

Alışılmışın ok Ötesinde



ERKAYA
INSTRUMENTS



Erkaya Laboratuvar Cihazları ve Un Katkı Maddeleri ihracat Ltd.Şti. Ankara'da kurulmuştur. Hızla büyüyen firmamız, bugün üretimimizin %80'ini ihraç etmektedir. İtalya, Belçika, Amerika Birleşik Devletleri, Rusya, Çin, Hindistan gibi gelişmiş dünya ülkelerinin yanı sıra İran, Mısır, Brezilya, Kolombiya, Vietnam, Kazakistan, Ukrayna, Yunanistan, Bulgaristan, Sırbistan, Makedonya, Filipinler, Lübnan, Ürdün, Tunus, Kenya, Nijerya, Madagaskar, Zambia, Haiti, Kırgızistan, Azerbaycan, Irak, Kolombiya, Uruguay, Romanya, Yemen, Suriye ve Tayvan gibi 5 kıtanın birçok ülkesinde sayısız referanslarımız vardır. Erkaya, yurt dışındaki temsilcilikleri, uzman kadrosu ve satış sonrası hizmet ağı ile en üst düzeyde müşterileri memnuniyetini hedeflemektedir.

Faaliyet Alanlarımız ;

- Un katkı maddeleri
- Un ve yem sanayi için kalite kontrol cihazları
- Un zenginleştirme (Vitamin ve mineraller)

Firmamız un ve ekmek fabrikalarının ihtiyacı olan enzimler, antioksidanlar, vitamin ve mineraller gibi tüm un katkı maddelerini üretmektedir. Ayrıca, Laboratuvar Değirmenleri (Valsli, Çekiçli), Gluten Yıkama Cihazları (Tekli ve Çiftli), Gluten Index, Dokunmatik Ekran Falling Number Cihazları (Tekli ve Çiftli), Sedimentasyon, Hektolitire, Rutubet, Otomatik Numune Alma Sondası, Kül Fırını, Dozaj Makineleri (paslanmaz ve sac kasalı), Elek Sallama, Protein ve Hamur Test Cihazlarını (Ekstensograf-Farinograf) üretmektedir ve dünya ölçeğinde satışlarını gerçekleştirmektedir.

Matbaacılar Sitesi 1515 Sokak No: 6 Ostim - Yenimahalle / ANKARA
Tel: +90 312 395 29 86 | Fax: +90 312 395 08 78
e-mail: info@erkayagida.com.tr | web: www.erkayagida.com.tr

ERKAYA
Hızla büyüyen firmamız,
bugün üretimimizin %80'ini
ihraç etmektedir.



Çekiçli Laboratuvar Değirmeni HM 210



- CE sertifikalı.
- Gluten yıkama, Düşme Sayısı, Protein ve NIR uygulamaları için numune hazırlamada kullanılan bir çekiç tipi laboratuvar değirmeni.
- Öğütülen ürünler; tüm tahıllar, baharat, yağlı tohumlar ve yem hammaddeleri.
- Yüksek performanslı motor sayesinde daha az tıkanma.
- Uzun ömürlü, dayanıklı.
- Tozu en aza indirmek için filtre torbalı siklon çıkışı.
- Hava akımı büyük numunelerin öğütülmesini kolaylaştırır.
- Mısır için özel üretim.
- Kapı anahtarı güvenli çalışma sağlar
- Uygun ve hızlı numune hazırlama
- % 25'e varan nem içeriğine sahip numunelerin öğütülmesi imkanı sağlar.
- Numune tipine ve nem içeriğine bağlı olarak 30-50 saniyede 300 gr.
- Düşme Sayısı, Gluten yıkama sistemi ve NIR analizleri için standart elek 0.8 mm'dir. İstek üzerine diğer elekler de temin edilebilir (0,5-1-2 mm).

Çekiçli Laboratuvar Değirmeni HM 310

- CE belgelidir.
- Gluten yıkama, düşme sayısı, protein ve NIR analizleri için numune hazırlamada kullanılan çekiçli laboratuvar değirmenidir.
- Tane öğütme, buğday, baharat, yağlı tohum, yem ve hayvan yemi.
- Yüksek performans motor sayesinde daha az tıkanma.
- Motor kasanın içinde olduğundan düşük ses seviyesi.
- Dayanıklı, uzun ömürlü.
- Toz miktarını minimuma indirmek için filtre torbasına bağlı siklon.
- Mısır için özel üretim.
- Siklon dizaynı sayesinde kolay temizlenebilir.
- Kapı anahtarı güvenli çalışma sağlar.
- Kolay ve hızlı numune hazırlama.
- Metal yapı üzerine imal edildi.
- Çelik çekiç yüksek hızda döner ve numunenin paslanmaz çelik eleğe gitmesini sağlar.
- %25 nem oranına kadar öğütme işlemi yapabileme imkanı sağlar.
- Numuneye ve nem oranına bağlı olarak 300 gr örneği 30-50 saniye içinde öğütür.
- Gluten yıkama, düşme sayısı ve NIR analizleri için standart elek ölçüsü 0.8 mm dir. İsteğe bağlı olarak 0.5 ile 1.2 mm arasındada elekler mevcuttur.
- Farklı elekler seçerek farklı partikül boyutlarında numune elde edilebilmektedir.



