



**Khandabi**  
Machinery

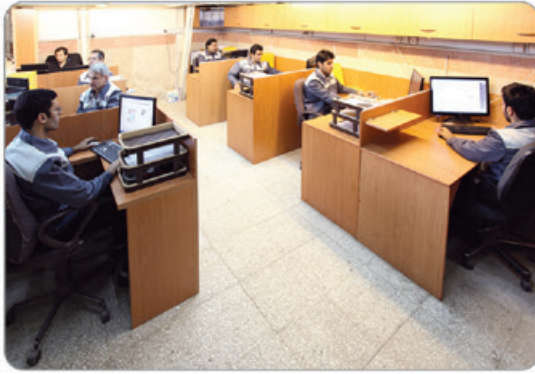


Design & Production of  
Confectionery Machinery



**2020**  
CATALOGUE

**TURKISH & ENGLISH**



### • ŞİRKET GEÇMİŞİ

Khandabi makineleri 45 yıllık tecrübesi sayesinde, üretim, onarım ve çeşitli şekereleme ve çikolata üretim hatlarının kurulması faaliyetlerinde bulunmaktadır. Khandabi firması, Tahran şehrinin 20 km dışında, 7000 m<sup>2</sup> alan üzerinde kurulu olup; Mühendislik ve tasarım departmanı, Makine ve alet üretim alanı, Demir işleme ve, şasi üretim alanı, Boyama ve Montaj salonlarından oluşmaktadır. Şirketin üst düzey yöneticileri her zaman güncel bilgileri, uzman kadro sayesinde kaliteli ve uygun fiyatta makineleri, yabancı markalar ile rekabet edebilecek şekilde üretme, müşteri memnuniyeti ve ihtiyaçlarının karşılanmasını da her zaman kendine hedef olarak belirlemiştir.

Şirketimiz 2005 yılında TUV dan ISO 9001:2000 sertifikası alma başarısına erişmiştir ve şu anda TUV Inter Cert şirketinden, ISO 9001:2015 sertifikası ile faaliyet göstermektedir.

### • İHRACAT

Şu anda şirketimizin üretim hatları İranın 400 den fazla fabrikasında olduğu gibi, dünyanın 42 ülkesine de ihracat yapılmaktadır.

Almanya, İngiltere, ABD, Fransa, Hollanda, Belçika, Ukrayna, İsviçre, İsveç, Danimarka, İzlanda, Rusya, Avustralya, Romanya, Polonya, Arnavutluk, Makedonya, Türkiye, Nikaragua, Dominik Cumhuriyeti, Şili, Sudan, Fas, Fildişi Sahili, Nijerya, Malezya, Tunus, Cezayir, Azerbaycan, Özbekistan, Türkmenistan, Ermenistan, Pakistan, Hindistan, Kuveyt, Arabistan, Katar, Libya, Lübnan, Suriye, Irak ve Afganistan gibi ülkelerde de üretim hatları en üst kalitede çalışmaktadır.





-  1. Germany
-  2. England
-  3. USA
-  4. France
-  5. Netherlands
-  6. Belgium
-  7. Sweden
-  8. Switzerland
-  9. Denmark
-  10. Iceland
-  11. Russia
-  12. Ukraine
-  13. Australia
-  14. Romania
-  15. Poland
-  16. Albania
-  17. Macedonia
-  18. Turkey
-  19. Nicaragua
-  20. Dominican
-  21. Chile
-  22. Sudan
-  23. Morocco
-  24. Ivory Coast
-  25. Nigeria
-  26. Malaysia
-  27. Tunisia
-  28. Algeria
-  29. Azerbaijan
-  30. Uzbekistan
-  31. Turkmenistan
-  32. Armenia
-  33. Pakistan
-  34. India
-  35. Kuwait
-  36. Saudi Arabia
-  37. Qatar
-  38. Libya
-  39. Lebanon
-  40. Syria
-  41. Iraq
-  42. Afghanistan

#### • History

With the experience of over 45 years, Khandabi Machinery is involved in production, repair and Assembling of a wide range of confectionery production lines.

The company's complex is located, 20 km outside Tehran, in an area of 7000 m<sup>2</sup>, and includes :

- The Engineering and Designing Department
- The Instrument and Machine Production Hall
- The Smith craft and Chassis Manufacturing Hall
- The Painting Hall
- The Assembling Hall

In order to meet the customers the requirements and improve the quality and efficiency of our Business, the company has received ISO 9001:2000 in 2005, and enjoys ISO 9001:2015 from TUV Inter Cert currently. The company has applied up-to-date knowledge and specialized staff so as to design and produce products competitive with similar foreign counterparts and has defined customers' satisfaction as its first and foremost objective.

#### • Export

It is our pleasure that the production lines of this factory have been started up with high standards And are working in more than 400 factories in Iran as well as 42 foreign countries including :

Germany, England, USA, France, Netherlands, Belgium, Sweden, Switzerland, Denmark, Iceland, Russia, Ukraine, Australia, Romania, Poland, Albania, Macedonia, Turkey, Nicaragua, Dominican, Chile, Sudan, Morocco, Ivory Coast, Nigeria, Malaysia, Tunisia, Algeria, Azerbaijan, Uzbekistan, Turkmenistan, Armenia, Pakistan, India, Kuwait, Saudi Arabia, Qatar, Libya, Lebanon, Syria, Iraq and Afghanistan.



Almanyadan en iyi kalite ve marka adı için  
Platinyum Teknoloji ödülü sahibi  
PLATINUM TECHNOLOGY AWARD FOR QUALITY  
AND BEST TRADE NAME FROM GERMANY

THE COMPANIES THAT **KHANDABI** HAS PROUDLY SERVED  
KHANDABI GIDA MAKINELERİNİN hizmet verdiği GURURLA ÇALIŞTIĞI FIRMALAR



• **Summary of Our Abilities:**

1. Complete System of Continuous Vacuum Cooker for Hard Candy (For the first time in Iran)
2. Complete Production Line of Various Kinds of Chocobars (For the first time in Iran)
3. Fondant Machines (For the first time in Iran)
4. Automatic Weighing & Dissolving Machines (For the first time in Iran)
5. Nougat Cooker & Aeration System (For the first time in Iran)
6. Complete Halva Forming and Cutting Line
7. Complete Sesame Forming and Cutting line
8. Complete Smart Beans Production Line
9. Dragee Gum Production Line
10. Various Types of Pre-Cookers
11. Frappe Mixer Machines
12. Different Types of Cooling Tunnels
13. Grinding Machine for Hard Candy Scrap
14. Complete System of Batch Cookers for Toffee
15. Different Types of Enrobers (In Various Sizes)
16. Mixer for Preparing Carmella Paste
17. Turbo Mixer for mixing various types of powders in liquids
18. Different Types of Chocolate Storage Tanks ( With Various Capacities)
19. Different Types of Laboratory Machines such as: Conch, Storage Tank, Coating Pan, Batch Cooker, Ball Mill, Enrober and Cooling Tunnel
20. Crocant Cooking Machine
21. Chocolate Showering System For Making Chocolate Dragee
22. Different Types of Ball Mills (In Various Sizes)

In addition, Khandabi Machinery contributes in mend, overhaul and sale of foreign machines including every kind of chocolate Refiners, Tempering machines, different kinds of Conches and Mixers, and a wide range of toffee, candy and chocolate packaging machines.

• **Başarılarımızın özeti:**

- 1- Sert şeker için devamlı ve vakumlu pişirici sistemleri (İran'da ilk kez)
- 2- Çeşitli türlerde makineler Chocobar barlar için kompl üretim hatları (İran'da ilk kez)
- 3- Fondant üretim makineleri (İran'da ilk kez)
- 4- Otomatik tartım & solüsyon çözücü makineleri (İran'da ilk kez)
- 5- Nuga pişirme ve kabartma sistemler (İran'da ilk kez)
- 6- Komple helva şekillendirme ve kesme hatları
- 7- Komple susam şekillendirme ve kesme hatları
- 8- Komple (draje çikolata) üretim hatları
- 9- Draje sakız üretim hatları
- 10- Çeşitli tiplerde ön pişiriciler
- 11- Frappe karıştırıcı makineleri
- 12- Farklı tiplerde soğutma tünelleri
- 13- Sert şeker geri dönüşümü için öğütme makineleri
- 14- Toffe için parti (nöbet) tipi pişiriciler
- 15- Çeşitli ebatlarda kaplama makineleri
- 16- Karamel hazırlama mikserleri
- 17- Sıvıların içinde bulunan çeşitli toz ve pudra gibi ürünlerin karıştırılmasında kullanılan turbo mikserler
- 18- Çeşitli kapasitelerde çikolata stok tankları
- 19- Labratuvarlar için çeşitli konçlama makineleri, stok tankları, draje kazanları parti (nöbet) tipi pişiriciler, kaplama ve soğutma tünelleri
- 20- Krokant pişirme makineleri
- 21- Draje çikolata üretimi için, çikolata dökme makineleri
- 22- Farklı ebat ve kapasitelerde bilyalı mikserler Khandabi makinenin diğer faaliyet alanlarından bazıları:

Çikolata işleme / inceltme makineleri, Temperleme Makineleri, farklı çeşitlerde konçlama makineleri ve mikserler, geniş bir yelpazede toffee, şeker ve çikolata paketleme makineleri



