



# Professional Cake, Chocolate Machinery and Technologies

Profesyonel Kek, Çikolata Makineleri ve Teknolojileri

 **PRODUCT CATALOG / ÜRÜN KATALOĞU** 

# ABOUT US / Hakkımızda

Tuzcuoğlu Machinery, which is one of the leading companies of the world and our country with its quality product and perfect service understanding, aims to become one of the leading companies of its sector in the near future. Maintaining its innovative line without compromising on quality, Tuzcuoğlu Machinery has become a company that works to provide quality service in the kitchen of the business and targets leadership in every field it produces. In line with the importance we attach to science and technology, we have also attached great importance to our R&D studies in order to obtain new information and improve our current values. Bringing a new understanding to the sector, offering effective solutions suitable for every field and budget, constantly improving ourselves in this direction, researching and constantly investing in order to respond to the needs of the age, Tuzcuoglu Machinery has managed to take place among the Decrepit companies in our country today thanks to the impeccable production at world standards and the services provided afterwards

*Kaliteli ürün ve kusursuz hizmet anlayışı ile dünyanın ve ülkemizin önde gelen firmalarından olan Tuzcuoğlu Makine yakın gelecekte sektörünün lider firmalarından biri olmayı amaçlamaktadır. Yenilikçi çizgisini kaliteden ödün vermeden koruyan Tuzcuoğlu Makine, işin mutfağın da kaliteli hizmet sunabilmek için çalışan, üretim yaptığı her alanda liderliği hedefleyen bir firma olmuştur. Bilim ve teknolojiye verdiğimiz önem doğrultusunda yeni bilgiler elde etmek ve mevcut değerlerimizi geliştirmek adına arge çalışmalarımıza da büyük önem verdik. Sektörüne yeni bir anlayış getirerek, her alana ve bütçeye uygun etkili çözümler sunarak bu doğrultuda sürekli kendimizi geliştiren, araştıran ve çağın ihtiyaçlarına cevap verebilmek adına sürekli yatırım yapan Tuzcuoğlu Makine, dünya standartlarında kusursuz yapılan üretimler ve sonrasında verilen hizmetler sayesinde bugün ülkemizde sayılı firmaları arasında yer almayı başarmıştır*

**Two Year  
Warranty**

*İki Yıl Garanti*

**Unlimited  
Service**

*Süresiz Servis*

**Certified  
Material**

*Sertifikalı Malzeme*

**Quality  
Service**

*Kaliteli Hizmet*

**PRECISION AT  
EVERY STEP**

*HER ADIMDA  
HASSASİYET*

**100% CUSTOMER  
SATISFACTION**

*%100 MÜŞTERİ  
MEMNUNİYETİ*



# Production and Planning Process

Üretim Ve Proje Yönetimi

## From Concept to Commissioning

*Fikirden Devreye Almaya*

Customer satisfaction is at the heart of every project. From the initial concept to final commissioning, we follow a structured engineering and manufacturing process to deliver reliable, efficient and sustainable production solutions.

*Her projenin merkezinde müşteri memnuniyeti yer alır. İlk fikir aşamasından devreye almaya kadar tüm süreçler, güvenilir, verimli ve sürdürülebilir üretim çözümleri sunmak amacıyla planlı bir şekilde yürütülmektedir.*

### 1. Customer Requirements Analysis Müşteri İhtiyaç Analizi

Production capacity, product specifications and customer expectations are analyzed to determine the optimum solution.

*Üretim kapasitesi, ürün özellikleri ve müşteri beklentileri analiz edilerek en uygun çözüm belirlenir.*

### 2. Engineering & Layout Design Mühendislik ve Yerleşim Tasarımı

Customized layouts and production line concepts are developed by our engineering team.

*Projeye özel yerleşim planları ve üretim hattı tasarımları mühendislik ekibimiz tarafından hazırlanır.*

### 3. Manufacturing Üretim

Machine components are manufactured with modern CNC machining technologies under strict quality standards.

*Makine parçaları modern CNC işleme teknolojileri kullanılarak yüksek kalite standartlarında üretilmektedir.*

### 4. Assembly & Integration Montaj ve Entegrasyon

Mechanical, pneumatic and electrical systems are assembled and integrated for optimum performance.

*Mekanik, pnömatik ve elektrik sistemleri bir araya getirilerek yüksek performanslı üretim hatları oluşturulur.*





EN

## PROCESS STEPS

### Quality Control & Testing

Every machine undergoes comprehensive performance, safety and operational tests before shipment.

### Packing & Shipping

Machines are carefully packed to ensure safe transportation and international delivery.

### Installation & Commissioning

Installation, commissioning and production start-up are performed by our experienced field service engineers.

### Operator Training

Comprehensive operator training is provided to maximize production efficiency.

### Technical Support & Spare Parts

Fast technical support and spare parts services ensure uninterrupted production.

### Long-Term Partnership

We continue to support our customers throughout the entire lifecycle of every production line.

TR

## SÜREÇ ADIMLARI

### Kalite Kontrol ve Test

Her makine sevkiyat öncesinde performans, güvenlik ve çalışma testlerinden geçirilir.

### Paketleme ve Sevkiyat

Makineler güvenli taşıma ve uluslararası sevkiyat için özenle paketlenir.

### Kurulum ve Devreye Alma

Kurulum, devreye alma ve üretim başlangıcı deneyimli servis mühendislerimiz tarafından gerçekleştirilmektedir.

### Operatör Eğitimi

Üretim verimliliğini artırmak amacıyla kapsamlı operatör eğitimleri verilmektedir.

### Teknik Destek ve Yedek Parça

Hızlı teknik destek ve yedek parça hizmetleri ile üretimin kesintisiz devam etmesi sağlanır.

### Uzun Vadeli İş Ortaklığı

Üretim hattının tüm kullanım ömrü boyunca müşterilerimize sürdürülebilir destek sunuyoruz.

“Engineering Reliable Production Solutions”



[www.tuzcuoglumakine.com](http://www.tuzcuoglumakine.com)

