

TR **TRAPEZ**

ÇİKOLATA ÜRETİM HATLARI ve PAKETLEME MAKİNALARI

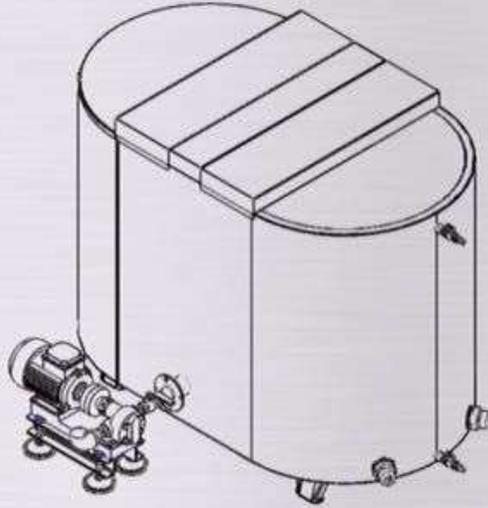
CHOCOLATE PRODUCTION LINES & PACKAGING MACHINES

Yağ Eritme Tankı Butter Melting Tank



TRYE-1000

- TR** Blok margarin eritmek için üretilmiştir. Ceketli su ısıtmalı sistem olup paslanmaz CR-NI malzemeden imal edilmiştir. Ayarlanabilir sıcak su sistemi ile ısıtılabilir. Yağ pompası ile çikolata ön hazırlama sistemine bağlanmıştır.
- EN** This machine is used to melt block butter. Its with Jacked water heat system and its connected to chocolate Pre-mixer with own oil pump. Its suitable to heat with an adjustable hot water system. All of the parts are fully produced from CR-NI stainless steel.



Kapasite / Capacity : 1000 kg/h

Motor gücü / Power of motor : 0,37 kw

Toplam güç / Total power : 16 kw

Makine ebatları / Dimentions 1800 x 1400 h: 1400

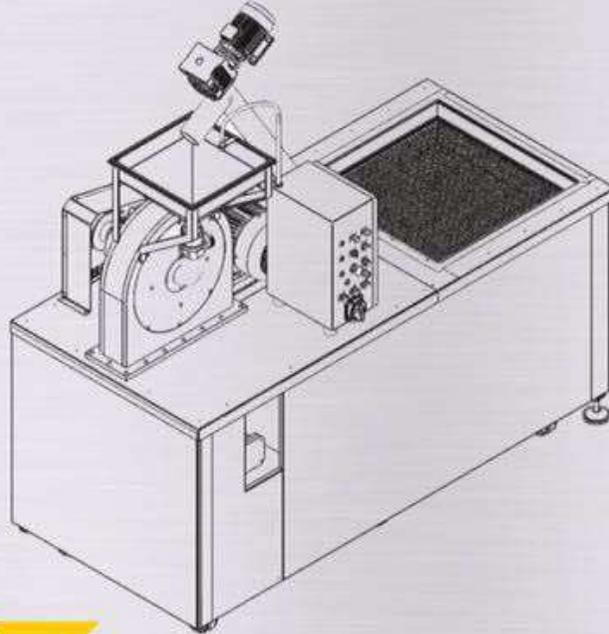
Pudra Şeker Değirmeni Sugar Powder Mill



TRPD-1000

TR Su soğutması ile çalışan makinemiz CR-NI paslanmaz malzemeden imal edilmiştir. Kullanım amacı şekeri pudra haline getirmektir.

EN This machine is used to make powder from sugar. All of the parts are fully produced from CR-NI stainless steel. Breaker motor housing is designed with water cooling system to provides high performance.



Kapasite / Capacity : 1000 kg/h

Ana motor gücü / Power of main motor : 7,5 kw - 2800 rpm

Toplam güç / Total power : 10 kw

Makine ebatları / Dimensions 1000 x 2050 h: 2250

03

TRAPEZ
MAKİNA SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ.

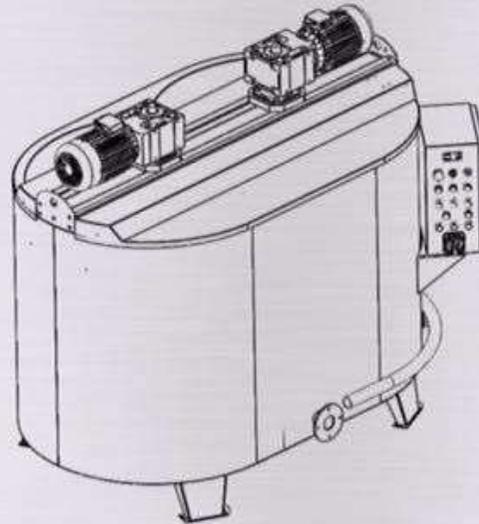
Çikolata Ön Hazırlama Mikseri Chocolate Pre-Mixer



TROH-1800

TR Ham maddelerin tamamının atılıp karıştırıldığı ilk mikserdir. Ceketli su ısıtmalı sistem olup paslanmaz CR-NI malzemeden imal edilmiştir. Elektrik panosu ile bağımsız kumanda edilir. Dijital ısı göstergesi mevcuttur. 3 yollu vana ile kendi içinde devridaim yapmak sureti ile homojen bir karışım sağlar. Buradanda bilyalı çikolata değirmenine otomatik olarak transfer edilir. İç içe geçen çift karıştırıcı sistem olarak dizayn edilmiştir.

