

**Au delà de celui
qu'on a habitué**



ERKAYA
INSTRUMENTS

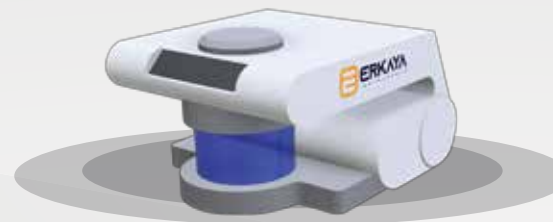
Bientôt Disponible!



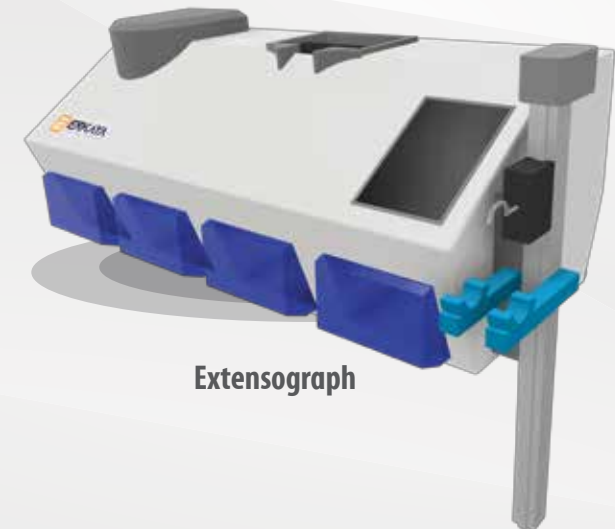
Moulin à farine de
type laboratoire



Farinograph



Mesure du taux d'amidon
endommagé
(SD Matic)



Extensograph

Erkaya Ltd. Co. a été fondée à Ankara en 2000.

Nos domaines d'activité ;

Additif de la farine

Additif du pain

Enrichissement de la farine

Appareils de Contrôle de Qualité pour la farine et l'industrie des aliments pour animaux

Farines des céréales

Production et commercialisation des produits chimiques et des matières de consommation de laboratoire.

Les départements de production, d'assurance de la qualité, de vente, d'après-vente servent aux clients avec le personnel compétent. En outre, notre entreprise offre des services de conseils sectoriels relatifs à son propre sujet.

L'engagement de notre société est la politique de vente orientée vers le client, le produit de qualité, un service rapide et le soutien sans faille sans se départir des valeurs éthiques. Les rubriques de notre public cible sont les suivantes :

- Les minoteries
- Les usines des aliments pour animaux
- Les universités
- Les bourses commerciales
- Les fours

Adresse: Matbaacılar Sitesi 1515 Sok. No:6 Yenimahalle Ankara/TURQUIE

Tel : +90 33 2 395 29 86

Telecopie : +90 33 2 395 08 78

Web: info@erkayagida.com.tr

**Production et
commercialisation des
produits chimiques et des
matières de consommation
de laboratoire.**



Broyeur à Marteaux de Laboratoire HM 210



- ERKAYA marque
- Il est certifié par CE
- C'est un type de broyeur à marteaux pour les laboratoires.
- Il est obtenu des exemplaires conformes aux normes à l'aide de ce dispositif pour le nettoyage de gluten et les analyses de FN (Indice de Chute), NIR et de protéine.
- Produits moulus, toutes les légumineuses, épices, graines grasses et matière première d'appâts
- Le moteur à haute performance évite tout risque d'occlusion.
- Préparation rapide et conforme d'exemples
- A été conçu sur un matériau métallique.
- Un marteau en acier tourne à grande vitesse et oblige l'échantillon moulu à passer par un tamis en acier.
- Grâce à une alimentation sous vide, les produits à un taux d'humidité peuvent également être facilement tamisés.
- Selon le produit et selon le taux d'humidité, 300gr de produits peuvent être moulus en 30-50 secondes.
- Après être tamisé par un tamis en acier, le produit est récolté dans une pochette filtre.
- La valeur Standard du tamisage, falling number, le système de lavage gluten et les analyses NIR est de 0.8 mm. Les autres tailles de tamis peuvent être utilisés sur demande.
- Différentes tailles d'échantillons peuvent être obtenus grâce à différents tamis.
- Produit une grande homogénéité et une continuité.
- Construction solide.
- Résistance impeccable
- Le moteur à haute performance évite tout risque d'occlusion.

Broyeur de laboratoire de type marteau HM 310

- Certifié CE
- Le broyeur de laboratoire de type marteau est utilisé en vue de la préparation des échantillons pour le lavage au gluten, l'indice de chute, les analyses de protéines et de NIR.
- Il broie les grains, les granulés, les farines, les épices, les oléagineux et les fourrages
- L'encrassement réduit grâce à un moteur haute performance
- Faible niveau sonore car le moteur est à l'intérieur de la boîte.
- Longue durée de vie, durable
- Sortie cyclone avec sac filtrant pour minimiser la poussière
- Le débit d'air régule l'alimentation et facilite la rectification de grands échantillons.
- Production spécifique pour le maïs.
- L'interrupteur de porte permet un fonctionnement sécurisé
- Préparation rapide et pratique des échantillons
- Structure métallique
- Le marteau en acier tourne à grande vitesse et permet à l'échantillon d'entrer dans le tamis en acier inoxydable.
- Il offre la possibilité de broyer les échantillons contenant jusqu'à 25% d'humidité.
- 300 gr est broyé en 30 à 50 secondes en fonction du type d'échantillon et de la teneur en humidité.
- Le tamis standard mesure 0,8 mm pour le lavage au gluten, l'indice de chute, les analyses de protéines et de NIR. D'autres tamis de 0,5 à 1,2 mm sont également disponibles sur demande.
- En sélectionnant différents tamis, la distribution de la taille des particules dans l'échantillon peut être modifiée.