# **Professional Cake Machinery and Technologies**

Profesyonel Kek Makineleri Ve Teknolojileri





## Coated cakes with cream, sauce and jelly filling

Krema, sos ve jöle dolgulu kaplamalı kekler



## Family, Baton, Block cakes

Aile, Baton, Blok kekler



## Marble, Mosaic, Double Color cakes

Mermer, Mozaik, Çift Renkli kekler



## Muffin, Cup, plain and simple cakes

Muffin, Cup, sade ve basit kekler



## Sauce, Cream, Jelly filled cakes

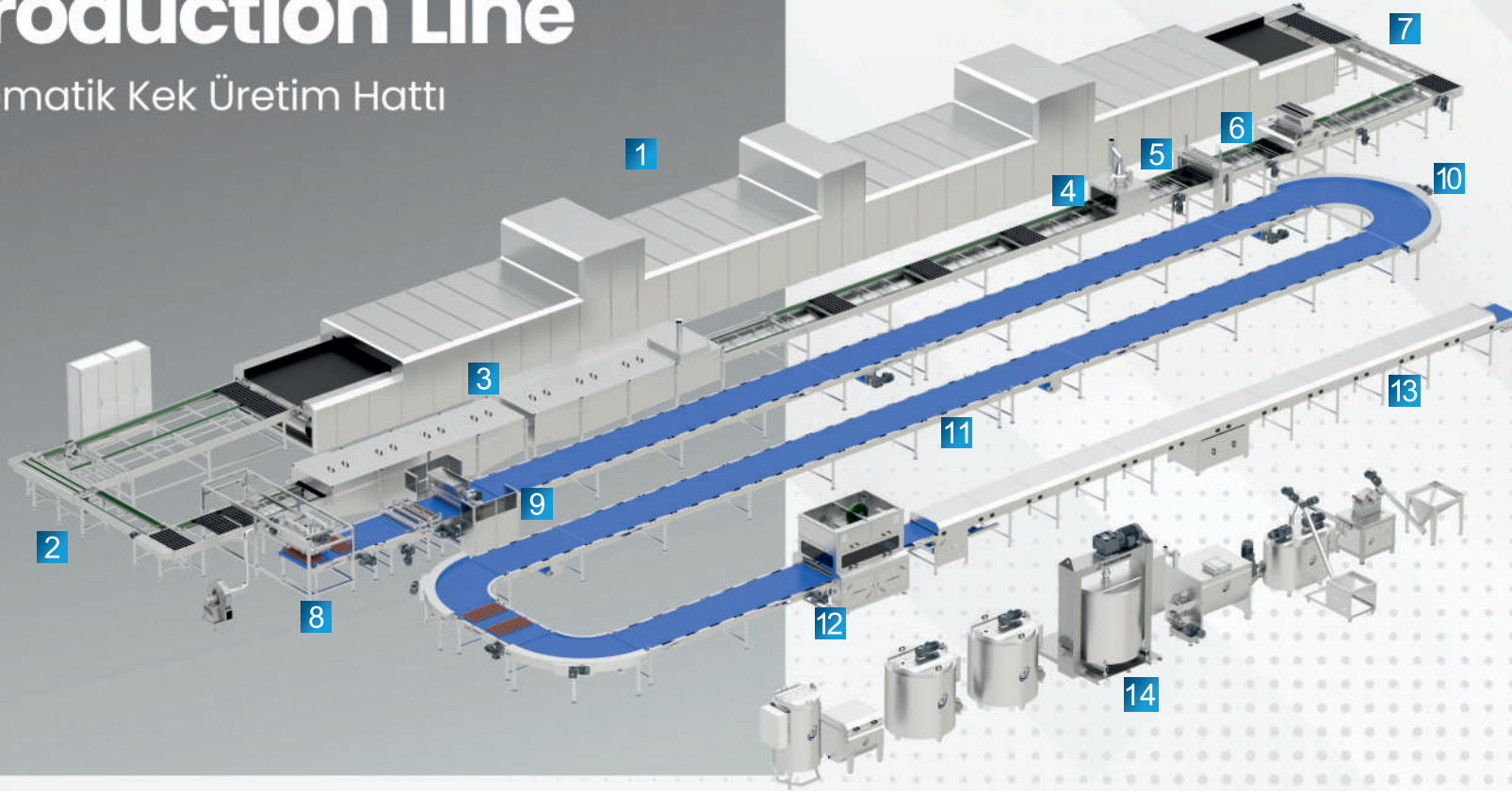
Soslu, Krema, Jöle dolgulu kekler



# Automatic Cake Production Line

Otomatik Kek Üretim Hattı

Capacity: 500 Kg to 1000 Kg / hour



**1- TUNNEL OVEN**

Tünel Fırın

**2- OVEN PAN EXIT CONVEYOR**

Fırın Tava Çıkış Konveyör Sistemi

**3- PAN WASHING AND DRYING MACHINE**

Tava Yıkama ve Kurutma Makinesi

**4- PAN OILING MACHINE**

Tava Yağlama Makinesi

**5- CUP DENESTER**

Kapsül Koyma Makinesi

**6- DOUGH DEPOSITOR**

Kek Hamur Depozitörü

**7- OVEN PAN ENTRY CONVEYOR**

Fırın Tava Giriş Konveyör Sistemi

**8- VACUUM DEPANNER**

Vakumlu Kek Alma

**9- SAUCE INJECTION MACHINE**

Sos Enjeksiyon Makinesi

**10- 180 DEGREE CONVEYOR**

180 Dönüş Bandı

**11- PRODUCT COOLING CONVEYOR BELT**

Ürün Soğutma Bandı

**12- ENROBING MACHINE**

Çikolata Kaplama Makinesi

**13- COOLING TUNNEL**

Soğutma Tüneli

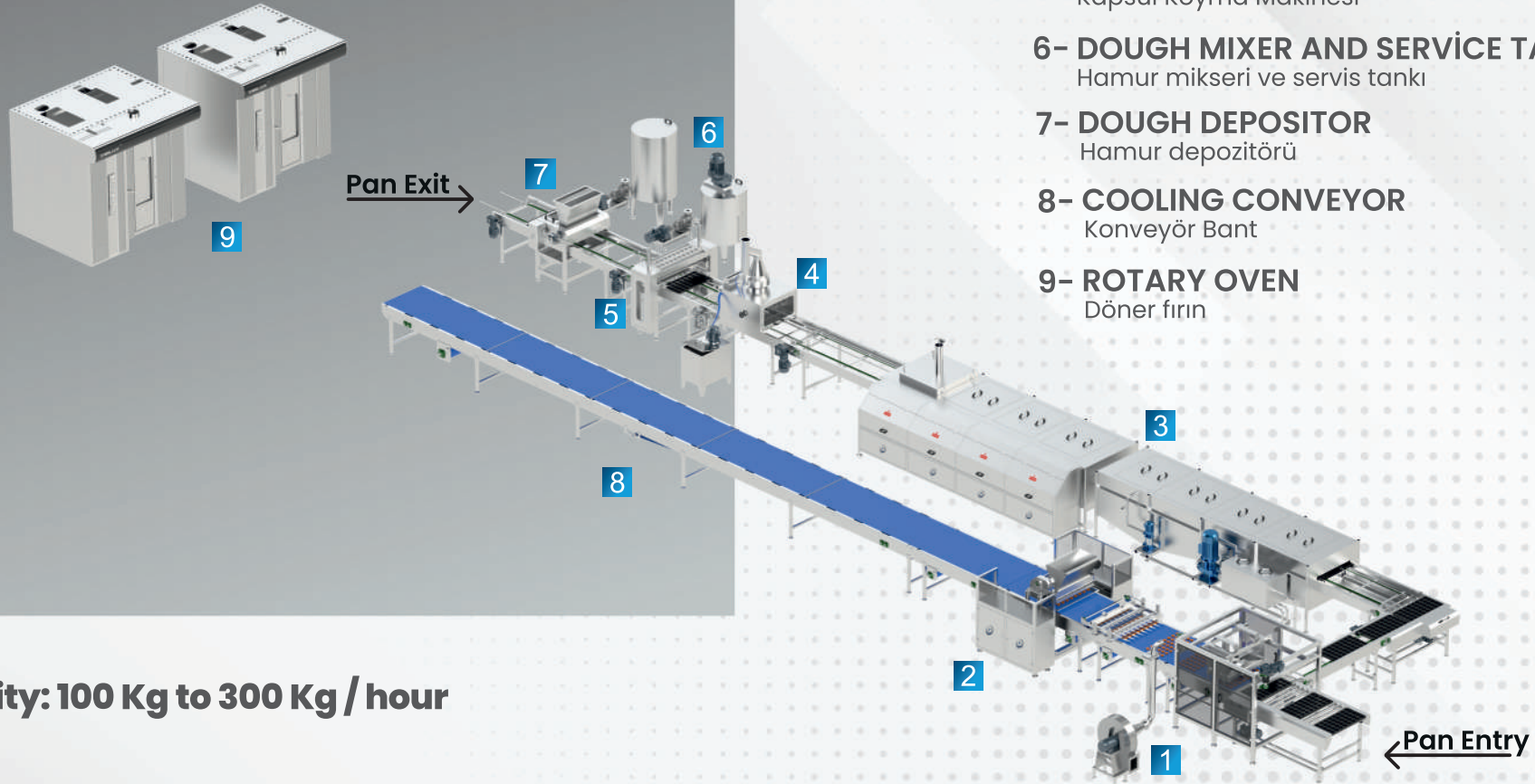
**14- CHOCOLATE PREPARATION**

Çikolata hazırlık mutfağı



# Semi Automatic Cake Production Line

Yarı Otomatik Kek Üretim Hattı



## 1- VACUUM DEPANNER

Vakumlu Kek Alma

## 2- SAUCE INJECTION MACHINE

Sos enjeksiyon makinesi

## 3- PAN WASHING AND DRYING MACHINE

Tava yıkama kurutma makinesi

## 4- PAN OILING MACHINE

Tava Yağlama makinesi

## 5- CUP DENESTER

Kapsül Koyma Makinesi

## 6- DOUGH MIXER AND SERVICE TANK

Hamur mikseri ve servis tankı

## 7- DOUGH DEPOSITOR

Hamur depozitörü

## 8- COOLING CONVEYOR

Konveyör Bant

## 9- ROTARY OVEN

Döner fırın

Capacity: 100 Kg to 300 Kg / hour

# AUTOMATIC CAKE LINE LAYOUT PLAN

## Otomatik Kek Hattı Yerleşim Planı

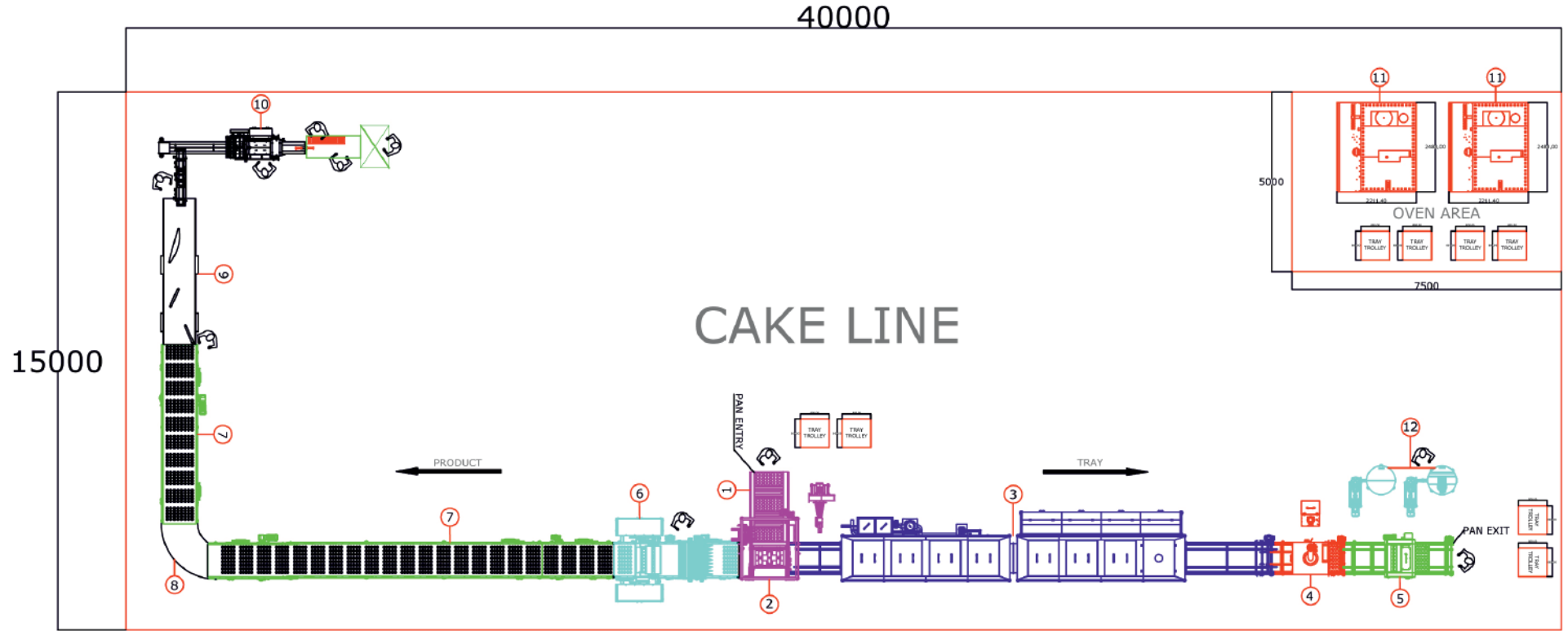


|   |                               |   |                                |   |                                |    |                                    |    |                                           |    |                              |    |                                     |
