

ARMINOKS®

"Always for the better"

HAKKIMIZDA

Arminoks Makina 2015 yılında, Sakarya'da gıda endüstrisine makine ekipman üretmek için kurulmuştur. Firmamız, başta süt ve süt ürünleri üreticileri olmak üzere gıda endüstrisinde varlık gösteren firmalara makine ekipman imalatı yapmaktadır. Bunun yanı sıra yerinde kurulum, montaj, anahtar teslim tesis projeleri ve satış sonrasında sunduğu hizmetlerle Türkiye'de sektöründe öncü hale gelmiştir.

Teknolojik yenilikleri, uygulanabilir faydalı tasarım anlayışı ile buluşturan firmamızın amacı; ürettiği ürünleri yurt içi ve yurt dışı pazarda müşterilerine sunmak ve özellikle yurt dışı pazarda bilinirliğini artırarak , kaliteli üretim anlayışından taviz vermeden ihracat rakamlarını yükselterek ülke ekonomisine katkıda bulunmaktır. Firmamız bugüne kadar birçok ülkeye ihracat gerçekleştirmiştir.

Arminoks olarak, süt otomatları, pastörizatörler, peynir işleme tankları, sert , yarı sert ve krem formundaki peynirlerin üretim makinaları, yoğurt, ayran, lor, tereyağı üretiminde kullanılan makinalar ve talebe yönelik gıda işleme makinaları üretiminde Sakarya'da bulunan fabrikamızda faaliyetlerimizi sürdürmekteyiz.

ABOUT US

Arminoks Makina was established in Sakarya in 2015 to produce machine and equipment for food industry. Our company produces machines and equipments primarily for the companies that are related with milk and milk industry, and also for the compaines that are in food industry. Besides our company has become a leader in its field with its services in installing, assembling in place, turnkey plant projects and after sales services.

Aims of our company which compounds technological innovations with its productive design perception are to present its products both to domestic and to international customers, to make the Arminoks brand more popular especially in abroad, to contribute country economy by increasing export amounts. As Arminoks, we exported our goods to a lot of countries so far.

As Arminoks, we are going on our activities in our factory building which is built in Sakarya. Our main manufacturing is modtly based on milk vending machines, milk pasteurisers, cheese processing machines in hard or semi-hard forms, ricotta and butter processing machines, yoğurt and ayran processing machines and different kinds of food processing.



Süt Pastörizasyon Sistemi
Milk Pasteurisation System

Kapasite 1.000-30.000 lt/h

Uygulamalar:

Süt
Peynir
Yoğurt
Ayran

Applications:

