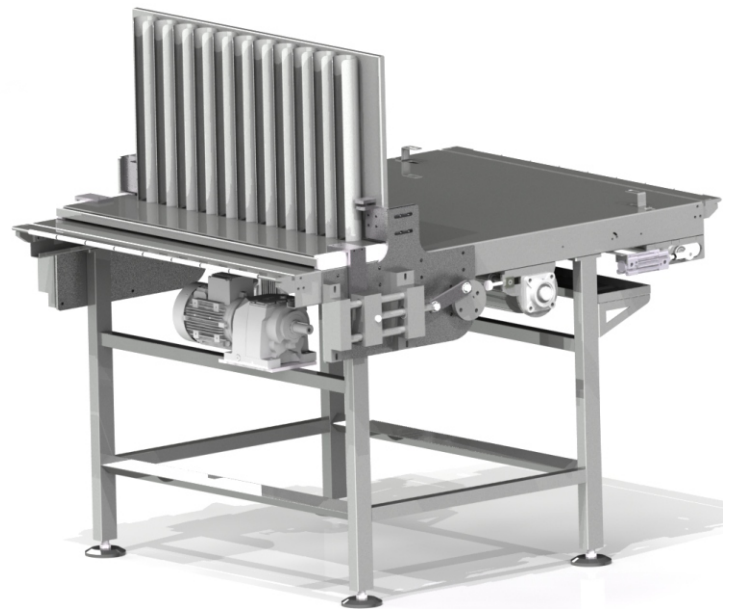
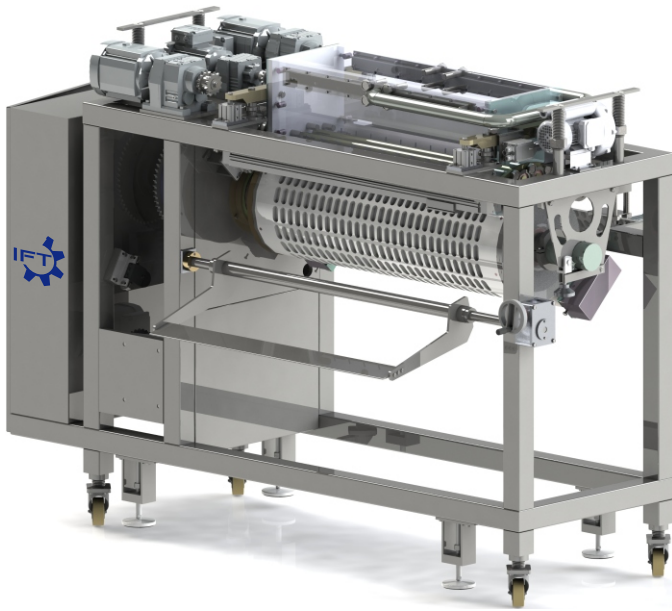
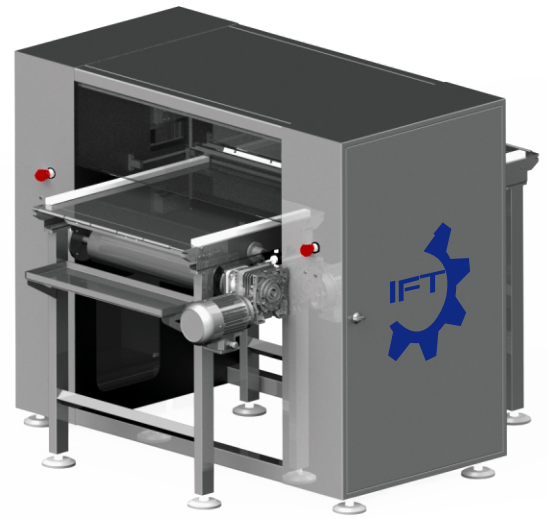
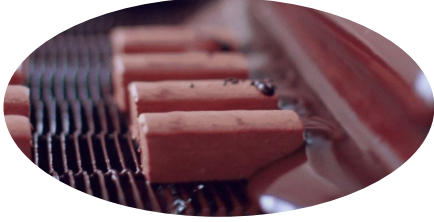


ISTANBUL FOOD TECHNOLOGY

20
20





CHOCOLATE ENROBER

CHOCOLATE ENROBER MACHINE

**If desired, tempered chocolate and compound coating can be made in our chocolate coating machine.*

**Bandwidth: 600-1300mm*

**Band Speed 5 meters/min.*

**Stainless wire tape.*

**All parts are made from 304 stainless.*

**All controls and settings are made via the touch screen and PLC. PLC and speed controllers are Omron brand.*

**If desired, it can only be done in the bottom coating and its quantity can be adjusted.*

**The bottom coating drum is double-walled, the desired degree can be adjusted from the touch screen.*

**Height adjustable and speed controlled with Burr stripping heater the product is transferred to the cooling tunnel very clean as desired.*

