

INSTRUMENTS



 **ERKAYA**
INSTRUMENTS





2

Años de conocimientos y experiencia

Erkaya se fundó en Ankara en el año 2000 y es uno de los principales fabricantes turcos de equipos de laboratorio y aditivos para el análisis de cereales, harinas y piensos.

3





Más del
80%

**de nuestros
productos se
exportan.**

Erkaya está especializada en la producción de equipos de laboratorio de alta calidad para su uso en la industria cerealista. El 80% de su producción se exporta y cuenta con numerosas referencias en más de 90 países de 4 continentes.

Gracias a su experimentado personal, ofrece un servicio posventa rápido y fiable.

Harinógrafo H1



Harinograph mide;
Absorción de agua, Tiempo
de desarrollo de la masa,
Estabilidad, Grado de
ablandamiento, Número de
calidad Harinograph (HQN)

Características & Ventajas

- Diseño modular, sistema integrado con pantalla táctil.
- Fácil manejo, resultados fiables y repetibles en la determinación de la calidad de la harina y sus características.
- Para uso en harina de trigo y centeno.
- Medición totalmente automática.
- Diseñado para las industrias molinera y panadera para.
- Garantizar una calidad óptima y uniforme de la harina.
- Compatible con diferentes normas y métodos internacionales.
- Acceso fácil y flexible a los datos a través de un navegador.

Harinógrafo

H1

Elastógrafo

E1



El Elastografo Erkaya se utiliza para probar dinámicamente las propiedades de mezcla de la masa para evaluar la calidad de la harina y las propiedades de procesamiento de esta masa.

Características & Ventajas

- El elastografo mide Resistencia a la extensión (R5 cm) , Resistencia a la extensión (RMax.), Extensibilidad , Área bajo la curva (energía, A) Ratio número 5, Ratio número Max para hacer afirmaciones fiables sobre el comportamiento de panificación de la masa.
- El elastograma muestra la influencia de los aditivos de la harina como el ácido ascórbico, las enzimas (p. ej. proteinasas) y los emulsionantes y permite así determinar las propiedades reológicas de cada harina y ajustar el "óptimo reológico para el fin respectivo".
- Pantalla táctil integrada.
- Conforme a todas las normas internacionales. Durante la prueba se registran mediciones de 45, 90 y 135 minutos.
- Determina el óptimo reológico para estandarizar la calidad de la harina.
- Sala de fermentación con 4 celdas.

Elastógrafo

E1

Molino Laboratorio Industrial RM 1900

Molino Laboratorio
Industrial



RM 1900

Permite determinar la calidad del trigo en el paso de compra.

Características & Ventajas

- Determinación de conformidad para criterios de calidad de mezclas preparadas.
- Estimación de características de molienda (tasa de extracción, comportamiento del trigo durante el proceso de molienda).
- Caracterización de la harina obtenida.
- Análisis reológicos de alta calidad.
- Período de mantenimiento reducido
- Rollos duraderos.
- Método simple, repetible, reproducible y estandarizado.
- Certificación CE.
- La composición bioquímica de la harina procesada en este molino es muy cercana a la harina industrial (pureza, granulometría, composición histológica, daño del almidón, calidad y cantidad de proteína).
- Rodillos de gran robustez. Las partículas metálicas se eliminan por contacto magnético antes de la molienda.

Las Principales Aplicaciones

- Facilidad de selección en la compra de trigo (Determinación de la calidad).
- Evaluación de mezcla de trigo.
- Obtención de una harina representativa para el análisis reológico.

Analizador de Almidón Dañado

SD-A



Erkaya "SD-Analyzer" es ideal para el análisis de almidón dañado en harina.

Características & Ventajas

- Se utiliza para determinar la cantidad de almidón dañado en la harina.
- Método amperométrico.
- El diseño único y la pantalla táctil multifuncional nos brindan tranquilidad.
- Función de pantalla táctil a color de 7"
- 3 temas de pantalla.
- El principio de funcionamiento se basa en la absorción de yodo en una suspensión de harina diluida. Cuanto más daño de almidón, más rápido se absorbe el yodo.
- Aplicación sin enzimas.
- El dispositivo proporciona resultados simples, rápidos y confiables solo con 1 gramo de muestra de harina y en menos de 10 minutos.
- Posibilidad de acceder a la pantalla del dispositivo desde el teléfono móvil con una aplicación móvil.
- Calibración sencilla.
- Pantalla de resultados en métodos UCD, AACC, Farrand, Audidier.

Analizador de Almidón Dañado

SD-A

Molino De Martillo Para Laboratorio Mill

HM 210



Hammer lab mill se utiliza para la preparación de muestras para el lavado de gluten, índice de caída, análisis de proteínas y NIR.

Características & Ventajas

- Tiene documento de CE.
- Molino de laboratorio de tipo martillo.
- Motor funciona con 17500.
- No sea necesaria limpieza entre dos trituras.
- Preparación de muestras rápidamente y apropiados.
- Productos triturados: todos los granos, condimentos, semillas con aceite y materias primas para cebo.
- Es diseñado sobre una estructura de aluminio.
- Un martillo de acer enrolla con una velocidad muy alta y la muestra triturada está forzado pasar por un tamiz de acero inoxidable.
- Tanto los productos que contienen una humedad alta como 25 % se pueden triturar por medio del control de la alimentación de vacío ajustable.
- El producto se puede triturar 300 gramos de producto en 30-50 segundos de acuerdo con el tipo de la muestra y contenido de la humedad.
- El diámetro estándar del tamiz es 0,8 mms para Falling Number (Número de la caída), el sistema para lavar gluten y los análisis de NIR. Los tamices con otros tamaños se pueden usar de acuerdo con la solicitud.
- Se puede obtener muestras con tamaños diferentes de particulas seleccionando diferentes tipos de tamices.
- Adquiere ejemplar de homogeneidad alta y continuidad.
- Estructura fuerte.
- Resistencia perfecta.
- Motor con potencia alta, elimina el riesgo de ser bloqueado durante el proceso.

