

**Mucho más allá
de lo habitual**



ERKAYA
INSTRUMENTS

1

2



ERKAYA es uno de los principales y destacados fabricantes de Turquía en el trigo y harina de análisis de instrumentos e ingredientes para molinos de harina y panaderías.

Erkaya exporta el 80% de su producción a muchos países del mundo por la contribución de su fuerza de trabajo profesional y de calidad muy competitiva y el precio. Erkaya tiene muchas referencias valiosas sobre cada continentes en muchos países, como Bélgica, Italia, Serbia, Grecia, Brasil, Uruguay, Colombia, Kazajstán, Paraguay, Ucrania, Rusia, Irak, Egipto, Vietnam, Israel, Jordania, Yemen, Líbano, Túnez, Nigeria, Zambia, Argelia, Indonesia, Filipinas, Azerbaiyán, Uzbekistán, Kirguistán, Madagascar, china, Sudán, Mongolia, India, Taiwán, Argentina, Moldavia, Macedonia e Irán.

Lo que orgullosamente fabricamos y comercializamos son los siguientes:

Equipo de laboratorio para la industria de cereales, harinas y piensos;
Pantalla Tactil Números Descendentes (FN 7100-FN 7200) , Sistema de Lavado de Gluten(Cabeza de un solo doble) , Molinos de laboratorio (Tipos de rodillo, martillo) , Agitador de tamiz, Sampler de camiones, horno de ceniza, Hectolitro, analizador de proteínas, Máquina Dosi cadora y Dispositivo de Sedimentación

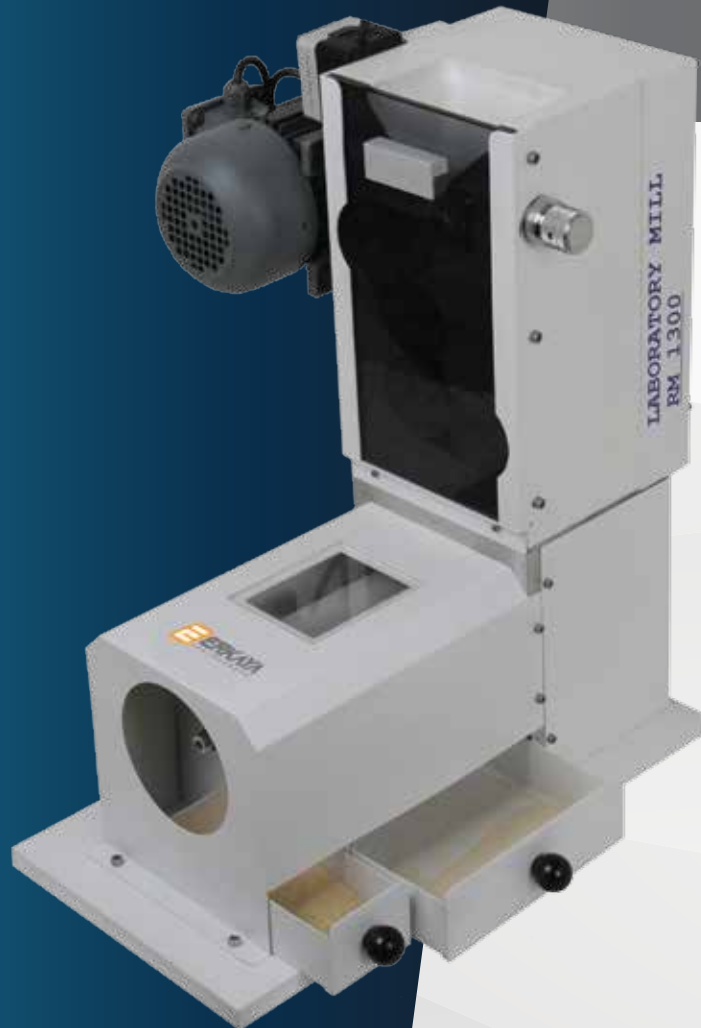
Mejoradores de harinas; Sistemas enzimáticos, premezclados, blanqueadores de harina, aroma de pan, aditivos para galletas y pastas

Mezclas de vitaminas y minerales para forti car la harina

**ERKAYA es uno de los
principales y destacados
fabricantes de Turquía**



Triturador De Rodillo Para Laboratorio RM 1300



- Tiene documento de CE.
- Se puede usar por tritular 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 mescla o la mescla 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.



Martillo De Laboratorio Amoladora De Laboratorio HM310

- 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.