EN The raw materials will be mixed in this primary mixer. Its with Jacked water heat system and all of the parts are fully produced from CR-NI stainless steel. The mixer is controlled by the electrical panel and digital heat indicator is available. With the 3 way valve it makes a homogeneous mixture and transfers this mixture automatically to the Chocolate Ball Mill. Double interlocking mixer system is available.



Kapasite / Capacity : 1800 kg

Karıştırıcı motor gücü / Power of mixer motor : 4,4 kw 273-60 rpm

Pompa motor gücü / Pump's motor power : 2,2 kw

Rezistans Gücü / Power of Resistance 9 kw

Toplam güç / Total Power : 16 kw

Makine ebatları / Dimentions 1700 x 2100 h: 1700

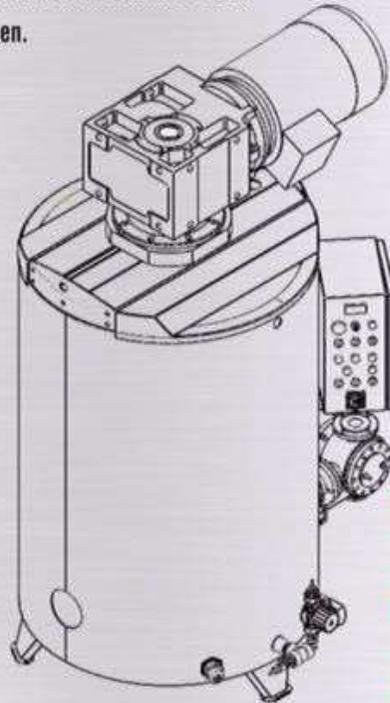
Bilyalı Çikolata Değirmeni Chokolate Ball Mill

®
TRCM-600

- TR** Sistem ceketli su ısıtmalı olup tamamen CR-NI paslanmaz çelik malzemeden üretilmiştir. Isı kontrolleri ve motor üzerindeki PLC ve dokunmatik ekrandan kolaylıkla ayarlanabilir. Değirmenimizin içinde 500 kg. özel çelik tane bilya kullanılmıştır. 3 Yollu vana ile kendi içinde devridaim yapmak sureti ile homojen bir karışım sağlar. Buradanda çikolata dinlendirme tankına otomatik olarak transfer edilir. Özel açılı çapalarla bilyaların aşağı yukarı hareketi sağlanır ve bu sayede çikolata karışımının inceltilmesi gerçekleştirilmiş olur. *PLC ve dokunmatik ekran sayesinde ana motor çalışma süresi, çikolata karışımı ile cidar çalışma ısı aralığı ve soğutma sistemi aktivasyonu otomatik olarak sağlanır.

- EN** Its with Jacked water heat system and all of the parts are fully produced from CR-NI stainless steel. Motor and Heat Control can be adjusted by means of PLC and Touch Screen. This mill has 500kg special steel balls. With the 3 way valve it makes ahomogeneous mixture and transfers this mixture automatically to the Chocolate Resting Stock Tank. The steel balls up and down movements are provided by means of special designed angled hoes. By this way the chocolate mixture will be more tinner. By means of the PLC and Touch Screen following will be automatically provided

- *Main motor working time
- *Chocolate mixture and jacket working heat range
- *Cooling System Activation



Kapasite / Capacity : 600 kg / 2-3 h.

Karıştırıcı motor gücü / Mixer Motor Power : 15 Kw KR-673-60 rpm

Toplam güç / Total power : 26 kw

Rezistans Gücü / Power of Resistance : 9 kw

Pompa motor gücü / Pumps motor power : 2,2 kw

Makine ebatları / Dimentions : 1600 h. 2250

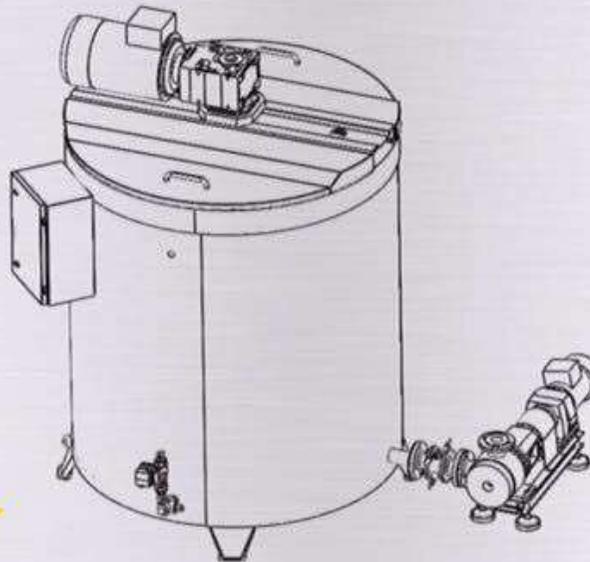
Çikolata Dinlendirme Tankı Chocolate Resting Stock Tank



TRST-2500

TR Çikolatayı stoklamak ve dinlendirmek amacıyla dizayn edilmiştir. Tamamen CR-NI paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Makinenin karıştırıcı motoru timerler sayesinde ayarlanabilen sürelerle göre aralıklı olarak çalışır - durur ve bu sayede elektrik tasarrufu sağlanmış olur. Makine 3 cidarlı olup su ve ızalasyon cidarı mevcuttur.