	Sert Şeker İçin DevamlıPişirici Ve Vakumlu Makina Continuous Vacuum Cooker (For Hard Candy)		6		Karamel Hamuru Hazırlama (Tempering) Mikseri Preparing Mixer (Tempering) for Carmella paste		22
	Devamlı Pişirici(pişirme makinesi) (koyulaştırma makinesi) Continuous Cooker		7		Bilyalı Mikserler Ball Mill Machine		23
	Parti (Nöbet) Tipi Pişirici Batch Cooker		8		Sert Şeker Iskartları için Özel Öğütücü Makineler Special Grinding Machine (for Hard Candy Scraps)		23
	Nuga Pişirme Ve Kabartma Sistemi Nougat Cooker & Aeration System		9		Frappe Mikseri Frappe Mixer Machine		23
	Çift Cidarlı Coil (Bobinli) Paslanmaz Çelik Tanklar Double Jackets stainless steel Tanks (with Coil)		9		Laboratuvar İçin Karıştırıcı Mikseri Lab. Blender Machine		24
	Çift Cidarlı Coil (Bobinli) Paslanmaz Çelik Tanklar Automatic Weighing & Dissolving Machine		10		Doğrudan Alev Sistemi İle Çalışan Krokant Pişirme Makinesi Crocant Cooking Machine with Direct Flame System		24
	Çikolata Kaplama Makinesi(Enrober) Ve Soğutma Tüneli (Cooling Tunnel) Coating Machine (Enrober) & Cooling Tunnel		12		Buharlı Pişirme Ve Karıştırma Makinesi Cooking and Mixing Machine with Steam System		24
	Laboratuvar İçinKaplama Makinesi Enrober ve Soğutma Tüneli Lab. Enrober&Cooling Tunnel		13		Ürünlerin Yüksek Hızda Karışımı İçin Silverson Mikser Silverson Mixer to Mix Ingredients with High Speed		25
	Choco Bar Hattı (Ekstrüderli sistem) Choco Bar Line (Extruder System)		14		Susam Ve Çeşitli Kuruymemiş Şerbet İleKarıştırmak İçin Tek Cidarlı Karıştırıcı Makinesi Mixer Machine with One Jacket		25
	Choco Bar Hattı (Hamura levha şekli veren tambur sistemli) Choco Bar Line (Slab Former Drum System)		16		Çikolata Stok Tankı Chocolate Storage Tank		26
	Smart Çikolata Draje Üretim Hattı Smart Chocolate Line		18		Karıştırma Makinesi Mixer		27
	Draje Sakız Üretim hattı Dragee Gum Production Line		19		Laboratuvar İçin Draje Kaplama Makinesi Laboratory Coating Pan		28
	Fondant Makinesi Fondant Beater Machine		20		Draje Kaplama Makinesi Coating Pan		28
	Laboratuvar İçin Pişirici Laboratory Batch Cooker		21		Mobil Draje Kazanı Movable Coating Pan		28
	Laboratuvar İçin Çikolata Stok Laboratory Chocolate Storage Tank		21		Çikolata Draje Kaplama Sistemi Chocolate Drajee System		29
	Laboratuvar İçin Konçlama Makinesi Laboratory Conch		21		Helva Şekil Verme Hattı Halva Forming Line		30
	Gofret Iskartaları için Öğütme Makinesi Grinding Machine for Wafer Scraps		22		Susam Bar Üretim hattı Sesame Bar Line		31
	Turbo Mikser Turbo Mixer		22		Konçlama Makinesi Conch		32



• **Sert Şeker İçin Devamlı Pişirici Ve Vakumlu Makina**  
Bu makina şeker şurubunu ön pişirici tarafından pişirdikten sonra, şekerleme üretimi için istenilen sıcaklığa getirebilme imkanına sahiptir.

**Avantajı :**

- Kullanım kolaylığı.
- Sağlam yapısı ( stainless steel)
- Temizleme kolaylığı
- Yüksek sıcaklıkta her çeşit sert şeker yapabilme imkanı
- Yüksek sıcaklıkta pişirebilme kabiliyeti
- Ürünün vakum ve beç(ölçek) ağırlığı kontrol edilebilmesi
- Devamlı bir şekilde otomatik olarak vakum sistemi ile çalışır.
- Kapasite: 550 - 650 kg/ saat tir.

• **Continuous Vacuum Cooker (For Hard Candy)**

The machine works automatically, continuously and with vacuum system.

**Advantages:**

- Easy To Use
- Durable Structure
- Easy to Clean
- For Cooking All Kinds of Candies
- With the Cooking Ability in High Temperature
- Flexible Cooking Temperature
- Vacuum and Batch Weight of Product Are Controllable
- Capacity: approx 550 - 650 kg/h







- **Continuous Cooker**

When the syrup is prepared by the pre-cooker or by other process, the machine can cook it continuously to the desirable temperature to be prepared for next steps. The machine is for cooking soft and hard candies, jelly syrup, data syrup, condensed milk and cotton syrup. Capacity: Depending on the product, but can be about 1000kg/h

- **Devamlı Pişirici (pişirme makinesi)/(koyulaştırma makinesi)**

Bu makina ön pişiricide veya diğer proseslerde hazırlanan şurubu, istenilen sıcaklıklarda devamlı bir şekilde pişirerek bir sonraki proseslere hazır hale getirebilme imkanına sahip ve yine bu makine envai çeşit şurubu değişik kıvamlara (Toffe, sert ve yumuşak şeker, hurma şurubu, sütlü bal ve pişmaniye şurubu) getirme kabiliyetine sahiptir. bu makinenin kapasitesi elde edilecek ürüne göre 1000 kg/saat civarıdır.





• **Batch Cooker**

Batch cooker is for cooking different kinds of toffees, Caramels, Chewy candies, Jellies, Marmalade and any kinds of syrups for fillings.

• **Facilities:**

- Double Jackets Steam Cooker
- Made of Stainless Steel
- If required, Vacuum system can be fixed on both sizes
- This machine can also cook the batch with hot oil system.
- Capacity: Approx 300 and 600 kg/h

• **Parti (Nöbet) Tipi Pişirici**

Bu makina envai çeşit toffee, yumuşak şeker, karamel, jöle, marmelat ve her türlü dolgu şurubunu pişirmede kullanılmaktadır ve pişirme sistemi parti (nöbet) olarak yapılmaktadır.

• **Teknik Özellikler :**

- Çift cidarlı buharlı pişirici
- Tamamen paslanmaz çelik
- Vakum sistemi, isteğe bağlı her iki ayara göre monte edilebilmesi
- Bu makine kızgın yağ ile pişirme imkanına sahip
- Kapasite 300 ile 600kg/saat arasında değişmektedir.





- **Double Jackets stainless steel Tanks (with Coil)**  
Available in different Sizes

- **Facilities:**

- To Prepare and Store Invert Sugar
- To Prepare Gelatin and Starch (Gelatin & Starch Bath)
- To Store and Feed Caramel
- To Store and Feed Condensed Milk
- To Store and Feed Any Kinds of Jelly

- **Nuga Pişirme Ve Kabartma Sistemi**

Bu makina nuga şurubunu pişirerek ve kabartarak levha şeklini veren tambur hattını beslemek için kullanılır

- **Nougat Cooker & Aeration System**

This machine is for cooking and aerating nougat syrup in order to feed slab drum line.

- **Çift Cidarlı Coil (Bobinli) Paslanmaz Çelik Tanklar**

Farklı ölçülerde üretilebilir.

- **Teknik özellikler :**

- İvert hazırlama ve depolama
- Jelatin ve nişasta hazırlama
- Karamel depolama ve besleme
- Yoğunlaştırılmış süt depolama ve besleme
- Her çeşit jöle şurubu depolama ve besleme





#### • Otomatik Tartımlı Şurup Yapma Makinası

Bu makina otomatik olarak her Batch(ölçüm) için belirli miktarda ham maddeyi tartıp ve karışımın ön pişirme işlemini yapar. Bu makina PLC sistemi sayesinde yapılacak her türlü formülü hafızasında kaydederek ve daha sonra seçeceği formüle göre otomatik olarak şurubu istenilen sıcaklıkta pişirme imkanına sahiptir.

