



Sayın Müşterilerimiz,

1989 yılında Ankara Mehmet Rüstü Uzel Kimya Teknik Lisesinde 4 yıllık eğitimimi tamamladıktan sonra Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda bilimi ve Teknolojisi Bölümüne girdim. 1993 yılında bu bölümden mezun olduktan sonra Gıda Mühendisliği Mikrobiyoloji Kursüsünde master programına başladım. 1997 yılında Gıda Yüksek Mühendisi olarak mezun oldum. 1994 yılından beri çeşitli gıda firmalarında Kalite Kontrol Müdürlüğü, İşletme Müdürlüğü, Fabrika Müdürlüğü ve Genel Müdürlük görevleri yaptıktan sonra 1999 yılında Bastak Gıda Makine Medikal Paz. ith. ihr. San. Tic. Ltd. Şti. ni kurarak Un katkı maddeleri ve kalite kontrol cihazları'nın imalatına başladım. Oldukça zor ve hassas olan bu konuda lider olmak ve çağın yeniliklerine uymak tek hedefimiz olmuştur. Firmamızın temel ilkesi müşteri memnuniyetidir. Bu doğrultuda yeni teknolojiler için tüm yatırımlar yapılmaktadır.

Firmamız her yıl dünyadaki gelişmeleri takip etmek ve kendi yeniliklerini tanıtmak için yerli ve yabancı fuarlarda katılımcı ve ziyaretçi olarak yerini almaktadır.

Firmamız 2003 yılında Dış Ticaret Birimini kurarak hedeflerini büyümüş, ihracat yapmaya başlamıştır. Firmamız gelişen ve globalleşen Dünya pazarında var olabilmenin tek yolunun standart ve yüksek kaliteli ürünler üretmek olduğunun farkındadır. Bu nedenle AR-GE çalışmalarına büyük önem vermektedir.

Firmamız teknik ve bilimsel düzeyde çalışan uzman personelleriyle siz değerli müşterilerimize

- **UN KATKI MADDELERİ,**
- **UN VE YEM KALİTE KONTROL CİHAZLARI,**
- **LABORATUAR KİMYASAL, CAM VE SARF MALZEMELERİ**

konularında en üst seviyede hizmet vermeye devam etmekten memnuniyet duymaktadır.



Firmamızda üretilen cihazların Sanayi Bakanlığından onaylı KAPASİTE RAPORU, TSE yeterlilik belgesi, Avrupa menşeli ISO BELGESİ ve CE SERTİFİKALARI, KULLANIM KİTAPCIKLARI ve GARANTİ BELGELERİ mevcuttur.

Firmamızda üretilen un katkı maddelerinin Sanayi Bakanlığından onaylı KAPASİTE RAPORU, GIDA SİCİL BELGESİ, ÜRETİM İZİN BELGELERİ ve SAĞLIK SERTİFİKALARI, KULLANIM RECETELERİ mevcuttur.

- Üretimini yaptığımız cihazlarımızın kullanım hataları hariç 2 yıl garanti ve 10 yıl yedek parça garantisi vardır.

Misyonumuz: Gelişen, değişen teknoloji ve müşteri beklentilerini ön planda tutup, çalışanlarımızın memnuniyetini ve gelişimlerini sağlayarak, ülkemizde sürekli, standart ve yüksek kaliteli ürünler üretmek ve müşterilerimize uygun koşullarda sunmaktır.

Vizyonumuz: Deneyimimizi ve birikimimizi dünya trendlerine uygun hale getirerek, ürünlerimizi, müşteri beklentilerini karşılamak amacıyla, sürekli geliştirerek, toplam kalite ve takım ruhu içerisinde, un katkı maddeleri, un ve yem kalite kontrol cihazlarında farklılık yaratarak konumuzda lider olmaktır.

Değerlerimiz: Bireye ve Topluma saygı, güvenilirlik, takımdaşlık, iç ve dış müşteri odaklılık, pozitif düşünce ve uzlaşma, özeleştiri, anlayış, katılımcı ve özgür ifade, paylaşımdır.



Fabrika / Factory



Ofis / Office



Operasyon / Operation



Laboratuvar - Ar&Ge / Laboratory - R&D



Üretim / Production





Numune Alma Sondası 10000

- ★ Bastak marka, 10000 modelidir.
- ★ Cihaz sahip olduğu güçlü vakum motoruyla buğday, arpa, çeltik, çavdar, yulaf gibi tahılların yanı sıra mısır, fasulye, nohut gibi ağır ürünleri de pnömomatik (vakumla) olarak 2-6 saniyede laboratuvar ya da numune odasındaki numune toplama kabına biriktirmektedir.
- ★ Üzerinde saydam penceresi olan numune toplama kabıyla, numune miktarı takip edilebilmekte, istenirse numune alma miktarı ayarlanabilmektedir.
- ★ Numune kabı siklon yapısında olmadığı için filtresi yoktur. Dolayısıyla sık sık filtre değişimine gerek duymaz.
- ★ Güçlü ve ağır gövdesinin salınım miktarı, 4 adet 120 cm lik destek sacları sayesinde çok azaltılmıştır.
- ★ Cihazın numune alma kolu (boom) iç ve dış boom olarak iki kısımdan oluşur. İç boom dış boomun içinden hidrolik olarak çıkarılarak numune alma mesafesi çok uzatılmış olmaktadır.
- ★ Böylece cihaz sağında ve solunda 4 metrelik alan olmak üzere toplam 8 metrelik alanı tarayabilmektedir.
- ★ Böylece cihazın araçlara çok yakın mesafeye montaj zorunluluğu ortadan kalkmaktadır. Uzun kamyonlarda ve çekicilerde dahi araç hareket ettirilmeden rahatlıkla numune alınabilmektedir.
- ★ Numune alma sondası 120 derece sağa ve 120 derece sola olmak üzere toplam 240 derece hareket edebilmektedir.
- ★ Joyistik sayesinde hem kontrol odasından hem de araç yakınından kumanda edilebilmektedir.
- ★ Cihaz joysticküyle tüm hareketleri kolayca yapabilmektedir. Cihaz sağ, sol, yukarı, aşağı, ileri ve geri hareketlerin tamamını elektrik motorlarıyla değil çok daha kuvvetli, hızlı, sessiz ve uzun ömürlü olan hidrolik sistemle yaptığı için kullanım kolaylığı vardır. Cihazın dış ölçüleri 750x750x4000 mm dir.

Numune Alma Sondası 10500

- ★ BASTAK Marka 10500 modelidir. Özellikle fındık, buğday, mısır ve benzeri tahıl, baklagil, yağlı tohum yığınlarından ve depolarından numuneleri vakumla otomatik olarak çekmekte ve cihazın gövdesinde bulunan numune kabında biriktirmektedir.
- ★ Buğday ve diğer tahıl numunelerinde, tahıl aparatı takılarak kullanılabilmektedir. Numuneye bağlı olarak 8-9 metre derinlikten vakumla numune alınabilmektedir.
- ★ Cihaz ile birlikte 6 adet 1 metrelik alüminyum boru, 1 adet 60 cm lik alüminyum dirsek, itme çekme aparatı, boru açma anahtarı ve çanta verilmektedir. Kullanım kolaylığı vardır, tek operatör cihazı rahatlıkla kullanabilmektedir.
- ★ Boruların uzunluğu 1 m olduğu için tavan yüksekliği az olan depolarda dahi kullanılabilmektedir.
- ★ Cihaz portatiftir, farklı depolar arasında ya da aynı depo içerisinde rahatlıkla taşınabilmektedir.
- ★ Cihaz tek seferde 9 kg fındık numunesi alabilmektedir. Cihazla istenilen derinliklerden numuneler ayrı ayrı alınabilmektedir. Böylece farklı derinlikteki ürünlerin kontrolü yapılabilmektedir.
- ★ Cihaz 220 V, 50 Hz cereyan ile çalışmaktadır.
- ★ Cihazın dış ölçüleri 900x480x380 mm ve 13.5 kg dır (bu ağırlığa boru ağırlığı dahil değildir 1 m alüminyum boru= 1kg dır).