Molino De Martillo Para Laboratorio Mill HM 210



- 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.
- La muestra triturada se acumula en una bolsa de ltro después de pasar por tamiz de acero inoxidable.
- 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.

Sistema De Lavado De Gluten GW 2200

- 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 modificar entre intervalo de 5 y 75 segundos, el plazo de lavar se puede modificar 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 químico.
- Clasificación de harina y trigo de acuerdo con los criterios de calidad deseados.
- Con todos sus accesorios.



Pantalla Táctil De Lavadora De Gluten GW 3200



- Función de pantalla táctil.
- Nuevo diseño sin botones.
- Todos los comandos se pueden dar en la pantalla.
- Cumple con los estándares mundiales oficiales (AACC No: 38-52, ICC No: 155 y 158, 137/1).
- 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 Glúten GI 2040

- Pantalla táctil de 5 pulgadas.
- La pantalla muestra la tasa de rotación real.
- Centrifuga el gluten húmedo utilizando un método estandarizado preparado a partir de ICC y AACC.
- 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



- 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 iniciando 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.



Fall Index Engine FN 8100

- 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 (métodos estándar CCI y AACC).
- Sistema de análisis único.
- Separación de grano sano y germinado.
- 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
- 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.



Motor De Índice De Caída FN 8200



- 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 (métodos estándar de ICC y AACC).
- Sistema de doble análisis.
- Separación de grano sano y germinado.
- 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
- 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.

Falling Number (Aparato De Número De Caída) FN 7100

- Análisis con una sola muestra.
- Conveniencia de los estándares mundiales (ICC No:107/1,AACC No:56-81 B).
- Tiene Certificado de CE.
- Pantalla LCD colorada de 140*180 mms táctil (touch panel) (Primero en el mundo).
- 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.
- 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.



Falling Number (Aparato De Número De Caída) Fn 7200



- Análisis con dos muestras al mismo tiempo
- Caja completamente de Acero inoxidable
- Conveniencia de los estándares mundiales (ICC No:107/1,AACC No:56-81 B)
- 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.
- 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.
- 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 producto (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.

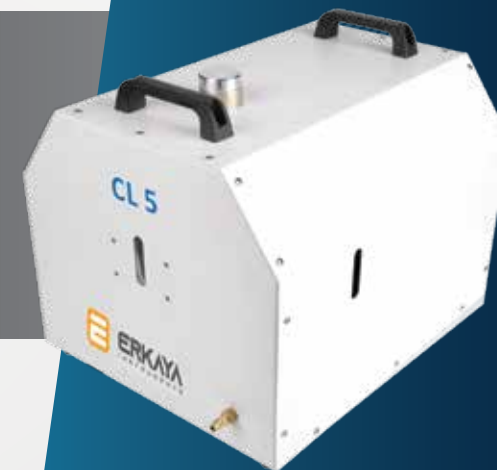
Shakematic FN 7

- Se utiliza para preparar muestras homogéneas para la prueba de número de caída.
- Automático.
- Reduce la influencia del operador sobre los resultados.
- Reduce el tiempo total de análisis de la muestra.



Unidad De Refrigeración CL5

- 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.



Aparato De La Sedimentación ZL 120



- Determina definitivamente la presencia de Eurygaster austriaca. El valor del sedimento 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 micro pipeta de 50, 2 botellas de solución sin cuantía.

Aparato Para Agitar Tamiz - Scalper S200

- 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 y una olla para recoger.
- 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 parándo 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.



Lavabo De Cribado S310



- Proporcionar un marco para el tamiz de prueba y un contenedor de recolección seguido.
- Los marcos tienen un diámetro de 20 cm.
- El movimiento de tamizado es horizontal.
- La amplitud del movimiento de elevación es de entre 25 y 35 cm.
- Temporizador de 0 a 60 segundos.
- El número de disparos se muestra en la pantalla LCD.
- Control de velocidad / ajuste de frecuencia.



Furnace PLF 100-3



- Temperature range is up to 1000 °C.
- 3 liters of inner volume.
- Easy operation and double skin construction to maintain a cooler outer case.
- Low thermal mass insulation leads to a very impressive heat up rate as well as efficient insulation.
- Temperature control provided either by PID or Programmable controls depending on customer requirements.
- Chamber exhaust vent.
- A vertical counter balanced door, keeps the hot insulation away from operator, while opening upwards.
- There is always a safety switch which isolates power when door is opened.



