



FRUIT
AND
VEGETABLE
PROCESSING
TECHNOLOGY
LINES



KORALP

www.koralp.com.tr



KORALP

Fruit and Vegetable Processing Technology Lines

www.koralp.com.tr



KORALP

For a Natural Life ...



KORALP

Türkiye'de 1980 yılında başladığımız faaliyetlerimize bugün İstanbul ve Malatya'da bulunan fabrikalarımızdaki üretimlerimiz ile Romanya ve Moldova'daki mağazalarımızda görevli profesyonel kadromuzla sektöre hizmet vermekteyiz

Genel Gıda proses makineleri, Taze ve Kuru meyveler, sebzeler ve bitkileri işlenmesine yönelik komple ünite, makine ve ekipman desteklerimiz ile müşterilerimize ihtiyaçları doğrultusunda özelleştirilmiş, eğitim ve entegre çözümler üretiyoruz.

Kamu ve özel sektör kuruluşları ile birlikte yürüttüğümüz projelerimizde öncelikle başlangıç yapılanması, süreç tasarımları, genel organizasyon tasarımı ile sektördeki bilgi paylaşımının tasarlanması ve geliştirilmesini içeren çalışmalar ile kullanıcıların kurumsal gelişimi hızlandırılmaktadır.

Amacımız; çalışmalarımız ile mükemmelliğin belirleyicisi, sektörde saygı duyulan bir kurum olmak ve bu saygıyı daimi kılmaktır.

Hedefimiz; Teknolojik ar-ge (araştırma-geliştirme) çalışmalarımız ile üretim hatlarımızdaki makinelerin ve ekipmanlarının verimliliği sonucu oluşan talepleri geniş kapsamlı, amacına uygun uluslararası standartlarda süreklilik ilkesi ile kullanıcıların birinci tercihi olmaktır.

Prensiplerimiz; KORALP, Doğa saygı ilkesi ile A++ enerjili verimi yüksek performanslı işleme makine ve ekipmanların üretimini gerçekleştirmektedir.

Hizmetlerimizin kalitesini daha iyi kılmak için etkin ve yaratıcı iletişim kurmak. Gereksinimleri analiz ederek, müşterilerimizi profesyonel hizmetlerden faydalandırmak.

Müşterilerimizin taleplerini bilimsel çalışmalar ile sonuçlandırarak, bizden beklentilerini aşan hizmetler sunmamızı sağlayan hizmet hedefleri geliştirmek ve hedeflerimize ulaşabilmemiz için uygun bir müşteri hizmet planı hazırlamak, değerlendirmelerini düzenli istemek.

Talepleri yerine getirmek, olası sorunları öngörebilmek ve sürprizlerin oluşmaması için planlı uygulama yapmak ve teknik yada hizmet sorunlarını zamanında, karşılıklı saygı anlayışı içerisinde ele alınarak çözümlenmektedir.

As KORALP

We provide service to the sector with our operations that we started in Turkey in 1980, with our production at our factories in İstanbul and Malatya today, and with our professional staff working at our stores in in Romania and Moldova.

We produce general food processing machinery, complete unit, machinery and equipment for processing of fresh and dry fruits, vegetables and plants that are customized according to the needs of our customers, and provide training and integrated solutions in this regard.

In our projects that we conduct jointly with public and private sector organizations, corporate/enterprise development of customers is accelerated with activities such as first of all the initial structuring, process designing, overall organizational designing, designing and developing the information sharing in the sector.

Our aim is to lead the excellence with our works, to remain a respected company in the sector and to make this respect permanent.

Our goal is to make, with our technological R & D (research and development) studies, the demands as a result of efficiency of equipment, machinery in our production line wide range and in accordance with appropriate international standards and the principle of continuity, make these products the first choice of the users.

Our Principles are to produce KORALP A ++ energy efficiency, high-performance processing machinery and equipment, with the principle of respect for nature,

To have effective and creative communication in order to better quality of our services. To provide our customers with professional services by analyzing the requirements in that sense.

To conclude our customers' demands with scientific work, to develop service targets that will enable us to provide services that exceed the expectations of our customers, and to prepare an appropriate customer service plan in order to reach our goals and to require for regular assessments of this plan.

To fulfill the demands, foresee potential problems and make planned applications in order to avoid surprises and to timely analyze technical or service shortcomings, by taking in the spirit of mutual respect.

КОРАЛЬП

Свою деятельность мы начали в 1980 г. в Турции, на сегодняшний день мы осуществляем выпуск продукции на фабриках, расположенных в Стамбуле и Малатье, а также успешно ведем торговлю через магазины, открытые в Румынии и Молдове.

При помощи машин, оборудования и установок, предназначенных для обработки свежих и сушеных фруктов, овощей и трав, мы создаем оригинальные решения, направленные на удовлетворение потребностей клиентов.

В проектах, которые мы осуществляем совместно с государственными и частными отраслевыми организациями, прежде всего мы стараемся четко определить начало, наметить процесс, общую организацию и наладить обмен информацией, что значительно ускоряет корпоративное развитие.

Наша цель – стать предприятием, которое пользуется авторитетом и уважением в своей отрасли, и делать все для того, чтобы не утратить это уважение.

Наши стремления – проводя модернизацию, повысить производительность наших станков и машин при помощи наших научно-исследовательских разработок, повысив тем самым спрос на них, выпускать продукцию в соответствии с пожеланиями клиента, тем самым став наиболее предпочитаемой торговой маркой среди потребителей.

Наши принципы – фирма «КОРАЛЬП» бережно относится к окружающей среде и поэтому выпускает высокопродуктивные машины для обработки продуктов и оборудование, относящиеся к классу энергопотребления A++.

Мы стараемся обеспечить эффективный и креативный подход для повышения качества нашего обслуживания. Анализируя потребности, мы стремимся быть полезными своим клиентам, предоставляя профессиональные услуги.

Принцип нашей работы – индивидуальный подход к каждому клиенту, обязательно учитываем все пожелания клиента. Мы стараемся обслужить клиента так, чтобы качество обслуживания превзошло все его ожидания, разработав особый подход к каждому клиенту.

Для того, чтобы удовлетворить все пожелания клиента, предвидеть все возможные препятствия и предотвратить неприятные сюрпризы, а так же проблемы с обслуживанием или проблемы технического характера, необходимо искать решения общими усилиями, в рамках уважения и взаимопонимания.

KORALP

Avec nos activités débutées en 1980 en Turquie, nous rendons aujourd'hui service au secteur avec notre cadre professionnel en fonction dans nos magasins en Roumanie et en Moldavie avec nos productions réalisées dans nos usines se trouvant à İstanbul et à Malatya.

Nous créons des solutions personnalisées, de formation et intégrées à nos clients en vertu de leurs besoins avec nos soutiens de machines processus alimentaire générales, d'unité complète en vue du traitement des fruits frais et des fruits secs, des légumes et des végétaux, de machines et d'équipements.

Dans nos projets que nous menons avec les établissements du secteur public et du secteur privé, le développement institutionnel des utilisateurs s'est accéléré avec les travaux comprenant en priorité la structuration de départ, les conceptions du processus, la conception générale de l'organisation avec la conception et le développement du partage d'informations du secteur.

Notre but; est d'être un établissement déterminant le parfait et respecté dans le secteur avec nos travaux et de rendre permanent le respect.

Notre objectif ; est d'être le premier choix des utilisateurs avec le principe de continuité dans les normes internationales conformes à son objectif, dans un large cadre des demandes formées suite à la rentabilité des machines et des équipements de nos lignes de production avec nos travaux R&D technologique (Recherche & Développement).

Nos principes; Avec le principe de respect à la nature, KORALP réalise la production de machines et d'équipements de traitement à haute performance et haute rentabilité avec l'énergie A++.

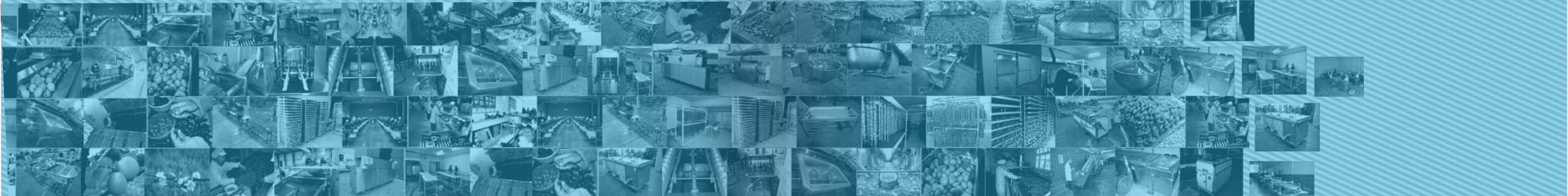
Etablir une communication efficace et créative pour rendre meilleure la qualité de nos services. En analysant les besoins, faire profiter nos clients des services professionnels.

En concluant avec des travaux scientifiques les demandes de nos clients, développer les objectifs de service assurant notre présentation des services dépassant les attentes et préparer un plan de service clientèle conforme pour atteindre nos objectifs, demander régulièrement les évaluations.

Mettre en place les demandes, pouvoir prévoir les problèmes probables et réaliser une application planifiée pour que les surprises ne se forment pas et résoudre les problèmes techniques ou de service dans les temps et dans le cadre de respect mutuel.

INDEX

ИНДЕКС · INDEXE



01 MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİLERİ FRUIT AND VEGETABLE PROCESSING TECHNOLOGY LINES ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ LES TECHNOLOGIES DE TRAITEMENT DES FRUITS ET LEGUMES

- ÖN HAZIRLIK EKİPMALARI
YIKAMA ÜNİTELERİ
KALİBRASYON ÜNİTELERİ
TAŞIMA SİSTEMLERİ
PIŞIRMA VE HAŞLAMA ÜNİTELERİ
KİMYASAL KONTROL ÜNİTELERİ
KESME VE DOĞRAMA ÜNİTELERİ
DOLUMLU TARTIM ÜNİTELERİ
YARDIMCI EKİPMAN VE BÜTÜNLEYİCİ MAKİNELER

- EQUIPMENT FOR PRELIMINARY PREPARATION
WASHING UNITS
CALIBRATION UNITS
TRANSPORTATION SYSTEMS
COOKING AND BLANCHING UNITS
CHEMICAL CONTROL UNITS
CUTTING/SLICING AND SHREDDING/CHOPPING UNITS
WEIGHING AND FILLING UNITS
AUXILIARY EQUIPMENT AND INTEGRATED MACHINES

- ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ОБРАБОТКИ
УСТАНОВКИ ДЛЯ МЫТЬЯ ПРОДУКТОВ
КАЛИБРОВОЧНЫЕ БЛОКИ
СИСТЕМЫ ПОДАЧИ
УСТАНОВКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ
УСТАНОВКИ ДЛЯ ХИМИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ
УСТАНОВКИ ДЛЯ РЕЗКИ И ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ
УСТАНОВКИ ДЛЯ ФАСОВКИ И ВЗВЕШИВАНИЯ
ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- LES EQUIPEMENTS DE PRE-PREPARATION
LES UNITES DE LAVAGE
LES UNITES DE VIBRATION
LES SYSTEMES DE TRANSPORT
LES UNITES DE CUISSON ET D'INFUSION
LES UNITES DE CONTRÔLE CHIMIQUE
LES UNITES POUR COUPER ET HACHER
LES UNITES DE REMPLISSAGE ET DE PESAGE
LES MACHINES AUXILIAIRES ET LES MACHINES INTEGRALES

08

02 ISITMA - SOĞUTMA - KURUTMA TEKNOLOJİLERİ HEATING - COOLING - DRYING TECHNOLOGY LINES ТЕХНОЛОГИИ НАГРЕВАНИЯ - ОХЛАЖДЕНИЯ - СУШКИ LES TECHNOLOGIES DE CHAUFFAGE - DE REFROIDISSEMENT - DE SECHAGE

- KURUTMA ÜNİTELERİ
NEM ALMA ÜNİTELERİ
PIŞIRMA ÜNİTELERİ
İSİ ÜRETİM ÜNİTELERİ
SOĞUTMA ÜNİTELERİ

- DRYING UNITS
DEHUMIDIFICATION UNIT
COOKING UNITS
HEAT GENERATION UNITS
COOLING UNITS

- СУШИЛЬНЫЕ УСТАНОВКИ
УСТАНОВКИ ДЛЯ УДАЛЕНИЯ ИЗБЫТКОВ ВЛАГИ
УСТАНОВКИ ДЛЯ ПАРОВОЙ ОБРАБОТКИ
УСТАНОВКИ ДЛЯ СОЗДАНИЯ ТЕПЛА
ОХЛАЖДАЮЩИЕ УСТАНОВКИ

- LES UNITES DE SECHAGE
LES UNITES D'EXTRACTION D'HUMIDITE
LES UNITES DE CUISSON
LES UNITES DE PRODUCTION THERMIQUE
LES UNITES DE REFROIDISSEMENT