|---|-------------------------------|---|--------------------------------|---|--------------------------------|----|------------------------------------|----|-------------------------------------------|----|------------------------------|----|-------------------------------------|
| 1 | TUNNEL CAKE OVEN 1.2 X 30M    | 4 | PAN WASHING AND DRYING MACHINE | 7 | OVEN PAN ENTRY CONVEYOR SYSTEM | 10 | COOLING CONVEYOR 1.2 X 60M         | 13 | HIGH SPEED PACKAGING MACHINE 300 PACK/MIN | 16 | DOUGH MIXER AND SERVICE TANK | 19 | CHOCOLATE PREPARATION MIXER KITCHEN |
| 2 | OVEN PAN EXIT CONVEYOR SYSTEM | 5 | PAN OILING MACHINE             | 8 | VACUUM DEPANNER                | 11 | 90 DEGREE CONVEYOR                 | 14 | FINISHED PRODUCT BOXING AND STACKING      | 17 | CHOCOLATE ENROBING MACHINE   |    |                                     |
| 3 | PAN CONVEYOR                  | 6 | DOUGH DEPOSITOR                | 9 | SAUCE INJECTION MACHINE        | 12 | PACKAGING AUTOMATIC FEEDING SYSTEM | 15 | LIQUID STORAGE AND WEIGHING AUTOMATION    | 18 | COOLING TUNNEL               |    |                                     |



# SEMI AUTOMATIC CAKE LINE LAYOUT PLAN

## Yarı Otomatik Kek Hattı Yerleşim Planı



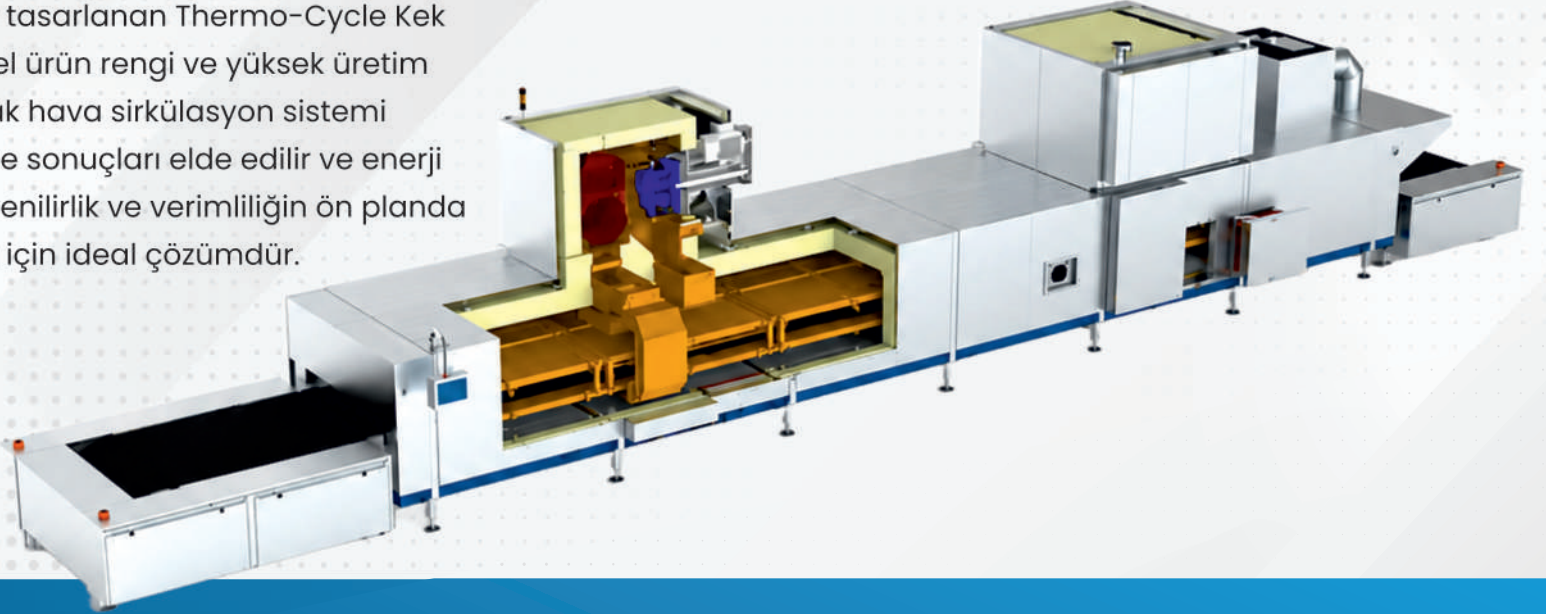
|   |                               |   |                          |    |                            |
|---|-------------------------------|---|--------------------------|----|----------------------------|
| 1 | PAN ENTRY CONVEYOR            | 5 | DOUGH DEPOSITOR          | 9  | PACKAGING FEEDING CONVEYOR |
| 2 | VACUUM DEPANNER               | 6 | SAUCE INJECTION MACHINE  | 10 | PACKAGING MACHINE          |
| 3 | PAN WASHING AND DRYING SYSTEM | 7 | PRODUCT COOLING CONVEYOR | 11 | ROTARY OVEN                |
| 4 | PAN OILING MACHINE            | 8 | 90 DEGREE CONVEYOR       | 12 | DOUGH MIXER AND STOCK TANK |

# IN-DIRECT FIRED (THERMO-CYCLE) CAKE OVEN

## DOLAYLI ISITMALI (THERMO-CYCLE) KEK FIRINI

**EN** Designed for continuous industrial cake production, the Thermo-Cycle Cake Oven delivers homogeneous baking, excellent product color and high production efficiency. The closed hot air circulation system ensures consistent baking results in every zone while minimizing energy consumption. An ideal solution for modern cake production lines where quality, reliability and efficiency are essential.

