

**ЗА РАМКАМИ
ОБЫЧНОГО**



ERKAYA
INSTRUMENTS



Компания ERKAYA Laboratory Instruments & Flour Improvers Co. Ltd была основана в 2000 году и является одним из ведущих производителей Турции.

Сферы деятельности

Производство и реализация:

Добавок для муки

Добавок для хлеба

Обогатителей муки

Приборов контроля качества для мучной и комбикормовой промышленности

Лабораторных принадлежностей и химических веществ

Erkaya экспортирует 80% своей продукции во многие страны мира, такие как: Бельгия, Италия, Сербия, Греция, Бразилия, Уругвай, Колумбия, Казахстан, Парагвай, Украина, Россия, Ирак, Египет, Вьетнам, Израиль, Иорданию, Йемен, Ливан, Тунис, Нигерия, Замбия, Алжир, Индонезия, Филиппины, Азербайджан, Узбекистан, Киргизстан, Мадагаскар, Китай, Судан, Монголия, Индия, Тайвань, Аргентина, Молдавия, Македония и Иран.

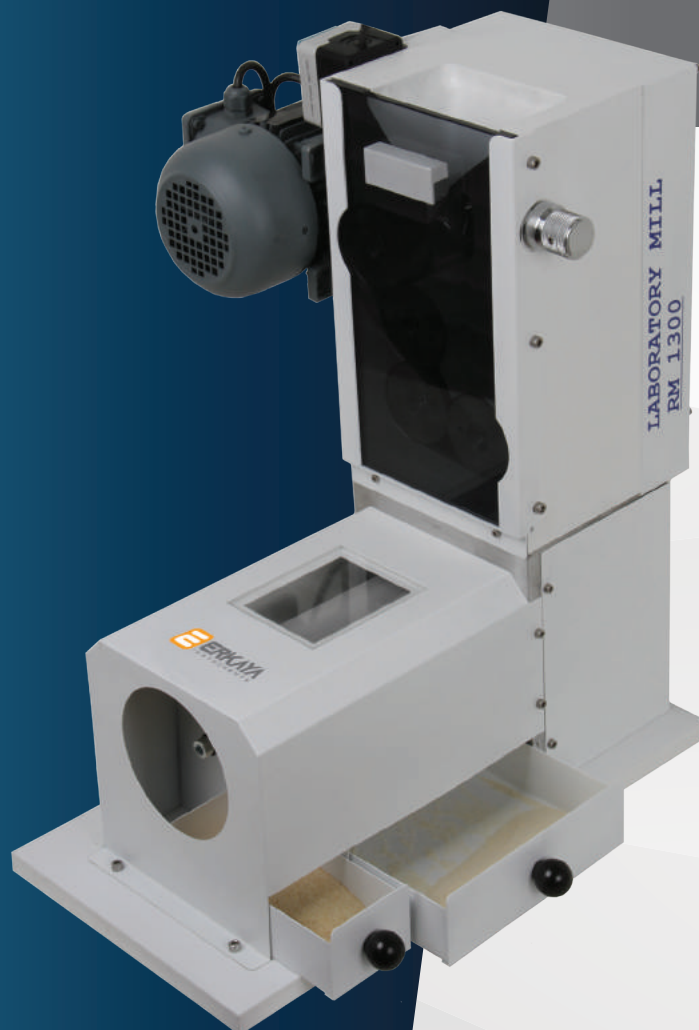
Среди наиболее продаваемых приборов следует выделить такие приборы, как: Система для отмывания клейковины (GW 2200, GI 2030), Прибор для Определения Числа Падения Частиц (FN 7100, FN 7200), лабораторные мельницы (RM 1300, HM 210), лабораторный рассев, автоматический пробоотборник, дозаторы, муфельная печь, экспресс-анализаторы.

С гордостью хотим представить наши новые, усовершенствованные приборы: Система для отмывания клейковины со встроенным сенсорным экраном (GW 3200, GI 2040) и Прибор для определения числа падения частиц со встроенным сенсорным экраном (FN 8100 и FN 8200) , а также лабораторную молотковую мельницу HM 310.

