BASTAK
instruments

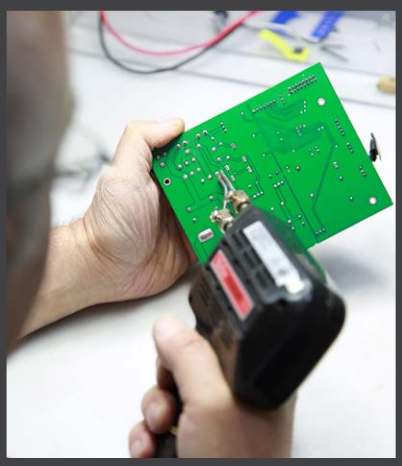
New Generation

"If you can't measure
it you can't manage it"


Bastak


We Produce Fo
Since
BASTAK


or The World
e 1999




BASTAK


BASTAK


BASTAK


BASTAK


Bastak

Our Founder

Zeki Demirtaşoğlu

Our founder Zeki Demirtaşoğlu started Gazi University Faculty of Agriculture Food Science and Technologies Department after graduating from Ankara Mehmet Rüştü Uzel Technical Chemistry High School. After graduating in 1993 he took master education at Food Engineering Microbiology Professorship. Demirtaşoğlu who became food engineer msc in 1997 worked as quality control manager, business manager and factory manager at various food companies since 1994. He found Bastak Instruments in 1999, started producing flour additives and quality control devices and continuing his works since that day.

Nuestro fundador, Zeki Demirtaşoğlu, comenzó el departamento de ciencia y tecnología de alimentos de la facultad de agricultura de la Universidad de Gazi después de graduarse escuela de química técnica en Ankara. Después de graduarse en 1993 tomó educación maestro en la Cátedra de Microbiología ingeniería de alimentos. Demirtaşoğlu, quien se convirtío en ingeneiro de alimentos en 1997, trabajó como gerente de control de calidad, gerente commercial y gerente de fábrica en varias compañias de alimentos desde 1994. El estableció Bastak instrumentos en 1999, comenzó a producir aditivos de harina y dispositivos de control de calidad y continuando sus trabajos deste ese día.


BASTAK
APPARATUS & ADDITIV

We took our place in developing and globalizing world, we continue to grow.

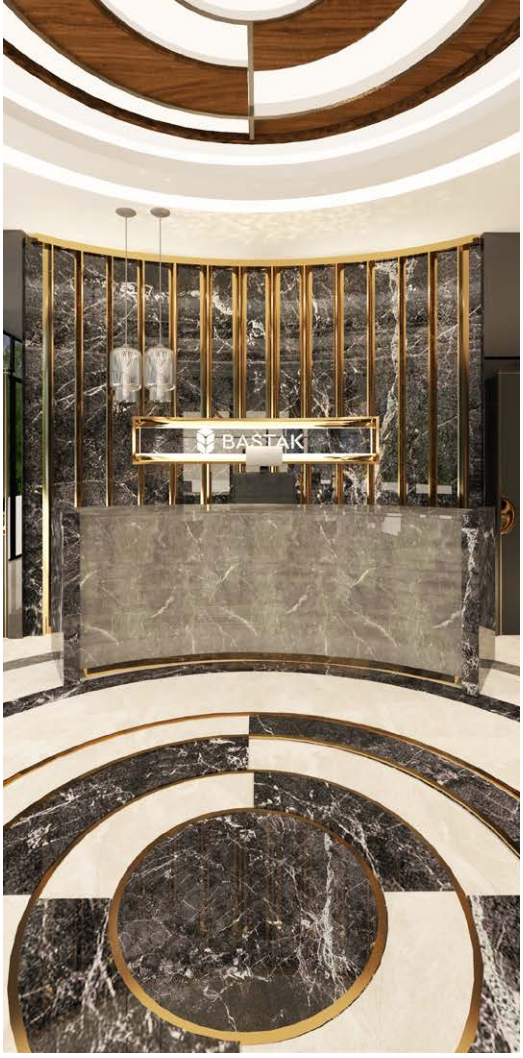
Bastak instruments which places customer satisfaction on the top of its service pyramid was founded by Zeki Demirtaşoğlu in 1999. Our company started with producing quality control equipments and flour additives, export department was founded in 2003 in line with the objectives, thus took its place in the world market. Bastak instruments which is aiming to comply with the innovations of the globalizing world and be the leader in its field, is making investments for new technologies. Our company, which gives great importance to R&D is aware of necessity of producing standard and high quality products to survive in the world market.

Tomamos nuestro lugar en el mundo en desarrollo y globalización, continuamos creciendo.

Bastak Instrumentos que pone la satisfacción del cliente en la parte superior de su pirámide de servico fue fundada por Zeki Demirtaşoğlu en 1999. Nuestra empresa comenzó con la producción de equipos de control de calidad y aditivos de harina, e departamento de exportación fue fundado en 2003 en linea con los objectivos, po lo tanto tomó su lugar en el mercado mundial. Bastak Instrumentos, cuyo objectivo es cumplir con las innovaciones del mundo globalizado y ser líder en su campo, están realizando inversiones para nuevas tecnologías. Nuestra empresa, que da gran importancia a la R&D es consistente de la necesidad de producir produtos estándar y de alta calidad para sobrevivir en el mercado mundial.


BASTAK


BASTAK



Customer satısfaction which is our basic principle is getting more important for us day by day.

Nowadays Bastak instruments is serving to its clients in flour additives, quality control devices for flour and feed, chemical, glass and consumable products for laboratories. Our company is attending national and international fairs as participant or visitor in order to follow developments and introduce innovations. Our company whose basic principle is customer satisfaction is making all investments for new technologies. Our basic values are individual and collective respect, trustworthiness, teamwork, internal and external customer orientation, positive thinking and compromise, self-criticism, understanding and participatory and free expression sharing.

La satisfacción del cliente, que es nuestro principio básico, es cada vez mas importante para nosotros día a día.

En la actualidad, Bastak Instrumentos Está servindo a sus clientes en aditivos de harina, dispositivos de control de calidad para harina y alimento, químicos, vidro y productos consumibles para laboratorios. Nuestrs empresa participa en ferias nacionales e internacionales como participante ou visitante con el fin de seguir los acontecimentos e introducir innovaciones. Nuestra empresa cuyo principio básico es la satisfacción del cliente esta haciendo todas las inversiones para nuevas tecnologías. Nuestros valores básicos son el respeto individual y colectivo, la confianza, el trabajo en equipo, la orientación al cliente interno y externo, el pensamiento positivo y el compromiso, la autocrítica, la comprensión y compartir expresión participativa y libre.