**TR** Sürekli endüstriyel kek üretimi için tasarlanan Thermo-Cycle Kek Fırını, homojen pişirme, mükemmel ürün rengi ve yüksek üretim verimliliği sağlar. Kapalı devre sıcak hava sirkülasyon sistemi sayesinde her bölgede eşit pişirme sonuçları elde edilir ve enerji tüketimi minimize edilir. Kalite, güvenilirlik ve verimliliğin ön planda olduğu modern kek üretim hatları için ideal çözümdür.



**HOMOGENEOUS  
BAKING**  
HOMOJEN  
PIŞİRME

**PERFECT CAKE  
COLOR**  
MÜKEMMEL ÜRÜN  
RENGİ

**SOFT & UNIFORM  
TEXTURE**  
YUMUŞAK VE  
HOMOJEN DOKU

**HIGH PRODUCTION  
EFFICIENCY**  
YÜKSEK ÜRETİM  
VERİMİ

**ENERGY  
EFFICIENT**  
ENERJİ VERİMLİ

**HYGIENIC  
DESIGN**  
HİJYENİK TASARIM



# KEY FEATURES ÖNE ÇIKAN ÖZELLİKLER

## HOMOGENEOUS BAKING

Closed-loop hot air circulation ensures uniform heat distribution across the entire baking chamber.  
Kapalı devre sıcak hava sirkülasyonu sayesinde pişirme odasının tamamında homojen sıcaklık dağılımı sağlanır.

## PRECISE TEMPERATURE CONTROL

Each baking zone is independently controlled using proportional burner technology.  
Her pişirme bölgesi modülasyonlu brülör sistemi ile hassas şekilde kontrol edilir.

## CLOSED HOT AIR SYSTEM

Each baking zone is independently controlled using proportional burner technology.  
Her pişirme bölgesi modülasyonlu brülör sistemi ile hassas şekilde kontrol edilir.

## HIGH ENERGY EFFICIENCY

High-density rock wool insulation minimizes heat loss and reduces operating costs.  
Yüksek yoğunluklu taş yünü izolasyonu ısı kayıplarını azaltarak işletme maliyetlerini düşürür.

## HEAVY DUTY CONSTRUCTION

The baking chamber is manufactured from AISI 309 / AISI 310 stainless steel.  
Pişirme odası uzun ömürlü kullanım için AISI 309 / AISI 310 paslanmaz çelikten üretilir.

## HYGIENIC DESIGN

Product contact areas are manufactured from food-grade stainless steel.  
Ürünle temas eden yüzeyler gıda normlarına uygun paslanmaz çelikten üretilir.

## MULTI FUEL OPERATION

Suitable for Natural Gas, LPG, LNG, Diesel, Fuel Oil or Electric heating systems.  
Doğalgaz, LPG, LNG, Dizel, Fuel-Oil veya Elektrik ile çalışabilir.

## AUTOMATIC BELT TENSIONING

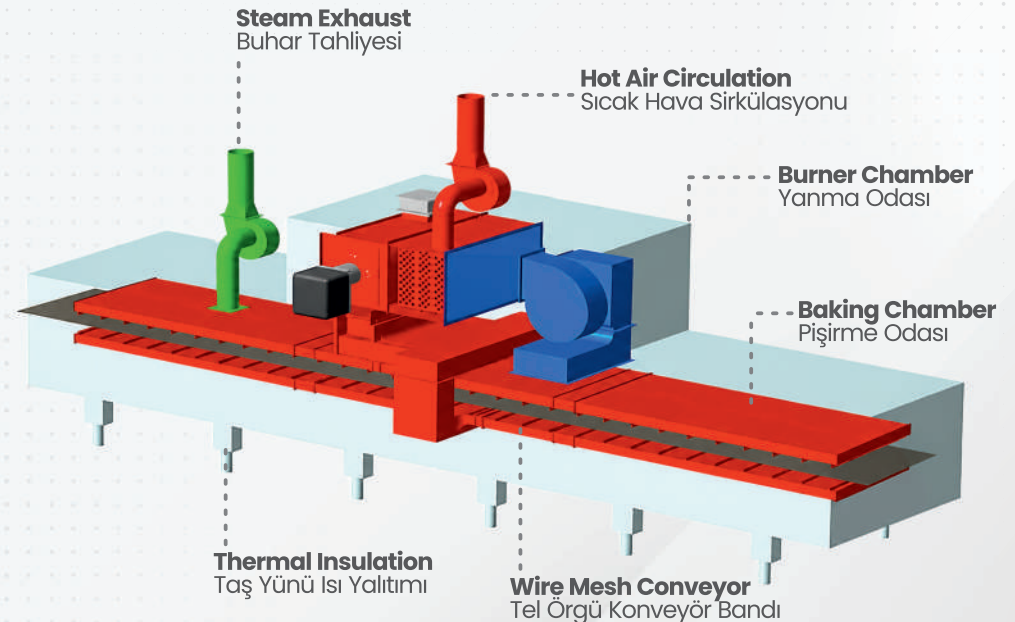
Pneumatic belt tensioning maintains stable conveyor operation under all conditions.  
Pnömatik bant gerdirme sistemi her çalışma koşulunda bant stabilitesini korur.

## BELT TRACKING SYSTEM

Mechanical belt tracking with warning switches ensures safe conveyor operation.  
Mekanik bant hizalama sistemi ve emniyet sensörleri güvenli bant çalışması sağlar.

## SAFETY SYSTEMS

Safety thermocouple and pressure relief system provide maximum operational safety.  
Emniyet termokuplu ve basınç tahliye sistemi maksimum çalışma güvenliği sağlar.



Get a free quote now! | [www.tuzcuoglumakine.com](http://www.tuzcuoglumakine.com)



## DOUGH MIXER AND SERVICE TANK

Kek Hamur Mikseri ve Servis Tankı

- ▶ It is manufactured entirely from 304 stainless steel.  
*Tamamen 304 paslanmaz çelikten imal edilmektedir.*
- ▶ It features a top-mounted mixing system, utilizing an interlocking paddle system for quicker dough preparation.  
*Üstten karıştırma sistemlidir, iç içe geçen çapa sistemi ile daha kısa sürede hamur elde edilir.*
- ▶ The mixing paddle is made from food-grade 304 stainless steel.  
*Karıştırmada kullanılan çapa gıdaya uygun 304 paslanmaz çelikten imal edilmektedir.*
- ▶ The mixing speed and duration can be adjusted via the control panel.  
*Kontrol panosu üzerinden karıştırma hızı ve süresi ayarlanabilmektedir.*
- ▶ The mixed batter is automatically transferred to the storage tank using a pump.  
*Karışımı yapılan hamur pompa ile otomatik olarak stok kazanına aktarılır.*



