



İhtiyaçlarınızı karşılayacak, size özel mühendislik çözümleri sunar

Kromeka

CANLI KABUL BÖLÜMÜ



Kesim zamanı gelmiş olan piliçler kümeslerden toplanarak kesimhanelere ulaştırılır. Canlı kabul sistemleri, piliçlerin konteyner veya sepetlerden çıkartılarak askıcıların önüne getirilmesi için kullanılır. Bu hatlar müşteriye özel talepler, hayvan refahı kuralları, iklim özellikleri, kesilecek broiler tipi ve ağırlıklarına göre tasarlanır. Kesimhanenin tam kapasitede çalışabilmesi için canlı kabul sisteminin sorunsuz çalışması kritik öneme sahiptir. Piliçlerin özel kapı mekanizmalarına sahip çelik kasalarda taşındığı Kromeka Konteyner Canlı Kabul Sistemi, geleneksel plastik kasalı sistemlere göre, gerektirdiği personel sayısı bakımından, özellikle 12.000 ad/saat ve üzeri hızlarda daha üstündür.



Plastik Kasa Sistemi Çözümlerimiz:

- Teleskopik kasa indirme lifti
- Kasa deste bozma makinesi
- Serbest rulolu konveyörler
- Plastik zincirli konveyörler
- Boş/dolu kasa tartım sistemleri
- Kasa yıkama makineleri
- Kasa desteleme makinesi

Konteyner Sistemi Çözümlerimiz:

- Konteyner besleme modülü
- Konteyner taşıma konveyörleri
- Konteyner devirme sistemi
- Konteyner ön yıkama modülü
- Konteyner dezenfeksiyon modülü
- Konteyner ana yıkama makinesi
- Konteyner döndürme modülü
- Konteyner boşaltma modülü



KESİM BÖLÜMÜ

Kesim bölümü piliçler üzerindeki ilk işlemlerin uygulandığı bölümdür. Uygulanan, bayıltma, kan süzülme, kafa koparma, tüy yumuşatma, yolma ve pençe kesme gibi ana operasyonlar kesimhaneden çıkacak pilicin kalitesi üzerinde oldukça önemli etkilere sahiptir.

Kromeka tüy yumuşatma kazanları hem buhar hem de sıcak su ısıtma sistemleri ile donatılmış olduğundan istenilen hedef sıcaklığı stabil bir şekilde sağlayabilmektedir. Yolma makineleri, ön yolma, ara yolma ve son yolma olarak üç ayrı tip olup ulaşılması en zor tüylerin bile alınmasını sağlarlar.

Kesim bölümünden çıkan piliçler iç çıkarma bölümüne transfer edilir.



Çözümlerimiz:

- Havai hat konveyörleri
- Yüksek frekanslı bayıltma cihazı
- Kan süzülme kanalı
- Optik/mekanik piliç sayıcılar
- Kafa koparma
- Tüy yumuşatma kazanı
- Kuyruk tüyü çekme
- Ön yolma makinesi
- Ara yolma makinesi
- Son yolma makinesi
- Piliç dış yıkama kabini
- Pençe kesme





İÇ ÇIKARMA BÖLÜMÜ

İç çıkarma bölümü piliçlerin iç organlarının çıkartıldığı bölümdür. Yenilebilir taşlık, ciğer, yürek gibi organlar toplanırken diğerleri atık bölümüne gönderilir. Pazar taleplerine göre boyunlar pilicin üzerinde bırakılabilir veya ayrı olarak toplanabilir.

Kapasitesi 4000 ad/saat altında olan tesislerde iç çıkarma operasyonları özel el aletleri ile manuel olarak yapılabilir. Ancak daha yüksek hızlarda otomatik makineler tercih edilmektedir. Kromeka'da otomatik iç çıkarma makineleri üretimi olmamakla beraber piyasada bilinen tüm markaların makinelerini tamamlayıcı çözümler sunulabilmektedir.

İç çıkarma bölümünden sonra piliçler uzun bir raf ömrü sağlayabilmek amacıyla mümkün olan en kısa zamanda soğutuldukları ön soğutma bölümüne aktarılır.



