicine industry. The closed systems had been removed and the cleaning made manually for the closed systems in the enterprise until the 1950's. The manual applications gave rise to lots of inconveniences being not rapid and repeatable, requiring more workforce, exposing to chemicals by the employees. It has a wide usage area particularly in the food industry, and in milk industry, beverage industry, biotechnology, medicine, cosmetic, health industry. Cip cleaning method has a great importance in the solution of the specific hygiene problems in the milk enterprises in particular. It has been applied beginning from the starting point for long years.*



MLK CI311

CIP Sistemleri  
CIP Systems



MLK PIS11

Santrifüj Pompalar  
Centrifuge Pumps



Sıvı ürünlerin transferinde kullanılır gıda bağlantılı hijyenik  
İstenilen kapasitede imal edilmektedir  
Debi 5-60 m3/h  
Basma yüksekliği 10mss/70mss (1 bar-7bar)

*It is used in the transfer of the liquid products. It is manufactured with the required capacity hygienically in connection with foods.*  
Flow 5-60 M3/H  
Pressing height 10mss/70mss (1 Bar-7bar)

## POMPA VE MİKSER

### PUMPS AND MIXER

Süt tozunun süte veya suya karıştırılmasında kullanılır.  
*It is used in mixing the milk powder with milk or water.*

MLK M1011

Toz Karşım Mikseri  
Powder Mixer



7 gün 24 saat teknik servis ekibimiz hizmetinizdedir.

Our 7 day 24 hour technical service team is in your service.

# KOMPLE TESİS MONTAJI COMPLETE PLANT ASSEMBLY



ASM Makina yurt içi ve yurt dışında komple tesis kurulumu tecrübeli kargosu ile projelendirme tasarım hizmetleri makine ve ekipmanların montajı ürün hatları, buhar, su,hava, buzlu su hatlarının montajı ısı izlasyonunun yapılması anahtar teslimi süt ve süt mamülleri işletmelerinin kurulumu yapılmaktadır.

ASM Makina provides complete plant installation in Turkey and in many parts of the world. projecting design services with its experienced staff, assembly of the machines and equipments, product lines, vapor, water, air, assembly of the icy water lines, performing the heat insulation, establishing the installation of the turnkey milk and milk products enterprises.



Süt İşleme Tesisi  
Milk Products Enterprises



Yoğurt ve Ayran Tankları Montajı  
Yoghurt and Ayran Tanks Assembly



Yoğurt ve Ayran Üretim Tesisi  
Yoghurt and Ayran Production Enterprises

ÖNCE GÜVEN...