BASTAK
instruments

GRAIN SAMPLING PROBES

13

- The device is Bastak branded and its model is 10 000.
- The device, by means of powerful vacuum engine that it has, stores grains such as wheat, barley, paddy, rye and oat as well as heavy products such as corn, bean and chickpea pneumatically (by vacuum) in 2-6 seconds into the sample collection container which is at the laboratory.
- Sample amount can be monitored by means of the sample collection container that has a transparent window on it, and if required, sampling amount can be adjusted.
- Oscillation amount of its powerful and heavy frame is reduced much by means of 4 support sheets of 120 cm.
- Sampling boom of the device can extend up to double hydraulically.
- In this way, the device can scan a field of 8 meters in total as being 4 meters on its right side and 4 meters on its left side.
- The sampling probe can move 120 degrees to the right and 120 degrees to the left, totalling 240degrees.
- The probe of sampler is 2 m.
- The device makes right, left, up, down, forward and back movements hydraulically.
- Compared to electrical systems, the device is much more powerful, fast, silent and long-lived.
- Outside dimensions of the device are 75x75x400 cm.

- El dispositivoes de marca Bastak y sumodeloes 10000.
- El dispositivo, posee un mecanismo de vacío de gran alcance que, almacenacerealescomo el trigo,cebada,arroz, centeno y avena, asícomoproductospesados, tales como el maíz , frijol y garbanzo mediantevacioen tan solo de 2 a 6 segundos y son llevados a un recipiente de recolección de muestrassituadogeneralmenteen el laboratorio.
- La cantidad de muestra se puedecontrolarpormediodelrecipiente de almacenaje que tieneunaventanatransparenteenél y siesnecesario, la cantidad de muestreo se puedeajustar.
- Posee 4 fuertesláminas de soporte de 120 cm que hacenmásestable a la máquina.
- Pormedio de sufuertebombahidráulica, el brazo, puede extender al doble de sumedida.
- De estamanera, el dispositivopuedeescanearun campo de 8 metros en total.
- La sondapuedemoverseun total de 240 grados.
- Tamaño de la sonda: 2 metros.
- Todoslosmovimientos,arriba, abajo, izquierda, derecha, haciaadentro y afuera son realizadoshidráulicamente.
- Comparando con lossistemaseléctricos, nuestrodispositivoes mucho maspoderoso, rápido, silencioso y de largavidaútil.
- Las dimensionesdeldispositivo son: 750x750x4000 mm.

10000 - 10100 - 10200


BASTAK

BASTAK
instruments

PNEUMATIC SAMPLING PROBE 10500

15

- The device is Bastak branded and its model is 10 500.
- The device draws the samples from the piles and storages of hazelnut, wheat and leguminosae automatically by vacuum and stores them into the sample container which is located on the device.
- For wheat and other grain samples, the device can be operated by mounting a grain accessories to the device.
- Depending on the sample type, samples can be taken from a depth of 5-9 meters by vacuum.
- 5 aluminium pipes of 1 meter, 1 aluminium bend of 60 cm, 1 pushing-pulling apparatus, 1 pipe expanding wrench and 1 bag are supplied with the device.
- Since the length of the pipes is 1 m, it can be used even in the storages having a low ceiling height.
- The device is portable.
- The device can take in a hazelnut sample of 9 kg in one go.
- The samples can be taken seperately from the required depths by means of the device.
- The outside dimensions of the device are 900x480x380 mm and its weight is 13.5 kg (pipe weight is not included in this weight 1m aluminium pipe= 1kg).

- El dispositivo es de marca Bastak y su modelo es 10500.
- El dispositivo extrae las muestras de los cointeiners ya sea trigo, avellanas y leguminosas, automáticamente por vacío y los almacena en el recipiente que se encuentra dentro del dispositivo.
- Para las muestras de trigo y otros cereales, al dispositivo se ledebe colocar un accesorio que permite su recolección.
- Dependiendo del tipo de muestra, esta se puede tomar, de una profundidad de 5 a 9 metros.
- Se suministre en el dispositivo, 5 tubos de aluminio de 1 metro, 1 curva de aluminio de 60 cm, 1 aparato de succión, 1 llave de tubo y una bolsa para el transporte de los tubos.
- Dado que la longitud de los tubos es 1 metro, puede ser utilizado incluso en los almacenes que tienen el techo a una baja altura.
- Este dispositivo es portátil.
- El dispositivo puede tomar una muestra de 9 kilos de avellanas de una sola vez.
- Las muestras pueden ser tomadas por separado, de las profundidades requeridas, por medio de este dispositivo.
- Las dimensiones del dispositivo son 900x480x380 mm y posee un peso de 13,5 kilos sin contar los tubos.

NIR GRAIN ANALYZER DA 9000

- The instrument is Bastak brand DA-9000 model.
- It can analysis grains without grinding
- It can analysis wheat within 20 seconds.
- It can make direct analysis on powder products such as flour.
- It can make protein, moisture, ash, gluten and sedimentation analysis.
- There is no need to use any chemical during the analysis.
- The NIR DA-9000 measures between the waves lengths of 908-1694 nm.
- And also it is portable and can be used at field or laboratory.
- A heavy duty rechargeable billet-in battery with the instrument.
- There is no need to purchase different devices for flour and wheat because it can make analyses by replacing only sample container for grain products and powder products.
- It makes data exchange with the computer by means of 2.0 USB input.
- The liquid cooling fan system allows the analysis at the constant temperature.
- It has 10.1 inch sized and 1280x800 pixel resolution touch-screen.
- The outside dimensions of the device are 430x420x410 mm and its net weight is 12 kg.
- The instruments is powered by 220 V or it can be charged and used.

- El Instrumento es fabricado por BASTAK . El modelo es DA-9000.
- Analiza granos sin necesidad de molerlos.
- Analiza trigo en 20 segundos
- Analiza productos en polvo como la harina de trigo.
- Analiza : proteína , cenizas , gluten y sedimentación.
- Sin uso de reactivos químicos durante los diferentes análisis.
- El NIR DA-9000 realiza mediciones basado en ondas entre 908 – 1694 nm.
- Es portátil, se usa tanto en el laboratorio como en trabajo de campo.
- Batería recargable de alta duración incluida.
- Con este equipo es suficiente para obtener todos los resultados de análisis reologicos de la harina, o de los granos; solo es necesario cambiar el tomador de muestras para polvo o granos.
- Con una conexión usb básica , se transmiten los resultados al computador.
- Los análisis se realizan a una temperatura constante debido al sistema liquido de enfriamiento.
- Pantalla digital “touch screen” de 10.1 pulgadas , con resolución de 1280 x 800.
- Las dimensiones del equipo son 430 x 420 x 410 mm y pesa 12 kg.
- El equipo funciona con 220 voltios y carga la batería para que siempre esté listo para su uso portátil.