Dokunmatik Ekran Gluten Yıkama Cihazı GW 3200



- CE Sertifikalı.
- Yeni tasarım, Dokunmatik Ekran Gluten Washer.Dünyada ilk
- Resmi Dünya Standartlarına Uygun (AACC No: 38-52, ICC No: 155 ve 158, 137/1).
- Çift numune ile çalışılabilme imkanı..
- Kullanım kolaylığı.
- Paslanmaz çelik kutu. Korozyon yok!
- Buğday unu, buğday, durum buğdayı, ırmik ve buğday gluteninde analiz olanağı.
- Yetiştiricilerin, tahıl tüccarlarının, un değirmenlerinin, un kullanıcılarının, buğday glütteni üreticilerinin, makarna üreticilerinin ve fırınların hem öğütülmüş tahıl hem de un için kullanılabilir.
- Aynı sistem içinde iki farklı test metodu (un ve kırma).
- Hızlı analiz. Tam bir test 7 dakikadan az sürer.
- Yoğurma süresi ve yıkama süresi ayarlanabilir. .
- Yoğurma süresini 5 - 75 saniye arasında ve yıkama süresini 60 - 900 saniye arasında ayarlama imkanı.
- Sağlam Tasarım.
- Cihazın kasasının alt panelinde açılan kanallar ile su pompa hortumunun patlaması durumunda, etkin su tahliyesi yapmakta ve elektronik devreler korunmaktadır.
- Tahıl ve unun, yaş glüten olarak ayrıştırılması

Gluten Yıkama Cihazı GW 2200

- CE Sertifikalı.
- Resmi Dünya Standartlarına Uygun (AACC No: 38-52, ICC No: 155 ve 158, 137/1).
- Çift numune ile çalışılabilme imkanı..
- Kullanım kolaylığı.
- Paslanmaz çelik kutu. Korozyon yok!
- Buğday unu, buğday, durum buğdayı, irmik ve buğday gluteninde analiz olanağı.
- Yetiştiricilerin, tahıl tüccarlarının, un değirmenlerinin, un kullanıcılarının, buğday glütini üreticilerinin, makarna üreticilerinin ve fırınların hem öğütülmüş tahıl hem de un için kullanılabilir.
- Aynı sistem içinde iki farklı test metodu (un ve kırma).
- Hızlı analiz. Tam bir test 7 dakikadan az sürer.
- Dipswitch ile ayarlanabilir karıştırma ve yıkama süresi
- Yoğurma süresini 5 - 75 saniye arasında ve yıkama süresini 60 - 900 saniye arasında ayarlama imkanı.
- Sağlam Tasarım.
- Cihazın kasasının alt panelinde açılan kanallar ile su pompa hortumunun patlaması durumunda, etkin su tahliyesi yapmakta ve elektronik devreler korunmaktadır.
- Tahıl ve unun, yaş glüten olarak ayrıştırılması



Kuru Gluten Cihazı DG 2020



- CE sertifikalı.
- Kurutucu ve kontrol üniteleri ayrıdır.
- Test süresini dijital ekranda görebilme imkanı.
- Buğday ve un örneklerinin glütenini kurutur.
- Çalışma sıcaklığı 150 °C'dir.
- Termostat sayesinde sıcaklık sabit tutulur.
- Teflon kaplama etkin kurutma ve test edilen numunenin kolay sökülmesini sağlar.
- Bir bip sinyali ile otomatik olarak uyarıyı durdurur.



Dokunmatik Ekran Gluten İndeks Cihazı GI 2040

- CE sertifikalı.
- 5 inç Dokunmatik Ekranlı Yeni tasarım, Dünyada bir ilk!
- Ekranda gerçek dönme hızını gösterir, dünyada ilk!
- Dokunmatik Ekran Fonksiyonu sayesinde kullanım kolaylığı
- ICC ve AACC standart metodlarına göre analiz yapmaktadır.
- Yaş glutenin sağlam ve zayıf kısımlarını paslanmaz bir elek aracılığıyla birbirinden ayırmaktadır.
- Özel elek, hem elek üzerinde kalan hem de elekten geçen glütenin toplanmasını sağlar.
- Testi, 6000 rpm'de 1 dakika döndürerek gerçekleştirir.
- Bir uyarı sinyali ile otomatik olarak durur.
- Emniyet kapağının kilitlemesi güvenli çalışma sağlar.



Düşme Sayısı Cihazı FN 8200



- CE sertifikalı.
- Yeni tasarım Düşme Numarası, yanda 7 inç Dokunmatik Ekran.
- 3 farklı ekran teması.
- Tüm fonksiyon düğmeleri bir dokunuş uzalıktadır. Kullanımı kolay.
- Uluslararası standartlara uygun FN önlemleri (ICC ve AACC Standart yöntemleri).
- Aynı anda çift numune ile test.
- Çimlenmiş ve sağlam taneli ürünlerin birbirine karışmasının önlenmesi
- 4 çeşit test imkanı;
 - Buğday unu ve öğünde Klasik Düşme Sayı Testi,
 - Buğday Ununda Rakım Düzeltme ile Düşme Sayı Testi,
 - Buğday, Makarnalık, Çavdar ve Arpa Öğünlerinde Yükseklik Düzeltmeli Düşme Sayı Testi,
 - Una eklenen alfa amilaz enzim aktivitesini saptamak için -Fungal Düşme Sayı Testi.
- Rakım değerine göre otomatik sonuç düzeltme ve FN sonuçlarının otomatik yeniden hesaplanması.
- Nem FN, Nem GR, Ortalama Değer, Sıvılaşma sayısının tespiti(LN değeri).
- Paçal oranının tespiti. Entegre yazıcı.
- Lan bağlantısı.
- İsteğe Bağlı Çıktı Galerisi.