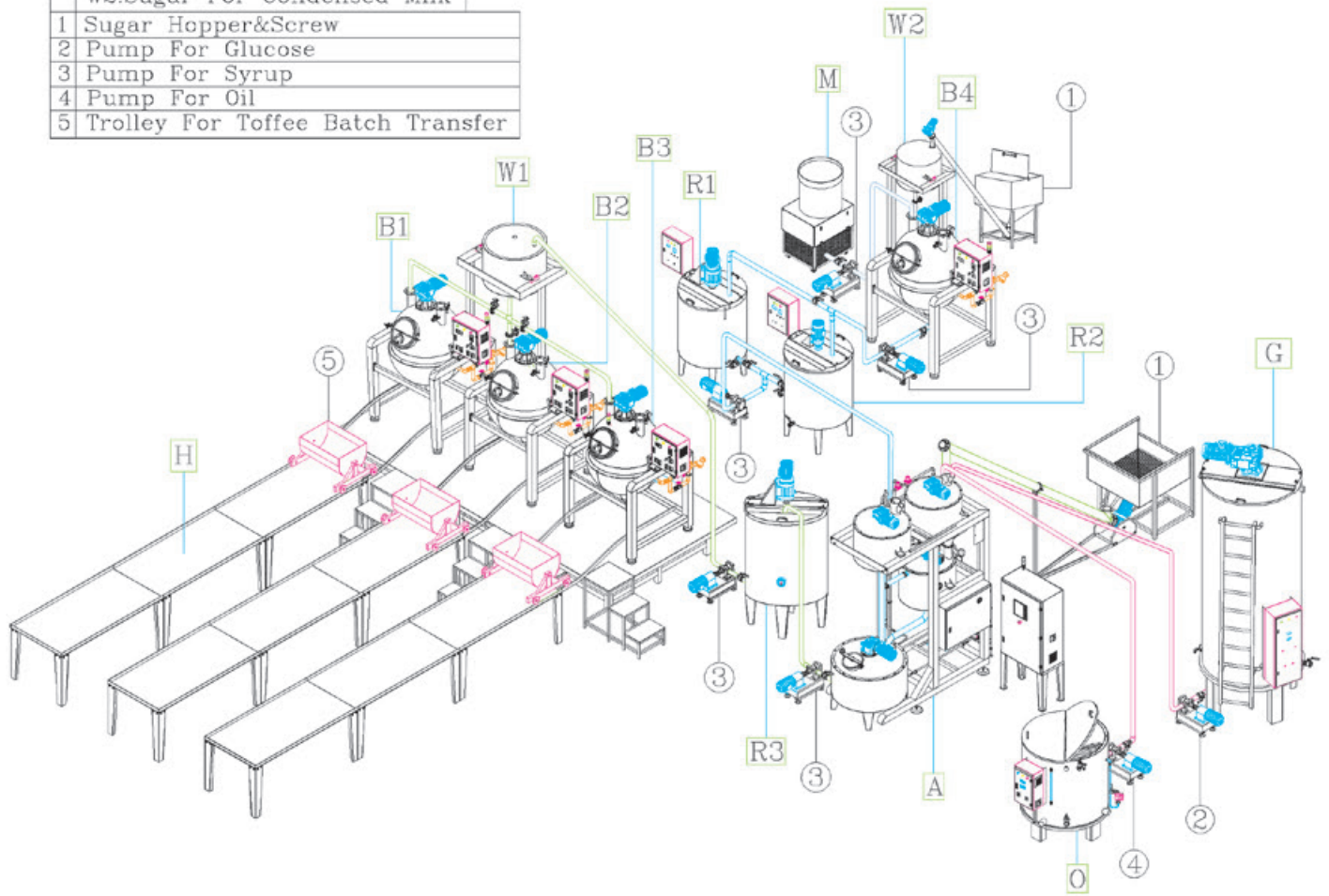
#### • Automatic Weighing & Dissolving Machine

This machine is equipped with PLC control and Load Cell. The machine is for weighing the material automatically for each batch and it is able to maintain various formulas in its memory with PLC system.



A	Automatic Weighing Dissolving
B	Double Jackets Batch Cooker
	B1&B2&B3:For Toffee
	B4:For Condensed Milk
G	Glucose Tank
H	Hot&Cold Table
M	Milk Mixer
O	Oil Melting Tank
R	Reserve Tank
	R1&R2:For Condensed Milk
	R3:For Syrup
W	Weighing System
	W1:For Toffee Syrup
	W2: Sugar For Condensed Milk

1	Sugar Hopper&Screw
2	Pump For Glucose
3	Pump For Syrup
4	Pump For Oil
5	Trolley For Toffee Batch Transfer





**Khandabi**  
Machinery

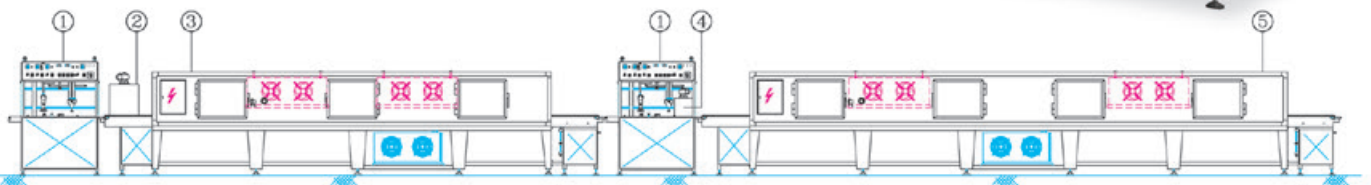


#### • Çikolata Kaplama Makinesi (Enrober) Ve Soğutma Tüneli (Cooling Tunnel)

Bu makina üretilen her türlü ürünü çikolata ile kaplama veya ürünün sadece alt kısmını çikolata ile kaplamada kullanılır. Soğutma Tüneli, kaplanmış çikolatayı farklı ölçülerde ve güçlerde soğutmak için kullanılır. Dekoratör makinesi farklı renklerde çikolata ile ürünlerini süslemek için çikolata kaplama makinesi üzerine monte edilebilir.

#### • Teknik özellikler :

- . Hızı ayarlanabilen çikolata pompası
- . Hızlı ayarlanabilen Paslanmaz çelikten tel bant
- . Farklı ölçülerde çikolata kaplama makinesi(Enrober) yapılabilmesi
- . İmkanı ( 62,85,105,125 cm)
- . Soğutma tünelinin farklı uzunluklarda ve genişliklerde üretilebilmesi
- . İsteğe bağlı, kaplama makinesi içindeki hazneyi hareketli ve çıkarılabilir şekilde tasarlanması.



- 3-Cooling Tunnel  
2-Granule Sprinkler  
1-Enrober  
5-Cooling Tunnel  
4-Decorator



- Dekorator
- Decorator



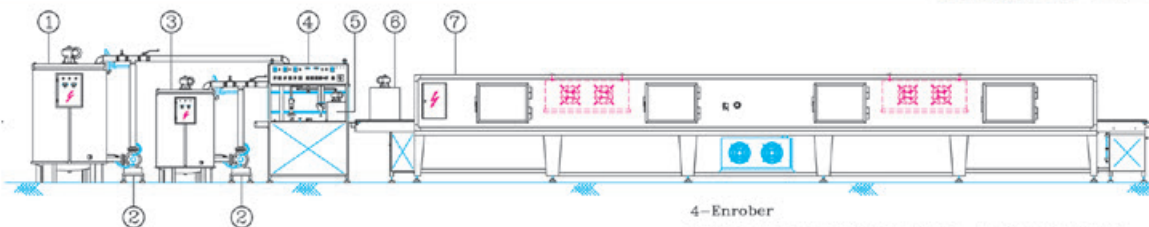
- Laboratuvar İçin Kaplama Makinesi ve Soğutma Tüneli
- Lab. Enrober&Cooling Tunnel

#### • Enrober (Coating Machine) & Cooling Tunnel

This machine is for coating chocolate on the whole product or only the bottom half of the product. Cooling Tunnel can be also used in different sizes and powers to cool down the chocolate coated products. Decorator machine can be fixed on the Enrober to decorate products with chocolate in different colors.

#### • Facilities:

Equipped with Controllable speed of Chocolate pump With stainless steel Rod Network Belt & Controllable Belt Enrober can be produced in different widths. (62, 85,105,125 cm). Cooling Tunnel can be produced in different lengths and widths. Possible to devise moving tub into the Enrobbers



- 4-Enrober
- 3-Chocolate Tank for Decorator
- 2-Chocolate Pump
- 1-Chocolate Tank for Enrober
- 7-Cooling Tunnel
- 6-Granule Sprinkler
- 5-Decorator

• **Choco Bar Line (Extruder System)**

The line produces all types of bars with filling of coconuts, nougat, Etc coated by chocolate.

• **The line includes:**

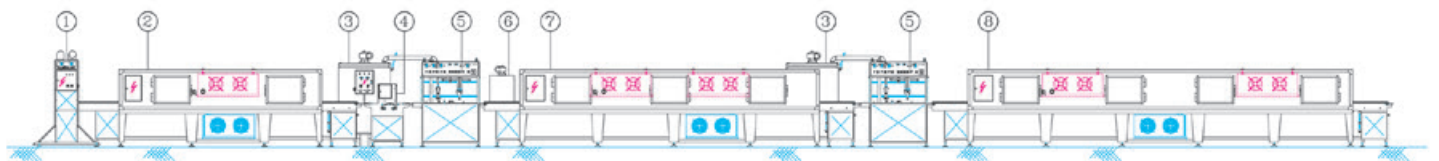
- Cooking System & Cold Tables
- Mixer to Prepare Coconut Paste
- Extruder
- First Cooling Tunnel (7.5 Meters Long)
- Guillotine
- Enrober
- Decorator
- Second Cooling Tunnel (14 Meter Long)

• **Choco Bar Hattı (Ekstrüderli sistem)**

Nuga veya Hindistan cevizi hamuru hazırlanıp pişirildikten sonra Ekstrüder sistemine istenilen ebatta verilir ve ilk soğutma tüneline gönderilir. Tünelden çıkarken giyotin ile istenilen boyutta kesim işlemi yapılır ve kaplama sistemine gider ve çikolatayla kapandıktan sonra, ikinci soğutma tüneline tüneline gönderilir ve ürün ambalaja hazır duruma gelir.