Appareil à Laver le Gluten GW 2200



- ERKAYA marque
- Certifié CE
- Il fait des essais conformes aux normes d'ICC et AACC.
- Il est entièrement automatique.
- Il fait des analyses de gluten humide à la fois dans la farine et dans la farine de blé entier (cassé).
- Il permet la possibilité de travailler avec deux exemples en même temps.
- Il a la propriété de la capacité répétitive.
- Les résultats sont stables.
- La durée de pétrissage et de nettoyage sont réglables.
- Les commutateurs de fond sur le panneau arrière du dispositif sont utilisés pour ce réglage.
- La durée de pétrissage peut se varier entre 5 à 75 secondes et la durée de nettoyage peut se varier entre 60 à 900 secondes.
- L'appareil s'arrête automatiquement 15 minutes avant la fin de test en signalant.
- Capteur magnétique améliore la sécurité des tests. Il peut être annulé sur demande.
- Il est complet avec les accessoires.
- La teneur en gluten humide est un critère important utilisé pour la standardisation de production et l'achat des matières premières.



Écran tactile de laveuse Gluten GW 3200

- Fonction d'écran tactile
- Nouvelle conception sans boutons
- Toutes les commandes peuvent être données à l'écran
- Conforme aux normes mondiales officielles (AACC No: 38-52, ICC No: 155 et 158, 137/1).
- Système automatique à double chambre.
- Teneur en gluten humide
- Boîte en acier inoxydable. Pas de corrosion!
- Mesure la quantité de gluten humide de la farine de blé, de la farine du blé dur, de la semoule et du gluten de blé.
- Mesure à la fois le grain et la farine moulus chez les cultivateurs, les négociants en grains, les minoteries, les utilisateurs de farine, les fabricants de gluten de blé, les fabricants de pâtes alimentaires et les boulangeries.
- Deux méthodes de test différentes (farine et broyage) dans le même système.
- Analyse rapide. Un test complet prend moins de 7 minutes.
- Durée de mélange et de lavage réglable par le menu de réglage sur l'écran tactile.
- Temps de mélange et de lavage réglables à l'aide des interrupteurs DIP situés sur le panneau arrière
- Possibilité de régler le temps de mélange de 5 à 75 secondes et le temps de lavage de 60 à 900 secondes
- Conception robuste pour une utilisation dans des environnements où la prise de grains est difficile.
- Trous spécialement conçus sur le panneau inférieur permettant au dispositif de décharger l'eau en cas de détérioration des tubes de pompe à eau et les circuits électroniques sont protégés.
- Facile à utiliser. Les opérateurs non techniques peuvent utiliser le système en toute confiance. Aucun produit chimique requis.
- Séparation du grain et de la farine en termes de quantité de gluten humide
- Complet avec tous les accessoires.



Écran tactile d'index de gluten GI 2040



- Ecran tactile à 5 pouces
- L'affichage indique le taux de rotation réel
- Il centrifuge le gluten humide en utilisant une méthode standardisée préparée d'ICC et d'AACC.
- Il sépare les parties fortes et faibles du gluten humide les unes des autres au moyen d'un tamis en acier inoxydable.
- Possibilité de voir le temps de l'essai, le nom de l'entreprise, la température ambiante
- Le tamis spécial permet de collecter à la fois la partie du gluten qui reste sur le tamis et la partie qui passe à travers le tamis.
- Arrêt automatiquement avec un signal d'avertissement.
- Le couvercle de sécurité verrouillable permet une utilisation en toute sécurité.
- Deux cassettes de test sont fournies.



Appareil De Gluten Sec DG 2020

- Erkaya Marque
- Certifié CE
- Il s'agit d'une meilleur corrélation en comparant la quantité du gluten sec entre la teneur en protéine de la farine avec la teneur en gluten mouillé entre la teneur en protéine de la farine.
- Il est utilisé des plaques de téflon dans la division de séchage. Les revêtements de téflon fournissent une réalisation de traitement plus efficace et aussi empêchent l'adhésion du gluten sec à la fin de test.
- La teneur en gluten sec se fixe en soumettant le gluten mouillé au traitement de la chaleur pendant 5 minutes dans l'appareil de gluten à une température constante de 150°C.
- Le feu rouge s'allume quand l'appareil se réchauffe vers 150°C.
- Quand il est atteint à la température de 150°C cette fois-ci le feu verte s'allume.
- L'allumage du feu vert indique que l'appareil est prêt pour les tests.
- Le test est initié en plaçant le gluten mouillé dans la partie couverte de téflon de l'appareil.
- 15 secondes avant la fin de l'essai l'avertissement sonore se met en fonctionne et l'appareil s'arrête automatiquement.
- La teneur en gluten est fixée en enlevant et en pesant la quantité du gluten sec dans l'appareil en ouvrant la porte



Valeur de l'Indice de Chute Fongique FN 7100



- ERKAYA marque
- Certifié CE.
- Méthode d'analyse conforme aux critères ICC-AACC
- L'écran à toucher (le panel à toucher) 140*180mm écran Vasse (La première fois dans le monde)
- L'analyse par un seul échantillon.
- Empêcher de se mélanger les produits qui ont été germé et les produits qui sont en bonne état.
- Mesure de l'activité d'amylase alpha dans la farine et le blé.
- imprimante intégrée
- Test classique de FN avec un seul appareil ; Possibilité de faire test de l'indice de chute de l'altitude corrigée dans la farine et le blé ; Possibilité de faire test de l'indice de chute fongique pour les farines aux additifs.
- Un grand écran tactile sur lequel toutes les fonctions peuvent facilement canaliser comme la date, l'heure, la température de la chaudière, l'attitude, le temps, le mode de test, les informations sur l'entreprise, les détails de l'échantillon et aussi beaucoup de renseignements.
- Un numéro distinct pour chaque échantillon.
- Partenaire de l'utilisateur.
- La modification automatique du résultat selon la valeur de l'altitude.
- La possibilité de calcul de la quantité à analyser selon l'humidité du produit.
- La possibilité de fixation de la quantité de l'échantillon sur la base de l'humidité de 15 % et à la fois 14 %.
- Le calcul de la valeur moyenne.
- Détermination du nombre de liquéfaction.
- Détermination de l'ajout de malt.
- Détermination du rapport de l'ensemble
- L'affichage des détails de l'échantillon et des résultats à l'extrait de l'imprimante.
- La possibilité d'avoir tous les résultats imprimés grâce à l'imprimante intégrée.
- Visualiser les résultats des essais qui ont été faits récemment et de les archiver
- La possibilité de déterminer les résultats qui seront indiqués et les détails de l'échantillon grâce aux paramètres de l'imprimante.
- La disponibilité facile par le personnel non technique