**The chocolate waterfall part can be adjusted up and down and right to left.*

**The Fan is adjusted up and down and the speed is controlled, the desired thickness can be made by adjusting the blowing flow from the touch screen.*

**The chocolate level is made automatically by the sensor and works harmoniously with the tempering machine.*

**Thanks to the tape cleaning shafts, the tape does not get too dirty.*

**Thanks to 6 heat zones, it does not disrupt the temper of chocolate.*

ÇİKOLATA KAPLAMA MAKİNESİ

**Çikolata kaplama makinemizde istenildiği takdirde temperlenmiş çikolata ve kokolin kaplama yapılabilir.*

**Bant genişliği: 600-1300mm'dir.*

**Bant hızı 5 metre/ dakikadır.*

** Tel bant paslanmazdır.*

**Tüm parçalar 304 paslanmazdan yapılmaktadır.*

**Tüm kontroller ve ayarlar dokunmatik ekran ve PLC üzerinden yapılmaktadır.*

** PLC ve hız kontrol cihazları Omron markadır*

**İstenildiği takdirde sadece alt kaplamada yapılabilir ve miktarı ayarlanabilir.*

**Alt kaplama tamburu çift cidarlıdır, istenilen derece dokunmatik ekrandan ayarlanabilir.*

**Çapak sıyırma ısıtıcı yükseklik ayarlı ve hız kontrollüdür istenildiği üzere ürün temiz bir şekilde soğutma tüneline transfer edilir.*

**Çikolata şelale kısmı yukarı aşağı ve sağa sola ayarlanabilir.*

**Fan yukarı aşağı ayarlı ve hız kontrollüdür, istenilen kalınlık dokunmatik ekrandan üfleme debisi ayarlanarak yapılabilir.*

**Çikolata seviyesi sensör tarafından otomatik yapılır ve temperleme makinesi ile uyumlu bir şekilde çalışır.*

**Bant temizleme milleri sayesinde bant çok fazla kirlenmez.*

**6 adet ısı bölgesi sayesinde çikolatanın temperini bozamaz.*



ÇİKOLATA SOĞUTMA TÜNELİ

*Bant genişliği:600-1300 mm'dir.

*Boyut müşteri talebine göre değişiklik gösterebilir.

*Tüm parçalar 304 paslanmazdan yapılır.

*Çift bölmeli soğutma alanı sayesinde giriş ve çıkış farklı olarak ayarlanabilir.

*Özel tasarım sayesinde çikolata temperini bozamaz ve ürünün raf ömrü uzun olur.

*Soğutma tünelinin üst kapakları açılıp kapanabilir bu sayede çok rahat temizlik yapabilir.

*Bantın sağa sola kaçmaması için giriş ve çıkışlarda yapılan özel sistem sayesinde bantın ömrü daha uzun olur.

*Soğutma grubu kompresörü maneurop markadır.

*Tüm ısı ve motor hızları dokunmatik ekrandan ayarlanabilir

*PLC ve hız kontrol cihazları Omron markadır.

CHOCOLATE COOLING TUNNEL

*Bandwidth: 600-1300 mm

*Size may vary according to customer demand.

*All parts are made from 304 stainless.

*Input and output can be adjusted differently thanks to the double compartment cooling area.

*Thanks to the special design, the chocolate does not break the temper and the product shelf life is long.

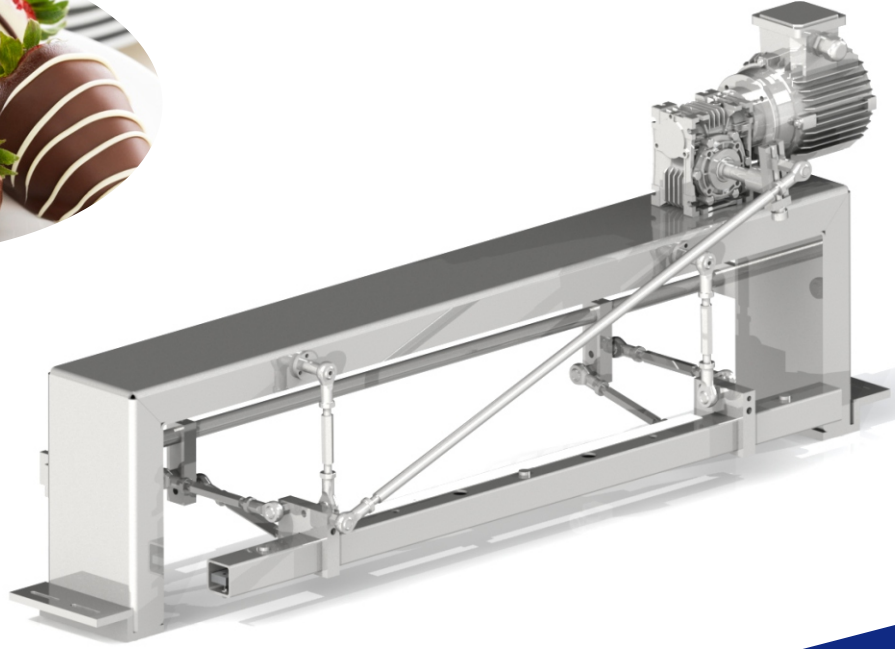
*The upper covers of the cooling tunnel can be opened and closed so that it can clean very conveniently.

