



Sizin İçin Düşünüyoruz | We Are Thinking For You.

**2023 SERIES CATALOG**



[info@sam-plus.com](mailto:info@sam-plus.com)

[www.sam-plus.com](http://www.sam-plus.com)



PAGE  
**2**  
SAYFA

ABOUT US  
HAKKIMIZDA

PAGE  
**3**  
SAYFA

CHOCOLATE ENROBING LINE  
ÇİKOLATA KAPLAMA HATTI

PAGE  
**4**  
SAYFA

CARAMEL ENROBING LINE  
KARAMEL KAPLAMA HATTI

PAGE  
**5**  
SAYFA

CHOCOLATE ENROBING PLANTS  
ÇİKOLATA KAPLAMA TESİSLERİ

PAGE  
**6**  
SAYFA

Z MIXERS WITH DOUBLE ANCHORS  
ÇİFT ÇAPALI Z MİKSERLER

PAGE  
**7**  
SAYFA

LABORATORY TYPE MINI V MIXER  
LABRATUVAR TİPİ MİNİ V MİKSER

PAGE  
**8**  
SAYFA

10 - 100 LT V MIXERS  
10 - 100 LT V MİKSERLER

PAGE  
**9**  
SAYFA

100 - 500 LT V MIXERS  
100 - 500 LT V MİKSERLER



## Hakkımızda

### Biz Kimiz ?

#### Neden SAMPLUS

İcatlar her zaman bir ihtiyacı karşılamak, bir soruna çözüm üretmek için ortaya çıkmıştır. Uyguladığımız projeler bizim için birer makine değil, kolaylaştırılması gereken bir iş, bertaraf edilmesi gereken bir problemin karşılığıdır. Bizim için önemli olan, sadece neticeye ulaşıp istenilen ürünü elde etmek değil, bunu mümkün olan en kolay ve en sağlıklı yoldan yapmaktır. Ürune; üreten değil kullanan taraftan bakmanın en büyük meziyetimiz olduğunu düşünüyoruz. Bu prensiplerden yola çıkarak, deneyimlerimizi ve teknolojiyi harmanlıyor bütün çabamızı durmaksızın çalışan, her seferinde daha iyisini ve fazlasını üreten makineler imal etmek için harcıyoruz. Bugün ülkemizde çikolata ve kek endüstrisinde kullanılan birçok teknolojik yenilik, ilk kez firmamız bünyesinde hayat bulmuştur. Dün olduğu gibi bugün de geleceğin makinelerini üretmek için çaba sarfedor, bizi bu konuda övgülerle teşvik eden bütün müşterilerimize teşekkür ediyoruz.

Konya Büsan Organize Sanayide bulunan 2000 metrekare kapalı alana sahip fabrikamızda, güçlü makine parkurumuz ve işini seven ekibimizle daha iyisi için çalışmaya devam ediyoruz.

#### HEDEFİMİZ

Başa Türkiye olmak üzere bütün dünyada, gıda üreticilerinin sorunlarına en iyi çözümü sunacak özgün makineler üretmek, Sektörün ihtiyaçlarına en yeni, en stabil ve en esnek şekilde cevap verebilmek Samplus ailesinin başlıca hedefleridir.

#### NEDEN OPTIMUM MAKİNELER ?

Gıda üretim proseslerinde yatırım maliyeti ile işletme maliyeti arasında ters orantı vardır. Yatırım maliyeti yükseldikçe işletme maliyeti düşer. Biz Samplus olarak yatırım maliyeti ve rantabilitenin optimum olduğu fiyat performans ürünü makineler üretiyoruz. Çok yüksek yatırım gerektiren lüks makineleri ve sürekli sorun çıkarılan ucuz makineleri sevmiyoruz. "Ödediğiniz ücretin karşılığında alabileceğiniz en iyi makine"yi size taahhüt ediyoruz.

## About Us

### Who Are We ?

#### Why SAMPLUS

Inventions always arise to meet a need, to produce a solution to a problem has come out. The projects we implement are not machines for us, but to facilitate a job that needs to be done is the equivalent of a problem that needs to be disposed of. It is important for us what is happening is not only to achieve the result and get the desired product, but to make it possible the easiest and healthiest way is to do it. Product; generating, by not using we think that looking is our greatest virtue. Based on these principles by exiting, we blend our experience and technology and make all our efforts non-stop to manufacture machines that work, produce better and more every time we spend. Today, many products used in the chocolate and cake industry in our country technological innovation has come to life within our company for the first time. Like yesterday today, it is also making efforts to produce the machines of the future, and we are working on this issue we would like to thank all our customers who encouraged us with their compliments.

Konya Büsan has a closed area of 2000 square meters located in Organized Industry for the better with our strong machine park and loving team in our factory we continue to work.