EN The tank is used for resting and storing the chocolate. All the parts are fully produced from CR-NI stainless steel. The tank has three layers (jackets), wall for water and isolation wall. The mixer motor run-stop periodically according to the adjusted time on the timer. By this way electric consumption will be saved.



Kapasite / Capacity : 2500 kg

Karıştırıcı motor gücü / Mixer Motor Power : 3 Kw KR-373-28 rpm

Toplam güç / Total power : 16 kw

Reziştans Gücü / Power of Resistance 9 kw

Pompa motor gücü / Pumps motor power : 2,2 kw

Makine ebatları / Dimentions : 2100 h. 2250

Çikolata Dolum Hattı Chocolate Moulding Line



TRCD-450

TR Sistem bilgisayar kontrollüdür. Dokunmatik Ekran sayesinde gramaj kontrolü sağlanabilir.

Ürünün temas ettiği yerler CR-NI 304 paslanmaz çeliktir.

625 cm uzunluğa, 250 cm yüksekliğe ve 1200 cm genişliğe sahip olan üniteye bulunan birimler şöyle sıralanmıştır.

1. Kumanda Paneli ve Elektrik Panosu
2. Kalıp Besleme Magazini
3. Kalıp Isıtıcı
4. Kalıp Kaldırıcı
5. Tekli Depozitör
6. Hava Üfleme Aparatı
7. Fındık Koyma Mekanizması
8. Granül Dökücü
9. Kalıp Kaldırıcı
10. Çiftli Depozitör
11. Vibrasyon Ünitesi
12. Su Tankı
13. Hidrolik Ünite
14. Hava Tankı

40 + 40 = 80 piston 2 hazneli depozitörde, 40 piston tekli depozitörde bulunmaktadır.

ÜRETİLECEK ÜRÜNLER:

Sade çikolatalar, Krem, jöle, tüm fındık, pirinç patlağı, fındık-badem-ceviz parçaları ile içi dolgulu çikolatalar ve üç renkli çikolatalar, kalıp şekline göre farklı gramajlarda Tablet, Bar, Napoliten, Baton, Çikolatin, Madlen şekillerde üretilebilir.

EN Full Automatic Chocolate Injection Line is computer controlled. Touch Screen also provide weight control.

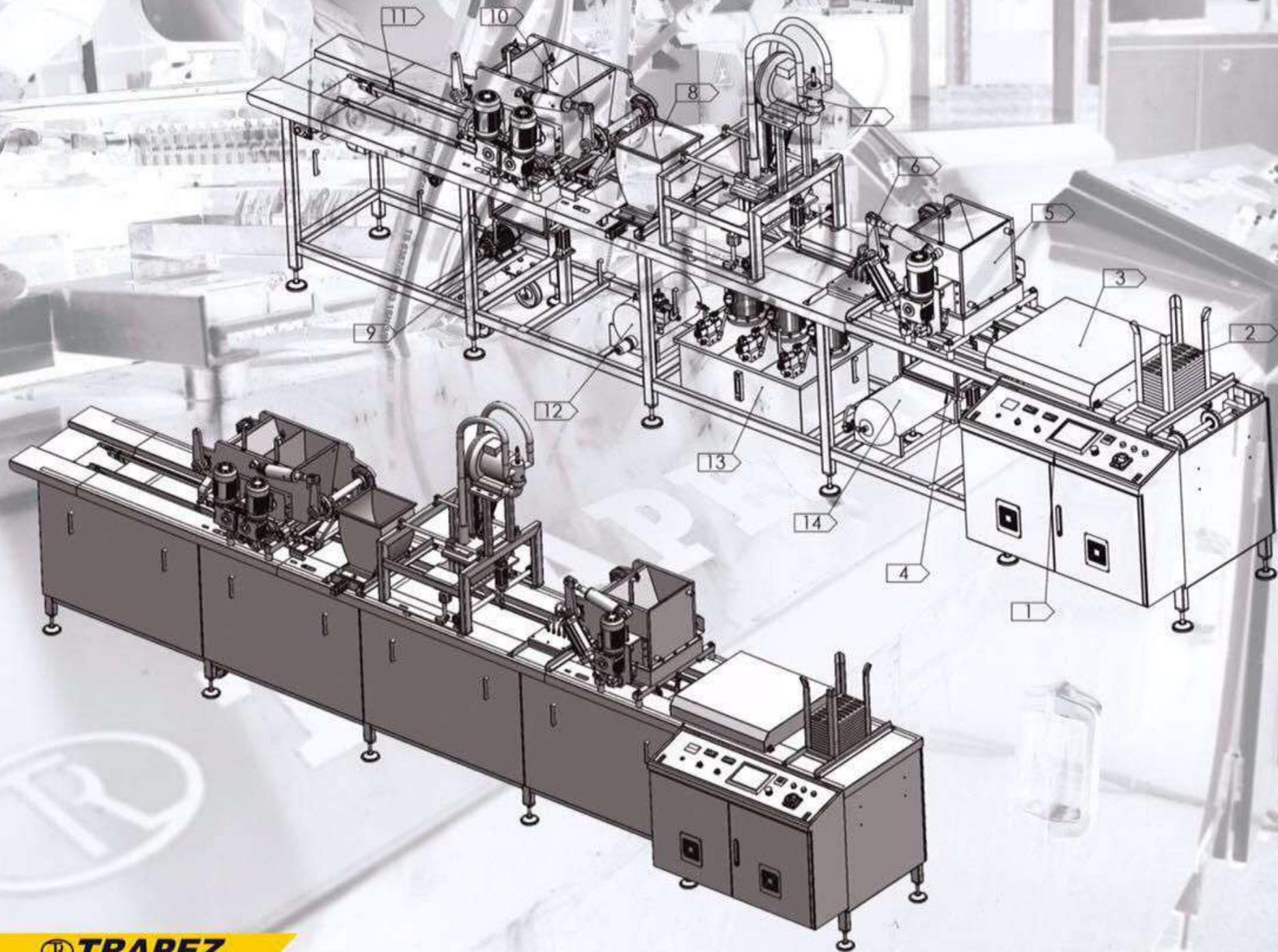
The parts of the machine that are in contact with the product and the body are made from 304 CR-NI stainless steel. 625 cm long, 250 cm in height and 1200 cm in width full unite has been listed as.

