



MEKANİK ve
GIDA İŞLEME EKİPMANLARI

TANITIM KATALOĞU

INTRODUCTION
CATALOGUE



www.oflaz.eu

BCM₂₀₀-HL

Endüstriyel Üretim Serisi

► Bilyalı çikolata mikseri çikolatanın ana maddeleri olan kakao, şeker, yağ ve diğer hammaddelerin karıştırılıp inceltiilerek damak tadımıza uygun hale getirilmesi için kullanılan bir inceltme ekipmanıdır.



RELIABLE
EQUIPMENT SAĞLAM
EKİPMAN

Environment and user friendly design ►

Kullanıcı ve çevre dostu tasarım ►



www.oflaz.eu

HAKKIMIZDA / ABOUT

OFLAZ MEKANİK GIDA MAKİNALARI SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ

Oflaz Mekanik ve Gıda İşleme Ekipmanları 2016 yılında Karaman Şehir Merkezinde bir danışmanlık firması olarak kurulmuş, 2018 yılında Karaman Organize Sanayi Bölgesine taşınarak çikolata ve çeşitli kremlerin üretiminde kullanılan bilyeli incelticiler imal etmeye başlamıştır.

2019 yılında kendi tasarımı akuple pompası ile birlikte üretmeye başladığı laboratuvar tipi bilyeli çikolata mikserlerinden muhtelif sayılarda İtalya ve Amerika'ya ihraç etmeye başlamıştır.

Zamanla ürün portföyünü genişleten firma, dolgulu bisküvi ve kurabiye ve layer kek tarzı ürünlerin pişirilmesinde kullanılan saç pişirme bandını montaj ve yerinde kaynak dahil temin etmeye başlamıştır.

Son olarak firmanın ürün portföyüne bilyeli incelticilerde ve sanayinin pek çok alanında fazlaca kullanılan krom bilyelerin tedariki de eklenmiştir.

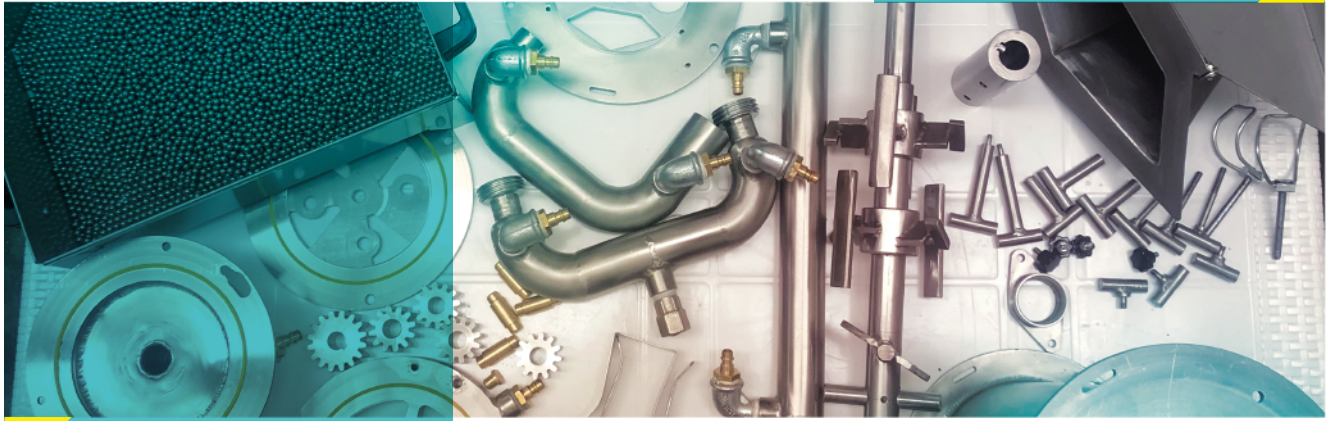
Kendine özgü tasarımlarıyla rakiplerinden pozitif ayrılan firmamızın temel amacı enerji ve zaman verimli makineler tasarlamaya devam ederek müşteriye yatırım ve işletme esnasında en ideal değerleri sunmaktır.

Firmamızın geleceğe yönelik planlarında çikolata üretim proseslerindeki diğer ekipmanları da üretmeye başlayarak, hem bu alanda uzmanlaşmak hemde bir dünya markasına dönüşmek bulunmaktadır. Çalışmalarımız bu hedefe ulaşacak şekilde planlanmakta ve devam etmektedir.