BASTAK
instruments

SAMPLE DIVIDER 13000

- The device is Bastak branded and its model is 13000.
- It divides the product to be analyzed into two equal parts homogeneously.
- The sample to be analyzed is put into the container at the upper part of the device and then the cap located under the container is opened and the sample is poured into the interior section.
- The sample is mixed thoroughly by passing through 38 separate sections there, and the sample is divided into two parts.
- The sample divided into two is collected in two separate collection containers.
- Thus very close results are taken from the parallel (double) analyses made for these samples. It is made of copper and brass.
- It has an anti-corrosion warranty.
- The outside dimensions of the device are 850x450x450 mm and its weight is 10 kg.

- El dispositivo es de marca Bastak y su modelo es 13000.
- Funciona dividiendo la muestra en dos partes iguales y homogéneas.
- La muestra que se quiere analizar es puesta en la parte superior del divisor ,luego se abre el paso y se deja caer.
- La muestra es dividida por 38 canales y se vuelve a juntar formando dos muestras homogéneas.
- Esta fabricado de laton y cobre.
- El dispositivo tiene una garantía de anti corrosión.
- Sus dimensiones son 850x450x450 mm y tiene un peso aproximado de 10 kilos.

SAMPLE CLEANER 13500

- BASTAK brand, 13500 model sample cleaner device.
- Through the convertiblecylinder sieve inside the device ; sample is sifted and classified . Then sample is collected to the balanced drawers.
- Through the LCD touchable screen, process is able to control, sieve turning speed, feeding gate opening, blowing power, process time and language selection.
- Broken particles, foreign matters such as like powder,feather , good cereals and big foreign matters can be separated easily and classified at wheat, barley, maize, rye, oat etc.
- Before buying raw materials, this device informs about the quality of the products by analysing quality control and impurity.

Product capacity: 250-500 g
Electricity: 220 V , 50 HZ , 110 W
Dimensions: 925x1127x540mm, 85±10kg.

- El dispositivo es de marca Bastak y su modelo es 13500.
- TA travez de un tamiz giratorio que se encuantra adentro de la maquina y es intermambiable, la muestra es clasificada.
- A travez de un LCD touchescreen, se puede controlar el proceso, la velocidad de rotación, el caudal de alimentación, el poder del soplador, tiempo del proceso e idioma.
- Pequenospedasos rotos, polvo, plumas, materiales y cereal bueno extraños son separados fácilmente
- Puede ser utilizado para clasificar trigo, cebada, arroz, avena, maíz, etc.
- Antes de la compra a granel, con este dispositivo usted podrá saber la calidad y la cantidad de impurezas que la muestra tiene.

Product capacity: 250-500 g
Electricidad: 220 V , 50 HZ , 110 W
Dimenciones: 925x1127x540mm, 85±10kg.

BASTAK
instruments

ABSOGRAPH 500

- Comply with the world standards
- 0-200 rpm adjustable speed
- User-friendly, made with care that makes it requires little maintenance
- Temperature control of the kneading Container
- Upon to user use settings changeable by user.
- 21st century most cutting-edge technologies

The instrument can be used for the following applications:
- Grains
- Flour
- Gluten
- Pasta Products
- Dough

Results that can be indicated by the instrument:
- Flour Water absorption
- Viscoelastic of the dough
- Dough constancy and stability
- Dough evolution time
- Dough softening
- Baking behavior
- Gluten index

Related fields:
- Flour Milling
- Bakeries
- Feed mills and Feed factories
- Brewing industry
- Cereal farmers
- Grains Dealers
- Starch factories
- Confectionery /snacks factories

Norm:
- The instrument kneads the flour by using two rotating spiral knifes, so the knifes faces resistance from the dough, depending on the dough properties, the resistance will be measured by a very accurate seismic analyzer tool, and then a unique coded software invert the incoming data into a graphic chart that makes the data easy to understand and analyze.

Main use:
- The Absograph 500 allows users to understand and analyze
- Water absorption of the flour
- Kneading properties of the flour by following the international standards and norms

---

- Cumplir con los estándares mundiales.
- Velocidad ajustable de 0-200 rpm.
- Fácil de usar, hecho con cuidado que necesita poco mantenimiento.
- Control de temperatura del recipiente amasador.
- La configuración puede ser cambiada por el usuario.
- La tecnología mas avanzada del siglo XXI

El instrumento puede ser utilizado para las siguentes aplicaciones:
- Granos
- Harina
- Gluten
- Productos de pasta
- Masa

Resultados que pueden ser indicados por el instrumento:
- Absorción de agua de harina
- Viscoelástico de la masa
- Constancia y estabilidad de la masa
- Tiempo de evolución de la masa
- Tiempo de evolución de la masa
- Ablandamiento de masa
- Comportamiento de horneado
- Gluten index

Campos relacionados:
- Molienda de harina
- Panaderías
- Fábricas de piensos y fábricas de piensos
- Industria cervecera
- Granjeros de cereales
- Distribuidores de granos
- Fábricas de almidón
- Fábricas de confitería / tentempiés

Norma:
- El instrumento amasa la harina utilizando dos cuchillas en espiral, para que las cuchillas enfrenten la resistencia de la masa, dependiendo de las propiedades de la masa, la resistencia se medirá con una herramienta analizadora sísmica muy precisa y luego un software codificado exclusivo invertirá los datos entrantes. en una tabla gráfica que hace que los datos sean fáciles de comprender y analizar

Uso principal:
- El Absograph 500 permite a los usuarios comprender y analizar la absorción de agua de la harina
- Amasamiento de las propiedades de la harina siguiendo las normas y estándares internacionales.

19

500 - RESISTOGRAPH

RESISTOGRAPH

- Helps to determine the dough rheology properties by a resistance method.
- Ideal Baking results by determination of the rheology of the dough
- Test your flour improver before using. Results are applicable to real baking process.
- User-friendly and dynamic.
Comply with the international standard methods.

The instrument can be used for the following applications:
- Grains
- Flour
- Gluten
- Pasta Products
- Dough

Results that can be indicated by the instrument:
- Flour Water absorption
- Viscoelastic of the dough
- Dough constancy and stability
- Dough evolution time
- Dough softening
- Baking behavior
- Gluten index

Related fields:
- Flour Milling
- Bakeries
- Feed mills and Feed factories
- Brewing industry
- Cereal farmers
- Grains Dealers
- Starch factories

- Ayuda a determinar las propiedades de reología de la masa por un método de resistencia.
- Resultados ideales de horneado por determinación de la reología de la masa.
- Preube su mejorador de harina antes de usar.
- Los resultados son aplicables al proceso de cocción real.
- Fácil de usar y dinámico.
- Cumplir con los métodos estándar internacionales.