Çözümlerimiz:

- Havai hat konveyörleri
- İç çıkarma konveyörü / kanalı
- Jarvis® manuel iç çıkarma aletleri
- Sakatat pompası
- Sakatat helezonu
- Sakatat yıkama
- Taşlık yağı alma
- Taşkırm yarma makinesi
- Taşlık kontrol masası
- Ciğer kontrol masası
- Piliç düşürme

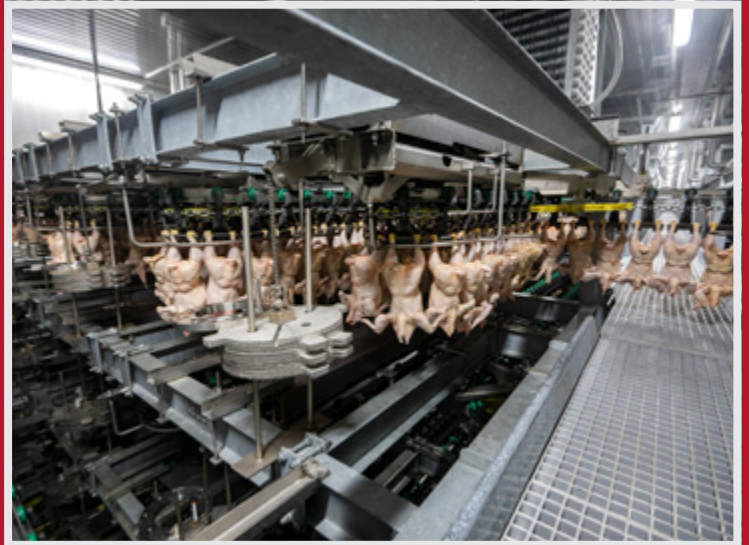
ÖN SOĞUTMA BÖLÜMÜ



Kromeka Kuru Soğutma Hatları, epidermisi üzerinde ya da kalkmış piliçler için mümkün olan en iyi sonucu almak üzere tasarlanırlar. Hat üzerine yerleştirilen sprej kabinlerinin yerleri ve nozle seçimleri, piliçlerde kuruluk ve dehidrasyona bağlı randıman kaybı olmamasını sağlar. Hat uzunluğu, piliçlerin çekirdek sıcaklığını 4 °C'nin altına düşürecek şekilde tasarlanır. Kullanılan büyük çaplı köşe makaraları ve gelişmiş "akıllı hat kontrol sistemi" sayesinde zincir ömrünün uzun olması sağlanır. Plansız hat duruşları yaşanmaz, zincirdeki gerginliğin tek tuşla eşit olarak dağıtılması mümkündür.

İç organlar, bantlı konveyörlerle kuru soğutma odası içerisinde dolandırılarak soğutulur. İç organ geçişlerinde kullanılan şutlarda sakatatlar ters yüz edilerek renk değişimi olmasının önüne geçilir. Birden fazla çeşit sakatat seperatörlerle ayrılarak aynı bant üzerinde taşınabilir.

Kuru Soğutmanın tercih edilmediği tesislerde, soğutma işlemi, çapı ve boyu kapasiteye göre belirlenen helezonların içerisinde soğuk su ile yapılmaktadır. Kromeka yüksek kalitede malzeme ve işçilik ile çözümler sunmaktadır.



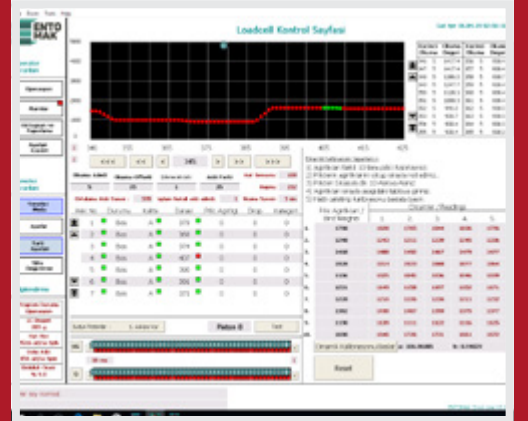
Çözümlerimiz:

- Havai hat konveyörleri
- Zincir gerginliği eşit dağıtan akıllı hat kontrol sistemi
- Sprej kabinleri
- Sakatat soğutma bantları
- Bütün piliç için sulu soğutma helezonları
- Sakatatlar için sulu soğutma helezonları



TASNİF, PARÇALAMA VE PAKETLEME BÖLÜMÜ

Soğutulmuş olan piliçlerin ağırlık ve kalitelerine göre bütün piliç ya da parçalanmış olarak paketleniği bölümdür. Tama-
mı yerli olarak üretilmekte olan Kromeka tasnif hatları, kuru soğutma hattından tasnif hattına otomatik transfer makine-
si, yüksek doğruluklu tartım ve kameralı kalite tespit sistemleri ile yüksek kapasitelerde bile ihtiyaçları karşılamaktadır.
Ayrıca ürün işleme ve iç lojistik için gerekli olan bantlı konveyörler, bantlı graderlar, boş koli ve sepet havai hatları,
vakum hatları, bitmiş ürün koli konveyörleri gibi çözümler Kromeka bünyesinde projelendirilmekte ve üretilmektedir.