Molino De Martillo Para Laboratorio Mill HM 310



Molino De Martillo
Para Laboratorio Mill

Hammer lab mill se utiliza para la preparación de muestras para el lavado de gluten, índice de caída, análisis de proteínas y NIR.

HM 310

Características & Ventajas

- Certificado CE.
- Hammer lab mill se utiliza para la preparación de muestras para el lavado de gluten, índice de caída, análisis de proteínas y NIR.
- Muele granos, gránulos, harinas, especias, semillas oleaginosas y forraje.
- Reducción de las incrustaciones gracias a un motor de alto rendimiento.
- Bajo nivel de ruido porque el motor está dentro de la caja.
- Larga vida, durable.
- Salida de ciclón con bolsa de filtro para minimizar el polvo.
- El flujo de aire regula el suministro y facilita la molienda de muestras grandes.
- Producción específica para maíz.
- El interruptor de la puerta permite un funcionamiento seguro.
- Preparación rápida y conveniente de la muestra.
- Estructura metálica.
- El martillo de acero gira a alta velocidad y permite que la muestra ingrese a la pantalla de acero inoxidable.
- Ofrece la posibilidad de moler muestras que contengan hasta un 25% de humedad.
- Se muelen 300 gr en 30 a 50 segundos, según el tipo de muestra y el contenido de humedad.
- El tamiz estándar mide 0,8 mm para lavado con gluten, índice de caída, análisis de proteínas y NIR. Otros tamices de 0,5 a 1,2 mm. También están disponibles bajo petición.
- Al seleccionar diferentes tamices, se puede cambiar la distribución del tamaño de partícula en la muestra.

Sistema De Lavado De Gluten GW 2400



Análisis de gluten mojado en la harina de trigo, trigo, trigo candeal, sémola y gluten de trigo.

Características & Ventajas

- Análisis de gluten mojado en la harina de trigo, trigo, trigo candeal, sémola y gluten de trigo.
- Empresas que comercializan harina, fábricas de espagueti e galleta, trigo, Productores de gluten de trigo, uso en hornos y laboratorios de Investigación-Desarrollo.
- Oportunidad para trabajar paralelamente con misma muestra o con dos diferentes muestras al mismo tiempo.
- Automático completo.
- Dos métodos diferentes de análisis en el mismo sistema (harina y rompimiento).
- Análisis rápido. El tiempo de los análisis es 5 minutos.
- El aparato se está parando automáticamente avisando sonoro 15 segundos antes de que termine el análisis.
- Plazo de amasar y lavar se pueden ajustar. Por este motivo se usan los dipswitches ubicados sobre el panel detrás del aparato.
- El plazo de amasar se puede modi car entre intervalo de 5 y 75 segundos, el plazo de lavar se puede modi car entre intervalo de 60 y 900 segundos.
- ¡Con caja de acero inoxidable SE TERMINARA LA OXIDACIÓN! Al ser un sistema que funciona con agua salado, las cajas de chapa de metal se oxidan en poco tiempo.
- En caso de ser explotado la manguera de la bomba de agua, se vacía con los canales abiertos en el panel bajo de la caja del aparato y se protegen los circuitos electrónicos.
- Facilidad del uso. Se puede funcionar sin necesidad del personal técnico.
- No se necesita cualquiera material química.
- Clasi cación de harina y trigo de acuerdo con los criterios de calidad deseados.
- Con todos sus accesorios.

Pantalla Táctil De Lavadora De Gluten

GW 3200



Pantalla Táctil De Lavadora
De Gluten

Mide tanto el grano molido como la harina por productores, comerciantes de granos, molineros, usuarios de harina, fabricantes de gluten de trigo, fabricantes de pasta y panaderías.

GW 3200

Características & Ventajas

- Función de pantalla táctil.
- Nuevo diseño sin botones.
- Todos los comandos se pueden dar en la pantalla.
- Cumple con los estándares mundiales oficiales.
- Sistema automático de doble cámara.
- Contenido de gluten húmedo.
- Caja de acero inoxidable. ¡Sin corrosión!.
- Mide la cantidad de gluten húmedo en la harina de trigo, harina de trigo duro, sémola y gluten de trigo.
- Mide tanto el grano molido como la harina por productores, comerciantes de granos, molineros, usuarios de harina, fabricantes de gluten de trigo, fabricantes de pasta y panaderías.
- Dos métodos de prueba diferentes (harina y molienda) en el mismo sistema.
- Análisis rápido. Una prueba completa lleva menos de 7 minutos.
- Tiempo de mezcla y lavado ajustable a través del menú de ajuste en la pantalla táctil.
- Los tiempos de mezcla y lavado se pueden ajustar usando los interruptores DIP ubicados en el panel posterior.
- Posibilidad de ajustar el tiempo de mezcla de 5 a 75 segundos y el tiempo de lavado de 60 a 900 segundos.
- Diseño robusto para su uso en entornos donde la recolección de granos es difícil.
- Los orificios especialmente diseñados en el panel inferior permiten que el dispositivo descargue agua en caso de daños en el tubo de la bomba de agua y los circuitos electrónicos están protegidos.
- Fácil de usar. Los operadores no técnicos pueden usar el sistema con confianza. No requiere químicos.
- Separación de grano y harina en términos de la cantidad de gluten húmedo.
- Completo con todos los accesorios.

Pantalla Táctil De Índice De Gluten

GI 2040



Centrifuga el gluten húmedo utilizando un método estandarizado preparado a partir.

