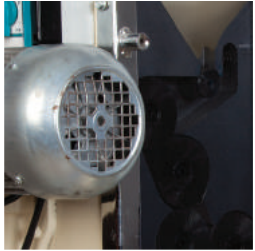


17 Yıl
600'den fazla
proje



EKIN



Ekin 2002 yılında kurulmuştur. Un, buğday ve un katkı maddeleri, katkı kontrol cihazları ve laboratuvar sarf malzemeleri konusunda hizmet vermektedir. Ekin, Ekin markası ile buğday ve un kalite kontrol cihazları, sublamiks markası ile de un katkı maddelerini üretmektedir. Un fabrikalarının kalite parametrelerini oluşturması ve ölçülmesinde firmamızın üretmiş olduğu cihazlar ile katkı maddelerinin önemi oldukça büyüktür. Cihazlarımızın büyük bir kısmını Ekin kendi bünyesinde başarı ile üretmektedir. Katkılarımız müşteri odaklı ve her müşteriye özel kendi imkanlarımızla tamamı Ekin'de üretilmektedir. Ekin olarak firmamız müşterilerimizin hassasiyetini göz önünde bulundurarak sıfır hata çalışma prensibi ile devam etmektedir

EKIN in 2002 established in producing and marketing of wheat and wheat flour improvers, quality control devices and laboratory consumables. Ekin produces quality control devices for wheat and wheat flour by brand name of EKIN and provides wheat and wheat flour improvers and additive agents by brand name of Sublamiks. These additives and devices play an essential role for quality control system of flour plants and acquired data required for a good quality of bakery product. Most of these quality control devices are produced within Ekin brand. Moreover, all the additive agents and flour improvers are provided by our company with a customer- focused principle of marketing system. As Ekin Company, considering customer sentiment we provide all our products with zero-defect policy for our consumers.

EKİNOGRAF-F



ЕКІНОГРАФ-Ф

Прибор автоматически регистрирующий физические свойства теста. Работа построена на принципе расхода энергии, необходимой для замеса теста и записи усилий, затрачиваемых на замес, в виде кривой, называемой «Екинограф». Прибор показывает время замешивания, стабильность и степень размягчения-сопротивляемость теста.

EKİNOGRAF-F

Ekinograph-F undaki su kaldırma miktarı hakkında bilgi vermektedir. Aynı zamanda unun hamur yapılıırkenki, yoğurma süresini, stabilitesini ve yumuşama derecesini de göstermektedir. **Ekinograph-F** analizinin verdiği değerler bize, fırında unun hamur yoğurucusundaki etkileri hakkında fikir vermektedir.

ELEKTRİK BAĞLANISI	220 Volt AC 50/60 Hz
ÖLÇÜLER	560 *470* 480 mm
GÜÇ	400 W
NUMUNE MİKTARI	100 g
AĞIRLIK	30 Kg

اکینوگراف F

این دستگاه میزان آب گیری آرد را اندازه گیری می کند. همچنین گرافیک حاصل از اکینوگراف نشان دهنده ی میزان پایداری نمونه آرد، مدت زمان صرف شده برای ساختار خمیر بدست آمده و درجه نرمی خمیر حاصل می باشد.

جهاز الفارینوجراف

المعلومات المتعلقة بالجهاز توفر لنا ما يلي

زمان صناعة العجين في وعاء العجين (بالدقيقة)	زمان العجين لدقيق القمح
مقاومة العجين التي تظهرها لعملية العجن (بالدقيقة)	ثبات العجين
سرعة الوصول لنقطة تلين العجين حيث يكون قوام العجين هو الأضعف (وحدة برابندر)	نقطة تلين العجين
كمية الماء المضافة إلى الطحين للوصول إلى نقطة التجانس المثلى (مل)	مقدار امتصاص الماء لدقيق القمح

EKİNOGRAPH-F

Ekinograph-F measures water elevation of the flour. With the chart it draws, provides stability, improvement period and softening Value.

ЕКІНОГРАФ-Е

«Екинограф-Е» – это одна из разновидностей анализаторов теста, который необходим для выявления таких данных, как параметры растяжения теста. От таких критериев как сопротивление и способность к растягиванию теста прямым образом зависят свойства муки, которые влияют на качество хлебобулочных изделий.

اکینوگراف E

در اکینوگراف هر نمونه ی خمیر در اتاقکهای فرمنتاسیون این دستگاه به مدت زمان 45 ، 90 و 135 دقیقه نگهداری شده با فاصله ی 45 دقیقه میزان کشسانی و مقاومت به انرژی هر نمونه خمیری اندازهگیری میشود. بدین وسیله می توان کیفیت هر نمونه آرد را اندازهگیری و آرد مناسب برای تولید انواع نان را تعیین کرد.