El instrumento puede ser utilizado para las siguentes aplicaciones:
- Granos
- Harina
- Gluten
- Productos de pasta
- Masa

Resultados que pueden ser indicados por el instrumento:
- Absorción de agua de harina
- Viscoelástico de la masa
- Constancia y estabilidad de la masa
- Tiempo de evolución de la masa
- Tiempo de evolución de la masa
- Ablandamiento de masa
- Comportamiento de horneado
- Gluten index

Campos relacionados:
- Molienda de harina
- Panaderías
- Fábricas de piensos y fábricas de piensos
- Industria cervecera
- Granjeros de cereales
- Distribuidores de granos
- Fábricas de almidón
- Fábricas de confitería / tentempiés

BASTAK
instruments

HECTOLITER
7000

- The device is Bastak branded and its model is 7000.
- It is used for measuring the density of the grains.
- The device is used for measuring the hectoliter in wheat, rice, corn, lentil and similar grains.
- The objective of the hectoliter test in wheat is to estimate the flour productivity.
- When the hectoliter of the wheat increases, the flour productivity increases as well.
- The hectoliter value varies according to the form, density, size and uniformity of the grain. It consists of 6 parts, being measuring container, filling container, transfer container, float, blade and digital balance.
- It is made of draught brass according to world standarts. All parts can be separated from each other; they are portable and easy to carry.
- The blade of the device is made of stainless steel.
- The outside dimensions of the device are 180x410x90 mm and its net weight is 3,5 kg.

- El dispositivo es de marca Bastak y su modelo es 7000.
- Es utilizado para medir la densidad del grano.
- El dispositivo se utiliza para medir en hectolitro el trigo, arroz, maíz, lentejas y granos similares.
- Esta prueba nos permite estimar la productividad de la harina.
- El valor hectolitro varía en función de la forma, la densidad, el tamaño y la uniformidad del grano.
- Consiste en 6 partes siendo, la medición de contenedor, contenedor de llenado, depósito de transferencia, flotador, cuchilla y el equilibrio digital.
- Se hace enteramente de cobre de acuerdo a los estándares mundiales.
- Todas las piezas pueden separarse para facilitar el transporte.
- La cuchilla esta fabricada de acero inoxidable.
- Su dimensiones son 180x410x90mm y tiene un peso de 3,5 kilos.

21

NILEMALITRE
7500

- The device is Bastak branded and its model is 7500.
- The objective of the Nilemalitre test in wheat is to estimate the flour productivity.
- When the Nilemalitre of the wheat increases, the flour productivity increases as well.
- The Nilemalitre value varies according to the form, density, size and uniformity of the grain. It consists of 4 parts, measuring container, filling hopper, blade and digital balance.
- It is made of hard brass and Copper coated with chrome, stainless steel and aluminum, according to world standards.
- Portable and easy to carry.
- The blade of the device is made of stainless steel.
- The outside dimensions of the device are 166x132x470 mm and its net weight is 1.75 kg.

- Este dispositivo es de marca Bastak y su modelo es 7500.
- Cuando el numero del nilemalitre es mayor, la productividad del grano también es mayor.
- El valor nilemaitre varia acorde a la forma, densidad, tamaño y uniformidad del grano.
- El dispositivo consiste en 4 partes, el contenedor de medición, tolva de llenado, cuchilla y balanza digital.
- Está hecha de bronce y cobre duro recubierto con cromo, acero inoxidable y aluminio , de acuerdo con los estándares mundiales.
- Es portable y fácil de transportar.
- La cuchilla del dispositivo esta fabricada en acero inoxidable.
- Las dimensiones del dispositivo son 166x132x470 mm y un peso de 1.75kg.

7000 - 7500 - 16000

MOISTURE METER 16000

- The device is Bastak branded and its model is 16 000.
- It has digital screen. The product can be selected with the rotary switch
- It measures moisture in 2-5 seconds in flour and wheat and in 12 products in addition to these products.
- Powder and grains products can be measured with the same device.
- The products for which moisture analyse is made: Wheat, rye, barley, oat, rape, corn, beans, durum wheat, sunflower, pea, red wheat, fodder, wheat flour, soybean
- It gives net results since it makes measurement by crushing wheat and other products.
- The outside dimensions of the device are 230 x 150 x 120 mm and its net weight is 2,5 kg.

- El dispositivo es de marca Bastak y su modelo es 16000.
- Tiene una panalla digital y se selecciona mediante un switch gıratorıo, que se desea medir.
- Mide la humedad en aproximadamente 5 segundos de harina, maíz y 12 granos mas.
- Polvo y granos pueden ser medidos con este dispositivo.
- Este medidor de humedad puede ser utilizado en: trigo, centeno, cebada, avena, colza, maíz, frijoles, trigo, guisantes , trigo rojo, forraje, harina de trigo y soja.
- El resultado que brinda es muy exacto ya que muele el grano antes de medirlo, entonces se tiene una humedad del grano en su totalidad y no solo de la parte externa.
- El dispositivo viene con una valija para ser transportado de manera segura.
- Sus dimensiones son 230x150x120 mm.con un peso de 2.5 kilos.

HALOGEN MOISTURE ANALYZERS

- Used for quick and precise determination of material humidity upon the basis of weight loss during drying of its small sample (thermo-gravimetrical method).
- Halogen radiators ensure effective sample drying.
- Range max 120g, sensitivity 0.001
- It is functioning is based on laboratory scale mechanism.
- It has graphical display and text menu.
- It has drying chart displaying and drying profiles.
- USB, RS232C and PS2 interface
- 4 drying profiles: standard, slow, step and fast
- 20 drying settings memory
- The outside dimensions of the device are 185x290x170 mm and its weight is 4 kg

- Utilizado para la determinación rápida y precisa de la humedad del material sobre la base de la pérdida de peso durante el secado de su pequeña muestra. (método termo gravimétrico).
- Los radiadores halógenos garantizan un secado efectivo de la muestra.
- Alcance máximo 120 g, sensibilidad 0.001
- Está funcionando según el mecanismo de escala de laboratorio.
- Tiene una pantalla gráfica y un menú de texto.
- Tiene gráficos de secado que muestran y perfiles de secado.
- Interfaz USB, RS232C y PS2.
- 4 perfiles de secado: estándar, lento, paso y rápido.
- 20 memoria de ajustes de secado.
- Su dimensiones son 185x290x170mm y tiene un peso de 4 kilos.