Engine d'indice de chute FN 8100

- Certifié CE
- Nouvelle conception de l'indice de chute, l'écran tactile à 7 pouces sur le côté.
- 3 thèmes d'affichage différents
- Tous les boutons de fonction sont accessibles en un clic. Facile à utiliser.
- Il mesure FN conforme aux normes internationales (méthodes standards d' ICC et d'AACC).
- Système d'analyse unique
- Séparation du grain sain et du grain germé
- Possibilité de performer;
 - L'Essai classique de l'indice de chute dans la farine de blé
 - L'Essai de l'indice de chute dans la farine de blé avec correction d'altitude,
 - L'Essai de l'indice de chute dans les repas de blé, de blé dur, de seigle et d'orge avec correction de taille,
 - L'Essai de l'indice de chute fongique pour détecter l'activité de l'enzyme alpha-amylase qui est ajoutée à la farine
- Correction automatique de l'altitude et le recalcul automatique des résultats FN
- Détermination de l'Humidité FN, de l'Humidité GR, de la Valeur Moyenne, du Nombre de Liquéfaction (Valeur LN)
- Calcul des mélanges, le numéro de l'échantillon
- Connexion LAN
- Archive d'impression optionnelle



Valeur de l'Indice de Chute Fongique FN 7200



- ERKAYA marque
- Certifié CE.
- Méthode d'analyse conforme aux critères ICC-AACC
- L'écran à toucher (le panel à toucher) 140*180mm écran Vasse (La première fois dans le monde)
- La possibilité de travailler en parallèle avec 2 différents échantillons ou dans le même échantillon en même temps.
- Empêcher de se mélanger les produits qui ont été germé et les produits qui sont en bonne état.
- Mesure de l'activité d'amylase alpha dans la farine et le blé.
- imprimante intégrée
- Test classique de FN avec un seul appareil; Possibilité de faire test de l'indice de chute de l'altitude corrigée dans la farine et le blé ; Possibilité de faire test de l'indice de chute fongique pour les farines aux additifs.
- Un grand écran tactile sur lequel toutes les fonctions peuvent facilement canaliser comme la date, l'heure, la température de la chaudière, l'attitude, le temps, le mode de test, les information sur l'entreprise, les détails de l'échantillon et aussi beaucoup de renseignements.
- Un numéro distinct pour chaque échantillon.
- Partenaire de l'utilisateur.
- La modification automatique du résultat selon la valeur de l'altitude.
- La possibilité de calcul de la quantité à analyser selon l'humidité du produit.
- La possibilité de fixation de la quantité de l'échantillon sur la base de l'humidité de 15 % et à la fois 14 %.
- Le calcul de la valeur moyenne.
- Détermination du nombre de liquéfaction.
- Détermination de l'ajout de malt.
- Détermination du rapport de l'ensemble
- L'affichage des détails de l'échantillon et des résultats à l'extrait de l'imprimante.
- La possibilité d'avoir tous les résultats imprimé grâce à l'imprimant intégré.
- Visualiser les résultats des essais qui ont fait récemment et de les archiver
- La possibilité de déterminer les résultats qui seront indiqués et les détails de l'échantillon grâce aux paramètres de l'imprimant.
- La disponibilité facile par le personnel non technique

Engine d'indice de chute FN 8200

- Certifié CE
- Nouvelle conception de l'indice de chute, écran tactile à 7 pouces sur le côté.
- 3 thèmes d'affichage différents
- Tous les boutons de fonction sont accessibles en un clic. Facile à utiliser.
- Il mesure FN conforme aux normes internationales (méthodes standards d' ICC et AACC).
- Système de double analyse
- Séparation du grain sain et du grain germé
- Possibilité de performer;
 - L'Essai classique de l'indice de chute dans la farine de blé
 - L'Essai de l'indice de chute dans la farine de blé avec correction d'altitude,
 - L'Essai de l'indice de chute dans les repas de blé, de blé dur, de seigle et d'orge avec correction de taille,
 - L'Essai de l'indice de chute fongique pour détecter l'activité de l'enzyme alpha-amylase qui est ajoutée à la farine
- Correction automatique de l'altitude et le recalcul automatique des résultats FN
- Détermination de l'Humidité FN, de l'Humidité GR, de la Valeur Moyenne, du Nombre de Liquéfaction (Valeur LN)
- Calcul des mélanges, le numéro de l'échantillon
- Connexion LAN
- Archive d'impression optionnelle



Détail Du Produit FN 7 (Shakematic)



- Avec les deux échantillons préparés, il est possible de réaliser simultanément la procédure d'agitation et de préparer les échantillons pour les tests du nombre de chute et du nombre de la chute fongique.
- La durée d'opération de l'appareil est réglable.
- La procédure s'arrête automatiquement pendant que l'appareil est en marche et pendant que les couvercles s'ouvrent grâce aux couvercles à verrouille de sécurité

Unité de refroidissement CL 5



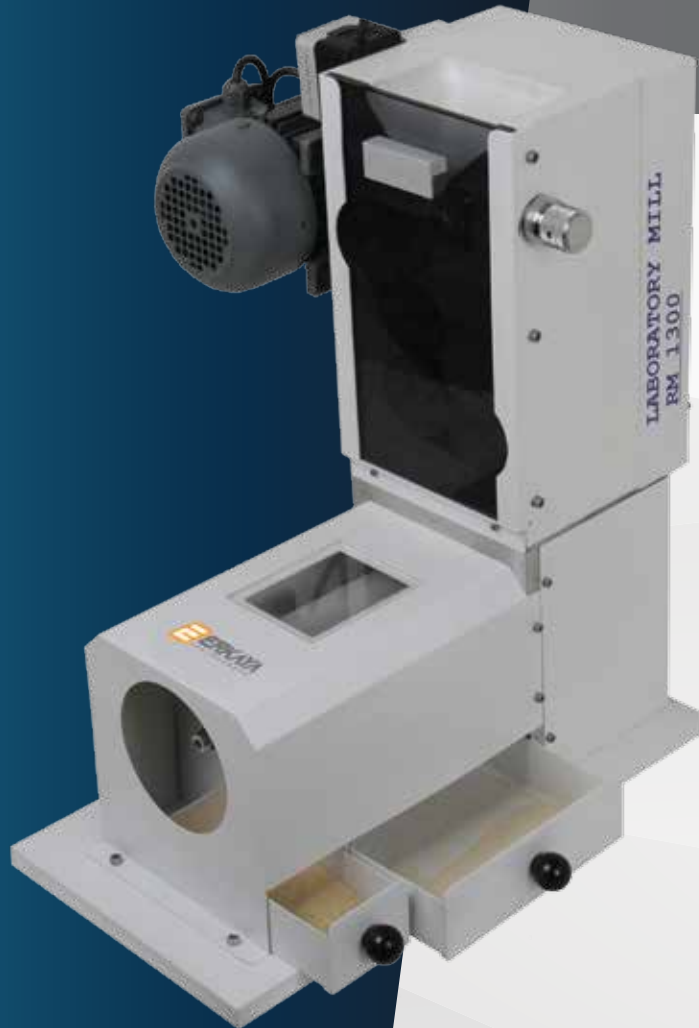
- Accessoire de l'engine d'indice de chute.
- Réduit pratiquement la consommation d'eau et permet de placer des unités FN presque partout.
- La recirculation de l'eau empêche la consommation d'eau et protège l'environnement.