Pasteurised Milk
Cheese
Yogurt
Ayran





Kaşar Proses Tankı
Cheese Vat
Kapasite 3.000-16.000 lt



Teleme Süzme Tamburu
Curd Filter Drum



Açık Tip Kaşar Proses Tankı
Open Type Cheese Vat
Kapasite 300-2.000 lt



Teleme Süzme Tamburu
Curd Filter Drum



Cedarlama Teknesi
Finishing Vat

KAŞAR HAŞLAMA MAKİNALARI

CHEESE COOKERS & STRETCHERS

Buharlı Haşlama Seti
Steam Cooker Set
Kapasite 200 - 1.000 kg



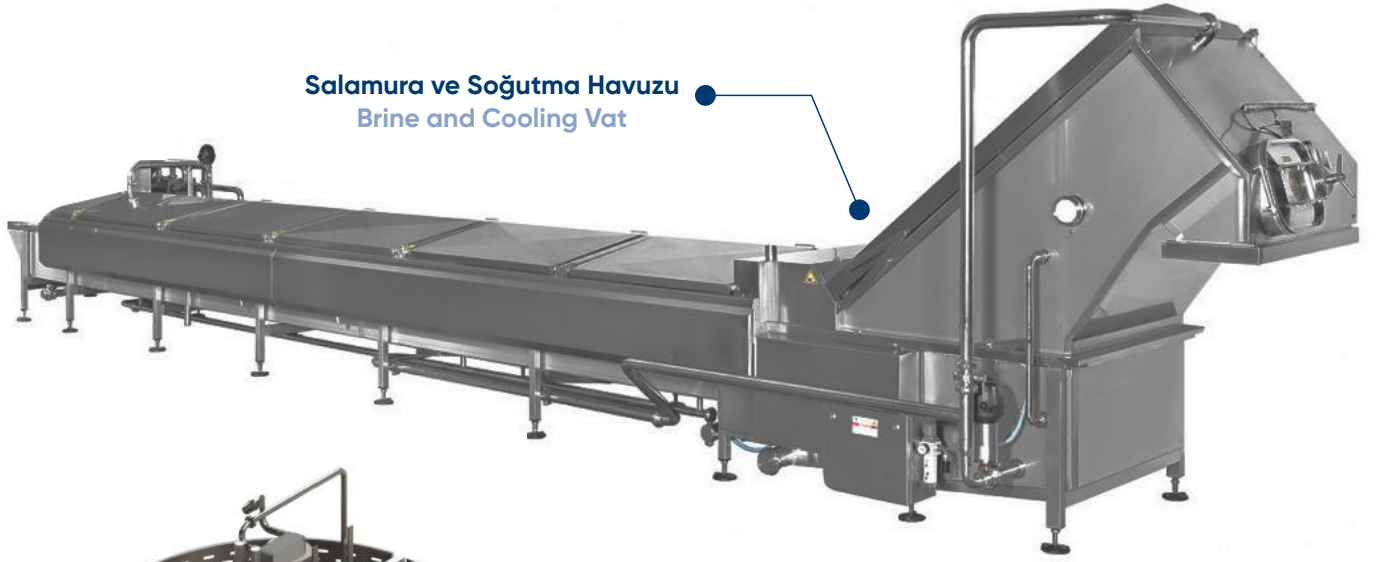
4'lü Gramajlama
Double Moulder

2'li Gramajlama
Single Moulder



Sulu Haşlama Seti
Cheese Stretcher Set
Kapasite 500 - 1.500 kg





Salamura ve Soğutma Havuzu
Brine and Cooling Vat



Çoklu Kalıplı Kaşar Gramajlama Makinası
Carousel Cheese Moulder



Mozzarella Formlama Makinası
Mozzarella Forming Machine



Dil ve Çeçil Peyniri
Formlama Makinası
Cheese Forming Machine

MINİ KAŞAR HATTI

MINI CHEESE LINE

10 kg Buharlı Haşlama Makinası
10 kg Steam Cooker

100 Litre Cedarlama Teknesi
100 Liter Finishing Vat

Peynir Shrinkleme Makinası
Shrink Tunnel

100 Litre Proses Tankı
100 Liter Cheese Vat



Çeçil Liflendirme Makinası
Cecil Cheese Fibrousing Machine



Uygulamalar:

Krem Peynir Üretimi
 Sos Hazırlama Ünitesi
 Marmelat Üretimi
 Reçel Üretimi
 Krem Karamel Üretimi
 Fıstık, Hurma Ezmesi Üretimi
 Humus Üretimi
 Salça Üretimi
 Ketçap&Mayonez Üretimi
 Püre Gıda Üretimi
 Pesto Sos Üretimi
 Havuç Ezmesi Üretimi

Applications:

Cream Cheese Production
 Sauce Preparation Unit
 Marmelade Production
 Jam Production
 Cream Caramel Production
 Peanut, Date Grind Production
 Humus Production
 Paste Production
 Ketchup & Mayonnaise Production
 Mash Food Production
 Pesto Sauce Production
 Carrot Mash Production