#### OUR TARGET

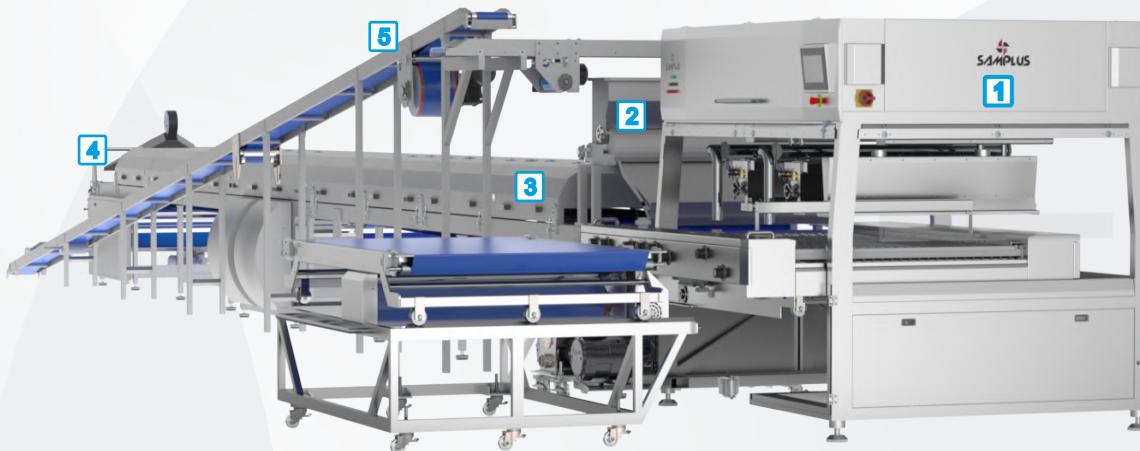
The best solutions to the problems of food producers all over the world, especially in Turkey to produce original machines that will offer the solution, to meet the needs of the sector with the latest, most being able to respond in the most stable and flexible way is the main goals of the Inobee family.

#### WHY OPTIMUM MACHINES ?

Inverse ratio between investment cost and operating cost in food production processes There are. As the cost of investment increases, the operating cost decreases. We invest as Inobee price performance product machines where cost and profitability are optimal we produce. Luxury machines that require very high investment and constantly cause problems we don't like cheap machines.  
"The best you can get for the price you pay we commit the "machine" to you.

# CHOCOLATE ENROBING LINE

ÇIKOLATA KAPLAMA HATTI



## Chocolate Enrobing Line

ING

### Product Description

The Samplus Chocolate Coating Line is a convenient solution for the preparation of various chocolate dipped products. When coating, you can position the top coating unit in any way you want, both horizontally and vertically, to perform a perfect coating process. You can cover all or half of your product, or only the bottom and edges of your product if you want. The calibrated blower fan, base stripping shafts, precision upper and lower coating units are designed to provide perfect coating on the entire bandwidth. The bottom coating unit is water walled and precisely tempered water circulates inside. Since the blower fan is equipped with a speed controller, heater and coolant unit, it can be adjusted as desired regardless of the outdoor temperature. The special mixer of the chocolate container has a surface-refreshing structure, which ensures that your chocolate always remains in the same structure. Thanks to the laser sensor, it adjusts the chocolate level precisely. Whether you want cleaning or there is an October chocolate pump for the purpose of discharging tempered chocolate. During the design, all surfaces that may cause contamination have been reduced to a minimum level in order to achieve the most ideal hygiene conditions. The deburring unit works extremely effectively with its thin design and can be disassembled in minutes. Optionally, condiment coating, tempering, biscuit inverting and top pressing device, wave and line decor machines, additional hood can also be supplied with.

## Cikolata Kaplama Hatti

TR

### Ürün Açıklaması

Samplus Çikolata Kaplama Hattı, Çeşitli çikolataya daldırılmış ürünlerin hazırlanması için uygun bir çözümüdür. Kaplama yaparken kusursuz bir kaplama işlemi gerçekleştirmek için üst kaplama ünitesini hem yatay hem de dikey olarak istediğiniz şekilde konumlandırılabilirsiniz. Ürününüzü ister tamamını, ister yarısını, isterseñiz de yalnızca alt ve kenarlarını kaplayabilirsiniz. Kalibrasyonlu üfleme fani, taban sıvırma milleri, hassas alt ve üst kaplama ünitesi ile tüm band genişliğinde kusursuz kaplama yapılmabilmesi için tasarılmıştır. Alt kaplama ünitesi su cidarıdır ve içerisinde hassas şekilde temperlenmiş su dolasmaktadır. Üfleme fani hiz kontrol cihazı, ısıtıcı ve soğutucu ünitesi ile donatılmış olduğundan dış ortam sıcaklığından bağımsız olarak istenen şekilde ayarlanabilir. Çikolata haznesinin özel karıştırıcı yüzey tazeleyen yapıdadır, çikolatanızın hep aynı yapıda kalmasını sağlar. Lazer sensörü sayesinde çikolata seviyesini hassas şekilde ayarlar. ister temizlik isterseñiz de temperli çikolatanın deşarjı amacıyla ek bir çikolata pompası bulunmaktadır. Tasarımı sırasında en ideal hijyen şartlarının elde edilmesi için kirlenmeler sebebiyle tüm yüzeyler en seviyeye indirilmiştir. Çapak sıvırma ünitesi hem ince tasarım ile son derece etkili çalışır, hem de dakikalar içerisinde sökülebilir. Opsiyonel olarak, çenî kaplama, temper bozucu, bisküvi ters döndürme ve üstten bastırma tertibatı, dalga ve çizgi dekor makineleri, ek davlumbaz ile de temin edilebilmektedir.

## List of Equipment

## Ekipman Listesi

Equipments will change according to the products which you want to produce.