Appareil de Mesure d'Humidité HE 50

- La mesure des produits céréaliers en particulier la farine de blé et le blé, l'orge, le maïs, les noix, les lentilles, la pellicule, le tournesol, le soja, peut être mesurée.
- La mesure du produit écrasé et broyé est une condition importante pour la mesure correcte de la teneur de l'humidité.
- Les mesures de la teneur de l'humidité pour des nouveaux produits de récolte et le blé recuit donnent donc des résultats plus fiables.
- L'appareil porte un indicateur numérique et il est uni à l'étui de transport.
- Il est utilisé mobile ou fixe.
- La durée de mesure est très courte.
- La modification de la température se réalise automatiquement.
- Il est obtenu des résultats reproductifs pour des mesures des échantillons standards.
- La mesure de température dans les dépôts de grain s'effectue utilisant des accessoires supplémentaires.
- Une mesure différente est utilisée pour la farine.
- L'appareil calibré est importé de l'Allemagne.



Moulin tournant de laboratoire RM 1300

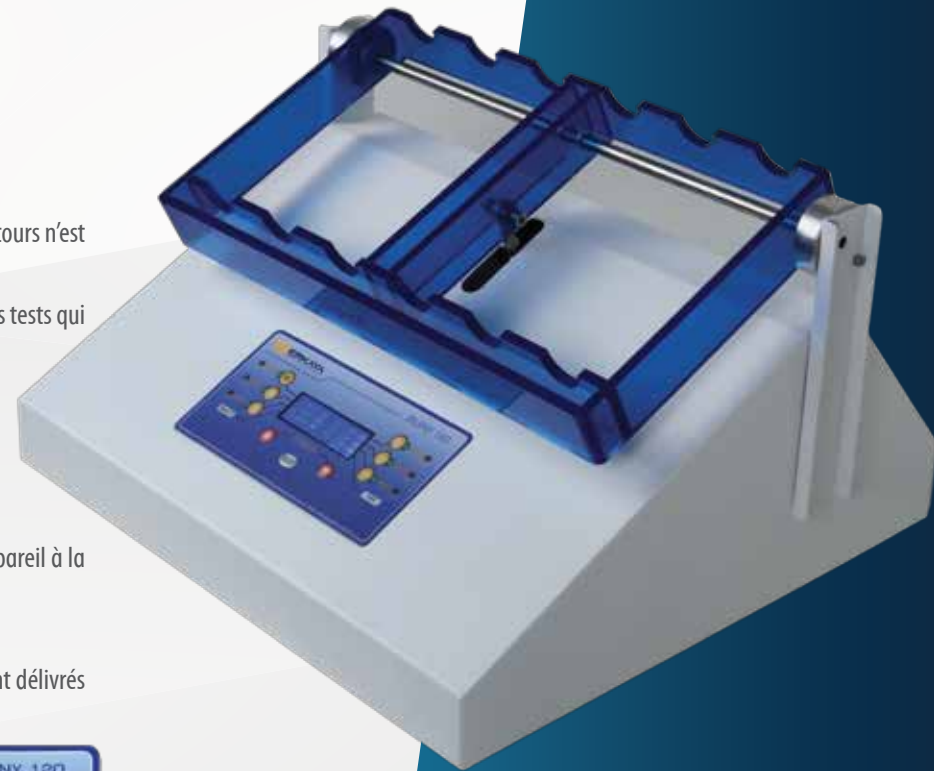


- ERKAYA marque
- Il est certifié par CE
- Il est utilisé pour broyer le blé recuit ou non recuit.
- Il fournit un rendement de l'ordre de 60-70% selon l'humidité et les variétés de blé.
- Il contient 4 sortes de boules à rouleaux (roller ball)
- La vitesse de l'écoulement du blé est réglable.
- La farine et la pellicule sont séparées l'un de l'autre à l'aide d'un système de tamis fonctionnant en tournant.
- La farine et la pellicule sont accumulées dans des passages différents.
- Les valeurs de la qualité de production peuvent être prédéterminées en analysant le blé assimilé dans l'ensemble de l'agrégat ou l'ensemble de l'agrégat lui-même.
- Il peut fonctionner avec une valeur d'humidité de 15-16% pour le blé mou et avec une valeur d'humidité de 16-17% pour le blé dur.



Dispositif de Sedimentation ZL 120

- ERKAYA marque
- Il sert aussi à fixer l'existence de sùne (genre d'insecte qui attaque les céréales).
- La valeur de sédimentation indique aussi la qualité de gluten.
- Le moteur de l'appareil est un type de moteur réducteur de 40 tours pour minute. Le nombre de tours n'est pas variable selon le nombre de tubes lié. C'est-à-dire le nombre de tours est fixe.
- L'appareil comporte 6 indicateurs temporels différents. Il est donc possible d'effectuer 6 différents tests qui débuteront à des moments différents.
- Un écran graphique LCD de 6 lignes est utilisé.
- Le couple moteur et la température ambiante sont affichés sur cet écran.
- L'angle d'oscillation est standard.
- Il a la propriété de la possibilité de faire fonctionner le compteur en s'arrêtant le moteur.
- De cette manière, le temps d'attente des tubes peuvent être contrôlé sans faire fonctionner l'appareil à la fin de test avec l'avertissement sonore pour prendre le résultat.
- L'avertisseur de l'appareil sonore à la fin de test et l'appareil s'arrête automatiquement.
- 6 pièces de tube de sédimentation, 1 micropipette de 25ml et de 50ml, 2 flacons de solution sont délivrés gratuitement avec l'appareil.