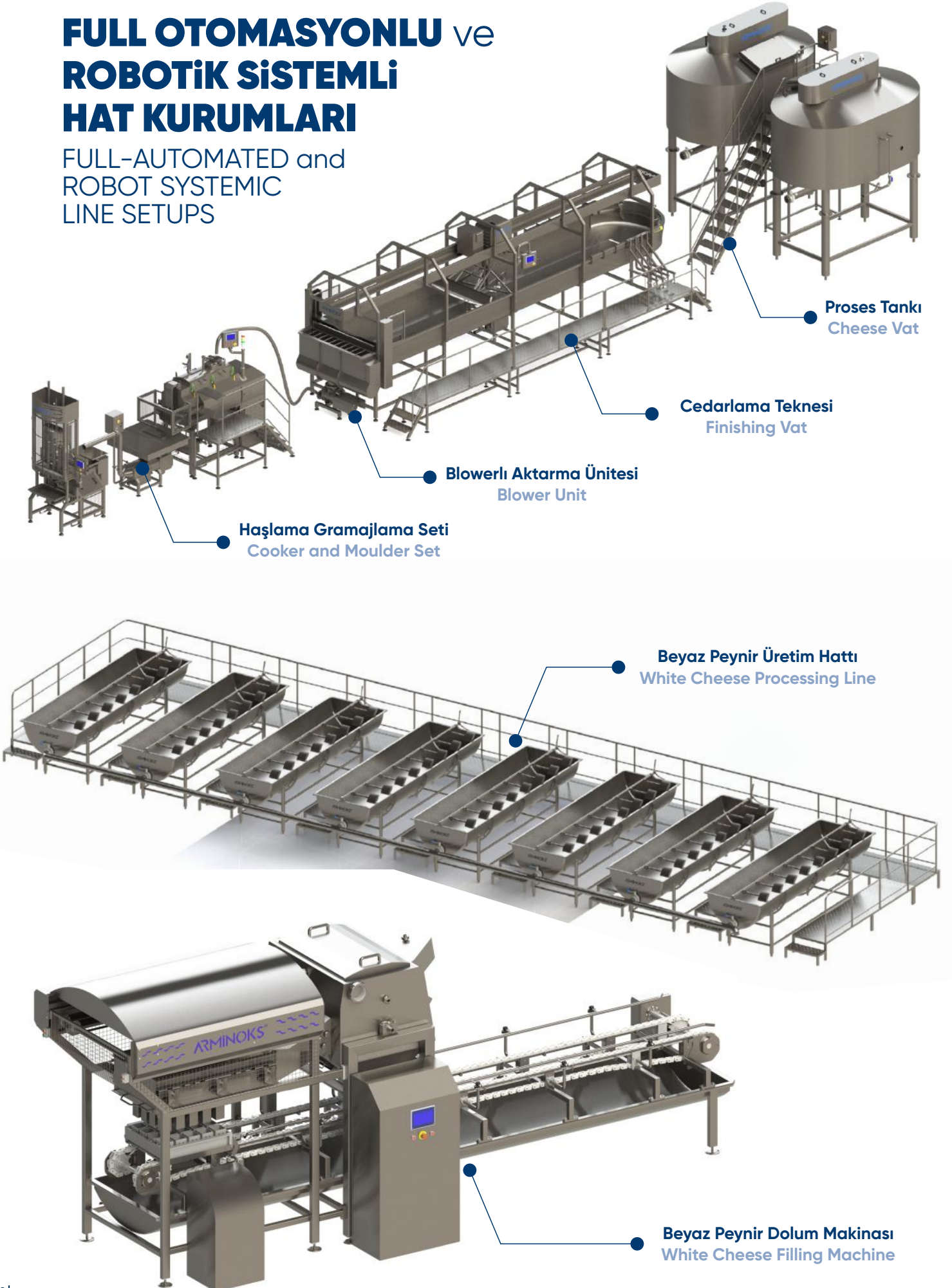
Çok İşlevli Buharlı Pişirme Makinası
Universal Processing System

Kapasite 50-300 kg



FULL OTOMASYONLU ve ROBOTİK SİSTEMLİ HAT KURUMLARI

FULL-AUTOMATED and
ROBOT SYSTEMIC
LINE SETUPS





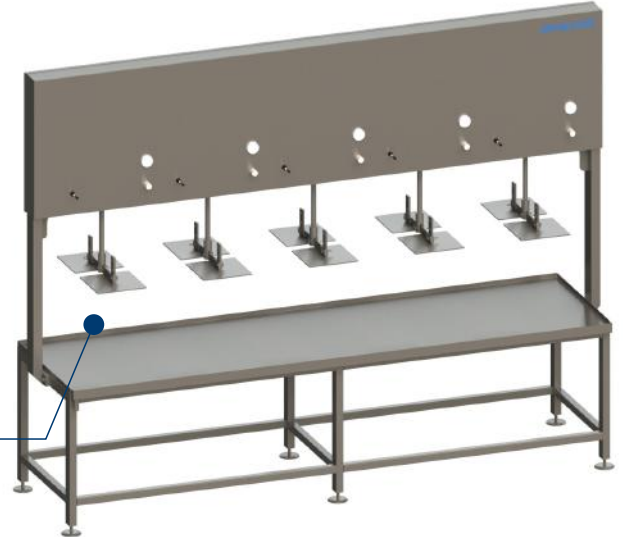
Beyaz Peynir Mayalama Teknesi
White Cheese Fermentation Vat



Beyaz Peynir Mayalama Teknesi
White Cheese Fermentation Vat



Kalıp Döndürme Makinası
Turner



Peynir Presi
Cheese Press





Krema Pişirme Tankı
Cream Pasteurizer



Lor Proses Tankı
Whey Boiling Vat

Lor Presi
Whey Cheese Press



Tereyağı Tamburu
Butter Churn

Kapasite 200 - 1400 lt.