Protein Analyzer P110

KJELDAHL NITROGEN DISTILLATION UNIT

- Kjeldahl nitrogen protein determination device is programmable microprocessor controlled. The display of the device is LCD and the display is alphanumeric and the keys are touch sensitive.
- Kjeldahl nitrogen protein identification device alerts users by giving warning messages.
- The Kjeldahl nitrogen analyzer tube reservoir is suitable for working with 100 ml, 300 ml and 800 ml tubes.
- It informs the user of whether or not there is water in the steam generator.
- Distillation time can be set between 0-200 minutes.
- Adjustable amount of alkalis to add.
- Steam generator is 1100 Watt power.
- The front of the device is made of transparent plexyglass material.
- The water consumption of the Kjeldahl nitrogen protein determination device is 3 liters / minute. 220 V operates at 50 Hz.

KJELDAHL NITROGEN DIGESTION UNIT

- The outer shell of the device is made of stainless steel and is heat insulated.
- The Kjeldahl nitrogen protein determination device can be run at the same time with 8 different samples.
- The device has electronic thermostat. Working temperature can be adjusted up to 450°C.
- There are integral gas discharge systems on the combustion tubes.
- The work area temperature can be monitored via the digital display and the program recording feature is available. The Kjeldahl nitrogen protein determination device is working with 100, 300 and 800 ml incinerators at a diameter of 50 mm.
- The operating voltage of the device is 220 Volts and the speed is 50 Hz.



Máquina De Dozaje (Vitamina) ED: 110



Eco Model

- Cuerpo completo de acero inoxidable
- Célula de contribución inoxidable conveniente de higiene alimenticio
- Capacidad de dosaje sensitiva 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 dosajear diferentes sustancias de contribuciones incluso también ácido ascórbico, enzimas, gluten vital e harina de soja
- Tornillo poliámido transprtador en 2 diferentes pasos de tornillo para cada aparato
- Depósito de contribución de 30 kgs
- Ventana para el control del nivel de la contribución
- Dimensiones:719x541x820 mms
- 2 años de garantía

Models	Min.Dosing Capacity	Max. Dosing Capacity
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

Sonda Automática Para Tomar Muestras G2-G3-G4

- 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, ayçekirdeği peleti, 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 ú 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.
- Al ser producido energía infinita por el sistema hidráulico usado, sea posible penetración en todo tipo de profundidad del producto.
- El sistema es controlado telemecánica de PLC.
- 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 180 grados a la derecha-izquierda, 360 grados en total.
- La manivela del probó se puede alargar hasta 640 cms por medido de las manivelas telescópicas usadas empezando de longitud de 240 cms. Para los camiones se puede fabricar el modelo Sampler G4 de acuerdo con una demanda particular. El intervalo de movimiento se alcanza casi a 9 metros. Altitud desde el suelo es 400 cms.
- El sistema recoge diferentes cantidades de muestras de acuerdo con la humedad y concentración de los granos.
- 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 reunen en un ambiente del laboratorio por medio de un ciclón.
- Se pueden incluir las características como un programa que archiva los criterios de calidad pertenecientes de todas las muestras y que se pueden preparar un informe sobre estas mismas, característica de iluminación por la noche, visualización por la cámara, línea de teléfono con la que suministra la comunicación con el/la conductor/a opcionalmente en este sistema.





Hectolitro H1

- 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.



Separador De Muestra DV2

- 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.

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.
- 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.





Phosmatic E01 – Fumigador



- 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 dosificarán 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.

NIT Analizador De Trigo Integral

- 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.



NIT Analizador De Harina



- 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.

R&D Activities

R&D activities are shaped in parallel with Erkaya's strategy and growing objectives. Within this framework, the products of target markets are supported with competitive technologies, optimized design and environmentalist approaches. Erkaya make use of the advantages provided by export support projects of public institutions to perform them.

Developing its own technology and maintaining the advantages of international competition, Erkaya on R&D as a part of its strategy. The company's vision "Respects the Globe, Respected Globally" forms the essence of its R&D strategy.





