

Since 1985

TOPRAKÇILAR

MAKİNA SANAYİ VE TİC. LTD. ŞTİ

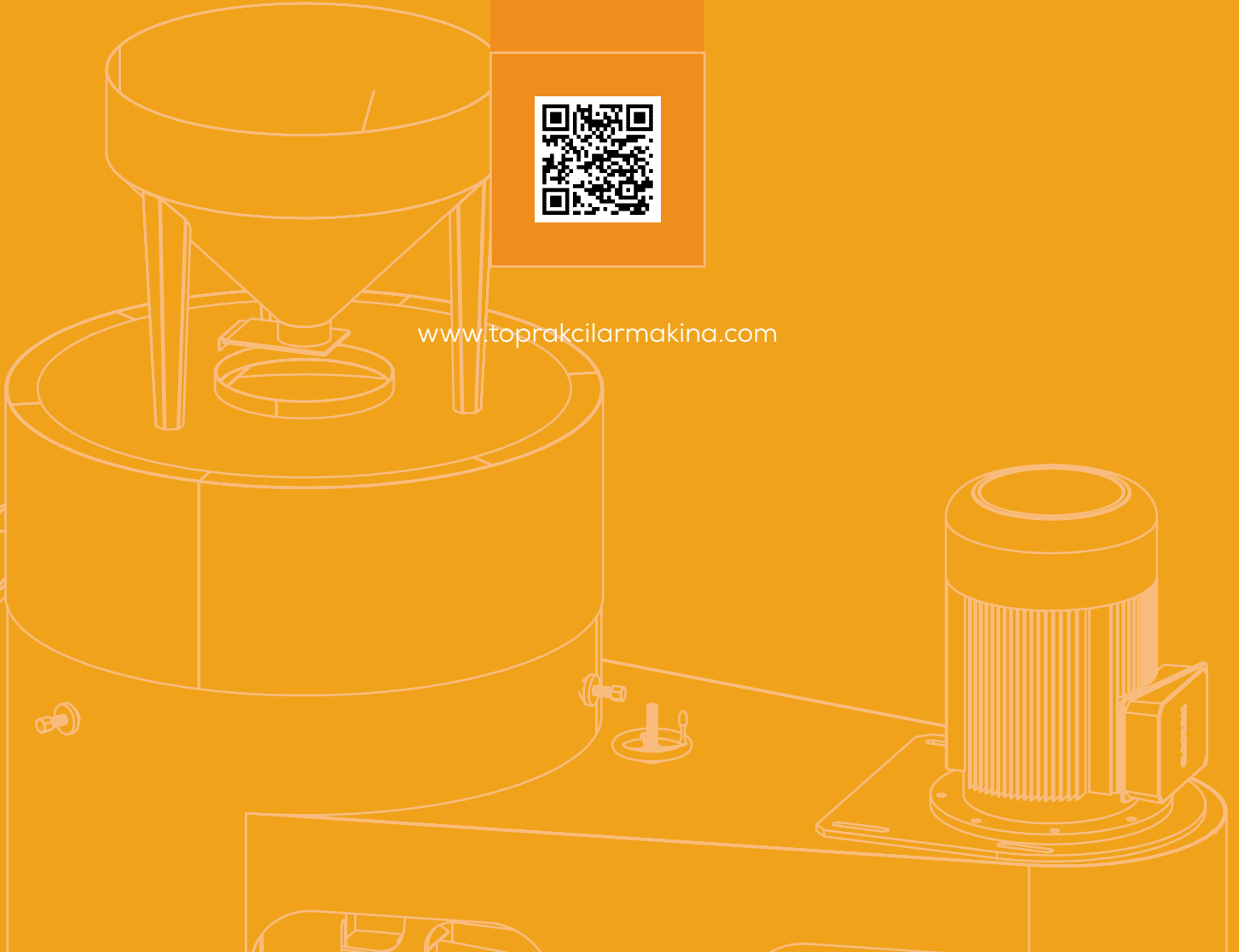
BULGUR ÜRETİM MAKİNALARI

BULGUR PRODUCTION MACHINES

BULGUR PİŞİRME KAZANI
BULGUR COOKING BOILER



www.toprakcilarmakina.com



HAKKIMIZDA

ABOUT US



TR

Toprakçılar Makina, 1985'ten beri bulgur, yem ve pelet sektöründe öncü bir kuruluş olup, yenilikçiliği mühendislik uzmanlığıyla harmanlamaktadır. 10.000 m² açık ve 4.000 m² kapalı alana yayılmış olan firmamız, titiz üretime ve sarsılmaz kalite standartlarına kendini adanmıştır. Toprakçılar Makina olarak, makinelerden daha fazlasını sunuyoruz; ürettiğimiz her makineyle bulgur üretiminin geleceğini şekillendirme ve sektöre kalıcı katkılarda bulunma taahhüdünde bulunuyoruz. Mirasımız yalnızca ürünlerimizle değil, aynı zamanda sağladığımız operasyonel verimlilikle de tanımlanmaktadır. Toprakçılar ailesinin bir parçası olarak, yenilikçiliğe ve liderliğe olan bağlılığımız, tekliflerimizin her noktasında açıkça görülmektedir.