• **Bu hattı oluşturan Ekipmanlar:**

- Pişirme sistemi ve soğutma masaları
- Hindistan cevizi hamuru hazırlamak için mikserler
- Ekstrüder
- İlk soğutma tüneli (7,5 metre uzunluğunda)
- Giyotin
- Çikolata Kaplama Makinesi
- Dekoratör
- İkinci soğutma tüneli (14 metre uzunluğunda)



4-Guillotine

3-Chocolate Tank&Pump for Enrober

2-Cooling Tunnel

1-Extruder

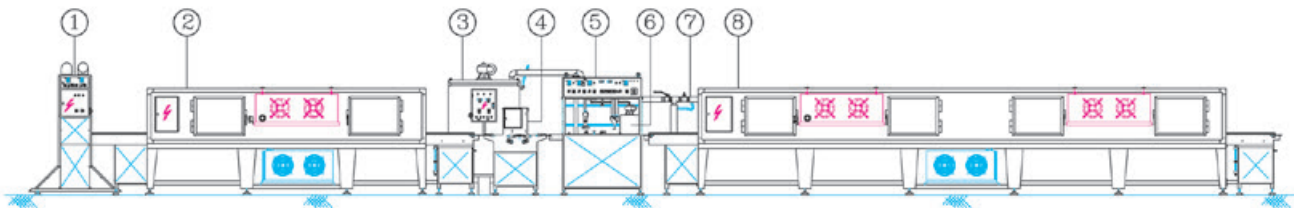
8-Cooling Tunnel

7-Cooling Tunnel

6-Granule Sprinkler

5-Enrober





- |                                   |                                     |
|-----------------------------------|-------------------------------------|
| 4-Guillotine                      | 8-Cooling Tunnel                    |
| 3-Chocolate Tank&Pump for Enrober | 7-Chocolate Tank&Pump for Decorator |
| 2-Cooling Tunnel                  | 6-Decorator                         |
| 1-Extruder                        | 5-Enrober                           |





• **Choco Bar Line(Slab Former Drum System)**

This line produces chocobar with single layer of Nougat, two-layer bar made of Nougat with Caramel and also Cereal bar.

This line includes Nougat cooking & aeration system and Caramel cooking system.

After forming and sizing, the product is coated by chocolate.

• **Choco Bar Hattı (Hamura levha şekli veren tambur sistemli)**

Bu hatta tek katlı nuga üretildiği gibi, iki katlı Nuga, Karamel ve tahıllı bar da üretilebilir.

Bu hat Nuga pişirme, Kabartma (aeration)sistemi ve karamel pişirme sisteminden oluşur,ve ürün istenilen ebatlarda kesildikten sonra ,çikolata ile kaplanır.





#### • Smart Chocolate Line

This line produces all sizes of Smart beans.

Capacity Depends on Beans size but it is about 100-150 kg/h.

#### • The line includes:

- Smart Forming Machine
- Ice Bank System. (to prepare cold water)
- Cooling Tunnel. (7 Meters Long)
- Sieve Drum
- Storage Tank with Pump for Transferring & Circulating Chocolate
- Coating pans

#### • Smart Çikolata Draje Üretim Hattı

Bu hatta envai çeşit çikolata drajesi, değişik ebatlarda üretilebilmektedir.

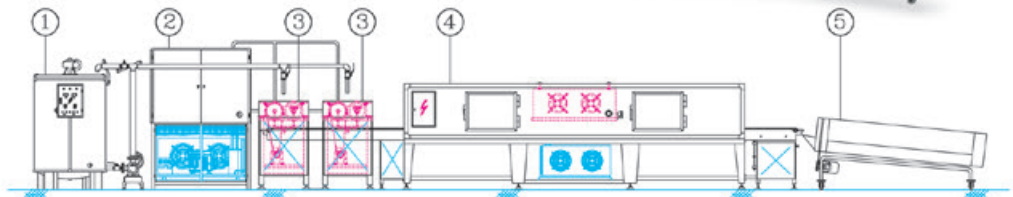
Üretim hattının kapasitesi, ürünün ebatına bağlı olarak 100 ile 150 kg/saat olarak değişmektedir.

#### • Bu hattı oluşturan Makine ve Ekipmanlar:

- Çikolatalı draje şekillendirme makinası.
- Soğutma tüneli için soğuk su üretim sistemi
- Soğutma tüneli (7 metre)
- Çapak alma tamburu.
- Sirkülasyon ve transfer pompalı çikolata tankı
- Draje kazanları



- 5-Sieve Drum  
4-Cooling Tunnel  
3-Forming Machine  
2-Ice Bank  
1-Chocolate Tank&Pump





- Laboratuvar için Draje Sakız Şekillendirme
- Lab. Forming Machine for Gum

#### • Dragee Gum Production Line

When Gum paste is prepared, this line is able to form the paste continuously.

The line includes: Extruder, Forming Machine and Cooling Tunnel.

Width of Forming and band of Cooling Tunnel is 40 cm.  
Capacity: Approx 200 to 300 kg/h depending on the type of the product.

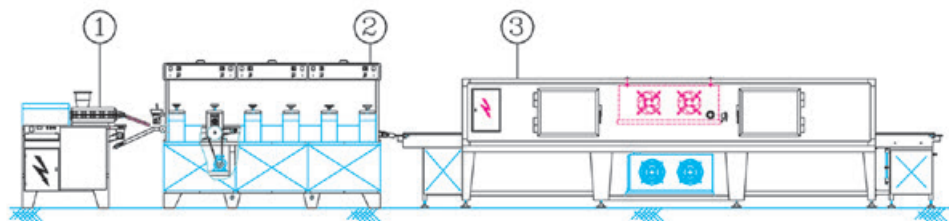
#### • Draje Sakız Üretim hattı

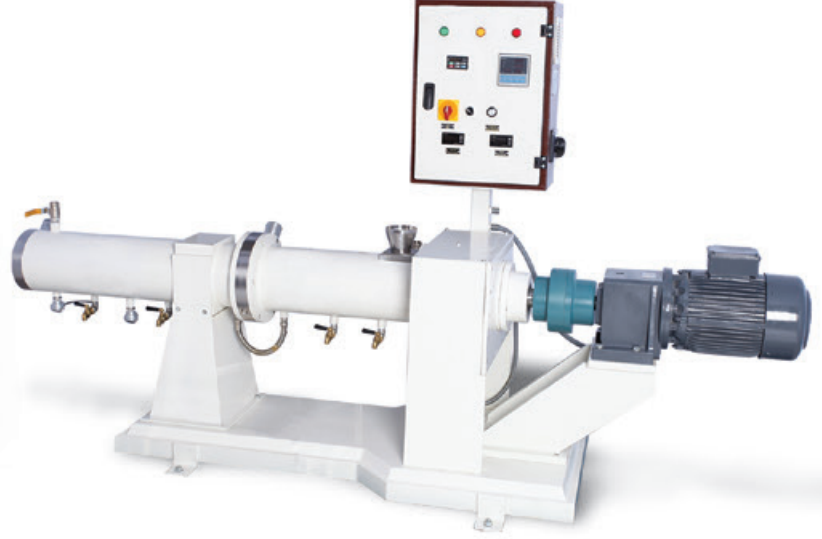
Bu üretim hattı devamlı olarak hazırlanmış olan sakız hamuruna şekil verme imkanına sahiptir.

#### • Bu hattı oluşturan Makine ve Ekipmanlar:

Ekstrüder, Şekil verme makinesi ve soğutma tüneli  
Şekil verme ve soğutma tüneli bandı genişliği 40 cm dir.  
bu makinenin kapasitesi ürün çeşidine bağlı olarak yaklaşık 200 ile 300 kg/saat dir.

3-Cooling Tunnel  
2-Forming Machine  
1-Extruder





• **Fondant Makinesi**

Çikolata dolgusu için fondant kreması, toffee şekerleme va diğer başka alanlarda kullanıma sahip.  
Makinenin kapasitesi yaklaşık 200 ile 250 kg/saat dir.

• **Fondant Beater Machine**

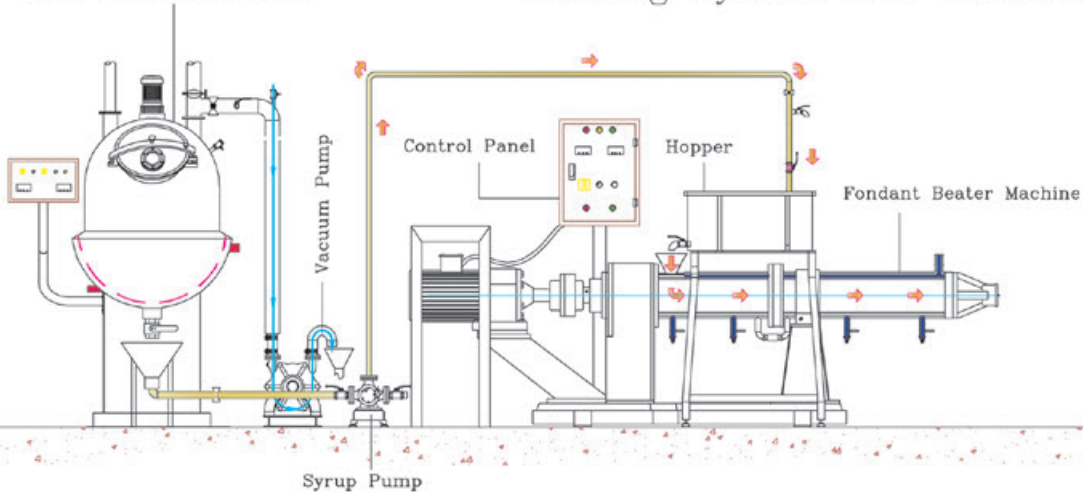
This machine is for preparing Fondant cream for the toffee, center of chocolate and any kinds of Fondant.

