



## GK-5000 Fabrika tipi sürekli kadayıf makinesi

**PARLAYAN YILDIZINIZ !** Kadayıf imalatı hiç bu kadar kolay olmamıştı .Kadayıf makinesi lider üreticisi olan firmamız yıldızı parlayan kararlı,sağlam,ekonomik,hijyenik ve onlarca yeniliği içeren yeni bir makine üretti. Artık daha iyi rekabet edebilir sağlam bir makine var.



**SUPERNOVA CONTINUOUS MOTION KADAYIF MACHINE**



Naturel Fırça



Çift hazneli Mikşer



Sıralama Bandı



Kumanda Panosu



Sıralı Sistem Blower



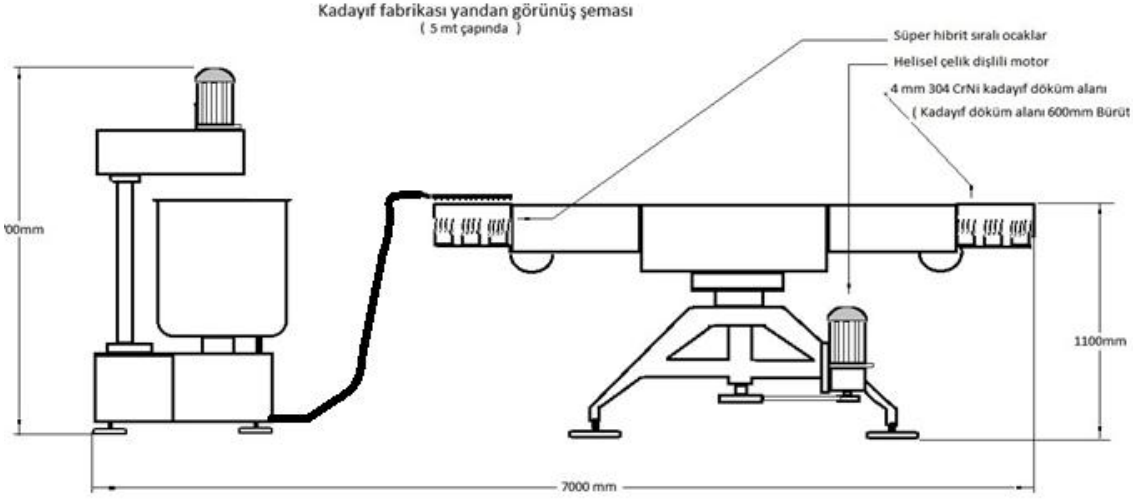
Pnömatik Polisaj

*Eski tip daire şeklindeki makinelerin gövdesi sağlam değildi ısıtma sistemi ise kararsız idi.Son zamanlarda üretilen karbonlu çelikten mamul bant şeklindeki makinelerde ise çelik bant paslanmakta ve yorularak kopmaktadır,kopan bandın yenisini takmak çok zor ve zahmetlidir. GK-5000 SUPERNOVA 4mm paslanmazdan üretilmektedir çok uzun yıllar sağlamlığını ve kararlı çalışmasını devam ettirecektir.*

### **Üstün yenilikler**

- Isı tasarrufu Dönen tepsiye izolasyon yapıldı ve üstten kapatılıp ısı kalkanı oluşturuldu.
- Auto tuning ısı ayarı (Makinenin ısısına göre otomatik olarak hızı ayarlar)
- Basıncılı hamur pompalama sistemi (Hamura mekanik temas yoktur)
- İki hazneli basınçlı kap
- Hamur Dövme sistemi
- Polisaj (polisajlar tepsiyi sürekli sildiğinden dolayı çok az yağ kullanılmaktadır.)