Características & Ventajas

- Pantalla táctil de 5 pulgadas.
- La pantalla muestra la tasa de rotación real.
- Centrifuga el gluten húmedo utilizando un método estandarizado preparado a partir.
- Separa las partes fuertes y débiles del gluten húmedo entre sí por medio de un tamiz de acero inoxidable.
- Posibilidad de ver la hora de la prueba, el nombre de la empresa, la temperatura ambiente.
- El tamiz especial se usa para recoger tanto la porción de gluten que queda en el tamiz como la porción que pasa a través del tamiz.
- Pare automáticamente con una señal de advertencia.
- La cubierta de seguridad con cerradura permite un uso seguro.
- Se proporcionan dos casetes de prueba.



Aparato De Gluten Seco

DG 2020

Aparato De Gluten
Seco



Se encuentra una buena correlación entre la cantidad de gluten seco y proteína de la harina mejor que la cantidad de gluten mojado y proteína.

DG 2020

Características & Ventajas

- Se encuentra una buena correlación entre la cantidad de gluten seco y proteína de la harina mejor que la cantidad de gluten mojado y proteína.
- Secador y la unidad del control son separados. El plazo del análisis se puede seguir digitalmente por la unidad del control.
- El análisis está iniciándose colocándose el gluten mojado en la parte cubierta con teflón del aparato.
- En la parte secador se está usando placas cubiertas con aluminio. Las coberturas con teflón tanto adquiere hacer el proceso efectivo más como impide pegar el gluten seco sobre las placas al final de análisis.
- La cantidad del gluten seco se determina sometiendo el gluten mojado un proceso termal durante 5 minutos en el aparato de gluten seco bajo una temperatura fija de 150 C.
- El aparato se está parando automáticamente avisando sonoro 15 segundos antes de que termine el análisis.



Aparato De Número De Caída

FN 7100



Corrección de FN ingresando el valor de la humedad (MOIST FN), Corrección de FN ingresando el peso de la muestra (MOIST GR)

Características & Ventajas

- Análisis con una sola muestra.
- Conveniencia de los estándares mundiales.
- Tiene Certificado de CE.
- Pantalla LCD colorada de 140*180 mms táctil (touch panel) (Primero en el mundo).
- Corrección automática de acuerdo con el valor de la altitud.
- Corrección de FN ingresando el valor de la humedad (MOIST FN), Corrección de FN ingresando el peso de la muestra (MOIST GR)
- Cálculo de la cantidad analizándose de acuerdo con la humedad del producto Determinación de la cantidad de la humedad de acuerdo con el fundamento tanto % 15 como 14 %.
- Cálculo del valor media, Determinación del número de liquidación (el valor de LN) Determinación de la proporción de la mezcla.
- Imprimidor integrado,
- Poder imprimir los parametros deseados por las regulaciones de imprimidor.
- Poder visualizar en la pantalla y archivar los resultados del último análisis.

Con un solo aparato, oportunidad de hacer;

- Análisis clásico de FN,
- Análisis de Falling Number (Número de Caída) con la Corrección de altitud en harina y trigo,
- Análisis de hongos de Falling Number (Número de Caída) para harinas con aditivos.

Aparato De Número De Caída FN 8100



Aparato De Número
De Caída

Separación de grano sano y
germinado.

FN 8100

Características & Ventajas

- Certificado CE.
- Nuevo diseño del índice de caída, la pantalla táctil de 7 pulgadas en el lateral.
- 3 temas de visualización diferentes.
- Se puede acceder a todos los botones de función con un solo clic. Fácil de usar.
- Mide FN de acuerdo con los estándares internacionales.
- Sistema de análisis único.
- Separación de grano sano y germinado.
- Corrección automática de altitud y recálculo automático de resultados FN.
- Determinación de humedad FN, humedad GR, valor promedio, número de licuefacción (valor LN)
- Cálculo de mezclas, el número de la muestra.
- Conexión LAN.
- Archivo de impresión opcional.

Posibilidad de realizar;

- El ensayo clásico índice de caída en la harina de trigo.
- La prueba del índice de caída en la harina de trigo con corrección de altitud,
- La prueba del índice de caída en trigo, trigo duro, centeno y cebada con corrección de tamaño,
- Prueba de índice de caída fúngica para detectar la actividad de la enzima alfa-amilasa que se agrega a la harina.

Aparato De Número De Caída FN 7200



Oportunidad paralelamente con dos muestras en el mismo tiempo ú/o con la misma muestra.

Características & Ventajas

- Análisis con dos muestras al mismo tiempo
- Caja completamente de Acero inoxidable
- Conveniencia de los estándares mundiales
- Tiene Certificado de CE.
- Pantalla LCD colorada táctil de 140*180 mms (touch panel) (Primero en el mundo).
- Medición de la actividad alfa de amilasa en harina y trigo.
- Oportunidad paralelamente con dos muestras en el mismo tiempo ú/o con la misma muestra
- Posibilidad de hacer más cantidad de análisis en más poco tiempo.
- Pantalla colorada táctil amplia a donde todas las funciones se pueden orientar, muchos datos como fecha, hora, temperatura de caldera, temperatura de set, altitud, hora, modo de análisis, datos de la empresa, detalles de la muestra.
- Clasificación y no mezclar entre sí el trigo germinado (lavado con lluvia) y los trigos con granos fuertes.
- Corrección de FN ingresando el valor de la humedad (MOIST FN) Amigo del/de la usuario/a.
- Corrección automática de acuerdo con el valor de la altitud.
- Cálculación de la cantidad que se va a analizar de acuerdo con la humedad del product (MOIST GR).
- Determinación de la cantidad de la humedad de acuerdo con el fundamento tanto % 15 como 14 %.
- Cálculación del valor media.
- Determinación del número de liquidación.
- Determinación de la agregación de malt.
- Imprimidor integrado.
- Visualización de los detalles de la muestra y resultados en el impreso del imprimidor integrado.
- Poder visualizar los resultados de los últimos análisis realizados en la pantalla y archivar los mismos.
- Uso fácilmente por el personal que no sean técnicos.