Capacity: Approx 200-250 kg/h



Double Jackets Batch Cooker

Cooking System and Fondant Beater



#### • Laboratuvar İçin Pişirici

Çeşitli toffee, karamel, yumuşak şekerleme, marmelat ve dolgu malzemesi şurubu pişirmek için kullanılır ve sistem, tek parti (nöbet) olarak pişirir.

Teknik ve Donanım özellikleri:

- Buhar dolaşımı için çift cidarlı tank
- Tamamen paslanmaz elik
- Mikser hız ayarı için inverter

5 ile 20 kg arasında ürün pişirme için değişik ebatları mevcuttur. İstenirse otomatik buhar durdurma, buhar basınç düşürücü vana ve kondensop montajı da yapılabilir.

#### • Laboratory Batch Cooker

Batch cooker is for cooking different kinds of toffees, Caramels, Chewy candies, Jellies, Marmalade and any kinds of syrups for fillings.

Equipped with:

- Double jackets steam cooker
- Made of Stainless Steel
- Inverter to adjust the speed of mixer

Available in different sizes to produce batches from 5 to 20 kg If required, Automatic steam stop system, steam pressure- Reducing valve and steam trap can be set on it.



#### • Laboratuvar İçin Konçlama Makinesi

Teknik ve Donanım özellikleri:

ift cidar arasındaki su sıcaklığını, Termostat ve Rezistans ile ayarlanabilmesi

- ikolata sıcaklık göstergesi
- Mikser hız ayarı için inverter
- Kapasite: yaklaşık 30 kg

#### • Laboratory Conch

Equipped with:

- Element and Thermostat to adjust water Temperature between jackets
- Temperature Controller
- Inverter to Adjust the Speed of the Mixer
- Capacity: Approx 30 kg



#### • Laboratuvar İçin ikolata Stok Tankı

Teknik ve Donanım özellikleri:

- Çift cidar arasındaki su sıcaklığını, Termostat ve Rezistans ile ayarlanabilmesi
- Çikolata sıcaklık göstergesi
- Kapasite: yaklaşık 40 kg

#### • Laboratory Chocolate Storage Tank

Equipped with:

- Element and Thermostat to adjust water Temperature between jackets
- Temperature Controller
- Capacity: Approx 40 kg





• **Öğütücü (Gofret Iskarta Parçalama)**

Bu makine ambalajlamaya uygun olmayan, kırılmış veya parçalanmış gofretleri öğüterek yeniden gofret üretim hattında kullanılmasını sağlar.

• **Grinding Machine for Wafer Scraps**

This machine is used for grinding the broken sandwiches of wafer which are not suitable for packing, to be reused in the wafer production line.



• **Turbo Mikser**

Sıvıların içinde bulunan çeşitli toz ve pudra gibi ürünlerin karıştırılmasını sağlar.

Kapasite: yaklaşık 100 litre/batch

• **Turbo Mixer for mixing various types of powders in liquids**

Capacity: Approx 100 liter / Batch



• **Karmella Hamuru Hazırlama(Tempering) Mikseri**

Karmella hamuru hazırlamada kullanılır.

Kapasite: yaklaşık 150kg/saat dir.

• **Preparing Mixer(Tempering) for Carmella paste**

To prepare Carmella dough.

Capacity: Approx 150 kg/h





• Laboratuvar İçin Bilyalı Mikserler  
Lab. Ball Mill Machine



• Bilyalı Mikserler

- Paslanmaz çelikten oluşan tank ve gövde
- Çikolata sirkülasyon pompası
- Çift cidarlı boru ve gövde
- Aşınmaya dayanıklı bilya ve gövde
- Kapasite: yaklaşık 5, 50 ve 500 kg

• Ball Mill Machine

- Pan and body are made of stainless steel
- With a chocolate circulation pump
- Double jacket body and pipes
- Anti-abrasion body and shuts
- Capacity: Approx. 5, 50, 500 kg

• Öğütücü

Bu makine sert şeker, karamel ve diğer şekli bozulmuş ve kusurlu sert şekerlemeleri öğüterek tekrar üretim hattına kazandırmak amacıyla kullanılır.

Kapasite: yaklaşık 200 kg/saat dir.

• Grinding Machine (for Hard Candy Scraps)

This machine is for Grinding Caramel (croquant) and for reusing hard candies which are misshaped or imperfect.

Capacity: Approx 200 kg/h



• Freppe Yapımı İçin Kabartma Makinesi

Bu makine çeşitli şekerleme ürünlerini hava ile kabartarak kullanır.

Kapasite: yaklaşık 30kg/saat dir.

• Frappe Mixer Machine

The Machine is used to aerate kinds of confectionery products.

Capacity: Approx 30 kg/batch

• **Laboratuvar İçin Karıştırıcı Mikseri**

- Bu makine değişik Granül tozlarının karışımı için kullanılır.
- Paslanmaz çelikten oluşan gövde ve şasi
- Makine hızını değiştirebilmek için inverter
- Granül tozunun boşaltılabilmesi için kapak
- kapasite yaklaşık 1 ile 5 kg

• **Lab. Blender Machine**

This machine is used for mixing various types of granule powders.

- Body and chassis are made of stainless steel
- With inverter to change machine speed
- With lid for discharging granule powder
- Capacity: Approx.1-5 kg



• **Doğrudan Alev sistemi İle Çalışan Krokant Pişirme Makinesi**

- Bakırdan oluşan Tank
- Otomatik sistemli Mikser ve boşaltma
- Mikser hızını değiştirebilmek için inverter
- Yüksek güvenli gaz sistemi
- Pişirme sıcaklığını ayarlamak için termostat
- Kapasite her parti (nöbet) için yaklaşık 30 kg

• **Crocant Cooking Machine with Direct Flame System**

- Pan is made of copper
- With automatic mixing and discharging system
- Inverter to change mixer speed
- Equipped with gas system with high safety
- With thermostat to adjust cooking temperature
- Capacity: Approx. 30 kg/batch

• **Buharlı Sistemli Pişirme Ve Karıştırma Makinesi**

- Paslanmaz çelikten iki cidarlı Tank
- Otomatik sistemli Mikser ve boşaltma
- Mikser hızını değiştirebilmek için inverter
- Pişirme sıcaklığını ayarlamak için termostat
- Buhar sistemli, otomatik kapatma
- Kapasite her parti (nöbet) için yaklaşık 30 kg

• **Cooking and Mixing Machine with Steam System**

- Double jacket pan is made of stainless steel.
- With automatic mixing and discharging system
- Inverter to change mixer speed
- A thermostat to adjust cooking temperature
- With automatic steam stop system
- Capacity: Approx. 30 kg/batch



#### • Ürünlerin Yüksek Hızda Karışımı İçin Silverson Mikser

- Tamamen paslanmaz çelikten oluşan gövde
  - Paslanmaz çelikten iki cidarlı tank
  - Kapasite her parti (nöbet) için yaklaşık 70 litre
- **Silverson Mixer to Mix Ingredients with High Speed**
- Body is made of stainless steel
  - With a double jacket stainless steel pan
  - Capacity: Approx. 70 liters/batch



#### • Susam Ve Çeşitli Kuruyemişi Şerbet İle Karıştırmak İçin Tek Cidarlı Karıştırıcı Makinesi

- Karıştırıcının alt kısmı doğrudan alev sistemli
- Tamamen paslanmaz çelikten oluşan gövde
- Kapasite her parti (nöbet) için yaklaşık 30 kg

#### • Mixer Machine with One Jacket

- This machine is used for mixing sesame and various types of nuts with syrup
- With direct heat (Fire flame) under blender
- Body is made of stainless steel
- Capacity: Approx. 30 kg/batch





**Khandabi**  
Machinery

#### • Çikolata Stok Tankı

Bu makine iki cidardan oluşmakta ve çikolataları karıştırmak için mikser mevcut olup tüm kontrol paneline sahiptir, ve aynı zamanda çikolata ve su için sıcaklık ayar sistemine sahiptir. Çikolata stok tanklarının kapasitesi 300, 500, 800, 1500, 2500, 3500, 4500 kg olarak değişmektedir. Sirküle pompasının monte edilebilir olması ve 300 ile 8000 kg/saat kapasite ile 30 ile 100 metre uzunluğundaki mesafelere çikolata pompalanabilir.

#### • Chocolate Storage Tank

This machine is double jackets and it includes mixer to mix chocolate, complete control panel, Temperature control system for water and Chocolate.

Pump can be fixed on the tank to transfer and circulate chocolate with the capacity of 300 to 8000 kg/h in the length of 30 to 100 m.