EN

Toprakçılar Makina has been a leading organization in the bulgur, feed, and pellet sector since 1985, blending innovation with engineering expertise. Spanning 10,000 m² of outdoor and 4,000 m² of indoor facilities, our company is dedicated to meticulous production and unwavering quality standards. At Toprakçılar Makina, we offer more than machinery; we provide a commitment to shaping the future of bulgur production and making enduring contributions to the industry with each machine we produce. Our legacy is defined not only by our products but also by the operational efficiency we deliver. As part of the Toprakçılar family, our dedication to innovation and leadership is evident in every aspect of our offerings.

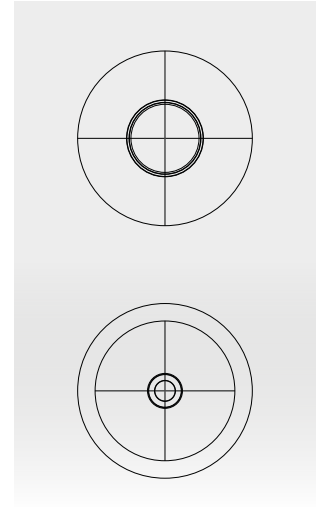
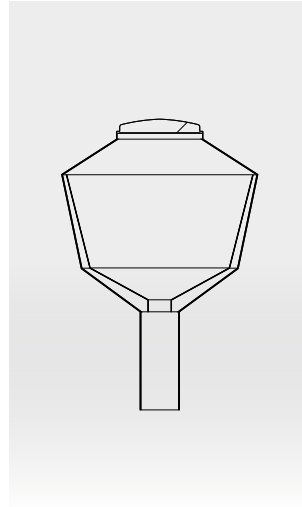
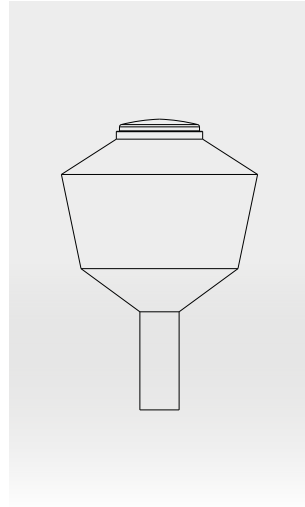


BULGUR PİŞİRME KAZANI

BULGUR COOKING BOILER

TEKNİK ÇİZİM VE ÖZELLİKLER

TECHNICAL DRAWING AND FEATURES



www.toprakcilarmakina.com

MODEL MODEL	KAYNATMA TİPİ BOILING TYPE	GÖVDE YAPISI BODY STRUCTURE	KONTROL SİSTEMİ CONTROL SYSTEM	KAPASİTE CAPACITY	D-H
TM-CPK10	Brülörlü	AISI 304	Manüel Manual	1250Kg/h	D: 1750 ^{mm} H: 3750 ^{mm}
TM-CPK25	Brülörlü	AISI 304	Otomasyon sistemi Automation system	2500Kg/h	D: 2250 ^{mm} H: 4500 ^{mm}
TM-CPK25S	Stoker	AISI 304	Manüel Manual	2500Kg/h	D: 2250 ^{mm} H: 4500 ^{mm}
TM-CPK50	Brülörlü	AISI 304	Otomasyon sistemi Automation system	5000Kg/h	D: 3250 ^{mm} H: 5000 ^{mm}



TR

Pişirme kazanı, bulgur üretim sürecinde buğdayı eşit ve tutarlı bir şekilde önceden pişirmek için tasarlanmış önemli bir bileşendir. Paslanmaz çelikten üretilen bu kazanlar, süreç boyunca optimum hijyenik koşulları korur. Buğday, hassas sıcaklıklarda ve sürelerde kontrollü bir su ve buhar kombinasyonu kullanılarak pişirilir. Tankın tasarımı, su ve buharın eşit şekilde dağılmasını sağlayarak her bir tanenin eşit şekilde işlenmesine olanak tanır. Bu işlem, buğdayın nişasta yapısını değiştirerek onu sonraki kurutma ve öğütme işlemleri için ideal hale getirir.

EN

The cooking tank is a crucial component in the bulgur production process, designed to pre-cook wheat uniformly and consistently. Constructed from stainless steel, these tanks maintain optimal hygienic conditions throughout the process. Wheat is cooked using a controlled combination of water and steam at precise temperatures and durations. The tank's design ensures even distribution of water and steam, allowing each grain to be uniformly processed. This treatment modifies the wheat's starch structure, making it ideal for subsequent drying and milling operations.

*Değirmencilik sektöründe
profesyonel çözümler*

*Professional solutions in
milling industry*



INSTAGRAM



YOUTUBE



WEBSITE



LINKEDIN

www.toprakcilarmakina.com

ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ 13. SOKAK NO:3
MERKEZ / KARAMAN / TÜRKİYE