Numune Temizleme 13500

- ★ BASTAK Marka, 13500 model numune temizleme cihazıdır.
- ★ Cihaz içerisindeki değiştirilebilir silindirik elek sayesinde numuneyi eleme ve sınıflandırma işlemi yapar. Terazili bölmelerinde biriktirir.
- ★ LCD dokunmatik ekranı sayesinde yapılan işlemler kontrol edilebilir,elek dönüş hızı, besleme kapak açıklığı, üfleme hızı , çalışma süresi ayarlanabilir ve dil seçimi yapılabilir.
- ★ Buğday, arpa, mısır, çavdar, yulaf vb. ürünlerde kırık taneler, toz, tüy gibi hafif yabancı maddeler, iyi tahıl ve büyük yabancı maddeler kolayca ayrılır ve sınıflandırılır.
- ★ Tahıl hammaddesi satın alınmadan önce bu cihaz sayesinde kalite kontrol ve kirlilik analizi yapılarak, ürünün kalitesi hakkında bilgi sahibi olunur.
- ★ Ürün kapasitesi : 250-500 g
- ★ Elektriksel özellikleri :220 Volt, 50 HZ, 110 W
- ★ Ürün ölçüleri : : 925x1127x540mm, 85310kg.



Numune Bölücü 13000

- ★ Bastak marka, 13000 modeldir.
- ★ Cihaz analizi yapılacak ürünün homojen bir şekilde iki eşit parçaya bölünmesini sağlar.
- ★ Analizi yapılacak numune cihazın üst kısmındaki hazneye konular ve altında bulunan kapak açılarak iç kısma boşaltılır.
- ★ Burada bulunan 38 adet ayrı bölümden geçerek numune iyice karışır ve iki kısma ayrılır. İkiye bölünen numuneler ayrı toplama kaplarında toplanır.
- ★ Bu numunelerden yapılan paralel (çifte) analizlerde birbirine çok yakın sonuçlar alınması sağlanmış olur.
- ★ Cihazın tüm parçaları bakır ve pirinç malzemelerden imal edilmiştir. Hayat boyu paslanmazlık garantisi vardır.
- ★ Kullanım kolaylığı vardır, ergonomiktir. Dış ölçüleri 850x450x450 mm dir. Net ağırlığı 10 kg dir.

Rutubet Ölçer 16000

- ★ BASTAK marka 16000 model rutubet ölçme cihazıdır.
- ★ Tahıllarda, un ve kepekte Bastak 16000 ölçümü birkaç saniye içinde tamamlar ve dijital ekranda sonucu gösterir.
- ★ Toz ve taneli ürünlerde analiz yapabilmektedir.
- ★ Analiz yaptığı ürünlerden bazıları : Buğday, çavdar, arpa, yulaf, kolza, mısır, bezelye, durum buğdayı, ay çekirdeği, bezelye, kırmızı buğday, yem, buğday unu, soya vb.
- ★ Ürünü kırma prensibiyle ölçüm yaptığından güvenilir net sonuçlar verir.
- ★ Pille çalıştığı için portatiftir ve kolaylıkla istenilen yere taşınabilir
- ★ Cihazın ölçüleri 230 x 150 x 120 mm 2,5 kg ağırlığındadır.



Hektolitreye Ölçer 7000

- ★ Bastak marka, 7000 modeldir. Tahılların yoğunluğunu ölçmek için kullanılır.
- ★ Cihaz; buğday, pirinç, mısır, mercimek ve benzeri tahıllarda hektolitreye ölçmek için kullanılır.
- ★ Buğdayda hektolitreye testinin amacı un verimini tahmin etmektir. Buğdayın hektolitresi arttığında un verimi de artmaktadır.
- ★ Hektolitreye değeri: tanenin şekli, yoğunluğu, büyüklüğü ve yeknesaklığına göre değişkenlik gösterir.
- ★ Ölçüm kabı, dolum kabı, aktarma kabı, şamandıra, bıçak ve dijital terazi olmak üzere 6 kısımdan oluşmaktadır.
- ★ TSE ye uygun çekme pirinç malzemedен üretilmiştir.
- ★ Tüm parçalar birbirinden ayrılabilir, portatiftir, rahatlıkla taşınabilmektedir.
- ★ Cihazın bıçağı paslanmaz çelikten üretilmektedir.
- ★ Dijital terazili olduğu için, uzun ayarlama ve tartımlar gerektirmemektedir.
- ★ Pratikdir, sonuçları kesindir. Dijital terazi 9 voltluk pille çalışabilmekte, bu sayede arazi şartlarında da kullanılabilir.
- ★ Cihazın dış ölçüleri 180x410x90 mm ve net ağırlığı 5 kg dır.

İrmik Değirmeni 4500-S

- ★ Bastak marka, 4500-S model, çift pasajlı hava sirkülasyonlu laboratuvar tipli valsli ırmik değirmenidir.
- ★ Cihaz tavlı buğday değirmenidir ancak istenirse hem tavlı hem de tavsız buğday öğütmede kullanılabilir.
- ★ Cihaz kırma ve öğütme olmak üzere iki bölümden oluşmaktadır. Kırma kısmında valslerden geçen buğday öğütülerek, eleme alanının altında bulunan toplama kabında çok iri ırmik ve kepek ayrı alanlardan alınabilmektedir. Eleme kısmında 850 mikron elek kullanılmaktadır.
- ★ Öğütme kısmında ise kırma kısmından alınan çok iri ırmik; un, ince ırmik ve daha kaba ırmik olarak ayrılmaktadır. Bu kısımda ise sırasıyla 160 mikron ve 280 mikron elekler kullanılmaktadır.
- ★ Kırma bölümünde 3 adet vals ve öğütme bölümünde 3 adet vals olmak üzere toplam 6 adet vals bulunmaktadır.
- ★ Cihazın ön kısmında eleme sistemleri bulunmaktadır. Eleme alanının altında kırma kısmında 1, öğütme kısmında 2 adet toplama kabı olmak üzere toplam 3 adet toplama kabı bulunmaktadır.
- ★ Cihazın eleme sisteminde elek uzunluğu 340-360 mm arasındadır.
- ★ Cihazın kırma bölümünü çalıştırmak için 1-0-2 şalter butonu, öğütme bölümünü çalıştırmak için 0-1 butonu bulunmaktadır. İstenildiğinde kırma ters yönde çalıştırılarak elek tamamen boşaltılabilmekte ve daha sonra normal yönde çalıştırılarak öğütme yapılabilmektedir.
- ★ Öğütme kapasitesi 50g-600g/dakika dır.
- ★ Cihazın ırmik verimi buğdaya bağlı olarak %40-%70 arasında olmaktadır.
- ★ Cihazın ölçüleri 700x700x900 mm ve net ağırlık 90 kg dır.
- ★ Cihaz 380 Volt 50 Hz cereyan ile çalışmaktadır.



Valsli Değirmen 4500

- ★ Bastak marka 4500 model, laboratuvar tipli çift pasajlı valsli değirmendir.
- ★ Un üretiminde kullanılacak buğdayın kalitesinin belirlenmesi için kullanılır.
- ★ Fabrikadan çıkacak olan unun özelliklerine en yakın karakterdeki un, bu cihazla elde edilir.
- ★ Tavlı ve tavsız buğday öğütmesi için kullanılabilir. Fabrikada öğütülecek unun değerlerinin önceden tespit edilerek gerekli değişim ve düzeltmelerin yapılmasını sağlayan paçal değirmenidir.
- ★ Cihaz, Kırma ve Liso olarak iki bölümden oluşmaktadır; Kırma bölümünde bulunan üç yivli valsten geçen buğday öğütülür ve un, kaba kepek ve ırmik olarak üç kısma bölünür. Bu bölümde mevcut olan 160 micron ve 800 micron luk iki adet elek ile un ve ırmik ayrı ayrı kaplarda toplanır, kepek ise cihazın ön tarafından alınır.
- ★ Kırma sonrası alınan ırmik miktarıyla firma buğdayın ırmik kapasitesi hakkında da bilgi sahibi olur.
- ★ Liso bölümünde ise iki düz vals arasından geçen ırmik, 160 micron luk elek ile un ve ince kepek olarak ayrılır.
- ★ Valsler arasındaki mesafe ayarlanarak zedelenmiş nişasta miktarı kontrol edilebilir. Cihaz, 50g-600 gr/dk öğütme kapasitesine sahip olup buğday kalitesine bağlı olarak % 60 - %75 un verim ile çalışabilmektedir.
- ★ Elde edilen unda fiziksel, kimyasal ve reolojik (su kaldırma ve enerji grafikleri) analizlerin tamamı güvenle yapılır.
- ★ Cihazın dış ölçüleri 70x70x90 mm ve net ağırlığı 90 kg dır. Cihaz 380 V, 50 Hz cereyan ile çalışmaktadır.