Düşme Sayısı Cihazı FN 8100

- CE sertifikalı.
- Yeni tasarım Düşme Numarası, yanda 7 inç Dokunmatik Ekran.
- 3 farklı ekran teması.
- Tüm fonksiyon düğmeleri bir dokunuş uzaklıktadır. Kullanımı kolay.
- Uluslararası standartlara uygun FN önlemleri (ICC ve AACC Standart yöntemleri).
- Tek numune ile test.
- Çimlenmiş ve sağlam taneli ürünlerin birbirine karışmasının önlenmesi
- 4 çeşit test imkanı;
 - Buğday unu ve öğünde Klasik Düşme Sayı Testi,
 - Buğday Ununda Rakım Düzeltme ile Düşme Sayı Testi,
 - Buğday, Makarnalık, Çavdar ve Arpa Öğünlerinde Yükseklik Düzeltmeli Düşme Sayı Testi,
 - Una eklenen alfa amilaz enzim aktivitesini saptamak için -Fungal Düşme Sayı Testi,
- Rakım değerine göre otomatik sonuç düzeltme ve FN sonuçlarının otomatik yeniden hesaplanması
- Nem FN, Nem GR, Ortalama Değer, Sıvılaşma sayısının tespiti(LN değeri).
- Paçal oranının tespiti. Entegre yazıcı.
- Lan bağlantısı.
- İsteğe bağlı çıktı galerisi.



Düşme Sayısı Cihazı FN 7200



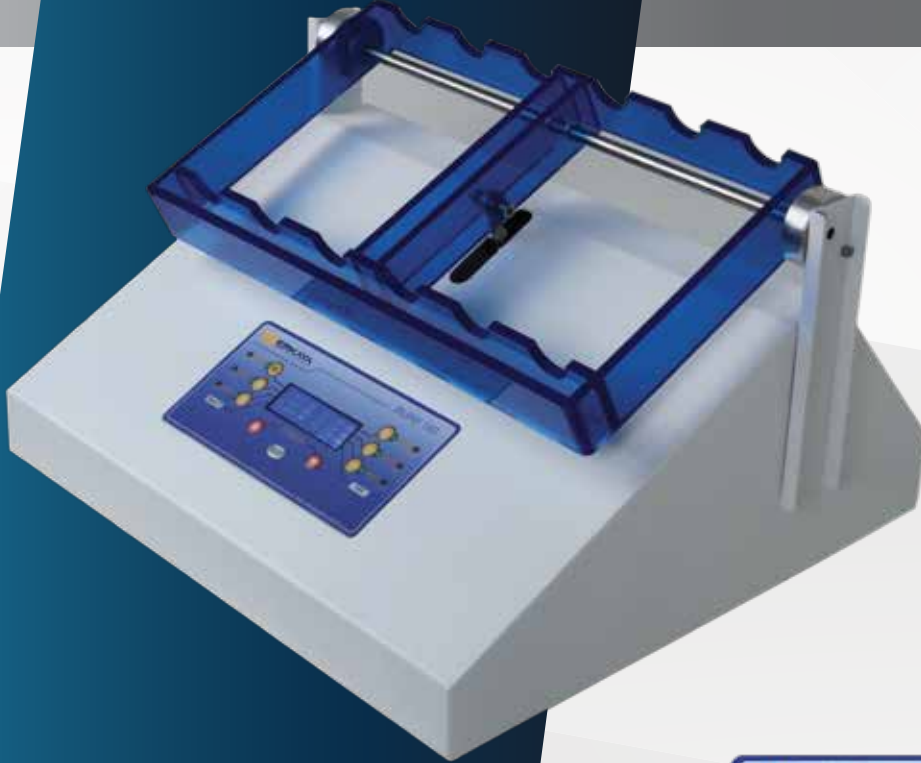
- CE sertifikalı.
- Büyük Renkli Dokunmatik Ekran.
- Tüm fonksiyon düğmeleri bir dokunuş uzaklıktadır. Kullanımı kolay.
- Uluslararası standartlara uygun FN önlemleri (ICC ve AACC Standart yöntemleri).
- Aynı anda çift numune ile test.
- Çimlenmiş ve sağlam taneli ürünlerin birbirine karışmasının önlenmesi.
- 4 çeşit test imkanı;
 - Buğday unu ve öğünde Klasik Düşme Sayı Testi.
 - Buğday Ununda Rakım Düzeltme ile Düşme Sayı Testi,
 - Buğday, Makarnalık, Çavdar ve Arpa Öğünlerinde Yükseklik Düzeltmeli Düşme Sayı Testi,
 - Una eklenen alfa amilaz enzim aktivitesini saptamak için -Fungal Düşme Sayı Testi.
- Rakım değerine göre otomatik sonuç düzeltme ve FN sonuçlarının otomatik yeniden hesaplanması.
- Nem FN, Nem GR, Ortalama Değer, Sivilaşma sayısının tespiti (LN değeri).
- Paçal oranının tespiti. Entegre yazıcı.
- Lan bağlantısı.
- Çıktı arşivi.

Düşme Sayısı Cihazı FN 7100

- CE sertifikalı.
- Büyük Renkli Dokunmatik Ekran.
- Tüm fonksiyon düğmeleri bir dokunuş uzaklıktadır. Kullanımı kolay.
- Uluslararası standartlara uygun FN önlemleri (ICC ve AACC Standart yöntemleri).
- Tek numune ile test.
- Çimlenmiş ve sağlam taneli ürünlerin birbirine karışmasının önlenmesi.
- 4 çeşit test imkanı;
 - Buğday unu ve öğünde Klasik Düşme Sayı Testi.
 - Buğday Ununda Rakım Düzeltme ile Düşme Sayı Testi,
 - Buğday, Makarnalık, Çavdar ve Arpa Öğünlerinde Yükseklik Düzeltmeli Düşme Sayı Testi,
 - Una eklenen alfa amilaz enzim aktivitesini saptamak için -Fungal Düşme Sayı Testi.
- Rakım değerine göre otomatik sonuç düzeltme ve FN sonuçlarının otomatik yeniden hesaplanması.
- Nem FN, Nem GR, Ortalama Değer, Sıvılaşma sayısının tespiti(LN değeri).
- Paçal oranının tespiti. Entegre yazıcı.
- Lan bağlantısı.
- Çıktı arşivi.