جهاز إكستنسوغراف

الجهاز يقوم بقياس مقاومة ومرونة وطاقة العجين. هذه القيم توفر معلومات مفيدة حول ماهية خواص دقيق القمح وبالتالي الخبز الذي يتم تصنيعه باستخدام أنواع مختلفة من الطحين ذو الصفات المختلفة. إن استخدام دقيق القمح ذو قيمة المثلل للمقاومة وللمرونة مهم جدا لإنتاج الخبز المرغوب به في المخبز

EKINOGRAPH-E

Buğday ununun direncini, elastikiyetini ve buna bağlı olarak da enerjisini ölçmektedir. Bu değerler hamurun karakteristik yapısı hakkında bize net bilgiler vermektedir. Yapılacak ekmek çeşidine bağlı olarak, üretilen her unun yapısı ve özellikleri farklılık arz etmektedir. Un, bu özelliklerine göre optimum direnç, elastikiyet ve buna bağlı olarak belirli bir enerjiye sahiptir. **Ekinograph-E**, bu parametrelerin ölçümünde kullanılmaktadır.

ELEKTRİK BAĞLANISI	220 Volt AC 50/60 Hz
ÖLÇÜLER	1060 * 400* 970 mm
GÜÇ	750 W
NUMUNE MİKTARI	150 gr (Hamur)
AĞIRLIK	55 kg



EKINOGRAPH-E

Ekinograph-F measures water elevation of the flour. With the chart it draws, provides stability, improvement period and softening Value.

ENZİMOGRAF

ENZİMOGRAF

Enzimograf buğday unundaki alfa amilaz miktarını ölçmektedir. **Enzimograf** cihazından elde edilen veriler jelatinizasyonun başlangıç sıcaklığı, maksimum jelatinizasyon oranı ve optimum sıcaklıktaki jelatinizasyon miktarı şeklindedir. **Enzimograf** cihazından edilen bu veriler hangi katkı maddesinin kullanılması gerektiğini belirlemede önemli bir rol oynamaktadır.

ISI ARTIŞ ORANI	1.5 C/min
ELEKTRİK BAĞLANTISI	220 Volt AC 50/60 Hz
ÖLÇÜLER	260 x 420x 750 mm
GÜÇ	750 W
NUMUNE MİKTARI	20 g
AĞIRLIK	14 Kg

EKINOGRAPH-F

It is used to measure amount of alpha amylase enzyme in wheat flour. Data taken from this device are temperature of gelatinization at beginning, maximum rate of gelatinization (peak point) and temperature of optimum gelatinization. **Using these data quality of flour is controlled by flour factories and in this way it is easy to decide which kind of improver can be used to obtain desired bread from each type of flour.**

ЭНЗИМОГРАФ

Это устройство измеряет количество альфа-амилазы в пшеничной муке. После того как смесь воды и муки помещается в устройство, температура постоянно увеличивается на 1,5 ° C. Данные, полученные из амилотрансплантата, представляют собой начальную температуру желатинизации, максимальную скорость желатинизации и количество желатинизации при оптимальной температуре.

آنزیموگراف

برای اندازه گیری میزان فعالیت آنزیم آمیلاز در آرد گندم مورد استفاده قرار می گیرد. با داده های به دست آمده از این دستگاه، همچون دمای آغاز ژلاتینیزاسیون، بیشترین میزان ایجاد ژلاتین در مخلوط و دمای مناسب برای ایجاد ژلاتین مورد نظر در مخلوط می توان کیفیت آرد تولید شده را تحت کنترل قرار داد.

جهاز الاميلوجراف

يستخدم الجهاز لقياس كمية أنزيم ألفا أميلاز في دقيق القمح. مزيج من الماء والطحين يتم وضعه في الجهاز ويتم التسخين برفع درجة الحرارة بمعدل درجة مئوية واحدة كل دقيقة. المعلومات التي يتم استحصلها من هذا الجهاز هي درجة حرارة تشكل الجيلاتين في البداية، القيمة العظمى للتجلت (أعلى القيم) ودرجة الحرارة المثلى لعملية الجلتننة. باستخدام هذه المعلومات فإنه يتم ضبط جودة الطحين من قبل معامل تصنيع الطحين وبالاتتماد على هذه الطريقة فإنه من السهل أن يتم تحديد أي من المحسنات يجب استخدامها للحصول على الخبز المطلوب ابتداء من نوع الطحين المحدد الذي يتم استخدامه.



FN-FFN - FALLING NUMBER

FN CİHAZI

ПРИБОР ОПРЕДЕЛЕНИЯ ЧИСЛА ПАДЕНИЯ FN-FFN

FN используется для определения активности нативной альфа-амилазы в составе муки, тогда как FFN используется для определения активности добавленной в муку грибковой альфа-амилазы.

فلینگ نامبر و فونگال فلینگ نامبر

این دستگاه میزان فعالیت آنزیم آمیلاز موجود در نمونه ی آردی را اندازه گیری می کند. دستگاه فونگال فلینگ نامبر هم میزان فعالیت این آنزیم در نمونه ی آردی که به آن آنزیم آمیلاز اضافه شده را اندازه گیری می کند.

جهاز قياس الأنزيم - رقم السقوط

يحبس الجهاز مدى فعالية ألفا أميليز إنزيم في الطحين اوتوماتيكياً.

الجهاز قادر على قياس: FN و FFN .

وضع FN: لقياس مدى فعالية ألفا أميليز إنزيم الطبيعية.

وضع FFN تستعمل لقياس الأنزيم الإجمالية (طبيعية ومضافة).