Erkaya является
одним из ведущих и
выдающихся
производителей Турции



Лабораторная вальцовая мельница RM 1300



- Лабораторная вальцовая мельница RM 1300 предназначена для получения продуктов помола (мука, крупка, отруби), сходных по гранулометрическому составу с продуктами помола на промышленных мельницах.
- Имеет сертификат CE.
- В соответствии с влажностью и разновидностью пшеницы даёт выработку в интервале 60-70%.
- Прибор оснащён 4-мя вальцевыми шарами.
- Регулируется скорость потока пшеницы.
- Благодаря вращающемуся сити, мука и отруби отделяются друг от друга.
- Мука и отруби собираются в разных ёмкостях.
- Используется для лабораторного размола зерна мягкой и твёрдой пшеницы и получения муки и других продуктов размола производственного качества.
- Прибор может работать при уровне влажности мягкой пшеницы 15-16%, твёрдой пшеницы -16-17%.



Лабораторная молотковая мельница НМ 310

- Имеет сертификат СЕ.
- Лабораторная мельница молоткового типа, предназначена для размола зерна пшеницы, ржи и многих других культур при определении качества клейковины, «числа падения», ИК-анализа и других показателей качества зерна.
- Продукты, которые перемалывает: крупы, специи, масло семян и сырье для корма.
- Высокая производительность двигателя исключает риск засорения во время работы.
- Мотор находится внутри коробки, таким образом, обеспечивается низкий уровень шума.
- Циклонное отверстие с фильтрующим мешком для минимизации пыли.
- Устройство подачи воздуха регулирует подачу и облегчает измельчение больших образцов.
- Дверной выключатель обеспечивает безопасную работу.
- Удобная и быстрая подготовка образца.
- Обеспечивает возможность измельчения образцов с влажностью до 25%.
- 300 гр за 30-50 секунд в зависимости от типа пробы и содержания влаги.
- Стандартное сито составляет 0,8 мм для числа падения, системы промывки глютена и анализа NIR. Другие сита также доступны по запросу. (0,5-1-2 мм).



Лабораторная МОЛОТКОВАЯ МЕЛЬНИЦА НМ 210



- Имеет сертификат CE.
- Лабораторная мельница молоткового типа.
- Получает стандартные образцы для анализа белка, FN, НИР и мойки глютена.
- Продукты, которые перемалывает: крупы, специи, масло семян и сырье для корма.
- Высокая производительность двигателя исключает риск засорения во время работы.
- Обеспечивает высокую однородность и повторяемость образца.
- Создана на алюминиевой конструкции.
- Благодаря регулируемому вакуумному контролю подачи образца, легко измельчаются даже изделия с таким повышенным содержанием влажности как 25 %.
- В зависимости от сорта и содержания влажности, 300 грамм продукта перемалывается за 30-50 секунд.
- После просеивания измельченного продукта через сито из нержавеющей стали, он собирается в фильтре-мешке.
- Выбирая различные сита, можно получить продукт с разными размерами частиц.

Прибор для отмыывания клейковины GW 2200

6

- Прибор позволяет измерить количество влажного глютена в пшеничной муке, пшеничной муке, твердой муке, манной крупе и пшеничном глютене.
 - Прибор для отмыывания клейковины GW 2200 измеряет как измельченное зерно, так и муку, и является одним из главных атрибутов в лаборатории на мукомольных предприятиях, фабриках- производителях макаронных и хлебобулочных изделий.
- Прибор для отмыывания клейковины GW 2200:
- Имеет сертификат CE.
 - Делает анализ в соответствии с ICC и AACCS.
 - Полностью автоматический, прост в использовании.
 - Делает анализ влажной клейковины в муке и в муке из цельной пшеницы (измельченной).
 - Дает возможность работать одновременно с двумя образцами.
 - Обладает способностью повторяемости, а результаты стабильны.
 - Регулирование времени замешивания и промывки. Для этого используются DIP-переключатели, находящиеся на задней панели устройства.
 - Продолжительность замешивания может изменяться от 5 до 75 сек, продолжительность промывания может изменяться от 60 до 900 сек.
 - За пятнадцать секунд до окончания теста, устройство подает звуковой сигнал и автоматически останавливается.
 - Магнитный датчик повышает безопасность испытаний. При необходимости может быть отменен.
 - Прибор поставляется готовым к эксплуатации с полным набором аксессуаров для работы.