Sedimentasyon Cihazı ZL 120



- Sistem, gluten kalitesini ve böcek hasarını belirlemek için kullanılır.
- 6 satırlı LCD ekran.
- 6 zamanlayıcı.
- Cihaz motoru dakikada 40 devir yapan redükte motordur. Cihazdaki yükünden bağımsız olarak standart 40 rpm hızında testleri gerçekleştirmesini sağlar.
- Zamanlayıcı çalıştırıldığında etkin olan bir lede sahiptir.
- Motoru kapatıp sadece zaman sayacını çalıştırabilme özelliği vardır.
- Test bitiminde cihaz sesli ikaz vermekte ve otomatik olarak durmaktadır.
- Salınım açısı standarttır.
- Hem sedimentasyon hem de modifiye sedimentasyon değerini ölçme imkanı.



Shakematik FN 7 (FN cihazı aksesuarları)

- Düşme Sayısı (FN) Testi için homojen numuneler hazırlamak için kullanılır.
- Otomatik.
- Operatörün sonuçlar üzerindeki etkisini azaltır.
- Toplam analiz süresini azaltır.



Soğutma Ünitesi CL 5 (FN cihazı aksesuarları)

- Düşme Sayısı (Falling Number) cihazı aksesuarı.
- Su tüketimini neredeyse sıfıra indirir ve FN cihazını neredeyse her yerde kullanabilir kılar.
- Su sirkülasyonu, su tüketimini önler ve çevreyi korur.



Dokaj Elek Sallama S 310



- 1 adet test elek çerçevesi ve 1 adet toplama kabı ile beraberdir.
- Çerçeveler 20 cm çapındadır.
- Eleme hareketi yataydır.
- Hareket strokunun genliği 25 ila 35 cm arasındadır.
- 0-60 saniye zamanlayıcı.
- LCD Ekranda vuruş sayısı görüntülenir.
- Hız kontrollü / frekans ayarı.



Elek Sallama Cihazı S 200

- Ayarlanabilir zamanlayıcı 0-99 dakika.
- Poliamid çerçeveler, dayanıklı, uzun ömürlü, kolay değiştirme.
- Fabrikadaki elek sisteminin kontrolünü sağlayarak günlük üretimin denetlenmesini sağlama imkanı.
- Salınım mesafelerini ayarlama imkanı.
- İstenen elek boylarında elek kullanma imkanı.
- 6 çerçeve ve 1 toplama kabı ile beraberdir.
- Poliamid çerçeveler, dayanıklı, uzun ömürlü, kolay değiştirme
- Orbital hareket, eksantrik sistem.
- Dijital kontrol ünitesi test süresini gösterir.
- Test uyarı sinyali ile biter.
- Başlat, Durdur, Zamanlayıcı seçenekleri.
- Çerçeveler 30 cm'lik oyuklardandır.
- Döküm malzeme kullanıldığından ayrıca sabitlemeye gerek yoktur.
- Test anında cihaz hareket etmemektedir.



Poliamid Kasnak

Kül Fırını PLF 100-3



- Sıcaklık maksimum 1100 °C'ye kadar ulaşır.
- 3 litre iç hacim.
- Soğuk bir dış yüzey sağlamak için çift kasalı imalat.
- Yalıtımın üst düzey kalitesi sayesinde oldukça düşük enerji tüketimi yanında, hızlı ısıtma olanağı.
- Uygulanan tüm kontrol sistemleri PID nitelikli olup, dijitaldir. Talebe göre programlama yeteneği olan kontrol sistemleri uygulanmaktadır.
- Fırın içi havalandırma.
- Kapağı öne açılan ve açılma ile emniyet adına elektriğin kesildiği bir düzene sahiptir.
- Kapı açıldığında ısıyı izole eden bir güvenlik anahtarı vardır.



Rutubet Cihazı HE 50

- Kolay kullanım.
- Buğday, buğday unu, arpa, mısır, çavdar, ayçiçeği ve diğer tahılları ölçer.
- Kesin ölçüm sonuçları.
- Otomatik sıcaklık düzeltmesi.
- % 30 neme kadar yüksek ölçüm aralığı.
- 14 çeşit ayar.
- On dört ürün programından dördü, HE 50'niz için mevcut 180'den fazla üründen seçilebilir, örn. yer fıstığı, milo mısır, yeşil kahve vs.
- HE 50; tahıl, çimen, sebze ve çiçek tohumları vb. için evrensel bir uygulamaya sağlar.



Dozaj (Vitamin) Makinesi ED: 110/120/130/140



Eco Model

- Tamamen Paslanmaz Çelik Gövde.
- Gıda hijyenini korur.
- Enzim, askorbik asit, buğday gluteni, soya unu ve büyük miktarlarda ilave edilen diğer içerikleri dozajlamak için uygundur.
- 3,45-270 dm³ / h doğru dozaj kapasitesi.
- Yüksek performanslı endüklenmiş motor.
- ABB-ACS150 Hız Kontrol Cihazı.
- 30 kg kapasiteli dozaj hücresi.
- Her makine için 2 taşıyıcı vida.
- Seviye kontrol penceresi.