## GK-5000 Otomatik Kadayıf Makinesi Teknik Özellikleri



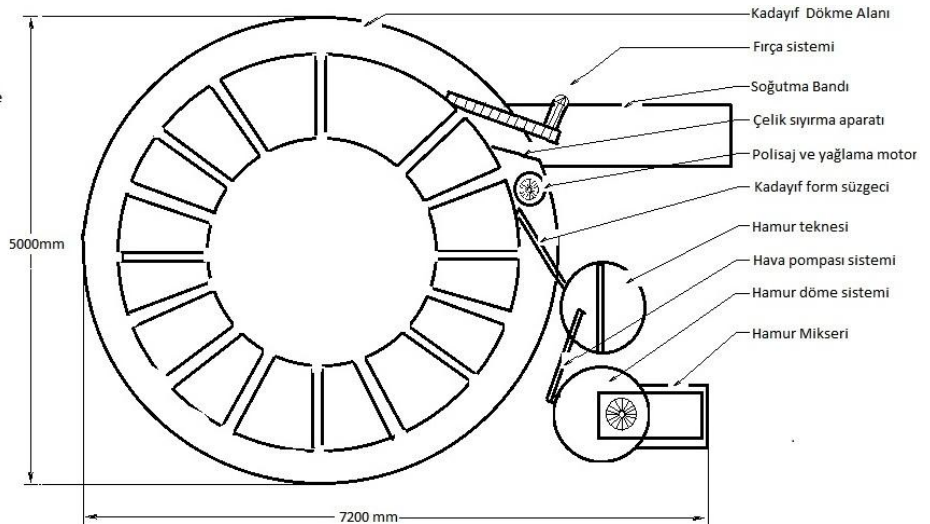
### GENEL ÖZELLİKLERİ

Makine Rengi	Metalik Gümüş (paslanmaz çelik)
<b>Operatör Paneli</b>	7" Renkli dokunmatik
Gövde Yapısı	304 kalite 1,5 mm CR-Nİ Paslanmaz Çelik
Tepsi Yapısı	4mm CrNi
Enerji İhtiyacı	220 V AC -50 Hz / 1,15Kw
Üretim Kapasitesi	50-100 kg /saat
Tepsi Çapı	300-600 cm
Tepsi Isıtma Sistemi	Sıralı boru şeklinde LPG veya Doğal gaz ocağı
İştilgal Sahası	Çapına göre işgal sahası değişir.
Makine Ağırlığı	3.200 kg (Makine Ağırlığı özel üretimlerde değişmektedir.)
Makine Ebatları	5 x5 metre
Gerekli Personel Sayısı	2 kişi
Tepsi Motoru	0,75 Kw –Hız kontrollü Asenkron motor
Bant motoru	0,37 Kw- Hız kontrollü Asenkron Motor
Fırça motoru	0,37 Kw- Asenkron Motor
<b>Polisaj motoru</b>	0,75 Kw – Asenkron motor
<b>GÜVENLİK</b>	
Acil Stop Butonu	1 adet
Elektriksel Koruma	Sigorta
Aşırı Akım Koruması	İnverter ile
<b>Opsiyonlar</b> ısıölçer, oransal valf, hamur dövme sistemi	
Ayrıca bu makinede kompresör gereksinimi vardır firmanın ihtiyacına kompresör seçimi yapılır. Ayrıca bu makineye opsiyonel olarak dönerli fırça monte edilebilir.	

### KADAYIF FABRİKASI ÜSTTEN GÖRÜNÜŞ

Tepsi Çapı 5000mm

Not: Bu şemadaki yerleşim şekli değiştirilebilir bu dizayn dar alanlar veya geniş fabrika sahaları için tekrar düzenlenebilir. soğutma bandı 3mt olarak düşünülmüştür



*Makine bizden üretmek sizden !*



## **GK -5000 Kadayıf Makinesi Hakkında**



*Bu makine ileri teknoloji ile donatılmış kullanımı kolay ve esnek makinedir. Makine programlanabilir ve dokunmatik renkli paneli sayesinde rahatlıkla kumanda edilir.*

*Hamur transfer sistemi kumanda panosu ve hamur dövme sistemi firmamızın özgün tasarımıdır.*

*Çok uzun süren test ve deneyler sonucunda bulunan bu sistemler makinenin kullanımını kolaylaştırmakla kalmayıp rekabet etme başarısıda sağlamaktadır.*

supernova



*YENİ Teknolojisi ile dünyada ilk*



*TEKNOLOJİ üstün teknoloji ile donatılmıştır otomatik ısı ayarlıdır.*



*PRATİK Kullanımı kolay ve pratiktir kısa sürede üretim yapılır.*



*HİJYENİK Makinede hamurun geçtiği her yer paslanmaz çelikten üretilmiştir*



*ERGONOMİ Makine insan uyumu çok kolaydır kullanıcıyı yormaz*



*EKOLOJİ Makine çevre dostudur elektrikli olmasından dolayı sera gazı oluşturmaz ses ve görüntü kirliliği yapmaz*