Ingredients



Flour Improvers-Premixes

Vitalex 25	Increases the dough resistance	5-15 gr / 50 kg
Vitalex 50	Enhances fermentation stability and dough tolerance	
Vitalex 75	Gives better machinability	
Vitalex 100	Prolongs shelf life	
Vitalex 75	Increases volume of baked product	5-15 gr / 50 kg
Vitalex 100	Arranges pore structure	
Vitalex S	Optimizes alpha amylase activity	
Vitalex SL	Makes doughs with good elasticity	
Vitalex DELUX	Enhances browning	5-15 gr / 50 kg
Vitalex S	Makes dough drier.	
Vitalex S	Tolerates changes in flour quality and helps for flour standardization	
Vitalex SL	Increases the dough resistance	
Vitalex DELUX	Enhances fermentation stability and dough tolerance	5-15 gr / 50 kg
Vitalex DELUX	Gives better machinability	
Vitalex DELUX	Prolongs shelf life	
Vitalex DELUX	Decreases dryness of bread crust and prolongs shelf life	
Vitalex DELUX	Increases volume of baked product	5-15 gr / 50 kg
Vitalex DELUX	Arranges pore structure	
Vitalex DELUX	Optimizes alpha amylase activity	
Vitalex DELUX	Makes doughs with good elasticity	
Vitalex DELUX	Enhances browning	5-15 gr / 50 kg
Vitalex DELUX	Makes dough drier	

Flour Improvers – Enzymes – Hemicellulase

Vitalzyme HS	Standardized hemicellulase enzymes	6-12 gr / 50 kg
Vitalzyme HM	Shortens kneading time	1.5-6 gr / 50 kg
Vitalzyme HL	Gives fine texture	
Vitalzyme HS	Increases volume yield	0.5 – 3 gr / 50 kg
Vitalzyme HM	Prolongs shelf life	
Vitalzyme HL	Delays staling	0.5 – 3 gr / 50 kg
Vitalzyme HS	Fine crumb structure	

Flour Improvers – Enzymes – Special Enzymes

Vitalzyme EMX	<ul style="list-style-type: none"> Gives better machinability Prolongs shelf life Increases volume of baked product Arranges pore structure Optimizes alpha amylase activity Makes doughs with good elasticity Enhances browning 	5-10 gr / 50 kg
Vitalzyme FH		

Flour Improvers – Oxidizing Agents

Vitalex C 10	<ul style="list-style-type: none"> Increases the dough resistance Enhances fermentation stability and dough tolerance Gives better machinability Increases volume of baked product Arranges pore structure Enhances browning 	10-25 gr / 50 kg
Vitalex C 25		4-10 gr / 50 kg
Vitalex G		1- 3 gr / 50 kg

Flour Improvers – Enzymes – The Amylase

Vitalzyme F1000	<ul style="list-style-type: none"> Standardized fungal alpha amylase enzymes Arranges alpha amylase activity Shortens kneading time Gives fine texture Increases volume yield Prolongs shelf life Delays staling Fine crumb structure 	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





Bakery Improvers

VITBULL 100	Enhances fermentation stability and dough tolerance Gives better machinability	0.1 %
VITBULL 200	Makes doughs with good elasticity Makes dough drier	0.2 %
VITBULL 500	Optimizes alpha amylase activity Gives thinner and better bread crust structure	0.33 %
VITBULL 20	Decreases dryness of bread crust and prolongs shelf life Increases volume of baked product Arranges pore structure Enhances browning	1 %

Pasta Improvers

VITALEX PST	Gives excellent bread crust flavor Minimizes the dough loss during pasta production Enables to use soft wheat flour and semolina Enables drying at high temperatures Prevents the over rising during cooking and provides a healthy structure Prevents softening and adhesion during cooking Provides a desirable color and shine Does not blur the cooking water, reduced starch release during cooking Cooking time extension	10 gr / 50 kg
-------------	---	---------------

Enzymes for Biscuits and Wafers

<p>VITALEX PB10 VITALEX PB20</p>	<p>Special enzyme for waffle and biscuit production Provides an excellent change in gluten structure Cracking and Crumbing prevention Balance good color Homogeneous structure High performance protease enzyme Good relaxation Reduced water absorption and stability Enhanced flavour and browning Balanced pore structure Shelf life extension</p>	<p>20 - 50 gr / 100 kg</p>
--------------------------------------	---	----------------------------



Aroma

<p>VITALZYME BCS</p>	<p>Gives fine flavour Prevents bad odour. Fine natural bread crust flavour and aroma</p>	<p>20 - 50 gr / 100 kg</p>
----------------------	--	----------------------------



Bleaching Agents

<p>VITALEX B27 VITALEX B44</p>	<p>Good bleaching effect on flour Strengthens gluten structure Possibility to see the final effect within 48 hours</p>	<p>20 - 30 gr / 100 kg</p>
------------------------------------	--	----------------------------



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

f erkayainstrument 🐦 erkayalab 📷 erkaya_instruments_improvers

