

TOPRAKÇILAR
MAKİNA SANAYİ VE TİC. LTD. ŞTİ

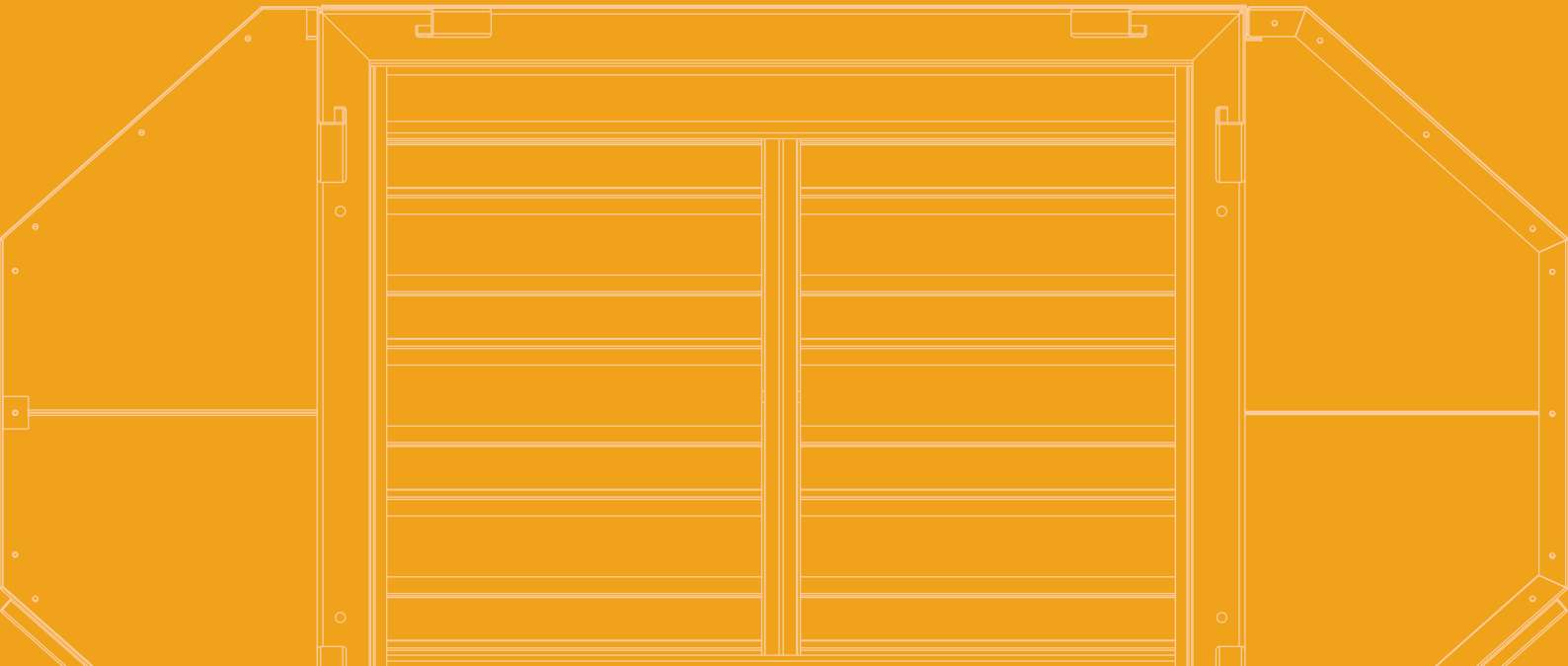
Since 1985

BULGUR ÜRETİM MAKİNALARI
BULGUR PRODUCTION MACHINES

**PIŞİRME KAZANI
COOKING TANK**



www.toprakcilarmakina.com



HAKKIMIZDA

ABOUT US



Toprakçılar Makina, 1985 yılından bu yana bulgur, hayvan yemi ve odun peleti sektörlerinde yenilikçi çözümleri mühendislik uzmanlığıyla birleştiren öncü bir makine ve teknoloji tedarikçisidir. 10.000 m² açık ve 4.000 m² kapalı alanı kapsayan tesislerimizde, hassas üretim ve yüksek kalite standartlarını sürdürmeye odaklanıyoruz. Sadece makineler sunmuyoruz; her makine ile bulgur üretiminin geleceğini şekillendirmeye ve sektöre kalıcı katkılar sağlamaya kararlıyız. Ünümüz, yalnızca ürünlerimizin kalitesine değil, aynı zamanda sağladığımız operasyonel verimliliğe dayanmaktadır. Toprakçılar ailesinin bir parçası olarak, yenilik ve liderlik konusundaki bağlılığımız işimizin her yönünde kendini göstermektedir.