## GK-5000 Kullanım Kılavuzu

### İçindekiler

1. Bölüm: Kadayıf Makinesi hakkında
2. Bölüm: Makinenin taşınması ve monte edilmesi
3. Bölüm: Kullanmadan önce yapılması gereken işlemler ve güvenlik uyarıları
4. Bölüm: Makineyi Devreye alma, Ayarlar ve temizlik ve bakım
5. Bölüm: Pratik ve yararlı bilgiler
6. Bölüm: Teknik servis ve yedek parça
7. Bölüm: Kadayıf imalatı hakkında temel bilgiler



### SUPERNOVA CONTINUOUS MOTION KADAYIF MACHİNE



Naturel Firça



Çift hazneli Mikşer



Sıralama Bandı



Kumanda Panosu



Sıralı Sistem Blower



Pnömatik Polisa

# 1.Bölüm

## Kadayıf Makinesi hakkında

Kısaca Açıklama: GK-5000 full otomatik kadayıf makinesi yüksek kapasiteli üreticiler ve kendi imalatına özgün tatlı üretimi yapan firmalar için profesyonel olarak geliştirtmiştir.

## Makinenin taşınması ve monte edilmesi

### Taşınması

- \*Makine taşınırken çarpmalara ve darbeye karşı azami derecede dikkat edilmelidir.
- \*Nakliye esnasında makine dik konumda istiflenmelidir
- \*Firmamız makineyi fabrikada veya sözleşmede belirtilen yere kadar teslim garantisini verir.
- \*Müşteri isterse makine sigorta ettirilir.

### Monte edilmesi

\*Makine parçalar halinde nakledilir ve firmamızın servis elemanları tarafından müşteri işletmesine kurulur.Servis elemanları makineyi devreye alır ve gerekli eğitimleri verir .

Servis elemanları en fazla 2 gün eğitim verir daha fazla eğitime ihtiyaç olursa ayrıca ücret talep edilir.

\*Makine yere paralel ve düzgün olarak kurulmalıdır. Makinenin ayakları yere eşit şekilde basmalıdır. Makineyi köşelerinden sallayarak kontrol ediniz.

\*Makinenin her tarafında en az bir personel geçecek şekilde metre boşluk bırakılmalıdır.

## 3.Bölüm

### Kullanmadan önce yapılması gereken işlemler ve güvenlik uyarıları

- Servis elemanı gelmeden makineye müdahale etmeyiniz ve çalıştırmayınız
- Makine için topraklı priz takınız ve 32 amper sigorta ile sigortalayınız
- Makinenin dönme yönü çok önemlidir makine saat ibresi yönünde dönmelidir makineler fabrikada dönme yönü sabit olarak gönderilmektedir eğer motorların kutup uçları değiştirilmezse yönü değişmez. Ters istikamette dönüyor ise hemen kapatılmalı ve yönü değiştirilmelidir
- Elektrik bağlantısının mutlaka uzaman kişiler yaptırılması gerekir.Özellikle toprak hattı çok önemlidir muhakkak torak hattını ölçtünüz. Makinenin aşırı akım çekmesi hesaba katılmalıdır.

## 4.Bölüm

**Makineyi Devreye alma :** Bu bölümü dikkatlice okuyunuz işlem sırasını dikkatlice takip ederseniz makineyi çok kısa sürede devreye alırsınız.Göreceksiniz istediğiniz üretimi en kısa sürede gerçekleştireceksiniz

İşlem sırası 1 -Acil stop butonunu saat ibresi yönünde çok çeviriniz ,sonra start butonuna basarak sistemi açınız.Firma tanıtım sayfası karşınıza gelince sayfanın herhangi bir yerine tıklayınız.



Başla butonuna basınız tepsi yavaş devirde çalışacaktır.Tepsi ısı değeri 330 Dereceye gelinceye kadar bekleyiniz. Fazla yağ püskürtmeyiniz yağ fazla olunca tepside yağ tabakası oluşacak zamanla tepsinin ısınmasını önleyecektir, eğer yağ fazla dökülürse derhal bez ile ovalayınız tepside kalıntı bırakmayınız

Artık Makine Hazır Aşağıdaki işlem sırasını takip ediniz

Hazırlamış olduğunuz hamuru hazneye doldurunuz.Hamuru muhakkak süzgeçte süzmelisiniz.