FN, unda bulunan doğal alfa amilaz aktivitesini, FFN ise una sonradan katılan fungal alfa amilaz aktivitesini belirlemekte kullanılmaktadır.

Alfa amilazlar, buğday nişastasına etki ederek onları parçalarlar. Bu sayede mayaların kullanabileceği formda şekerler meydana gelmektedir. Bu şekerler ise iyi bir fermentasyon ile fırında hamur gelişimini desteklemekte, daha iyi bir ekmek yapımını sağlamaktadır.

ELEKTRİK BAĞLANISI	220 Volt AC 50/60 Hz
ÖLÇÜLER	560 *580 *640 mm
GÜÇ	1000 W
NUMUNE MİKTARI	7 g (14% rutubet)
AĞIRLIK	25 kg

FALLING NUMBER DEVICE

Alfa Amylase activity in the flour is determined with Falling Number device. Alpha amylase amount added to the flour externally is measures with FFN. The device provides corrected Falling Number value according to altitude and humidity. Beside, it may also provide liquefier number.



NIŞASTA TAYİN CİHAZI



ZEDELENMİŞ NIŞASTA CİHAZI

Zedelenmiş Nişasta Cihazı Un'da zedelenme miktarının belirlenmesinde kullanılmaktadır. Cihaz, amperometrik yöntemle 7 dakikada sonuç vermektedir. Ekmekçilik açısından önemli bir kalite kriteri olan zedelenmiş nişasta miktarı, vals toplarının baskısıyla doğrudan ilişkilendirilmektedir. Cihaz yerli üretilmiştir.

АНАЛИЗАТОР КОЛИЧЕСТВА ПОВРЕЖДЕННОГО КРАХМАЛА

Используется для определения количества поврежденного крахмала в муке. Прибор измеряет количество поврежденных крахмал в муке с помощью амперометра за 7 минут.



DAMAGED STARCH DEVICE

It is used to determine amount of damaged starch in flour. The device measures amount of damaged starch in flour using amperometer in 7 minutes. Reaching amount of damaged starch in flour is important in bakery and it is directly proportional to the pressure which is performed by rollers in flour factory on wheat grains. Device has a warranty of two years and it is made in Turkey.

دیده آسیب ی نشاسته دستگاه

می دقیقه 7 دستگاه با آزمایش
زمان مدت، گیرد می قرار استفاده
مورد آرد ی دیده آسیب ی نشاسته
مقدار تعیین جهت

از آمده بدست ی نتیجه، دارد شده
تولید آرد کیفیت کنترل نظر از
بسیاری اهمیت آرد ی دیده آسیب
ی نشاسته مقدار، باشد

سال ۲ دارای دستگاه، دارد
کارخانه در گندم به والس توپهای
توسط شده وارد فشار میزان با
مستقیم ی رابطه دستگاه این

باشد می ترکیه کشور ساخت بوده
گارانتی.

LABORATUVAR DEĞİRMENİ

двухкамерная валковая мельница

Мельница с КПД 65-75%, может работать как с закаленной пшеницей в заводских условиях, так же с закаленной пшеницей в лабораторных условиях. Устройство состоит из 4 рулонов в зоне дробления и 8 рулонов в секции редукции (измельчения). Результаты анализов муки, полученных в лабораторной среде, параллельны результатам анализов муки, полученных на заводе.

آسیاب والسی

این آسیاب در هنگام برداشت محصول مورد استفاده قرار می‌گیرد. با آسیاب سریع محصول باعث تسریع در خرید محصول شده نسبت به نوع گندم با بازدهی ۰.۵ الی ۰.۶ درصد قابل استفاده می‌باشد.

مطحنة معملية

يتم استخدامها لتقديم القمح المحصول كمادة أولية للإنتاج، إن تزويد القمح بالاعتماد على جهاز المطحنة هذا يؤمن التحكم بنوعية المواد الأولية المستخدمة.

LABORATUVAR DEĞİRMENİ

Buğday alım dönemlerinde, tavlanmamış buğdaylarda, hızlı ve etkin öğütme yaparak, buğday alımlarının hızlandırılmasında çok etkin bir rol oynamaktadır. Buğday çeşidine bağlı olarak %50 ila %60 randımanında çalışabilmektedir.