*The life of the band is longer thanks to a special system made at the inputs and outputs so that the band does not escape from right to left.

*Cooling group compressor maneurope brand.

*All heat and motor speeds are made by PLC from touch screen.

*PLC and speed control devices are Omron brand.



DEKOR

**Bant genişliği 600-1300 mm'dir.*

**Küçük bir dokunuşla bisküvi, bar, kaplamalı ürünlerinizi hem görsellik hem de lezzet katarak zenginleştirebilirsiniz.*

**Dekor Makinesinin taşınması ve kurulumu son derece basittir.*

**Kaplama makinesi içine ya da herhangi bir konveyör üzerine kolayca montajı yapılabilir.*

**Nuzzle kısmının iğnelerle otomatik olarak temizlenmesi sayesinde çalışma konforu artırılmıştır.*

**Tüm parçalar 304 paslanmazdan yapılmaktadır.*

**Küçük hacmi sayesinde üretim alanınızda yer tasarrufu yapmanızı da sağlamaktadır.*



DECOR

**Band width: 600-1300 mm*

**You can enrich your products to appeal to both visual and flavour. (Biscuit, cookie, cracker vs.)*

**The transport and installation of the decor machine is extremely simple.*

**It can be easily assembled into chocolate ebrober machine or on any conveyor.*

**Nuzzle part is automatically cleaned with needles.*

**In this way, working comfort is increased.*

**All parts are made from 304 stainless.*

TEL BANTLI FINDIK TOPLAMA

*Bant genişliği 600-1300 mm'dir.

*Tüm parçalar 304 paslanmazdan yapılmaktadır.

*Soğutma tüneli çıkışı bandındaki fındıkları toplayarak geri dönüş bandı sayesinde fındık, pirinç patlağı, hindistan cevizi, susam, granür, nişasta gibi muhtelif taneli çeşnilerin tekrar kullanımına olanak sağlar.

PICKING NUTS WITH WIREBAND

*Bandwidth: 600-1300 mm.

*All parts are made from 304 stainless.

*The cooling tunnel outlet collects the nuts in the tape and allows the reuse of various granular condiments such as nuts, rice sprouts, coconut, sesame, granule, starch thanks to the return tape.



FINDIK DÖKÜCÜ

*Bant genişliği 600-1300 mm'dir.

*Tüm parçalar 304 paslanmazdan yapılmaktadır.

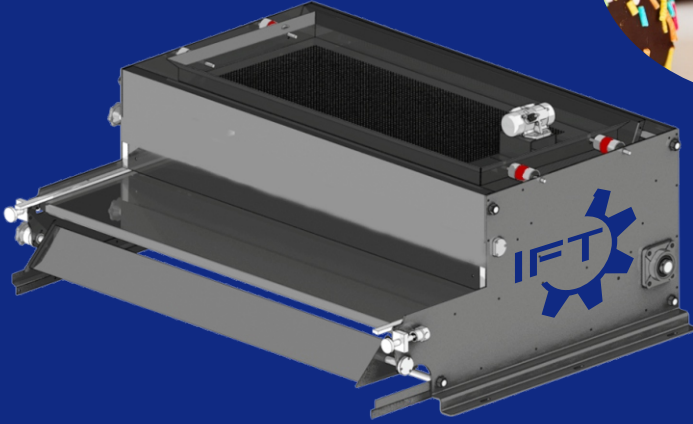
*Çok amaçlı ve neredeyse her türlü taneli ürünler ile hassas serpme yapabilen bir makinedir.

*Ürünlerinizi fındık, pirinç patlağı, hindistan cevizi, susam, granür, nişasta gibi muhtelif taneli çeşniler ile kaplayabilmeniz ve zenginleştirebilmeniz için tasarlanmıştır.

*Soğutma tüneli giriş tablası ya da herhangi bir konveyör üzerine rahatlıkla montaj edilebilir.

*Hijyenik ve basit mekanik konstrüksiyonu sayesinde kolay temizlenir, az ve kısa süren bakımlarla uzun süre hizmet vermeye devam eder. Ayrıca taşınması ve kurulumu son derece kolaydır.