BASTAK
instruments

SAMOLINA ROLLER MILL 4500-s

23

- Bastak branded Roller Mill 4500-s model, double passaged air circulated labratory type roller semolina mills.
- The deviece is dumpened wheat mill but on will can be used on grinding both dumpened and undumpened wheat.
- The deviece consists 2 sections as crushing and grindingin crushing section, the wheat is milled by go through mills and coarse semolina and bran in collecter container undersifting part can be separated. On sifting part 850 micron sieve is being used.
- In the grinding section, coarse semolina taking from crushing section can be separated as; flour, fine and coarse semolina. In this section sequentially 160 micron and 280 micronsieves are being used.
- In crushing section there are 3 valces and in grinding section there are 3 valces in total 6 valces are being used.
- In front of the deviece there are sifting sections. In liso part under sifting section there is 1, in grinding section there is 2 in total 3 collector continer is being used.
- In sieving section the lenght of sieve is between 340-360 mm .
- In order to activate the liso part there is 1-0-2 switch button and to activate sieving section there is 0-1 switch button being used. On requestlisocan run in opposite direction thus the sieve is emptied completely and after switching to other direction can do grinding.
- The deviece has the capacity of grinding at 100gr/minute.
- The flour efficency can be up to %40-%70 depending on the wheat quality.
- The outside dimensions of the device are 700x700x900 mm and its weight is 110kgs.
- The device operates at 380V, 50Hz

- Este molino de rodillos es de marca Bastak y su modelo es 4500-S.
- El dispositivo puede moler tanto trigo húmedo como seco.
- El dispositivo consiste en 2 secciones, una de trituración y otra de filtrado.
- Luego de pasar el trigo por el primer juego de rodillos, se introduce en el segundo grupo de rodillos la sémola con salvado que se produjo en la primer molienda.
- El resultado de este segundo grupo de rodillos es semola y salvado.
- Para separar la salvado del resto de componentes, se utilizan una serie de tamizes que van desde los 160 a los 850 micrones.
- El dispositivo cuentan con una perilla para hacerlo funcionar. Con esta se puede cambiar la rotación de los rodilllos en caso de algún atascamiento.
- El dispositivo tiene ua capacidad de molienda de 50g a 600g por minuto y la eficiencia de la harian puede ser de hasta un 70% dependiendo de la calidad del trigo.
- Las dimensiones son 700x700x900 mm y su peso es de unos 110 kilos.
- El dispositivo funciona a 380 V y 50Hz.

ROLLER MILL
4500

- This device is Bastak branded and its model 4500.
- It is a laboratory type double passaged mill.
- It is used to determine the quality of the wheat which will be used for flour production.
- You can get very similar flour like a factory flour
- It is used for both dampened and undampened wheat grinding.
- It is the mixture laboratory mill that enables making necessary modifications and amendments by predetermining the values of the flour to be ground in the factory.
- The device consists of two parts as crushing and liso.
- The wheat milled and divided into three parts as flour, bran(sharp) and semolina by passing through three fluted roller at the crushing section.
- Flour and semolina collected into different drawers by two 160 µ and 800 µ sieves and bran(sharp) taken from the front side of the device.
- Company got informed about the capacity of semolina of wheat right after crushing.
- Semolina which passes through between two flat rollers divided as flour and bran by 160 µ sieve.
- Harmed amylum amount can be controlled by adjusting the distance between soft rollers.
- The device has the capacity of grinding at 600 gr/minute, can be operated 65 %-75% flour efficency, depending upon the wheat quality.
- Physical, chemical and rheological (water retention and energy graphics) analyses can be done on an obtained flour correctly.
- The outside dimensions of the device are 860x740x650 mm and its net weight is 110 kgs.

- Este molino de rodillos es de marca Bastak y su modelo es 4500.
- Es un molino de doble paso.
- Es usado para determinar la calidad del grano que va a ser utilizado para la producción de harina.
- El resultado es muy parecido al obtenido en la fabrica.
- Puede moler grano húmedo y seco.
- El molino cuenta con dos tipos de rodillos, unos lizos y otros ranurados.
- El grano es molido y dividido en,harına y salvado, mientras pasa por los rodillos.
- La harina es recolecta en diferentes recipientas tras pasar por unos tamizes de 160 y 800 micrones y el salvado es sacado por frente de la maquina.
- El dispositivo tiene la capacidad de moler desde 50 a 600gr por minuto y tiene una efectividad de un 60 a un 75% dependiendo de la calidad de la harina.
- Pruebas fisicas y quimicas se pueden realizar con la haria resultante de este dispositivo.
- Las dimensiones son 700x700x900 mm. y su peso es de unos 90kilos.
- El dispositivo funciona a 380 V y 50Hz

BASTAK
instruments

CRUSHING MILL 1600

25

- The device is Bastak branded and its model is 1600.
- It is a laboratory type disc mill.
- It is used to divide the sample into smaller pieces in wheat, corn, barley, rye and other grains and oil seeds.
- It is used especially in sample preparation in order to make moisture analyse in drying oven.
- The sample particle size can be adjusted by approaching to each other and moving away from each other the grinding discs between 0.2-15 mm.
- There is no moisture loss during grinding.
- In the ground products, the crust and the interior of the seed (for example: flour and bran in wheat) collected into the same collection container.
- The grinding capacity is 50–100 gr/1 munite depending on the product density.
- The outside dimensions of the device are 550x250x260 mm and its net weight is 12 kg.

- Es de la marca Bastak y su modelo es 1600
- Es un Molino de disco para lavoratorio
- Se utiliza para dividir la muestra en trozos más pequeños en el trigo, el maíz , la cebada, el centeno y otros granos y semillas oleaginosas.
- Se utiliza sobre todo en la preparación de muestras con el fin de hacer que la humedad se pueda analizar en el horno de secado.
- El tamaño de partícula de la muestra se puede ajustar por medio de acercarse o alejarse el uno al otros los discos de molienda ,entre 0,2-15 mm..
- Con este proceso no se pierde humedad.
- Una vez molido,harina y salvado no son divididos.
- La capacidad de molienda es de unos 50 a 100 gramos por minuto dependiendo de la densidad del producto.
- Dimensiones. 550x250x260 y un peso de 12 kilos.