Ayrıca devam eden arge çalışmalarımızla özellikle çikolata üretiminde kullanılan diğer ekipmanları da portföyümüze dahil edip, müşterilerimizin hizmetine enerji verimli, bakım, işletme ve yatırım maliyeti etkin çözümler sunma isteği en önemli motivasyon kaynaklarımızdan birini oluşturmaktadır.

Firmamızda günümüz itibarıyla imal ve tedarik edilen makina ve ekipmanlar şu şekildedir;

- **Endüstriyel tip bilyeli incelticiler** (20 kg – 1000 kg kapasiteli)
- **Laboratuvar tipi bilyeli incelticiler** (4 kg kapasiteli)
- **Tünel fırın saç bantları** (muhtelif kalınlık ve ebatlarda)
- **Krom Bilye** (1 / 4 " , 3 / 8 " ve 7 / 16 " ebatlarında)
- **Unlu ve şekerli mamul** (bisküvi, çikolata, kek, gofret, kruvasan) **üretim hatları yatırım ve proje yönetim hizmeti.**
- **Kutulama makinesi**



Machinery and equipment manufactured and supplied in our company as of today are as follows;

- **Industrial type ball mills** (20 kg – 1000 kg capacity)
- **Laboratory type ball mills** (4 kg capacity)
- **Tunnel oven steel belts** (various thicknesses and sizes)
- **Chromium Ball** (sizes 1 / 4 " , 3 / 8 " and 7 / 16 ")
- **Investment and project management for bakery and confectionery** (biscuits, chocolate, cake, wafer, croissant) **production lines.**
- **Cartoning machine**

Oflaz Mechanics and Food Processing Equipment was established as a consultancy firm in Karaman City Center in 2016, moved to Karaman Organized Industrial Zone in 2018 and started to manufacture ball mill used in the production of chocolate and various types of creams.

In 2019, the company started started to export laboratory type chocolate ball mills, which it started to produce with its own design built-in pump, to Italy and USA in various numbers.

The company, which has expanded its product portfolio over time, has started to supply the steel baking belts used in the baking of filled biscuits and cookies and layer cakes, including assembly and on-site welding.

Finally, the supply of chrome balls, which are widely used in ball mills and many fields of industry, has been added to the product portfolio of the company.

The main purpose of our company, who distinguishes itself positively from its competitors with its unique designs, is to continue to design energy and time efficient machines and to offer the customer the most ideal values during investment and operation.

Our company's future plans include starting to produce other equipment in chocolate production processes, both to specialize in this field and to become a world brand. Our work is planned and continues to achieve this goal.

In addition, the desire to include other equipment used in chocolate production in our portfolio with our ongoing R&D studies and to offer energy-efficient, maintenance, operation and investment cost-effective solutions to the service of our customers constitutes one of our most important sources of motivation.

BİLYELİ İNCELTİCİ / BALL MILL

BCM200-HL

BCM200-HL bilyalı çikolata mikseri çikolatanın ana maddeleri olan kakao, şeker, yağ ve diğer hammaddelerin karıştırılıp inceltilerek damak tadımıza uygun hale getirilmesi için kullanılan bir inceltme ekipmanıdır. İsminden de anlaşılacağı üzere bir bilyalı çikolata mikserinin içinde çok miktarda metal veya seramik bilya bulunur.

BCM200-HL a chocolate ball mill refiner is one of the most commonly used refining equipment to refine coarse raw materials such as cocoa, sugar and other ingredients of a chocolate paste. As it will be easily understood from its name, a chocolate ball mill refiner contains lots of balls which are commonly made of steel or ceramics.

Kapasite/ Capacity	: 200 [kg/Parti(Batch)]
Ana Karıştırıcı Gücü/ Main Agitator Power	: 11 [kW]
Kazan Malzemesi/ Tank Material	: AISI304 [SAE]
Şasi Malzemesi/ Chasis Material	: St37-2 [DIN]
Ana Karıştırıcı Hızı/ Main Agitator Speed	: Ayarlı / Adjustable
Temiz Hava Fanı/ Ventilator	: Var / Yes
Cıdar Isıtma Sistemi/ Jacket Heating System	: Var / Yes
Reçete Kaydetme/ Recipe Option	: Var / Yes
Ürün Yönlendirme/ Product Orientation	: 3 – Yollu Vana Three – Way Valve



Neler Yapılabilir?