Please contact with us to choose the optimum configuration for you.

Üretilen ürünler göre, değiştirilecek yada eklenecek ekipmanlar için lütfen iletişime geçin.

Seçim için lütfen bizimle iletişime geçin, sizin için en uygun halini üretelim.



### 1. CHOCOLATE ENROBER Çikolata Kaplama

- 600-1750 mm Band Width
- Component or Real Chocolate
- PLC Touch Screen
- Stainless Steel Wiremesh
- Single or Double Enrobing
- 600-1750 mm Bant Genişliği
- Bileşen veya Gerçek Çikolata
- PLC Dokunmatik Ekran
- Paslanmaz Çelik Gövde
- Tek veya Çift Kaplama



### MOBILE HOPPER SYSTEM Mobil Hazne Sistemi



### 2. GRANUL SPRINKLER Granül Dökücü

- 600-1750 mm Band Width
- Useful for Coconut / Granul
- Frequency Control
- 600-1750 mm Bant Genişliği
- Hindistan cevizi / Granül içini kullanılsın
- Frekans Kontrolü



### 3. COOLING TUNNEL Soğutma Tüneli

- 600-1750 mm Band Width
- Direct/Indirect Cooling For Each Zone
- Double Cover Design
- 600-1750 mm Bant Genişliği
- Her Bölge İçin Doğrudan / Dolaylı Soğutma
- Çift Kapak Tasarımı



### 4. WIREMESH CONVEYOR Tel Örgü Konveyör

- 600-1750 mm Band Width
- Stainless Steel Wiremesh
- Output Conveyor Available
- Frequency Control
- 600-1750 mm Bant Genişliği
- Paslanmaz Çelik hasır
- Çıkış Konveyörü Mevcut
- Frekans Kontrolü



### 5. FEEDBACK CONVEYOR Geri Besleme Konveyörü



### 6. CHOCOLATE STINGER Çikolata Dekor

- 2 Axis Movement
- Frequency Control
- Nipple Cleaning System
- 2 Eksen Hareketi
- Frekans Kontrolü
- Meme Başı Temizleme Sistemi

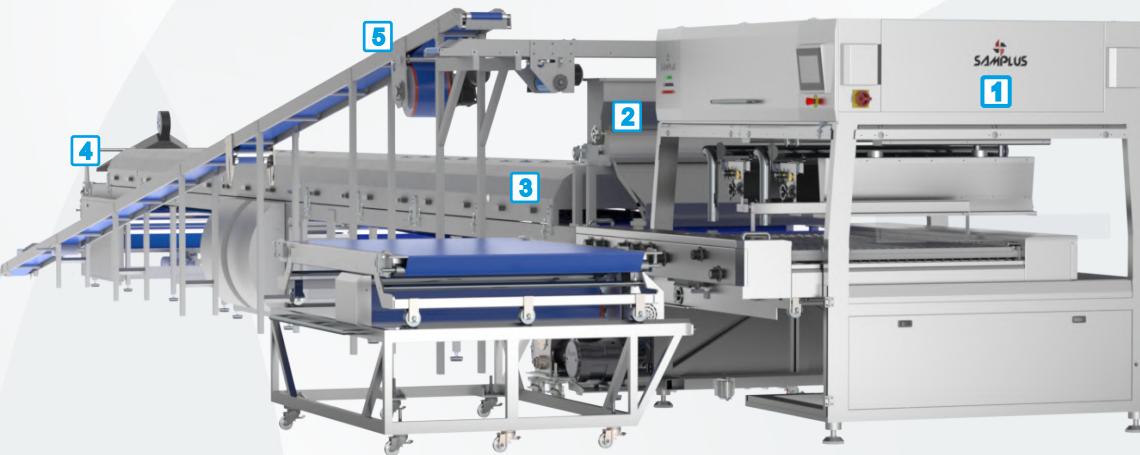


### 7. STOCK TANK FOR STINGER Çikolata Dekor İçin Stok Tankı

- 180Lt Capacity
- 1" Chocolate Pump
- Bypass System
- Mobile Design
- 180Lt Kapasite
- 1" Çikolata Pompası
- Bypass Sistemi
- Mobil Tasarım

# CARAMEL ENROBING LINE

KARAMEL KAPLAMA HATTI



## List of Equipment

Equipments will change according to the products which you want to produce.

Please contact with us to choose the optimum configuration for you.

## Ekipman Listesi

Üretilen ürünlere göre, değiştirilecek yada eklenecek ekipmanlar için lütfen iletişime geçin.

Seçim için lütfen bizimle iletişime geçin, sizin için en uygun halini üretelim.



### Caramel Enrobing Line

ING

#### Product Description

Caramel appears in almost all pastry, confectionery and snack products with its unique taste and structure.

In the food industry, caramel coating is the most common form of caramel application, which adds completely different flavors to products such as biscuits, cakes, chocolate and wafers in particular. Caramel is a structurally dense and sticky product.

For this reason, the caramel coating machine is distinguished from other chocolate coating machines.

Unlike tempering and chocolate coating machines, where heat stability is usually provided by hot water, steam is in the foreground in the caramel coating machine.

Therefore, the machine needs a robust installation structure that will not cause problems for many years.