Tamiseuse Scalpeur S 200



- Minuterie réglable de 0 à 99 minutes.
- Cadres en polyamide, durables, avec une longue durée de vie, faciles à remplacer
- Possibilité de contrôler la production quotidienne en contrôlant le système de tamis dans l'usine
- Possibilité de régler les distances de roulement
- Possibilité d'utiliser les mailles de tamis demandées selon le schéma de broyage
- Livraison avec 6 cadres et 1 conteneur de collecte.
- Cadres en polyamide, durables, avec une longue durée de vie, faciles à remplacer
- Mouvement orbital, système excentrique.
- L'unité de commande numérique affiche la durée de l'essai
- L'essai se termine par un bip sonore.
- Options de Démarrer, d'Arrêter, de Minuterie.
- Les cadres ont une largeur de 30 cm.
- Le conteneur de collecte peut être monté sous n'importe quelle poulie pour permettre la recherche de l'analyse demandée.
- Pas besoin de réparer la machine. Elle ne bouge pas pendant l'essai



cadre en polyamide

Bassin de Tamiseuse S 310

- Fournissant un cadre pour le tamis d'essai et un récipient collecteur suivis.
- Les cadres ont un diamètre de 20 cm.
- Le mouvement de tamisage est horizontal.
- L'amplitude du mouvement de levée est comprise entre 25 et 35 cm.
- Minuterie de 0 à 60 secondes.
- Le nombre de coups est affiché sur l'écran LCD.
- Contrôle de la vitesse / réglage de la fréquence.



Fours Cendres PLF 100-3



- ERKAYA marque
- PLF 100/3 a un volume intérieur de 3 litres et atteint à la température de 1100°C au maximum.
- Il possède un système d'arrêt de courant électrique avec l'ouverture frontale de la porte du four au nom d'assurance.
- Le four est construit avec le double boîtier pour maintenir froid la surface extérieure du four à toute température, le four a une structure développée avec le concept et l'isolation thermique intense. Les éléments de chauffage électrique placés sur les deux côtés intérieurs du four PLF 100/3 ont la propriété de remplacer facilement et rapidement par vous-même.
- Il est offert aussi des différents systèmes de contrôle ayant des capacités variées de programmation avec le four.
- Les fours sont fabriqués avec double boîtier pour faire rester froid la surface extérieure du four.
- Les briques d'isolation spéciale ont été utilisées sur la base et les panneaux isolants en fibres de bord de haute qualité ont été utilisés sur des autres surfaces.
- Il fournit la possibilité d'un chauffage rapide et également d'une faible consommation d'énergie grâce à la haute qualité d'isolation.
- Tous les systèmes de commande appliqués sont de nature PID et numériques.

les appareils de dosages ED: 110/120/130/140

- ERKAYA marque
 - Le produit préféré au monde pour les appareils de dosages
 - Corps en acier inoxydable.
 - Unité supplémentaire inoxydable en conformité avec la sécurité alimentaire.
 - Capacité fine de dosage entre 0.68-270 dm³/hr
 - Moteur réducteur puissant
 - Unité de contrôle de vitesse ABB-ACS 150
 - Ventilateur réfrigérant
 - Ouverture avec clapet bunker
 - Capacité de dosage de l'acide ascorbique, des enzymes, du gluten vital, de la farine de soja et autres composants.
 - 1 pièce détachée de conteneur de pas en polyamid vida
 - Conteneur à composant 20-60kg
 - Garantie 2 ans
- Mesurs : 719x541x1250 mm

Model	Min.Doajlama Kapasitesi	Max. Doajlama Kapasitesi
ED 110	1.70 dm ³ /hr	47.71 dm ³ /hr
ED 120	3.40 dm ³ /hr	91.45 dm ³ /hr
ED 130	6.44 dm ³ /hr	168.65 dm ³ /hr
ED 140	9.60 dm ³ /hr	270 dm ³ /hr
ED 102	0.68 dm ³ /hr	19.86 dm ³ /hr
ES 102	2.28 dm ³ /hr	11.40 dm ³ /hr
ES 103	3.65 dm ³ /hr	18.24 dm ³ /hr
ES 104	9.45 dm ³ /hr	46.02 dm ³ /hr



Mesure de la Protine par l'Azote de Kjeldahl P 110



UNITÉ DE DISTILLATION

- ERKAYA marque
- Le boîtier est en acier inoxydable.
- Contrôle par microprocesseur processeur.
- Écran LCD, touches tactiles.
- Messages d'alerte.
- Décharge automatique à fin de l'essai.
- Durée de distillation réglable.
- Quantité d'alcali réglable.
- Générateur de vapeur de puissance 1700 Watt
- Offert avec des accessoires.

UNITÉ DE DIGESTION

- Le boîtier est en acier inoxydable.
- La possibilité de faire test avec 8 différents échantillons.
- La température réglable (Jusqu'à 450° C)
- Système d'évacuation de gaz.
- Écran numérique indiquant la température de test.
- Offert avec les tubes de combustion.



La sonde d'échantillonnage automatique Sampler G2-G3-G4

- C'est le seul système où toutes les matières premières servent en même temps comme le blé, l'orge, le maïs, le soja, les graines de tournesols, les pastilles de tournesol, les échantillons de lentilles et de pois chiches, les graines de canola, le gluten de maïs.
- Il est possible de faire l'échantillonnage de contrôle à distance et sous vide dans des profondeurs différentes des masses des camions et des autres véhicules avec le système installé.
- L'échantillonnage dans n'importe quelle profondeur est possible avec la sonde à vide utilisée. Ainsi, il est possible d'analyser séparément les grains de profondeur différente et il est déterminé l'homogénéité du produit à acheter.
- Il est possible de pénétrer à la profondeur de toutes sortes de produit avec l'immense puissance générée par le système hydraulique.
- Le système est sous contrôle PLC télématique.
- Le bras de la sonde peut se mouvoir 180° de droit à gauche et 360° au total.
- Il est possible d'allonger le bras de la sonde à partir de 240 cm jusqu'à 640 cm à l'aide des bras télescopiques. Le modèle Sampler G4 ayant un bras de sonde de 640 cm est produit selon les demandes spécifiques pour les grands camions. L'intervalle de mouvement environ atteint à 9 mètres. La hauteur à partir du sol est 400 cm.
- Le système peut prélever des échantillons de quantité différente en fonction de la densité et de l'humidité des grains.
- La sonde est produite en matière inoxydable avec une longueur de 220 cm. Il est possible d'obtenir des sondes de longueur 240 cm, 250 cm et 300 cm selon la nécessité en option.
- Les échantillons prélevés sont ramassés dans l'environnement du laboratoire à l'aide d'un cyclone.
- Il est possible d'ajouter au système des propriétés en option telles que le logiciel qui fait l'archivage et le rapport, la propriété d'éclairage pendant la nuit, de surveillance avec la caméra et ligne de communication avec le conducteur.