- Gerçek Çikolata
- Kokolin Çikolata
- Sürülebilir Krema
- Fıstık Ezmesi
- Fındık Ezmesi
- Gofret Kreması
- Bitter Çikolata
- Beyaz Çikolata
- Sütlü Çikolata
- Sıvı Çikolata

What to produce?

- Cocoa Butter Chocolate
- Compound Chocolate
- Spreadable cream
- Peanut Butter
- Hazelnut Paste
- Wafer filling
- Dark chocolate
- White chocolate
- Milk Chocolate
- Liquid Chocolate



KİLOGRAM BAZINDA
İSTENİLEN ÖLÇÜLERDE ÜRETİLEBİLİR

IT CAN BE MANUFACTURED IN DESIRED
DIMENSIONS IN TERMS OF KG



LABORATUVAR TİPİ BİLYELİ İNCELTİCİ / LABORATORY TYPE BALL MILL

BCM2.5-BL

BCM2.5-BL birçok laboratuvar uygulamasında kullanılabilecek özel bir makinedir. Bir laboratuvarınız varsa ve farklı reçeteler geliştirmek istiyorsanız, BCM2.5-BL muhtemelen en iyi seçeneklerinizden biri olacaktır.

BCM2.5-BL is a unique machine for many lab applications. If you have a laboratory and want to develop different recipes, BCM2.5-BL is probably one of the best options.

Kapasite/ Capacity	: 2.5-4 [kg/Parti[Batch]]
Ana Karıştırıcı Gücü/ Main Agitator Power	: 0,37 [kW]
Kazan Malzemesi/ Tank Material	: AISI304 [SAE]
Şasi Malzemesi/ Chasis Material	: AISI304 [SAE]
Ana Karıştırıcı Hızı/ Main Agitator Speed	: Ayarlı / Adjustable
Temiz Hava Fanı/ Ventilator	: Var / Yes
Cidar Isıtma Sistemi/ Jacket Heating System	: Var / Yes
Reçete Kaydetme/ Recipe Option	: Yok / No
Ürün Yönlendirme/ Product Orientation	: Döner Boru Sistemi Rotatable Goose Neck Pipe



“

**KİLOGRAM BAZINDA
İSTENİLEN ÖLÇÜLERDE ÜRETİLEBİLİR**

**IT CAN BE MANUFACTURED IN DESIRED
DIMENSIONS IN TERMS OF KG**

”

ÖZELLİKLER

- Mono faze elektrik besleme sayesinde mutfağınızda standart prize bile çalıştırabilirsiniz.
- 0,37 kW karıştırıcısı ve 1 kW ısıtıcısı sayesinde, çok az bir enerji sarfıyatı ile reçetelerinizi geliştirebilirsiniz.
- Sökülebilir parçaları sayesinde gıda ile temas eden bütün aksamlarını hiç anahtar kullanmadan el ile söküp, temizleyip yarım saat içinde tekrar monte edebilirsiniz.
- Yeni geliştirilmiş pompası sayesinde yüksek viskoziteli ürünler yapabilirsiniz.
- İnovatif tasarımı sayesinde kristal şeker kullanıldığında bile bir saatlik bir sürede 20 micronun altında tanecik boyutu elde edebilirsiniz.
- Tamamı özel tasarımı sayesinde ürün yaparken neredeyse hiç atık ısı üretmezsiniz.

FEATURES

- Thanks to its mono phase power supply, it can be used even in house kitchens.
- Thanks to its energy efficient design, almost no waste heat is generated.
- Thanks to its detachable design, all food contact parts can be disassembled by bare hand without using any utensil, cleaned and assembled back in half an hour.
- Thanks to its new invented pump, high viscous masses can be circulated easily.
- Thanks to its innovative design, even with crystal sugar, a fine size lower than 20 micron can be achieved within less than an hour.
- Thanks to its nicely prepared parts, almost no heat generation occurs during refining.



LABORATUVAR TİPİ BİLYELİ İNCELTİCİ / LABORATORY TYPE BALL MILL BCM7.5-BL

BCM7.5-BL pastanecilerin, şekerleme üreticilerinin veya büyük fabrikaların arge çalışmalarında kullanması için tasarlanmış, kurulumu, devreye alınması ve çalıştırılması profesyonel yardım gerektirmeden mümkün olan, temel bir bilyalı çikolata mikseridir.