Caramel coating machines should adjust the amount of coating homogeneously and should not cause differences in product weight. Being easy to clean, preventing blockages that may occur in the moving part is indispensable for long-term work.

### Karamel Kaplama Hattı

TR

#### Ürün Açıklaması

Karamel eşsiz lezzeti ve yapısıyla neredeyse bütün pastacılık, şekerleme ve atıştırmalık ürünlerde karşımıza çıkar.

Gıda endüstrisinde özellikle bisküvi, kek, çikolata ve gofret gibi ürünlerde bambaşka lezzetler katan karamel uygulamasının en fazla karşımıza çıkan şekli karamel kaplamadır.

Karamel yapısını doğrudan veya yapışkan bir ürünüdür. Bu sebeple karamel kaplama makinesi diğer çikolata kaplama makinelерinden ayrılr.

Genellikle sıcak su ile ısı stabilitesi sağlanan temperleme ve çikolata kaplama makinelерinden farklı olarak karamel kaplama makinesinde buhar önlendirilir.

Dolayı ile makinenin sağlam ve uzun yıllar boyunca sorun çıkmayacak bir testisat yapısına ihtiyac vardır.

Karamel kaplama makineleri kaplama miktarını homojen olarak ayarlamalı, ürün gramajında farklılıklarla sebep olmamalıdır.

Kolay temizlenebilir olması, hareketli aksanda olabileceği tıkanıklıkların önüne geçilmesi uzun soluklu çalışmalar için vazgeçilmezdir.



#### 1. CHOCOLATE ENROBER Çikolata Kaplama

- 600-1750 mm Band Width
- Component or Real Caramel
- PLC Touch Screen
- Stainless Steel Wiremesh
- Single or Double Enrobing
- 600-1750 mm Bant Genişliği
- Bileşen veya Gerçek Karamel
- PLC Dokunmatik Ekran
- Paslanmaz Çelik Gövde
- Tek veya Çift Kaplama



#### 3. COOLING TUNNEL Soğutma Tüneli

- 600-1750 mm Band Width
- Direct/Indirect Cooling For Each Zone
- Double Cover Design
- 600-1750 mm Bant Genişliği
- Her Bölge İçin Doğrudan / Dolaylı Soğutma
- Çift Kapak Tasarımı



#### MOBILE HOPPER SYSTEM Mobil Hazne Sistemi



#### 4. WIREMESH CONVEYOR Tel Örgü Konveyör

- 600-1750 mm Band Width
- Stainless Steel Wiremesh
- Output Conveyor Available
- Frequency Control
- 600-1750 mm Bant Genişliği
- Paslanmaz Çelik hasır
- Çıkış Konveyörü Mevcut
- Frekans Kontrolü



#### 2. GRANUL SPRINKLER Granül Dökücü

- 600-1750 mm Band Width
- Useful for Coconut / Granul
- Frequency Control
- 600-1750 mm Bant Genişliği
- Hindistan cevizi / Granül için kullanılmıştır
- Frekans Kontrolü



#### 5. FEEDBACK CONVEYOR Geri Besleme Konveyörü



#### 6. CHOCOLATE STINGER Çikolata Dekor

- 2 Axis Movement
- Frequency Control
- Nipple Cleaning System
- 2 Eksen Hareketi
- Frekans Kontrolü
- Meme Başı Temizleme Sistemi



#### 7. STOCK TANK FOR STINGER Çikolata Dekor İçin Stok Tankı

- 180Lt Capacity
- 1" Caramel Pump
- Bypass System
- Mobile Design
- 180 Lt Kapasite
- 1 "Karamel Pompa
- Bypass Sistemi
- Mobil Tasarım

# CHOCOLATE ENROBING PLANTS

ÇIKOLATA KAPLAMA TESİSLERİ

Sizin İçin Düşünüyoruz | We Are Thinking For You.



## List of Equipment

### Ekipman Listesi

Equipments will change according to the products which you want to produce.

Please contact with us to choose the optimum configuration for you.

Üretilen ürünlerle göre, değiştirilecek yada eklenecek ekipmanlar için lütfen iletişime geçin.

Seçim için lütfen bizimle iletişime geçin, sizin için en uygun halini üretelim.



#### PRE MIXER Ön Karıştırıcı

- 1500 Lt Capacity
  - Double Jacked System
  - Special Mixing Arm Design
  - High Speed Second Mixing
  - Loadcell
- 1500 Lt Kapasite
  - Çift Krikö Sistemi
  - Özel Karıştırma Kolu Tasarımı
  - Yüksek hızlı ikinci Karıştırma
  - Yük Hücresi



#### STOK TANKS Stok Tankları

- From 100 to 2500 Lt Capacity
  - Double Jacked System with Isolation
  - Special Mixing Arm Design
  - Jacked and Product Thermocouple
  - Loadcell
- 100 - 2500 Lt Arası Kapasite
  - İzolasyonlu Çift Krikö Sistemi
  - Özel Karıştırma Kolu Tasarımı
  - Jacked ve Ürün Termokupl
  - Yük Hücresi