*Bandın hem hızı hem de üzerindeki serpme kalınlığını ayarlanabilir.



NUT SPILLING MACHINE

*Bandwidth: 600-1300 mm

*All parts are made from 304 stainless.

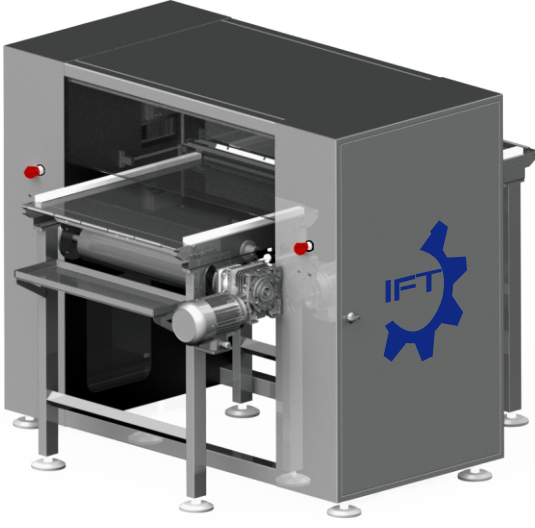
*It is a machine that is multi-purpose and capable of precise sprinkling with almost all kinds of granular products.

*It is designed so that you can coat and enrich your products with various granular condiments such as nuts, rice sprouts, coconut, sesame seeds, granules, starch.

*The cooling tunnel can be easily installed on the entrance table or any conveyor.

*Thanks to its hygienic and simple mechanical construction, it is easy to clean and continues to serve for a long time with little and short maintenance. It is also extremely easy to transport and install.

*Both the speed of the tape and the spreading thickness on it can be adjusted.



GİYOTİN MAKİNESİ

- *Bant genişliği 600-1300mm'dir.
- *Tüm parçalar 304 paslanmazdan yapılır.
- *Kesme boyu kademesiz olarak ekrandan değiştirilebilir.
- *Giyotin makinesi, hem sert hem yumuşak ürünleri sorunsuzca keserek, ara açma bandından gelen ürünlerin istenilen boyutlarda kayıpsız parçalara ayrılmasını sağlamaktadır.
- *Kesme bıçağı, sıyırma ve yağlama tertibatı ile donatılmıştır.
- Bu sayede bıçak, her kesimden sonra otomatik olarak temizlenir ve yağlanır.
- *Ürün tipine bağlı olarak değişik malzemeler ile kaplanmış kesme bıçakları kullanılmaktadır.
- *Servo motorlu tahrik sistemi sayesinde kesme işlemi sırasında bıçak tünel bandı ile aynı hızda ilerlediğinden ideal bir kesim yüzeyi sağlanır.
- * PLC, HMI panel, servo motorlar ve sürücüler OMRON markadır.

GUILLOTINE MACHINE

- *Bandwidth: 600-1300 mm
- *All parts body and hair Assembly are made of 304 rustproof.
- *Cutting length can be changed from screen stepless.
- *The guillotine machine cuts both hard and soft products smoothly, allowing the products from the intermediate decoiling band to be broken into lossless parts of the desired sizes.
- *Equipped with cutting blade, stripping and lubrication device. In this way, the blade is automatically cleaned and lubricated after each cut.
- *Cutting blades coated with different materials are used depending on the product type.
- *Thanks to the Servo motor drive system, an ideal cutting surface is provided, as the blade travels at the same speed as the tunnel band during the cutting process.
- *PLC, HMI panel, servo motors and drivers are Omron brand.

CHİLLER

- *Değişimli olacak şekilde 2 adet kompresör kullanılmıştır. Bu şekilde kompresörlerin daha az yorulması (çalışması) ve uzun ömürlü olması sağlanmıştır.
- *Maneurop marka kompresör kullanılmıştır.
- *PLC veri tabanında OMRON marka kullanılmıştır.
- *Şasi 304 paslanmazdan yapılır.
- *Alçak basınç ve yüksek basınç takip edilebilir, ekran üzerinden tek bir dokunuşla ayarlanabilir.
- *Buzlanma kontrolü ve iki bölgeyi ısı kontrolü vardır.
- *Müşteri tercihinin göre istenilen derecelerde üretilebilir.

CHILLER MACHINE

- *2 compressors were used to be interchangeable. In this way the compressors are less tired and long-lasting.
- * Maneurope brand compressor used.
- * OMRON brand used in PLC, HMI and database.
- * The chassis is made of 304 rustproof.
- * Low pressure and high pressure can be monitored, Adjustable with one touch through the screen.
- *There are icing control and two zones heat control.
- * Can be produced in desired grades according to customer preference.