İsminin bilyalı çikolata mikseri olmasına rağmen pek çok gofret kreması, kek dolgusu ve kaplama ve kremaların üretilmesinde kullanılabilir.

Temel ihtiyaçlar üzerine ve uygun bütçeli olması arzulanarak geliştirilmiş bir makine olması nedeniyle baz özelliklere sahiptir ancak, müşterinin talebine göre ek özelliklerle de makine güncellenebilmektedir.



Kapasite/ Capacity	: 7.5 [kg/Parti[Batch]]
Ana Karıştırıcı Gücü/ Main Agitator Power	: 0,75 [kW]
Kazan Malzemesi/ Tank Material	: AISI304 [SAE]
Şasi Malzemesi/ Chasis Material	: AISI304 [SAE]
Ana Karıştırıcı Hızı/ Main Agitator Speed	: Ayarlı / Adjustable
Temiz Hava Fanı/ Ventilator	: Var / Yes
Cidar Isıtma Sistemi/ Jacket Heating System	: Var / Yes
Reçete Kaydetme/ Recipe Option	: Yok / No
Ürün Yönlendirme/ Product Orientation	: Döner Boru Sistemi Rotatable Goose Neck Pipe



**KİLOGRAM BAZINDA
İSTENİLEN ÖLÇÜLERDE ÜRETİLEBİLİR**

**IT CAN BE MANUFACTURED IN DESIRED
DIMENSIONS IN TERMS OF KG**



BCM7.5-BL is a base type laboratory chocolate ball mill which can be used for both patisserie and confectionery also.

Although it's called chocolate ball mill, it can be used for multiple purposes such as preparing spreadable cream or wafer cream or cake toppings. It can be used for bake-stable cookie fillings too.

Depending on the user's needs, qualifications of the ball mill can be upgraded or downgraded to get the optimum price and requirement balance.



KUTULAMA MAKİNESİ / CARTONING MACHINE

KM45-BL

Farklı ürünlerin kutulanması için tasarladığımız KM45-BL kutulama makinesi, yatırım maliyetinin uygunluğu, sadeliği ve kullanım kolaylığı ile ön plana çıkmaktadır.

Elle kutulama yapılan yerlerde işçilik maliyetlerini en aza indirmek için ideal bir ekipman olan kutulama makinemiz, format grupları değiştirilerek farklı ebatlardaki ürünlerin aynı makinede kutulanmasına olanak sağlamaktadır.

Servo motorlu ve PLC kontrollü olan KM45-BL kutulama makinesi kullanıcı dostu sade bir ara yüze sahip dokunmatik panel ile de kullanıcıya makineye kolayca hükmetme, reçete kaydetme ve ihtiyaç duyduğu parametreleri ayarlama, alarmları takip etme imkanı sunmaktadır.

Yükseklik ayarlı tekerlekleri sayesinde makine üretim alanında istenilen alana elle kolaylıkla taşınabilir. Ağırlık merkezine yerleştirilmiş olan forklift çatalı yerleştirme kanalları sayesinde kolaylıkla kaldırılabilir ve taşınabilir.

Model/ Model	: KM45-BL
Hız/ Speed	: 45 Paket / Dakika [Box / Minute]
Ürün Besleme/ Product Infeed	: Manuel / Manual
Toplam Güç/ Total Power	: 1.3 kW
Uzunluk/ Length	: 3 metre / meters
Genişlik/ Width	: 1.5 metre / meters
Yükseklik/ Height	: 1.5 metre / meters