Valsli Değirmen 4000

- ★ Bastak marka, 4000 model, laboratuar tipi valsli değirmendir.
- ★ Hem tavlı hem de tavsız buğday öğütmede kullanılır, öğütme sonrasında un ve kepek iki ayrı hazneden alınır. Cihaz buğday, un ve hamur analizlerinde kullanılabilir.
- ★ Fabrikada öğütülecek unun değerlerinin önceden tespit edilerek gerekli değişim ve düzeltmelerin yapılmasını sağlayan paçal değirmenidir. Buğday kalitesine bağlı olarak % 50-60 un verimine sahiptir.
- ★ Cihazda buğday besleme ayarı sayesinde öğütme hızı ve miktarı ayarlanmaktadır. Cihazın gövdesinin ön kısmı camdır. Bu sayede öğütme işlemi gözle de takip edilebilmektedir. Bu cam aksam öğütme sonrasında kolayca çıkarılarak öğütme alanı temizlenmekte, böylece numunelerin bir sonraki numune ile karışması önlenmektedir.
- ★ Elek ünitesinin bulunduğu bölümde camlı bir pencere mevcuttur. Bu pencere sayesinde eleme işlemi gözle takip edilebilmektedir.
- ★ Ayrıca her öğütme sonrasında bu pencere açılarak elek fırçası temizlenmektedir. Böylece numunelerin karışması da önlenmiş olmaktadır. Cihazda triger V kayış sistemi kullanıldığı için öğütme kapasitesi yüksektir.
- ★ Bu sayede öğütme esnasında tıkanma olmamaktadır. Cihaz düz ve ters yönlerde çalışabilmektedir.
- ★ Cihazın dış ölçüleri 300x600x560 mm ve net ağırlığı 53 kg dır.

Not: Makarna fabrikaları için irmik kalitesi son derece yüksek özel üretimler yapılmaktadır.



Valsli Değirmen 1000

- ★ Bastak marka, 1000 modeldir. Laboratuar tipi valsli değirmendir.
- ★ Hem tavlı hem de tavsız buğday öğütmede kullanılır, öğütme sonrasında un ve kepek iki ayrı hazneden karışmadan alınır.
- ★ Cihaz buğday, un ve hamur analizlerinde kullanılabilir. Fabrikada öğütülecek unun değerlerinin önceden tespit edilerek gerekli değişim ve düzeltmelerin yapılmasını sağlayan paçal değirmenidir.
- ★ Buğday kalitesine bağlı olarak % 50-60 un verimine sahiptir. Cihazda buğday besleme ayarı sayesinde öğütme hızı ve miktarı ayarlanmaktadır.
- ★ Cihazın gövdesinin önü alüminyum bloktur. Gerektiğinde bu blok sökülerek öğütme alanı temizlenebilir.
- ★ Elek ünitesinin bulunduğu bölümde mevcut pencere sayesinde her numuneden sonra elek fırçası temizlenmekte ve böylece numunelerin karışması önlenmektedir.
- ★ Cihazda triger V kayış sistemi kullanıldığı için öğütme esnasında tıkanma olmamaktadır. Cihaz düz ve ters çalışabilmektedir.
- ★ Cihaz komple alüminyum malzemeden imal edilmiştir.
- ★ Cihazın dış ölçüleri 300x690x560 mm ve net ağırlığı 82 kg dır.



Valsli Değirmen 1500

- ★ Bastak marka, 1500 modeldir. Laboratuar tipi valsli değirmendir.
- ★ Tavsız buğday öğütmede kullanılır, öğütme sonrasında un ve kepek iki ayrı hazneden alınır.
- ★ Sadece kuru buğday öğütmesinden dolayı özellikle buğday satıcılarının tercih ettiği bir modeldir.
- ★ Un fabrikalarında tavlı buğdayda da analiz yapılacağından dolayı çok tercih edilmemektedir. Buğday kalitesine bağlı olarak % 15-30 un verimine sahiptir. Cihazın ön gövdesi alüminyum kapaklıdır.
- ★ Elek ünitesinin bulunduğu bölümde mevcut pencere sayesinde her numuneden sonra elek fırçası temizlenmekte ve böylece numunelerin karışması önlenmektedir.
- ★ Cihazda triger V kayış sistemi kullanıldığı için öğütme esnasında tıkanma olmamaktadır.
- ★ Cihazın dış ölçüleri 300x600x560 mm ve net ağırlığı 37 kg dır. Cihaz 380 V, 50 Hz ceryan ile çalışmaktadır.



Kırma Değirmeni (Creasing mill) 1600

- ★ Bastak marka 1600 modeldir. Laboratuar tipi diskli değirmendir.
- ★ Buğday, mısır, arpa, çavdar ve diğer tahıl ve yağlı tohumlarda numuneyi daha küçük parçalara bölmek için kullanılır.
- ★ Özellikle etüvde rutubet analizi yapabilmek için numune hazırlığında kullanılmaktadır.
- ★ Öğütme disklerini 0.2-15 mm arasında yakınlaştırıp uzaklaştırarak numune partikül büyüklüğü ayarlanabilmektedir.
- ★ Öğütme esnasında rutubet kaybı olmamaktadır.
- ★ Öğütülen ürünlerde kabuk ve tohumun iç kısmı (örneğin: buğdayda un ve kepek) aynı toplama kabında toplanmaktadır.
- ★ Öğütme kapasitesi ürün yoğunluğuna bağlı olarak 50-100 gr/1 dakikadır.
- ★ Cihazın dış ölçüleri 550x250x260 mm ve net ağırlığı 12 kg'dır. Cihaz 220V 50Hz ceryan ile çalışmaktadır.

Çekiçli Değirmen (Hammer Mill)1900

- ★ Bastak Marka, 1900 Model çekiçli değirmendir. Değirmende bulunan 0,8 mm standart eleğiyle; yaş Gluten, Gluten indeks, Düşme Sayısı ve NIR Analizleri için en uygun numuneyi hazırlamak için kullanılmaktadır. Üzerinde bulunan hava akış ayarı ile öğütme hızının ayarlanmasını sağlar.
- ★ Öğütülen numuneyi toplama kabına toplamaktadır.
- ★ Dakikada 16.800 devir yapan motorla çalışmakta olup, öğütülen örneğin cinsine ve istenilen numune büyüklüğüne göre opsiyonel olarak elek değişikliği yapılabilir.
- ★ Buğday, arpa, mısır ve benzeri ürünlerde de öğütme yapabilmektedir. İki örnek öğütülmesi arasında temizliğe gerek yoktur.
- ★ Yavaş besleme ile %25 rutubete kadar öğütme sağlanır. Hava akışı düzenleyicisi ile numune akış hızı ayarlanır. Kullanım güvenliği açısından motor kapağında bulunan sensör, motor kapağı açıkken çalışmayı engeller.
- ★ Gücü 230 V 50Hz, Motor dönüş hızı: 16.800 dev/dak.
- ★ Boyutlar: 420 x 320 x 530 mm, net ağırlık: 51 kg, öğütme kapasitesi: 30-50 saniyede 300 g, rutubet oranına bağlı olarak da öğütme kapasitesi değişmektedir.