44

03 SERT ÇEKİRDEKLİ GIDALARI İŞLEME TEKNOLOJİLERİ STONE FRUITS PROCESSING TECHNOLOGY LINES ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ С ТВЕРДОЙ СЕРДЦЕВИНОЙ LES TECHNOLOGIES DE TRAITEMENT DES ALIMENTS A NOYAU DUR

- KAYISI ÇEKİRDEĞİ İŞLEME ÜNİTELERİ
BADEM İŞLEME ÜNİTELERİ
CEVİZ İŞLEME ÜNİTELERİ
FİSTİK İŞLEME ÜNİTELERİ
FINDIK İŞLEME ÜNİTELERİ
MACADAMIA CEVİZİ İŞLEME ÜNİTELERİ

- APRICOT KERNELS PROCESSING UNITS
ALMONDS PROCESSING UNITS
WALNUTS PROCESSING UNITS
PISTACHIOS PROCESSING UNITS
HAZELNUTS PROCESSING UNITS
MACADAMIA NUTS PROCESSING UNITS

- УСТАНОВКИ ДЛЯ ОБРАБОТКИ АБРИКОС С КОСТОЧКОЙ
УСТАНОВКИ ДЛЯ ОБРАБОТКИ МИНДАЛЯ
УСТАНОВКИ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ГРЕЦКОГО ОРЕХА
УСТАНОВКИ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ФИСТАШЕК
УСТАНОВКИ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ФУНДУКА
УСТАНОВКИ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ОРЕХА МАКАДАМИЯ

- LES UNITES DE TRAITEMENT DES NOYAUX D'ABRICOT
LES UNITES DE TRAITEMENT D'AMENDES
LES UNITES DE TRAITEMENT DE NOIX
LES UNITES DE TRAITEMENT DE PISTACHES
LES UNITES DE TRAITEMENT DE NOISETTES
LES UNITES TRAITEMENT DES NOIX DE MACAMADIA

52

04 GIDA PROSES MAKİNE VE EKİPMAN TEKNOLOJİLERİ FOOD PROCESSING MACHINERY AND EQUIPMENT TECHNOLOGY LINES ТЕХНОЛОГИИ И ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ LES TECHNOLOGIES DE MACHINES ET D'EQUIPEMENTS PROCESSUS ALIMENTAIRE

- GIDA KATKI ÜRETİM ÜNİTELERİ / 10
DRIED FRUIT ROLLUP, CHURCHKHELA, GRAPE SUJUK / 10
ÇİĞ KOFTE ÜRETİM HATLARI / 10
GIDA DEPOLAMA VE MUHAFAZA ÜNİTELERİ / 10
KARIŞIM MİKSERLERİ / 10

- FOOD ADDITIVES PRODUCTION UNITS / 10
DRIED FRUIT ROLLUP, CHURCHKHELA, GRAPE SUJUK / 10
ÇİĞ KOFTE (STEAK TARTAR A LA TURCA) PRODUCTION LINES / 10
FOOD STORAGE AND PRESERVATION UNITS / 10
MIXTURE BLENDER / 10

- УСТАНОВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК
ЛИНИИ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ПАСТИЛЬ, КЮМБЕ,
ЧУРЧЕЛЫ И ЧИЖКЕФТЕ
УСТАНОВКИ ДЛЯ СКЛАДИРОВАНИЯ И ХРАНЕНИЯ
ПРОДУКТОВ
МИКСЕРЫ

- LES UNITES DE PRODUCTION D'ADDITIF ALIMENTAIRE
PULPE DE FRUITS SECS, KUMBI, SAUCISSON DE RAISINS
LES LIGNES DE PRODUCTION DE BOULETTES DE VIANDE CRUE
LES UNITES D'ENTREPOSAGE ET DE PRESERVATION ALIMENTAIRE
LES MIXEURS DE MELANGE

58

05 SEPET-KASA-PALET-TAVA YIKAMA MAKİNELERİ BASKET - BOX - PALLET - PAN - WASHING TECHNOLOGY LINES МАШИНЫ ДЛЯ МЫТЬЯ КОРЗИН - ЯЩИКОВ - ПОДДОНОВ И ТАРЫ LES MACHINES DE LAVAGE DE PANIER - CAISSE - PALETTE - POËLE

- SEPET YIKAMA ÜNİTELERİ
PALET YIKAMA ÜNİTELERİ
TAVA - TEPSİ - TABİLDOT - KOVA - ŞİŞE -
YIKAMA ÜNİTELERİ

- BASKET WASHING UNITS
PALLET WASHING UNITS
PANS - TRAY - TABLE D'HÔTE - BUCKET - BOTTLE -
WASHING UNITS

- УСТАНОВКИ ДЛЯ МЫТЬЯ КОРЗИН
УСТАНОВКИ ДЛЯ МЫТЬЯ ПОДДОНОВ
УСТАНОВКИ ДЛЯ МЫТЬЯ ТАРЫ - ПОДНОСОВ -
ТАБЛЬДОТ - ВЕДЕР - БУТЫЛОК

- LES UNITES DE LAVAGE DE PANIER
LES UNITES DE LAVAGE DE PALETTE
LES UNITES DE LAVAGE DE POËLE - DE PLATEAU -
DE TABLEAU D'HÔTE - DE SCEAU - DE BOUTEILLE

66





fruit and vegetable processing technology lines

MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİLERİ
ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ
LES TECHNOLOGIES DE TRAITEMENT DES FRUITS ET LEGUMES

01

www.koralp.com.tr

MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİLERİ
FRUIT AND VEGETABLE PROCESSING TECHNOLOGY LINES
ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ
LES TECHNOLOGIES DE TRAITEMENT DES FRUITS ET LEGUMES

ÖN HAZIRLIK EKİPMALARI
YIKAMA ÜNİTELERİ
KALİBRASYON ÜNİTELERİ
TAŞIMA SİSTEMLERİ
PIŞİRME VE HAŞLAMA ÜNİTELERİ
KİMYASAL KONTROL ÜNİTELERİ
KESME VE DOĞRAMA ÜNİTELERİ
DOLUM TARTIM ÜNİTELERİ
YARDIMCI EKİPMAN VE BÜTÜNLEYİCİ MAKİNELER

EQUIPMENT FOR PRELIMINARY PREPARATION
WASHING UNITS
CALIBRATION UNITS
TRANSPORTATION SYSTEMS
COOKING AND BLANCHING UNITS
CHEMICAL CONTROL UNITS
CUTTING/SLICING AND SHREDDING/CHOPPING UNITS
WEIGHING AND FILLING UNITS
AUXILIARY EQUIPMENT AND INTEGRATED MACHINES

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ОБРАБОТКИ
УСТАНОВКИ ДЛЯ МЫТЬЯ ПРОДУКТОВ
КАЛИБРОВОЧНЫЕ БЛОКИ
СИСТЕМЫ ПОДАЧИ
УСТАНОВКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ
УСТАНОВКИ ДЛЯ ХИМИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ
УСТАНОВКИ ДЛЯ РЕЗКИ И ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ
УСТАНОВКИ ДЛЯ ФАСОВКИ И ВЗВЕШИВАНИЯ
ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

LES EQUIPEMENTS DE PRE-PREPARATION
LES UNITES DE LAVAGE
LES UNITES DE VIBRATION
LES SYSTEMES DE TRANSPORT
LES UNITES DE CUISSON ET D'INFUSION
LES UNITES DE CONTRÔLE CHIMIQUE
LES UNITES POUR COUPER ET HACHER
LES UNITES DE REMPLISSAGE ET DE PESAGE
LES MACHINES AUXILIAIRES ET LES MACHINES INTEGRALES

fruit and vegetable processing technology lines

KORALP: meyve ve sebzelerin işlemesine yönelik çalışmalarında başta endüstriyel alanlar için entegre tesisleri komple anahtar teslimi olacak şekilde dizaynını yaparak projelendirmektedir. Farklı kapasite ve makine modelleri de mevcut olup geniş ürün seçenekleri ile hizmet vermektedir.

As KORALP, we design our fruits and vegetable processing related works primarily in a way so that they will be completed as turnkey integrated plants for industrial areas. We render services with a wide range of product options with machines that vary in their models and capacities.

Фирма «КОРАЛЬП» занимается разработкой и сдачей проектов «под ключ» цехов для переработки овощей и фруктов. Мы обладаем широким ассортиментом машин и оборудования различной мощности и конфигурации, и готовы предложить их на выбор клиента.

KORALP: Projeté sous la forme de clé en main complet les installations intégrales pour en priorité les domaines industriels dans les travaux en vue du traitement des fruits et légumes tout en réalisant leur conception. Des modèles de machine et des capacités diverses sont présentes et KORALP rend service avec une large gamme de produits.

10



MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİLERİ
TEKNOLOGIJI OBRABOTKI OVOŞEY I FРУКТОВ
LES TECHNOLOGIES DE TRAITEMENT DES FRUITS ET LEGUMES

YIKAMA ÜNİTELERİ
WASHING UNITS
УСТАНОВКИ ДЛЯ МЫТЬЯ ПРОДУКТОВ
LES UNITES DE LAVAGE



fruit and vegetable processing technology lines

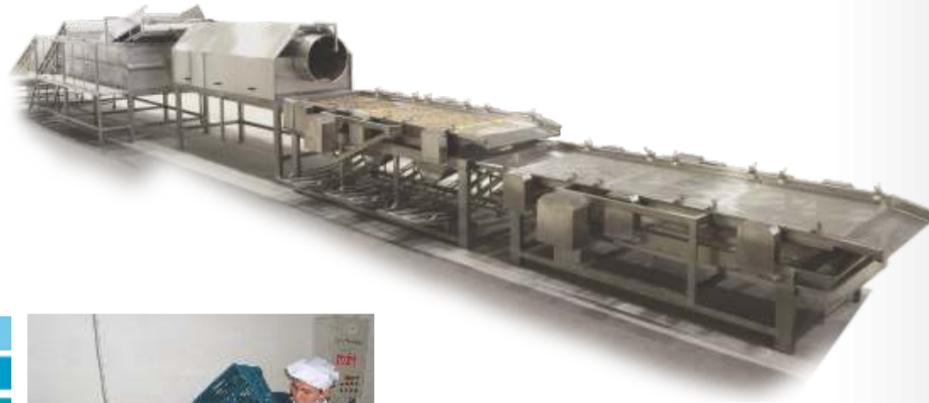
Bizler Gıda işleme ve meyve sebze sektörüne yönelik, ön hazırlık ekipmanları, yıkama üniteleri, kalibrasyon üniteleri, taşıma sistemleri, kurutma üniteleri, şoklama ve soğutma üniteleri, pişirme ve haşlama üniteleri, kimyasal kontrol üniteleri, kesme doğrama üniteleri, dolun, tartım üniteleri, yardımcı ekipmanlar ve özel amaçlı ekstra bütünleyici makineleri üretmekteyiz.

We produce Equipment For Preliminary Preparation, Washing Units, Calibration Units, Transportation Systems, Shocking and Cooling Units, Cooking And Blanching Units, Chemical Control Units, Cutting/Slicing And Shredding/Chopping Units, Weighing And Filling Units, Customized Complementary Equipment and Machines for food processing and fruit and vegetable processing sector.

Мы производим самое разнообразное оборудования для переработки овощей и фруктов: оборудование для предварительной обработки, мойки, калибровочные блоки, транспортировочные системы, охлаждающие и замораживающие установки, установки для тепловой обработки, установки для химической обработки, установки для резки и измельчения продукции, установки для фасовки и взвешивания, вспомогательное оборудование и установки особого назначения.

En vue du secteur du traitement alimentaire et des fruits et légumes, nous fabriquons les équipements de pré-préparation, les unités de lavage, les unités de calibration, les systèmes de transport, les unités de séchage, les unités de congélation et de refroidissement, les unités de cuisson et d'infusion, les unités de contrôle chimique, les unités pour couper et hacher, les unités de remplissage et de pesage, les équipements auxiliaires et les machines intégrantes extras à objectif privé.