FARKLI EBATLAR VE HIZLAR İÇİN ÜRETİM YAPILABİLİR

IT CAN BE MANUFACTURED FOR DIFFERENT SIZES AND SPEEDS

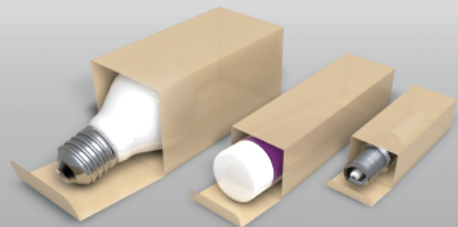
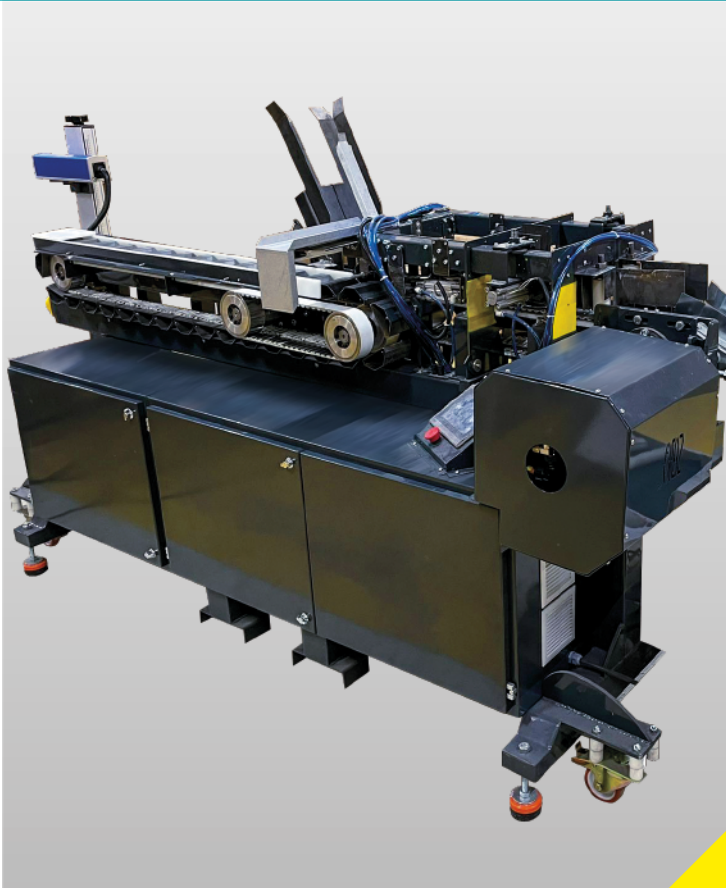
”

Cartoning Machine KM45-BL which we designed to box different types of products comes forward with its effective investment cost, simplicity and user friendly design.

Same machine can be used for different size of products by just changing the necessary size parts. KM45-BL is a very usefull machine for the applications where the costumer wants to decrease the labor cost.

KM45-BL is equipped with a servo motor and controlled by a PLC and its user friendly HMI gives the user the ability for maneuvering the machine easilly, saving the recipes, adjusting the parameters as he wants and following the alarms.

Thanks to its adjustable wheels, it can be moved easily anywhere in the production area. Thanks to counter handles placed in the center of gravity of the machine, it can be lifted up with a forklift and moved easily.



TÜNEL FIRIN SAC BANDI / TUNNEL OVEN BAKING BELT

CS1300

Akma Mukavemeti/ Yield Strength	1100	[N/mm ²]
Kopma Mukavemeti/ Tensile Strength	1200	[N/mm ²]
Elastisite Modülü/ Modulus Of Elasticity	196000	[Mpa]
Yoğunluk/ Density	7,9	[g/cm ³]
Isıl Genleşme/ Thermal Expansion (20-200 °C)	11.3 x 10 ⁻⁶	[m/m°C]
Termal İletkenlik/ Thermal Conductivity	38	[W/m°C]
Çalışma Sıcaklığı/ Working Temperature	-80 ~ 450	[°C]
Bant Kalınlık Toleransı/ Thickness Tolerance	+/- 8	[%]
Bant Genişlik Toleransı/ Width Tolerance	<2	[mm]
Yüzey Pürüzlülüğü/ Surface Quality	Ra≤0.4	[µm]
Maksimum Çalışma Hızı/ Maximum Working Speed	60	[m/dak]



**FARKLI GENİŞLİK VE
UZUNLUKLARDA ÜRETİLEBİLİR**

**IT CAN BE MANUFACTURED IN DESIRED
DIMENSIONS**

”



KROM BİLYE / CHROMIUM BALLS

AISI 52100

Kullanım Alanları

Krom bilyeler bilyeli inceltici makinelerde yoğun olarak kullanılmaktadır. Ürünü yüksek sertlik ve krom oranına sahip olması nedeniyle çikolatada herhangi bir metal tadının kalmasına sebep olmamaktadır. Bu özelliği ile piyasada bu amaçla kullanılan bilyelerden pozitif ayrışmaktadır.