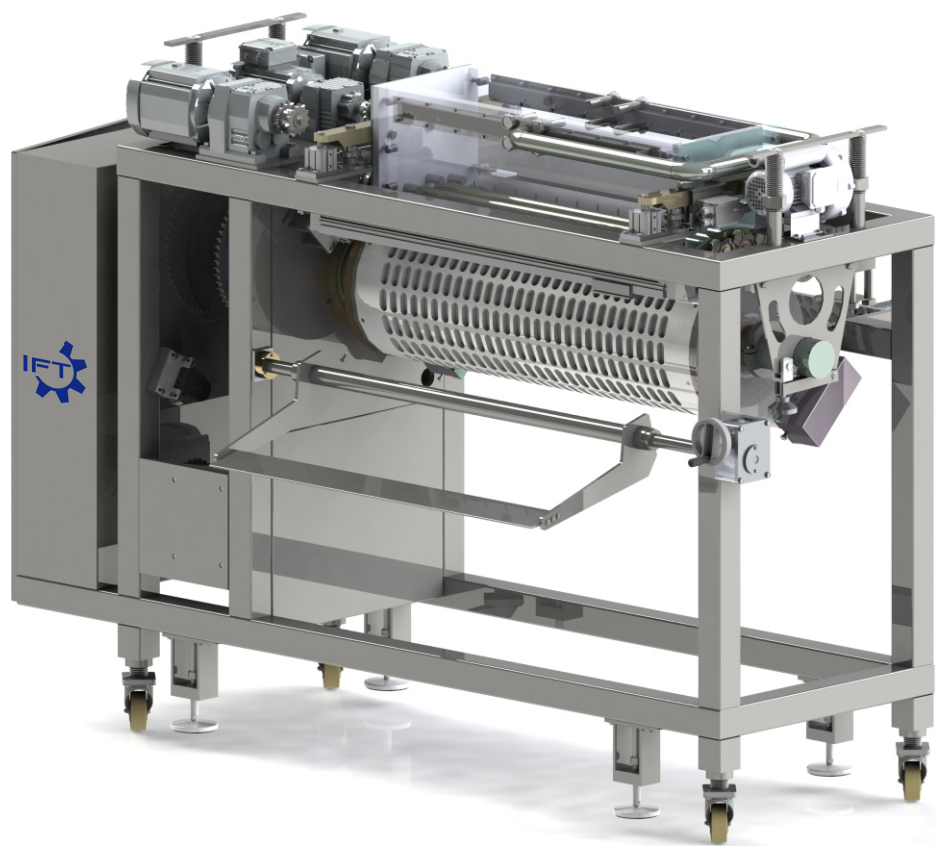


TURBO MİKSER

- *Mikserlerimiz hem manuel hem tam otomatik çalışan makinelerdir. Mikser aktif konuma geldikten sonra yapılması gereken tek işlem, ne kadar üretim yapılacağını ayarlamaktır.
- *Otomatik modda kullanıcının tek yapması gereken istediği kapasiteyi ve çıkıştaki ürün yoğunluğunu dokunmatik ekrandan girmektir.
- *Akıllı kumanda sistemi gerekli pompa hızını ve hava miktarını hesaplar, uygun miktarda hava / hamur karışımını havalandırma kafasına alır.
- *Sistem sayesinde şişirilen ürünün yoğunluğunun stabil kalması ve karışımın homojenliği garanti altına alınmaktadır.
- *Ürün yoğunluğu, yapısı ve kapasite ayarlarının hassas bir şekilde yapılabilmesi adına rotor ve pompa hız kontrol cihazı ile kontrol edilmektedir.
- *Tüm ayarları dokunmatik ekran üzerinden yapılmaktadır.
- *Kolay temizlenebilmesi ile zaman tasarrufu sağlar.
- *Maksimum soğutma veya ısıtma elde edilebilmesi için mikserin hem rotoru hem de statoru su cidarlı olarak tasarlanmış ve imal edilmiştir.
- *Mikser çıkışında ise ürünün basıncını düşürmek ve havalandırılmış hamuru istenen basınçta bir sonraki üniteye aktarmak üzere tasarlanmış karşı basınç ünitesi mevcuttur.
- *Mikserlerimiz standart şekilde ürettikleri gibi, müşterilerin özel isteklerine göre de yeniden tasarlanabilmekte ve yapılandırılabilirler.
- *OMRON marka PLC, HMI panel kullanılmıştır.
- *Bütün gövde ve parçalar 304 paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- * 500 lt. / saat üretim kapasitelidir.(ürüne göre değişkenlik görülebilir.)