12



ÖN HAZIRLIK EKİPMANLARI; Bekletme silo ve tankları, Ön ayıklama makineleri, ıslatma yumuşatma makineleri, topak kesek açıcılar,
PIŞİRME VE HAŞLAMA ÜNİTELERİ; Kazanlı, cidarlı, kontüni, sepetli, konveyörlü, helezonlu, tamburlu pişirme, haşlama veya salamura amaçlı ünitelerdir.
YARDIMCI EKİPMAN VE BÜTÜNLEYİCİ MAKİNELER; Karışım ve yoğurma mikserleri, hurma çekirdek çıkartma makinesi, sap alma makinesi, kabuk soyma makinesi, beslemeli hizalama makineleri, sıkma rendeleme makineleri, kalite kontrol makineleri, çalışma masaları, yükleme ve besleme makineleri, istifleme rafları, metal dedektör hatları, dozajlama makine ekipmanları,

EQUIPMENT FOR PRELIMINARY PREPARATION; fermentation silos and tanks, initial sorting machines, wetting softening machines, aggregate and clump breakers,
COOKING AND BLANCHING UNITS; Kettle, walled, continuous, basket, conveyor, helicoidal, drum types of cooking blanching and pickling units.
AUXILIARY EQUIPMENT AND INTEGRATED MACHINES; Mixture and kneading blenders, palm kernel extraction machines, stem removing machines, peeling machine, in-feed alignment machines, pressing and grating machines, quality control equipment, work tables, loading and feeding machines, pallet racks, metal detector lines, dosing machine and equipment,

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ОБРАБОТКИ: хранилища и резервуары, машины для предварительного сортирования, машины для замачивания и размягчения, измельчители комков.
УСТАНОВКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ: установки для варки или засолки продуктов в котлах, в закрытых котлах, для непрерывной варки, оснащенные корзинами, конвейерами и спиралями.
ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ: миксеры для перемешивания и вымешивания продукции, машины для извлечения косточек из фиников, машины для удаления плодоножек, машина для снятия кожуры, машины для выравнивания, соковыжималки и терки, машины контроля качества, полки для выкладки в штабеля, линии с металлоискателем, оборудование для дозирочных машин.

LES EQUIPEMENTS DE PRE-PREPARATION; Les silos et tanks d'attente, les machines de pré-débogage, les machines à mouiller et à adoucir, les appareils pour ouvrir les pellets et les mottes,
LES UNITES DE CUISSON ET D'INFUSION: A Chaudière, à paroi, continue, à panier, à convoyeur, à spirale, cuisson à tambour, les unités à objectif d'infusion ou saumure.
LES MACHINES AUXILIAIRES ET LES MACHINES INTEGRALES; Les mixeurs de mélange et de pétrissage, les machines d'extraction de noyau de date, les machines d'extraction de tige, les machines de pelage, les machines d'alignement à alimentation, les machines de serrage et de râpage, les machines de contrôle qualité, les tables de travail, les machines de chargement et d'alimentation, les étagères à empilement, les lignes de détecteur métallique, les machines et équipement de dosage,

MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİLERİ
ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ
LES TECHNOLOGIES DE TRAITEMENT DES FRUITS ET LEGUMES

YIKAMA ÜNİTELERİ
WASHING UNITS
УСТАНОВКИ ДЛЯ МЫТЬЯ ПРОДУКТОВ
LES UNITES DE LAVAGE



13

fruit and vegetable processing technology lines

MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİLERİ
 ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ
 LES TECHNOLOGIES DE TRAITEMENT DES FRUITS ET LEGUMES

YIKAMA ÜNİTELERİ
 WASHING UNITS
 УСТАНОВКИ ДЛЯ МЫТЬЯ ПРОДУКТОВ
 LES UNITES DE LAVAGE

KORALP olarak gıdaları işleme tekniklerinde öncelik prensibimiz kullanıcının güvenliği ve emniyet kurallarıdır.

As KORALP our primary principle in food processing techniques is users' security and safety rules.

Основными принципами деятельности фирмы «КОРАЛЬП» являются безопасность потребителя и надежность оборудования.

Notre principe prioritaire dans les techniques de traitement des aliments en tant que KORALP est le respect des règles de sécurité de l'utilisateur.

14



15

fruit and vegetable processing technology lines

YIKAMA ÜNİTELERİ; Ultra fırçalı yıkamalar, hava beslemeli yıkamalar, endüstriyel yıkamalar, tamburlu yıkamalar, vibrasyonlu yıkamalar, havuzlu yıkamalar, jakuzili yıkamalar, ultrasonik yıkamalar, sıcak sulu yıkamalar,

WASHING UNITS; Ultra brush-washers, forced-air washers, industrial-washers, drum-washers vibratory-washers, soak-tank washers, Jacuzzi-washers, and ultrasonic-washers, hot-water washers,

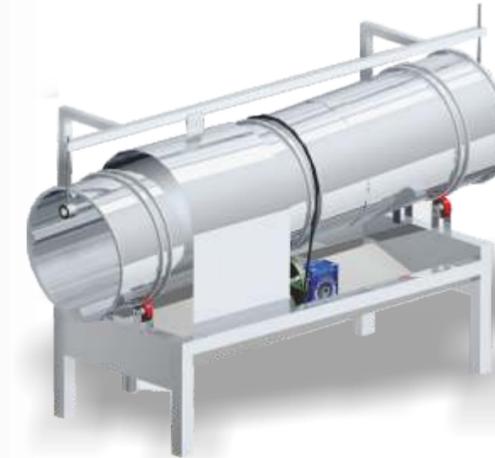


16



УСТАНОВКИ ДЛЯ МОЙКИ ПРОДУКТОВ; мойки с ультразвучками, мойки с подачей воздуха, промышленные мойки, мойки с tambуром, вибромойки, мойки с резервуаром, мойки с джакузи, ультразвуковые мойки, мойки с горячей водой.

LES UNITES DE LAVAGE; Les lavages ultra à brosse, les lavages à alimentation d'air, les lavages industriels, les lavages à tambour, les lavages à vibration, les lavages à bassin, les lavages à jacuzzi, les lavages ultrasoniques, les lavages à eau chaude,



YIKAMA ÜNİTELERİ
WASHING UNITS
УСТАНОВКИ ДЛЯ МЫТЬЯ ПРОДУКТОВ
LES UNITES DE LAVAGE



17

fruit and vegetable processing technology lines



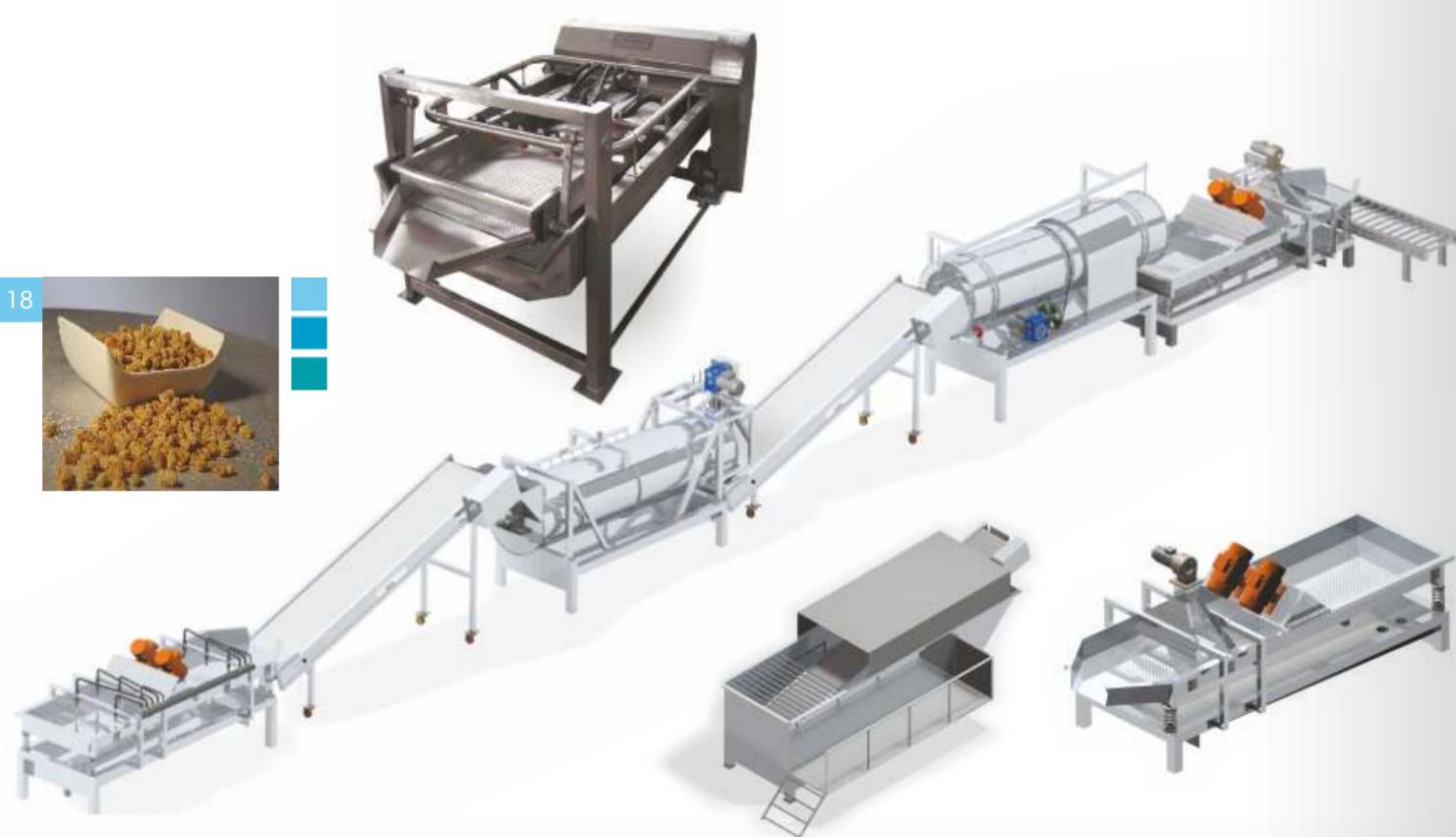
Üretim hatlarımızdaki makine ve ekipmanlar zemine monte edilmez. Makinelerimiz ya sabitlenebilir tekerlekli ya da özel pabuçludur. Bu nedenle fabrikalarda maddi veya manevi hasarların oluşması önlenmiştir. Örneğin titreşimlerden kaynaklanan zemin çatlakları, metallerin binaya verdiği rahatsız edici sesler gibi...

The machinery and equipment in our production lines are not mounted on the floor. Our machines are either with special block brakes or with fixable wheels. Therefore, material or moral damages are prevented in the factories. For example, cracks in the ground caused by vibrations or the disturbing noises of metals in the buildings are some of them...

Все машины и оборудование наших производственных линий без фиксации к полу. Все наши машины оснащены либо колесами с фиксацией, либо специальными опорами. Этот фактор позволяет предусматривать предотвращение возникновения материальных или моральных повреждений на фабрике, где будет установлено оборудование. Например, трещины, возникающие в результате вибрации машин, неприятные звуки, которые издает металл и тому подобное....

Les machines et équipements de nos lignes de production ne sont pas montés au sol. Nos machines sont soit à roulettes fixables soit à pieds spéciaux. C'est pourquoi, la formation de dommages matériels et moraux dans les usines a été empêchée. Par exemple, comme la fissuration du sol causé par les vibrations, les sons dérangeants donnés par les métaux au bâtiment...

18



MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİLERİ
ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ
LES TECHNOLOGIES DE TRAITEMENT DES FRUITS ET LEGUMES

YIKAMA ÜNİTELERİ
WASHING UNITS
УСТАНОВКИ ДЛЯ МЫТЬЯ ПРОДУКТОВ
LES UNITES DE LAVAGE



fruit and vegetable processing technology lines



MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİLERİ
ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ
LES TECHNOLOGIES DE TRAITEMENT DES FRUITS ET LEGUMES

YIKAMA ÜNİTELERİ
WASHING UNITS
УСТАНОВКИ ДЛЯ МЫТЬЯ ПРОДУКТОВ
LES UNITES DE LAVAGE

Doğaya saygı sloganımızın bilinci ile sektör için tasarladığımız makine ve ekipmanlarımızda üretim öncesi müşteri ile makine kullanım amacı, işlem yapacağı ürün tanımı gibi konularda ön eğitim taslağı oluşturulup, toplanan veriler doğrultusunda imalatını yapmaktayız. Çünkü gıda ürünleri yetiştirildiği ortam şartlarına göre bölgesel farklılıklar göstermektedir. Örneğin ürünün boyutu, ağırlığı, rengi, yüzey kabuk inceliği ve hasat uygulamalarından kaynaklanan faktörlerdir.

In our machines and equipment that we produce in the same line with our motto for respect to the nature, we prepare the draft preliminary training with the customer before the production process, and gather data and information for the use of the machine purposes, the definition of the product that will be processed, and we produce the machines and equipment based on all these data. The reason for that is because food products show regional differences according to environmental conditions that they are grown. For examples, these differences are due to factors such as product size, weight, color, outer shell thinness and harvesting practices.

20



Наш девиз - "Уважение к природе". Перед тем как приступить к выпуску оборудования, мы уточняем у клиента спецификацию желаемого оборудования, вид продукции, которую он собирается обрабатывать, создаем предварительные наброски проекта, и только затем приступаем к осуществлению производства, соответствуя, собранными данными. Ибо пищевые продукты могут иметь различные показатели в зависимости от того региона, где они были выращены. Например, длина, вес, цвет, толщина продукта и вид сбора урожая имеют большое значение.