Çekiçli Değirmen Smart 1900

- ★ Bastak Marka ,1900 Smart Model çekiçli değirmendir.
- ★ Değirmende bulunan 0,8 mm standart eleğiyle ; yaş gluten,gluten Index , düşme sayısı ve NIR analizleri için en uygun numuneyi hazırlamak için kullanılmaktadır.
- ★ Üzerinde bulunan hava akış ayarı ile öğütme hızının ayarlanmasını sağlar.
- ★ Öğütülen numuneyi toplama kabına toplamaktadır.
- ★ Dakikada 16.800 devir yapan motorla çalışmakta olup, öğütülen örneğin cinsine ve istenilen numune büyüklüğüne göre opsiyonel olarak elek değişikliği yapılabilir.
- ★ Buğday,arpa,mısır ve benzeri ürünlerde de öğütme yapabilmektedir. İki örnek öğütülmesi arasında temizliğe gerek yoktur.
- ★ Dokunmatik Digital ekran sayesinde istenilen devirde çalıştırılabilir ve çalışma süresi gözlemlenebilir.
- ★ Yavaş besleme ile %25 rutubete kadar öğütme sağlanır.
- ★ Kullanım güvenliği açısından motor kapağında bulunan sensör, motor kapağı açıkken çalışmayı engeller.
- ★ Gücü 230 V , 50 Hz. Motor dönüş hızı : 16.800 dev /dak.
- ★ Boyutlar : 650x570x560 mm . Net ağırlık : 51 kg. Öğütme kapasitesi : 30-50 saniyede 300 gr, rutubet oranına bağlı olarak da öğütme kapasitesi de değişmektedir.

Hassas Terazi 0.01

- ★ Radwag, Densi, Shinko marka 0,01 hassasiyette farklı modellerimiz mevcuttur.
- ★ Bazı modeller bilgisayara da bağlanabilmektedir.
- ★ Başta gıda, tahıl ve yem sektörü olmak üzere bir çok sektör için çok değişik hassasiyet ve kapasitede terazilerimiz kullanılmaktadır.
- ★ Un fabrikalarında sıklıkla, gluten, sedim, index tartımları ve genel tartımlar için kullanılmaktadır.
- ★ Ayrıca 0.01 hassasiyetindeki genel tartımlarda da kullanılmaktadır. Cihazın dış ölçüleri ve net ağırlığı modellere göre değişmektedir.



Çekiçli Değirmen (Hammer Mill) 1800

- ★ Bastak marka 1800 modelidir. Laboratuvar tipi çekiçli değirmendir.
- ★ Buğday, arpa, çavdar büyüklüğündeki tahılları bütün olarak, mısır gibi iri taneli tahıl ve yağlı tohumları da birkaç parçaya böldükten sonra yüksek devirde eleğe çarptırıp, öğütürük toz haline getirmek için kullanılır.
- ★ Yaklaşık un partikülü büyüklüğünde toz numuneler elde edilir. Özellikle protein, selüloz, yağ, gluten, düşme sayısı ve diğer analizler için numune hazırlamada kullanılır. Cihazda kullanılan standart elek delik çapı 0.8 mm dir.
- ★ Opsiyonel olarak eleğin delik çapı değiştirilebilmektedir. Böylece öğütülecek numunenin partikül büyüklüğü ayarlanabilmektedir.
- ★ Öğütme esnasında rutubet kaybı olmamaktadır. Öğütülen ürünlerde kabuk ve tohumun iç kısmı (örneğin: buğdayda un ve kepek) aynı toplama kabında toplanmaktadır. Öğütme kapasitesi ürün yoğunluğuna bağlı olarak 50-100 gr/1 dakikadır.
- ★ Ergonomik tasarımı sayesinde kullanım kolaylığı vardır.
- ★ Cihazın dış ölçüleri 420x270x270 mm ve net ağırlığı 9 kg dır. Cihaz 220 V, 50 Hz cereyan ile çalışmaktadır.

Enzim Ölçer 5000

- ★ Bastak marka, 5000 modeldir. Cihaz unlarda ve buğdaylarda enzim aktivitesini otomatik olarak ölçmektedir. Cihazda bulunan FN ve FFN ölçüm modlarıyla hem doğal hem de toplam alfa amilaz enzimleri ölçülebilmektedir. FN ölçüm modu doğal alfa amilaz enzimlerini tespit etmek için kullanılır.
- ★ FFN ölçüm modu ise toplam (mikrobiyolojik+doğal) alfa amilaz enzimlerini tespit etmek için kullanılır.
- ★ Tek butonla FN ölçüm modundan FFN ölçüm moduna geçiş ya da tam tersi yapılabilmektedir.
- ★ Cihaz deniz seviyesine göre kaynama sıcaklığını otomatik ayarlamaktadır. Hafızasına firmanın adı, adresi, tel ve fax bilgileri kaydedilebilmektedir.
- ★ Çalışma süresi sonunda optik sensörler vasıtasıyla otomatik olarak durmaktadır.
- ★ Su seviyesi azaldığında operatör güvenliği için bekleme konumuna geçmekte ve ekranda uyarı yazısı çıkmaktadır.
- ★ Son derece sessiz çalışmaktadır. Dört satır LCD ekranı vardır. Cihazın 20 adet fonksiyon butonu vardır.
- ★ Cihaz ekranında tarih, saat, iç sıcaklığı, test süresi, ölçüm modu (FN yada FFN) ve yaptığı iş (running, printing, stop...vd) takip edilebilmektedir. Cihazın dahili printeri sayesinde sonuçlar saklanabilmektedir.
- ★ Her printer çıktısında sonuçlarla birlikte firma bilgileri de yer almaktadır. Cihazın tuş (kontrol) paneli yıpranmaması ve yıllarca kullanılabilmesi için membran teknolojiyle üretilmiştir. Cihazın dış ölçüleri 350x550x400 mm ve net ağırlığı 17 kg dir.



Enzim Ölçer 5100

- ★ Bastak marka, 5100 modeldir. Cihaz unlarda ve buğdaylarda enzim aktivitesini otomatik olarak ölçmektedir.
- ★ Cihazda bulunan FN ve FFN ölçüm modlarıyla hem doğal hem de toplam alfa amilaz enzimleri ölçülebilmektedir. FN ölçüm modu doğal alfa amilaz enzimlerini tespit etmek için kullanılır.
- ★ FFN ölçüm modu toplam (mikrobiyolojik+ doğal) alfa amilaz enzimlerini tespit etmek için kullanılır. Tek tuşla FN ölçüm modundan FFN ölçüm moduna geçiş yada tam tersi yapılabilmektedir. Cihaz deniz seviyesine göre kaynama sıcaklığını otomatik ayarlamaktadır. Kurulum aşamasında firma bilgileri: firmanın adı, adresi, tel ve fax bilgileri cihaza kaydedilmektedir.
- ★ Test yapılacak numunelerin isimleri girilerek numunelerin karışması önlenmekte ve dahili printeri sayesinde sonuçlar saklanabilmektedir. Her printer çıktısında sonuçlarla birlikte firma bilgileri de yer almaktadır. Aynı numunede test yapıldığında ortalama değer hesaplanabilmektedir. Cihaz unlara katılacak malt miktarını da belirlemektedir. Un ve buğday numunelerinde mix yani karışım oranlarını otomatik olarak hesaplamaktadır. Cihaza numunelerin rutubet değerleri girildiğinde test için tartılacak numune miktarlarını g olarak hesaplamaktadır.
- ★ Numune miktarları düzeltilmez ise test sonrasında çıkan ölçüm değerlerini rutubet değerine göre tekrar hesaplayarak düzeltebilmektedir. Numunelerin sivilaşma katsayılarını hesaplayabilmektedir.
- ★ Cihaz hem normal ölçüm değerlerini hem de deniz seviyesine göre düzeltilmiş değerleri printer çıktısında göstermektedir.
- ★ Cihazın mavi renkli grafik LCD ekranı vardır. Cihazın 28 adet fonksiyon butonu vardır. Cihaz ekranında tarih, saat, iç sıcaklığı, test süresi, numune isimleri, ölçüm modu (FN yada FFN) ve cihazın yaptığı iş (running, printing, stop...vd) takip edilebilmektedir.
- ★ Cihazın tuş (kontrol) paneli yıpranmaması ve yıllarca kullanılabilmesi için membran teknolojiyle üretilmiştir.
- ★ Cihazın dış ölçüleri 545x460x185mm ve net ağırlığı 27 kg dir.