AERATOR

- * Our mixers are both manual and fully automatic machines. Once the mixer is in the active position, the only operation that needs to be done is to adjust how much production will be done.
- * In automatic mode, all the user has to do is enter the desired capacity and output product density from the touch screen.
- * Intelligent control system calculates the required pump speed and amount of air, takes the appropriate amount of air / dough mixture to the ventilation head. Thanks to the system, the density of the inflated product remains stable and the homogeneity of the mixture is guaranteed.
- * The product density, structure and capacity settings are controlled with rotor and pump speed controller in order to be precise.
- * All settings are made via the touch screen.
- * Saves time with easy cleaning.
- * For maximum cooling or heating, both the rotor and stator of the mixer are designed and manufactured with a water wall.
- * At the mixer outlet, there is a counter-pressure unit designed to reduce the pressure of the product and transfer the ventilated dough to the next unit at the desired pressure.
- * Our mixers are manufactured as standard and can be redesigned and configured according to customers ' special requests.
- * OMRON brand PLC, HMI panel is used.
- *All body and parts are made of 304 stainless steel.
- * 100-300 lt. / hour production capacity (depending on product).



FORM VERME MAKİNESİ

**Bant genişliği: 400 -1200 mm'dir.*

**Tüm parçalar 304 paslanmazdan yapılır.*

**Yağ veya şeker bağlayıcılarla karıştırılmış tahıl karışımları, fındık karışımları, kırılmış gofretler ve bisküviler küçük parçalar, yuvarlak, oval veya dikdörtgen şeklinde şekillendirilebilir.*

**Aynı şekilde geleneksel fondan karışımları, badem ezmesi veya hindistancevizi kütleleri şekillendirilebilir.*

**Kolay temizlenebilir.*

**Özel tasarım sayesinde ürün kalıbını değiştirirken silindirin değişimi kolaydır.*

** Omron marka PLC, HMI panel kullanılmıştır.*

**Tüm kalıp boşluklarının eşit şekilde beslenmesini ve bu nedenle ürünlerin tek tip olmasını sağlar.*

FORMING MACHINE

** Bandwidth: 400-1200 mm*

**All parts are made of 304 rustproof.*

** Grain mixtures, hazelnut mixtures, broken wafers and biscuits mixed with fat or sugar binders can be shaped into small pieces, round, oval or rectangular.*

** In the same way traditional fondant mixtures, marzipan or coconut masses can be shaped.*

**Can be cleaned easily.*

** Due to special design, it is easy to change the cylinder when changing the product mold.*

** Omron brand PLC, HMI panel is used.*

** Ensures that all mold cavities are fed evenly and therefore products are uniform.*

ÜRÜN DIZICI

- *Bant genişliği:600-1300 mm'dir.
- *Tüm parçalar 304 paslanmazdan yapılır.
- *Krank-Biyel mekanizması ile tek sıra hizalama cihazı ürünlerin makineye doğru bir şekilde girmesini sağlar.
- *Ürünün boyutu ve şekli müşterinin isteğine göre değişebilir.
- * Senkron çalışan konveyör bant ürün hizasını bozmaz.



PRODUCT LINEUP

- *Bandwidth: 600-1300 mm
- *All parts body and sheet metal assembly are made of 304 rustproof.
- *Single row alignment device with crank-connecting mechanism allows products to enter the machine accurately.
- *Product size and shape may vary according to customer request.
- *Synchronous running conveyor belt does not disrupt product speed.



GERİ DÖNÜŞ KONVEYORÜ

- *Tüm parçalar 304 paslanmazdan yapılmaktadır.
- *Boyut müşteri talebine göre değişiklik gösterebilir.
- *Fındık, pirinç patlağı, hindistan cevizi, susam, granür, nişasta gibi muhtelif taneli çeşnilerin kolay ve hızlı bir şekilde taşınmasını sağlar.

RETURN CONVEYOR

- *All parts are made from 304 stainless.
- *Size may vary according to my customer demand.
- *It allows easy and fast transportation of various granular condiments such as nuts, rice sprouts, coconut, sesame, granule, starch.


T.C.
TÜRK PATENT ve MARKA KURUMU
MARKA TESCİL BELGESİ
Marka No : 2018 94390 - Ticaret - Hizmet



Marka Sahibi : IFT MAKİNA SANAYİ VE DİŐ TİCARET LİMİTED ŐRKETİ
TÜRKİYE CUMHURİYETİ
ŞİLAHADDİN EYUBİ MAH. 1616. SK. EKREN OTO SAN. 28. BLOK 17/1 Esenyurt
İstanbul

Emtiası : 07 , 35
İliŐktedir.