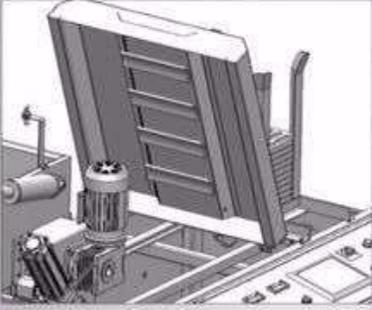
1. Control Panel and Electrical Panel
2. Mold feeding
3. Mold heating
4. Mold lifting
5. Single depositor unit
6. Air blow device
7. Hazelnut feeling mechanism
8. Granule removal
9. Mold lifting
10. Dual depositor
11. Vibration unit
12. Water tank
13. Hydraulics unit
14. Air tank

40 + 40 = 80 piston 2 chamber in depositor, there are 40 pieces single-piston depositor

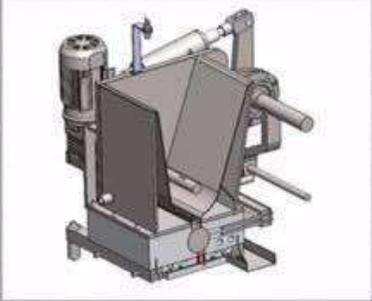
PRODUCTS TO BE PRODUCED:

Plain chocolate, cream, jelly, whole nuts, crispy rice, hazelnut-almond-walnut pieces with center filled chocolates and 3 colored chocolates, tablets in different weights depending on the type mold, Bar, Napolitan, Baton, chocolate is produced in Madlen shapes

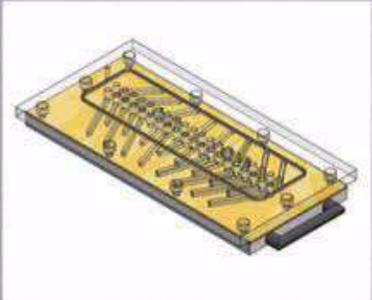




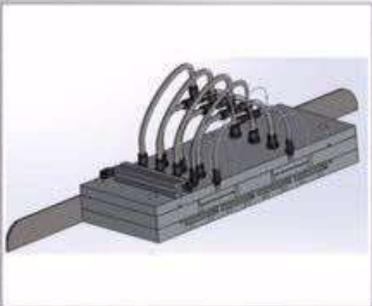
- * Alt kısmında 400 er wat lik 4 adet seramikli ısıtıcı bulunur. Toplam enerji tüketimi 1.6 Kw dir.
- * Isıtıcıların ısısı dış kısımdan hissedilmemesi için izocam ile izole edilmiştir
- * The bottom of the unit has 4 pieces ceramic heating system. Each unit run total 400 Watt. Total energy consumption 1.6 kw
- * The temperature of the heater is insulated with glass wool to prevent access from the exterior felt.



- * Çikolata karıştırma sisteminde 0,37KW ESV 50 I=50 REDÜKTÖRLÜ 1400 d/d MOTOR kullanılmıştır.
- * Depozitör su ısıtıcısı ve ısı kontrollüdür.
- * Temas eden noktalar CRNI - 304 malzemenen yapılmıştır.
- * Dakikada ortalama 20 kalıp basabilir. Bu sayı fındık ve kranç kullanımına göre azalır
- * Rotary açıcı pnomatik lifter 6 bar basınçta dakikada 22 litre hava kullanır
- * Chocolate mixing system 0,37KW ESV 50 I = 50 REDUCTOR 1400 d / d ENGINE used.
- * Depository water is heated and temperature controlled.
- * The parts of the machine that are in contact with the product and the body are made from 304 Cr-Ni stainless steel.
- * Average of 20 molds per minute can press. Depends on the ingredient such as nut those number can decrease
- * Rotary opener pneumatic lift uses 22 liters of air per minute at 6 bar pressure.



- * Yeni Nesil Kaset Mekanizması 6000 Serisi Alüminyum Malzemenen kullanılmıştır.
- * New Generation Mechanism Tray 6000 Series is used in aluminum Material.