#### FAT MELTING TANK Yağ Eritme Tankı

- 500Lt-1000 Lt Capacity
  - Double Jacked System
  - Product and Water Temp Control
  - Special Filter for Small Fat Pieces
  - Steam or Hot Water Circulation
- 500 Lt-1000 Lt Kapasite
  - Çift Krikö Sistemi
  - Ürün ve Su Sıcaklığı Kontrolü
  - Küçük yağ parçaları için özel Filtre
  - Buhar veya Sıcak Su Sirkülasyonu



#### BALL MILL 250 Kg Bilyali Değirmen 250 Kg

- 250Lt Capacity / hour
  - Special Acrylic
  - Double Jacked System
  - Product and Water Temp Control
  - Special Filter for Small Fat Pieces
  - Steam or Hot Water Circulation
- 250Lt Kapasite / saatlik
  - Özel Bir çift
  - Çift Krikö Sistemi
  - Ürün ve Su Sıcaklığı Kontrolü
  - Küçük yağ parçaları için özel Filtre
  - Buhar veya Sıcak Su Sirkülasyonu

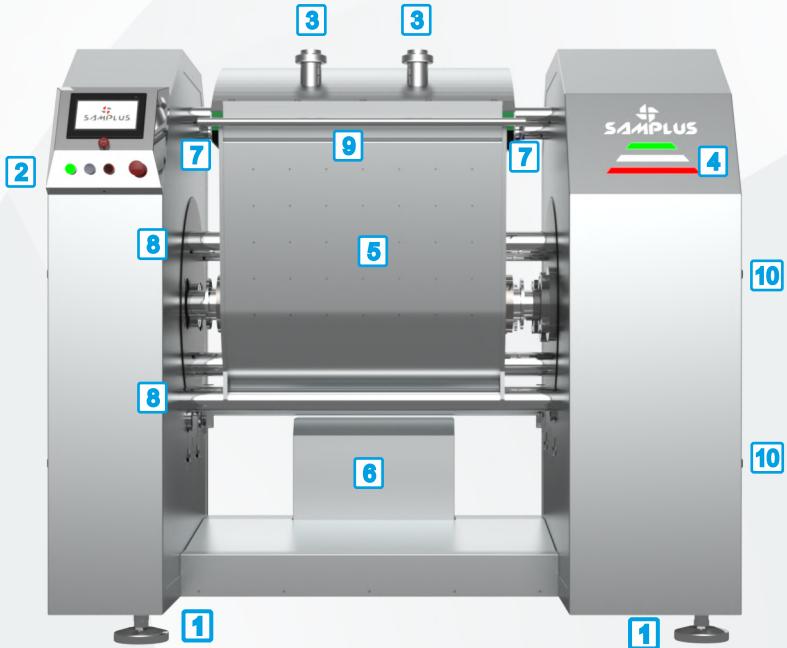


#### POWDER SUGAR MILL Pudra Şeker Değirmeni

- One Head 500Kg/hour
  - Two Head 1000 Kg/hour
  - 35-40 Micron
  - Special Filter System
- Bir Kafa 500Kg / saatlik
  - İki Kafa 1000 Kg / saatlik
  - 35-40 Mikron
  - Özel Filtre Sistemi

## Z MIXERS WITH DOUBLE ANCHORS

ÇIFT ÇAPALI Z MİKSERLER



## List of Equipment

Equipments will change according to the products which you want to produce.

Please contact with us to choose the optimum configuration for you.

## Ekipman Listesi

Üretilen ürünlere göre, değiştirilecek yada eklenecek ekipmanlar için lütfen iletişime geçin.

Seçim için lütfen bizimle iletişime geçin, sizin için en uygun halini üretelim.

### Technical Information Teknik Bilgiler

Model Hopper Capacity / Hazne Kapasitesi Total Power / Toplam Güç Dimensions / Ölçüler

SSZM-1

300 Lt

20 KW

W : 1833 mm  
H : 1685 mm  
D : 1318 mm



### Z Mixer

ING

#### Product Description

#### Where is the Z Mixer Used?

Z Mixers biscuit dough, wafer cream, cake dough, cracker dough, they are mixers used in front of products such as play dough.

#### Types of Z Mixers

Z mixers, which are frequently used in the production of food and play dough, are generally it is divided into single-lever and double-lever Z mixers.

Depending on the product structure and capacity, single-arm and double-arm sigma the production of mixers is carried out by our company.

#### Important Points in Z Mixers / Why Samplus Z mixers?

When choosing a Z mixer, it is very important to determine the Z mixer for the needs it is important. Z mixer arm structure, stainless steel used in the production of arms the contents of the machine must be designed and manufactured in a rigid way.

The heat, mixing time and mixing speed provided to the operator during use its elasticity will both improve the quality of the mixture.

Due to its structure, Z mixers are used if the necessary safety precautions are not taken they are dangerous machines.

To ensure that the Z mixer to be purchased is manufactured in accordance with the occupational safety rules particular attention should be paid to.A homogeneous mixture should be provided in a short time, dead in the chamber points should not be found.

Thanks to the walled chamber structure, the product is at the temperature determined during the mixture it must be holdable.Our Z mixers are user-friendly machines in terms of easy-to-clean operation.100Kg to 500Kg with one or two arms for your different needs it can be manufactured in different capacities in December.

### Z Mikser

TR

#### Ürün Açıklaması

#### Z Mikser Nerelerde Kullanılır?

Z Mikserler bisküvi hamuru, gofret kreması, pasta hamuru, kraker hamuru, oyun hamuru gibi ürünlerin karışımında kullanılan mikserlerdir.