Avec la conscience de notre slogan de respect de la nature, nous réalisons la fabrication en vertu des données récoltées en établissant le projet de préformation dans les sujets comme la définition de produits à traiter, l'objectif d'utilisation de la machine avec le client avant la production dans les machines et les équipements que nous avons conçu pour le secteur. Parce que les produits alimentaires présentent des différences régionales selon les conditions d'espace dans lesquels ils sont cultivés. Par exemple, ce sont les facteurs causés par la dimension, le poids, la couleur du produit, la finesse de la coquille superficielle et les applications de récolte



21

fruit and vegetable processing technology lines

Meyve sebze vb. gıdaların işlenmesindeki önemli konuların başında enerji maliyetleridir. KORALP üretiminde sürekli hedef A++ tipi enerji ilkesidir. Bu nedenle ihtiyaç duyulan enerji kaynakların başında insan iş gücü, elektrik, su, yakıt gibi enerjilerin doğru şekilde doğru yerde kullanım mantığıdır. Projelerimizde verimi artırmak işletme maliyetlerini minimum seviyede tutmak için operatöre makine montaj, kullanım, bakım, temizlik gibi eğitimler verilir.

One of the major issues in the processing of foods such as fruits and vegetables, and so on is energy costs. A++ type of energy production is the principle of continuous target for KORALP. Therefore, the correct use of energy resources, such as human work force, electricity, water, fuel energies at the right place and processes of the production is the logic we follow. In our projects, we train the operators about installation, use, maintenance, cleaning and such issues to increase efficiency to keep operating costs to a minimum level.

22



MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİLERİ
ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ
LES TECHNOLOGIES DE TRAITEMENT DES FRUITS ET LEGUMES

YIKAMA ÜNİTELERİ
WASHING UNITS
УСТАНОВКИ ДЛЯ МЫТЬЯ ПРОДУКТОВ
LES UNITES DE LAVAGE



Одним из основных факторов обработки овощей и фруктов, является стоимость затраченной энергии. Все оборудование фирмы «КОРАЛЬП» относится к классу энергопотребления А++. Именно поэтому в вопросах энергопотребления, мы стараемся правильно распределять и использовать в желаемом месте и правильным образом рабочую силу, электричество, воду и топливо. Для того, чтобы повысить производительность наших проектов и снизить до минимума стоимость переработки продукции, мы проводим обучение персонала по вопросам монтажа, эксплуатации, ухода и чистки оборудования.

Le coût de l'énergie arrive en tête des sujets importants du traitement des aliments comme les fruits, les légumes, etc... L'objectif permanent dans la production KORALP est le principe d'énergie de type A++. C'est pourquoi c'est la logique d'utiliser de la bonne façon au bon lieu les énergies comme la main d'œuvre, l'électricité, l'eau, le carburant en tête des sources d'énergie nécessitées. Dans nos projets, des formations comme le montage, l'utilisation, la maintenance, le nettoyage des machines sont données à l'opérateur pour maintenir au plus bas niveau les couts d'exploitation et pour augmenter la rentabilité.

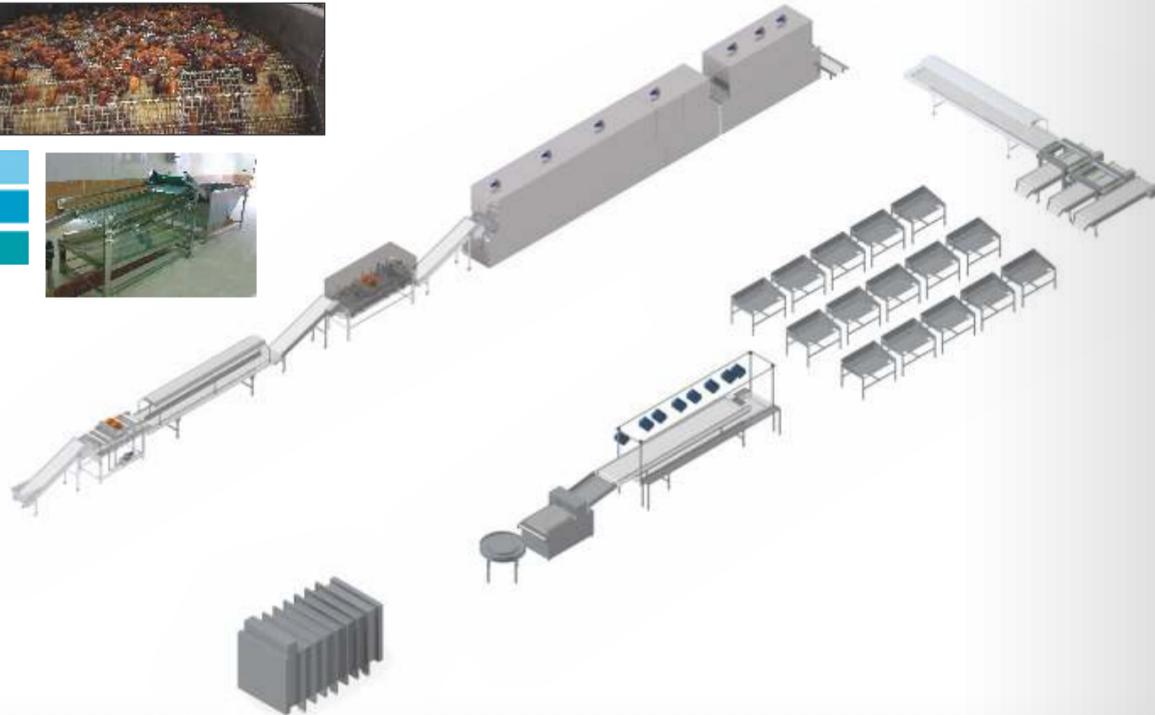


23

fruit and vegetable processing technology lines

KORALP fabrikalarında üretilen makinelerde her türlü kirlilik hesapları yapılmış olup, makinelerde saklı alan, ulaşılmaz bölge oluşturulmadığından bakteri türemesi, küçük veya büyük canlı barınması, tortu, toz vb. gibi olumsuzlukların oluşması önlenmiştir. Gıdaların işlenmesinde kullanılan makinelerdeki, katı, sıvı, gaz (örneğin makine yağları, asit, metal parçacıkları, plastik aksamlar, atık suları gibi...) sorunlardan % 100 arındırılmış ve işlenen ürünler ile temasları önlenmiştir.

In machines that are produced at KORALP factories, all kinds of pollution assessments are already done, and because the machines do not have closed areas or inaccessible parts, negative results such as bacteria evolving, small or large insects, sediment, dust and so on are prevented. Solid, liquid, gas (for example, machine oils, acids, metal particles, plastic parts, waste water pipes and so on...) elements used in the food processing machines are 100% failure-free, and they are prevented from coming into contact with processed products.



24

MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİLERİ
ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ
LES TECHNOLOGIES DE TRAITEMENT DES FRUITS ET LEGUMES

YIKAMA ÜNİTELERİ
WASHING UNITS
УСТАНОВКИ ДЛЯ МЫТЬЯ ПРОДУКТОВ
LES UNITES DE LAVAGE

Оборудование, изготовленное на заводах фирмы «КОРАЛЬП», произведено с расчетом уровня загрязнений, учтены все скрытые и труднодоступные зоны, в которых возможно развитие бактерий, попадание насекомых, опилок, пыли, разрабатывая наше оборудование, мы предусматриваем предотвращение недостатков такого уровня. В наших машинах полностью исключен контакт продукции с твердыми, жидкими или газообразными веществами, применяемыми для работы машины (например, машинное масло, кислоты, металлические частицы, пластиковые детали, сточные воды и пр.).

Toutes sortes de calcul de pollution ont été réalisés dans les machines fabriquées dans les usines KORALP et étant donné qu'aucun espace caché et qu'aucune zone inaccessible n'a été formé dans les machines, la dérivation de bactéries, l'abri de petits et grands vivants, la formation de points négatives comme les sédiments, la poussière, etc. ont été empêchés. 100% des problèmes de solide, de liquide, de gaz (par exemple comme les huiles, les acides, les pièces métalliques, les équipements en plastique, les eaux usées des machines) des machines utilisées dans le traitement des aliments ont été purifiés et leur contact avec les produits traités a été empêché.



25

fruit and vegetable processing technology lines

KORALP olarak sektördeki kullanıcılar ile yaptığımız ar-ge (araştırma-geliştirme) çalışmalarında karşılaştığımız önemli bir problem ise verimliliği etkileyen, ve büyük tehlikeleri tetikleyen gürültü kirliliğini oluşturan unsurların ortadan kaldırılması veya minimum düzeylere çekilmesidir. Bu nedene KORALP tüm üretimlerindeki makine sistemlerinde konu ile ilgili teknik çalışmalarında başarı sağlamış olup klasik sistemlere oranla % 90 daha sessiz garantisini vermiştir.

As KORALP, one of the important issues that we encountered in our R & D (research and development) studies that we conducted with users in the sector is regarding noise pollution which also affects productivity and trigger serious dangers and how to eliminate or at least minimize such elements. For this reason, KORALP has achieved success in technical studies on the subject for all of its productions and guarantees 90% quieter machines than conventional systems.

26



MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİLERİ
ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ
LES TECHNOLOGIES DE TRAITEMENT DES FRUITS ET LEGUMES

YIKAMA ÜNİTELERİ
WASHING UNITS
УСТАНОВКИ ДЛЯ МЫТЬЯ ПРОДУКТОВ
LES UNITES DE LAVAGE

Фирма «КОРАЛЬП» постоянно ведет исследования факторов, влияющих на работоспособность и производительность труда, способных вызвать серьезные проблемы со здоровьем, а именно: шум машин. Именно поэтому в нашем оборудовании практически нет элементов, способных создавать сильный шум, либо уровень шума снижен до минимума. В результате своих исследований, связанных с производством оборудования, фирма "КОРАЛЬП" достигла значительных успехов и способна предоставить 90% гарантию на снижение производственного шума по сравнению с классическими системами.

Un problème important que nous avons rencontré dans les travaux R&D (Recherche & Développement) que nous avons réalisé avec les utilisateurs du secteur en tant que KORALP est la disparition ou la traction au niveau minimum des sujets formant la pollution sonore affectant la rentabilité et déclenchant de grands risques. C'est pourquoi KORALP a assuré réussite dans ses travaux techniques concernant le sujet dans ses systèmes de machine de toutes ses productions et la garantie de 90% moins sonore a été donnée par rapport aux systèmes classiques.



27

fruit and vegetable processing technology lines



MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİLERİ
ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ
LES TECHNOLOGIES DE TRAITEMENT DES FRUITS ET LEGUMES

YIKAMA ÜNİTELERİ
WASHING UNITS
УСТАНОВКИ ДЛЯ МЫТЬЯ ПРОДУКТОВ
LES UNITES DE LAVAGE

Bizler meyve-sebze işleme makine ekipmanlarının üretimini yaparken emniyet kuralları ve verimlilik için yeni nesil teknikleri kullanarak enerji, ısı, nem, su, titreşim, temizlik ve personel güvenliği gibi ortam şartlarına uygunluk kurallarıyla donatılmış projeler hazırlayıp sunmaktayız.

We employ a new generation of techniques in our production process of fruit and vegetable processing machinery equipment, as a result we design and offer projects in compliance with rules regarding the ambient conditions such as cleaning and security of staff, energy, heat, moisture, water, vibration to comply with the safety rules and to obtain efficiency.



Осуществляя производство оборудования для переработки овощей и фруктов, мы тщательно соблюдаем правила безопасности, а также разрабатываем свои проекты с использованием техники нового поколения, в которых присутствуют все требования, относящиеся к потреблению электроэнергии, тепла, влаги, воды, уровень вибрации и безопасности персонала.

En utilisant les techniques de nouvelle génération pour la rentabilité et les règles de sécurité en réalisant la production des équipements et des machines de traitement des fruits et légumes, nous préparons et présentons les projets équipés avec les règles de conformité aux conditions d'espace comme l'énergie, le chauffage, l'humidité, l'eau, les vibrations, la propreté et la sécurité du personnel.