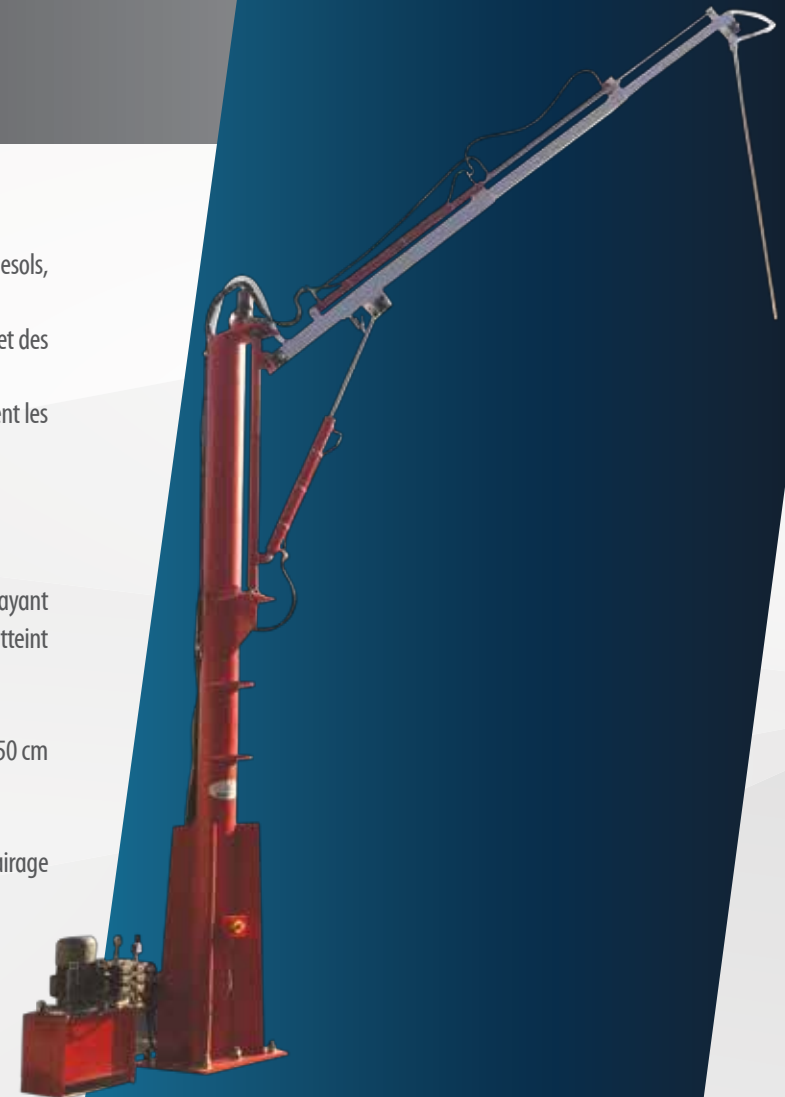
télécommande



Panneau de configuration



Cyclone



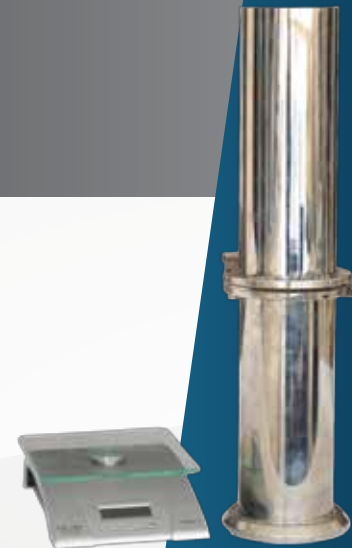
Échantillonneur à vide e-Vac



- Le blé, le maïs et les autres céréales peuvent être transférés automatiquement des stockages par le vide et stockés dans le récipient à échantillons.
- Pour les échantillons de blé et d'autres grains, l'appareil peut être utilisé en montant un accessoire de grain sur l'appareil.
- 5 tuyaux en aluminium, 1 coude en aluminium, 1 matériel de poussée-traction, 1 clé à expansion de tube et 1 sac sont fournis.
- La longueur des tuyaux est de 1 m.
- Portable
- Toutes les pièces sont montées sur l'échantillonneur, telles que tuyaux, coudes, poussières, matériaux à tirer et clés à expansion.
- Après avoir équipé au moins d'un tuyau toutes les pièces, celui-ci est immergé dans le stockage du grain.
- En utilisant le commutateur 0-1 (Marche- Arrêt), le système peut être utilisé
- Le grain est transféré automatiquement par le vide et stocké dans le récipient à échantillon
- Ensuite, l'échantillon est extrait du conteneur d'échantillons pour une analyse plus approfondie.
- Lorsque vous éteignez l'appareil, le système arrête de passer l'aspirateur

Dispositif Hectolitre H1

- ERKAYA marque
- C'est un dispositif important utilisé pour l'achat en particulier le blé, le maïs, le riz et des céréales similaires.
- La valeur d'hectolitre varie selon la forme et l'énormité des grains.
- Le poids d'hectolitre est lié directement avec le rendement de la farine.
- Il est produit en matière laiton et il est constitué de couteau, de flotteur, de récipient de mesure et d'une balance numérique à tare automatique.
- Le résultat du pesage est indiqué directement en poids hectolitre



Séparateur d'échantillons DV2

- Composé de laiton et de cuivre.
- Pas de corrosion.
- L'échantillon à analyser est placé dans la trémie.
- Il est dispersé sur le cône.
- Il divise le grain en deux parties égales de manière homogène