Toprakçılar Makina is a leading machinery and technology supplier in the bulgur, animal feed, and wood pellet sectors, combining innovation with engineering expertise since 1985. Our facilities, spanning 10,000 m² outdoors and 4,000 m² indoors, are dedicated to precise production and maintaining high-quality standards. We offer more than just machinery; we are committed to shaping the future of bulgur production and making lasting contributions to the industry with each machine we deliver. Our reputation is built not only on our products but also on the operational efficiency we provide. As part of the Toprakçılar family, our dedication to innovation and leadership is evident in every aspect of our operations.



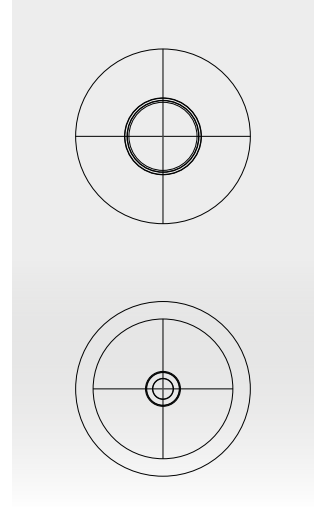
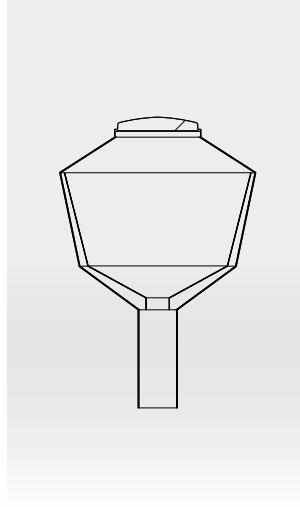
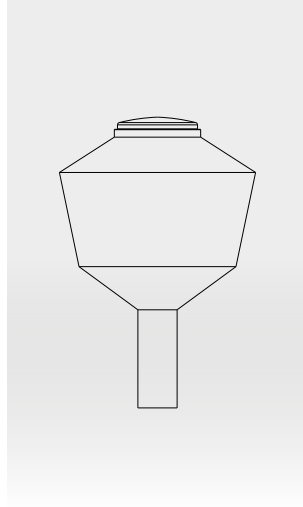
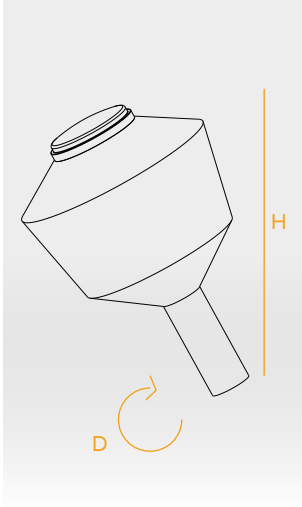


PİŞİRME KAZANI

COOKING TANK

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 Burner	AISI 304	Manüel Manual	1250Kg/h	D: 1750 ^{mm} H: 3750 ^{mm}
TM-CPK25	Brülörlü Burner	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 Burner	AISI 304	Otomasyon sistemi Automation system	5000Kg/h	D: 3250 ^{mm} H: 5000 ^{mm}



TR

Piştirme kazanı, bulgur üretiminde buğdayı eşit ve tutarlı bir şekilde pişirmek için kullanılır. Paslanmaz çelikten üretilen kazanlar, hijyenik koşulları koruyarak buğdayı hassas sıcaklıklarda pişirir. Buğday, kontrollü bir su ve buhar kombinasyonu ile pişirilir, böylece her tanenin eşit şekilde işlenmesi sağlanır. Bu işlem, buğdayın nişasta yapısını değiştirerek kurutma ve öğütme işlemleri için ideal hale getirir.

EN

The cooking tank is used to cook wheat evenly and consistently in bulgur production. A stainless-steel tank cooks wheat at precise temperatures while maintaining hygienic conditions. Wheat is cooked with a controlled combination of water and steam, ensuring that each grain is processed equally. This process changes the starch structure of the wheat, making it ideal for drying and milling processes.

*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