Gluten Yıkama 6000

- ★ Bastak marka, 6000 modelidir. Buğday ve un numunelerinde yaş gluteni ayırarak miktarını tespit etmek için kullanılır.
- ★ Cihaz tam otomatiktir. Numuneler yerleştirildikten sonra tüm işlemleri otomatik olarak yapmaktadır.
- ★ 320 saniyelik test süresi sonunda iki adet numunenin yaş gluten miktarı tespit edilmektedir. Böylece personel giderleri azalmış olmaktadır. Cihaz sayesinde yüksek hassasiyette ve standart sonuçlar alınmaktadır.
- ★ İstenirse özel numunelerde yaş gluten miktarını belirlemek için cihazın yoğurma süresi zaman tırnakları ile 20 saniyeden 63 saniyeye, yıkama süresi de 5 dakikadan 8,5 dakikaya kadar uzatılabilmektedir.
- ★ Cihaz tam (kepekli) unlarda da test yapabilmektedir. Cihaz üzerinde yoğurma süreleri boyunca yanan "mix" ve yıkama süreleri boyunca yanan "wash" lambaları vardır. Ayrıca "wash meal", "pause" ve "stop" "start" butonları vardır. Cihazın dış ölçüleri 320x300x320 mm ve net ağırlığı 23 kg dir.



Gluten Yıkama 6100

- ★ Bastak marka, 6100 modelidir. Buğday ve un numunelerinde yaş gluteni ayırarak miktarını tespit etmek için kullanılır. Cihaz tam otomatiktir. Numuneler yerleştirildikten sonra tüm işlemleri otomatik olarak yapmaktadır.
- ★ 320 saniyelik test süresi sonunda iki adet numunenin yaş gluten miktarı tespit edilmektedir. Böylece personel giderleri azalmış olmaktadır.
- ★ Cihaz sayesinde yüksek hassasiyette ve standart sonuçlar alınmaktadır. İstenirse özel numunelerde yaş gluten miktarını belirlemek için cihazın yoğurma süresi ve yıkama süreleri grafik ekranda dokunmatik butonlar yardımıyla saniye hassaslığında ayarlanabilmektedir.
- ★ Cihaz tam (kepekli) unlarda da test yapabilmektedir.
- ★ Cihaz üzerinde yoğurma süreleri boyunca yanan "mix", un numunelerinde yıkama süreleri boyunca yanan "wash", tam un numuneleri yıkama süreleri boyunca yanan "wash meal" uyarı lambaları vardır.
- ★ Kurulum aşamasında firma bilgileri: firmanın adı, adresi, tel ve fax bilgileri hafızasına kaydedilmektedir.
- ★ Test yapılacak numunelerin isimleri girilerek numunelerin karışması önlenmekte ve dahili printeri sayesinde sonuçlar arşivlenebilmektedir.
- ★ Her printer çıktısında firma bilgileri yanı sıra, tarih, saat, numune isimleri, test sıcaklığı, numunelerin yaş Gluten, index ve kuru gluten değerleri yer almaktadır.
- ★ Aynı numunede test yapıldığında ortalama değer hesaplanabilmektedir. Cihaza numunelerin rutubet değerleri girildiğinde test için tartılacak numune miktarlarını g olarak hesaplamaktadır.
- ★ Numune miktarları düzeltilmez ise test sonrasında çıkan ölçüm değerlerini rutubet değerine göre tekrar hesaplayarak düzeltebilmektedir. Cihazın mavi renkli grafik LCD ekranı vardır.
- ★ Cihazın 27 adet fonksiyon butonu vardır. Cihaz ekranında tarih, saat, ortam sıcaklığı, test süresi, numune isimleri ve cihazın yaptığı iş (running, printing, stop...vd) takip edilebilmektedir.
- ★ Cihazın tuş (kontrol) paneli yıpranmaması ve yıllarca kullanılabilmesi için membran teknolojiyle üretilmiştir.
- ★ Cihazın dış ölçüleri 380x360x350 mm ve net ağırlığı 23 kg dir.





Gluten İndeks 2100

- ★ Bastak marka, 2100 modelidir. Gluten indeks, yaş glutenin kalitesinin belirlenmesinde kullanılır. Böylece buğday ve un numunelerini yaş gluten kalitelerine göre gruplandırmak mümkün olmaktadır. Ayrıca cihaz buğday ve un numunelerinin süne tahribatı konusunda da fikir vermektedir.
- ★ Mikroprosesör kontrollüdür. Ergonomik tasarıma sahiptir. Cihazın mavi renkli LCD ekranı vardır.
- ★ Cihazın 6 adet fonksiyon butonu vardır. Cihaz ekranında tarih, saat, ortam sıcaklığı, test süresi, cihaz çalışma devri ve cihazın yaptığı iş (ready, testing, stop...vd) takip edilebilmektedir. Cihazın tuş (kontrol) paneli yıpranmaması ve yıllarca kullanılabilmesi için membran teknolojisiyle üretilmiştir.
- ★ Cihaz dünya standardı olan 6000 devire 8 saniye içinde ulaşmak ve kalan 52 saniyelik süre boyunca 6000 devirde çalışmak zorundadır. Kapağında bulunan güvenlik sistemi nedeniyle, kapak kapanmadan çalışmamakta ve ekranında uyarı yazısı çıkmaktadır. Ayrıca çalışmaya başladıktan sonra kapak otomatik olarak kilitlenmekte ve cihaz durana kadar da güvenlik nedeniyle açılmamaktadır.
- ★ Çalışma süresi sonrasında fren sistemiyle otomatik olarak durmakta ve sesli uyarı vermektedir. Cihazın dış ölçüleri 200x190x280 mm ve net ağırlığı 9 kg dır.

Kuru Gluten 2500

- ★ Bastak marka, 2500 modelidir. Kuru gluten cihazı un ve buğday numunelerinin nihai ve kesin kuru gluten değerlerini bulmak için kullanılır.
- ★ Özellikle farklı su absorpsiyonuna sahip çeşitli buğday ve unların yaş gluten değerleri aynı olmasına karşılık kuru gluten değerleri farklı olabilmektedir. Cihaz mikroprosesör kontrollüdür.
- ★ Kontrol paneli üzerinde power ve start butonları yanı sıra power, test on ve test off olmak üzere 3 adet uyarı lambası vardır. Cihaz üzerinde ise termostat ayar düşmesi ve 1 adet termostat uyarı lambası vardır.
- ★ Cihaz çalışma sıcaklığı olan 150 °C yi otomatik olarak ayarlamaktadır. 150 °C ye ulaştığında üzerinde bulunan termostat uyarı lambası sönmektedir. İstenildiği takdirde farklı sıcaklık ayarları da yapılabilmektedir.
- ★ Cihaz 4 dakikalık test sonrasında otomatik olarak durmakta, görsel ve sesli uyarı vermektedir. Isıtma yüzeyleri numunelerin yapışmasını önlemek için teflon ile kaplanmıştır. Kapak kilidi mevcuttur.
- ★ Cihaz 230 volt ve 50 Hz ceryanla çalışmaktadır. Cihazın dış ölçüleri 230x90x180 mm ve net ağırlığı 3 kg dır.



Hacim Ölçer 13300

- ★ Bastak marka Hacim Ölçüm Cihazı oblong ve yuvarlak unlu mamüllerin hacim ölçümleri için tasarlanmıştır.
- ★ Cihazın çalışma prensibi test etmek için kullanılan darı tahılının test edilen unlu mamüllerin hacmiyle eşdeğer olmasına dayanır.
- ★ Cihaz unlu mamüller endüstri laboratuvarlarında unlu mamül ürünlerinin üretim süreç kontrollerinin yanı sıra kalite kontrol gözlemleri için de kullanılır.
- ★ Cihaz mekanik olarak çalışır, böylece elektrik kaynağı gerekmez.
- ★ Ergonomik tasarımı istenilen yere taşınabilme ve kolay kullanım özelliği sağlar.