Tereyağı Formlama ve Gramajlama Makinası
Butter Forming and Weighing Machine



NİTELİKLİ TANK İMALATI

QUALIFIED TANK
PRODUCTION



Bariyerli Çapa Tipi Karıştırıcı
Barrier Anchor Mixer



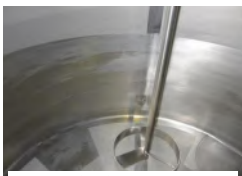
Çapa Tipi Karıştırıcı
Anchor Type Mixer



Sıyırıcı Tipi Karıştırıcı
Scrape Type Mixer



Pervane Tipi Karıştırıcı
Propeller Type Mixer



Trübin Tipi Karıştırıcı
Trubine Type Mixer



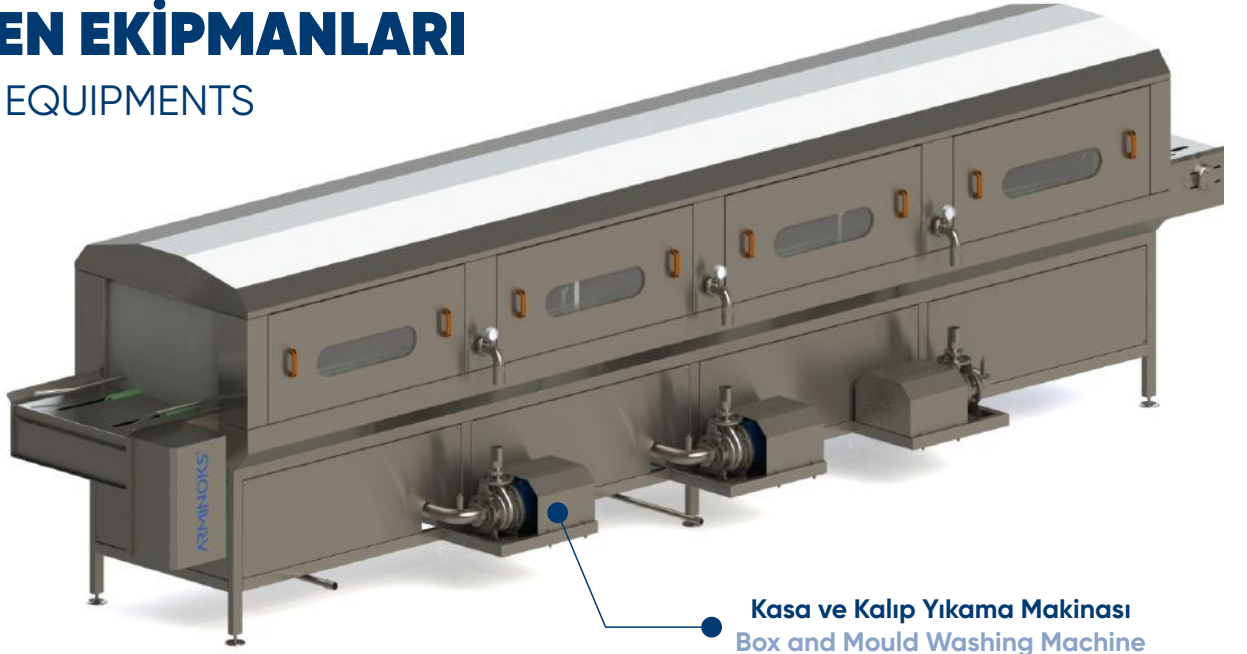
Dağıtıcı Tipi Karıştırıcı
Dispersion Type Mixer

Süt, çikolata, ilaç, yağ, su, kimya ve daha birçok farklı sektörde ihtiyaca yönelik ısıtmalı, soğutmalı, izalasyonlu ve farklı özelliklerde paslanmaz tank imalatları yapıyoruz.