## SAUCE INJECTION MACHINE

Kek Enjeksiyon Makinesi

- ▶ It performs the injection process into the desired number of cakes simultaneously.  
*İstenilen sayıda kek içerisine enjekte işlemi yapmaktadır.*
- ▶ The prepared sauce is automatically transferred to the jacketed hopper located on the machine.  
*Hazırlanan sos, makine üzerinde bulunan cıdarlı hazneye otomatik olarak aktarılmaktadır.*
- ▶ The machine operates with a servo system.  
*Makine servo sistemi ile çalışmaktadır.*
- ▶ It functions with dual-axis control.  
*Makine iki eksenli olarak çalışmaktadır.*
- ▶ The sauce injection is performed without stopping the products moving on the conveyor belt.  
*Bant üzerinde hareket halinde olan ürünleri durdurmadan sos basma işlemini gerçekleştirmektedir.*







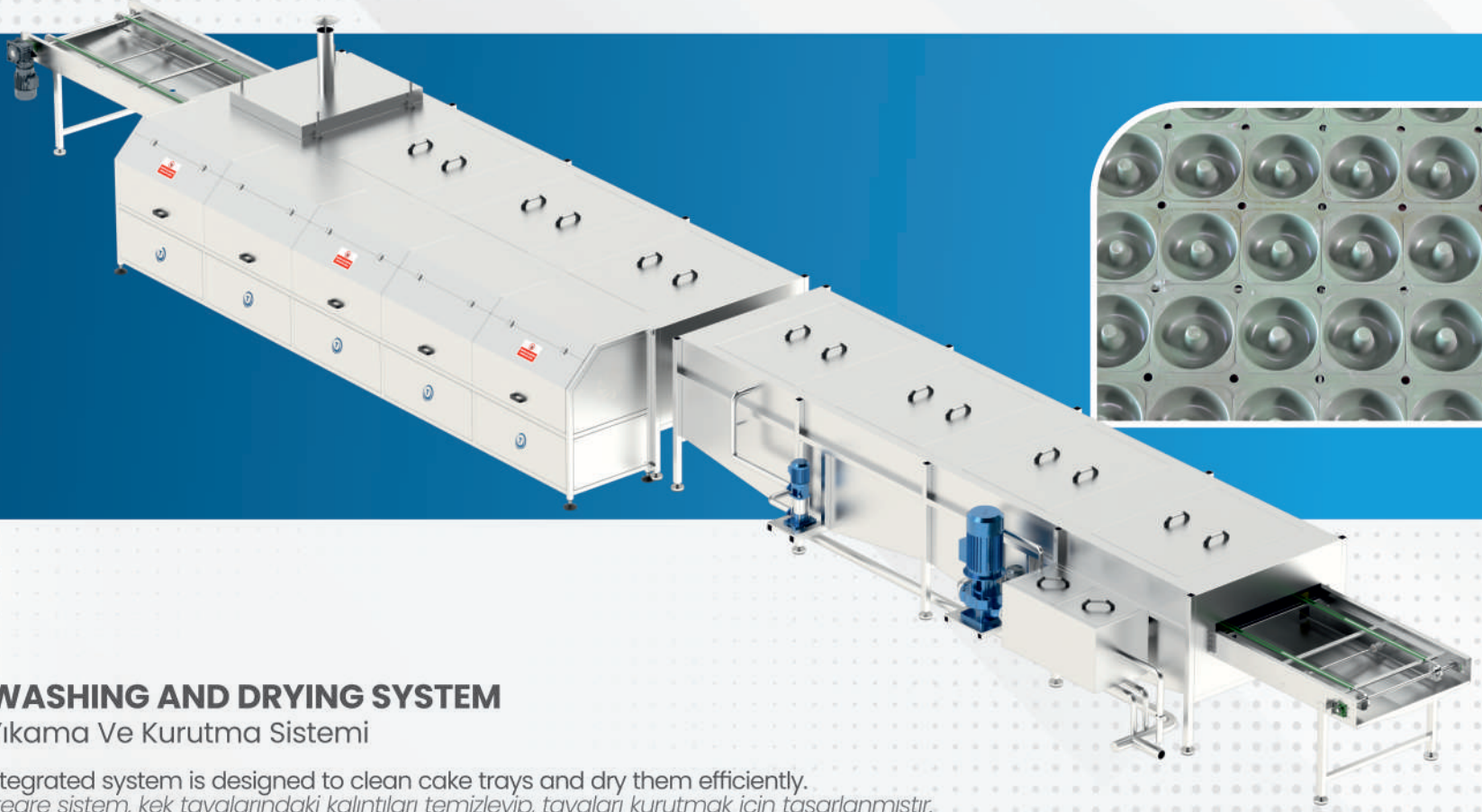
## DOUGH DEPOSITOR

### Kek Hamur Depozitörü

- This machine automatically fills cake pans with dough at the desired weight.  
*Kek tavalarına otomatik bir şekilde ve istenilen gramajda hamur dolduran makinedir.*
- It features a PLC touch control panel.  
*PLC dokunmatik kontrol paneli bulunmaktadır.*
- The machine operates with a servo motor.  
*Makine servo motor ile çalışmaktadır.*
- Dough is fed into the dough hopper via a pump.  
*Hamur bir pompa ile hamur haznesine beslenir.*

- The depositor body is made from aluminum, while the dough hopper and all other components are manufactured from stainless steel.  
*Depozitör gövdesi alüminyum malzemeden, hamur haznesi ve diğer tüm parçalar paslanmaz malzemeden imal edilmektedir.*
- The desired dough weight and recipe settings are configured through the control panel.  
*Hamurun istenilen gramajda doldurulması ve reçete ayarı kontrol panelinden yapılmaktadır.*
- The cake pan centers can be adjusted using the plate system on the machine.  
*Üzerindeki pleyt sistemi ile kek tava merkezleri ayarlanabilmektedir.*

Get a free quote now! | [www.tuzcuoglumakine.com](http://www.tuzcuoglumakine.com)

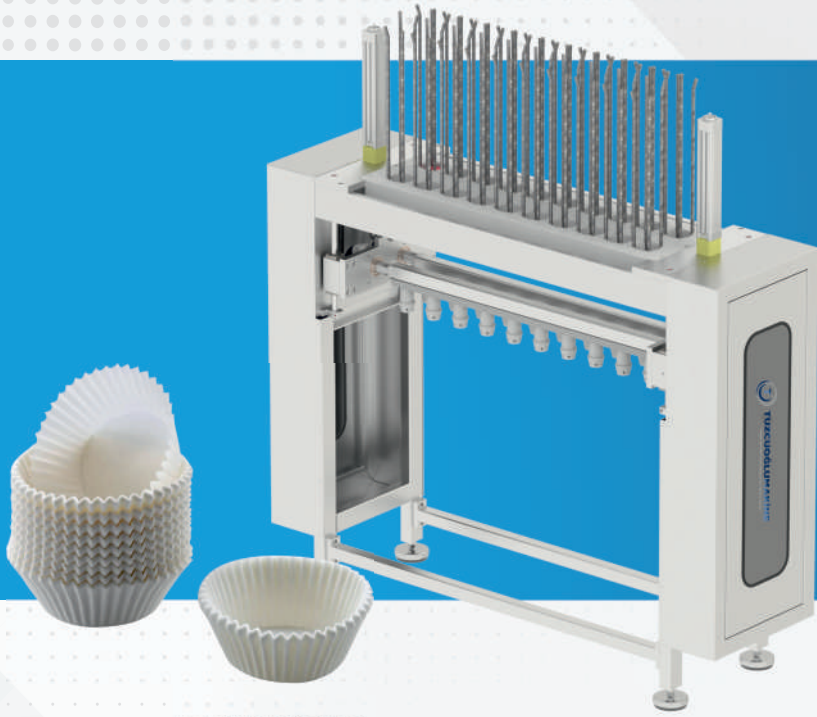


## PAN WASHING AND DRYING SYSTEM

### Tava Yıkama Ve Kurutma Sistemi

- This integrated system is designed to clean cake trays and dry them efficiently.  
*Bu entegre sistem, kek tava larındaki kalıntıları temizleyip, tava ları kurutmak için tasarlanmıştır.*
- The high-pressure water system effectively removes debris, while the water recycling system ensures water conservation.  
*Yüksek basınçlı su sistemi ile kalıntılar kolayca temizlenir, su geri dönüşüm sistemi ile tasarruf sağlanır.*
- The drying process is performed quickly and efficiently using high-pressure fans.  
*Kurutma işlemi, yüksek basınçlı fanlar ile hızlı ve etkili bir şekilde gerçekleştirilir.*
- Constructed from 304 stainless steel, it features a durable tray transport system resistant to water for long-lasting use.  
*304 paslanmaz çelikten imal edilmiştir, suya dayanıklı tava taşıma sistemi ile uzun ömürlü kullanım sunar.*
- A belt alignment system is included.  
*The washing and drying processes operate in sync to increase efficiency on the production line.*  
*Yıkama ve kurutma süreçleri senkronize çalışarak üretim hattında verimliliği artırır.*
- This system ensures hygiene and speed in your production line.  
*Bu sistem, üretim hattında hijyen ve hız sağlar.*