Sedimentasyon 3100

- ★ Bastak marka, 3100 modelidir. Buğday, un numunelerinin ekmeçlik kalitesinin ve süne (böcek) tahribatının belirlenmesinde kullanılır. Fabri kade buğday paçalı sedim ve gecikmeli sedim değerlerinden faydalanılarak oluşturulur.
- ★ Cihaz grafik LCD ekrana sahiptir. Bu ekranda 5 haneli (3 hane dakika, 2 hane saniye olmak üzere) toplam 6 adet bağımsız timer vardır. Aktif olan timerleri takip edebilmek için her timerin yanında ledi (lambası) bulunmaktadır ve timerin çalışması boyunca ışık vermektedir. Cihaz çalışma süresi olan 5 dakikalık süre sonunda otomatik olarak durmakta ve sesli sinyal vermektedir.
- ★ Çalışma esnasında kalan test süresi ekrandan görülebilmektedir. Ayarlanan zamanlar değiştirilmez ise cihaz en son hafızaya alınan zamanı otomatik olarak kullanmaktadır. Test esnasındaki ortam sıcaklığı cihaz ekranından takip edilebilmektedir. Cihaz şebeke voltajı ne olursa olsun dünya standardı olan 40 devir/dakikayı otomatik olarak ayarlamakta olup, çalışma devrini de ekranında göstermektedir.
- ★ Cihazın tuş (kontrol) paneli yıpranmaması ve yıllarca kullanılabilmesi için membran teknolojisiyle üretilmiştir.
- ★ Hayat boyu paslanmazlık garantisi vardır.
- ★ Fiberglas tablalı, çağdaş görünümlüdür. Cihazın dış ölçüleri 430x220x350 mm ve net ağırlığı 9 kg dir.



Elek Sallama 8000

- ★ Bastak marka, 8000 modelidir. Cihaz, unun homojenliğini, partikül büyüklüğü ve partiküllerin birbirine oranını tayin etmek için kullanılır. Ayrıca un fabrikalarında valslerin mesafe ayarlamasında ve günlük üretimi denetleyerek, elek sisteminin kontrolünün yapılmasında kullanılmaktadır.
- ★ Cihaz mikroprosesör kontrollüdür. Kontrol paneli üzerinde power, start ve emergency stop butonları yanı sıra power, test on ve test off olmak üzere 3 adet uyarı lambası vardır. Cihaz standart çalışma devrini otomatik olarak ayarlamaktadır.
- ★ Cihaz 5 dakikalık test sonrasında otomatik olarak durmakta, görsel ve sesli uyarı vermektedir.
- ★ Cihazın ahşap kasnaklarını opsiyonel olan alüminyum kasnaklarla değiştirildiğinde un sektörünün yanı sıra, baharat sektöründe baharatları eleyerek sınıflandırmak için, madencilik ve inşaat sektöründe toprak, kum ve taş gibi katı ürünleri eleyerek sınıflandırmak için de kullanılmaktadır.
- ★ Cihazla birlikte verilen 7 adet ahşap kasnağa kullanıcı istediği delik çapında elekleri monte edebilmekte ve bu elekleri zaman içinde değiştirebilmektedir. Bu kasnaklarla birlikte 1 adet toplama kabı verilmektedir.
- ★ Bu toplama kabını istenilen elek katmanının altına yerleştirerek o eleğin elek altı ölçülebilmektedir.
- ★ Cihazın dış ölçüleri 250x640x600 mm ve net ağırlığı 51 kg dır.

Kül Fırını 12000

- ★ Bastak marka, 12000 modelidir. Un fabrikalarında un ve buğday numunelerinde kül miktarı tayininde kullanılmaktadır.
- ★ Cihaz un sektörü haricinde diğer sektörlerde yüksek sıcaklıkta yakma amaçlı testlerde kullanılmaktadır. 3 dm 3 kullanılabilir iç hacmi vardır.
- ★ Laboratuarda çok az yer kaplamaktadır. Tek seferde 15 adet numune analiz edilebilmektedir. Maksimum sıcaklığı 1000 °C dir.
- ★ Kullanım sıcaklığı 400-950 °C dir. 100 saat süresiz çalışabilir. Termostat ayarı hassasiyeti 1 derecedir. Cihazın iç ölçüleri 140x110x200 mm, dış ölçüleri 320x410x350 mm dir. Net ağırlığı 20 kg dir. 1500 W güç ile çalışır.



Analitik Terazi 0.0001

- ★ Radwag, Axis, shinko marka 0,0001 hassasiyette farklı modellerimiz mevcuttur. Ayrıca farklı gramajlarda tartım kapasitelerimiz mevcuttur.
- ★ Dışardan harici gramlar kullanmaksızın, her açılışta cihaz dahili kalibrasyonunu otomatik olarak yapmaktadır. Bazı modellerin bilgisayar ve yazıcı bağlantıları mevcuttur.
- ★ Böylece tartım değerlerini arşivleyerek saklamak mümkün olmaktadır. Cihaz üzerinde rüzgarın etkisini engellemek için hava pencereleri mevcuttur. Böylece hassas tartımlar da sonucun etkilenmesi önlenmektedir.
- ★ Grafik LCD ekranından okunan tartım değerleri değişmemekte, uzun süre stabil kalmaktadır. Un fabrikalarında kül analizi yapmak için kullanılır. Ayrıca 0,0001 hassasiyetindeki çok hassas genel tartımlarda da kullanılır.
- ★ Cihazın tüm tartım aksamaları paslanmaz malzemeden, gövdesi hava şartları ve kimyasal maddelerden etkilenmemesi için plastik materyalden üretilmiştir. Ergonomik tasarımı sayesinde kullanım kolaylığı vardır.
- ★ Cihazın dış ölçüleri ve net ağırlığı modellere göre değişmektedir.



NIT Analiz Cihazı

Cropscan 2000B

- ★ Cihaz buğday, mısır, arpa ve diğer tahıllarda bütün tanede öğütmeksizin 10-20 saniyede ölçüm yapar. Ayrıca un gibi toz ürünlerde de direkt ölçüm yapmaktadır. Cihaz kalibre edildiği takdirde protein, rutubet, kül, gluten, sedim, sertlik, nişasta, şeker, enerji ve yağ analizleri yapabilir.
- ★ Cihaz son teknolojiye sahip olup, tahıl ve unların haricinde, yağlı tohum, yem, gıda, şarap, alkol, plastik, dezenfektan, ilaç sanayisinde, kozmetiklerde analiz yapan modelleri mevcuttur.
- ★ Analiz esnasında herhangi bir kimyasal kullanımına gerek yoktur. Cihaz 720-1100 nm dalga boylarında ölçüm yapmaktadır.
- ★ Numunenin 10 farklı bölgesinde okuma yaptığı için ve numunenin ölçüm öncesinde temizlenmesine gerek kalmadan yüksek hassasiyette sonuç vermektedir.
- ★ Portatiftir, tarlada veya laboratuarda analiz yapılabilir. Bütün taneli ürünlerde ve toz ürünlerde sadece numune kabı değiştirilerek analiz yapılabildiğinden dolayı un ve buğday için farklı cihazlar satın almaya gerek kalmamaktadır.
- ★ RS232 data kablosu ile bilgisayarla veri alışverişi yapmaktadır.
- ★ Cihaz 220V, 50 Hz ceryan ile çalışmaktadır.
- ★ Cihazın dış ölçüleri 400x300x350 mm ve net ağırlığı 5 kg'dır. Avustralya'dan ithaldir.

Cropscan 1000B

- ★ Cropscan 1000B modelinin 2000B modelinden farkı üzerinde dahili hektolitresi vardır fakat toz ürünlerde ölçüm yapamaz sadece bütün danelerde ölçüm yapar. Diğer özellikleri açısından 2000B model ile aynıdır. Cihazın dış ölçüleri 500x360x380 mm ve net ağırlığı 16 kg'dır.