Phosmatic-fumigator E 01

- Le rejet de l'appareil est réalisé automatiquement dans des quantités et durées réglées par l'indicateur digital installé sur le panneau de contrôle.
- Le réservoir de comprimé de l'appareil possède une isolation ambiante.
- La capacité du réservoir de l'appareil est 3 kg (1000 comprimés)
- Les temps de rejet automatique des comprimés peuvent être réglés de 1 sec à 120sec par le contrôle du moteur.
- Il est possible de produire un réservoir selon la dimension du comprimé.
- Il est possible de régler la durée d'attente et de fonctionnement.
- L'élévateur peut être monté et réglé sur des points tels que la tête du silo, la bande, le tuyau d'écoulement
- Tension de fonctionnement est de 220 V – 50 Hz

Analyseur de blé entier CropScan 3000B

- L'Analyseur de transmission proche infrarouge
- Il mesure les protéines, l'humidité, l'amidon, les fibres et l'huile dans les grains entiers de blé, d'orge, de canola, de sorgho, d'avoine, de triticale, de soja, de maïs, de riz, de pois, d'haricot, etc.
- Le PC à écran tactile intégré permet de mesurer une large gamme d'échantillons de grains mais aussi d'ajouter des informations de stockage et de qualité sur les grains, notamment: le Poids de Test, le Dépistage, la Conservation, la Variété, la Qualité, le Tonnage, le Lieu de stockage.
- Le CropScan 3000B utilise une cellule de mesure à couler qui dispose d'une sélection automatique de longueur de trajet pour chaque type de grain.
- Une fois le produit sélectionné, le CropScan 3000B ajuste la longueur du trajet de la cellule de mesure pour fournir une numérisation optimale.
- Le CropScan 3000B peut être connecté à un deuxième écran où le logiciel de gestion des données sur les grains CropNet s'exécute en parallèle avec le logiciel d'exploitation Cr3000B.
- Un moniteur de pont-bascule peut être connecté à la Cr3000B via un port USB et un câble, de sorte que les poids de charge puissent être pris automatiquement.
- Alternativement, un lecteur de code à barres et une balance peuvent être connectés aux ports USB du Cr3000B pour enregistrer le poids du sac et le numéro d'échantillon utilisés dans les essais sur le terrain.
- Le logiciel CropNet poste les données via l'Internet où elles peuvent être visualisées à distance à l'aide d'un téléphone intelligent, d'une tablette ou d'un PC.



Analyseur de farine NIR CropScan 3000F



- Le CropScan 3000F est un analyseur NIR de table de cuisine conçu pour la mesure rapide des protéines et de l'humidité dans le blé, l'orge et d'autres céréales et poudres de céréales, y compris la farine, la semoule, la farine de soja, la farine de maïs. Les aliments peuvent être mesurés dans une cuvette rotative d'une profondeur de 5 mm, facile à charger et à vider. Il est possible de collecter jusqu'à 30 sous-balayages pour des grains ou des poudres et d'effectuer une moyenne afin d'obtenir une précision et une précision optimales.
- Les Protéines et l'Humidité dans le blé
- Les Protéines, l'Humidité, les cendres, l'absorption d'eau et la dégradation de l'amidon dans la farine et la semoule
- Les taches dans la farine et la semoule
- Les Protéines, l'humidité, l'huile et l'amidon dans le soja, le maïs, le riz et les autres céréales et graines oléagineuses.
- Les Protéines, l'humidité et l'huile dans la farine de maïs, la farine de riz, la farine de soja et les autres produits céréaliers transformés.
- Opération par écran tactile
- Une fois que l'analyseur NIR a prédit les paramètres requis, le logiciel demande un ensemble de champs de données personnalisés. L'opérateur saisit les informations suivantes: le numéro d'échantillon, le poids de test et le poids de dépistage, le lieu de stockage, la variété, la qualité, la source (ferme, enclos ou fournisseur), le numéro de camion
- Une fois les champs de données renseignés, les informations sont stockées dans la mémoire intégrée. Les rapports sont disponibles en appuyant sur un bouton pour; les Résultats tabulés, les Spectres, les Courbes de Tendence, les Moyennes de Bacs pour chaque silo, bunker ou hangar

R&D

Les activités de R&D sont conçues en parallèle avec la stratégie d'Erkaya et ses objectifs croissants. Dans ce cadre, les produits des marchés cibles sont soutenus par des technologies compétitives, une conception optimisée et des approches écologistes.

Erkaya utilise les avantages des projets de soutien à l'exportation des institutions publiques pour les réaliser. Développer sa propre technologie et maintenir les avantages de la concurrence internationale, Erkaya sur la R&D dans le cadre de sa stratégie. La vision de l'entreprise «Respecte le globe, respecté à l'échelle mondiale» constitue l'essence de sa stratégie de R&D.





Améliorant de la farine



Les améliorants des farines - Les prémolanges

Vitalex 25	Empêche les dommages de sùne (genre d'insectes qui attaquent les òpis des cùrùales) dans un certain rapport. Augmente la tolòrance et la stabilitù de fermentation. Augmente la rùtention de gaz et la capacitù de formation de gaz de la pête. Augmente la ròsistance de la pête et l'ùnergie du pain. Fournit un meilleur volume du pain et une microstructure poreuse ò petites et molle. Fournit une formation de croùte mince et brillante. Equilibre l'activitò de l'alpha amylase. Facilite la manutention en amùliorant la capac- itò d'allongement de la pête. Retarde le rassissement.	5-15 gr / 50 kg
Vitalex 50		
Vitalex 75		
Vitalex 100		
Vitalex S	Il peut ètre utilisò pour toutes sortes de standard de farine. Il tolere des fluctuations de +20% en global gràce a sa composition equilibròe.	5-15 gr / 50 kg
Vitalex SL		
Vitalex DELUX		

Les améliorants des farines - Les enzymes - Hemicellulases

Vitalzyme HS	Preparation standardisùe de l'enzyme hùmicellulose Elle est utilisèe pour les fortes farines. Augmente la capacite de l'allongement tout en reduisant la resistance de la pête. Rùduit le temps de pùtrissage et facilite sa maniabil- ite Amùliore la fonction d'ouverture de la lame. Donne du volume supplò- mentaire au pain La structure de ses pores est correct ce qui fournit une structure interne souple. Retarde le rassissement	6-12 gr / 50
Vitalzyme HM		1.5-6 gr / 50
Vitalzyme HL		0.5 - 3 gr / 50