Con un solo aparato, oportunidad de hacer;

- Análisis clásico de FN,
- Análisis de Falling Number (Número de Caída) con la Corrección de altitud en harina y trigo,
- Análisis de hongos de Falling Number (Número de Caída) para harinas con aditivos.

Aparato De Número De Caída

FN 7200

Aparato De Número De Caída FN 8200



Aparato De Número
De Caída

FN 8200

Determinación de humedad FN, humedad GR, valor promedio, número de licuefacción (valor LN).

Características & Ventajas

- Motor de índice de caída FN 8200.
- Certificado CE.
- Nuevo diseño de índice de caída, pantalla táctil de 7 pulgadas en el lateral.
- 3 temas de visualización diferentes.
- Se puede acceder a todos los botones de función con un solo clic. Fácil de usar.
- Mide FN de acuerdo con los estándares internacionales.
- Sistema de doble análisis.
- Separación de grano sano y germinado.
- Corrección automática de altitud y recálculo automático de resultados FN.
- Determinación de humedad FN, humedad GR, valor promedio, número de licuefacción (valor LN).

- Cálculo de mezclas, el número de la muestra.
- Conexión LAN.
- Archivo de impresión opcional.

Posibilidad de realizar;

- El ensayo clásico índice de caída en la harina de trigo.
- La prueba del índice de caída en la harina de trigo con corrección de altitud,
- La prueba del índice de caída en trigo, trigo duro, centeno y cebada con corrección de tamaño,
- Prueba de índice de caída fúngica para detectar la actividad de la enzima alfa-amilasa que se agrega a la harina

Shakematic

FN 7



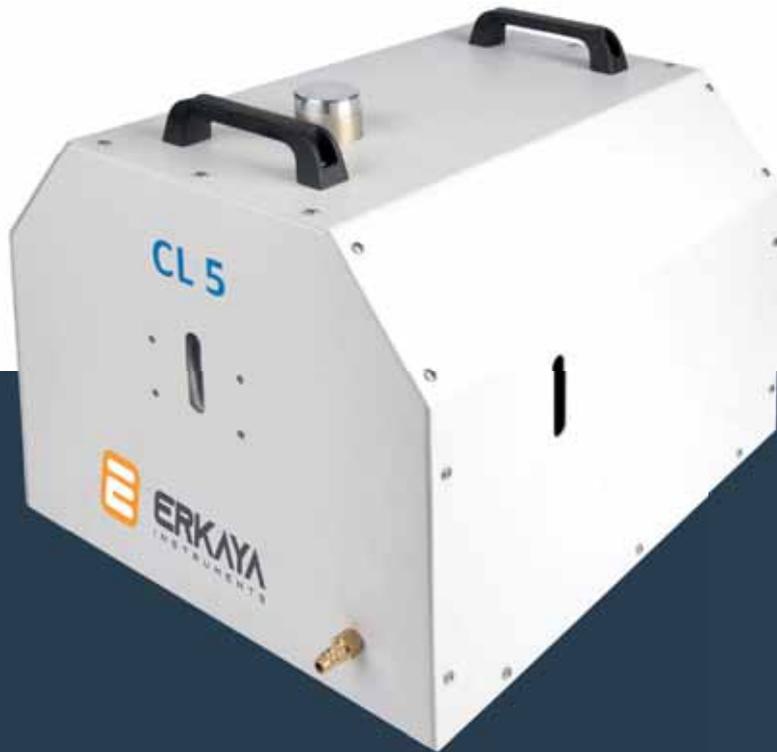
Se utiliza para preparar
muestras homogéneas
para la prueba de
número de caída.

Características & Ventajas

- Automático.
- Reduce la influencia del operador sobre los resultados.
- Reduce el tiempo total de análisis detalles de la muestra.

Unidad De Refrigeración

CL 5



Unidad De Refrigeración

Reduce virtualmente el consumo de agua y permite colocar las unidades FN en casi cualquier lugar.