- * Hava Aparatı yaklaşık olarak dakikada 6 bar 0.25 metre küp hava tüketir. Ve 6000 serisi Alüminyum malzemenen imal edilmiştir
- * Air Apparatus minutes consumes approximately 6 bars 12.25 cubic meters of air. And its manufactured from 6000 series aluminum material



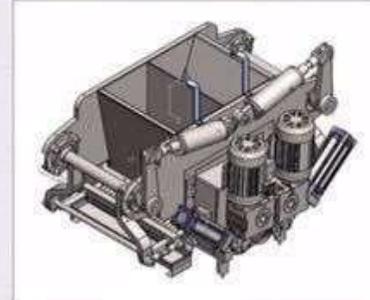
- * Fındık 10 -14 mm kalibre edilmiş olmalıdır.
- * Dakikada hava tüketimi 6 bar basınçta 102 litredir
- * Blower motor gücü 1,3 kw dir.145 metre küp/saat hava sirküle eder

Nuts must be calibrated 10-14 mm.

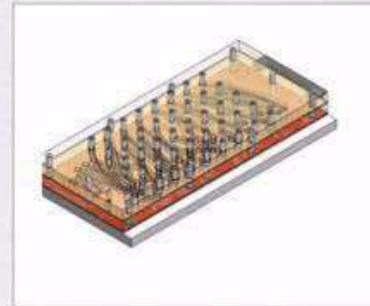
- * Air consumption is 102 liters per minute at 6 bar pressure
- * Blower motor power of 1.3 KW dir.145 cubic meters / hour air will circulate



- * Kranç ünitesi hava tüketimi dakikada 6 bar basınçta 1 litre dir.
- * CRUNCH unit consumption of air per minute 6 bar pressure 1 liter



- * Çiftli Depozitör 2 haznedir ve ürün basma kapasitesi 20 kalıp/dak dir.
- * Çikolata ve dolgu karıştırma sisteminde 2 adet 0,37KW ESV 50 I=50 REDÜKTÖRLÜ 1400 d/d MOTOR kullanılmıştır.
- * Su ısıtıcısı ısı kontrollüdür.
- * Çiftli depozitör(one - shot) de 800 grama kadar üretim yapılabilir.
- * Haznelerin çikolata ile temas ettiği bütün yüzeyler paslanmaz çelikten (CRNI 304) imal edilmiştir
- * Her bir göz için ayrı tıkanma kron nikel pistonlar kullanılmıştır
- * Gramaj ayarlama işlemi pano üzerinde bulunan elektronik dokunmatik ekrandan ayarlanabilir.
- * Toplam hava tüketimi 6 bar basınçta dakikada 44 litredir
- * Elektronik metreler plc nin gramaj ayarlamasını sağlar
- * Yeni Nesil Kaset Sistemi ile akış çok dengelidir.



- * Double Depository include 2 chamber and product discharge capacity is 20 mold / min. dir.
- * Chocolate and filling mixing system 2 pieces 0,37KW ESV 50 I=50 reductor 1400 d/d MOTOR
- * Water heater is temperature-controlled.
- * Dual deposit (one - shot) also can be produced up to 800 grams
- * All surfaces in contact with the chocolate been made stainless steel (CRN 304)
- * For each part nickel chrome pistons been used
- * Through electric PLC and touch screen , products can be set and their weight in grams can be adjusted from the screen.
- * Total air consumption is 44 liters per minute at 6 bar pressure
- * The Electronic meters allows you to adjust the weight from PLC screen
- * With New Generation Cassette System flow easily balanced

Soğutma Tüneli Chokolate Ball Mill



TRS-23

- TR** Dolumdan çıkan çikolata kalıplarının soğumasını sağlayacak ve taşıyacak şekilde dizayn edilmiştir. İsteğe göre 304 kalite paslanmaz veya kompozit malzemeden imal edilir. Ürün taşımaları Alüminyum borular ile gerçekleştirir. redüktör tahriklidir ve hız kontrolü tünel panosundan kontrol edilebilir. One Shot ile otomasyonlu çalışır. İstenildiği takdirde çıkışına otomatik kalıp vurma mekanizması eklenebilir. Tünel eni ve boyu talebe göre değişkenlik gösterir. Soğutma kapasitesi ; tünel boyutu ve ürün özelliklerine göre seçilir. Standart ölçüleri Standart 5 çikolata kalıbı alacak şekilde aşağıdaki gibidir.

- EN** The cooling tunnel is designed to chill and transport the outgoing chocolate moulds from the moulding line. It can be produced optionally from 304 quality stainless steel or composite material. The materials are carried out by means of aluminium pipes. Its driven by reducer and the speed can be controlled from the tunnel control panel. It runs automated with the One Shot . Automatic mould tapping mechanism (chocolate removing) can be added on the end of the tunnel. The tunnel width and length may be manufactured different on demand. Cooling capacity; It is selected according to the tunnel size and product specifications. Standart sizes: The tunnel is designed to contain 5 standart moulds with following sizes



Soğutma kapasitesi / Cooling capacity : 23000 kcal / h

Makine ebatları / Dimensions : 1,2 x 18 mt. h 1,1 mt.