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

Protein Analiz Cihazı P 110

DİSTİLYASYON ÜNİTESİ

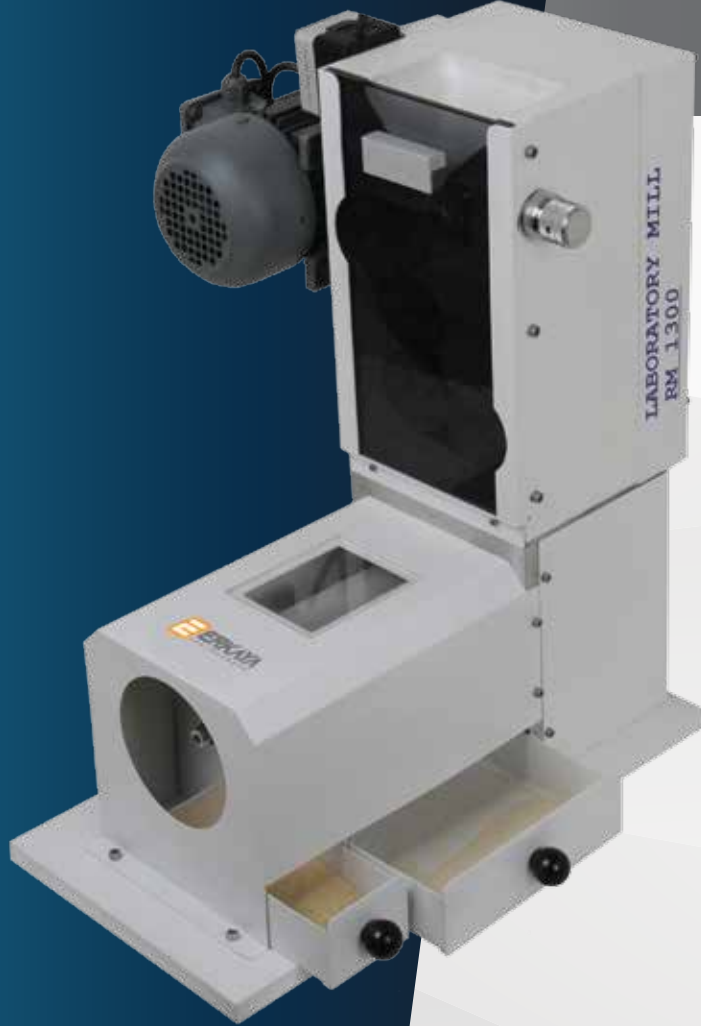
- Kjeldahl azot proteini belirleme cihazı programlanabilir mikroişlemci kontrollüdür Cihazın ekranı LCD'dir ve ekran ve tuşlar dokunmaya duyarlıdır.
- Kjeldahl azot proteini tanımlama cihazı, kullanıcıları uyarı mesajları vererek uyarır.
- Kjeldahl azot analizörü tüp haznesi, 100 ml, 300 ml ve 800 ml tüplerle çalışmak için uygundur
- Kullanıcıya buhar üreticisinde su olup olmadığını bildirir.
- Distilasyon süresi 0-200 dakika arasında ayarlanabilir.
- Ayarlanabilir alkali miktarı.
- Buhar jeneratörü 1100 Watt gücündedir.
- Cihazın önü şeffaf pleksiglas malzemeden yapılmıştır.
- Kjeldahl azot proteini tayin cihazının su tüketimi 3 litre / dakikadır. 220 V, 50 Hz'de çalışır.

YAKMA ÜNİTESİ

- Cihazın dış kabuğu paslanmaz çelikten imal edilmiştir ve ısı yalıtımlıdır.
- Kjeldahl azot proteini belirleme cihazı, 8 farklı örnekle aynı anda çalıştırılabilir.
- Cihaz elektronik termostata sahiptir. Çalışma sıcaklığı 450°C'ye kadar ayarlanabilir.
- Yanma tüplerinde entegre gaz tahliye sistemleri vardır.
- Çalışma alanı sıcaklığı dijital ekrandan izlenebilir ve program kayıt özelliği mevcuttur.
- Kjeldahl azot proteini belirleme cihazı, 50 mm çapında 100.300 ve 800 ml'lik yakma fırınlarıyla çalışıyor.
- Cihazın çalışma voltajı 220 Volt ve hız 50 Hz'dir.



Valsli Laboratuvar Değirmeni RM 1300



- CE Belgelidir.
- Tavlı ve tavsız buğday öğütmede kullanılabilir.
- Buğday rutubeti ve buğday çeşidine göre % 60-70 aralığında un randımanı vermektedir.
- 4 adet vals topu içermektedir.
- Buğday akış hızı ayarlanabilmektedir.
- Dönerek çalışan elek sistemi ile un ve kepek birbirinden ayrılmaktadır.
- Un ve kepek ayrı pasajlarda toplanmaktadır.
- Paçala giren buğdaylar veya paçalın kendisi üretimden önce analiz edilerek imalatın kalite değerleri önceden tespit edilebilmektedir.
- Sedimentasyon analizi için uygun un üretmektedir.
- Yumufak buğdaylarda %15-16, sert buğdaylarda %16-17 rutubet değerlerine kadar öğütme yapılabilmektedir.
- V/50 Hz.