## CUP DENESTER

### Kapsül Koyma Makinesi

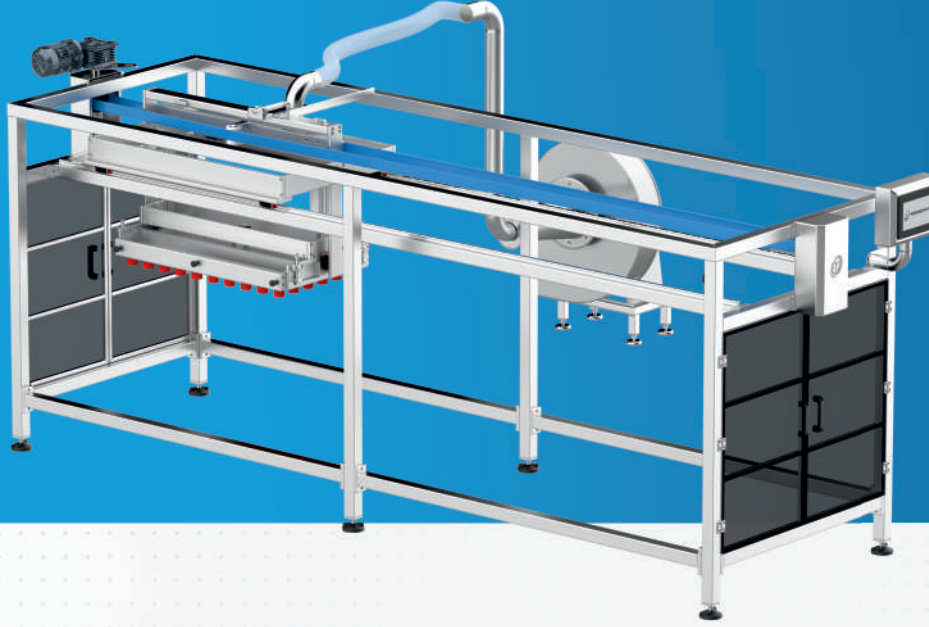
- The cup dispenser machine is designed to increase the efficiency of your cake production line by automatically placing paper cups into cake trays. *kağıt kapları otomatik olarak kek tepsilerine yerleştirerek üretim sürecini hızlandırır.*
- The integrated suction system with a blower fan ensures precise and secure placement of the cups, minimizing errors. *Vakum sistemi ve blower fan ile çalışan sistem, kağıt kapların hassas ve güvenli bir şekilde yerleştirilmesini sağlar, hataları en aza indirir.*
- The machine is capable of placing two rows of paper cups in each cycle, supporting high production speed. *Makine, her döngüde iki sıra kağıt kap yerleştirme kapasitesine sahiptir ve yüksek üretim hızını destekler.*
- The user-friendly PLC touch screen control panel provides operators with ease and speed in controlling the machine. *PLC Dokunmatik Ekran Kontrol Paneli. Kullanıcı dostu PLC dokunmatik ekran kontrol paneli, operatörlere kolay ve hızlı kontrol imkanı sunar.*



## PAN OILING MACHINE

### Tava Yağlama Makinesi

- It is a system that automatically oils cake trays. *Kek tavaalarını otomatik olarak yağlayan bir sistemdir.*
- Lubrication is applied in the desired amount using the special spray guns mounted on it. *Üzerine yerleştirilen özel spreyl tabancaları ile istenilen miktarda yağlama yapılır.*
- The oil tank is produced as a separate unit, and the oil is automatically supplied to the guns via a pump. *Yağ tankı ayrı bir ünite olarak üretilir ve yağ, bir pompa aracılığıyla tabancalara otomatik olarak iletilir.*
- The number of spray guns is determined according to the size of the tray. *Spreyl tabancalarının sayısı, tepsinin boyutuna göre belirlenir.*
- It is made from 304 stainless steel. *304 kalite paslanmaz çelikten imal edilmiştir.*



## VACUUM DEPANNER

### Vakumlu Kek Alma Makinesi

- This machine is designed to transfer baked products from the pan to another conveyor belt using a vacuum system.  
*Tava içerisinde pişmiş olarak gelen ürünleri vakumlama sistemi ile alıp diğer bant üzerine aktaran makinedir.*
- The machine frame is manufactured from stainless steel with a static paint coating.  
*Makine şasesi statik boyalı ve paslanmaz çelik olarak imal edilmektedir.*
- It operates on a dual-axis system.  
*Makine iki eksen olarak çalışmaktadır.*
- The grippers on the machine are specially designed to prevent damage to the products.  
*Makine üzerinde bulunan tutucular özel imal edilmiş olup ürünlerin zarar görmesi önlenmektedir.*



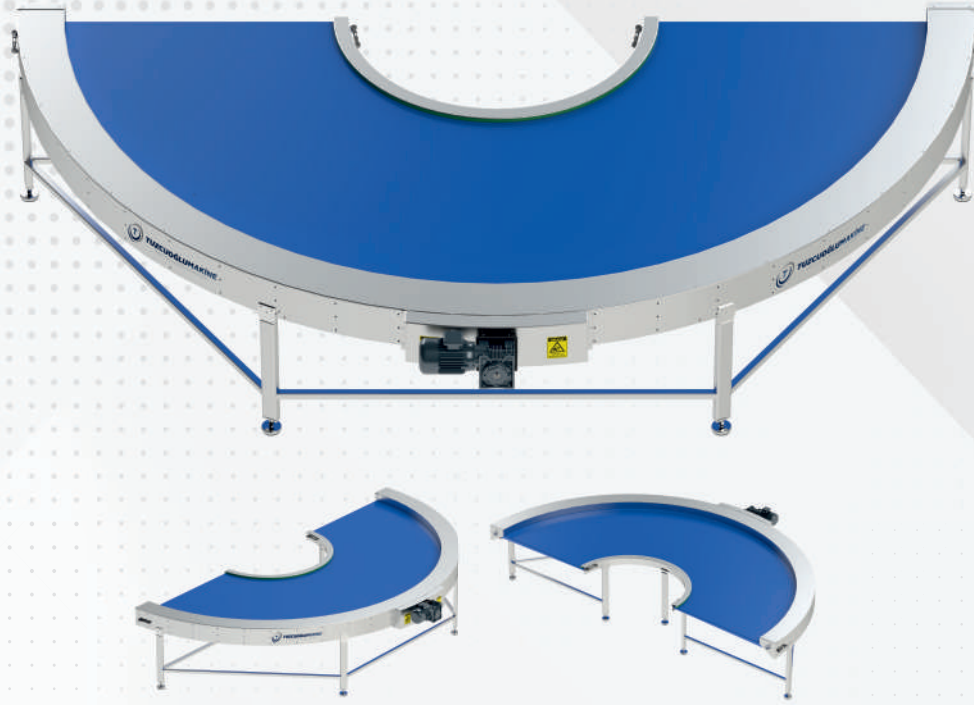
## CHAIN CAKE PAN CONVEYOR BELT

### Zincirli Tava Taşıma Bandı

- This machine is used for transporting pans in a cake production facility.  
*Kek, üretim tesisinde tava taşımak amacıyla kullanılmaktadır.*
- The machine body is made from stainless steel material.  
*Makina gövdesi paslanmaz çelik malzemeden imal edilmektedir.*
- Its dimensions are determined based on the line capacity.  
*Hat kapasitesine göre ölçüleri belirlenir.*
- It is manufactured in two types: chain or pallet chain.  
*Zincir veya paletli zincir olarak iki çeşit imalatı yapılmaktadır.*
- It operates in synchronization with the entire system.  
*Tüm sistem ile senkronize çalışır.*