ELEKTRİK BAĞLANISI	380 Volt AC 50/60 Hz
ÖLÇÜLER	560 *580 *640 mm
GÜÇ	350 W
NUMUNE MİKTARI	500 g
AĞIRLIK	53 Kg

LABORATORY MILL

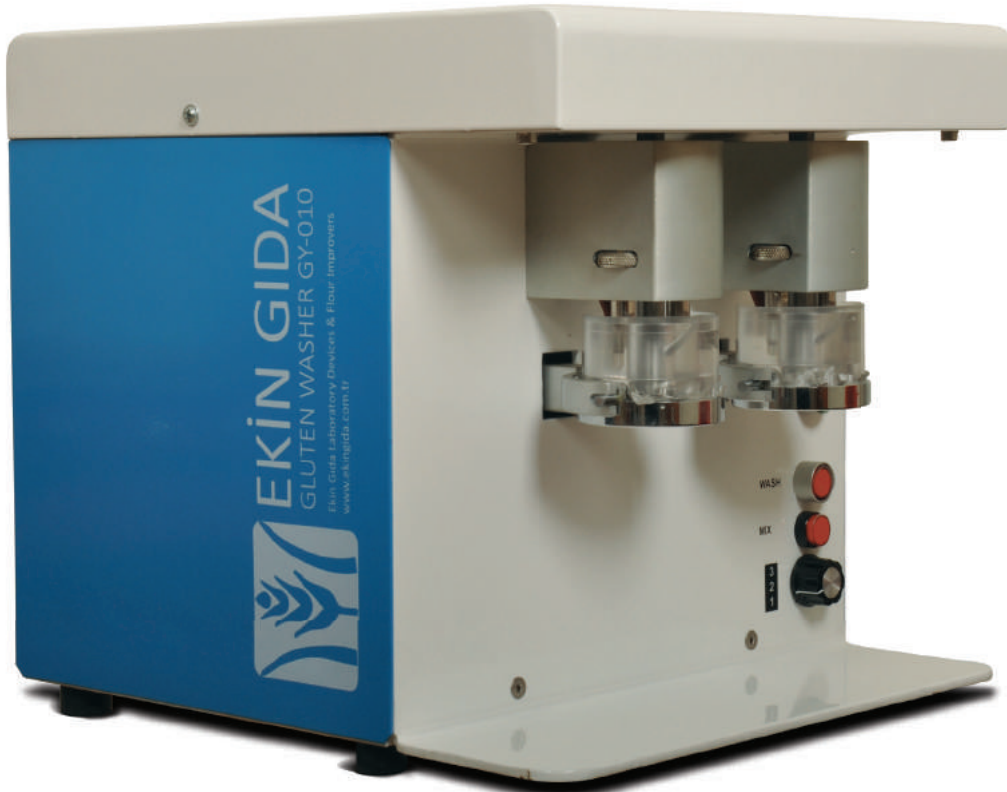
Laboratory Mill is used for delivering the harvested wheat as raw material for production. Milling delivered wheat with the mentioned device facilitates controlling quality of raw materials.



GLUTEN YIKAMA CİHAZI

GLUTEN YIKAMA CİHAZI

Gluten yıkama cihazı, buğday ununda bulunan gluten miktarını tespit etmek için kullanılmaktadır. Gluten miktarı, iyi bir ekmek yapımı için gereken en önemli unsurdur. Gluten, ekmeğin hacim almasını sağlayan esnek yapıdaki bileşendir. Hem mayanın ürettiği CO'2 gazını hapsedir, hem de nişastayı saran esnek yapısı sayesinde hacimli ekmek üretiminde büyük rol oynar. Bu neden gluten yıkama cihazı ve Gluten analizi elzem bir yer tutmaktadır.



ПРИБОР ВЫМЫВАНИЯ ГЛЮТЕНА

Прибор определяет количественные показатели клейковины, которая находится в составе муки произведённого из цельного зерна. Клейковина является составной частью гибкой структуры, которая играет важную роль в росте объема хлеба.

كلوتن شور

این دستگاه جهت جداسازی گلوتن از آرد مورد استفاده قرار می‌گیرد. دستگاه دارای ۲ سر شوی می‌باشد بدین وسیله می‌توان گلوتن ۲ نمونه را همزمان اندازه‌گیری کرد. همچنین دستگاه قادر به اندازه‌گیری نمونه‌ها با مقدار گلوتن کم می‌باشد. بنا به نوع آرد می‌توان دستگاه را تنظیم کرد.

ELEKTRİK BAĞLANISI	220 Volt AC 50/60 Hz
ÖLÇÜLER	330 *350 *320 mm
GÜÇ	185 W
NUMUNE MİKTARI	10 g
AĞIRLIK	24 kg

GLUTEN WASHING DEVICE

This device is used to determine amount of gluten in wheat flour. Amount of gluten is one of the most important parameters in bakery. It provides the required structure of bread in terms of its type. Moreover, gluten locks CO2 produced by yeast during fermentation and by wrapping the starch present in dough provides a desirable structure of bread. The double headed device can also wash two samples at the same time. The test time is five minutes. The device is able to operate with double programme for wash of whole wheat flour and normal flour. Beside, special washing programmes can be set by the user to wash flour easier for specific flours. Since 3000 rpm engine is used in Gluten Washing Device, any heat does not occur in the engine parts in long time utilization.

جهاز غسيل الجلوتين

هذا الجهاز يتم استخدامه لتحديد كمية الجلوتين الموجود في دقيق القمح. إن كمية بروتين الجلوتين هي أحد أهم العوامل في عملية الخبز. هو أيضا المسؤول عن توفير البنية المطلوبة للخبز تبعاً لنوعه. علاوة على ذلك فإن الجلوتين يحبس ثاني المنتج من الخميرة خلال عملية التخمير وعبر تغليف النشاء الموجود في العجين يتم توفير البنية ٢٠٠ أوكسيد الكربون المرغوبة للخبز.