Mevcut Çaplar

Bilyelerimiz 3 / 8 " , 1 / 4 " , 7 / 16 " çaplarda istenilen miktarlarda temin edilebilmektedir.

Malzeme / <i>Material</i>	52100	[SAE]
Sertlik / <i>Hardness</i>	60-66	[HRC]
Yoğunluk / <i>Density</i>	7,85	[g/cm ³]

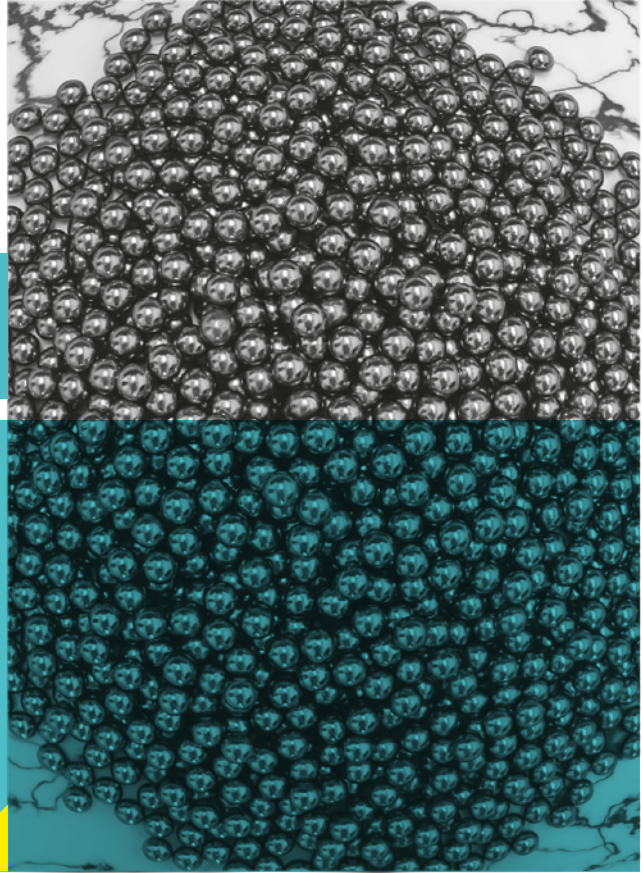
Application Areas

Chrome balls are used extensively in ball mill refiners. Our product has high hardness and chromium ratio.

It does not cause any metal taste to remain in the chocolate. With this feature, it differs positively from the metal balls used for this purpose in the market.

Available Sizes

3 / 8 " , 1 / 4 " , 7 / 16 "



PROJE YÖNETİMİ

ve Danışmanlık

Kek, bisküvi, çikolata, gofret kruvasan ve benzeri unlu ve şekerli mamullerin makine ekipman yatırımlarının yapılması, yerleşimlerinin çalışılması, optimum kapasitelerin belirlenmesi, fiyat analizlerinin ve teklif çalışmalarının yapılması, yatırımın yönetilmesi ve bitmiş ürünün alınmasına kadar olan konularda müşterilerimize danışmanlık hizmeti verebilmekteyiz.

Yurt içi ve yurt dışında çalışan gıda teknolojistleri ile birlikte ürünlerinizi en güzel şekilde çıkarmak için çapa sarfetmekteyiz. Gene aynı teknoloji ağımlarımız ile mevcut proses ve ürünlerinizde de iyileştirmeler yapabiliriz.

Yeni yatırımlarınız için gerekli ekipman listelerinin çıkarılması, alt yapı çalışmalarında gerekli tüketim ihtiyaçlarının belirlenmesi üretim algoritmalarının oluşturulması gibi konularda fikirlerimizi ve tecrübemizi müşterilerimizle paylaşmaktan gurur duyarız.



PROJECT MANAGEMENT

and Consultancy

We are providing consultancy services to our customers in matters such as making machine equipment investments, studying the layouts, determining optimum capacities, making price analyzes and proposal studies, managing the investment and obtaining the finished product for cakes, biscuits, chocolate, wafers, croissants and similar bakery and sugar products.

Together with the food technologists working at home and abroad, we spend energy to produce your products in the best possible way. We can also make improvements to your existing processes and products with our same technologist network.