**İŐbu Marka 23/10/2018 tarihinden itibaren ON YIL süreyle
28/03/2019 tarihinde tescil edilmiştir.**


Prof. Dr. Habip ASAN
Türk Patent ve Marka
Kurumu BaŐkanı





**Technical
Universal
Verification** 
CERTIFICATE

This Certificate has been awarded to:
IFT MAKİNA SANAYİ VE DİŐ TİCARET LİMİTED ŐRKETİ

AKÇABURGAZ MAHALLESİ 3028. SOKAK NO:1 İŐ KAPI NO:32 ESENYURT
İSTANBUL - TURKEY

In Recognition of the Organisation's Management System which complies with:
OHSAS 18001
For the Scope of Activities described below:

MANUFACTURE OF BYS MACHINES FOR INDUSTRIAL PREPARATION OR MANUFACTURING OF FOOD AND DRINKS
(INDUSTRIAL MACHINES FOR INDUSTRIAL MANUFACTURING OR PREPARATION OF BREAD, BISCUITS,
PASTA, CONFECTIONERY, CHOCOLATE, SUGAR, MEAT, FRUITS, VEGETABLE, FATS AND OILS)

Certificate No : 6063	Reissue Date : -
Date of Audit : 14.03.2019	Expiry Date : 16.04.2020
Date of Registration : 17.04.2019	

Technical Universal Verification


This document is valid for 3 years provided that the management system is well maintained and surveillance audits are performed regularly. After performing the surveillance audits certificate will be reissued. The current status of this certificate can be viewed via www.techcert.com.tr web site. This certificate is a property of Technical Universal Verification Certification and Training Services Co., Ltd. Thus, this certificate has to be returned if required by property owner. United Accreditation Foundation (UAF) is an accreditation body whose headquarters is located in the United States of America, which is a member of International Accreditation Forum (IAF).


**Technical Universal Verification
Belgelendirme ve EĐitim Hizmetleri Ltd. Őti.**
Macun Mahallesi Batı Bulvarı ATB İŐ Merkezi A Blok
No: 1/3 Yenimahalle - ANKARA / TÜRKİYE
Tel.: 00 90 312 231 82 02
• web: www.techcert.com.tr
• e-mail: info@techcert.com.tr

FR 32/06.02.2019/REV.01

**Technical
Universal
Verification** 
CERTIFICATE

This Certificate has been awarded to:
IFT MAKİNA SANAYİ VE DİŐ TİCARET LİMİTED ŐRKETİ

AKÇABURGAZ MAHALLESİ 3028. SOKAK NO:1 İŐ KAPI NO:32 ESENYURT
İSTANBUL - TURKEY

In Recognition of the Organisation's Management System which complies with:
ISO 9001 : 2015
For the Scope of Activities described below:

MANUFACTURE OF BYS MACHINES FOR INDUSTRIAL PREPARATION OR MANUFACTURING OF FOOD AND DRINKS
(INDUSTRIAL MACHINES FOR INDUSTRIAL MANUFACTURING OR PREPARATION OF BREAD, BISCUITS,
PASTA, CONFECTIONERY, CHOCOLATE, SUGAR, MEAT, FRUITS, VEGETABLE, FATS AND OILS)

Certificate No : 1250	Reissue Date : -
Date of Audit : 14.03.2018	Expiry Date : 16.04.2020
Date of Registration : 17.04.2019	

Technical Universal Verification


This document is valid for 3 years provided that the management system is well maintained and surveillance audits are performed regularly. After performing the surveillance audits certificate will be reissued. The current status of this certificate can be viewed via www.techcert.com.tr web site. This certificate is a property of Technical Universal Verification Certification and Training Services Co., Ltd. Thus, this certificate has to be returned if required by property owner. United Accreditation Foundation (UAF) is an accreditation body whose headquarters is located in the United States of America, which is a member of International Accreditation Forum (IAF).


**Technical Universal Verification
Belgelendirme ve EĐitim Hizmetleri Ltd. Őti.**
Macun Mahallesi Batı Bulvarı ATB İŐ Merkezi A Blok
No: 1/3 Yenimahalle - ANKARA / TÜRKİYE
Tel.: 00 90 312 231 82 02
• web: www.techcert.com.tr
• e-mail: info@techcert.com.tr


MSCB NO: 51711240108

FR 32/06.02.2019/REV.01

**Technical
Universal
Verification** 
CERTIFICATE

This Certificate has been awarded to:
IFT MAKİNA SANAYİ VE DİŐ TİCARET LİMİTED ŐRKETİ

AKÇABURGAZ MAHALLESİ 3028. SOKAK NO:1 İŐ KAPI NO:32 ESENYURT
İSTANBUL - TURKEY

In Recognition of the Organisation's Management System which complies with:
ISO 14001 : 2015
For the Scope of Activities described below:

MANUFACTURE OF BYS MACHINES FOR INDUSTRIAL PREPARATION OR MANUFACTURING OF FOOD AND DRINKS
(INDUSTRIAL MACHINES FOR INDUSTRIAL MANUFACTURING OR PREPARATION OF BREAD, BISCUITS,
PASTA, CONFECTIONERY, CHOCOLATE, SUGAR, MEAT, FRUITS, VEGETABLE, FATS AND OILS)