SEDİMENTASYON CİHAZI

Прибор для определения седиментации

Является одним из наиболее важных методов, используемых для определения качества клейковины. Качество хлеба зависит не только от количества, оно так же зависит от качества клейковины. Кроме того, данным прибором можно обнаружить присутствие клопа - вредная черепашка в муке.

دستگاه سديمنتاسيون

این دستگاه جزو مهمترین تکنیکهای تست کنترل کیفیت گلوئن موجود در آرد گندم می باشد. کیفیت گلوئن موجود در آرد گندم به اندازه ی مقدار گلوئن موجود در آرد پارامتر مهمی در کیفیت نان محسوب میشود. همچنین با کمک این دستگاه می توان آرد آسیب دیده و مقدار آسیب وارد شده به آرد توسط آفت سون را تشخیص داد.

جهاز الرواسب

قياسات الترسب تحدد نوعية بروتين الغلوتين والذي يعد مؤشراً هاماً مماثل لأهمية كمية الغلوتين الموجودة في منتجات المخبز. أيضاً من خلال اختبار القيم المتأخرة يتم تحديد وجود راسب من حشرات (Sunn pest) في دقيق القمح. إن حشرات (Sunn pest) معروفة بمساهمتها بتوفير نشاطات ألزيم بروتيليتك الذي يقوم بتحطيم جزيئات بروتين الغلوتين المتوفرة في دقيق القمح وهذا يؤدي بالنتيجة إلى انخفاض جودة الخبز المنتج.

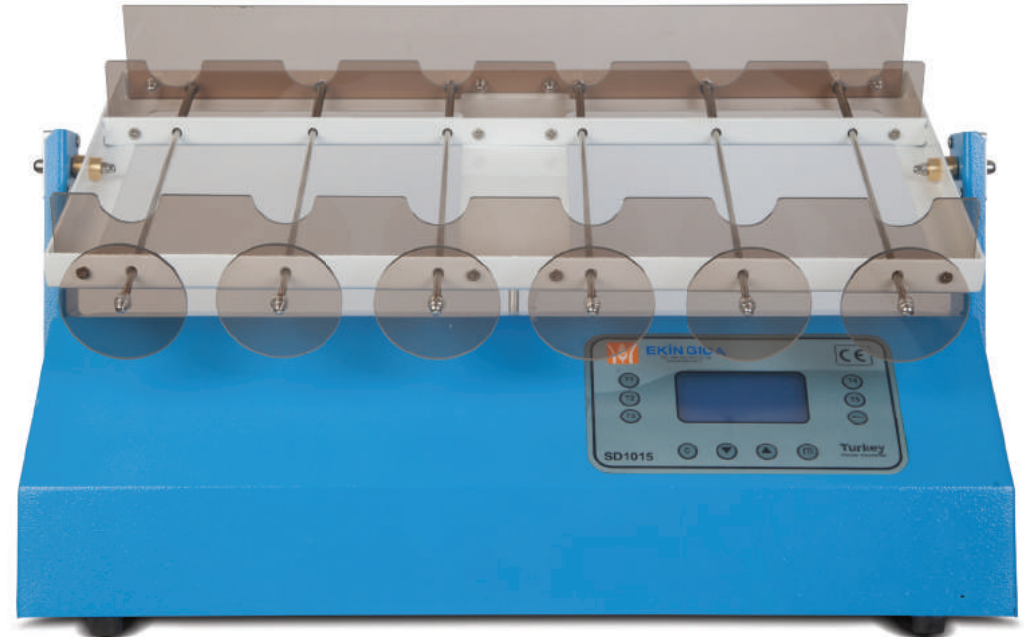
SEDİMENTASYON CİHAZI

Buğday ununun gluten kalitesinin belirlenmesinde kullanılan en önemli test metodlarından birisidir. Ayrıca, gecikmeli sedimentasyon ile de undaki süne varlığının tespiti sağlanmaktadır.

HIZ	40 devir / dakika
ELEKTRİK BAĞLANTISI	220 Volt AC 50/60 Hz
ÖLÇÜLER	330*360*560 mm
GÜÇ	20 W
NUMUNE MİKTARI	3,2 g
AĞIRLIK	8 Kg

SEDIMENTATION DEVICE

Sedimentation measurements determine the quality of gluten which is as important parameter as amount of gluten in bakery products. Moreover, by testing delayed measurements with sediment existence of sunn pest in wheat flour is determined.



GLUTEN INDEX CİHAZI



GLUTEN INDEX CİHAZI

Gluten index cihazı gluten kalitesini belirlenmesinde kullanılır. Ayrıca gluten yıkama cihazında elde edilen glutenin üzerindeki fazla suyu uzaklaştırarak gerçek gluten miktarının belirlenmesi için kullanılır.

HIZ	6000 devir / dakika
ELEKTRİK BAĞLANTISI	220 Volt AC 50/60 Hz
ÖLÇÜLER	180 *192 *275 mm
GÜÇ	-
NUMUNE MİKTARI	2-4 g (yaş gluten)
AĞIRLIK	8 Kg

GLUTEN INDEX CENTRIFUGE DEVICE

It determines quality of gluten present in wheat flour. Also, separating the excess water amount of gluten which is obtained from gluten washing device, it measure the real amount of gluten in wheat flour sample. Index rate obtained from the measurements shows the quality of gluten and high value of index rate means the measured gluten has a high quality. The Device is able to reach 6000 rpm between 6 and 8 seconds as mentioned in ICC standards. The device with safety cap is also with optical speed control.