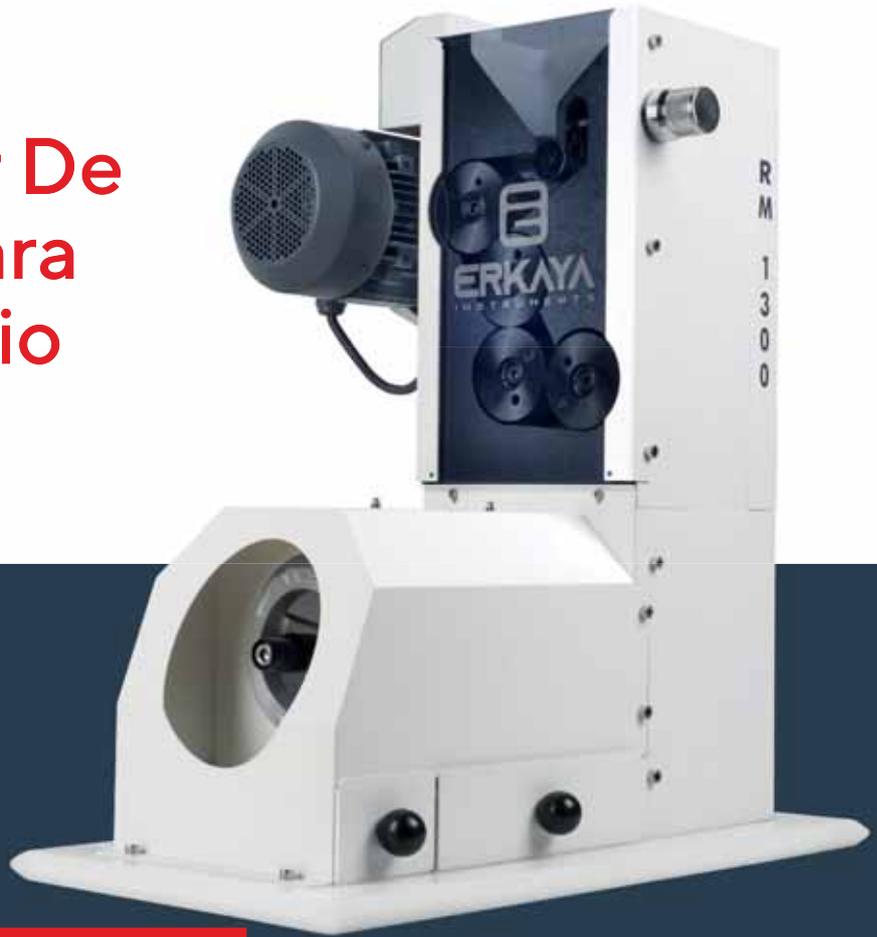
CL 5

Características & Ventajas

- Accesorio del motor de índice descendente.
- Reduce virtualmente el consumo de agua y permite colocar las unidades FN en casi cualquier lugar.
- La recirculación del agua evita el consumo de agua y protege el medio ambiente.

Triturador De Rodillo Para Laboratorio

RM 1300



RM 1300

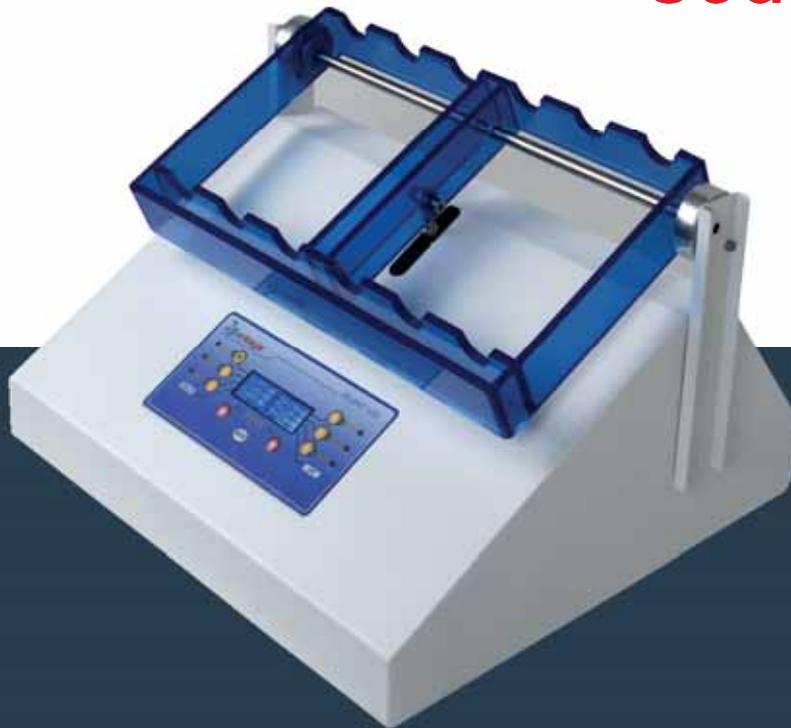
Harina y trigo integral se pueden separar entre sí con el sistema de tamiz que funciona enrollando.

Características & Ventajas

- Tiene documento de CE.
- Se puede usar por triturar trigo con o sin la humedad necesaria.
- Funciona con potencia entre 60-70 % de acuerdo con la humedad y tipo del trigo.
- Contiene 4 bolas de rodillo.
- Se puede regular la velocidad de ujo del trigo.
- Harina y trigo integral se pueden separar entre sí con el sistema de tamiz que funciona enrollando.
- Harina y trigo integral se pueden acumular en diferentes pasajes.
- Se pueden determinar los valores de la calidad anteriormente de la fabricación analizándose el trigo incluido en la mezcla o la mezcla sí mismo antes de la producción.
- Se puede funcionar con valores 15-16 % de humedad para los trigos blandos y 16 - 17 % para los trigos duros.

Aparato De La Sedimentación

ZL 120



Aparato De La Sedimentación

Determina definitivamente la presencia de Eurygaster austriaca. El valor del sedimiento también indica la calidad de gluten.

ZL 120

Características & Ventajas

- Determina definitivamente la presencia de Eurygaster austriaca. El valor del sedimiento también indica la calidad de gluten.
- El aparato tiene 6 diferentes indicadores de tiempo. Por este motivo mientras el aparato está trabajando sea posible realizar 6 diferentes análisis iniciados en diferentes tiempos.
- El motor del aparato es un motor reductor que realiza 40 ciclos por minuto. No es un motor de limpiaparabrisas de automóviles. Por este motivo no modifican el número de los ciclos de acuerdo con el número de los tubos sobre el mismo. Es decir el número de los ciclos es fijado como 40 y se indica en la pantalla digitalmente.
- Se usa una pantalla gráfico LCD con 6 líneas.
- El ángulo de la oscilación sea estandarizado.
- El aparato se está parando automáticamente avisando sonoro 15 segundos antes de que termine el análisis.
- Solamente tiene una característica de funcionar el contador de tiempo apagando el motor.
- De esta manera se puede controlar el plazo de la espera de los tubos al final del análisis y al final del período se obtiene aviso sonoro para que se pueda leer el resultado.
- El aparato llega junto con 6 tubos de sedimentos, 1 micropipeta de 25 y 1 micropipeta de 25 y 1 micro pipeta de 50, 2 botellas de solución sin cuantía.