ERKAYA
INSTRUMENTS

Прибор для отмывания клейковины с сенсорным экраном GW 3200



ERKAYA
INSTRUMENTS

- Новый дизайн со встроенным сенсорным экраном сочетает в себе уникальность современных технологий, удобство пользователя и лаконичный внешний вид.

Прибор:

- Имеет сертификат CE.
- Соответствует официальным мировым стандартам (AACC № 38-52, ICC № 155 и 158, 137/1).
- Полностью автоматический, прост в использовании.
- Коробка из нержавеющей стали. Нет коррозии!
- Делает анализ влажной клейковины в муке и в муке из цельной пшеницы (измельченной).
- Дает возможность работать одновременно с двумя образцами.
- Обладает способностью повторяемости.
- Продолжительность замешивания может изменяться от 5 до 75 сек, продолжительность промывания может изменяться от 60 до 900 сек.
- За пятнадцать секунд до окончания теста, устройство подает звуковой сигнал и автоматически останавливается.
- Магнитный датчик повышает безопасность испытаний. При необходимости может быть отменен.
- Прибор поставляется готовым к эксплуатации с полным набором аксессуаров для работы

Прибор глютен индекс GI 2040

- Новый дизайн со встроенным сенсорным экраном.
- Имеет сертификат CE.
- ЖК-дисплей голубого цвета.
- На этом дисплее показывается название фирмы, время испытания и температура окружающей среды.
- Корпус аппарата полностью из нержавеющей стали.
- Эргономичный дизайн. Находится под контролем центрального процессора.
- Прибор производит 6000 оборотов в минуту и отделяет крепкие части от слабых частей влажной клейковины.
- В панели управления использована мембрана.
- Замок на крышке повышает обеспечение безопасности теста. Если замок на крышке плотно не закрыт - испытание не начнется, а когда плотно закрыт - не откроется до окончания испытания.
- По истечении 60 секунд, прибор издает звуковой сигнал и производит остановку.
- За процессом испытательного периода можно проследить на цифровом дисплее.



ERKAYA
INSTRUMENTS

Аппарат для сухой клейковины DG 2020



- Прибор имеет сертификат CE.
- Использованы листы с тефлоновым покрытием, которые обеспечивают более эффективный процесс сушки и предотвращают прилипание сухой клейковины в конце теста.
- Количество сухой клейковины определяется благодаря термообработке аппаратом для сухой клейковины в течение 5 минут при постоянной температуре клейковины 150°C.
- Зеленый индикатор указывает на готовность устройства к тестированию.
- Тестирование начинается с того, что влажную клейковину необходимо разместить на тефлоновые листы аппарата.
- За 15 секунд до окончания теста издается предупредительный сигнал и после этого аппарат автоматически отключается.
- Открыв крышку аппарата, берется сухая клейковина и взвешивая ее, определяется количество.



Прибор для определения числа падения частиц FN 8100

10

- Новый дизайн со встроенным сенсорным экраном сочетает в себе уникальность современных технологий, удобство пользователя и лаконичный внешний вид. Прибор Число Падения Частиц FN 8100:
- Имеет сертификат CE.
- Возможность проведения одного образца.
- Определяет активность альфа-амилазы в муке и пшенице.
- Возможность проведения:
 - классического анализа FN.
 - теста падения частиц в муке и пшенице с корреляцией высоты.
 - анализа FFN для муки с добавками.
- Сенсорный дисплей, благодаря которому с легкостью можно регулировать все функции и который показывает такую информацию как дата, часы, температура котла, изменение высоты, время, тестовый режим, данные компании, детали образца и многое другую информацию.
- Расчет количества продукта, который будут проанализирован, в соответствии с влажностью.
- Определение количества образца на основе 15% и 14% влажности.
- Благодаря встроенному принтеру возможность получения любого результата исследования.
- Благодаря настройкам, имеющимся в принтере, возможность указания в распечатке принтера результатов исследования и деталей образца.
- Показ последних результатов исследования на экране и архивирование.
- Отображение выводов и деталей образца на бумаге, распечатанной на принтере.