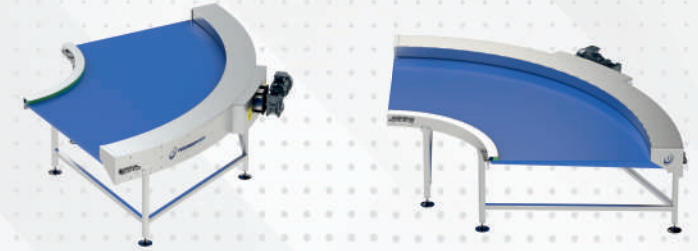
Get a free quote now! | [www.tuzcuoglumakine.com](http://www.tuzcuoglumakine.com)



## 90 and 180 DEGREE CONVEYOR

### 90 ve 180 Derece Konveyör Bant

- ▶ 90 and 180 Degree Turning Belts are designed to enhance efficiency in production lines.  
*90 ve 180 Derece Dönüş Bantları, üretim hatlarındaki verimliliği artırmak amacıyla tasarlanmıştır.*
- ▶ These systems are customized according to the layout of the production line and the building, ensuring the safe and rapid transfer of products.  
*Hat ve bina yerleşimine göre özelleştirilen bu sistemler, ürünlerin güvenli ve hızlı bir şekilde taşınmasını sağlar.*
- ▶ The belt width is adjusted to suit the production line.  
*Bant genişliği, üretim hattına uygun olarak ayarlanır.*
- ▶ The belts are made from food-grade polyurethane material.  
*Bantlar, gıdaya uygun poliüretan malzemeden üretilmiştir.*



- ▶ Polyurethane belts rotate smoothly, driven by rollers along the edge of the chassis.  
*Poliüretan bantlar, şasi kenarındaki ruloların tahrikiyle sorunsuz şekilde döner.*
- ▶ The contact surfaces are coated with chrome-nickel material, providing long-lasting and hygienic use.  
*Temas eden yüzeyler, krom-nikel malzemeye kaplanmıştır, uzun ömürlü ve hijyenik kullanım sunar.*
- ▶ Turning belts are available in 90 and 180-degree options, making them easily integrable into production lines.  
*Dönüş bantları, 90 ve 180 derece seçenekleriyle üretim hatlarına kolayca entegre edilebilir.*

Get a free quote now! | [www.tuzcuoglumakine.com](http://www.tuzcuoglumakine.com)



## PRODUCT COOLING AND TRANSFER CONVEYOR

### Ürün Soğutma ve Aktarma Konveyörleri

- ▶ This machine naturally cools products that are ready for packaging.  
*Pakete hazır hale getirilen ürünleri doğal olarak soğutma işlemini yapmaktadır.*
- ▶ The width and length are determined based on capacity requirements.  
*Kapasiteye göre en ve uzunluk belirlenmektedir.*
- ▶ It is constructed entirely from stainless steel materials.  
*Tamamen paslanmaz malzemeden imal edilmektedir.*
- ▶ The belt used on the machine is made from food-grade polyurethane material.  
*Makine üzerinde kullanılan bant gıdaya uygun poliüretan malzemeden imal edilmektedir.*

- ▶ A belt alignment system is included.  
*Bant yönlendirme sistemi bulunmaktadır.*
- ▶ A scraper system is present to prevent products from sticking to the belt.  
*Bant üzerine ürün yapışmalarını önlemek için sıyıcı sistem bulunmaktadır.*



# PRECISION AT EVERY STEP!

*Her Adımda Hassasiyet!*





bisküviler, marshmallows ve daha birçok ürün.







**Every product presented with the signature of Tuzcuoğlu Makine reflects to you the pleasure and comfort of quality.**

*Tuzcuoğlu Makine imzası ile sunulan her ürün, sizlere kalitenin keyfini ve rahatlığını yansıtmaktadır.*



# Chocolate Preparation Kitchen

Çikolata Hazırlama Mutfağı



**1- SUGAR POWDER MILL**  
Pudra Şekeri Değirmeni

**2- CHOCOLATE PRE-MIXER**  
Ön Hazırlık Mikseri

**3- POWDER CONVEYING SCREW FEEDER**  
Toz Ürün Besleme Helezonu

**4- HORIZONTAL PRE-MIXER**  
Yatay Ön Hazırlık Mikseri

**5- CHOCOLATE BALL MILL**  
Bilyalı Çikolata Mikseri

**6- CHOCOLATE STOCK TANK**  
Stok Tankı

**7- FAT MELTING TANK**  
Yağ Eritme Tankı



# Chocolate Coating Line

Çikolata Kaplama Hattı

**1- ENROBING MACHINE**  
Çikolata kaplama makinesi.

**2- COOLING TUNNEL**  
Soğutma tüneli.

**3- CHOCOLATE PREPARATION KITCHEN**  
Çikolata hazırlama mutfağı





## ENROBING MACHINE

### Çikolata Kaplama Makinesi

- It is used for coating the produced products with chocolate.  
*Üretimi yapılan ürünlerin üzerini çikolata ile kaplamak için kullanılmaktadır.*
- The machine is entirely made of 304-grade stainless steel.  
*Komple 304 kalite paslanmaz malzemeden imal edilmektedir,*
- The chocolate hopper is jacketed, and the jacket heating system is integrated into the machine.  
*Çikolata haznesi cıdarlı olup, cıdar ısıtma sistemi makinenin kendi bünyesine montajlı olarak imal edilmektedir.*
- The machine can be manufactured with either a single or double waterfall, according to preference.  
*Makine isteğe göre çift ve tek şaleli olarak imal edilmektedir.*

- The machine's control panel includes a PLC touch control panel.  
*Makine kontrol panosunda PLC dokunmatik kontrol paneli bulunmaktadır.*
- Makine kabin ısıtması elektrikli ısıtıcılar ile sağlanmaktadır.  
*The machine's cabinet heating is provided by electric heaters.*
- A burr scraper system is included.  
*Çapak sıyrıcı sistem bulunmaktadır.*
- The thickness of the top coating can be adjusted by changing the airflow rate of the blower fan.  
*Üst kaplama kalınlığı üfleme fanının debisi değiştirilerek ayarlanabilir.*



# COOLING TUNNEL

## Soğutma Tüneli



- This machine is designed to cool products coming out of the chocolate coating machine.

*Çikolata kaplama makinesinden çıkan ürünlerin soğutma işlemini gerçekleştirmek için tasarlanmış bir makinedir.*

- The machine's top covers are made of stainless steel, and the interior of the covers is insulated.

*Makine üst kapakları paslanmaz malzemeden ve kapak iç kısımları yalıtımlı olarak imal edilmektedir,*

- The chassis is manufactured from either black material or stainless steel, according to preference.

*Şase isteğe göre siyah malzemeden ve paslanmaz malzemeden imal edilmektedir.*

- A belt guiding system is included.

*Bant yönlendirme sistemi bulunmaktadır.*

- The machine's top covers are designed with piston lifts.

*Makine üst kapakları piston kaldırmalı olarak imal edilmektedir.*

- The belt drive drum is manufactured with a coating, and a belt scraper system is included.

*Bant tahrik tamburu kaplamalı olaraktan imal edilmektedir, ant sıyrıcı sistem bulunmaktadır.*

- The drum drive is manufactured with a motor-chain-gear transmission system.

*Tambur tahrik, motor-zincir-dişli aktarma sistemli imal edilmektedir.*

- It is manufactured in the desired length and cooling capacity.

*İstenilen uzunlukta ve soğutma kapasitesinde imal edilmektedir.*

- The control panel is mounted on the machine.