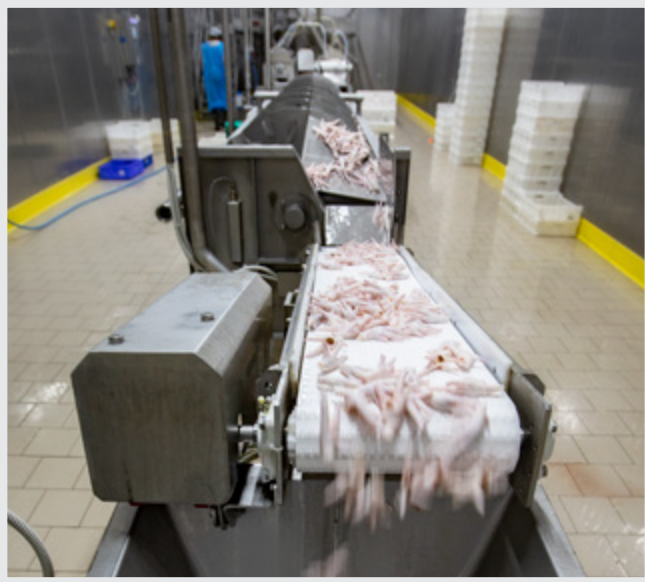
Çözümlerimiz:

- Havai hat konveyörleri
- Kuru soğutmadan tasnif hattına transfer makinesi
- Tasnif hattı kontrol yazılımı
- Kamera ile kalite tespit sistemi
- Ağırlık ve kalite raporlama yazılımı
- Düşürme istasyonları
- Poşet açma makineleri
- Bantlı konveyörler
- Bantlı graderlar
- Boş karton kutular için havai hatlar
- Plastik sepetler için havai hatlar
- Bitmiş ürünler için bantlı konveyörler ve trafik yazılımı
- Vakum hatları
- Plastik sepet yıkama makineleri

AYAK İŞLEME BÖLÜMÜ



Kesilen ayaklar, ayak işleme bölümüne gelirler. Ayaklar ilk olarak ayak derisinin yumuşaması ve deri alma işleminin rahat yapılabilmesi için sıcaklık kontrollü kazanların içerisinden geçirilirler. Bu kazanlardan çıkan ayaklar, deri soyma makinelerine beslenirler. Kapasiteye göre birden fazla makineye otomatik paylaşırma yapılabilir. İstenilmesi halinde bir bant üzerinde kalite kontrolü de yapılan derisi soyulmuş ayaklar, su soğutma helezonlarının içerisine alınıp soğutulurlar.



Çözümlerimiz:

- Ayak derisi yumuşatma
- Ayak paylaşırma sistemi
- Ayak derisi soyma
- Kalite ayrımı için bantlı konveyör
- Ayaklar için su soğutma helezonu
- Platformlar



KROMEKA Hakkında

KromeKa gıda sektöründe ve özellikle de kanatlı kesimhaneleri için yüksek kaliteli çözümler sunan uluslararası bir ekipman tedarikçisidir. Müşterilerimizin ihtiyaçlarını, detaylı mühendislik çalışmalarımız ile netleştirip öyle sonuca ilerleriz.

Bu alandaki 30 yılı aşkın deneyimimiz sayesinde kanatlı endüstrisine yönelik danışmanlık hizmeti verebiliriz. Tesis yerleşimleri, iş akışlarının tasarlanması, yatırım geri dönüşlerinin hesaplanması verebildiğimiz hizmetler arasındadır.

Buna ek olarak KromeKa, başka firmaların çözümlerini de birleştirerek size komple çözümler sunar. Otomatik iç çıkartma hatları, parçalama hatları, kemik sıyırma çözümleri, soğutma ve havalandırma ekipmanları, sanitasyon ekipmanları, rendering tesisleri ve atık su arıtma tesisleri bunlardan bazılarıdır.

KromeKa Makine Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Gedelek Mahallesi Açmalar Sanayi Sitesi Sokak No:20/3,
16825 Orhangazi, Bursa, Türkiye

T: +90 224 586 00 86 F: +90 224 586 00 87

info@kromeKa.com www.kromeKa.com