ERKAYA
INSTRUMENTS

Прибор для определения числа падения частиц FN 8200



ERKAYA
INSTRUMENTS

- Новый дизайн со встроенным сенсорным экраном.
Прибор Число Падения Частиц:
- Имеет сертификат CE.
- Возможность проведения двух образцов одновременно.
- Определяет активность альфа-амилазы в муке и пшенице.
- Возможность проведения:
 - классического анализа FN,
 - теста падения частиц в муке и пшенице с корреляцией высоты
 - анализа FFN для муки с добавками
- Сенсорный дисплей, благодаря которому с легкостью можно регулировать все функции и который показывает такую информацию как дата, часы, температура котла, изменение высоты, время, тестовый режим, данные компании, детали образца и многое другую информацию.
- Расчет количества продукта, который будут проанализирован, в соответствии с влажностью.
- Определение количества образца на основе 15% и 14% влажности.
- Благодаря встроенному принтеру возможность получения любого результата исследования.
- Благодаря настройкам, имеющимся в принтере, возможность указания в распечатке принтера результатов исследования и деталей образца.
- Показ последних результатов исследования на экране и архивирование.
- Отображение выводов и деталей образца на бумаге, распечатанной на принтере.

Прибор для определения числа падения частиц FN 7100

Прибор Число Падения Частиц FN 7100 :

- Имеет сертификат CE.
- Большой сенсорный (touch panel) дисплей 14*18 см (Впервые в мире)
- Возможность проведения одного образца.
- Определяет активность альфа-амилазы в муке и пшенице.
- Возможность проведения:
 - классического анализа FN.
 - теста падения частиц в муке и пшенице с корреляцией высоты.
 - анализа FFN для муки с добавками.
- Сенсорный дисплей, благодаря которому с легкостью можно регулировать все функции и который показывает такую информацию как дата, часы, температура котла, изменение высоты, время, тестовый режим, данные компании, детали образца. и многое другую информацию.
- Расчет количества продукта, который будут проанализирован, в соответствии с влажностью.
- Определение количества образца на основе 15% и 14% влажности. Благодаря встроенному принтеру возможность получения любого результата исследования.
- Благодаря настройкам, имеющимся в принтере, возможность указания в распечатке принтера результатов исследования и деталей образца.
- Показ последних результатов исследования на экране и архивирование
- Отображение выводов и деталей образца на бумаге, распечатанной на принтере.



ERKAYA
INSTRUMENTS

Прибор для определения числа падения частиц FN 7200



Прибор Число Падения Частиц FN 7200 :

- Имеет сертификат CE.
- Большой сенсорный (touch panel) дисплей 14*18 см (Впервые в мире)
- Возможность проведения двух образцов одновременно
- Определяет активность альфа-амилазы в муке и пшенице.
- Возможность проведения:
 - классического анализа FN,
 - теста падения частиц в муке и пшенице с корреляцией высоты.
 - анализа FFN для муки с добавками.
- Сенсорный дисплей, благодаря которому с легкостью можно регулировать все функции и который показывает такую информацию как дата, часы, температура котла, изменение высоты, время, тестовый режим, данные компании, детали образца и многое другую информацию.
- Расчет количества продукта, который будут проанализирован, в соответствии с влажностью.
- Определение количества образца на основе 15% и 14% влажности.
- Благодаря встроенному принтеру возможность получения любого результата исследования.
- Благодаря настройкам, имеющимся в принтере, возможность указания в распечатке принтера результатов исследования и деталей образца.
- Показ последних результатов исследования на экране и архивирование.
- Отображение выводов и деталей образца на бумаге, распечатанной на принтере.

Устройство для смешивания образцов FN 7

14

- Используется для приготовления однородных образцов для последующего теста на приборе Число Падения.
- Автоматический прибор.
- Уменьшает влияние оператора на результаты.
- Полностью автоматический, прост в использовании.



Охлаждающий блок CL 5

- Устройство, применяемое вместе с прибором Число Падения.
- Снижает потребление воды практически до нуля и позволяет размещать агрегаты FN практически везде.
- Рециркуляция воды предотвращает потребление воды и защищает окружающую среду.