Les ameliorants des farines - Les enzymes de spöcialitö

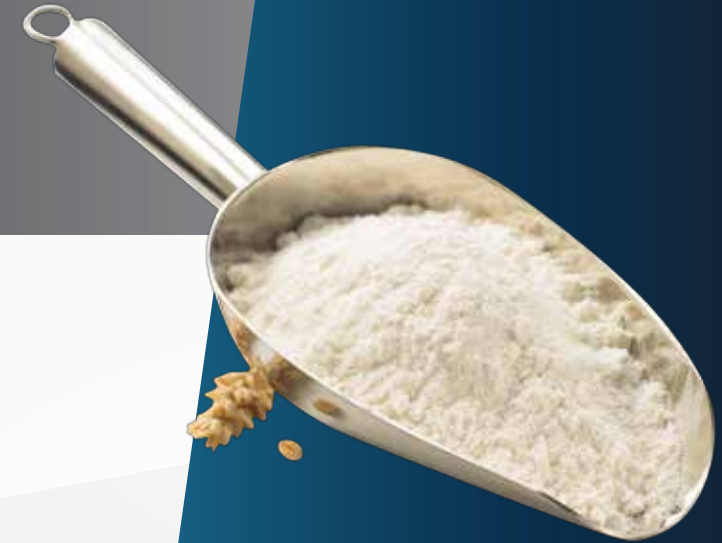
Vitalzyme EMX	Augmente la capacitö de l'allongement tout en rüduisant la rösistance de la pöte. Rödruit le temps de pütrissage et facilite sa maniabilitö Amöliore la fonction d'ouverture de la lame. Donne du volume supplümentaire au pain La structure de ses pores est correct ce qui fournit une structure interne souple. Retarde le rassissement	5-10 gr / 50 kg
Vitalzyme FH		

Les amöliorants des farines - Agents Oxydants

Vitalex C 10	Empeche les dommages de süne (genre d'insectes qui attaquent les üpis des cereales) dans un certain rapport. Augmente la tolörance et la stabilite de fermentation. Augmente la retention de gaz et la capacite de formation de gaz de la pöte Augmente la resistance de la pöte et l'önergie du pain Fournit un meilleur volume du pain et une microstructure poreuse a petites et molle Fournit une formation de croöte mince et brillante	10-25 gr / 50 kg
Vitalex C 25		4-10 gr / 50 kg
Vitalex G		1- 3 gr / 50 kg

Les amöliorants des farines - Les enzymes - Les Amylases

Vitalzyme F1000	C'est une präparation d'enzyme alpha amylase standardisöe. Forme des sucres röducteurs utilisables a la levure en augmentant l'activitü alpha amylase dans la farine. Diminue la duröe de la fermentation Amöliore la structure de croöte et des pores. Augmente le volume du pain en amöliorant la capacitü de faire la formation de gaz de la pöte. Retarde le rassissement	10-20 gr / 50 kg
Vitalzyme F5000		1-5 gr / 50 kg
Vitalzyme F3		0.5 - 3 gr / 50 kg
Vitalzyme F4		0.1 -0.5 / 50 kg





Les additifs de pain

VITBULL 100	Augmente le volume du pain Augmente la stabilité et la tolérance de fermentation	0.1 %
VITBULL 200	Augmente la rétention de gaz et la capacité de formation de gaz de la pâte Augmente la résistance de la pâte et l'énergie du pain Fournit une microstructure poreuse à petites et molles	0.2 %
VITBULL 500	Fournit une formation de croûte mince et brillante Equilibre l'activité de l'alpha amylase Facilite la manutention en améliorant la capacité d'allongement de la pâte Retarde le rassissement.	0.33 %
VITBULL 20		1 %

Améliorants de Pâtes

VITALEX PST	<p>Donne une excellente de saveur de croûte de pain Minimise la perte de pâte pendant la production de pâtes Permet d'utiliser de la farine de blé tendre et de la semoule Permet un séchage à haute température Empêche la sur-montée pendant la cuisson et offre une structure saine Empêche le ramollissement et l'adhérence pendant la cuisson Fournit une couleur et une brillance souhaitable Ne brouille pas l'eau de cuisson, réduit la libération d'étirement pendant la cuisson Extension du temps de cuisson</p>	10-15 gr / 50 kg
-------------	---	------------------

Les additifs de Gaufrette et de Biscuit

VITALEKS PB 10	C'est un enzyme protéase a l'activité amylase spécialement pour la production des biscuits. Il permet l'affaiblissement de la structure gluten. Il fournit l'élasticité nécessaire pour le processus. Il diminue la résistance de la pâte. Il accélère la fermentation. Il soutient la formation de l'arôme.	20 - 50 gr / 100 kg un
VITALEKS PB 20		

LES ARÔMES

VITALZYME BCS	L'un des tendances de la profession du pain est de réduire le temps de fermentation dans le processus. Mais malheureusement, cette pratique conduit à la perte de l'arôme unique du pain. L'arôme de la croûte du pain est identique à celui du naturel ; il empêche les goûts et les odeurs négatives résultantes des différences saisonnières, de production et de la fermentation. Il fournit une odeur et un goût riche et résistant de longue durée. Il maintient l'odeur douce du pain pour une longue durée de temps après la sortie du four. Les mauvaises odeurs en raison de la graisse et de la friture sont masquées.	20 - 50 gr / 100 kg
---------------	---	---------------------

Blanchissement de la farine

VITALEX B27	Il est utilisé pour le blanchissement de la couleur de la farine. Il sert au blanchissement des farines de haut rendement comme la couleur des farines de bas rendement. Il sert à fortifier la structure de protéine en même temps. Son effet certain se voit dans 48 heures. Le dosage utilisé : 20-50 gr pour 100 kg de farine.	20 - 30 gr / 100 kg
VITALEX B44		





- 📍 IVOGSAN Matbaacılar San. Sit. 1515 Sok. No: 6 Ostim-Ankara
- ☎ +90 312 395 2986
- 🌐 erkayagida.com.tr
- ✉ export@erkayagida.com.tr

f erkayainstrument 🐦 erkayalab 📷 erkaya_instruments_improvers