#### Z Mikser Çeşitleri

Gıda ve oyun hamurları üretiminde sıkça kullanılan Z mikserler genel olarak tek kolu ve çift kolu Z mikserler olarak ikiye ayrılır.

Ürün yapısına ve kapasitesine bağlı olarak tek kolu ve çift kolu sigma mikserlerin üretimi firmamız tarafından yapılmaktadır.

#### Z Mikserlerde Önemli Noktalar / Neden Samplus Z mikserler?

Z mikser tercih yapılpaklığına göre Z mikserin tespit edilmesi çok önemlidir. Z mikser kol yapısı, kolların üretiminde kullanılan paslanmaz çeliğin içeriği, makinenin rıtj bir şekilde tasarılanması ve üretilmesi gereklidir. Kullanım esnasında operatöre sağlanan ısı, karışım zamanı ve karışım hızının esnekliği hem karışım kalitesini artıracaktır.

Yapısı gereği Z mikserler gerekli güvenlik önlemleri alınmadığı takdirde tehlikeli makinelerdir.

Satın alınacak Z mikserin iş güvenliği kurallarına uygun imal edilmesine özenlelikle dikkat edilmelidir.

Kısa süre içerisinde homojen bir karışım sağlanmalı, hazırlık içinde ölü noktalar bulunmamalıdır.

Cidarlı hazırlık yapısı sayesinde ürünü karışım sırasında belirlenen sıcaklıkta tutulabilir olmalıdır.

Z mikserlerimiz temizliği kolay kullanım açısından kullanıcı dostu bir makinelerdir. Farklı ihtiyaçlarınıza yönelik olarak tek ya da iki kolu olarak 100Kg ile 500Kg aralığında farklı kapasitelere imal edilebilir.



### Z MİKSER

- 1- Ayak
- 2- Kullanıcı Arayüzü
- 3- Ürün Girişi
- 4- Uyarı Işıkları
- 5- Ürün Haznesi
- 6- Elektrik Panosu
- 7- Emniyet Şalteri
- 8- Bıçak Mili
- 9- Emniyet Kolu
- 10- Yan Kapak Kolları



### Z MIXER

- 1- Foot
- 2- User Interface
- 3- Product Introduction
- 4- Warning lights
- 5- Product Container
- 6- Electrical Panel
- 7- Safety Switch
- 8- Knife Shaft
- 9- Safety Lever
- 10- Side Cover Handles

## LABORATORY TYPE MINI V MIXER

Labratuvar Tipi Mini V Mikser



## List of Equipment

Equipments will change according to the products which you want to produce.

Please contact with us to choose the optimum configuration for you.

### Technical Information Teknik Bilgiler

Model	Hopper Capacity / Hazne Kapasitesi	Total Power / Toplam Güç	Dimensions / Ölçüler
-------	------------------------------------	--------------------------	----------------------

SSMVM-1

0,1-2 Lt

0,18 KW

W : 469,25 mm  
H : 277,20 mm  
D : 425 mm

## Ekipman Listesi

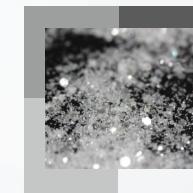
Üretilen ürünlerle göre, değiştirilecek yada eklenecek ekipmanlar için lütfen iletişime geçin.

Seçim için lütfen bizimle iletişime geçin, sizin için en uygun halini üretelim.



### Mini V Mikser

- 1- Koruyucu Mika
- 2- Ayaklar
- 3- Ürün Hazne
- 4- Acil Stop
- 5- Start/Stop
- 6- Hız Ayarı



### Mini V Mikser

#### Ürün Açıklaması

V Mikseri, kendi etrafında dönen v şeklinde bir tambur ve bir tahrif mekanizmasından oluşur. Konik bir toz karıştırıcı benzer şekilde, karıştırma işlemi parçacıkların eğimli yüzeylerden kayması sağlar geliş güzel harmanlama ile oluşur. Tek fark, tambur içiindeki malzemelerin bu sırada sürekli olarak iki ayrı kanala ayrılır ve tekrar karışır. Bu taşıma işlemi sona erene kadar devam eder. Özellikle Gıda ve İlaç Endüstrisinde kullanılan kuru karışım karıştırıcılarıdır. 0,1 lt/ 2 lt kapasitede üretilmektedir.

#### Uygulamalar;

- Katkilar
- Unlu mamuller
- Süt Tozu
- Nişasta ve un
- Toz içecekler
- Hazır Çorba
- Bebek maması
- Hazır Tatlılar
- Baharat
- Hazır kahveler
- Hayvansal gıda vb.
- Kimyasallar ve Tibbi Ürünler
- Katkilar
- Polimerler
- Renklendiriciler
- Toz mineraller
- Koruyucu malzemeler vb.

#### Mini V Mikser;

- Sıvı – Sıvı
  - Katı – Sıvı
  - Katı – Katı
- Ürünleri homojen olarak karıştırır.
- Boşaltma haznesinde, ürün döème hareketinin etkisinden dolayı tek bir "V" haznesinde toplanır odadaki iki odaya dağıtılr.
  - Ayarlanabilir hız.
  - Paslanmaz çelik konstrüksiyon ve optimize edilmiş yüzeyler hijyenik bir ortam sağlar.
  - Odadaki her iki girişten de kolay boşaltma sağlar.
  - Cila iç yüzey sayesinde ürün tahliyesi tam anlayıla gerçekleşir.