ROLLER MILL 4000

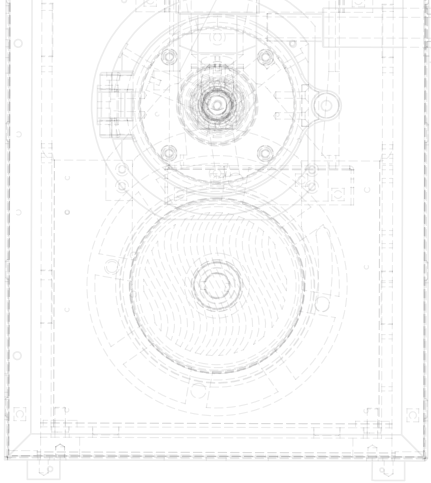
- The device is Bastak branded and its model is 4000.
- It is a laboratory type roller mill.
- It is used for both dampened and undampened wheat grinding.
- After grinding, flour and bran are taken out from two separate containers, so mixing of them is avoided.
- It is the mixture laboratory mill that enables making necessary modifications and amendments by predetermining the values of the flour to be ground in the factory.
- Depending on the wheat quality, it has a flour productivity of 50–75 %. In the device, grinding speed and amount can be adjusted by means of the feeding adjustment.
- The front part of the device is glass. After grinding, this glass part can be easily removed and the grinding area can be cleaned. In this way, the samples are prevented from mixing into each other.
- The sieving process can be monitored visually by means of the glassed window that is on the section where the sieve unit is located.
- By means of this window, the sieve brush is cleaned after every sample and thus the samples are prevented from mixing into each other.
- Since V belt system is used in the device, no blockage occurs during grinding. The device can operate straightly and reversely.
- The outside dimensions of the device are 400x600x570 mm and its net weight is 42 kg.

Note: Special productions resulting in an extreme quality semolina are performed for macaroni (pasta) factories.

- Este molino de rodillos es de marca Bastak y su modelo es 4000.
- Este molino es para laboratorio.
- Puede ser usado tanto para grano seco como humedo.
- After grinding, flour and bran are taken out from two separate containers, so mixing of them is avoided.
- Luego de pasar por los rodillos ,harina y salvado son retirados de la maquina en contenedores separados.
- Dependiendo de la calidad de la harina, su porcentaje de extracion puede ser de un 50 a 60 %.
- La velocidad de molienda y la cantidad puede ser modificadas con el ajuste de la alimentacion.
- La parte frontal del dispositivo es de vidrio. Despues de la molienda esta parte puede ser retirada para una mejor limpieza del dispositivo y con esto se logra que las muestaras no se contaminen una con la otra.
- Al ser el frente de vidrio, se puede visualizar la molienda.
- El dispositivo utiliza correas en V lo que hace que el dispositivo no se trabe mientras se esta moliendo.
- Sus dimenciones son 300x600x560mm. y tiene un peso de 42 kilos.

BASTAK
instruments

HAMMER MILL 1900



- Bastak Brand ,1900 Smart Model Hammer Mill.
- Instrument is used to prepare the sample for the Gluten Analysis,Falling Number Analysis and NIR analysis.
- For setting of grinding use air flow rate on it.
- The grinded samples collecting its container.Its motor work 16,800 cycles per minute and can use the diffirent size of sieves.
- Wheat,barley,corn and other grains can grind on it.
- Through the digital touch screen, the user can be operate the rotation and on the touch screen can be monitored on working time.
- After the first sample no need for clean for the second samples.With slow feeding it can grind to the %25 moisture of the grains.
- Sensor on the motor cover when the motor cover is open, dont work for safety.The motor rotational speed : 16,800 rpm.
- Dimensions : 650x570x560 mm . Net weight :51 kg . Grinding capacity : 300 gr in 30-50 seconds.
- The grinding capacity changes depending on the moisture degree.

- Es de la marca Bastak y su modelo es 1900
- Este ınstrumento es utilizado para preparar muestras para el numero de caida (FN), Analisis de gluten y analisis NIR.
- Para regular el flujo de molienda, se utiliza una entrada de aire.
- La muestra obtenida se almacena en un resipiente.
- El motor Funciona a 16800 ciclos por minuto y el filtro ınterno es intercambiable.
- Trigo, cebada, maíz y otros granos se pueden moler en él.
- Con un Flujo lento puede moler un grano de 25% de humedad Presenta un sensor en la parte frontal que si se abre mıentras esta en funcionamiento, se apaga al instante.
- Dimensiones: 640x620x450 y tiene un peso de 51 kilos.
- La capasıdad de molienda cambia con la humedad que presenta el grano.

HAMMER MILL SMART 1900

- Bastak brand, 1900 Model.
- Instrument is used to prepare the sample for the Gluten Analysis, Falling Number Analysis and NIR analysis.
- For setting of grinding use air flow rate on it.
- The grinded samples collecting its container.
- Its motor work 16,800 cycles per minute and can use the different size of sieves.
- Wheat, barley, corn and other grains can grinding on it .
- After the first sample no need for clean for the second sample. With slow feeding it can grind to the 25% moisture of grains.
- With Air flow regulator can set a flow rate of the samples. Sensor on the motor cover, when motor cover is open dont work for safety. Power is 230 V 50 Hz, the motor rotational speed: 16,800 rpm.
- Dimensions: 640x620x450 mm, net weight: 51 kg, grinding capacity: 300 g in 30-50 seconds.
- The grinding capacity change depending on the moisture degree.

- Es de marca Bastak y su modelo es 1900 SMART
- Este instrumento es utilizado para preparar muestras para el numero de caida (FN), Analisis de gluten y analisis NIR.
- Para regular el flujo de molienda, se utiliza una entrada de aire.
- La muestra obtenida se almacena en un resipiente.
- El motor Funciona a 16800 ciclos por minuto y el filtro interno es intercambiable.
- Trigo, cebada, maíz y otros granos se pueden moler en él.
- Por medio de una pantalla touch, el usuario puede modificar la velocidad del martillo y monitorear el tiempo de funcionamiento.
- Con un Flujo lento puede moler un grano de 25% de humedad Presenta un sensor en la parte frontal que si se abre mientras esta en funcionamiento, se apaga al instante.
- Dimensiones: 640x620x450 y tiene un peso de 51 kilos.
- Puede moler 300 gramos en 30 a 50 segundos.
- La capasidad de molienda cambia con la humedad que presenta el grano.