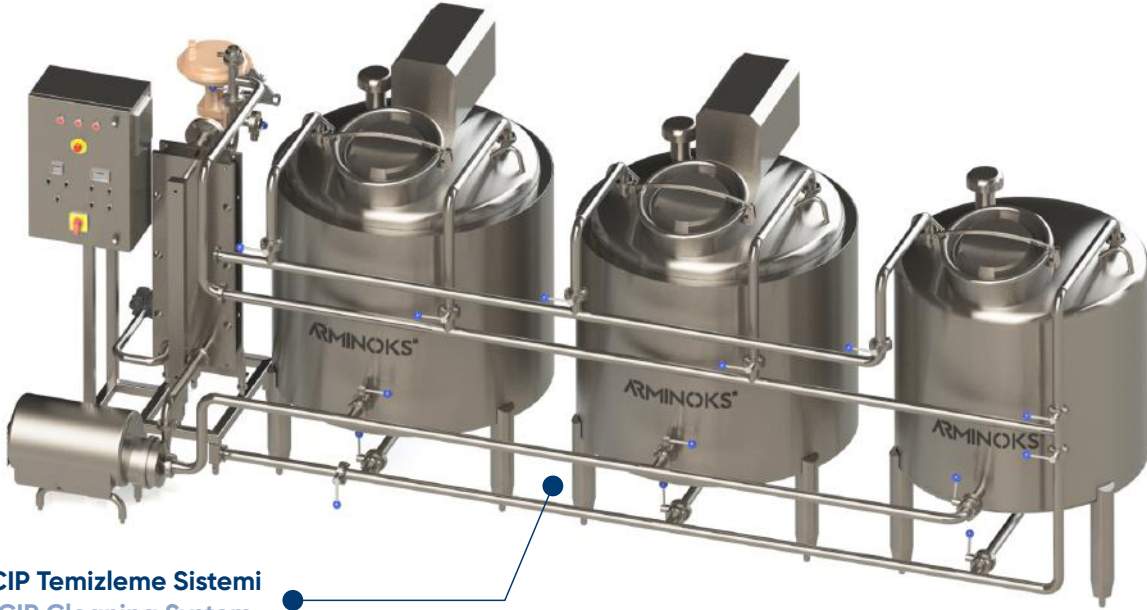
We produce stainless steel tanks in different specifications like heating, cooling and isolation according to needs in milk, chocolate, pharma, oil, water, chemistry and many more different sectors.

HİJYEN EKİPMANLARI

HYGEN EQUIPMENTS



Kasa ve Kalıp Yıkama Makinası
Box and Mould Washing Machine



CIP Temizleme Sistemi
CIP Cleaning System



Daldırma Yıkama Sistemi
Immersion Washing System

SÜT OTOMATLARI

MILK VENDING MACHINES



• Süt otomati çiğ sütün satışını soğuk zincir bozulmadan, ideal sıcaklıklarda son tüketiciye ulaştırılmasını sağlayan makinelerdir. Bu otomatlar çeşitli opsiyonlara sahip olup, hem iç hem de dış mekânlarda kullanım imkânı sağlar. Çiğ sütü son derece hijyenik olarak, el değmeden tüketiciye ulaştırır ve böylelikle sağlıklı ve güvenilir satış fırsatı sağlar.

• The milk vending machines are the automatic machines that enable the sale of raw milk to the consumer at suit temperatures without breaking the cold chain. It has various options and enables to use in inside and outside. Consumers get the raw milk hygienic and untouched, so it provides a healthy and reliable sale opportunity.

• Süt otomatları hem iç hem de dış mekan için oldukça kullanışlıdır. Dış mekanda paramatikli opsiyonlar tercih edilirken, iç mekanda ise daha çok ödeme sistemi bulunmayan, kasada ödeme yapılan yöntem tercih edilir. Marketler için barkod yazıcı opsiyonu kullanışlıdır. Dış mekanda güvenlik önlemi açısından süt otomati tercihen bir kulübe içerisine yerleştirilebilir.

• Milk vending machines are very practical for both indoor and outdoor using. The payment options are more preferred in outside of markets, also milk vending machines without payment options (paying in the cash) are placed inside of markets. Barcode printer option is useful for markets. It is possible to place milk vending machine in a hut in terms of security measures outdoors.



- | | |
|--|---|
| 1 Kontrol Paneli
Control Board | 5 Para Üzeri
Refund Payment |
| 2 Kağıt Para Sistemi
Paper Money Payment System | 6 Madeni Para Sistemi
Coin Money System |
| 3 Kredi Kartı Sistemi
Credit Card System | 7 LCD Tanıtım Ekranı
LCD Screen Presentation |
| 4 Barkod Yazıcı
Barcode Printer | |



Türkiye'den Dünya'ya

from Turkey to the World



ARMINOKS®
"Always for the better"

Erenler Mah. Sakarya Cad. No: 364 Erenler/ Sakarya/ TÜRKİYE

info@arminoks.com | +90 (264) 300 13 13