Aparato Para Hacer Análisis De Proteína

P 110



Mida la cantidad de proteína en la muestra de harina según el método Kjeldahl.

Características & Ventajas

UNIDAD DE LA DESTILACIÓN:

- Cuerpo de acero inoxidable.
- Microprocesador con control .
- LCD display, teclas con táctil.
- Mensajes de advertencia
- Vaciar los residuos automáticamente al final de análisis.
- Plazo ajustable de la destilación .
- Cantidad alcalina ajustable.
- Generador de vapor con energía de 1700 Watts.
- Junto con sus accesorios.

UNIDAD DE QUEMAR:

- Cuerpo de acero inoxidable.
- Oportunidad para hacer análisis con 8 diferentes muestras.
- Calor ajustable (hasta 450 C').
- Sistema de vaciar Gas.
- Display digital que indica la temperatura de análisis.
- Junto con los tubos de quemar.

Horno De Ceniza

PLF 100-3



Mida el contenido de cenizas en la muestra.

PLF 100-3

Características & Ventajas

- PLF 100/3, tiene volumen interno de 3 litros y alcanza máximo a 1100 C.
- Tiene un orden en que se abre la tapa hacia adelante y se corta la electricidad para la seguridad.
- Tiene un diseño fabricado con doble caja y por este motivo constituye un superficie externo casi en todas las temperaturas y estructura desarrollada con aislamiento denso de calor.
- Al estar ubicado las resistencias calentadoras en abos lados del horno, es uno de las características importantes de PLF 100/3, que da una oportunidad de modificar las resistencias rápidas por usted y muy fácilmente.
- Se ofrecen varios sistemas diferentes de control con junto los hornos que tienen varias habilidades de programación.
- Se fabrican con doble cajas para poder conservar que el superficie externo está frío.
- Se usa ladrillo particular de aislamiento en contra de la corrosión y en otros superficies las placas fibras board de aislamiento de alta calidad.
- Por motivo de la muy alta calidad del aislamiento, se adquiere tanto consumo de bajo energía como la oportunidad de calentamiento rápido.
- Todos los sistemas aplicados para el control tienen una cualidad de PID y son digitales.
- Se usan sistemas de control que tienen habilidades de programación de acuerdo con la demanda.

Aparato Para Agitar Tamiz - Scalper S 200



S 200

Se usa en hacer los
ajustes de rodillo en
las fábricas de harina.

Características & Ventajas

- Adquiere realizar el análisis de la grandeza de las partículas en la harina.
- Es temporizador (0 – 99 minutos)
- Se usa en hacer los ajustes de rodillo en las fábricas de harina.
- Además adquiriendo el control del sistema de los tamices en las fábricas, controlando también la producción diaria.
- Se usa para tamizar las sustancias en polvo y duros.
- Llega junto con 6 aros con varios tamaños que se puede fijar tamices en las fábricas, controlando también la producción diaria.
- Olla para recoger se puede colocar en capa deseada dentro de estos aros. En esta forma se puede recoger el producto debajo de la capa colocada.
- Se puede montar tamiz con diametro deseado sobre los aros llegados junto con el aparato y estos tamices se pueden modificar en tiempo.
- Los aros pueden ser fabricado de aluminio ú material de madera.
- El plazo del análisis se pueden indicar digitalmente.
- El aparato se está parando automáticamente avisando sonoro al final del análisis.
- No sea necesaria fijación del aparato al ser fabricado por material del fundimiento. El aparato no se mueva en el momento del análisis.

Mezclador MX2



Uso eficiente de
harinas y aditivos a
mezclar.

Características & Ventajas

- Para ajustar el tiempo de mezcla, el temporizador está disponible.
- El trigo templado se muele en un molino industrial estandarizado para su uso en probadores de pulpa. Se obtiene la muestra.
- Se detiene automáticamente. No es necesario supervisar el proceso.
- Hay disponibles capacidades de 2 y 10 litros.
- Permite un recocado óptimo.
- Adecuado para la investigación y el desarrollo de aditivos para harinas.
- Uso eficiente de harinas y aditivos a mezclar.

Mezclador

MX2

Nilemalitro

NL 1



Mide el peso específico del grano.

Características & Ventajas

- Peso en hectolitros, una medida de la masa por unidad de volumen.
- Peso específico de los granos.
- Adecuado para cereales, semillas oleaginosas, cultivos y otros productos granulados.

Hectolitro

Hectolitro



Es un aparato importante para usar cuando se cogen los granos principalmente como trigo, maíz, arroz y asimilados.

Características & Ventajas

- Es un aparato importante para usar cuando se cogen los granos principalmente como trigo, maíz, arroz y asimilados.
- El valor del hectolitro se cambia de acuerdo con la forma del grano y tamaño del mismo.
- El peso del hectolitro es relacionado directamente con el rendimiento de la harina.
- Es fabricado por material de acero inoxidable, contenía por cortador, baliza, olla para medición y que el balance digital tiene tara sí mismo.
- El resultado del peso da el peso del hectolitro directamente.

Muestra De Vacío

e-Vac



El trigo, el maíz y otros cereales pueden transferirse automáticamente del almacenamiento por vacío y almacenarse en el recipiente de la muestra.

Características & Ventajas

- El trigo, el maíz y otros cereales pueden transferirse automáticamente del almacenamiento por vacío y almacenarse en el recipiente de la muestra.
- Para muestras de trigo y otros granos, la unidad se puede usar montando un accesorio de grano en la unidad.
- Se proporcionan 5 tubos de aluminio, 1 codo de aluminio, 1 material push-pull,
- 1 llave de expansión de tubo y 1 bolsa.
- La longitud de las tuberías es de 1 m.
- Portátil.
- Todas las piezas están montadas en el muestreador, como tuberías, codos, polvos, materiales de extracción y llaves de expansión.
- Después de haber equipado al menos una tubería con todas las partes, se sumerge en el almacenamiento de granos.
- Usando el interruptor 0-1 (encendido / apagado), se puede usar el sistema.
- El grano se transfiere automáticamente por vacío y se almacena en el recipiente de muestra.
- Luego, la muestra se extrae del contenedor de muestras para su posterior análisis.
- Cuando apaga la unidad, el sistema deja de aspirar.