Protein Tayin Cihazları

Semi Otomatik:

- ★ Raypa marka DNP-2000 modeldir, kod numarası 16170020 dir.
- ★ Altı adet numuneyi aynı anda yakabilmektedir.
- ★ İstenirse opsiyonel olarak on ikili ve yirmili yakma üniteleri de temin edilebilir.
- ★ Altılı tüp sporu, ekzost manifoldu dijital sıcaklık ayarlayıcısı ve altılı yakma ünitesi dahildir.
- ★ Manüel modelden farklı olarak destilasyondaki kostiği otomatik olarak alır.

Manuel:

- ★ Raypa marka DNP-1500 modeldir, kod numarası 16160015'dir.
- ★ Altı adet numuneyi aynı anda yakabilmektedir.
- ★ İstenirse opsiyonel olarak on ikili ve yirmili yakma üniteleri de temin edilebilir.
- ★ Altılı tüp sporu, ekzost manifoldu dijital sıcaklık ayarlayıcısı ve altılı yakma ünitesi dahildir.
- ★ Cihaz 220V, 50 Hz cereyan ile çalışmaktadır.

Yağ Tayin Cihazı



- ★ Raypa markadır. Kod numarası 16020006 dir. 6 adet numuneye aynı anda analiz yapılabilmektedir.
- ★ Dijital ekranından sıcaklık görülebilmektedir. 30-200 °C arasında sıcaklık ayarlaması yapılabilmektedir. 30-60 dakika arasında sonuç alınabilmektedir. Cihaz ekstraksiyon işlemini kapalı sistemde yaptığı için klasik deney düzeneklerine göre güvenliği üst düzeydedir.
- ★ Ergonomik tasarımı sayesinde kullanım kolaylığı vardır.
- ★ Kısa süreli bir operatör eğitimiyle cihaz rahatlıkla kullanabilmektedir.
- ★ Genellikle gıda, yem, deterjan, plastik, tekstil ve diğer sektörlerde kullanılmaktadır.
- ★ Test esnasında % 60-70 kimyasal tasarrufu sağlar.
- ★ Cihazla birlikte altı adet deney tüpü, ekstraksiyon kabı, ekstraksiyon yüksükleri, ekstraksiyon yüksük tutucuları da verilmektedir.
- ★ Cihaz 220V, 50 Hz cereyan ile çalışmaktadır.

Selüloz Tayin Cihazı



- ★ Raypa markadır. Kod numarası 16010006 dir. Hammadde, yarı mamul ve mamul maddelerde ölçüm yapabilmektedir.
- ★ 6 adet numuneyi aynı anda analiz edebilmektedir. Bir günde 36 analiz yapılabilmektedir. Yüksek hassasiyette sonuç alınabilmektedir. Kimyasal kaybı olmamaktadır, sonuçlar kesindir.
- ★ Cihaz ekstraksiyon işlemini kapalı sistemde yaptığı için klasik deney düzeneklerine göre güvenliği üst düzeydedir.
- ★ Ergonomik tasarımı sayesinde kullanım kolaylığı vardır. Kısa süreli bir operatör eğitimiyle cihaz rahatlıkla kullanabilmektedir.
- ★ Başta yem sektörü olmak üzere, gıda, tahıl ve ilaç sektörlerinde de yoğun olarak kullanılmaktadır.
- ★ Cihazla birlikte altı adet deney tüpü, ekstraksiyon kabı, ekstraksiyon yüksükleri, ekstraksiyon yüksük tutucuları da verilmektedir.
- ★ Cihaz 220V, 50 Hz cereyan ile çalışmaktadır.



Nişasta Tayin Cihazları

- ★ Hammaddede, yarı mamul ve mamul maddelerde nişasta tayininde kullanılır. Krüss marka P1000 model manüel, P3000 model dijitaldir.
- ★ Ölçüm aralığı 0-180 derece arasındadır. Taksimatlandırma 1 derecedir. Ölçüm hassasiyeti 0,05 derecedir. 100 veya 200 mm cam tüp ile kullanılabilir. Işık kaynağı 589 nm de iık yaymaktadır.
- ★ Ergonomik tasarımı sayesinde kullanım kolaylığı vardır. Kısa süreli bir operatör eğitimiyle cihaz rahatlıkla kullanabilmektedir.
- ★ Genellikle gıda, tahıl, yem, ve diğ er sektörlerde kullanılmaktadır. Almanya' dan ithaldir. Cihaz 220V, 50 Hz cereyan ile çalışmaktadır.



Kuru Hava Sterilizatörü

- ★ Nüve marka FN 400 modeldir. Oda sıcaklığı ile 250 °C arasında çalışmaktadır. Ayar hassasiyeti 1 °C. Cihaz sterilizasyon, kurutma ve ısıtma amaçları için kullanılabilir.
- ★ Cihaz mikro işlemci ile kontrol edilmektedir.
- ★ Zaman ve sıcaklık ayarlamaları için çok kullanışlı bir dijital paneli vardır. Sabit ve kararlı sıcaklıklar için özel yalıtımı sayesinde çok homojen bir ısıtma işlemi yapmaktadır.
- ★ Elektro asit kaplı alüminyum hücresi vardır. Sıkı kapanan ve contaya tam basan kapı sayesinde ısı kaybı yok denecek kadar azdır.
- ★ Cihaz üzerinde güvenlik termostatı vardır. Cihazın iç ölçüleri 420x320x360 mm, dış ölçüleri 700x470x540 mm dir. Net ağırlığı 35 kg dir.



Saf Su Cihazı

- ★ Distile saf su cihazı
- ★ Cihaz Nüve marka olup , ND 4/8/12 modelleri vardır.
- ★ Distile saf su kapasitesi 4/8/12 L/ saattir.
- ★ Tank kapasitesi : 8/16/24 litredir.
- ★ Laboratuarlarda talep edilen distile saf suyu üretmek için en hızlı ve ekonomik yol olarak tasarlanmıştır.
- ★ Saatte 40 litre soğutma suyu kullanmaktadır.
- ★ Yüzeyde güvenlik için güvenlik sensörü bulunur. Eğer su kaçağı olursa, cihaz kendini otomatik olarak kapatır.
- ★ Kazandaki su seviyesi elektronik olarak kontrol edilebilir. Cihazın sahip olduğu manometre sayesinde içerdeki suyun basıncı gözlemlenebilir.
- ★ Tüm yüzeyler su ve buharla temas halinde olduğundan paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- ★ Düşük su basıncı, su kesilmesi ve boş kazan için uyarı ışığı bulunur. Cihaz dış ölçüleri : 810x395x655 mm.



Katkı Maddeleri

Ürün No:01
Purmix C
6-20 g/50 Kg Un

- * Orta kuvvetteki unları geliştirir.
- * Yoğurma süresi yetersizliğinde bile hamurdan tam sonuç alınır.
- * Hamurun işlenebilirliğini artırır.
- * Yumuşak kabuk oluşumu sağlar.

Ürün No:03
Purmix M
5-18 g/50 Kg Un

- * Ekmek renginin beyazlamasını sağlar
- * Hamurun elastikiyeti artmaktadır.
- * Hamur verimini artırır. Yani birim undan alınan hamur miktarı artmaktadır.

Ürün No:05
Purmix R
3-18 g/50 Kg Un

- * Ekmekte hacim ve doku gelişiminin artırılması.
- * Hamurun gözenek yapısını geliştirir, homojen bir gözenek yapısı olur.
- * Hamurun işleme özelliklerini artırır.
- * Hamurun gaz tutma kapasitesini artırır.

Ürün No:07
Purmix T
1-16 g/50 Kg Un

- * Zayıf unları geliştirir.
- * Hamurun kabarma miktarını artırmaktadır.
- * Hamurun ekme verimini artırmaktadır.
- * Hamurun gaz tutma kapasitesini artırır.