28

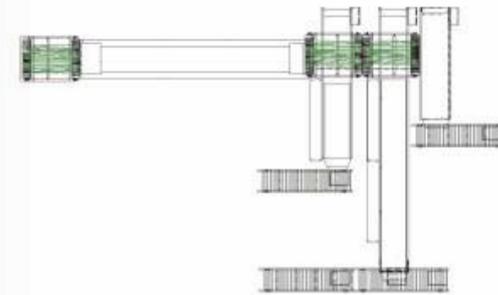
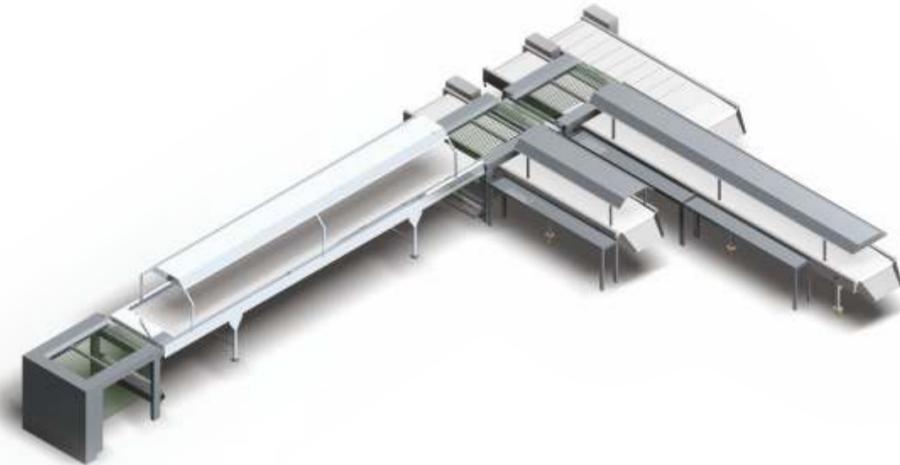


29

fruit and vegetable processing technology lines

MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİLERİ
 ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ
 LES TECHNOLOGIES DE TRAITEMENT DES FRUITS ET LEGUMES

YIKAMA ÜNİTELERİ
 WASHING UNITS
 УСТАНОВКИ ДЛЯ МЫТЬЯ ПРОДУКТОВ
 LES UNITES DE LAVAGE



30



31

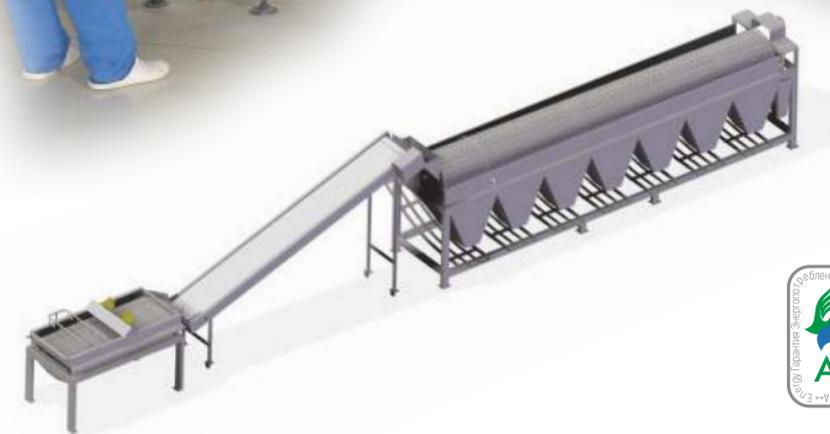
fruit and vegetable processing technology lines

MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİLERİ
 ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ
 LES TECHNOLOGIES DE TRAITEMENT DES FRUITS ET LEGUMES

KALİBRASYON ÜNİTELERİ
 CALIBRATION UNITS
 КАЛИБРОВОЧНЫЕ БЛОКИ
 LES UNITES DE VIBRATION



32



33

fruit and vegetable processing technology lines

MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİLERİ
 ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ
 LES TECHNOLOGIES DE TRAITEMENT DES FRUITS ET LEGUMES

KALIBRASYON ÜNİTELERİ
 CALIBRATION UNITS
 КАЛИБРОВОЧНЫЕ БЛОКИ
 LES UNITES DE VIBRATION

KALIBRASYON ÜNİTELERİ ; Vibrasyonlu kalibreler, Tamburlu kalibreler , şerit ipli kalibreler, katlı kalibreler, dairesel kalibreler, hava takviyeli kalibreler, helezonik kalibreler, katlı kalibreler

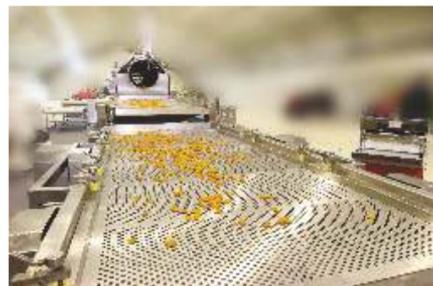
CALIBRATION UNITS; Vibrating gauges, drum gauges, wire rope gauges, multilayer gauges, circular gauges, air gauges, helicoidal gauges, multiple gauges

КАЛИБРОВОЧНЫЕ БЛОКИ; калибраторы с вибрацией, калибраторы с tambуром, ленточные калибраторы, многослойные калибраторы, круговые калибраторы, калибраторы с подачей воздуха, спиральные калибраторы

LES UNITES DE VIBRATION ; Les calibres à vibration, les calibres à tambour, les calibres à fil ruban, les calibres à étages, les calibres à cercle, les calibres à renforcement d'air, les calibres en spirale, les calibres à étages



34



35

fruit and vegetable processing technology lines

TAŞIMA SİSTEMLERİ; Konveyörlü taşımalar , Vibrasyonlu taşımalar, elavatörler, helzonlu taşımalar, hava takviyeli taşımalar, kovalı taşımalar, teleferik tip taşımalar, rolu makaralı taşımalar, arabalı taşımalar,

TRANSPORTATION SYSTEMS; Conveyor transporters, vibrating transporters, elevators, helicoidal transporters, air assist transporters, bucket transporters, cable car transporters, telpher transporters, role-reel transporters, trolley transporters

СИСТЕМЫ ПОДАЧИ: конвейеры, вибрационные транспортеры, элеваторы, спиральные транспортеры, транспортеры с подачей воздуха, транспортеры с ведрами, транспортеры подвешного типа, транспортеры с катушками, транспортеры с тележками.

LES UNITES DE CUISSON ET D'INFUSION : A Chaudière, à paroi, continue, à panier, à convoyeur, à spirale, cuisson à tambour, les unités à objectif d'infusion ou saumure.



MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİLERİ
ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ
LES TECHNOLOGIES DE TRAITEMENT DES FRUITS ET LEGUMES

KALİBRASYON ÜNİTELERİ
CALIBRATION UNITS
КАЛИБРОВОЧНЫЕ БЛОКИ
LES UNITES DE VIBRATION



36



37

fruit and vegetable processing technology lines

MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİLERİ
 ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ
 LES TECHNOLOGIES DE TRAITEMENT DES FRUITS ET LEGUMES

DOLUM TARTIM ÜNİTELERİ
 WEIGHING AND FILLING UNITS
 УСТАНОВКИ ДЛЯ ФАСОВКИ И ВЗВЕШИВАНИЯ
 LES UNITES DE REMPLISSAGE ET DE PESAGE

DOLUM TARTIM ÜNİTELERİ; Kutu, torba ve çuval tartım üniteleri, sıvı dolum üniteleri, koli bantlama makineleri,

WEIGHING AND FILLING UNITS; Weighing units with boxes, bags and sacks, liquid filling machines, carton sealing machines,

УСТАНОВКИ ДЛЯ ФАСОВКИ И ВЗВЕШИВАНИЯ; оборудование для фасовки по коробкам, пакетам или мешкам и взвешивания продукции, оборудование для расфасовки жидкостей, машины для заклеивания паков клейкой лентой.

LES UNITES DE REMPLISSAGE ET DE PESAGE ; Les unités de pesage de boîte et de sac, les unités de remplissage de liquide, les machines de bandage de coli,



38



39

fruit and vegetable processing technology lines



MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİLERİ
 ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ
 LES TECHNOLOGIES DE TRAITEMENT DES FRUITS ET LEGUMES

KİMYASAL KONTROL ÜNİTELERİ
 CHEMICAL CONTROL UNITS
 УСТАНОВКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ
 LES UNITES DE CUISSON ET D'INFUSION

KİMYASAL KONTROL ÜNİTELERİ; Vakum odaları, kükürtleme üniteleri, pastörize tünelleri, eksozt tünelleri, mumlama üniteleri, asitleme üniteleri, fümigasyon üniteleri ve sarartma oda kabin üniteleri,

CHEMICAL CONTROL UNITS; vacuum chambers, sulfuring units, pasteurization tunnels, exhaust tunnels, waxing units, pickling units, fumigation units and ripening room cabin units.

УСТАНОВКИ ДЛЯ ХИМИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ: вакуумные камеры, установки для обработки диоксидом серы, туннели для пастеризации, туннели для сушки, туннели для обработки воском, установки для посола, фумигационные камеры, газационные камеры.

LES UNITES DE CONTRÔLE CHIMIQUE; Les chambre à vide, les unités de sulfuration, les tunnels pasteurisés, les tunnels d'échappement, les unités de scellage, les unités d'acidification, les unités de fumigation et les unités de cabine chambre de mûrissement,



40



fruit and vegetable processing technology lines



MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİLERİ
 ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ
 LES TECHNOLOGIES DE TRAITEMENT DES FRUITS ET LEGUMES

KESME VE DOĞRAMA ÜNİTELERİ
 CUTTING/SLICING AND SHREDDING/CHOPPING UNITS
 УСТАНОВКИ ДЛЯ РЕЗКИ И ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ
 LES UNITES POUR COUPER ET HACHER



42

KESME DOĞRAMA ÜNİTELERİ; Küp, şerit, dairesel ve yatay kesme üniteleri, Genel amaçlı doğrama üniteleri, çekirdek alma makineleri, rendeleme üniteleri

CUTTING/SLICING AND SHREDDING/CHOPPING UNITS; Cube, line, round and horizontal cutting/slicing units, general-purpose shredding/chopping units, kernel/seed separators, grating units

УСТАНОВКИ ДЛЯ РЕЗКИ И ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ: установки для нарезки продукции кубиками, полосками, кружочками и горизонтальной нарезки, машины для извлечения косточек, электротерки.

LES UNITES POUR COUPER ET HACHER; Cube, ligne, les unités pour couper en cercle et en horizontal, les unités pour couper à objectif général, les machines d'extraction de noyau, les unités pour râper.



43



heating-cooling-drying technology lines

ISITMA - SOĞUTMA - KURUTMA TEKNOLOJİLERİ
ТЕХНОЛОГИИ НАГРЕВАНИЯ - ОХЛАЖДЕНИЯ - СУШКИ
LES TECHNOLOGIES DE CHAUFFAGE - DE REFROIDISSEMENT - DE SECHAGE

02

www.koralp.com.tr

ISITMA - SOĞUTMA - KURUTMA TEKNOLOJİLERİ

KURUTMA ÜNİTELERİ
NEM ALMA ÜNİTELERİ
PIŞIRME ÜNİTELERİ
ISI ÜRETİM ÜNİTELERİ
SOĞUTMA ÜNİTELERİ

HEATING - COOLING - DRYING TECHNOLOGY LINES

DRYING UNITS
DEHUMIDIFICATION UNIT
COOKING UNITS
HEAT GENERATION UNITS
COOLING UNITS

ТЕХНОЛОГИИ НАГРЕВАНИЯ - ОХЛАЖДЕНИЯ - СУШКИ

СУШИЛЬНЫЕ УСТАНОВКИ
УСТАНОВКИ ДЛЯ УДАЛЕНИЯ ИЗБЫТКОВ ВЛАГИ
УСТАНОВКИ ДЛЯ ПАРОВОЙ ОБРАБОТКИ
УСТАНОВКИ ДЛЯ СОЗДАНИЯ ТЕПЛА
ОХЛАЖДАЮЩИЕ УСТАНОВКИ

LES TECHNOLOGIES DE CHAUFFAGE - DE REFROIDISSEMENT - DE SECHAGE

LES UNITES DE SECHAGE
LES UNITES D'EXTRACTION D'HUMIDITE
LES UNITES DE CUISSON
LES UNITES DE PRODUCTION THERMIQUE
LES UNITES DE REFROIDISSEMENT

heating-cooling-drying technology lines

KORALP: Kurutma ve nem alma teknolojisinde tüneller, kontinü, konveyör, panel odalı, sera tipi, vakumlu, basınçlı, döner tamburlu, döner arabalı, vibrasyonlu, gibi çok çeşitli modeller ve farklı kapasite seçenekleri ile hizmet vermektedir.

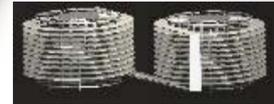
KORALP; AR-GE (araştırma-geliştirme) çalışmaları sonucu sektöre yeni nesil ileri teknolojilerle donatılmış Ultra moving kurutma serisi ile dünyada bir ilki başarmıştır.

As KORALP, we provide services in drying and dehumidification technology lines with various models such as tunnels, continuous belt, conveyor, panel rooms, greenhouse type, vacuum, pressure, rotary drum, rotary trolley, vibrating and with different capacity options.

KORALP, as a result of its R & D (research and development) studies, has achieved a leading role in the world with its ultra moving -drying series that are equipped with a new generation of advanced technologies in the sector.



46



Фирма «КОРАЛЬП» осуществляет выпуск самого разнообразного оборудования для сушки и удаления избытка влаги: туннели, конвейеры, панельные камеры, камеры тепличного типа, вакуумные камеры, камеры под давлением, камеры с tambуром, с поворотной тележкой, с вибрацией.