ПРИБОР ВЫМЫВАНИЯ ГЛЮТЕНА

Прибор определяет количественные показатели клейковины, которая находится в составе муки произведённого из цельного зерна. Клейковина является составной частью гибкой структуры, которая играет важную роль в росте объема хлеба.

ایندکس

به کمک این دستگاه میتوان کیفیت گلوتن و مقدار گلوتن مطلق آن را تعیین کرد. بر آورد ایندکس نشان دهنده کیفیت گلوتن حاصل می باشد. بر آورد بالا نشان دهنده کیفیت بالای گلوتن موجود در آرد گندم می باشد

جهاز مؤشر الجلوتين

يقوم بتحديد نوعية الغلوتين المتوفر في دقيق القمح. أيضا يقوم بفصل كميات الماء الزائدة عن الغلوتين والتي قام الأخير باكتسابها في جهاز الغسيل. أيضا يقوم الجهاز بقياس القيمة الحقيقية للغلوتين في عينة دقيق القمح. نسبة المحتوى التي يتم الحصول عليها عبر القياسات تشير إلى نوعية الغلوتين وبالتالي فإن قيمة كبيرة لهذا المحتوى هي دليل على أن الغلوتين المقاس ذو جودة عالية.

KÜL FIRINI

ЦЕНТРИФУГА ОПРЕДЕЛИТЕЛЬ КОЛИЧЕСТВА И КАЧЕСТВА КЛЕЙКОВИНЫ

Используется для определения качества клейковины. Оно также используется для определения фактического количества клейковины путем удаления избытка воды оставшейся на клейковине после её вымывания. Прибор имеет крышку безопасности и экран для оптического контроля скорости.

کوره خاکستر

خاکستر موجود در آرد گندم جز مواد معدنی نسوز آرد محسوب میشود. آرد گندم در کوره خاکستر در دمای ۰۰۹ درجه سلسیوس به مدت ۳ الی ۵ ساعت می پزد. سپس در صد خاکستر حاصله حساب میشود. مقدار خاکستر در آرد گندم اهمیت حائزی از نظر کیفیت نان دارد.

فرن الرماد

مقدار الرماد في الطحين يقيس محتوى المعادن التي تبتق في الطحين بعد عملية الطحن. لقياس محتوى الرماد في الطحين ساعات. النسبة المئوية لمحتوى الرماد ۳-۵ درجة مئوية لمدة تتراوح ۰۰۹ فإنه يتم تعريض عينات الطحين لدرجة حرارة تظهر درجة سواد لون دقيق القمح.

KÜL FIRINI

Kül, buğday ununda bulunan, yanmayan mineral maddeler olarak ifade edilmektedir. Ortalama 900 derece sıcaklıkta 3-5 saat yakılan buğday unundan geriye kalan miktar, Yüzde (%) kuru maddede kül olarak tanımlanır. Unların sınıflandırılmasında kül miktarı çok önemlidir. Kül miktarı yüksek olan unlarda, ekmek rengi mat ve koyu görünmektedir.

ELEKTRİK BAĞLANISI	220 Volt AC 50/60 Hz
ÖLÇÜLER	65x55x58 cm
GÜÇ	2,7 kW
NUMUNE MİKTARI	3 lt.
AĞIRLIK	10 kg

ASH FURNACE

Ash content of flour measures the amount of mineral content that remains in the flour after milling. For measuring ash content of flour samples are exposed to 900o C for 3-5 hours. Percentage of ash content determines the darkness of wheat flour.



Мельница с КПД 65-75%, может работать как с закаленной пшеницей в заводских условиях, так же с закаленной пшеницей в лабораторных условиях. Устройство состоит из 4 рулонов в зоне дробления и 8 рулонов в секции редукции (измельчения). Результаты анализов муки, полученных в лабораторной среде, параллельны результатам анализов муки, полученных на заводе.

آسیاب جهت استفاده در آزمایشگاه کنترل کیفیت آرد تولید شده نسبت به کیفیت گندم با راندمان ۵۶-۵۷ درصد کاربرد دارد. داده‌های به دست آمده از آرد آسیاب شده توسط این آسیاب با داده‌های آرد تولید شده در خط تولید کم و بیش یکسان می‌باشد. قسمت خرد کن آسیاب ۴ عدد و قسمت ورز دهنده ی آن نیز دارای ۴ عدد (در کل ۸ عدد) توپ والس می‌باشد.

يتم استخدامها لإنتاج أنواع خليطة من الطحين ولتحديد نوعية القمح المستخدم لهذا الخليط للوصول المنتج الأمثل (الطحين) ٥٦ ذو الفعالية الأعلى. يتم استخدام المطحنة في محطة الانتاج وفي المختبر بنسبة فعالية تتراوح بين ٧٠٪ والقيم المأخوذة من هذا الجهاز في ظروف مخبرية سوف تكون ماثلة، باستخدام هذه المطحنة فإنه يمكن تحديد جودة القمح للقيم المأخوذة من محطات الانتاج.