### Mini V Mixer

- 1- Protective Mica
- 2- Feet
- 3- Product Hopper
- 4- Emergency Stop
- 5- Start/Stop
- 6- Speed Adjustment



## LABORATORY TYPE V MIXER

Labratuvlar Tipi V Mikser



## List of Equipment

Equipments will change according to the products which you want to produce.

Please contact with us to choose the optimum configuration for you.

### Technical Information

Teknik Bilgiler

Model	Hopper Capacity / Hazne Kapasitesi	Total Power / Toplam Güç	Dimensions / Ölçüler
-------	------------------------------------	--------------------------	----------------------

SSLVM-1

0,1-2 Lt

0,18 KW

W : 469,25 mm  
H : 277,20 mm  
D : 425 mm

## Ekipman Listesi

Üretilen ürünlerle göre, değiştirilecek yada eklenecek ekipmanlar için lütfen iletişime geçin.

Seçim için lütfen bizimle iletişime geçin, sizin için en uygun halini üretelim.



### IO-IOOlt V Mikser

- 1- Ürün Hazne
- 2- Ayaklar
- 3- Hiz Ayarı
- 4- Acil Stop
- 5- Start/Stop
- 6- Boşaltım
- 7- Dolum



### IO-IOOlt V Mikser

#### Ürün Açıklaması

V Mikseri, kendi etrafında dönen v şeklinde bir tambur ve bir tahrik mekanizmasından oluşur. Konik bir toz karıştırıcıya benzer şekilde, karıştırma işlemi parçacıkların eğimli yüzeylerden kaymasını sağlar gelişmiş güzel harmanlama ile oluşur. Tek fark, tambur işlemindeki malzemelerin bu sırada sürekli olarak iki ayrı kanala ayrılır ve tekrar karışır. Bu taşıma işlemi sona erene kadar devam eder. Özellikle Gıda ve ilaç Endüstrisinde kullanılan kuru karışım karıştırıcılarından 10 Lt/ 100 Lt kapasitede üretilmektedir.

#### Uygulamalar;

- Katkilar
- Unlu mamuller
- Süt Tozu
- Nişasta ve un
- Toz içecekler
- Hazır Çorba
- Bebek maması
- Hazır Tatlılar
- Baharat
- Hazır kahveler
- Hayvansal gıda vb.
- Kimyasallar ve Tibbi Ürünler
- Katkilar
- Polimerler
- Renklendiriciler
- Toz mineraller
- Koruyucu malzemeler vb.

#### Labratuvlar Tipi V Mikser;

- Sıvı - Sıvı
  - Katı - Sıvı
  - Katı - Katı
- Ürünleri homojen olarak karıştırır.
- Boşaltma hiznesinde, ürün döngle hareketinin etkisinden dolayı tek bir "V" hiznesinde toplanır odadaki iki odaya dağıtılr.
  - Ayarlanabilir hız.
  - Paslanmaz çelik konstrüksiyon ve optimize edilmiş yüzeyler hijyenik bir ortam sağlar.
  - Odadaki her iki girişten de kolay boşaltma sağlanır.
  - Cılıtlı iç yüzey sayesinde ürün tahliyesi tam anlamıyla gerçekleşir.

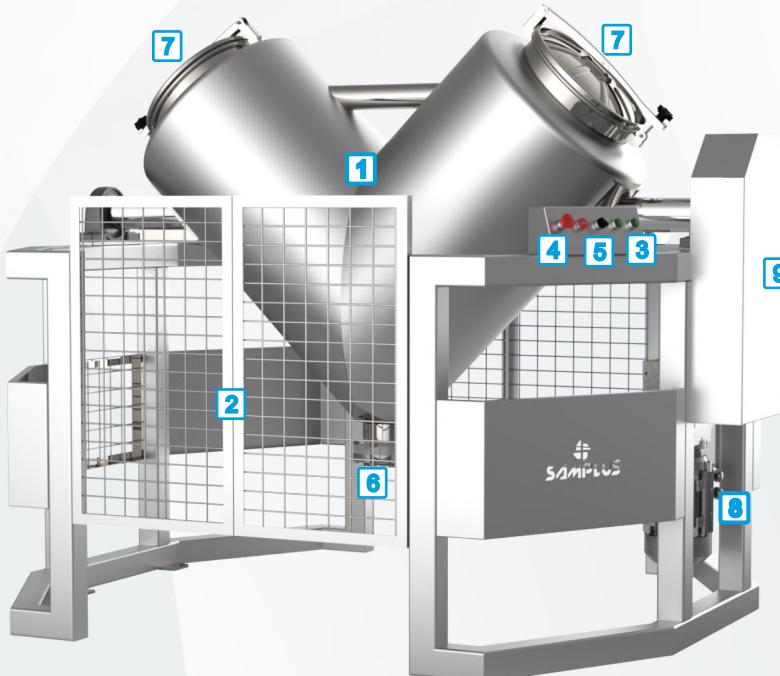
### IO-IOOlt V Mixer

- 1- Product Hopper
- 2- Feet
- 3- Speed Adjustment
- 4- Emergency Stop
- 5- Start/Stop
- 6- Excretory
- 7- Filling



# V MIXER

V Mikser



## List of Equipment

Equipments will change according to the products which you want to produce.