*Kumanda panosu makine üzerine montajlıdır.*



## CHOCOLATE PRE-MIXER

### Çikolata Ön Hazırlama Mikseri

- ▶ This is the initial mixer where all the necessary raw materials for chocolate are added and mixed.  
*Çikolata için gerekli bütün hammaddelerin atılıp karıştırıldığı ilk mikserdir.*
- ▶ It is jacketed with water heating and is entirely made of stainless steel.  
*Ceketli su ısıtmalı olup tamamen paslanmaz çelik malzemeden imal edilmektedir.*
- ▶ A homogeneous mixture is achieved thanks to the dual mixer system.  
*Çift karıştırıcı sistemi sayesinde homojen bir karışım elde edilir.*
- ▶ A KR series reducer is used.  
*KR serisi redüktör kullanılmaktadır.*
- ▶ The resulting mixture is automatically transferred to the ball chocolate preparation mixer.  
*Elde edilen karışım bilyalı çikolata hazırlama mikserine otomatik bir şekilde aktarılır.*
- ▶ The control panel is mounted on the machine.  
*Kontrol paneli makine üzerine montajlıdır.*



## CHOCOLATE STOCK TANK

### Çikolata Stok Tankı

- ▶ It is manufactured for the purpose of storing and resting chocolate prepared in the ball mixer.  
*Bilyalı mikserde hazırlanan çikolatayı stoklamak ve dinlendirmek amacıyla imal edilmektedir.*
- ▶ It is entirely made of 304 stainless steel material.  
*Tamamen 304 paslanmaz çelik malzemeden imal edilmektedir.*
- ▶ It is manufactured with a mixer. A KR series reducer is used for the mixer.  
*Karıştırıcı olarak imal edilmektedir. Karıştırıcı için KR serisi redüktör kullanılmaktadır.*
- ▶ The machine is jacketed and includes a water jacket.  
*Makine cidarlı olup su cidarı mevcuttur.*
- ▶ The jacket heating system is accomplished with electric heaters.  
*Cidar ısıtma sistemi elektrikli ısıtıcılar ile gerçekleştirilmektedir.*
- ▶ The control panel is mounted on the machine.  
*Kontrol panosu makine üzerine montajlıdır.*
- ▶ Its capacity is determined according to requirements.  
*Kapasitesi ihtiyaca göre belirlenmektedir.*





## CHOCOLATE BALL MILL

### Bilyalı Çikolata Mikseri

- ▶ The special angled paddles enable the up-and-down movement of the balls, facilitating the refinement of the chocolate mixture.  
*Özel açılı çapalar ile bilyaların yukarı aşağı hareketi sağlanır ve bu sayede çikolata karışımının inceltmesi gerçekleştirilir.*
- ▶ Except for the platform chassis, the machine is entirely made of 304 stainless steel.  
*Platform şasesi hariç tamamen 304 paslanmaz malzemeden imal edilmektedir.*
- ▶ The PLC touch control panel on the machine allows for the control of motors and temperatures.  
*Makine üzerinde bulunan PLC dokunmatik kontrol paneli sayesinde motor ve ısılar kontrol edilmektedir.*
- ▶ 7.15 – 9.10 mm balls are placed in the tank according to the machine's capacity.  
*Makine kapasitesi oranında hazne içerisine 7.15 – 9.10 mm misket koyulmaktadır.*

- ▶ The prepared product is transferred to the resting tank with the help of a pump.  
*Hazırlanan ürün pompa yardımı ile dinlendirme kazanına aktarılmaktadır.*
- ▶ The machine is equipped with a jacket system and an automatic water intake system.  
*Makine üzerinde cidar sistemi mevcuttur, otomatik su alma sistemlidir.*
- ▶ The main motor is designed with a soft start feature.  
*Ana motor yumuşak kalkış özellikli olarak tasarlanmıştır.*
- ▶ A KR series reducer is used for the mixer.  
*Karıştırıcı için KR serisi redüktör kullanılmaktadır.*
- ▶ There is a cold water inlet and a magnetic filter in front of the pump.  
*Soğuk su girişi ve pompa önü manyetik filtresi bulunmaktadır.*
- ▶ A jacket water level indicator is present on the machine.  
*Cidar suyu seviye göstergesi makine üzerinde bulunmaktadır.*
- ▶ The machine is equipped with a manual discharge valve and elbow.  
*Makine üzerinde manuel boşaltma vanası ve dirsek bulunmaktadır.*



## SUGAR POWDER MILL

### Pudra Şekeri Değirmeni

- The machine is designed to pulverize granulated sugar into powder form.  
*Kristal şekeri, pudra haline getirmek için tasarlanmış makinedir.*
- Feeding is done with a screw conveyor, and the screws are made of stainless steel material.  
*Helezon ile besleme yapılmaktadır, helezonlar paslanmaz malzemeden imal edilmektedir.*
- Powdered sugar with a fineness of 35-40 microns is obtained.  
*35-40 mikron incelikte pudra şeker elde edilmektedir.*
- It has the capability to prevent foreign substances like metal from mixing with the product, and there is a sieve in the granulated sugar hopper.  
*Metal gibi yabancı maddeleri ürüne karıştırmama özelliğine sahiptir, kristal şeker haznesinde elek bulunmaktadır.*

- It is manufactured with a hammer system.  
*Çekiç sistemli olarak imal edilmektedir.*
- The mill bearing housing is made with a jacketed design, and the introduction of cold water prevents the bearings from overheating.  
*Değirmen rulman yatağı cıdarlı olarak imal edilmektedir, soğuk su girişi yapılarak rulmanların ısınması önlenmektedir.*
- It is mounted on the electrical panel.  
*Elektrik panosu üzerine montajlıdır.*
- The machine automatically transfers the powdered sugar to other desired machine equipment.  
*Makine, pudra haline getirdiği şekeri, istenilen diğer makine ekipmanının içerisine otomatik bir şekilde aktarmaktadır.*



# FAT MELTING TANK

## Yağ Eritme Tankı



- The machine is designed to liquefy solid fat, making it usable as a raw material.  
*Katı halde bulunan yağı hammaddeye kazandırmak için sıvı hale getiren makinedir.*
- It is made from 304-grade stainless steel material.  
*304 kalite paslanmaz malzemeden imal edilmektedir.*
- The hot water is coiled, and the coil heating system is manufactured as a separate unit.  
*Sıcak su serpantinlidir, serpantin ısıtma sistemi ayrı üniteli olarak imal edilmektedir.*
- It is manufactured with a jacketed design.  
*Cidarlı olarak imal edilmektedir.*
- The jacket heating system is achieved using electric heaters.  
*Cidar ısıtma sistemi elektrikli ısıtıcılar ile gerçekleştirilmektedir.*

- The product transfer pipes are made from stainless steel and are jacket-heated.  
*Ürün aktarma boruları paslanmaz malzemeden ve cidar ısıtmalı olarak imal edilmektedir.*
- The electrical panel is mounted on the machine.  
*Elektrik panosu üzerine montajlıdır.*
- Its capacity is determined according to requirements.  
*Kapasitesi ihtiyaca göre belirlenmektedir.*

# FROM TUZCUOGLU TO THE WORLD

## TUZCUOĞLU'NDAN DÜNYAYA

As Tuzcuoğlu Machinery, we have combined the highest level of technical professionalism on the way we have set out with the pride of serving the whole world with the food machines we produce, and we have become the solution to your needs. Until today, we have provided services and we continue our services without interruption in accordance with your requests.

*Tuzcuoğlu Makine olarak ürettiğimiz gıda makineleri ile tüm dünyaya hizmet vermenin gururuyla çıktığımız yolda en üst düzey teknik profesyoneliği birleştirdik ve ihtiyaçlarınıza çözüm olduk. Bugüne kadar, hizmet verdik ve talepleriniz doğrultusunda hizmetlerimize ara vermeden devam ediyoruz.*



[www.tuzcuoglumakine.com](http://www.tuzcuoglumakine.com)





# Tuzcuoğlu Machine users love technology.

*Tuzcuoğlu  
Makine  
kullananlar  
teknolojiyi  
sever.*







Turn dreams  
into reality in  
production.

*Üretimdeki hayalleri  
gerçeğe dönüştür.*





Hamidiye mahallesi, 2174. SOKAK NO:10/B, 70100 MERKEZ/KARAMAN  
[info@tuzcuoglumakine.com](mailto:info@tuzcuoglumakine.com) [www.tuzcuoglumakine.com](http://www.tuzcuoglumakine.com)

**+90 338 212 6470**

PRODUCT CATALOG / ÜRÜN KATALOĞU