Otomatik Numune Alma Sondası G2-G3-G4

- Buğday, arpa, mısır, mısır, soya fasulyesi, ay çekirdeği, mercimek ve soya gibi hammaddeler için kullanılan endüstriyel otomatik numune alma sondası.
- Kurulan sistem ile kamyon veya diğer araçlardaki yığınlardan otomatik ve uzaktan kumanda ile farklı derinliklerden vakum ile numune alımı yapılabilmektedir.
- Sistem otomatik ve manuel modda 2 farklı modda çalışabilir.
- Vakumlama 3 KW gücünde bir BLOWER aracılığıyla yapılmaktadır.
- Sistem, Telemekanik PLC kontrollüdür.
- Sistem uzaktan kumanda ile çalışmaktadır.
- Manuel çalışma modunda ise istenilen derinliğe manuel olarak inilmekte ve numune alma işlemi o noktadan başlatılmaktadır.
- Sistem, tane yoğunluğuna ve rutubetine göre farklı miktarlarda numune almaktadır.
- Prob kolu, sağa-sola 180 derece, toplamda 360 derece hareket edebilmektedir.
- Yukarı ve aşağı hareket edebilir.
- Prob kolu 240 cm uzunluğundan başlayıp kullanılan teleskobik kollar aracılığıyla 640 cm'ye kadar uzatılabilmektedir.
- Sonda uzunluğu 220 cm olup paslanmaz malzemeden imal edilmiştir.
- Alınan numuneler, bir siklon vasıtası ile laboratuvar ortamında toplanmaktadır.



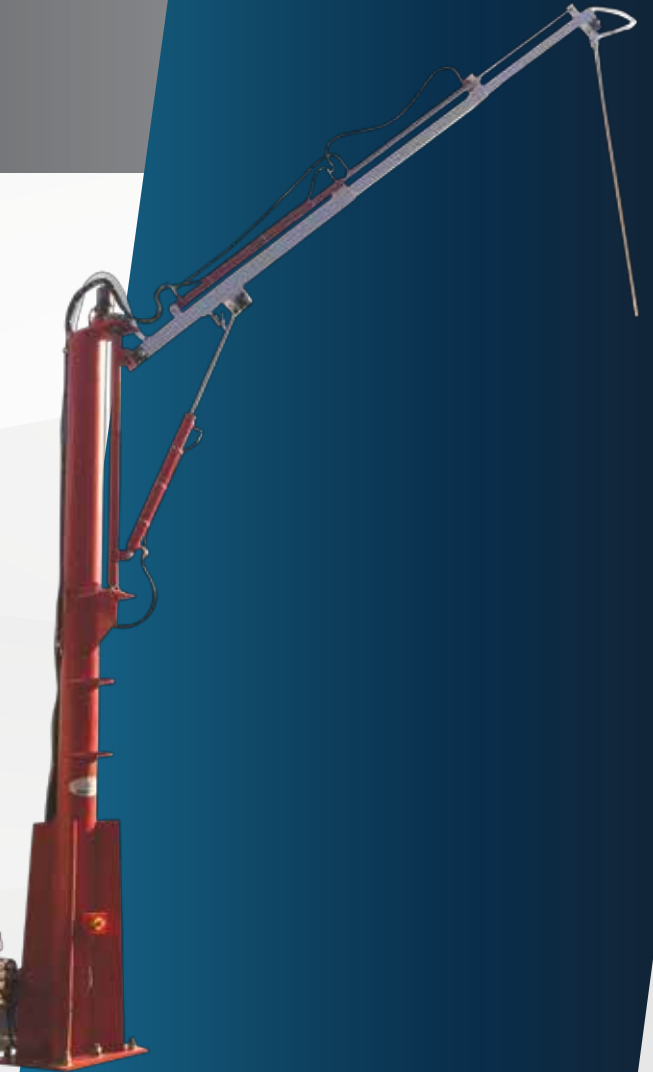
Uzaktan Kumanda

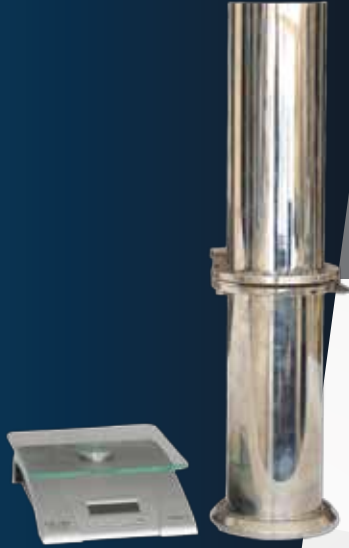


Kontrol paneli



Siklon





Hektolitre H1

- Hektolitre, buğday, mısır vb. Gibi bir litre tahılın ağırlığıdır.
- Satınalma noktalarında çok önemli bir kalite parametresi.
- Hektolitre değeri tanenin şekli ve büyüklüğüne göre değişmektedir.
- Sistem dijital terazi, bıçak ve şamandıradan oluşur.
- Tartım sonucu direkt olarak hektolitre ağırlığını vermektedir.
- Kısa analiz süresi.



Numune Bölücü DV2

- Cihaz analizi yapılacak ürünün homojen bir şekilde iki eşit parçaya bölünmesini sağlar.
- Pirinç ve bakırdan yapılmıştır.
- Korozyon yok.
- Analiz edilecek numune hazneye yerleştirilir.