В результате своих научно-исследовательских работ, фирма «КОРАЛЬП» впервые в мире сумела создать сушильное оборудование серии «Ultra moving», оснащенное технологиями нового поколения.

KORALP; rend service avec des choix de capacité différents et des modèles très divers comme tunnel, continu, convoyeur, panel à chambre, type serre, à vide, à pression, rotatif à tambour, rotatif à véhicule, à vibration dans la technologie de séchage et d'extraction d'humidité.

KORALP ; a réussi une première dans le monde avec sa série de séchage Ultra Moving équipée des hautes technologies de nouvelle génération dans le secteur suite aux travaux R&D (Recherche & Développement).



47

heating-cooling-drying technology lines

Ultra Moving serisi kurutma ünitelerimiz, Yakıt ve iş gücünde düşük enerji, homojen kurutma, homojen renk bütünlüğü, bakterilerden arındırma, bakteri oluşumunu önleme özellikli olup klasiklere oranla aynı kapasiteli ünite % 70 düşük yer alan kaplar, ürünlerinize kimyasal veya fiziksel zarar vermez. Kurutma makinelerimiz de sıcak hava ile beraber açığa çıkan yoğun nem, şeker, asit gibi olumsuzlukları önleme amaçlı özel tasarımı düzenek kullanılır. Ultra moving kurutma makinelerimizde ısıtma gücü, yenilenebilir enerjiler dahil (güneş enerjisi vb) tüm enerji kaynakları kullanılabilir. Taze hava besleme, atık gazları, sirkülasyon sistemi ile komple otomatik düzenekli, ürün ısı algılamalar bağımsız olup makinelerimiz gereksiz ve hantal kusurlardan % 100 arındırılmıştır.

Our ultra moving -drying series have low energy in fuel and labor force, uniform drying, uniform color uniformity, bacteria purification, preventing bacteria growth features, also though they have the same capacity with mainstream machines, they occupy 70% less space and do not damage your products physically or chemically. In our drying machines, a specially designed mechanism is used to prevent disadvantages arising from sugar, acid, intense moisture released with hot air. In our ultra moving -drying machines, heating power, including renewable energies (solar, etc.) and all other energy sources can be used. They are completely with automatic arrangement in fresh air supply, waste gases and circulation system; product temperature sensors are independent, and also the machines are 100% free from unnecessary and cumbersome defects and failures.

48



ISITMA – SOĞUTMA – KURUTMA TEKNOLOJİLERİ
ТЕХНОЛОГИИ НАГРЕВАНИЯ – ОХЛАЖДЕНИЯ – СУШКИ
LES TECHNOLOGIES DE CHAUFFAGE – DE REFROIDISSEMENT – DE SECHAGE



Наши сушильные установки серии Ultra moving энергоэкономичны, обеспечивают равномерную сушку, однородный цвет и обеззараживают продукцию от бактерий, не причиняют продуктам химического или физического вреда. Компактность установки, позволяет занимать на 70% меньше площади, по сравнению с классическими установками. В наших сушильных аппаратах предусмотрен механизм, который предотвращает возникновение излишков влаги, сахара или кислоты, выделяющиеся под действием горячего воздуха. Оборудование серии Ultra moving может работать от любого вида энергии, включая источники энергии нового поколения (солнечная энергия и пр.). При помощи автоматической системы циркуляции и присутствующих датчиков температуры, осуществляется подача свежего воздуха, регулируется выход выхлопных газов, благодаря этому продукт не перегревается, а машина освобождается на 100% от ненужных веществ.

Nos unités de séchage de la série Ultra Moving sont de caractéristiques de faible énergie dans la main d'œuvre et le carburant, séchage homogène, intégralité de couleur homogène, purification des bactéries, empêchement de la formation des bactéries et par rapport aux classiques, l'unité de même capacité prend 70% moins de place et ne donne aucun dommage chimique ou physique à vos produits. Un mécanisme à conception spéciale est utilisé dans nos machines de séchage afin d'empêcher les points négatifs comme l'humidité, le sucre, l'acide intenses apparaissant avec l'air chaud. Dans nos machines de séchage Ultra moving, toutes sortes de sources d'énergies y compris la puissance de chauffage, les énergies renouvelables (l'énergie solaire, etc...) sont utilisables. Les perceptions thermiques du produit à mécanisme automatique complet avec le système de circulation, les gaz résiduaires, l'alimentaire d'air frais sont indépendants et nos machines sont purifiées à 100% des défauts inutiles et lourds.

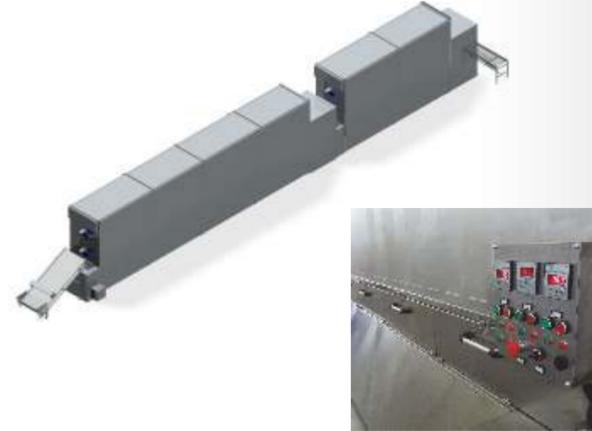


49

heating-cooling-drying technology lines

Makine ve ekipmanlarımız ulustara arası gıda normlarına ve iş güvenliğine uygunluk kuralları dahilinde tasarlanır. Talep edilen kapasiteler doğrultusunda taze gıdaların kurutulması veya kuru gıdalarda nem tayini amaçlı kullanılır. Isı enerjisi üreteçleri komple KORALP markalı olup hava ısıtmalı, buharlı, kızgın yağlı, model seçeneği olup, kurutma ve ısıtma sektörüne geniş ürün çeşitliliği ile hizmet sunmaktayız. KORALP teknolojisinde üretilen kurutma makineleri özellikle, meyve, sebze, bakliyat, tahıl, baharat, kuru yemiş, tekstil, kereste mobilya, tuğla, metal boyama, et entegre mermer benzeri sektörlerde kullanılmaktadır. Isıtma amaçlı ise fabrikalarda, düğün salonlarında, tavuk yetiştiriciliğinde, seralarda, alışveriş mağazaları gibi alanlarda kullanılır.

Our machinery and equipment are designed in accordance with the rules of international food standards and work safety. The products are used for drying of fresh foodstuff or dehumidification of dried foodstuff in the same line with capacities requested. Thermal energy generators, overall, are KORALP branded, and they are provided with air heated, steam, and hot oil model choices. We offer a wide variety of products and services in drying and heating industry. Drying machines that are produced under KORALP technology line are used especially in fruits, vegetables, pulses, grains, spices, nuts, textiles, timber, furniture, brick, metal painting, marble, integrated meat industries and such. For heating purposes, on the other hand, they are employed in areas such as factories, wedding halls, poultry farming, greenhouses, and shopping malls.



50

ISITMA – SOĞUTMA – KURUTMA TEKNOLOJİLERİ
ТЕХНОЛОГИИ НАГРЕВАНИЯ – ОХЛАЖДЕНИЯ – СУШКИ
LES TECHNOLOGIES DE CHAUFFAGE – DE REFROIDISSEMENT – DE SECHAGE



Наши машины и оборудование создаются в соответствии с международными пищевыми стандартами и стандартами безопасности труда.

Оборудование используется для сушки свежих продуктов, либо для смягчения и увлажнения сухих продуктов. Мы предлагаем широкий выбор продукции, предназначенной для сушильной отрасли. Все термические генераторы энергии принадлежат марке «КОРАЛЬП», могут работать от нагретого воздуха, пара, раскаленного масла.

Сушильное оборудование, произведенное по технологии «КОРАЛЬП» используется для сушки овощей и фруктов, круп, специй, орехов и семечек, текстиля, деревянной мебели, кирпичей, крашенных металлов и пр. Кроме того, наше оборудование может использоваться для обогрева фабрик, свадебных салонов, птичьих ферм, теплиц, торговых центров.

Nos machines et nos équipements sont conçus dans le cadre des règles de conformité de la sécurité du travail et des normes alimentaires internationales.

Elles sont utilisées dans l'objectif de sécher les aliments frais ou de transférer de l'humidité aux aliments secs en vertu des capacités demandées. Les générateurs d'énergie thermique sont de marque KORALP et présentent les choix de modèle à chauffage d'air, à vapeur, à huile brûlante et nous rendons service avec une large diversité de produits au secteur du séchage et du chauffage.

Les machines de séchage fabriquées avec la technologie KORALP sont principalement utilisées dans les secteurs des fruits, des légumes, des légumineuses, des graines, des épices, des fruits secs, du textile, du mobilier en bois, des tuiles, de la peinture métallique, du marbre intégré, de la viande. Alors qu'avec l'objectif de chauffage, elles sont utilisées dans les domaines comme les usines, les salons de mariage, l'élevage de poulets, les serres, les magasins de shopping.

51



stone fruits processing technology lines

SERT ÇEKİRDEKLİ GIDALARI İŞLEME TEKNOLOJİLERİ
ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ С ТВЕРДОЙ СЕРДЦЕВИНОЙ
LES TECHNOLOGIES DE TRAITEMENT DES ALIMENTS A NOYAU DUR

05

www.koralp.com.tr

SERT ÇEKİRDEKLİ GIDALARI İŞLEME TEKNOLOJİLERİ

KAYISI ÇEKİRDEĞİ İŞLEME ÜNİTELERİ
BADEM İŞLEME ÜNİTELERİ
CEVİZ İŞLEME ÜNİTELERİ
FISTIK İŞLEME ÜNİTELERİ
FINDIK İŞLEME ÜNİTELERİ
MACADAMIA CEVİZİ İŞLEME ÜNİTELERİ

STONE FRUITS PROCESSING TECHNOLOGY LINES

APRICOT KERNELS PROCESSING UNITS
ALMONDS PROCESSING UNITS
WALNUTS PROCESSING UNITS
PISTACHIOS PROCESSING UNITS
HAZELNUTS PROCESSING UNITS
MACADAMIA NUTS PROCESSING UNITS

ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ С ТВЕРДОЙ СЕРДЦЕВИНОЙ

УСТАНОВКИ ДЛЯ ОБРАБОТКИ АБРИКОС С КОСТОЧКОЙ
УСТАНОВКИ ДЛЯ ОБРАБОТКИ МИНДАЛЯ
УСТАНОВКИ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ГРЕЦКОГО ОРЕХА
УСТАНОВКИ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ФИСТАШЕК
УСТАНОВКИ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ФУНДУКА
УСТАНОВКИ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ОРЕХА МАКАДАМИЯ

LES TECHNOLOGIES DE TRAITEMENT DES ALIMENTS A NOYAU DUR

LES UNITES DE TRAITEMENT DES NOYAUX D'ABRICOT
LES UNITES DE TRAITEMENT D'AMENDES
LES UNITES DE TRAITEMENT DE NOIX
LES UNITES DE TRAITEMENT DE PISTACHES
LES UNITES DE TRAITEMENT DE NOISETTES
LES UNITES TRAITEMENT DES NOIX DE MACADAMIA

stone fruits processing technology lines

KORALP; sert çekirdekli gıdalarda, başta kayısı çekirdeği, badem, ceviz, fıstık, fındık, macadamia cevizi gibi ürünlerin işlemesine yönelik komple makine ve ekipmanların üretimini yapmaktadır.

KORALP; produce complete machinery and equipment for food processing of stone fruits foods, especially apricot kernels, almonds, walnuts, peanuts, hazelnuts, macadamia nuts

Фирма «КОРАЛЬП» осуществляет разработку и выпуск оборудования для переработки абрикос, миндаля, грецких орехов, фисташек, фундука, ореха макадаме и пр.

KORALP réaliser la production des machines et des équipements complets en vue du traitement des aliments à noyau dure avec prioritairement les produits comme les noyaux d'abricot, les amandes, les noix, les pistaches, les noisettes et les noix de macadamia.

54



SERT ÇEKİRDEKLİ GIDALARI İŞLEME TEKNOLOJİLERİ
ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ С ТВЕРДОЙ СЕРДЦЕВИНОЙ
LES TECHNOLOGIES DE TRAITEMENT DES ALIMENTS A NOYAU DUR

KAYISI ÇEKİRDEĞİ İŞLEME ÜNİTELERİ
APRICOT KERNELS PROCESSING UNITS
УСТАНОВКИ ДЛЯ ОБРАБОТКИ АБРИКОС С КОСТОЧКОЙ
LES UNITES DE TRAITEMENT DES NOYAUX D'ABRICOT



55

stone fruits processing technology lines

Sert çekirdekli gıda teknolojilerine yönelik; ön temizleme , yıkama makineleri, kalibre makineleri, kırma – çatlatma – öğütme makineleri , kabuk ve çekirdek zar ayırıcı makineleri, kalite kontrol makineleri, paketleme ve dolum makineleri, kurutuma ekipmanlar, soslama üniteleri, ezme ve yağ alma makine ve ekipmanları KORALP üretim tesislerinde deneyimli teknik personellerin kontrollünde üretilmektedir. Üretim hattlarımız; Talep edilen kapasite doğrultusunda küçük veya orta ölçekli tesisler yada daha büyük endüstriyel entegre tesis şeklinde projelendirilmektedir.