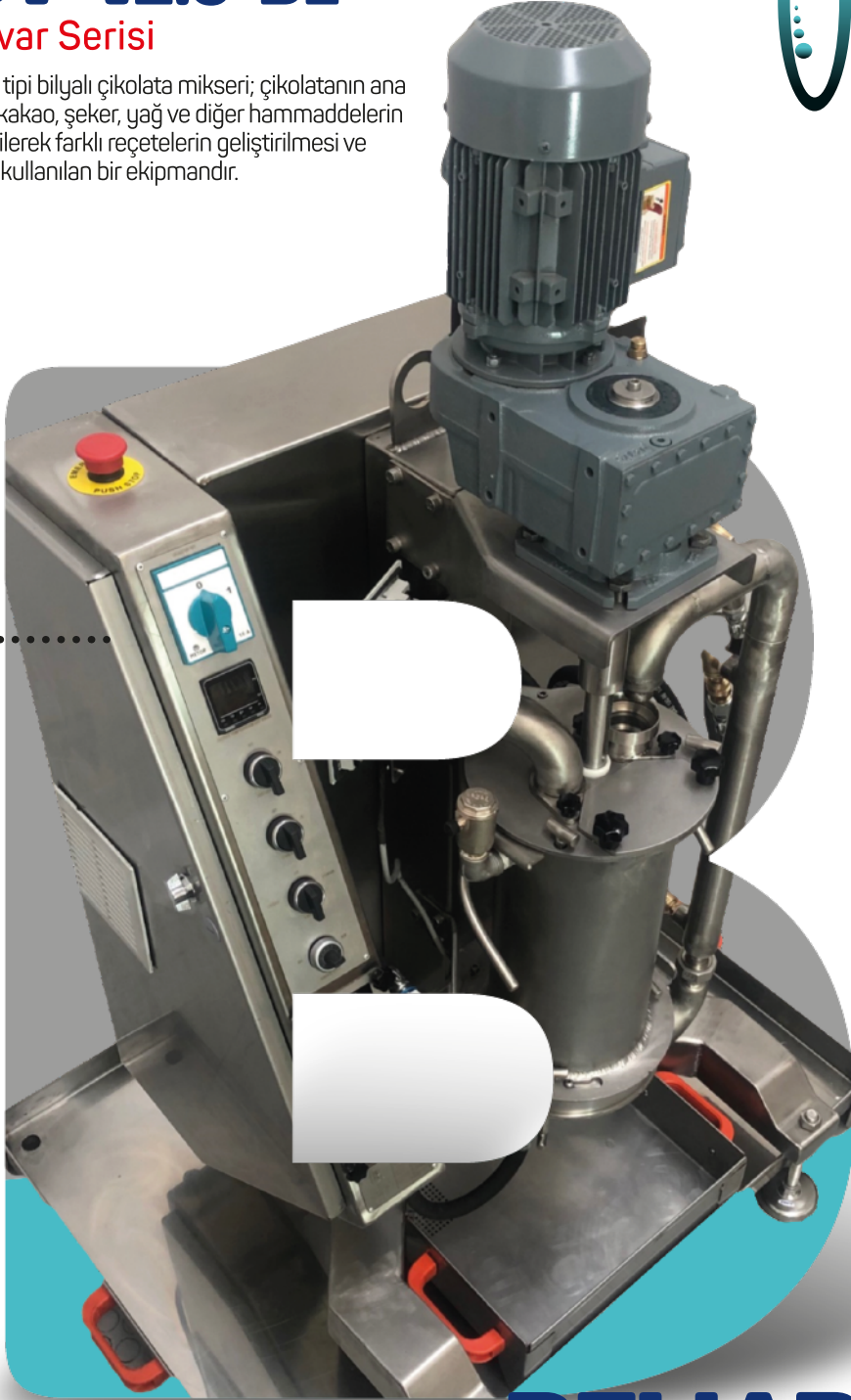
We are proud to share our ideas and experience with our customers on issues such as preparing the necessary equipment lists for your new investments, determining the necessary consumption needs in infrastructure works, and creating production algorithms.



BCM_{2.5}-BL

Laboratuvar Serisi

► Laboratuvar tipi bilyalı çikolata mikseri; çikolatanın ana maddeleri olan kakao, şeker, yağ ve diğer hammaddelerin karıştırılıp inceltilerek farklı reçetelerin geliştirilmesi ve denenmesi için kullanılan bir ekipmandır.