Certificate No : 2084	Reissue Date : -
Date of Audit : 14.03.2019	Expiry Date : 16.04.2020
Date of Registration : 17.04.2019	

Technical Universal Verification

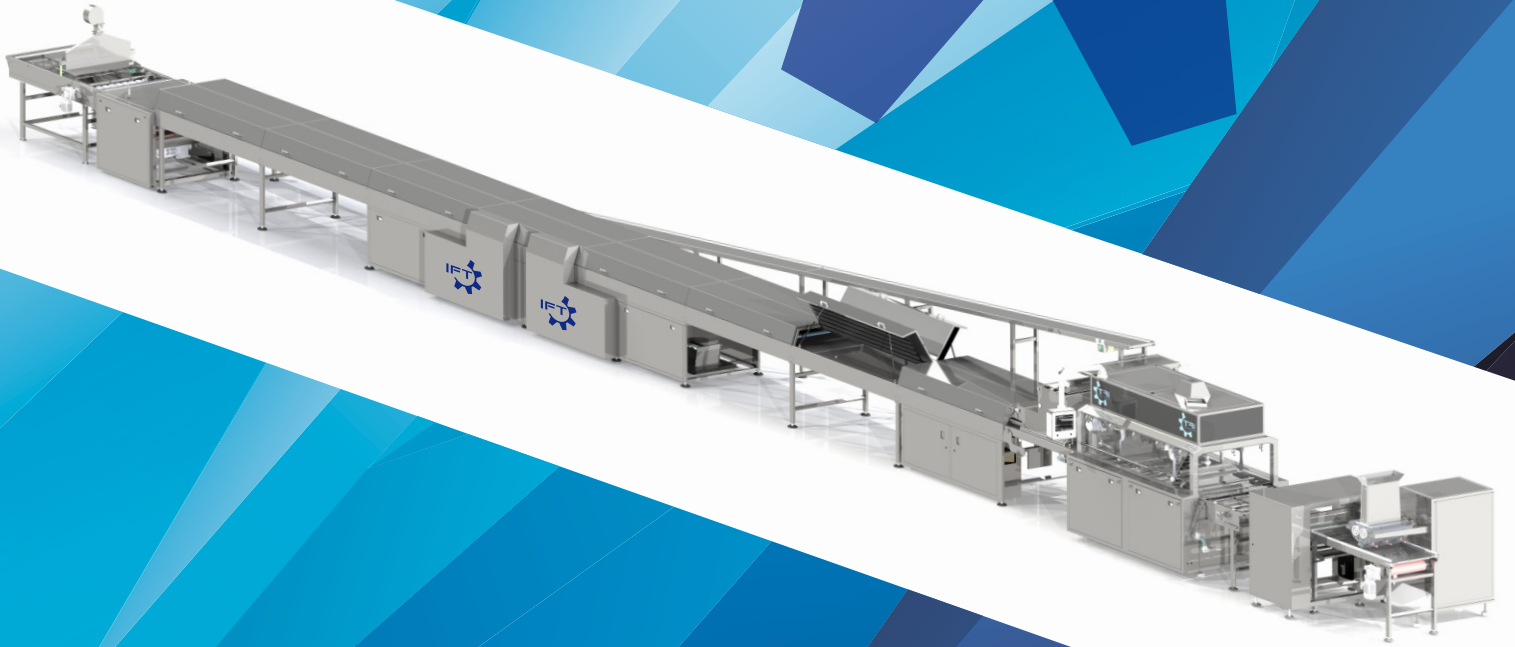

This document is valid for 3 years provided that the management system is well maintained and surveillance audits are performed regularly. After performing the surveillance audits certificate will be reissued. The current status of this certificate can be viewed via www.techcert.com.tr web site. This certificate is a property of Technical Universal Verification Certification and Training Services Co., Ltd. Thus, this certificate has to be returned if required by property owner. United Accreditation Foundation (UAF) is an accreditation body whose headquarters is located in the United States of America, which is a member of International Accreditation Forum (IAF).


**Technical Universal Verification
Belgelendirme ve EĐitim Hizmetleri Ltd. Őti.**
Macun Mahallesi Batı Bulvarı ATB İŐ Merkezi A Blok
No: 1/3 Yenimahalle - ANKARA / TÜRKİYE
Tel.: 00 90 312 231 82 02
• web: www.techcert.com.tr
• e-mail: info@techcert.com.tr


MSCB NO: 51711240307

FR 32/06.02.2019/REV.01

IFT



IFT MAKINA SAN. ve DIŐ TİC. LTD. ŐTİ



AKÇABURGAZ MAH. 3028. SK. NO:1/32
ESENYURT/İSTANBUL



+90 212 672 0535



info@ift.com.tr