ERKAYA
INSTRUMENTS

Прибор для седиментационного анализа ZL 120



- Система используется для определения качества глютена и вредных насекомых.
- ЖК-дисплей с 6 линиями.
- 6 таймеров.
- Индуцированный двигатель 40 об / мин позволяет системе выполнять испытания со стандартной скоростью 40 об / мин независимо от нагрузки на устройство.
- Каждый таймер имеет светодиод, который активен при работе.
- Устройство позволяет оператору запускать только таймер без управления двигателем.
- Автоматически останавливается предупреждая сигналом.
- Выполняет тест со стандартным углом.
- Возможность измерения как седиментации, так и модифицированной седиментации.

Лабораторный рассев S 200

- Обеспечивает анализ величины частиц в муке.
- Используется для просеивания порошковых и твёрдых веществ.
- Имеется 6 штук сменяемых рам для сит и одна сборная ёмкость.
- Полиамидные рамы, долговечные, легко заменяемые.
- Диаметр рамок 30 см.
- Орбитальное движение, эксцентрическая система.
- Цифровой блок управления отображает время теста.
- Тест завершает предупреждение с помощью звукового сигнала.



Лабораторный рассев S310



- Прибор оснащен системой для крепления 1 ситовой рамы и одного сборного контейнера.
- Рамки имеют диаметр 20 см. Этой частью сита затягиваются с одной стороны, а другая сторона - пружинной системой.
- Движение просеивания является горизонтальным.
- Амплитуда движения составляет от 25 до 35 см.
- Таймер 0-60 секунд.
- Количество ходов отображается на ЖК-экране.



Влагомер HE 50

18

- Может делать измерения муки и пшеницы, а так же таких зерновых продуктов, как ячмень, кукуруза, фундук, чечевица, пшеница, семечки подсолнуха, соя и т.д.
- Устройство предварительно измельчает продукт перед измерением, поэтому дает более надежные результаты.
- Прибор поставляется в комплекте с сумкой для переноски и цифровым дисплеем.
- Может использоваться фиксированно и портативно.
- Высокий диапазон измерения до 30% влажности.
- Коррекция температуры осуществляется автоматически.
- Устройство импортировано из Германии и имеет готовую калибровку.



Муфельная печь PLF 100-3



- Муфельная печь PLF 100/3 имеет 3-х литровый внутренний объем и нагревается максимум до 1100 C0.
- Простота в эксплуатации и конструкция с двойной оболочкой для поддержания более прохладного внешнего корпуса.
- Низкая теплоемкая изоляция обеспечивает очень высокую скорость нагрева и эффективную изоляцию.
- Регулирование температуры обеспечивается либо ПИД, либо программируемым управлением в зависимости от требований заказчика.
- Имеется вытяжная камера.
- Вертикальная противовесная дверь защищает горячую изоляцию от оператора при открытии вверх.
- Всегда есть защитный выключатель, который отключает питание при открытии двери.



Анализатор протеина Р 110

БЛОК ДИСТИЛЛЯЦИИ

- Корпус сделан из нержавеющей стали.
- Устройство управляется программируемым микропроцессором.
- Сброс отходов начнется автоматически после перегонки.
- Возможность предупреждения с помощью предварительных сообщений.
- Время дистилляции может быть установлено между 0-49 минутами.
- Количество добавленной щелочи можно отрегулировать.
- Возможность работы от 4 до 22 образцов.
- Комплект поставляется со всеми необходимыми аксессуарами.
- Потребление воды устройством составляет 3л/мин.
- Паровой генератор мощностью в 1100 Ватт.
- 220 В, 50 Гц.

КАМЕРА СГОРАНИЯ

- Корпус из нержавеющей стали.
- Возможность работы до 24 образцов.
- Система добычи газа.
- Регулируемая температура до 450 С.
- Температура испытания отображается в цифровом виде.
- Трубы сгорания поставляются вместе с системой.
- 220 В, 50 Гц.



Дозатор ED: 110/120/130/140



- Корпус полностью из нержавеющей стали.
- Ячейка для добавок из нержавеющей стали, соответствующая нормам гигиены питания.
- Подходит для дозирования ферментов, аскорбиновой кислоты, пшеничного глютена, соевой муки и других ингредиентов, добавляемых в больших количествах.
- 3,45-270 дм³ / ч, точность дозирования.
- Высокопроизводительный индуктивный двигатель.
- Устройство управления скоростью ABB-ACS150.
- Вместимость дозирующей ячейки 30 кг.
- 2 крепежных винта для каждой машины.