• Mikser Makinesi

Bu makine chocobar üretiminde çikolata ve hindistan cevizi hamurunu hazırlamak ve karıştırmak için kullanılır. Gövde çift cidarlı paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Kapasite yaklaşık 150,250 ve 500 kg/batch

• Mixer

This machine is for preparing and mixing Chocolate and coconut paste for Chocobars. Its body is made of double jackets stainless steel. Capacity: Approx 150, 250, 500 kg/Batch



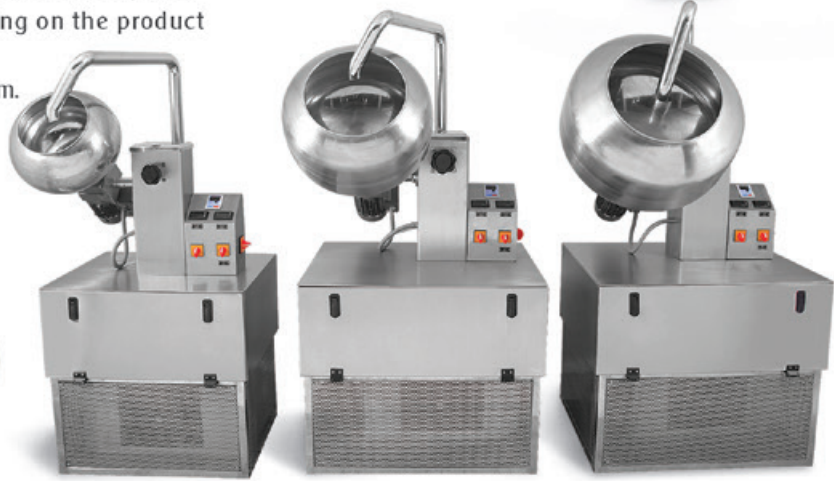


#### • Laboratuvar İçin Draje Kaplama Makinesi

- Bu makine soğuk ve sıcak hava sistemine sahip olup ve ürün çeşidine ve makina boyutuna göre
- kapasitesi 2 ile 20 kg arasında dır.
- Kazan çapı: 40-50-55-65 cm' dir.
- Tamamen paslanmaz çelikten imal edilmiştir.

#### • Laboratory Coating Pan

- This machine is equipped with hot and cold air system.
- Capacity: 2 to 20 kg depending on the product and size of the machine.
- Pans Diameter: 40-50-55-65 cm.
- Made of Stainless Steel.



#### • Coating Pan

This machine is for coating chocolate (Choco dragee), gums & nuts.

#### • Facilities:

- Possible to produce Stainless steel or copper Pan
- Possible to fix Inverter (To adjust the speed of the machine)
- Possible to fix hot and cold air system on the machine
- Possible to move the pan upwards and downwards
- Capacity: Approx 60kg

#### • Draje Kaplama Kazanı

Bu makine koko draje ürünler, sakız ve çikolata kaplamaları yapabilir.

#### • Teknik özellikler:

- Paslanmaz çelik veya bakır kazan olarak üretilebilir.
- Kazan döndürme hızını ayarlayabilmek için inverter monte edilebilir.
- Soğuk ve sıcak hava sistemi monte edilebilir.
- Yukarı ve aşağı oynar kazan olarak üretilebilir.
- Kapasite yaklaşık 60 kg'dır.





#### • Chocolate Dragee System

- With capability of automatic chocolate showering
- Equipped with a double jacket chocolate pan
- Double jacket pump esp. for chocolate and double jacket piping
- Automatic electrical panel with PLC system
- Pneumatic chocolate showering nozzle

#### • Çikolata Draje(Kaplama) Sistemi

- Otomatik olarak çikolata dökme imkanı
- Çift cidarlı çikolata tankı
- Çikolataya mahsus çift cidarlı pompa ve çift cidarlı boru döşemesi
- PLC sistemli otomatik elektrik paneli
- Pnömatik(hava sistemli),çikolata dökme aparatı





#### • Helva Pişirme Makinesi

- Sürekli pişirme sistemi
- Paslanmaz çelikten oluşan farklı parçalar
- Vakum sistemli
- PLC sistemli
- Kapasite yaklaşık 450 kg şerbet ve elde edilen nihai ürün (Helva) yaklaşık 900 kg/saat'tir.

#### • Halva Cooking Machine

- With continuous cooking system
- Different parts are made of Stainless Steel
- Equipped with Vacuum System
- With PLC System
- Capacity of about 450 kg/hour syrup and final product (Halva) of about 900kg/hour



#### • Halva Forming Line

When Halva paste is ready, this line is able to form it in different dimensions. This production line can be produced in different lengths and capacities.

#### • The line includes:

- Forming machine to form the Halve paste
- Cooling Tunnel to cool the formed paste
- Guillotine to cut halve to desirable lengths

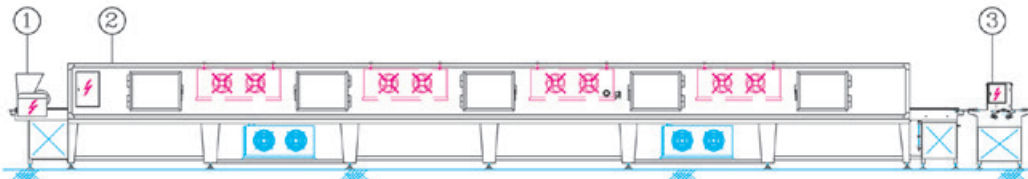
#### • Helva Şekil Verme Hattı

Bu hat, pişirme işi biten helvaya değişik ebatlarda şekil verebilme imkanına sahiptir.

Bu hat, farklı kapasite ve uzunluklarda üretilebilir.

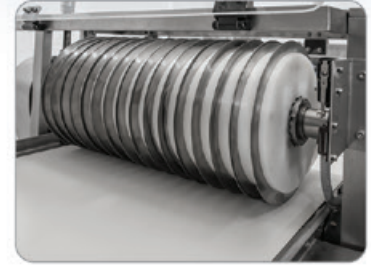
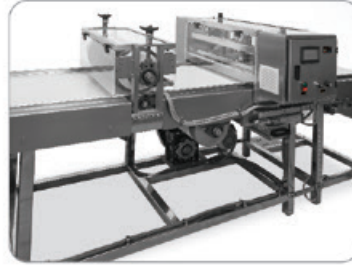
#### • Bu hat aşağıdakileri içermektedir :

- Şekillendirme sistemi: Helva hamuruna şekil vermek için kullanılır.
- Soğutma tüneli: Şekil verilen hamurun soğutulması için kullanılır.
- Giyotin: Helvanın istenen uzunluklarda kesilmesini sağlar.



3-Guillotine  
2-Cooling Tunnel  
1-Halva Forming





#### • Sesame Bar Line

This line is for cooking syrup and mixing it with Sesame. The produced paste will be formed by forming machine to desirable dimensions. This production line can be produced in different capacities.

#### • The line includes:

- Cooker to Prepare Syrup
- Mixer to Mix Syrup and Sesame
- Forming to Form the Sesame Paste
- Cooling Tunnel to Cool the Formed Sesame
- Guillotine to Cut the Sesame Bar to Different Lengths

#### • Susam Bar Üretim hattı

Bu hat şurubu pişirme ve susam ile karıştırma sistemine sahip ve pişirilen nihai ürüne, makinanın şekil verme kısmında istenen ölçülerde şekil verilir. Bu hat, farklı kapasitelerde üretilebilir.

#### • Bu hat aşağıdakileri içermektedir:

- Pişirme makinesi: Şurup elde etmek için kullanılır.
- Mikser: Şurup ve susamı karıştırmak için kullanılır.
- Şekillendirme makinesi: Susam hamurunu şekillendirmek için kullanılır.
- Soğutma tüneli: Şekil verilen hamurun soğutulması için kullanılır.
- Giyotin: Susam barlarının farklı uzunluklarda kesilmesini sağlar.





#### • Konçlama Makinesi

Çikolata konçlamak için kullanılır. Arıttıcı tarafından hazırlanan çikolata hamuru, özel taşıma bantlarıyla konçlama makinesine iletilir. Konçlama sonrası, çikolata hamuru tanklara ya da diğer makinelere transfer edilir.

Bu makine yatay iki kol sayesinde, çikolata hamuru konçlama işlemini en iyi şekilde yapar.

İç kısmı tamamen paslanmaz çelikten imal edilmiş olup çift cidarlıdır.

Kapasite yaklaşık 2500 kg' dir.