Regarding stone fruits technology lines, pre-cleaning, washing machines, calibrating machines, crushing – splitting – grinding machines, shell and kernel membrane separator machines, quality control machines, packing and filling machines, drier equipment, salting units, crushing and oil machinery and equipment are produced under the supervision of experienced technical personnel in KORALP manufacturing plants. Our production lines are designed in the form of an integrated plant according to the requested capacity, small or medium sized or larger industrial facilities.

56



В соответствии с технологиями по обработке продукции с твердой сердцевиной, под руководством опытного и квалифицированного персонала фирма осуществляет выпуск оборудования для предварительной очистки, мойки, сортировки, дробления и измельчения, оборудования для очистки от кожицы с семян, оборудования для контроля качества, установок для фасовки и взвешивания, сушильного оборудования, установок для обработки специями, оборудования для выжимки масла. В соответствии с требуемым объемом производства, наши производственные линии могут быть разработаны для крупных или средних предприятий, либо интегрированы в крупные промышленные линии.

En vue des technologies alimentaires à noyau dur ; les machines de pré-nettoyage, les machines de lavage, les machines calibrées, les machines de concassage – de fracturation – de meulage, les machines de séparation de membrane, noyau et coquille, les machines de contrôle qualité, les machines de conditionnement et de remplissage, les équipements de séchage, les unités de salage, les machines et les équipements de concassage et d'extraction d'huile sont fabriquées sous le contrôle des personnels techniques expérimentés dans les installations de fabrication KORALP. Nos lignes de production ; sont projetées sous la forme d'installation intégrée industrielle petite ou moyenne ou plus grande en vertu de la capacité demandée.

SERT ÇEKİRDEKLİ GIDALARI İŞLEME TEKNOLOJİLERİ
ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ С ТВЕРДОЙ СЕРДЦЕВИНОЙ
LES TECHNOLOGIES DE TRAITEMENT DES ALIMENTS A NOYAU DUR



57



food processing machinery and equipment technology lines

GIDA PROSES MAKİNE VE EKİPMAN TEKNOLOJİLERİ
ТЕХНОЛОГИИ И ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
LES TECHNOLOGIES DE MACHINES ET D'EQUIPEMENTS PROCESSUS ALIMENTAIRE

04

www.koralp.com.tr

GIDA PROSES MAKİNE VE EKİPMAN TEKNOLOJİLERİ

GIDA KATKI ÜRETİM ÜNİTELERİ
PESTİL, KÜMBE, ÜZÜM SUCUĞU
ÇİĞKÖFTE ÜRETİM HATLARI
GIDA DEPOLAMA VE MUHAFAZA ÜNİTELERİ
KARIŞIM MİKSERLERİ

FOOD PROCESSING MACHINERY AND EQUIPMENT TECHNOLOGY LINES

FOOD ADDITIVES PRODUCTION UNITS:
DRIED FRUIT ROLLUP, CHURCHKHELA, GRAPE SUJUK
CIG KOFTES (STEAK TARTAR A LA TURCA) PRODUCTION LINES
FOOD STORAGE AND PRESERVATION UNITS
MIXTURE BLENDER

ТЕХНОЛОГИИ И ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

ТЕХНОЛОГИИ И ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
УСТАНОВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК
ЛИНИИ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ПАСТИЛЫ, КЮМБЕ, ЧУРЧХЕЛЫ
ЛИНИИ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ЧИЙКӨФТЕ
УСТАНОВКИ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ И СКЛАДИРОВАНИЯ ПРОДУКТОВ
МИКСЕРЫ

LES TECHNOLOGIES DE MACHINES ET D'EQUIPEMENTS PROCESSUS ALIMENTAIRE

LES UNITES DE PRODUCTION D'ADDITIF ALIMENTAIRE
PULPE DE FRUITS SECS, KUMBI, SAUCISSON DE RAISINS
LES LIGNES DE PRODUCTION DE BOULETTES DE VIANDE CRUE
LES UNITES D'ENTREPOSAGE ET DE PRESERVATION ALIMENTAIRE
LES MIXEURS DE MELANGE

food processing machinery and equipment technology lines

GIDA KATKI ÜRETİM ÜNİTELERİ : Toz, sıvı, hamur tipi katkı üretim tesislerine yönelik makine ve ekipmanların imalatı...
PESTİL, KÜMBE, ÜZÜM SUCUĞU ; benzeri mamul üretimlerine yönelik makine işleme ünite ve tesislerinin imalatı...

FOOD ADDITIVES PRODUCTION UNITS: Production of machinery and equipment for powder, liquid, paste-type additive manufacturing facilities...
DRIED FRUIT ROLLUP, CHURCHKHELA, GRAPE SUJUK: Production of machine processing units and facilities for similar product manufacturing...



60



GIDA PROSES MAKİNE VE EKİPMAN TEKNOLOJİLERİ
ТЕХНОЛОГИИ И ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
LES TECHNOLOGIES DE MACHINES ET D'EQUIPEMENTS PROCESSUS ALIMENTAIRE

УСТАНОВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК Производство машин и оборудования для цехов по производству порошкообразных, жидких и тестообразных пищевых добавок.

Производство машин и установок для цехов по производству ПАСТИЛЫ, КЮМБЕ, ЧУРЧХЕЛЫ и прочей подобной продукции.

ЛИНИИ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ЧИЙКЕФТЕ, полностью или наполовину автоматизированное производство (хранилище для сырья, подающее оборудование, фасовка, подготовка соуса, смешивание, упаковка).

LES UNITES DE PRODUCTION D'ADDITIF ALIMENTAIRE: La production des machines et des équipements en vue des installations de production d'additif type poudre, liquide, pâte...

PULPE DE FRUITS SECS, KUMBI, SAUCISSON DE RAISINS; La production des unités et des installations de traitement, des machines en vue de la production des produits semblables...



food processing machinery and equipment technology lines

ÇİĞKÖFTE ÜRETİM HATLARI ; Çiğköfte üretiminde yarı ve otomatik üretim (hammadde siloları, besleme ekipmanları , dozajlama, sos hazırlık karışım mikserleri, paketlemeler) ekipman ve tesislerin imalatı...

GIDA DEPOLAMA VE MUHAFAZA ÜNİTELERİ; Gıdaların hijyenik kurallar çerçevesinde, ihtiyaç duyulan saklama değerlerinde ürünleriniz serin, derin donduruculu, şoklama odalarında muhafazasını doğal ortam yaratarak düşük enerji ile daha uzun depolama garantili...

Panel sistemlerimiz ; kilitleti tip, krom nikel, boyalı, pvc veya alüminyum malzemelidir.

Kapılar içten emniyetli, rezistanslı, sürgülü veya çarpma tiptir.

Soğutucu gruplarımız, monoblok, split ve merkezi sistemlidir.

CİG KOFTES (STEAK TARTAR A LA TURCA) PRODUCTION LINES: Production of equipment and facilities for semi-automatic and automatic production in cig kofte lines (raw material silos, feeding equipment, dosing, sauce preparation and mixture blenders and packaging)...

FOOD STORAGE AND PRESERVATION UNITS: longer storage for your products, under the rules of food hygiene, storage levels needed, are guaranteed to be stored in cool, deep freezer, freezing rooms by creating a natural environment with low energy...

Our panel systems are made of PVC or aluminum materials, with locks, chrome nickel and painted.

Doors are internally safe (locked), resistance, sliding or grinding type.

Our cooler lines are produces as mono-block, split and central system.

62



GIDA PROSES MAKİNE VE EKİPMAN TEKNOLOJİLERİ
ТЕХНОЛОГИИ И ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
LES TECHNOLOGIES DE MACHINES ET D'EQUIPEMENTS PROCESSUS ALIMENTAIRE



УСТАНОВКИ ДЛЯ СКЛАДИРОВАНИЯ И ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ, Ваши продукты будут храниться в соответствии со всеми требованиями гигиены, можно выбрать прохладный режим хранения, замораживание или быстрое замораживание. Все оборудование потребляет мало количество электроэнергии и обладает гарантией на длительное хранение продукции...

Наши панельные системы, замочного типа, выполнены из хрома и никеля, крашеные, включает такие материалы как пвх или алюминий. Двери с внутренней стороны обладают защитой, сопротивлением, бывают раздвижные или захлопывающиеся.

Наша группа холодильного оборудования является моноблоком, оборудована сплит-системами или центральными системами кондиционирования.

LES LIGNES DE PRODUCTION DE BOULETTES DE VIANDE CRUE ; La production des équipements et des installations de production automatiques et semi-automatiques dans la production de boulettes de viande crue (les silos de matière première, les équipements d'alimentation, dosage, les mixeurs de mélange préparation de sauce, les conditionnements)...

LES UNITES D'ENTREPOSAGE ET DE PRESERVATION ALIMENTAIRE ; Avec la garantie d'entreposage plus longtemps avec une faible utilisation d'énergie en créant un espace naturel de la préservation dans les chambres fraîches, à congélateur, de surcongélation vos produits aux valeurs de préservations nécessaires dans le cadre des règles hygiéniques des aliments...

Nos systèmes de panel sont de type à verrou et de matériel nickel chrome, à peinture, PVC ou aluminium.

Les portes sont de type à sécurité de l'intérieur, à résistance, coulissante ou collision.

63

food processing machinery and equipment technology lines

KARIŞIM MİKSERLERİ ; Teknik çalışma prensibimiz % 100 verimli homojen karışım sağlamaktır. Mikserlerimiz, normal atmosfer sıcaklığında, ısıtmalı veya soğutmalı seçeneğlidir.

Modellerimiz; silidir, küp, helezonlu, yatay kollu, konik, vibrasyonlu ve dik karışım paletlidir.

Kullanım alanları ; katı, sıvı , toz tipi mamullerin karışım uygulamalarına yöneliktir. Örneğin, pişirmelerde, sos hazırlamada, sucuk-salam-sosiste, yem sektöründe, organik gübre hazırlamada, katkı karışımlarında, kimyasal-ilaç sanayinde, meyve-sebze karışımında, madeni yağ üretiminde, tereyağı üretiminde, hamur sektöründe, baharat, kuruyemiş ve benzeri sektörlerdir.

MIXTURE BLENDER: Our technical working principle is to provide a homogeneous mixture that is 100% efficient. Our mixers/blenders are provided with the normal atmospheric temperature, heating or cooling options.

Our models are barrels, cubic, spiral, horizontal sleeves, tapered, vibrating and vertical mixing pallets.

Areas of use: they are intended for mixing applications solid, liquid, and powder type products. For example, they are used in cooking, sauce preparation, salami-sausage preparation, feed industry, preparation of organic fertilizers, additives mixtures, chemical-pharmaceutical industry, mixtures of fruit and vegetable, mineral oil production, production of butter, pastry industry, spices, nuts and other sectors.

64



GIDA PROSES MAKİNE VE EKİPMAN TEKNOLOJİLERİ
ТЕХНОЛОГИИ И ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
LES TECHNOLOGIES DE MACHINES ET D'EQUIPEMENTS PROCESSUS ALIMENTAIRE



МИКСЕРЫ – наш технический рабочий принцип – достижение 100% однородной массы. Наши миксеры могут работать при нормальной температуре воздуха, с подогревом или охлаждением.

Наши модели миксеров могут иметь форму цилиндра, куба, спиральные, конические, с горизонтальными ручками, с вибрацией или вертикальным смешиванием.

Области применения: твердые, жидкие и порошкообразные материалы. Например, миксеры можно использовать для производства с варкой, приготовления соуса, фарша для колбасы, сосисок и вяленой колбасы, для смешивания кормов, приготовления органических удобрений, смешивания добавок, в фармацевтической и химической отрасли, при смешивании овощей и фруктов, при производстве минеральных масел, для производства сливочного масла, замешивания теста, производства с добавлением специй, орехов и семечек, и в прочих отраслях.

LES MIXEURS DE MELANGE ; Notre principe de travail technique est d'assurer un mélange homogène à 100% de rentabilité. Nos mixeurs sont de choix à chauffage ou à refroidissement en température atmosphérique normale.

Nos modèles sont de palette cylindrique, cube, spirale, à branche horizontale, conique, à vibration et en mélange raide.

Leurs domaines d'utilisation sont les applications de mélange des produits de type solide, liquide, en poudre. Par exemple, dans les cuissons, les préparations de sauce, les saucissons-saucisse, le secteur des appâts, la préparation d'engrais organique, les mélanges additifs, l'industrie chimique-des médicaments, le mélange fruits-légumes, la production de graisse minérale, la production de beurre, le secteur de la pâte, les épices, les fruits secs et les secteurs semblables.