BASTAK
instruments

ENZYME METER 5000

29

- The device is Bastak branded and its model is 5000.
- The device automatically measures enzyme activity in flours and wheats.
- FN measuring mode is used for determining natural alpha amylase enzymes.
- FFN measuring mode is used for determining total (micro-biological + natural) alpha amylase enzymes.
- Changing from FN mode to FFN mode or vice versa can be made by single button.
- The device automatically adjusts the boiling temperature according to the elevation.
- The company name, company address, company phone, fax numbers and webcan be saved in the memory of the device.
- In order to save the results, a printer can be connected to the computer if required and the company information can be seen on every printer output together with the results.
- When the water level reduces, it passes to the stand-by mode for the safety of the operator and a warning message appears on the screen. It has blue LCD screen. The device has 20 function buttons.
- On the screen of the device, date, hour, interior temperature of the device, measuring mode and operation status of the device (running, printing, stop... etc.) can be displayed.
- The outside dimensions of the device are 360x560x440 mm and its net weight is 11 kg.

- Es de marca Bastak y su modelo es 5000.
- El dispositivo mide automaticamente la actividad de las ensımas en la harina.
- Con el mısmo dispositivo se pueden realizar dos tipos de pruebas.
- FN que es para determinar las alpha amilasas naturales y FFN para determinar el valor total de las alpha amilasas.
- Con tan solo un boton se elijecual de las dos pruebas se quiere ralizar.
- El dispositivo automaticamente modifica la temperatura del agua y los tiempos.
- Cuando el nivel del agua se reduce, un sensor incorporado a la maquina, lo notificara en el LCD de la maquina, hasta que se incorpore agua y se logre el nivel que se necesita.
- En el LCD se puede ver la fecha y la hora de la prueba, el resultado, la temperatura interior y el estado del dispositivo, si se estarelizando una prueba, imprimiendo, calentando, etc.
- Dimensiones: 360x560x440 mm y un peso de 11 kilos.

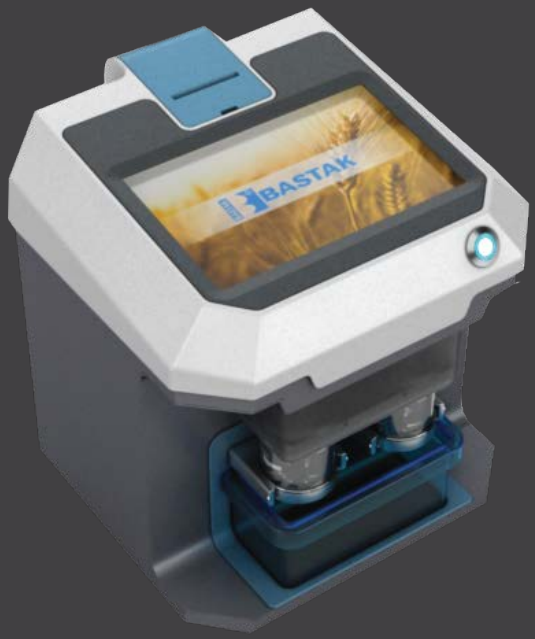
ENZYME METER
5100

- The device is Bastak branded and its model is 5100. The device automatically measures enzyme activity in flours and wheats.
- FN measuring mode is used for determining natural alpha amylase enzymes. FFN measuring mode is used for determining total (micro-biological + natural) alpha amylase enzymes.
- The device automatically adjusts the boiling temperature according to the altitude. At the stage of installation company information: company name, company address, company phone, fax numbers and web are saved in the device. The names of the samples to be tested can be entered.
- It automatically calculates the mixing rates in flour and wheat samples. When the moisture values of the samples are entered into the device, it gives the sample amounts to be weighed for testing as (g) grams .
- If the sample amounts are not corrected, it can correct the measuring values obtained as a result of the test according to the moisture.
- It can calculate the liquefaction coefficients of the samples. The device shows both the normal measuring values and corrected values according to the altitude on the printer output.
- The device has blue graphical LCD screen.
- The device has 28 function buttons.
- On the screen of the device, date, hour, ambient temperature, sample names and operation status of the device (running, printing, stop... etc.) can be displayed.
- The outside dimensions of the device are 550x470x190 mm and its net weight is 27 kg.

- Es de marca Bastak y su modelo es 5000.
- El dispositivo mide automaticamente la actividad de las ensımas en la harina.
- Con el mısmo dispositivo se pueden realizar dos tipos de pruebas.
- FN que es para determinar las alpha amilasas naturales y FFN para determinar el valor total de las alpha amilasas.
- Con tan solo un boton se elijecual de las dos pruebas se quiere ralizar.
- El dispositivo automaticamente modifica la temperatura del agua y los tiempos.
- Cuando el nivel del agua se reduce, un sensor incorporado a la maquina, lo notificara en el LCD de la maquina, hasta que se incorpore agua y se logre el nivel que se necesita.
- En el LCD se puede ver la fecha y la hora de la prueba, el resultado, la temperatura interior y el estado del dispositivo, si se estarelizando una prueba, imprimiendo, calentando, etc.
- Dimensiones: 360x560x440 mm y un peso de 11 kilos.

BASTAK
instruments

GLUTENWASHER
6200



31

ALPHA AMYLASE ENZYMES METER
5200

6200 - 5200

New Generation

More and More Instruments are Coming

BASTAK
instruments

GLUTEN WASHER
6000

33

- The device is Bastak branded and its model is 6000.
- It is used to determine the amount of wet gluten in wheat and flour samples by extracting wet gluten.
- The amount of wet gluten of 2 samples can be determined concurrently.
- The device is full automatic.
- If required, in order to determine the amount of wet gluten in special samples, the kneading period of the device can be extended from 20 seconds to 63 seconds and the washing period from 5 minutes to 8,5 minutes.
- The device can also test whole meal.
- On the device, there is “mix” light that is on during the kneading periods and “wash” light that is on during washing periods.
- Moreover, there are “start/stop”, “pause” and “reset” buttons.
- The outside dimensions of the device are 320x300x320 mm and its net weight is 23kg.

- Este dispositivo es de marca Bastak y su modelo es 6000.
- Es utilizado para determinar la cantidad de gluten humedo en la harina.
- Se pueden determinar dos resultados de diferentes muestras a la vez.
- El dispositivo es totalmente automatico.
- Si es necesario, con el fin de determinar la cantidad de gluten húmedo en muestras especiales,
- el período de amasado del dispositivo se puede extender desde 20 segundos a 63 segundos
- y el período de lavado de 5 minutos a 8,5 minutos.
- Cada etapa del proceso tiene una luz indicadora que senalara la parte del proceso en la que se encuentra la prueba.
- Tiene 4 botones, encendido, apagado, pausa y lavado.
- Dimensiones: 330x350x370 mm y un peso de 10,5 kilos.