Fabrikadaki buğday karışımı değişimlerini, etkin ve sağlıklı bir biçimde yapılabilmesi için geliştirilmiş bir cihazdır. %65-%75 un randımanına sahip olan değirmen, Kırma bölümünde 4 adet, Redüksiyon (öğütme) bölümünde 4 adet olmak üzere, 8 adet vals topuna sahiptir. Değirmenden elde edilen unun laboratuvar ortamında yapılan bütün analizleri , fabrikada elde edilen unların analizleri ile paralelliği göstermektedir.

It is used for production of different mixes of flour and determines the quality of wheat that is used for these mixes to obtain an optimum product (flour) with a high efficiency. It is used in both production plant and laboratory by 65-75% efficiency. Values taken from this device in laboratory conditions are in parallel with data taken from production plant. This mill contains 4 crushing balls and 4 grinding balls (8 balls in total)

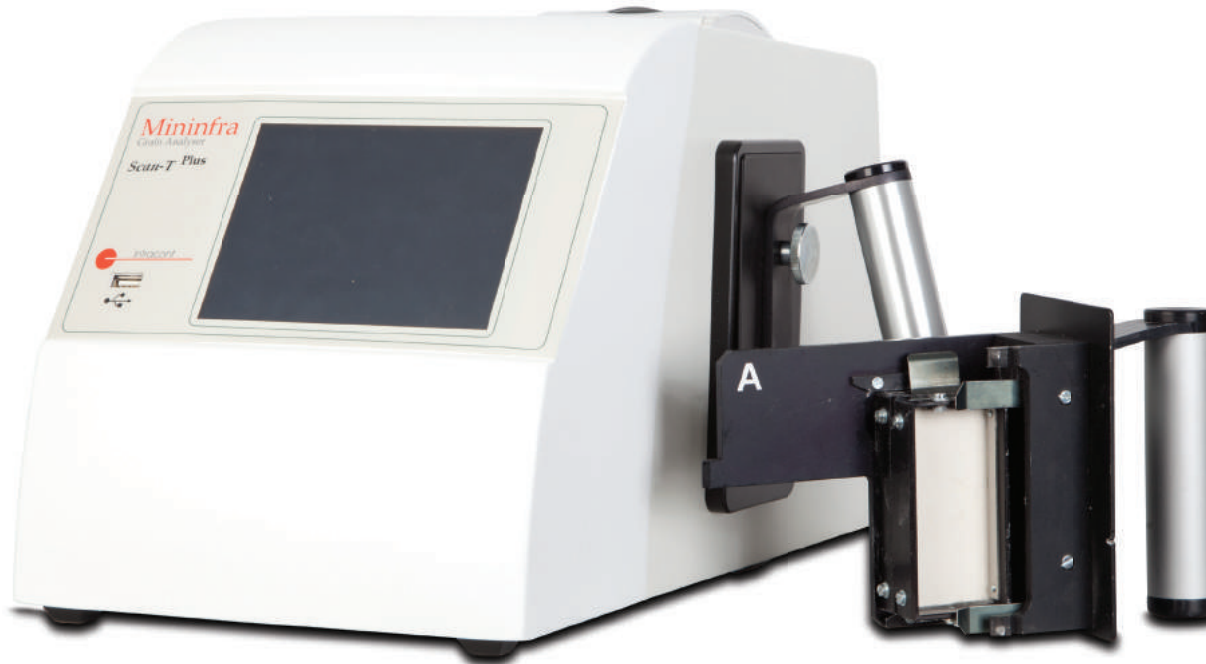
NIT CİHAZI

NIT CİHAZI

Mininfra Infracont Scan-T Plus Mininfra Infracont Scan-T Plus NIT cihazı , un ve tahıl sektöründe ve ayrıca birçok tahılın ölçümünde kullanılır. Cihaz, açıldıktan sonra herhangi bir ısınma süresine ihtiyaç duymaz. Buğdayda; protein,gluten,rutubet ve zeleny index değerlerini vermektedir. Unda ise ; protein,gluten,kül ve rutubet değerlerini sağlamaktadır.

GÜÇ	88-264 VAC universal input
GÜÇ TÜKETİMİ	35 VA
ÖLÇÜLER	205x235x360 mm
AĞIRLIK	8 Kg.
ÖLÇÜM SÜRESİ	57 saniye – 1 dakika
IŞIK KAYNAĞI	Tungsten halogen lamba (12V/20W)
BİLGİSAYAR VE İŞLETİM SİSTEMİ	Colibri XScale PXA270, Linux

Mininfra Scan-T Plus provides high measurement comfort and reliability at a remarkable lower price than that of the large laboratory NIT instruments. Mininfra Scan-T Plus applies high quality infrared optics and special sample presentation systems which guarantee the excellent short and long term stability and allow the whole grain, flour and feed measurements by the same instrument.



Прибор Mininfra Infracont Scan-T Plus NIT используется в качестве быстрого измерительного устройства в мукомольной промышленности. Прибор даёт возможность измерять количество белка и клейковины, зольность и влажность муки, так же прибор измеряет количество клейковины и белка, влажность и индекс Zeleny пшеницы.