Sonda Automática Para Tomar Muestras G2/G3/G4

Sonda Automática Para
Tomar Muestras



Es el único sistema en que se funcionan todas las materias primas en el mismo tiempo como trigo, cebada, maíz, arroz con cascarilla, maíz, judía de soja, girasol, muestras de lenteja y garbanzo, residuo de soja e girasol, semilla de canola, gluten de maíz.

G2/G3/G4

Características & Ventajas

- Es el único sistema en que se funcionan todas las materias primas en el mismo tiempo como trigo, cebada, maíz, arroz con cascarilla, maíz, judía de soja, girasol, muestras de lenteja y garbanzo, residuo de soja e girasol, semilla de canola, gluten de maíz.
- Con el sistema constituido se puede recoger muestras del camión u otras acumulaciones sobre otros vehículos y con el control remoto de diferentes profundidades. La muestra cogida se transporta al punto deseado por la línea de tubos y este sistema se funciona por un control remoto.
- Es posible recoger muestras con la sonda de vacío usada de la profundidad deseada. Así los granos en diferentes profundidades se pueden analizar separadamente y se puede determinar la homogeneidad del producto cuyas muestras se van a recoger.
- El proceso de Vaciar se hace por medio de un BLOWER con poder de 3 KWS. No se usa VENTILADOR de baja capacidad en lugar de blower.
- El sistema es controlado telemecánica de PLC.
- Al ser producido energía infinita por el sistema hidráulico usado, sea posible penetración en todo tipo de profundidad del producto.
- El sistema se funciona por un control remoto.
- El sistema se ofrece una oportunidad de funcionamiento tanto manual como automático.
- En el modo del funcionamiento automático, el proceso de recoger muestras se empieza después de tocar el punto de la sonda a la caja del vehículo.
- En el modo funcionamiento manual, se baja manualmente a la profundidad deseada y se inicia el proceso de recoger muestras de este punto.
- La manivela del probó se puede mover 120 grados a la derecha- izquierda, 240 grados en total.
- Longitud de la Sonda es 220 cms y es fabricado de la material inoxidable. Se puede obtener opcionalmente las sondas de 240 cms, 250 cms y 300 cms.
- Las muestras tomadas se reúnen en un ambiente del laboratorio por medio de un ciclón.

Divisor de Muestras Tipo Mesa RF 1



Divide el grano en dos partes iguales de manera uniforme.

Características & Ventajas

- El divisor de muestras tipo rifle se puede utilizar para dividir o dividir por la mitad muestras de cultivos de cereales, gránulos de semillas agrícolas, harinas y polvos en submuestras representativas
- La muestra se divide 1:1 con cada paso
- Adecuado para productos en forma de gránulos, harina y polvo
- Portátil
- Pintura totalmente electrostática
- Se suministra con 2 contenedores de recogida idénticos.



Separador De Muestra DV 2

Separador De
Muestra

DV2

Divide el grano en dos partes iguales de manera uniforme.

Características & Ventajas

- Separador de muestra DV2
- Fabricado en latón y cobre.
- Sin corrosión.
- La muestra a analizar se coloca en la tolva.
- Está disperso en el cono.
- Divide el grano en dos partes iguales de manera uniforme.

Máquina De Dozaje (Vitamina) ED SERIES

ED 110/120



Es adecuado para la dosificación de enzimas, ácido ascórbico y premezclas vitamínicas.

ED SERIES

Características & Ventajas

Cuerpo completo de acero inoxidable.

- Célula de contribución inoxidable conveniente de higiene alimenticio.
- Capacidad de dozaje sensitive entre intervalos 9.45 – 46.02 dms3 /hrs.
- Motor reductor fuerte.
- Unidad del control de Velocidad ABB.
- Ventilador refrigerador.
- Boca de Bunker con tapa.
- Poder dese.



Máquina Dosificadora (De Vitaminas) ED SERIES

ED 160/180

Máquina Dosificadora (De Vitaminas) ED SERIES

Puede dosificar aditivos, gluten de trigo, harina de soja y otros ingredientes a añadir en grandes cantidades.

Características & Ventajas

Cuerpo de acero inoxidable.

- Proveedor aprobado por las Naciones Unidas.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Mantiene la higiene de los alimentos.
- Puede dosificar aditivos, gluten de trigo, harina de soja y otros ingredientes a añadir en grandes cantidades.
- Tiene una célula de dosificación con una capacidad de 100 litros.
- Se utiliza el regulador de velocidad ABB-ACS150.
- Hay 2 tornillos de transporte para cada máquina.
- Hay una ventana de control de nivel.
- Las Luces verde y roja indican los niveles de aditividad.
- Emite un aviso acústico cuando el nivel de aditivo es bajo.
- Equipada con un motor superior adicional para la mezcla vertical que evita el atasco de la tolva.
- El diseño robusto y la facilidad de manejo garantizan una gran fiabilidad.

Modelo	Portador de Tornillo Pequeño		Portador de Tornillo Grande	
	H _z	Capacidad de Dosificación (g/min)	H _z	Capacidad de Dosificación (g/min)
ED 110-18 rpm:	70 10	32,5 3,5	70 10	374 37
ED 120-56 rpm:	70 10	160 15	70 10	1165 115
ED 140-85 rpm:	70 10	240 25	70 10	3000 330

Phosmatic – Fumigator

E 01

Se utiliza para pulverizar granos con fumigantes durante la compra de grano a silo o transporte de grano de un silo a otro.