Модели	Мин. вместимость	Макс. вместимость
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

Автоматический пробоотборник G2-G3-G4

22

- Единственная система, которая работает со всеми видами сырья одновременно, такими как пшеница, ячмень, кукуруза, рис, соевый боб, семена подсолнечника, подсолнечные гранулы, образцы чечевицы и нута, соевый и подсолнечный шрот, рапсовое семя и кукурузная клейковина.
- Благодаря установленной системе, автоматически или при помощи дистанционного управления, с куч на грузовиках и других транспортных средств, вакуумом, может брать образцы продукта с любой глубины.
- Взятый образец, через трубопровод доставляется в нужную точку.
- Данная система управляется дистанционным управлением.
- Благодаря использованному вакуумному зонду, становится возможным брать образец с желаемой глубины.
- Вакуум осуществляется при помощи пылесоса мощностью 3 кВт. ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ВЕНТИЛЯТОР с низкой мощностью вакуума.
- Благодаря используемой гидросистеме, создается бесконечная сила, что делает возможным проникновение на любую глубину продукта.
- Рукав зонда может двигаться влево и вправо на 180 градусов, в общей сложности – на 360 градусов.
- Длина рукава зонда составляет 240 см, но при помощи используемых телескопических рукавов, может удлиняться до 640 см.
- Высота от земли составляет 400 см.
- Система, в зависимости от влажности и плотности зерен, может брать образцы в различных количествах.
- Длина зонда составляет 220 см и произведена из нержавеющей стали.
- Полученные образцы, при помощи циклона собираются в лаборатории.



ERKAYA
INSTRUMENTS

Пурка(гектолитр) Н1



- Представляет собой очень важный прибор, используемый при закупке пшеницы, кукурузы, риса и подобных тому зерновых.
- Значение пурки(гектолитра) меняется в соответствии с формой и размером зерна.
- Вес пурки(гектолитра) непосредственно зависит от подачи муки.
- Прибор сделан из латуни и состоит из ножа, поплавкового клапана, измеряющей ёмкости и установленных на нём цифровых весов.
- В результате взвешивания прибор непосредственно выдаёт вес гектолитра.

Пробоотделитель DV2



- Изготовлен из меди и латуни.
- Не подвергается коррозии.
- Зерно однородно разделяется на две равные части.

Вакуумный пробоотборник e-Vac

- Вакуумный пробоотборник позволяет собирать из хранилищ, грузовиков и судов такие продукты, как фундук, пшеница, рис, просо и другие зерновые.
- Образцы могут быть взяты с глубины 5-25 метров при помощи вакуума.
- Вместе с устройством поставляется 5 алюминиевых труб, 1 алюминиевый шланг, 1 трубный ключ и 1 сумка.
- Длина труб составляет 1 м.
- Может использоваться даже в хранилищах с низкой высотой потолка.
- Портативный.
- Емкость может вмещать в себя до 110 кг зерна.





ERKAYA
INSTRUMENTS

Фумигатор Е01



- Используется для распыления зерна с фумигантов при приеме зерна в силосе или транспортировки зерна из одного силоса в другой.
 - Возможность регулировки количества таблеток, которые будут дозироваться в течение минуты с помощью GEMO на панели управления.
 - Возможность регулировки скорости, например 1 таблетка на (1-999) секунд.
 - Ячейка содержит 3000 гр фумиганта , что составляет 1000 таблеток.
 - Большие ячейки могут быть предоставлены по запросу.
 - Время работы и время ожидания можно регулировать с помощью регулятора скорости.
 - Диаметр таблетки на выходе может быть получен соответствующим образом.
 - Таблетки изолированы от внешней окружающей среды.
 - Устройство может быть размещено на верхней или нижней части элеватора, на силосной башне, выкидной трубе или на ленте.
- Требования к источнику питания 220 В -50Hz.