Sıcaklık değeri yaklaşık 330 santigrat dereceye gelince aşağıda işlemlere devam ediniz.Makineyi hızlandırınız ve hangi hazne dolu ise haznedeki hamuru süzgece gönderiniz.

B-İnce kalın ayar vanasını açınız ve hamurun akışını gözlemleyiniz

C-İkinci dökme işleminden sonra kadayfın kalınlığını bu vanayı yavaşça çevirerek ayarlayınız.

## **Ayarlar ve temizlik ve bakım**

### **Ayarlar**

Not: Makinenin ayar elemanları ile sık oynamayınız ayarladığınız parametreyi kaydediniz ve standart yakalamaya çalışınız. Eğer makinenin parametrelerini bozarsanız şekilde görüldüğü gibi fabrika ayarlarına geri dön butonuna basarak parametreleri eski durumuna getirebilirsiniz.

Standart yakalayınca makine ayarlarını sık sık değiştirmeyiniz,makineyle çok uğraşmaktan dolayı makineniz arızalanmayacak hem de kalifiye elemana ihtiyacınız olmayacaktır. Her zaman aynı kalitede ürün çıkarmış olacaksınız. Yaptığınız hamur ve su karışımını mutlaka tartarak yapınız ve aldığınız unun nem oranına dikkat ediniz.

### **1-İnce kalın ayarı:**

**A-** Hamur süzgecinin önünde bulunan Manüel ayar vanasının kısarak kadayıfa ince kalın ayarı yapabilirsiniz.

**B-**Ayrıca tepsi motorunun hızını ayarlayarak ince kalın ayarı yapabilirsiniz

Kadayfın istenilen seviyede inceltilmesi kadayıf hamurunun çok iyi yoğrulması ile elde edilir.Kadayıfta kullanılan un kadayıf kalitesinde ikinci etkindir kadayfın çok ince olmasını nispeten etkiler.Eğer tepsi soğuk olursa kadayıf sert ve kalın çıkar ,aşırı sıcak olursa hamur yanar ve tepsiye damlalar halinde düşer

**2-Kapasite Ayarı:** Makinenin kapasitesi tepsi hızı ve kadayfın ince,kalın ve nem oranı ile bağlantılıdır.Makine 330 C' ve 35 Hz hızında başlangıç üretimine başlar lineer olarak 400 C' ve maksimum hız olan 50 Hz otomatik olarak çıkar..Aşağıdaki işlem sırasını takip ediniz.

**A- Pişme hızı Ayarı:** Bu işlem kadayfın en ideal pişme hızı ayarıdır buna başlangıç ısı ayarı denir.Makinenin ısı ile direk orantılıdır ilk ayar kadayfın durumu gözlemlenerek yapılmalıdır.

**B-Pişirme ısı Ayarı:** Tepsi ısınmadan üretime başlanmamalıdır .Tepsi soğukken hamur dökülür ise yapışır ve problem çıkartır. Ayarlanan sıcaklık yaklaşık 330 Santigrat dereceye gelene kadar üretime başla butonun açmayınız

Isı ayar ekran görüntüsünde olduğu gibi makinenin anlık ısı değeri ekranda görünecektir .Anlık ısı değeri ayarlamış olduğunuz tepsi ilk değerine ulaşıncaya çalışmaya başlayınız.Makine ısınmaya devam edecek tepsi dökme ısı değerine ulaşacaktır.Bu işlem tepsinin boşta çalışarak aşırı ısınmasını engellemek içindir.

# 5.Bölüm

## Makine Hakkında Pratik ve yararlı bilgiler

- Makinenize hamur dökülmesi durumunda hemen temizleyiniz
- Makine operatörü dışında kişilerin makineye müdahale etmesini engelleyiniz.
- Makinenin üzerine ıslak bez parçası ve su koymayınız. Aksi halde sürekli bu bölgeye hamur yapışacaktır.
- Sert temizleme maddeleri ile temizlik yapmayınız aksi halde geri dönüşü çok zor tahribatlar ve çizikler oluşur.
- Krom tepsiyi çizmeyiniz ve aşırı yağlamayınız tepsinin üzerine herhangi bir şey koymayınız ve soğuk haldeyken hamur kesinlikle dökmeyiniz.