Please contact with us to choose the optimum configuration for you.

### Technical Information

Teknik Bilgiler

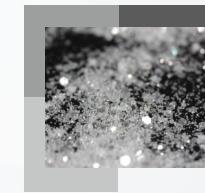
Model	Hopper Capacity / Hazne Kapasitesi	Total Power / Toplam Güç	Dimensions / Ölçüler
SSVM-1	200Lt	2 KW	W : 1818,50 mm H : 1778,28 mm D : 1457,50 mm

## Ekipman Listesi

Üretilen ürünlere göre, değiştirilecek yada eklenecek ekipmanlar için lütfen iletişime geçin.

Seçim için lütfen bizimle iletişime geçin, sizin için en uygun halini üretelim.

### 100-500lt V Mixer



#### Product Description

The V Mixer consists of a v-shaped drum rotating around itself and a drive mechanism. Similar to a conical powder mixer, the mixing process involves sloping the particles it allows it to slide off surfaces that are formed by haphazard blending. The only difference is that the materials in the drum process are constantly separated into two separate channels at this time and mixed again. This continues until the mixing process ends. They are dry mix mixers used especially in the Food and pharmaceutical Industry. It is produced in 100 lt/ 500 lt capacity.

#### Applications;

- Contributions
- Bakery products
- Milk Powder
- Starch and flour
- Powdered drinks
- Instant Soup
- Baby food
- Ready
- Made Desserts
- Spice
- Instant coffees
- Animal food, etc.
- Chemicals and Medical Products
- Contributions
- Polymers
- Colorants
- Powdered minerals
- Protective materials, etc.

#### V Mixer;

- Liquid - Liquid
- Solid - Liquid
- Solid - Solid

It mixes the products homogeneously.

- In the discharge chamber, the product is collected in a single "V" chamber due to the effect of rotational movement and distributed to two chambers in the chamber.
- Adjustable speed.
- Stainless steel construction and optimized surfaces provide a hygienic environment.
- Provides easy unloading from both entrances in the room.
- Product evacuation takes place literally thanks to the polished inner surface.

### 100-500lt V Mikser

#### Ürün Açıklaması

V Mikseri, kendi etrafında dönen v şeklinde bir tambur ve bir tahrik mekanizmasından oluşur. Konik bir toz karıştırıcıya benzer şekilde, karıştırma işlemi parçacıkların eğimli yüzeylerden kaymasını sağlar. Güzellik harmanlama ile oluşur. Tek fark, tambur işlemektedeki malzemelerin bu sırada sürekli olarak iki ayrı kanala ayrılır ve tekrar karışır. Bu işlem işlem sona erene kadar kadar devam eder. Özellikle Gıda ve ilaç Endüstrisinde kullanılan kuru karışım karıştırıcılarıdır. 100 lt/ 500 lt kapasitede üretilmektedir.

#### Uygulamalar;

- Katkilar
- Ünlü mamuller
- Süt Tozu
- Nişasta ve un
- Toz içecekler
- Hazır Çorba
- Bebek mamaşı
- Hazır Tatlılar
- Baharat
- Hazır kahveler
- Hayvansal gıda vb.
- Kimyasallar ve Tibbi Ürünler
- Katkilar
- Polimerler
- Renklendiriciler
- Toz mineraller
- Koruyucu malzemeler vb.

### TR

#### V Mikser;

- Sıvı – Sıvı
  - Kati – Sıvı
  - Kati – Kati
- Ürünleri homojen olarak karıştırır.
- Boşaltma haznesinde, ürün dönme hareketinin etkisinden dolayı tek bir "V" haznesinde toplanır odadaki iki odaya dağıtılr.
  - Ayarlanabilir hız.
  - Paslanmaz çelik konstrüksiyon ve optimize edilmiş yüzeyler hijyenik bir ortam sağlar.
  - Odadaki her iki girişten de kolay boşaltma sağlanır.
  - Cılıtlı iç yüzey sayesinde ürün tahliyesi tam anlamıyla gerçekleşir.



### 100-500lt V Mikser

- 1- Ürün Hazne
- 2- Koruyucu Tel Kafes
- 3- Hız Ayarı
- 4- Acil Stop
- 5- Start/Stop
- 6- Boşaltım
- 7- Dolum
- 8- Motor
- 9- Pano



### 100-500lt V Mixer

- 1- Product Hopper
- 2- Protective Wire Cage
- 3- Speed Adjustment
- 4- Emergency Stop
- 5- Start/Stop
- 6- Excretory
- 7- Filling
- 8- Engine
- 9- Dashboard







Sizin İçin Düşünüyoruz | We Are Thinking For You.

Detaylı Bilgi İçin;  
Samplus End Mak San ve Dış Tic Ltd Şti  
Favziçakmak Mah Aslım Cad 53M Karatay/KONYA  
Tel: +90 332 290 14 07 (Pbx)  
Mail: info@sam-plus.com

[info@sam-plus.com](mailto:info@sam-plus.com)

[www.sam-plus.com](http://www.sam-plus.com)