Ürün No:09
Sünekat AL
8-18 g/50 Kg Un

- * Zayıf ve orta unların geliştirilmesinde kullanılır.
- * Süne tahribatını önler
- * Hamurun gaz tutma kapasitesini artırır.
- * Ekmeğin bıçak açmasını sağlar.

Ürün No:11
Sünekat AR
4-18 g/50 Kg Un

- * Zayıf unların geliştirilmesinde kullanılır.
- * Süne tahribatını önler
- * Hamurun fermentasyon toleransını artırır.
- * Ekşi hamur kullanımından tasarruf sağlar.

Ürün No:13
Sünekat AT
2-14 g/50 Kg Un

- * Zayıf unların geliştirilmesinde kullanılır.
- * Süne tahribatını önler
- * Hamurun gluten yapısını kuvvetlendirir.
- * Hamurun protein bağlarğını kuvvetlendirir.
- * Hamurun gaz tutma kapasitesini artırır.

Ürün No:15
Slash 2000
6-15 g/50 Kg Un

- * Hamurun stabilitesini artırır.
- * Fermentasyon toleransını artırır.
- * Hamurun yoğrulmaya karşı toleransını artırır.

Ürün No:02
Purmix L
6-20 g/50 Kg Un

- * Orta kuvvetteki unları geliştirir.
- * Hamurun fermentasyon toleransını artırır.
- * Hamurun su kaldırma kapasitesini artırır.

Ürün No:04
Purmix P
4-18 g/50 Kg Un

- * Ekmek kabuğunun elastikiyetini artırır.
- * Ekmek renginin beyazlamasını sağlar.
- * Hamurun toleransını artırmaktadır.
- * Hamurun işleme özelliklerini artırmaktadır.

Ürün No:06
Purmix S
3-16 g/50 Kg Un

- * Zayıf unları geliştirir.
- * Hamurun kabarma miktarını artırmaktadır.
- * Hamur yoğurma esnasında yapılabilecek hataları ortadan kaldırır.
- * Su tutma kapasitesini artırır.

Ürün No:08
Sünekat AD
8-20 g/50 Kg Un

- * Zayıf ve orta kuvvetteki unların geliştirilmesinde kullanılır.
- * Süne tahribatını önler
- * Hamurun direncini artırır.

Ürün No:10
Sünekat AK
6-18 g/50 Kg Un

- * Zayıf unların geliştirilmesinde kullanılır.
- * Süne tahribatını önler
- * Hamurun yoğurma süresinin uzatılmasını sağlar.
- * Ekmek hacminin artmasını sağlar.
- * Ekmeğin bıçak açmasını sağlar.

Ürün No:12
Sünekat AS
3-16 g/50 Kg Un

- * Zayıf unların geliştirilmesinde kullanılır.
- * Süne tahribatını önler
- * Ekmeğin gözenek yapısını düzenler
- * Hamurun gaz tutma kapasitesini artırır.
- * Hamurun enerjisini artırır.

Ürün No:14
Slash 1000
8-18 g/50 Kg Un

- * Hamurun stabilitesini artırır.
- * Fermentasyon toleransını artırır.
- * Süne tahribatını önler.

Ürün No:16
Slash 3000
4-14 g/50 Kg Un

- * Hamurun stabilitesini artırır.
- * Hamurun direncini artırır.
- * Hamurun gaz tutma kapasitesini artırır.



Katkı Maddeleri

Ürün No:17
Slash 4000
2-14 g/50 Kg Un

- * Hamurun stabilitesini artırır.
- * Hamurun gaz tutma kapasitesini artırır.
- * Unun olgunlaşmasını hızlandırır.

Ürün No:19
Slash 6000
1-10 g/50 Kg Un

- * Unun olgunlaşmasını hızlandırır.
- * Ekmeğin gözenek yapısını homojenize eder.
- * Hamurun gaz tutma kapasitesini artırır.
- * Ekmeğin raf ömrünü uzatır.

Ürün No:21
Arkat E25
0.5-15 g/50 Kg Un

- * Hamurun yoğurma toleransı artar.
- * Hamurun elastikiyetini artırır.
- * Ekmeğin hacmini artırır.

Ürün No:23
Arkat E50
0.5-10 g/50 Kg Un

- * Orta kuvvetteki unlarda kullanılır.
- * Az miktardaki süne tahribatını önler.
- * Yoğurma süresinin kısaltılmasını sağlar.
- * Fırınlardaki işleme hatalarını en aza indirger.

Ürün No:25
Arkat E100
0.5-6 g/50 Kg Un

- * Hamurun gözenek yapısını geliştirir, homojen bir gözenek yapısı olur.
- * Hamurun işleme özelliklerini artırır.
- * Hamurun gaz tutma kapasitesini artırır.

Ürün No:27
Armix 6000
5-18 g/50 Kg Un

- * Hamurun elastikiyetini artırır.
- * Kabarma miktarını artırır.
- * Yoğurmada yırtılma ve parçalanmaları önler.
- * Ekmek kabuğundaki çatlama ve dökülmeleri önler.

Ürün No:29
Armix 60000
2-16 g/50 Kg Un

- * Kuvvetli unların işlenebilirliğini artırır.
- * Hamurun gaz miktarını artırır.
- * Ekmekte kabuk kalınlığını azaltır.
- * Unlarda eksik olan enzim aktivitesini dengeler.
- * Uzama özelliklerini iyileştirir.

Ürün No:31
Armix 105000
1-10 g/50 Kg Un

- * Hamurun elastikiyetini artırır.
- * Kabarma miktarını artırır.
- * Yoğurmada yırtılma ve parçalanmaları önler.
- * Ekmek kabuğundaki çatlama ve dökülmeleri önler.

Ürün No:18
Slash 5000
1-12 g/50 Kg Un

- * Unun olgunlaşmasını hızlandırır.
- * Hamurun gaz tutma kapasitesini artırır.
- * Ekmeğin hacmini artırır, raf ömrünü uzatır.

Ürün No:20
Arkat E10
0.5-18 g/50 Kg Un

- * Hamurun yoğurma toleransı artar.
- * Hamurun elastikiyetini artırır.
- * Hamurun işlenebilirliğini artırır

Ürün No:22
Arkat E40
0.5-13 g/50 Kg Un

- * Orta kuvvetteki unlarda kullanılır.
- * Hamurun enerji değerini yükseltir.
- * Ekmeğin kabuk kalınlığını azaltır.
- * Yoğurma süresinin kısaltılmasını sağlar.

Ürün No:24
Arkat E60
0.5-8 g/50 Kg Un

- * Orta kuvvetteki unlarda kullanılır.
- * Ekmeğin içinde küçük homojen gaz odacıkları yapar.
- * Fırın aşamasında ekmeğin içini boşaltmasını sağlar
- * Ekmeğe süngerimsi bir yapı kazandırır.

Ürün No:26
Armix 5000
5-20 g/50 Kg Un

- * Hamurun elastikiyetinin artırır
- * Kabarma miktarını artırır
- * Hamurun gevşemesini sağlar.
- * Hamurun kurumasını önler.

Ürün No:28
Armix 10000
3-17 g/50 Kg Un

- * Kuvvetli unların işlenebilirliğini artırır.
- * Hamurun direncini azaltır.
- * Hamurda oluşacak gaz miktarını artırır.
- * Yoğurma süresinin kısaltılmasını sağlar.
- * Parlak, canlı renkte kahverenkli kabuklar elde edilir.

Ürün No:30
Armix 80000
2-14 g/50 Kg Un

- * Hamurun elastikiyetini artırır
- * Kabarma miktarını artırır
- * Hamurun direncini azaltır
- * Ekmekteki bayatlamayı ve kırıklanmayı önler.

Ürün No:32
Armix 120000
1-8 g/50 Kg Un

- * Çok kuvvetli unların işlenebilirliğini artırır.
- * Ekmek kabuk renginin kahverengi olmasını sağlar.
- * Hamurun direncini azaltır.
- * Bayatlama ve kırıklanmayı önler.
- * Hamura kolay şekil verilebilme özelliğini artırır.