## 6.Bölüm: Teknik servis ve yedek parça

Makine özel sanayi makinesi ve sınırlı sayıda üretilmesine karşın Bütün parçaların yedeği mevcuttur.Firmamızın ürettiği kadayıf makinesi nispeten standartlaştırılmış ve seri üretilmektedir, haliyle yedek parça temini çok kolaydır. Makinede kullanılan parçalar CE standartlarına uygun olup bir kısmı piyasada temin edilebilir.

Yedek parça konusunda firma ile irtibata geçiniz.

## 7. Bölüm: Kadayıf hamurunun hazırlanması:

Kadayıf üretiminde kadayıf hamurunun hazırlanması çok önemlidir. İyi bir hamur hazırlamak için aşağıda sıralanan işlem sırasına muhakkak uyunuz.

120 litrelik hamur için ( ideal kadayıflık un ile)

- 70 kg. suyu hamur kazanına koyunuz.
- Mikseri çalıştırınız.
- 50kg un'u yavaş yavaş suya ilave ediniz, işlem sonlarına doğru iyice yavaşlayınız unun su çekmesine zaman tanıyınız. İsterseniz hamura bir miktar tuz ve sıvı yağ ilave edebilirsiniz.
- Un katma işlemi bittikten sonra mikseri 15 dakika süre ile çalıştırıp kapatınız.
- Mikseri kapattıktan sonra kesinlikle bir daha açmayınız, hamur bozulur.
- Hamurun ayarını kaçırır bozarsanız tekrar su ilave ederek inceltiniz sonra unu çok yavaş bir şekilde katarak koyulaştırınız.
- Hamur istenen seviyeye gelmemiş ise dövme sistemini devreye sokunuz 15-20 dakika sonra hamuru açacaktır.



**Hamur Mikseri'nin hızı:** Değişik un randımanlarına göre ayar yapılır. İşlem bittikten sonra mikserin hızı bir miktar düşürülerek hamur kıvama sokulur ve çok homojen bir karışım yapılmış olunur.

Hamur yapma işlemi devam ederken mikser açılıp kapanmamalıdır aksi halde hamuru bozabilir.

## Kadayıf hakkında pratik Bilgiler:

Makineye ayar verirken sadece bir parametre ayarlayınız, birçok parametreyi aynı anda ayarlarsanız arızayı bulmak zor olur. Her bir ayarı yavaşça yaparak ideal ayarlar bulunuz sonra bu ayarları kaydederek sürekli ayarları değiştirmeyiniz.

Tam kıvamında bir hamur yaparsanız

1-Yakıt tüketimi düşer

2-Tepsi daha az yağlanır (tepsi yağlanırsa kadayıfın saklama süresi ve kalite artar.).

3- Kadayıf yumuşak çıkar fırına verilince daha iyi kızarır.

4-İmalat problemleri ve işçilik azalır.

5-Tepsi aşırı derecede ısıtılmadığından dolayı deformasyona uğramaz.

## Problemler ve muhtemel sebepleri

### 1-Problem :Tepsi ısınmıyor veya çabuk soğuyor:

#### Çözümler :

- 1-Kadayıf hamuru çok suludur.
- 2-Makinenin hızı yüksektir. Makinenin hızını periyodik olarak azaltınız.
- 3-Isıtıcı rezistans arızalanmıştır.

### 2-Problem :Kadayıf tepsiye yapışıyor.

#### Çözümler :

- 1-Tepsi soğuktur veya yağsızdır.
- 2-Hamur çok suludur
- 3-Makinenin hızı yüksektir.

### C- Problem : Kadayıf kırık çıkıyor

#### Çözümler :

- 1-Hamur çok koyudur
- 2- Isıtıcı rezistans arızalanmıştır.
- 3-Tepsi motoru çok hızlıdır.

### D- Problem : Kadayıf tepsinin üzerinde dağılıyor ve kırılıyor

#### Çözümler :

- 1-Tepsi aşırı ısınmıştır
- 2-Tepsi yağsızdır, hamur dökmeyi durdurup tepsiyi yağlayınız .(makinede kadayıf toplama işleminden hamur dökülmeden bir ara boşluk bırakılmıştır bu boşluk sırasında tepsiyi yağlamanız daha uygun olacaktır böylece makine daha rejimde çalışacaktır.)