Çikolata Paketleme Makinesi Chocolate Wrapping Machine



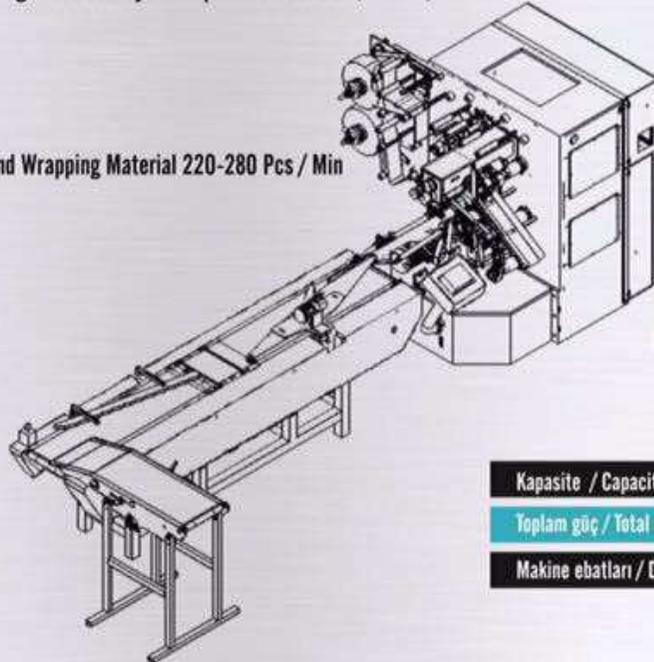
TRP-300

- TR 1.1 Sargı Cinsi Alüminyum Folyo,Pvc,Opp
- 1.2 Servomotorlu Kağıt Sürücüsü
- 1.3 4 Bantlı Pnömatik Yönlendiricili Otomatik Besleme Ünitesi
- 1.4 Dokunmatik Kontrol Paneli
- 1.5 Yeni Nesil Kağıtlık Mekanizması
- 1.6 PLC Otomasyon Sistemi
- 1.7 Ağırlık ;2050 kg

Kağıt Cinsine ve Çikolata Modeli Ölçüsüne göre Paketleme Kapasitesi Değişmektedir 220-280 Adet/dak.

- EN 1.1 Wrapping Materials are Aluminum Foils,Pvc,Opp
- 1.2 Machine Has The System of Rolling Paper With Servomotor
- 1.3 Machine Has The System of Feeder System With an Alignment Conveyor and pnomatik control (4 Band)
- 1.4 Machine Has Lcd Touch Screen Control Panel
- 1.5 Machine Has New Generation of Paper Embodiment
- 1.6 Machine can be Commanded by Plc System
- 1.7 Weight ;2050 kg

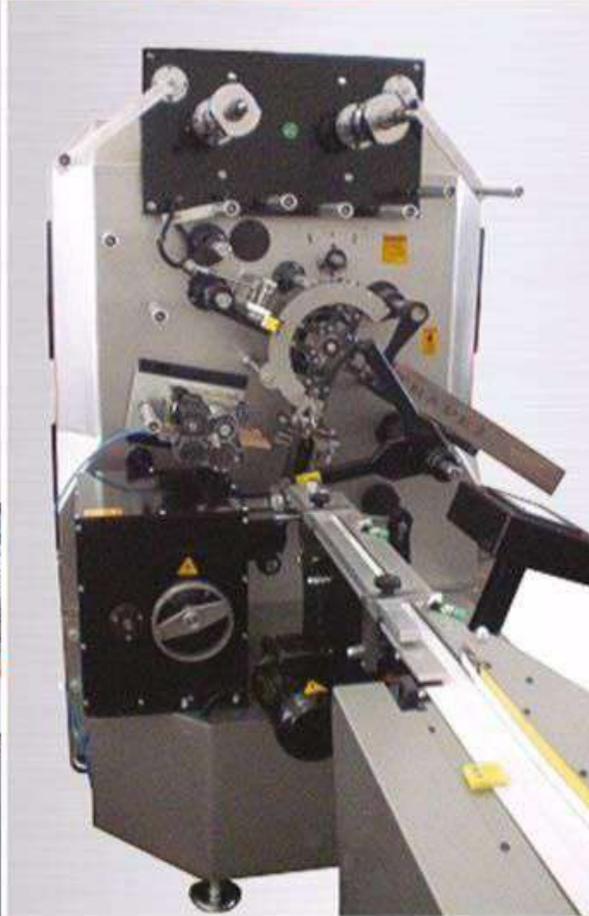
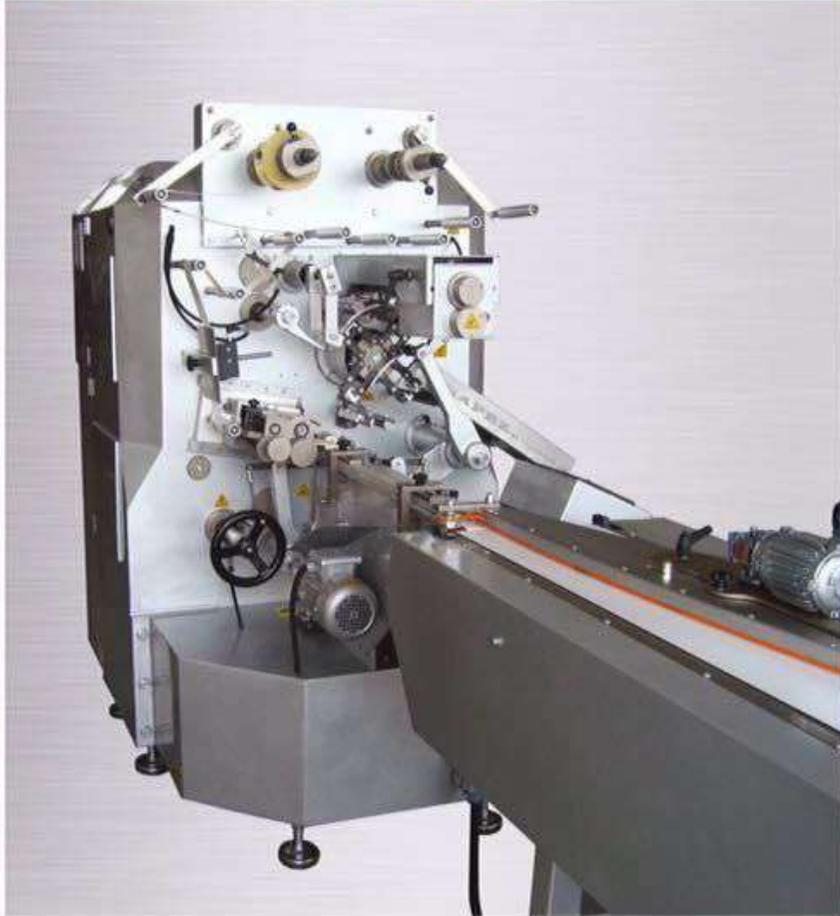
Depending on the Shape of Product,Product Dimensions and Wrapping Material 220-280 Pcs / Min