Экспресс - анализатор зерна cropscan 3000B

26

- Анализатор CropScan 3000B Near Infrared Transmission Analyser CropScan 3000B предназначен для измерения белка, влаги, крахмала, клетчатки и масла в цельных зернах пшеницы, ячменя, канолы, сорго, овса, тритикале, сои, кукурузы, риса, гороха, бобов и т. д.
- Встроенный сенсорный датчик Screen PC позволяет измерять широкий спектр образцов зерна, а также добавлять информацию о хранении и качестве зерна. • CropScan 3000B использует измерительную ячейку для прокачки, которая имеет автоматический выбор длины пути для каждого типа зерна.
- После выбора продукта CropScan 3000B регулирует длину пути измерительной ячейки для обеспечения оптимального сканирования.
- CropScan 3000B может быть подключен ко второму экрану, где программное обеспечение CropNet Grain Data Management работает параллельно с программным обеспечением Cr3000B.
- Монитор весов можно подключить к Cr3000B через USB-порт и кабель, чтобы можно было автоматически измерять вес груза.
- В качестве альтернативы, сканер штрих-кода и весы могут быть подключены к USB-портам Cr3000B для записи веса мешка и идентификатора образца, которые используются в полевых испытаниях.
- Программное обеспечение CropNet отправляет данные в Интернет, где их можно просматривать удаленно с помощью смартфона, планшета или ПК.



Экспресс анализатор зерна & муки cropscan 3000 F



- CropScan 3000F - это настольный NIR-анализатор, разработанный для быстрого измерения белка и влажности в пшенице, ячмене и других зерновых культурах и порошках, включая муку, манную крупу, люпиновую муку, соевую муку, соевую муку, кукурузную муку и пищу. Вращающаяся тарелка глубиной 5 мм, которая легко загружается и опорожняется.
- Можно собирать до 30 дополнительных сканирований как для зерен, так и для порошков и усреднять для обеспечения превосходной точности.

Белок и влага в пшенице

Белок, влага, зола, водопоглощение и повреждение крахмала в муке и манной крупе.

Пятнышки в муке и манной крупе.

Белок и влага в еде.

Белок, влага, масло и крахмал в соевых бобах, кукурузе, рисе и других зерновых и масличных семенах.

Белок, влага, масло в кукурузной муке, рисовой муке, соевой муке и других обработанных зерновых продуктах.

- После того как анализатор NIR прогнозирует требуемые параметры, программное обеспечение запрашивает набор настраиваемых полей данных. Оператор вводит следующую информацию: Идентификатор образца, Масса теста и Вес просеивания, Место хранения, Разнообразие, Класс, Источник (ферма, загон или поставщик), Идентификатор грузовика.
- После заполнения полей данных информация сохраняется во встроенной памяти.

ИССЛЕДОВАНИЯ И РАЗРАБОТКИ

Департаменты производства, гарантии качества, сбыта и послепродажного технического сервиса компании Erkaya оказывают услуги нашим покупателям специализированными в своей области рабочими кадрами.

Деятельность компании Erkaya в области исследований и разработок формируется параллельно со стратегией компании и ее растущими целями. Разрабатывая собственные технологии и поддерживая преимущества международной конкуренции, Erkaya занимается исследованиями и разработками в рамках своей стратегии, а также использует преимущества, предоставляемые проектами поддержки экспорта государственных институтов для их выполнения.





Ингредиенты



Улучшители для муки – Премиксы

Vitalex 25	В определенной мере предотвращает вред, нанесенный тлей. Увеличивает бродную силу и стабильность муки. Увеличивает газообразующую и газодерживающую способность теста. Увеличивает устойчивость теста из энергетическую ценность хлеба. Обеспечивает больший объем, мягкость и мелкопористую структуру хлеба. Способствует образованию яркой и тонкой корки. Уравновешивает активность альфа-амилазы. Увеличивает тянучесть хлеба, упрощает его обработку. Замедляет черствение.	5-15 rp / 50 kr
Vitalex 50		
Vitalex 75		
Vitalex 100		
Vitalex S	Увеличивает сопротивление теста. Повышает стабильность ферментации теста. Дает лучшую обрабатываемость. Продлевает срок годности. Увеличивает объем выпеченного продукта. Обеспечивает мелкопористую структуру хлеба. Оптимизирует активность альфа амилазы. Придает тесту хорошую эластичность. Придает корке хлеба красивый, золотистый цвет.	5-15 rp / 50 kr
Vitalex SL		
Vitalex DELUX		