يتم استخدام الجهاز لقياس عدد من العوامل المهمة مثل: البروتين، الرطوبة، كمية الغيلوتين والرماد في الطحين والحبوب. لاستخدام الجهاز العديد من المزايا. لا يوجد أي حاجة لأي خطوات تحضيرية قبل إجراء الاختبار، فقط يستلزم الأمر أن يتم وضع العينة في الجهاز (Mininfra Infracont Scan-T Plus). بعد تشغيل وإقلاع الجهاز فإنه يمكن استخدامه بشكل مباشر. الجهاز يمكن حمله ومن الممكن القيام استخدامه في التحليل سواء في المختبر أو في الحقل خلال الحصاد.

17 YIL, 600'DEN FAZLA PROJE

17 YEARS, MORE THAN 600 PROJECTS

REFERANSLAR REFERENCES

GÖKŞAH UN FABRİKASI	ALTINBAŞAK UN
AKCAN UN FABRİKASI	HATAP UN FABRİKASI
HAMİTOĞULLARI UN FABRİKASI	KARAHAN DEĞİRMENCİLİK
ENS UN FABRİKASI	İBRAHİM YALÇIN UN FABRİKASI
KIZILTEPE GIDA	ALACA TİCARET BORSASI
BAHRİBABA UN FABRİKASI	DİYARBAKIR TİCARET BORSASI
ALEMDAR UN FABRİKASI	VAN TİCARET BORSASI
MARDİN UN FABRİKASI	ESKİŞEHİR TİCARET BORSASI
BAHRİOĞULLARI UN FABRİKASI	ÇORLU TİCARET BORASASI
ŞAHİM GIDA	CEYHAN TİCARET BORSASI
EKOL UN FABRİKASI	BOZDEMİR UN FABRİKASI
BİLDUY UN FABRİKASI	ONSA UN FABRİKASI
HACI ŞAKİROĞULLARI UN FABRİKASI	NUREL TARIM
YAŞAM UN FABRİKASI	ÖZCİHAN UN FABRİKASI
ASİL UN FABRİKASI	SEVİNÇLER UN FABRİKASI
MARDUY UN FABRİKASI	ULAŞ GIDA
HASAT UN FABRİKASI	ÖZ KILIÇ UN FABRİKASI
AKDENİZ UNCULUK	TELLİOĞULLARI UN FABRİKASI
AKSU GIDA	GÜLBAHAR UN FABRİKASI
ANKARA TARIMSAL ARAŞTIRMA ENS.	EKSİM DIŞ TİC.



ÇORUM TİCARET BORSASI	KAYA KARDEŞLER UN FABRİKASI
ANKARA HALK EKMEK	BATI UN FABRİKASI
BAHRİ DAĞDAŞ TARIMSAL	HALİS UN FABRİKASI
ÖZBİL UN	BAŞAK UN FABRİKASI
ÖZDENLER UN FABRİKASI	EGE TARIMSAL ARAŞTIRMA
MUTFAOĞLU UN FABRİKASI	ERDALLAR UN FABRİKASI
YÜKSELOĞLU UN FABRİKASI	PAKMAYA FAGEM
YÜKSEL UN FABRİKASI	KARTALLAR UN
TEZCAN UN FABRİKASI	LİDER GÜRCANLAR
ISPARTA SÜLEYMAN DEMİREL ÜNİVERSİTESİ	TINAZTEPE UN FABRİKASI
ŞEVSAN UN	ÜÇEL UN FABRİKASI
ŞEVGİNLER UN FABRİKASI	TUNÇLAR UN FABRİKASI
PAZARBAŞI UN FABRİKASI	SİLVAN UN FABRİKASI
KARABOĞA UN FABRİKASI	
YURTTAŞLAR UN FABRİKASI	
KALE UN	
ÇOPUROĞULLARI UN FABRİKASI	
ASA UN FABRİKASI	
İHSAN PAMUK ÇİRÇİR	
MARMARA UN	

DETAYLI REFERANS LİSTESİ İÇİN LÜTFEN İLETİŞİME GEÇİNİZ.
PLEASE CONTACT US, FOR THE COMPLETE REFERENCE LIST.

DİĞER CİHAZLAR



NUMUNE BÖLÜCÜ

SAMPLE DIVIDER



HE-50 RUTUBET ÖLÇER

HE-50 HUMIDITY DEVICE



TERAZİ (0.01 G)

SCALE (0.01 G)



ANALİTİK TERAZİ

ANALYTICAL SCALE



NUMUNE BÖLÜCÜ

SAMPLE DIVIDER



WILE-55 RUTUBET ÖLÇER

WILE-55 HUMIDITY DEVICE



HEKTOLİTRE

HECTOLITER



KURU GLUTEN CİHAZI

DRY GLUTEN DEVICE



Batı Sitesi Mah. 2307. Cad. No:59 Batıkent / Ankara
T: +90 312 257 22 34 F: +90 312 257 23 34 e-mail: info@ekingida.com.tr
<http://www.ekingida.com.tr>