Kapasite / Capacity : 220 - 280 Adet/Dk.

Toplam güç / Total power : 5,5 kw

Makine ebatları / Dimentions 1750 x 1100 h. 1650



TRAPEZ
MAKINA SAN. ve TIC. LTD. Ş



Çikolata Paketleme Makinesi Çeşitleri

TR

- 2.1 Çift Kulak Çikolata Paketleme Makinası (TRPC300)
Kağıt Cinsi: Pvc,Opp



- 2.2 Tek Kulak Çikolata Paketleme Makinası (TRPT300)
Kağıt Cinsi: Pvc,Opp



- 2.3 Tek Kulak Çikolata Paketleme Makinası (TRPT300)
Yandan Büküm Baton Çikolata için
Kağıt Cinsi: Pvc,Opp



- 2.4 Napoliten Çikolata Paketleme Makinası (TRPN300)
Kağıt Cinsi: Opp



- 2.5 Baton Çikolata Paketleme Makinası (TRPB300)
Kağıt Cinsi: Opp



- 2.6 Çikolatin Paketleme Makinası (TRPc300)
Kağıt Cinsi: Alüminyum Folyo



- 2.7 Çikolatin, Napoliten, Baton Çikolata Paketleme Makinası (TRPNBc300)
Kağıt Cinsi: Alüminyum Folyo,Opp



- 2.8 Çift Kulak, Tek Kulak, Napoliten, Baton, Çikolatin Pak. Mak. (TRPCNBt300)
Kağıt Cinsi: Alüminyum Folyo, Opp, Pvc



- 2.9 Şeritli Napoliten Çikolata Paketleme Makinesi (TRPSN300)
Kağıt Cinsi: Alüminyum Folyo, Opp, Pvc



Chocolate Wrapping Machines Types

EN

- 2.1 Double Twist Wrapping Machine (TRPC300)
Material: Pvc,Opp



- 2.2 Single Twist Wrapping Machine (TRPT300)
Material: Pvc,Opp



- 2.3 Single Twist Wrapping Machine (TRPT300)
for baton chocolate
Material: Pvc,Opp



- 2.4 Napolitene Wrapping Machine (TRPN300)
Material: Opp



- 2.5 Baton Wrapping Machine (TRPB300)
Material: Opp



- 2.6 Bunch Wrapping Machine (TRPc300)
Material: Aluminum Foils



- 2.7 Bunch, Napolitene, Baton Wrapping Machine (TRPNBc300)
Material: Aluminum Foils, Opp



- 2.8 Double Twist, Single Twist, Napolitene, Bunch, Baton, Wrapping Machine (TRPCNBt300)
Material: Aluminum Foils, Opp, Pvc



- 2.9 Ribon Napolitene Wrapping Machine (TRPSN300)
Material: Aluminum Foils, Opp, Pvc



Otomatik Flopak Besleme Ünitesi



Automatic Flowpack Feeder System

TRFB-300



TR

Her hangi bir marka yatay ambalajlama makinesine uygulanabilen, Otomatik besleme ve şanjıman mekanizması makinenin performansını arttıran bir tasarımdır.

- 1.1 Otomatik vurucu şanjıman mekanizması
- 1.2 Flopak üzerine ön besleme ünitesi
- 1.3 3 Bantlı Pnömatik Yönlendiricili Otomatik Besleme Ünitesi
- 1.4 Kalıp Beslemesi
- 1.5 Program yazılımı ve otomasyon

Paketleme hızı; Çene sayısına, flopak makinesi markasına, ürün uzunluğuna göre değişir.

Ortalama değerler; Çift çene 170 d/dk. üç çene; 220 d/dk. dört çene; 330 d/dk.

EN

This mechanism will increase the performance of the flowpack packing machine.

- 1.1 Automatic mechanic arm
- 1.2 Pre-feeding system on flowpack
- 1.3 automatic system has 3 bands (pneumatic control)
- 1.4 Mould feeding
- 1.5 Software and automation

Packaging speed: the speed of the flowpack packaging machine varies according to the capacity and the product length.

Mean Values :Double shooter 170/ rpm , 3 shooters; 220/rpm , 4 shooters ; 330/ rpm.