Улучшители муки – Ферменты – Гемицеллюлоза

Vitalzyme HS	Стандартизированный энзимный препарат гемицеллюлёзы Используется в сильной муке Уменьшает устойчивость теста и увеличивает его тянучесть Уменьшает срок замеса, упрощает обрабатываемость Улучшает способность разреза ножом Придаёт хлебу экстра объём Обеспечит мягкую внутреннюю структуру с гладкими порами. Увеличивает срок хранения свежести	6-12 rp / 50 kr
Vitalzyme HM		1.5-6 rp / 50 kr
Vitalzyme HL		0.5 – 3 rp/ 50 kr

Улучшители муки - Особые ферменты

Vitalzyme EMX	Увеличивает срок хранения·	5-10 rp / 50 kr
Vitalzyme FH	Увеличивает объем продукта·	
	Увеличивает пористость изделия·	
	Оптимизирует активность альфа-амилазы· Способствует образованию тонкой поджаристой корки·	

Улучшители для муки – Окислители

Vitalex C 10	Увеличивает бродную силу и стабильность муки.	10-25 rp / 50 kr
Vitalex C 25	Увеличивает газоудерживающую способность теста .	4-10 rp/ 50 kr
Vitalex G	Увеличивает устойчивость теста и энергетическую ценность хлеба.	1- 3 rp / 50 kr
	Обеспечивает больший объём, мягкость и мелкопористую структуру хлеба.	
	Способствует образованию яркой и тонкой корки·	

Улучшители муки - Ферменты – Амилаза

Vitalzyme F1000	Стандартизированный препарат для ферментации альфа-амилазы·	10-20 rp / 50 kr
Vitalzyme F5000	Уравновешивает активность альфа-амилазы·	1-5 rp/ 50 kr
Vitalzyme F3	Более короткое время замешивания·	0.5 – 3 rp / 50 kr
Vitalzyme F4	Обеспечивает тонкую текстуру·	0.1 -0.5 / 50 kr
	Увеличивает объем теста·	
	Увеличивает срок хранения·	





Хлебопекарные улучшители

VITBULL 100	Уравновешивает активность альфа-амилазы. Увеличивает объем выпечки.	0.1 %
VITBULL 200	Увеличивает бродильную силу и стабильность муки. Замедляет процесс черствления.	0.2 %
VITBULL 500	Увеличивает газообразующую способность теста. Делает хлеб мягким и способствует образованию мелкопористой структуры.	0.33 %
VITBULL 20	Способствует образованию хрустящей, тонкой, золотистой корочки.	1 %

Улучшители для макарон

VITALEX PST	Минимизирует потерю теста при производстве макарон. Позволяет использовать мягкую пшеничную муку и манную крупу. Позволяет сушить при высоких температурах. Предотвращает повышение температуры во время приготовления пищи и обеспечивает здоровую структуру. Предотвращает размягчение и адгезию во время приготовления. Обеспечивает желаемый цвет и блеск. Вода остается прозрачной при приготовлении пищи.	10 rp / 50 kr
-------------	---	---------------

Добавки для печенья и вафель

VITALEX PB10	Специальный протеазный фермент с активностью амилазы для производства печенья. Обеспечивает ослабление структуры клейковины. Придаёт тесту необходимую эластичность. Понижает устойчивость теста. Смягчает тесто и упрощает его обработку. Ускоряет ферментацию. Сохраняет аромат.	20 - 50 rp / 100 kr
VITALEX PB20		



Аромат

VITALZYME BCS	Обеспечивает более продолжительный аромат и вкус. После процесса выпечки, на протяжении длительного времени позволяет сохранить приятный аромат хлеба. Маскирует неприятный запах, создающийся жиром и сковородой.	20 - 50 rp / 100 kr
---------------	---	---------------------



Отбеливатель для муки

VITALEX B27	Отбеливает муку. Усиливает структуру клейковины. Эффект отбеливания замечен уже после 48 часов.	20 - 30 rp / 100 kr
VITALEX B44		



• IVOGSAN Matbaacılar San. Sit. 1515 Sok. No: 6 Ostim-Ankara/ Турция
• +90 312 395 2986
• erkayagida.com.tr
• export@erkayagida.com.tr

f erkayainstrument t erkayalab i erkaya_instruments_improvers