#### • Conch

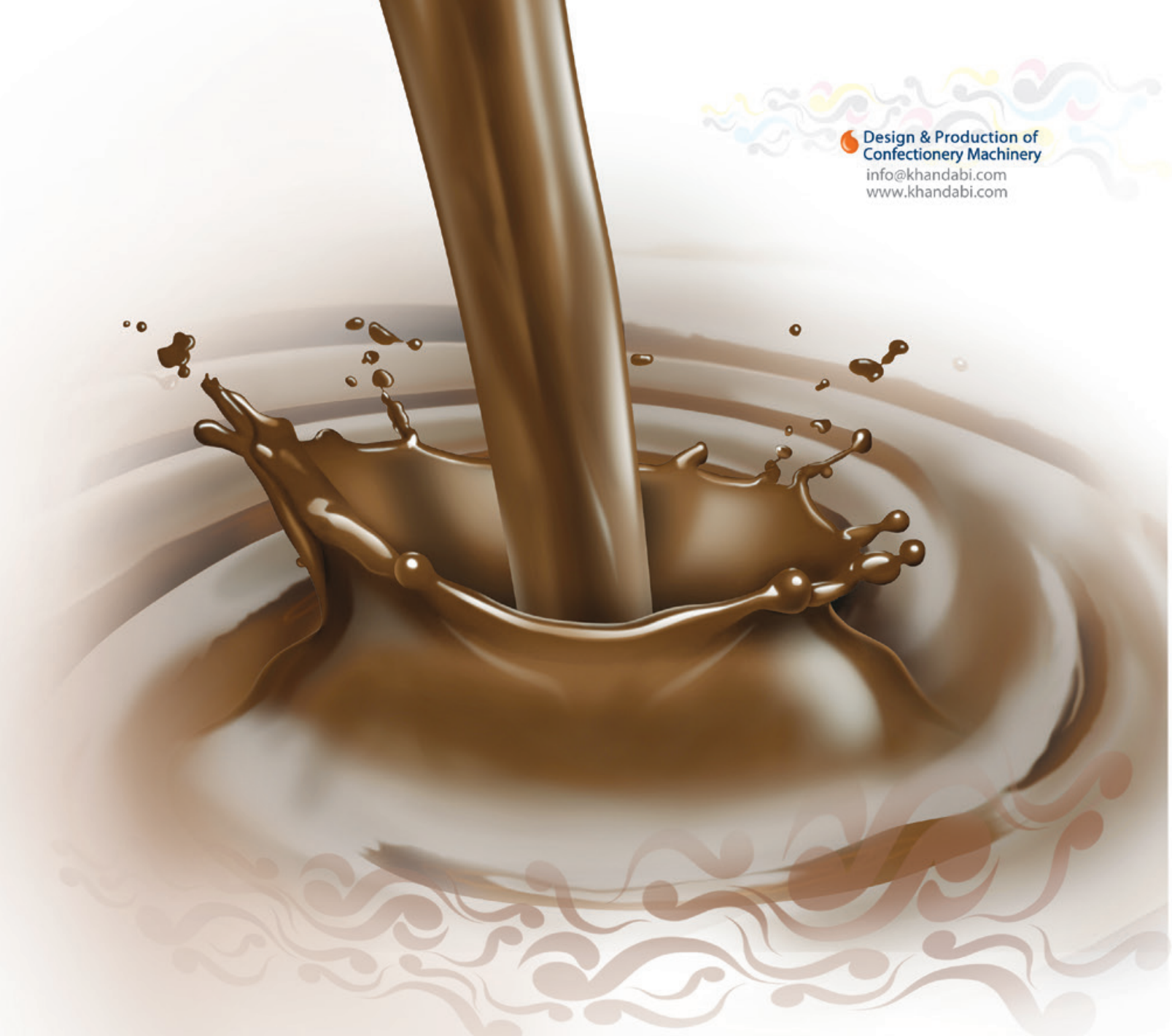
This machine is for conching chocolate.

When chocolate is prepared by the Refiner, it transfers to the conch by aid of special bands. After conching process, chocolate transfers to the chocolate tanks or other machines. This machine is for conching chocolate well with double horizontal axles (Shafts).

Its internal layer is made of stainless steel and it is double jackets.

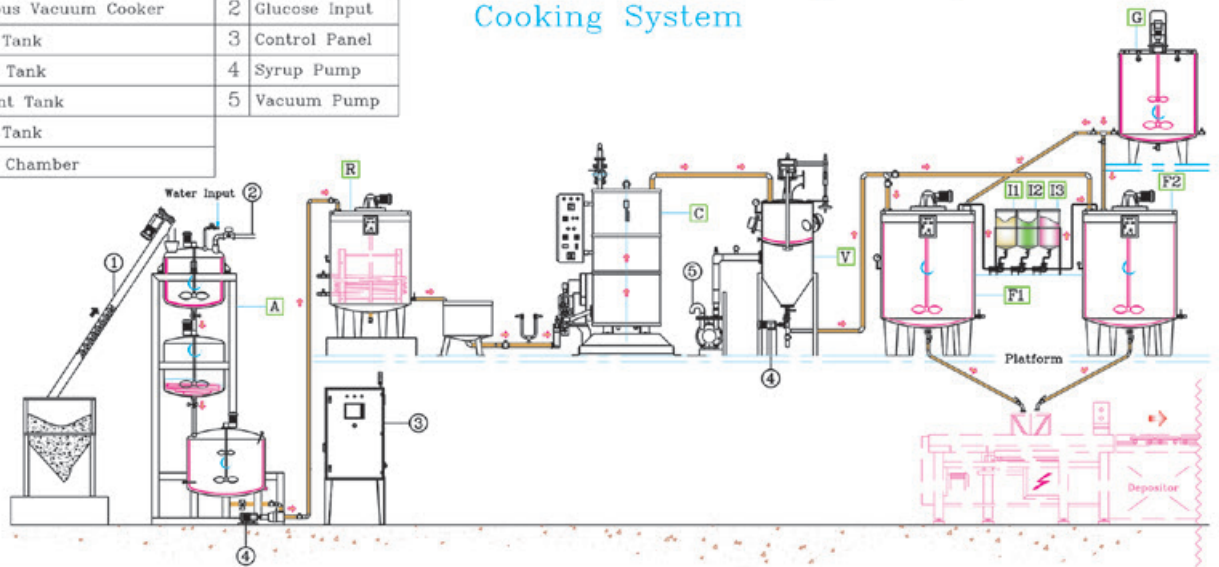
Capacity: approx 2500 kg





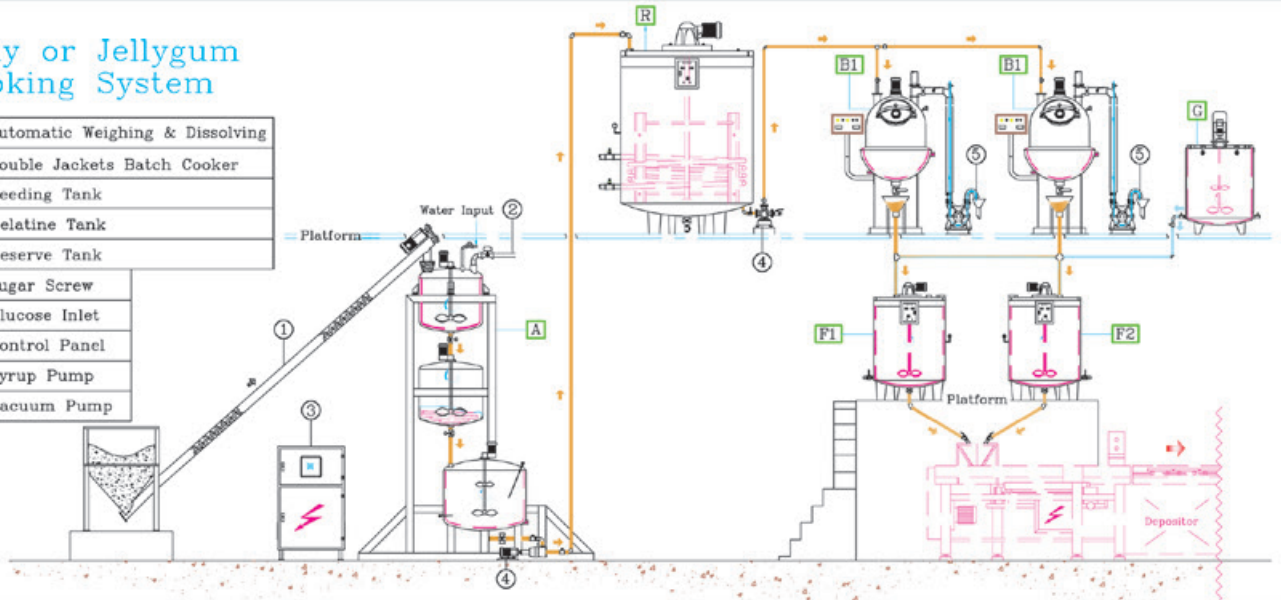
A	Automatic Weighing & Dissolving	1	Sugar Screw
C	Continuous Vacuum Cooker	2	Glucose Input
F	Feeding Tank	3	Control Panel
G	Gelatine Tank	4	Syrup Pump
I	Ingredient Tank	5	Vacuum Pump
R	Reserve Tank		
V	Vacuum Chamber		

### Jelly or Jelly Gum (Pastille) Cooking System



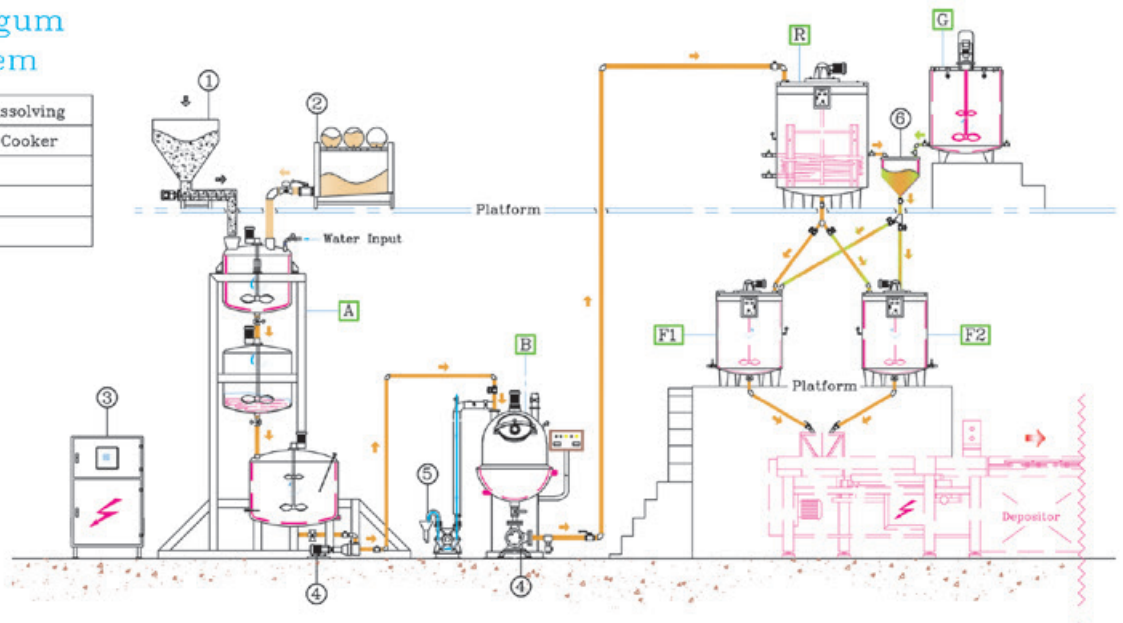
### Jelly or Jellygum Cooking System

A	Automatic Weighing & Dissolving
B	Double Jackets Batch Cooker
F	Feeding Tank
G	Gelatine Tank
R	Reserve Tank
1	Sugar Screw
2	Glucose Inlet
3	Control Panel
4	Syrup Pump
5	Vacuum Pump