15

Otomatik Şeker Pişirme Hattı Automatic Candy Cooking Line



TRSP-600



TR

Kapasite: 600 kg/h

- Tamamı CR-Nİ Malzemenen İmal Edilmiştir.
- Buhar ile pişirme sağlanmaktadır
- 1000 kg.kapasiteli ön hazırlama tankı
- Otomatik şeker bunkeri
- 1000 kg kapasiteli stok tankı
- Çift kefli pişirme grubu
- Dokunmatik ekran ve PLC otomasyon sistemi
- Dozajlama pompaları
- Redüktörlü karıştırıcı
- Otomatik buhar vanaları

EN

Capacity :600 kg/h

- All of the parts are fully produced from CR-NI stainless steel.
- Cooking by mean of steam.
- 1000 kg. capacity pre-mixer tank
- Automatic sugar bunker.
- 1000 kg capacity stock tank.
- Double scaled cooking system
- Touch Screen and PLC automation system
- Dosing pumps
- Mixer with reductor.
- Automatic steam valves.

Otomatik Şeker Pişirme Hattı Automatic Candy Cooking Line



TRSP-600

TRAPEZ MAKİNA

TRAPEZ MAKİNA

www.trapezmakina.com

www.trapezmakina.com

TR

Kapasite: 600 kg/h

- Tamamı CR-Nİ Malzemeden İmal Edilmiştir.
- Buhar ile pişirme sağlanmaktadır
- 1000 kg.kapasiteli ön hazırlama tankı
- Otomatik şeker bunkerı
- 1000 kg kapasiteli stok tankı
- Çift kefeli pişirme grubu
- Dokunmatik ekran ve PLC otomasyon sistemi
- Dozajlama pompaları
- Redüktörlü karıştırıcı
- Otomatik buhar vanaları

EN

Capacity :600 kg/h

- All of the parts are fully produced from CR-NI stainless steel.
- Cooking by mean of steam.
- 1000 kg. capacity pre-mixer tank .
- Automatic sugar bunker.
- 1000 kg capacity stock tank.
- Double scaled cooking system
- Touch Screen and PLC automation system .
- Dosing pumps .
- Mixer with reductor.
- Automatic steam valves.

Bizi Tanıyın

2010 yılında kurulan Trapez Makine, uzman mühendislik ve tecrübenin buluştuğu noktadır. Her zaman daha fazlasına layık olan müşterileri için; Ürünlerini son teknoloji imalat tezgahları ile üretir ve sürekli iyileştirmelerde bulunarak müşterilerinin memnuniyetini kazanır.

Çikolata paketleme makineleri ile başlamış olduğu imalat serüvenine 5 sene içerisinde çikolata bilyalı değirmeni, çikolata stok tankı, çikolata ön hazırlama tankı, yağ eritme tankı, pudra değirmeni, çikolata dolum hattı ve soğutma tüneline de imalatına kazandırarak, tüm çikolata üretim tesisini kurabilecek ekipman yeterliliğine sahip olmuştur. Markasını tescillemiş olan Trapez Makine, ürünlerini faydalı model patent belgesi ile koruma altına almıştır. ISO 9001-2000 belgesi ile kalite yönetimini gerçekleştiren, CE belgesi ile Avrupa da kabul gören trapez makine ürünleri, orta doğu ülkeleri, Türki cumhuriyetler, Afrika ve balkanlara kadar birçok ülkede kabul görmüş ve ülkesine döviz kazandırmaktadır. Tübitak ve kosgeb tarafından arge projeleri onaylanmış olan firma, çikolata makinalarının yanında müşterilerinin ihtiyaçlarına yönelik özel tasarımlar da sunmaktadır.

About Us

TRAPEZ MACHINERY LTD established at 2010 is a fast growing and a reputed manufacturer dedicated to the developments of Machinery for Chocolate & Candy Production and Packing in Turkey .We are ISO 9001-2000 and CE certified company having customers worldwide. We offer turnkey solutions in the manufacturing of chocolate and candies and wrapping machines.

We are proud to inform that our company is an expert of designing and manufacturing the following:

COMPLETE ONE-SHOT LINES VACUUM COOKERS ,COOKING TANKS FOR CANDY PRODUCTION

Our lines are consisting of following machines :

- soft candy cooking systems
- hard candy cooking systems
- candy premixing tanks
- candy stock tanks
- sugar powder mill,
- butter melting tank,
- chocolate pre-mixing tank,
- chocolate stock tank,
- chocolate molding machine (one-shot depositor),
- cooling tunnel,
- chocolate ball mill (viener),

MULTI WRAP TECHNOLOGIES :

- single twist wrapping
- double twist wrapping
- aluminium foiling
- napolitene wrapping
- bunch wrapping
- cikolatine wrapping
- ribon napolitene wrapping

"Mutlu Çikolatalar için TRAPEZ MAKİNA"

" For happy chocolates TRAPEZ MACHINERY"



 **TRAPEZ**

ÇIKOLATA ÜRETİM HATLARI ve PAKETLEME MAKİNALARI
CHOCOLATE PRODUCTION LINES & PACKAGING MACHINES

Address: Hacı Yusuf Mescit Mh. Gürhanlar Sk. No: 5 / H 42030 KARATAY / KONYA / TURKEY

Tel: +90 (332)342 58 73 Fax: +90 (332)342 58 72

www.trapezmakina.com

bilgi@trapezmakina.com

 [trapezmachinery](https://www.facebook.com/trapezmachinery)