Vakum Sonda e-Vac

- Buğday, mısır ve diğer tahıllar depolardan otomatik olarak aktarılabilir ve numune kabına depolanabilir.
- Buğday ve diğer tahıl numuneleri için, cihaza aksesuar monte edilerek cihaz çalıştırılabilir.
- 5 adet alüminyum boru, 1 adet alüminyum dirsek, 1 adet itme-çekme malzemesi, 1 adet boru genişletme anahtarı ve 1 adet çanta temin edilmektedir.
- Boruların uzunluğu 1 m'dir.
- Taşınabilir.
- Tüm parçalar; borular, bükme, itme-çekme malzemesi ve boru genişletme anahtarı sondaya monte edilir
- Tüm parçaları en az bir boru ile bağlandıktan sonra, tahıl deposuna batırılır.
- 0-1 (On-Off) düğmesini kullanarak, sistem çalıştırılabilir.
- Tahıl, vakumla otomatik olarak transfer edilir ve numune kabına depolanır.
- Ardından, yapılacak analiz için numune, numune kabından alınır.
- Cihazı kapattığınızda sistem vakumlamayı durdurur.



Fumigatör-Phosmatic



- Tahıl silodan tahıl alımı sırasında bir silodan diğere tahıl alımını yaparken fumigantlarla tahıl püskürtmek için kullanılır.
- Kontrol panelindeki GEMO ile bir dakika içinde dozlanacak tablet sayısını ayarlama imkanı.
- Hızı (1-999) saniye başına 1 tablet olarak ayarlama imkanı.
- Hücre, 1000 tablet olan 3000 gr fumigant içerir.
- İstek üzerine daha büyük hazneler temin edilebilir.
- Çalışma süresi ve bekleme süresi hız kontrol cihazı tarafından ayarlanabilir.
- Tablet çıkış çapı buna göre üretilebilir.
- Tabletler dış ortamdan izole edilmiştir.
- Cihaz satın alma noktasından siloya, tahıl bandına veya silolar arasında bir yere yerleştirilebilir.
- Güç gereksinimi 220 V-50Hz'dir.

NIT Analyzer Cropscan 3000B

- CropScan NIT Analizörü
- Buğday, arpa, kanola, sorgum, yulaf, tritikale, soya fasulyesi, mısır, pirinç, bezelye, vb. Tahılların tamamında protein, nem, nişasta, lif ve yağ ölçümü.
- Dokunmatik ekranı, çok çeşitli tahıl numunelerini analiz ederken kolaylık sağlamasının yanı sıra ve ayrıca Test Ağırlığı, Eleme, Tutma, Çeşitlilik, Sınıf, Tonaj, Depolama Yeri gibi tahılların kalitesi hakkında bilgileri ekleyebilmeye olanak sağlar.
- CropScan 3000B, her bir tanecik türü için otomatik yol uzunluğu seçimine sahip bir ölçüm hücresi kullanır.
- Ürün seçildikten sonra, CropScan 3000B, optimum bir tarama sağlamak için ölçüm hücresinin yol uzunluğunu ayarlar.
- CropScan 3000B, CropNet Tahıl Veri Yönetimi yazılımının Cr3000B işletim yazılımına paralel olarak çalıştığı ikinci bir ekrana bağlanabilir.
- Bir kantar monitörü Cr3000B'ye bir USB portu ve kablo ile bağlanabilir, böylece yük ağırlıkları otomatik olarak alınabilir.
- Alternatif olarak, alan deneme testinde kullanıldığı gibi, çanta ağırlığını ve numune kimliğini kaydetmek için Cr3000B USB portlarına bir Barkod Okuyucu ve Ölçek bağlanabilir.
- CropNet yazılımı, verileri bir Akıllı Telefon, Tablet veya PC kullanarak uzaktan görüntülenebileceği İnternet'e gönderir.



NIR Analyzer Cropscan 3000F



- CropScan 3000F, buğday, arpa ve diğer tahıllarda protein ve nemin hızlı bir şekilde ölçülmesi için tasarlanmış bir NIR analizörüdür.
- Buğdayda protein ve nem.
- Un ve irmikte protein, nem, kül, su emme ve nişasta zedelenmesi.
- Un ve irmikte lekeler.
- Tohumlarda protein ve nem.
- Soya Fasulyesi, Mısır, Pirinç ve diğer tahıl ve yağlı tohumlarda protein, nem, yağ ve nişasta.
- Mısır unu, pirinç unu, soya unu ve diğer işlenmiş tahıl ürünlerinde protein, nem ve yağ.
- Dokunmatik ekran işlemi.
- Dokunmatik ekranı, çok çeşitli numuneleri analiz ederken kolaylık sağlamanın yanı sıra ve ayrıca Test Ağırlığı, Eleme, Tutma, Çeşitlilik, Sınıf, Tonaj, Depolama Yeri gibi tahılların kalitesi hakkında bilgileri ekleyebilmeye olanak sağlar.

AR-GE Faaliyetleri

Erkaya sektöründe sürekli fark yaratan, ürünleri ve sahip olduğu teknolojilerle liderliğini global arenaya taşıyan başarılı iş sonuçları elde etmiştir. Şirketin bu başarılarının arkasında en önemli paylardan birine sahip olan Erkaya Ar-Ge 10 yılı aşkın süredir hem ulusal hem de uluslararası arenada birçok başarıya imza atmıştır.

Ar-Ge faaliyetleri, Erkaya'nın kurumsal stratejisiyle ve artan hedefleriyle paralel olarak şekilleniyor. Bu çerçevede, ürünleri son teknoloji ile optimize tasarımlar ve çevreci yaklaşımlarla destekleniyor. Şirketin "Alışılmışın Ötesinde" vizyonu, Ar-Ge stratejisinin özünü oluşturuyor.