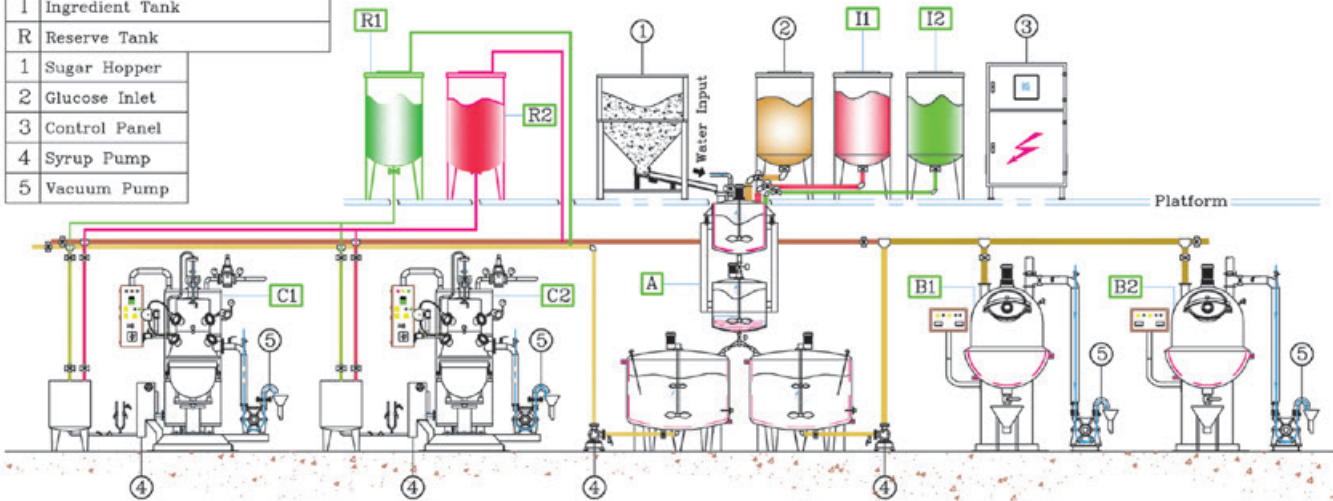
### Jelly or Jellygum Cooking System

A	Automatic Weighing Dissolving
B	Double Jackets Batch Cooker
F	Feeding Tank
G	Gelatine Bath
R	Reserve Tank
1	Sugar Hopper
2	Glucose Tank
3	Control Panel
4	Syrup Pump
5	Vacuum Pump
6	Gelatine Hopper



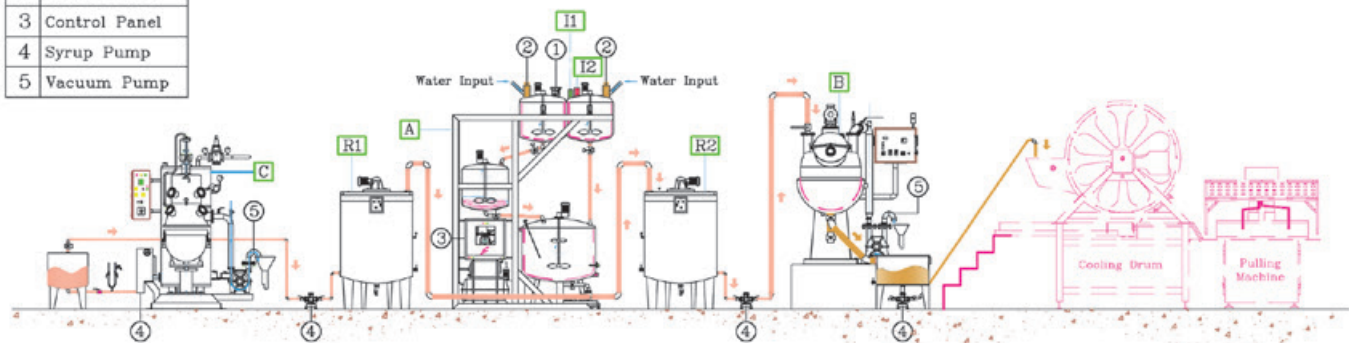
A	Automatic Weighing Dissolving
B	Double Jackets Batch Cooker
C	Continuous Vacuum Cooker
I	Ingredient Tank
R	Reserve Tank
1	Sugar Hopper
2	Glucose Inlet
3	Control Panel
4	Syrup Pump
5	Vacuum Pump

### Cooking System for Soft&Hard Candy



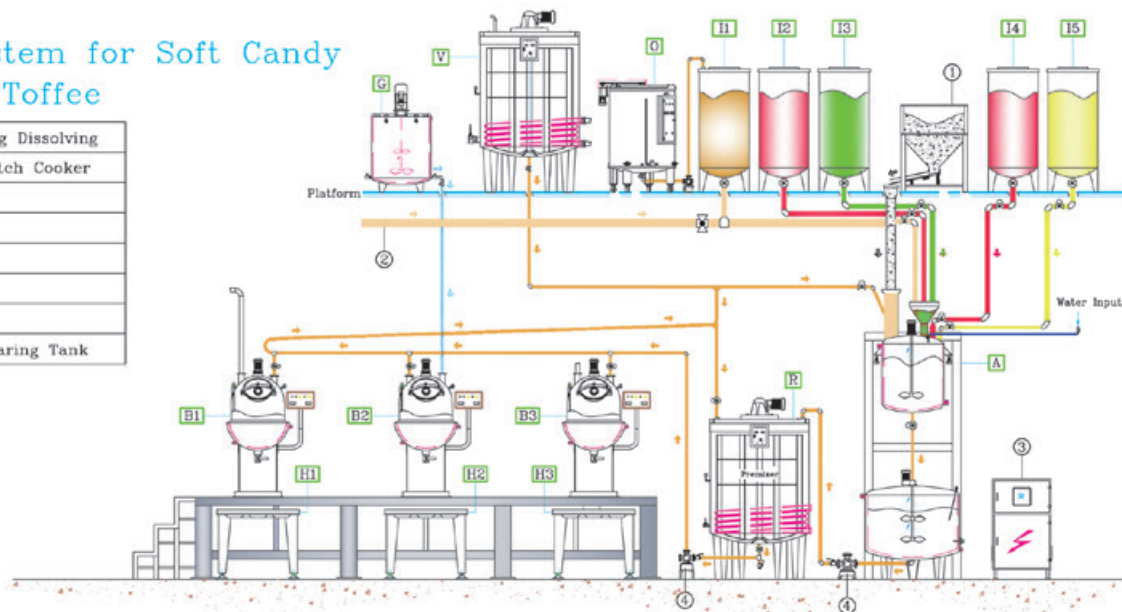
A	Automatic Weighing Dissolving
B	Double Jackets Batch Cooker
C	Continuous Vacuum Cooker
I	Ingredient Inlet
R	Reserve Tank
1	Sugar Hopper
2	Glucose Inlet
3	Control Panel
4	Syrup Pump
5	Vacuum Pump

### Cooking System for Soft&Hard Candy



### Cooking System for Soft Candy and Chewy Toffee

A	Automatic Weighing Dissolving
B	Double Jackets Batch Cooker
G	Gelatine Tank
H	Hot&Cold Table
I	Ingredient Tank
O	Oil Melting Tank
R	Reserve Tank
V	Invert Sugar Preparing Tank
1	Sugar Hopper
2	Glucose Inlet
3	Control Panel
4	Syrup Pump





**Khandabi**  
Machinery





www.khandabi.com  
info@khandabi.com

Design & Production of  
Confectionery Machinery





**Khandabi**  
Machinery

**TURKEY ADDRESS:** NO.:339, BLOCK C-6, ESKOOP INDUSTRIAL AREA, IKITELLI - BASAKSEHIR - ISTANBUL - TURKEY.  
Tel : +90 212 671 26 46 Fax : +90 212 671 26 47 info@khandabi.com www.khandabi.com

**IRAN FACTORY:** NO. : 69 , DORDANEH ALLEY , EMAMZADEH BLVD. , QODS CITY , KARAJ OLD ROAD , (20KM) , TEHRAN , IRAN .  
Tel : +98 21 468 490 60-1 Fax : +98 21 468 294 74 info@khandabi.com www.khandabi.com