Características & Ventajas

- Se utiliza para pulverizar granos con fumigantes durante la compra de grano a silo o transporte de grano de un silo a otro.
- Posibilidad de ajustar la cantidad de tabletas que se dosifican en un minuto mediante GEMO en el panel de control.
- Posibilidad de ajustar la tarifa como 1 tableta por (1-999) segundos
- La célula contiene 3000 gr de fumigante que es 1000 tabletas. Las células más grandes están disponibles bajo petición.
- El tiempo de funcionamiento y el tiempo de espera se pueden ajustar con el regulador de velocidad.
- El diámetro de salida del comprimido se puede producir en consecuencia.
- Los comprimidos están aislados del medio ambiente externo.
- El dispositivo se puede colocar en la línea desde el punto de compra hasta el silo, la banda de grano o en algún lugar entre los silos.
- El requisito de energía es 220 V – 50 Hz.

Medidor De Humedad HE-50



Medidas de trigo, cebada,
maíz, centeno, girasol,
harina, así como otros
granos.

Características & Ventajas

- Fácil de manejar.
- Resultados exactos de medición.
- Corrección automática de temperatura.
- Alto rango de medición hasta 30% de humedad.
- 14 calibraciones.
- Varias aprobaciones.
- Cuatro de los catorce programas del producto se pueden seleccionar entre más de 180 productos disponibles para su HE 50, p. Carga, cacahuets, maíz milo, café verde, etc.
- Esto permite una aplicación universal del HE 50 para semillas de grano, hierba, vegetales y ores, etc.
- Los productos de la harina pueden ser medidos por medio de la celda especial para los productos oury, disponibles como opción.
- El HE 50 es adecuado para la medición de la temperatura también. En relación con una varilla de temperatura (1 m o 1,5 m) se puede medir la temperatura en los productos almacenados y pilas de grano.
- La temperatura en fardos de paja y forraje se puede medir mediante la nueva varilla de temperatura para paja y forraje.

NIT Analizador De Trigo Integral Cropscan 3000 F



El CropScan 3000F es un analizador de mesa de cocina NIR diseñado para la medición rápida de proteínas y humedad en trigo, cebada y otros granos y polvos de cereales, incluyendo harina, sémola, harina soja, harina de maíz.

Características & Ventajas

- El CropScan 3000F es un analizador de mesa de cocina NIR diseñado para la medición rápida de proteínas y humedad en trigo, cebada y otros granos y polvos de cereales, incluyendo harina, sémola, harina soja, harina de maíz. Los alimentos se pueden medir en un recipiente giratorio de 5 mm de profundidad que es fácil de cargar y vaciar. Es posible recolectar hasta 30 barridos secundarios para granos o polvos y promediar para una precisión y precisión óptimas.
- Proteína y humedad en el trigo.
- Proteína, humedad, cenizas, absorción de agua y degradación de almidón en harina y sémola
- Las manchas en harina y sémola.
- Proteína, humedad, aceite y almidón en soja, maíz, arroz y otros granos y semillas oleaginosas.
- Proteína, humedad y aceite en la harina de maíz, harina de arroz, harina de soja y otros productos de cereales procesados.
- Operación de pantalla táctil.
- Una vez que el NIR ha predicho los parámetros requeridos, el software solicita un conjunto de campos de datos personalizados. El operador ingresa la siguiente información: número de muestra, peso de prueba y peso de selección, ubicación de almacenamiento, variedad, calidad fuente (granja, corral o proveedor), número de camión.
- Una vez que se completan los campos de datos, la información se almacena en la memoria integrada. Los informes están disponibles presionando un botón para: Resultados tabulados, espectros, curvas de tendencia, cuadros promedio para cada silo, búnker o cobertizo.

NIT Analizador De Harina Cropscan 3000 B



NIT Analizador
De Harina Cropscan

Mide proteínas, humedad, almidón, fibra y aceite en granos enteros de trigo, cebada, canola, sorgo, avena, triticale, soja, maíz, arroz, guisantes, frijoles, etc.

3000B

Características & Ventajas

- Analizador de transmisión infrarroja cercana.
- Mide proteínas, humedad, almidón, fibra y aceite en granos enteros de trigo, cebada, canola, sorgo, avena, triticale, soja, maíz, arroz, guisantes, frijoles, etc.
- La PC con pantalla táctil integrada permite la medición de una amplia gama de muestras de granos, así como el almacenamiento y la información de calidad sobre los granos, que incluyen: Peso de prueba, Cribado, Conservación, Variedad, Calidad, tonelaje, ubicación de almacenamiento.
- El CropScan 3000B usa una celda de flujo que tiene una selección automática de la longitud del camino para cada tipo de grano.
- Una vez que se selecciona el producto, el CropScan 3000B ajusta la longitud de la ruta de la celda de medición para proporcionar un escaneo óptimo.
- El CropScan 3000B se puede conectar a una segunda pantalla donde el software de gestión de datos de grano CropNet se ejecuta en paralelo con el sistema operativo Cr3000B.
- Se puede conectar un monitor de puente de pesaje al Cr3000B a través de un puerto USB y un cable, de modo que los pesos de carga se puedan tomar automáticamente.
- Alternativamente, se puede conectar un lector de códigos de barras y una báscula a los puertos USB del Cr3000B para registrar el peso de la bolsa y el número de muestra utilizado en las pruebas de campo.
- El software CropNet publica datos a través de Internet donde se pueden ver de forma remota utilizando un teléfono inteligente, tableta o PC.



Factory Adress:
ASO 2-3. OSB 2024. Cadde
Sincan/ANKARA

T: +90 312 395 2986
F: +90 312 395 0878

export@erkayagida.com.tr