Katkı Maddeleri



Enzimler – Hemiselülazlar

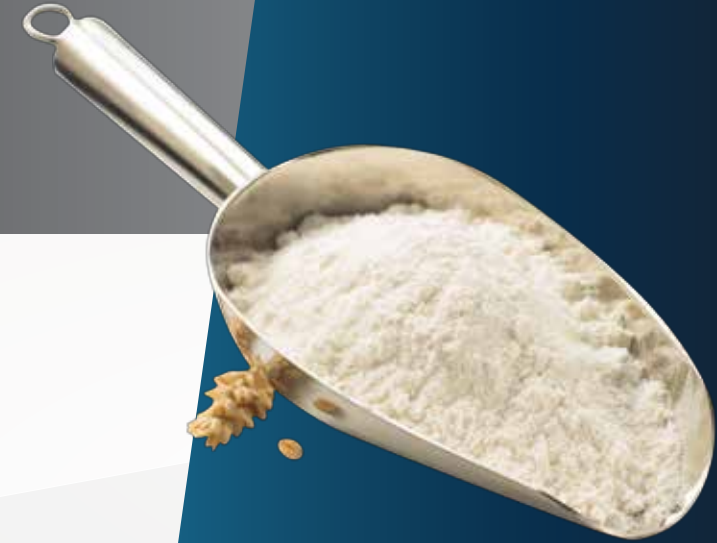
Vitalzyme HS	Standardize edilmiş hemiselülaz enzim preparatıdır. Kuvvetli unlarda kullanılır.	6-12 gr / 50 kg un
Vitalzyme HM	Hamur direncini azaltırken, uzama yeteneğini artırır. Yoğurma süresini kısaltır, işlenebilirliği kolaylaştırır.	1.5-6 gr / 50 kg un
Vitalzyme HL	Bıçak açma özelliğini iyileştirir. Ekstra ekmek hacmi verir. Gözenek yapısı düzgün, yumuflak bir içyapı sağlar. Bayatlamayı geciktirir.	0.5 – 3 gr / 50 kg

Enzimler-Özel Enzimler

Vitalzyme EMX	Hamurun gaz oluflturma yeteneğini artırır. Alfa amilaz aktivitesini dengeler. Hamurun uzama yeteneğini artırarak işlenmesini kolaylaştırır.	5-10 gr / 50 kg un
Vitalzyme FH	Daha iyi bir ekmek hacmi, yumuşak ve küçük gözenekli bir içyapı sağlar. Parlak ve ince kabuk oluşumu sağlar. Bayatlamayı geciktirir.	

Enzimler - Amilazlar

Vitalzyme F1000	Standardize edilmiş alfa amilaz enzim preparatıdır. Undaki alfa amilaz aktivitesini artırarak mayanın kullanabileceği indirgen şekerler oluşturur.	10-20 gr / 50 kg un
Vitalzyme F5000	Fermentasyon süresini düşürür.	1-5 gr / 50 kg un
Vitalzyme F3	Kabuk ve gözenek yapısını iyileştirir.	0.5 – 3 gr / 50 kg un
Vitalzyme F4	Hamurun gaz oluşturma yeteneğini iyileştirerek ekmek hacmini artırır. Bayatlamayı geciktirir.	0.1 -0.5 / 50 kg un



Ekmek Katkı Maddeleri

VITBULL 100	Ekmek hacmini artırır. Fermentasyon stabilitesi ve toleransını artırır.	0.1 %
VITBULL 200	Hamurun gaz oluşturma yeteneğini ve gaz tutma kapasitesini artırır.	0.2 %
VITBULL 500	Hamur direnci ve ekmeklik enerjisini artırır. Yumuşak, küçük gözenekli bir içyapı sağlar.	0.33 %
VITBULL 20	Parlak ve ince kabuk oluflumu sağlar. Alfa amilaz aktivitesini dengeler. Hamur uzama yeteneğini artırarak, işlenebilirliği kolaylaştırır. Bayatlamayı geciktirir.	1 %





Makarna Katkı Maddesi

VITALEX PST	<p>Makarna üretimi sırasında hamur kaybını en aza indirir Yumuşak buğday unu ve irmik kullanabilme Yüksek sıcaklıklarda kuruma sağlar Pişirme sırasında aşırı yükselmeyi önler ve sağlıklı bir yapı sağlar Pişirme sırasında yumuşama ve yapışmayı önler. İstenilen renk ve parlaklık sağlar Pişirme suyunu bulanıklaştırmaz</p>	10-15 gr / 50 kg un
-------------	--	---------------------

Bisküvi Ve Gofret Katkı Maddeleri

VITALEKS PB 10	<p>Bisküvi üretimine özel amilaz aktiviteli proteaz enzimidir. Gluten yapısının zayıflamasını sağlar. Proses için gerekli elastikiyeti verir. Hamur direncini düşürür. Hamuru yumuşatarak işlenmesini kolaylaştırır. Fermentasyonu hızlandırır. Aroma oluşumunu destekler</p>	20 - 50 gr / 100 kg un
VITALEKS PB 20		
VITALEKS PW		

Aroma

AROMA	<p>Modern ekmekçiliğin trendlerinden birisi, prosesteki fermentasyon zamanını azaltmaktır. Ama ne yazık ki bu uygulama, ekmeğin kendine özgü aromasının kaybolmasına yol açmaktadır.</p> <p>Ekmeğin kabuğu aroması doğayla özdeş olup; üretim, fermentasyon ve mevsimsel farklılıklarda kaynaklanan olumsuz tat ve kokuların önüne geçmektedir.</p> <p>Daha zengin ve uzun süreli tat ve koku sağlamaktadır. Ekmeğin fırından çıktıktan sonraki mis kokusunu daha uzun süre muhafaza etmektedir.</p> <p>Tava ve yağdan dolayı oluşan kötü kokular maskelenmektedir</p>	20 - 50 gr / 100 kg un
-------	--	------------------------





- 📍 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