RELIABLE
EQUIPMENT SAĞLAM
EKİPMAN

Environment and user friendly design ►

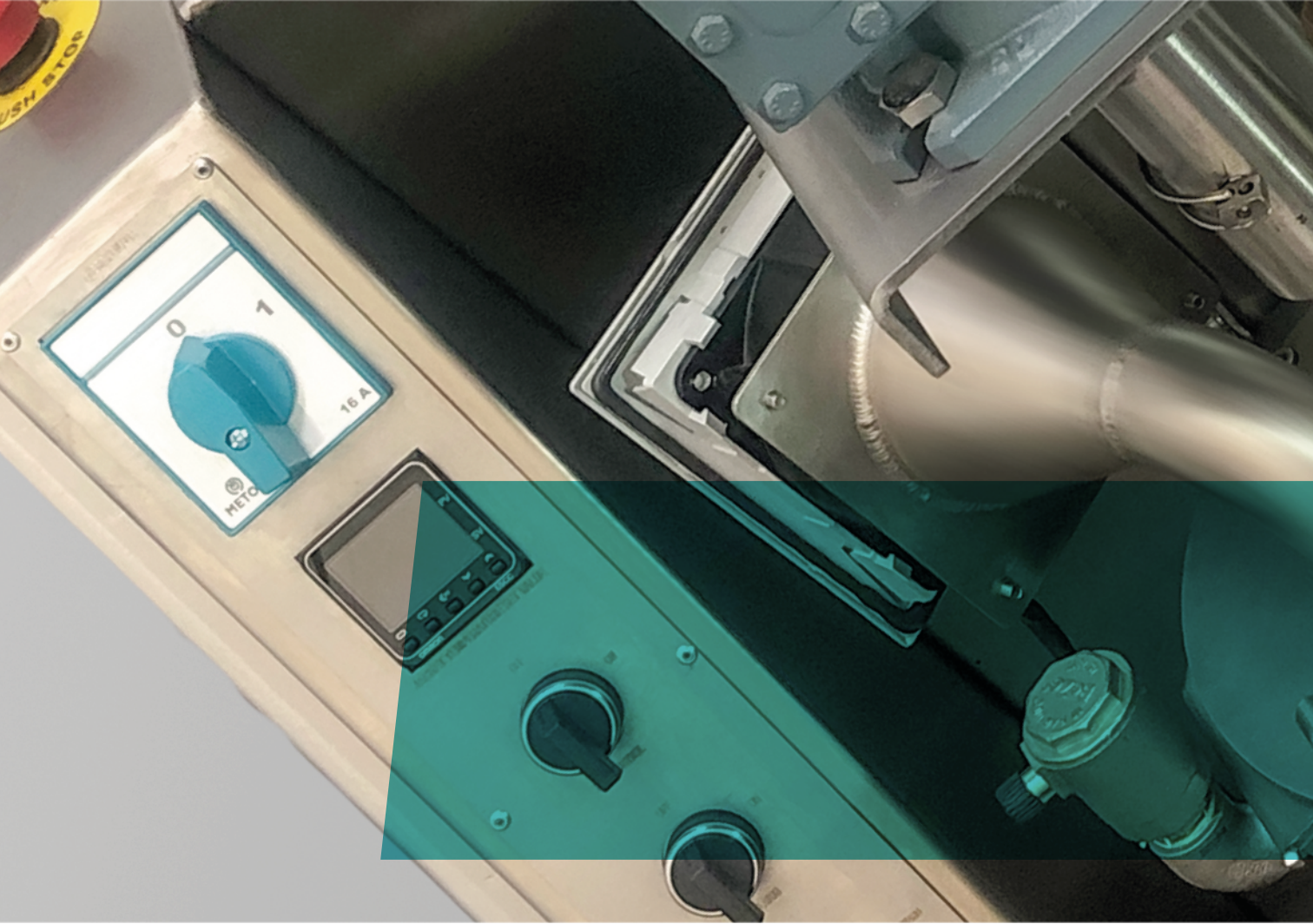
Kullanıcı ve çevre dostu tasarım ►



www.oflaz.eu



MEKANİK ve GIDA İŞLEME EKİPMANLARI



+90 338 213 00 88
+90 554 383 31 78

www.oflaz.eu
mail@oflaz.eu

Organize San. Bölgesi 2. Cd. C Blok
No:13CE İşgem / Merkez / Karaman

Mehmet SAHİN
www.oflaz.eu



www.oflaz.eu