65

Technological
Solutions...

Технологические решения...
Des solutions technologiques...
Teknolojik Çözümler...



basket-box-pallet-pan washing technology lines

SEPET-KASA-PALET-TAVA YIKAMA MAKİNELERİ
МАШИНЫ ДЛЯ МЫТЬЯ КОРЗИН – ЯЩИКОВ – ПОДДОНОВ И ТАРЫ
LES MACHINES DE LAVAGE DE PANIER – CAISSE – PALETTE – POËLE

05

www.koralp.com.tr

- 68 **SEPET-KASA-PALET-TAVA YIKAMA MAKİNELERİ**
SEPET YIKAMA ÜNİTELERİ
PALET YIKAMA ÜNİTELERİ
TAVA - TEPŞİ - TABİLDOT - KOVA - ŞİŞE - YIKAMA ÜNİTELERİ
- 68 **BASKET - BOX - PALLET - PAN - WASHING TECHNOLOGY LINES**
BASKET WASHING UNITS
PALLET WASHING UNITS
PANS - TRAY - TABLE D'HÔTE - BUCKET - BOTTLE - WASHING UNITS
- 68 **МАШИНЫ ДЛЯ МЫТЬЯ КОРЗИН – ЯЩИКОВ – ПОДДОНОВ И ТАРЫ**
УСТАНОВКИ ДЛЯ МЫТЬЯ КОРЗИН
УСТАНОВКИ ДЛЯ МЫТЬЯ ПОДДОНОВ
УСТАНОВКИ ДЛЯ МЫТЬЯ ТАРЫ – ПОДНОСОВ – ТАБЛЬДОТ – ВЕДЕР – БУТЫЛОК
- 68 **LES MACHINES DE LAVAGE DE PANIER – CAISSE – PALETTE – POËLE**
LES UNITES DE LAVAGE DE PANIER
LES UNITES DE LAVAGE DE PALETTE
LES UNITES DE LAVAGE DE POËLE – DE PLATEAU –
DE TABLEAU D'HÔTE – DE SCEAU – DE BOUTEILLE

basket-box-pallet-pan washing technology lines

Makinelerimizin kullanımı, temizliği, bakımı kolay, komple otomatiktir. Geri dönüşümünde pislik tutmalı metal filtrelidir. Yıkamada % 100 homojenlik için ürünlerin tüm yüzey noktalarına sıvı püskürten özel tasarımı fiske kullanılmıştır. Kullanılan pompa ve fanlar ısıya dayanıklı endüstriyel kullanım amaçlıdır.

Ön yumuşatma, yıkama, durulama ve yüzey su alma bölümlerinden oluşan yıkama makinesi komple bir bütün ve tekerlekli dir.

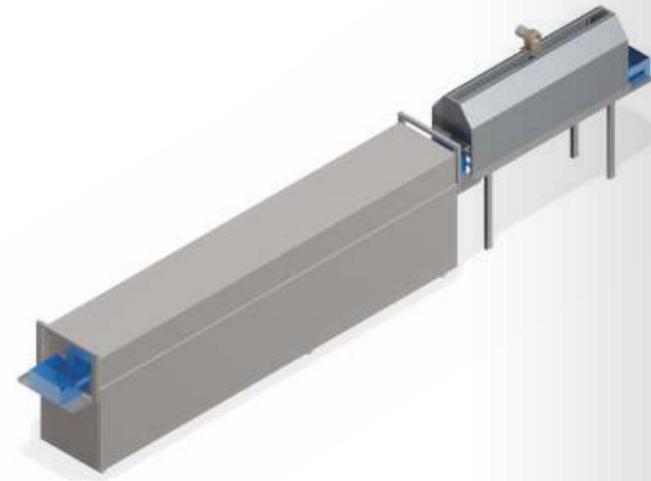
Kullanım alanlar; Taze ve kuru meyve, sebze tesisleri, et entegre tesisleri, tavuk ve tavuk mamulleri işletmeleri, ekmek, unlu mamul fabrikaları, çikolata, bisküvi gibi tesislerde kullanılan; plastik sepetleri, kasaları, paletleri, tepsileri ve tavaları yıkar.

The use of machines, their cleaning and maintenance are easy and fully automatic. Its recycling is with metal filter to keep debris. A specially designed nozzle that sprays liquid to all the surface parts of the products in order to achieve 100% homogeneity in washing. The pumps and fans used are heat-resistant and intended for industrial use.

The washing machine, which is comprised of pre-steeping, washing, rinsing and surface water intake parts, is a complete all-in-one product with wheels.

Areas of use: washing plastic baskets, boxes, pallets, trays and pans used in such as fresh and dried fruit plants, vegetable plants, meat integrated plants, poultry and poultry products plants, bread and bakery factories, chocolate and biscuits production plants.

70



SEPET-KASA-PALET-TAVA YIKAMA MAKİNELERİ
МАШИНЫ ДЛЯ МЫТЬЯ КОРЗИН – ЯЩИКОВ – ПОДДОНОВ И ТАРЫ
LES MACHINES DE LAVAGE DE PANIER – CAISSE – PALETTE – POËLE



Использование наших машин, их чистка и уход за ними крайне простые, полностью автоматизированы. Машины оснащены металлическим фильтром для сбора отходов, что положительно влияет на окружающую среду. Во время мытья используются разбрызгиватели, обеспечивающие 100% однородное и качественное мытье всей посуды. Насос и вентиляторы, установленные в моечной машине, предназначены для промышленного использования и отличаются крайней долговечностью.

Машина состоит из таких отделов как предварительное размягчение, мытье, ополаскивание и сушка, машина является единым механизмом и оснащена колесами.

Области применения: цеха по производству и переработке свежих и сухих фруктов и овощей, мясные цеха, предприятия для обработки птицы и полуфабрикатов из птицы, хлебозаводы, мучные и кондитерские фабрики, цеха по производству шоколада и печенья, мытье пластиковых корзин, ящиков, поддонов, подносов и тары.

L'utilisation, le nettoyage, l'entretien de nos machines sont simples et nos machines sont entièrement automatiques. Nos machines comportent des filtres métalliques de maintien de saleté renouvelables. Des éjecteurs de conception spéciale pulvérisant du liquide à tous les points superficiels des produits ont été utilisés pour une homogénéité à 100% au lavage. Les pompes et les ventilateurs utilisés sont à objectif d'utilisation industrielle résistant à la chaleur.

La machine de lavage formée des parties de pré-adoucissement, de lavage, de rinçage et d'extraction de l'eau superficielle est un ensemble complet et contient des roulettes.

Ses domaines d'utilisation ; elle lave les installations de fruits frais et secs et de légumes, les installations intégrées de viande, les exploitations de poulets et de produits de poulets, les usines de pain et de produits fariniers, les paniers, les caisses, les palettes, les plateaux et les poêles utilisés dans les installations comme le chocolat, les biscuits.



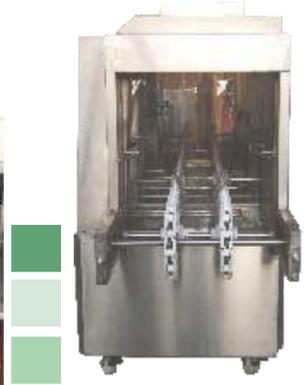
71

basket-box-pallet-pan washing technology lines

Endüstriyel gıda işleme tesislerinde kullanılan, plastik, metal alaşımli kasa, sepet, tava gibi ürünlerin düşük enerji ve düşük iş gücü ile temizler.
Endüstriyel yıkama makinelerimiz, sıcak sulu durulama, deterjan, yüzey su alma, hız kontrol özellikleri ile farklı kapasite seçenekleri sağlamaktadır.
Makine modellerimiz: Tünel yıkama, dönerli yıkama, askılı yıkama, havuzlu yıkama ve konveyör tip yıkamalardır.

These machines wash and clean such as plastic, metal alloy boxes, totes, baskets, pans and other similar products that are used in industrial food processing plants, with low-power and low labor force.
Our industrial washing machines are with various features and capacity options with hot water rinse, detergent, surface water intake, speed control features.
Our Machine models: Tunnel washing, rotary washing, hanging washing, basin washing and conveyor type washing

68



SEPET-KASA-PALET-TAVA YIKAMA MAKİNELERİ
МАШИНЫ ДЛЯ МЫТЬЯ КОРЗИН – ЯЩИКОВ – ПОДДОНОВ И ТАВЫ
LES MACHINES DE LAVAGE DE PANIER – CAISSE – PALETTE – POËLE



При помощи этой установки мытьё пластиковых и металлических корзин, подносов и прочей посуды, используемой на предприятиях по приготовлению пищевых продуктов, происходит с минимальными затратами энергии и рабочего труда.
Наши моечные машины промышленного типа оснащены такими функциями как полоскание горячей водой, мытьё с порошком, сушка, контроль скорости.
Модели машин: Туннельная мойка, поворотная мойка, подвесная мойка, мойка в резервуаре и мойка конвейерного типа.

Elles nettoient avec une faible main d'œuvre et une faible utilisation d'énergie les produits comme les caisses, les paniers, les poêles en composant plastique, métallique et utilisées dans les installations d'exploitation alimentaire industrielles.
Nos machines de lavage industriel assurent les choix de capacité différents avec les caractéristiques de rinçage à l'eau chaude, de détergeant, d'extraction de l'eau superficielle et de contrôle de vitesse.
Nos modèles de machine : sont les lavages de type lavage tunnel, lavage rotatif, lavage à suspension, lavage à bassin et convoyeur.

TECHNOLOGIES
OF FRUIT
AND
VEGETABLES

— THE NATURAL WORLD —



The logo features the word "KORALP" in a bold, sans-serif font. The letters "K", "O", "R", and "P" are dark blue, while the letters "A" and "L" are red. The "A" is stylized with a white triangle inside. Above the letters is a decorative flourish and a circular emblem containing a white triangle. Below the letters is a grey banner with the word "QUALITY" in white, serif capital letters. At the bottom of the logo is another decorative flourish and a curved banner with the text "— FRUIT AND VEGETABLE PROCESSING TECHNOLOGIES —". The entire logo is enclosed in a rounded rectangular border with horizontal lines on the sides.

KORALP

QUALITY

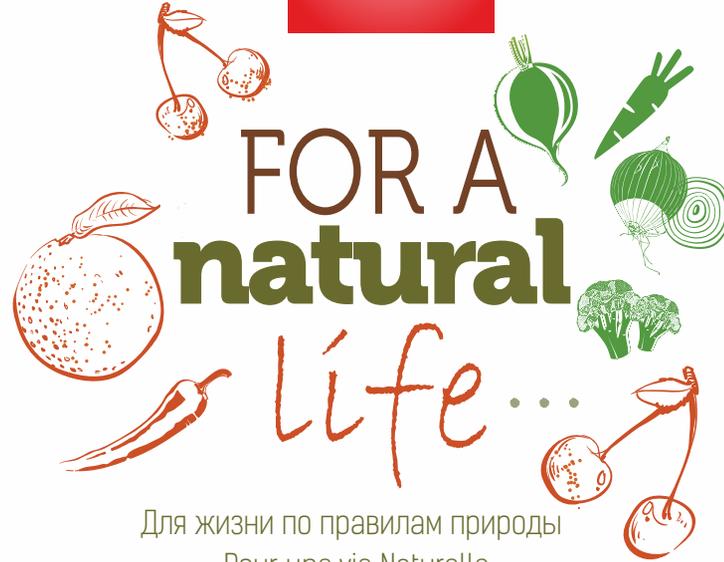
— FRUIT AND VEGETABLE PROCESSING TECHNOLOGIES —

Technological
Solutions...

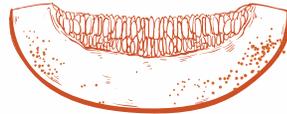
Технологические решения...
Des solutions technologiques...
Teknolojik Çözümler...

**THE
NATURAL
WORLD**
Naturel bir dünya
Природный мир
Le monde naturel

FRUIT
AND
VEGETABLE
PROCESSING
TECHNOLOGY
LINES



Для жизни по правилам природы
Pour une vie Naturelle...
Doğal bir yaşam için...



Office
Talatpaşa Mahallesi
Fatih Sultan Mehmet Caddesi No:9
Esenyurt/İstanbul/Turkey
TEL: +90 (212) 699 12 00
FAX: +90 (212) 699 11 98

Factory
2. Organize Sanayi Bölgesi
5. Cadde No:14
Malatya/Turkey
TEL: +90 (422) 244 01 18
FAX: +90 (422) 244 01 17

Roumanie Branche
Str. Doamna Ghical (Colentina)
Nr. 127. Sector 2.
TEL: +40 (212) 40 30 27
FAX: +40 (212) 40 31 73

info@koralp.com.tr
koralp.com.tr

 facebook.com/koralp

 twitter.com/koralp