GLUTEN WASHER
6100

- The device is Bastak branded and its model is 6100.
- It is used to determine the amount of wet gluten in wheat and flour samples by extractingwet gluten.
- The amount of wet gluten of 2 samples can be determined concurrently.
- If required, in order to determine the amount of wet gluten in special samples, the kneading period and washing periods of the device can be adjusted in the sensitivity of seconds by means of touch buttons on the graphic screen.
- The device can also test whole meal.
- On the device, there is “mix” light that is on during the kneading period, “wash” light that is on during washing periods for the flour samples and “wash meal” light that is on during washing period for the whole meal samples.
- When the moisture values of the samples are entered into the device, it gives the sample amounts to be weighed for testing as (g) grams .
- If the sample amounts are not corrected, it can correct the measuring values obtained as a result of the test according to the moisture.
- The device has blue graphic LCD screen. The device has 27 function buttons.
- On the screen of the device, date, hour, ambient temperature, sample names and the operation status of the device (running, printing, stop... etc.) can be displayed.
- The outside dimensions of the device are 380x370x350mm and its net weight is 22 kg.

- Este dispositivo es de marca Bastak y su modelo es 6100.
- Es utilizado para medir la cantidad de gluten humedo en la harina
- Se pueden realizar dos pruevas a la vez
- Si se requıere, los distintos periodos de la prueba pueden ser modificados con una precision de segundos por medio de unos botones en la la pantalla.
- En el dispositivo,cerda de la pantalla, se encuentran las luces de ‘mix’,‘washmeal ‘y una de ‘wash’, se encenderan cuando comience cada proceso.
- El dispositivo puede almacenar el numero de telefono,lacompañia, direccion e informacion de la compañia en la memoria
- Tambien cuenta con una impresora que imprimira el resultado, el tiempo, temperatura y nombre o numero de muestra.
- Con la centrifuga y el secador de gluten forman el conjunta para poder realizar las pruebas de gluten.
- Cuando los numeros de la humedad de las muestras son introducidos en la maquina, esta presenta la cantidad exacta de muestra que se necesita para realizar la prueba exitosamente.
- Si las cantidades de muestra no se corrige , se puede corregir los valores de medición obtenidos como resultado de la prueba de acuerdo a la humedad.
- El dispositivo cuenta con una pantalla LCD.
- En la pantalla se puede visualizar la hora, temperatura,nombre de la muestra y el estado del dispositivo.
- Dimensiones 380x370x350 mm y un peso de 22 kilos.

BASTAK
instruments

GLUTEN INDEX
Centrifuge
2100

35

- The device is Bastak branded and its model is 2100.
- Gluten Index is used in determining the quality of wet gluten.
- In this way, it is possible to separate into the groups the samples of wheat and flour according to the qualities of wet gluten.
- Furthermore, the device gives opinion about the sunn pest destruction of the samples of wheat and flour.
- The device is controlled by the micro-processor.
- The device has a blue LCD screen. The device has 6 function buttons.
- On the device's screen, date, hour, environment temperature, test duration, device operating revolution and operation status of the device (ready, testing, stop...etc.) can be displayed.
- The device has to reach to 6000 revolution that is the world standard in 8 seconds and has to operate in 6000 revolution during the remaining 52 seconds period.
- It doesn't operate until the cover is closed due to the security system on its cover, and a warning is displayed on the screen.
- Furthermore, the cover is locked automatically after it starts to operate.
- It automatically stops with the braking system after operating period and gives audible warning.
- The outside dimensions of the device are 200x210x300 mm and its net weight is 8 kg.

- Este dispositivo es de la marca Bastak y su modelo es 2100
- Es utilizado para determinar la calidad del gluten humedo.
- De esta manera es posible separar el buen gluten del malo.
- El dispositivo es controlado por microprocesadores.
- El dispositivo tiene una pantalla LCD azul y 6 botones para elejir sus funciones.
- En la pantalla se puede ver tiempo, hora, temperatura ambiente, y el estado del dispositivo.
- El dispositivo debe alcanzar las 6000 rpm en 8 segundos y tiene que permanecer asi por 52 segundos, esto es una regla estandar en el mundo.
- El dispositivo no va a funcionar si es que tiene la tapa abierta ya que tiene unos sensores que notifican al microprocesador y este no hara arrancar el dispositivo.
- Cuando la prueva termina, se detiene solo y una alarma sonora notificara de la finalizacion de la misma.
- Dimensiones 200x210x300 mm y un peso de 8 kilos.

DRY GLUTEN
2500

- The device is Bastak branded and its model is 2500.
- The dry gluten apparatus is used in finding the final and net dry gluten values of the samples of flour and wheat.
- Especially, the values of the dry gluten may be different although the wet gluten values of various wheats and flours having different water absorbtion are same.
- The device is controlled by micro-processor.
- There are 3 warning lights on the control panel, being power, test on and test off.
- There are thermostat warning light on the device.
- The device automatically adjusts to 150 oC that is the operating temperature.
- When the device reaches to 150 oC, the thermostat warning light turns off.
- The device automatically stops at the end of the testing period of 4 minutes and gives out visual and audible warning.
- The heating surfaces are coated with teflon in order to prevent the samples from adhering. There is a cover lock.
- The outside dimensions of the device are 250x90x200 mm and its net weight is 1,7 kg.

- Este dispositivo es de marca bastak y su modelo es 2500
- Este dispositivo es utilizado para encontrar el peso neto del gluten una vez seco de una muestra.
- Este cuenta con 3 luces de advertencia en el panel de control, encendido, prueba on y prueba off.
- Ademas hay una luz de advertencia del termostato.
- El dispositivo automaticamente se calienta a 150 C y la luz del termostato se apagara.
- El dispositivo se apagara solo al finalızar los 4 minutos que dura la prueba y da alarma sonora y de luz que esta finalizo.
- La superficie interna esta recubierta de teflon para evitar que se pegue la muestra. Ademas cuenta con un cierre para mantener la maquina cerrada.
- Dimensıones 250x90x200 mm y un peso de 1,7kilos.

BASTAK
instruments

BREAD VOLUME METER 13300

37

- The Bastak branded model 13300 Volume Testing Device is designed for volumetric testing of oblong and round bakery products.
- The operation of this device is based on the measurement of the volume of millet grains, whose volume is equal to that of the tested bakery product.
- The device is used in laboratories in the bakery industry for quality inspection of bakery products as well as for processing control.
- It works mechanically, thus it requires no electrical source.
- Its ergonomic design enables mobility and it is easy to use.

- Es de marca Bastak y su modelo es 13300
- Fue diseñado para medir productos oblongos y redondos de las panaderia.
- El funcionamiento de este dispositivo se basa en la medición del volumen de granos, cuyo volumen es igual a la del producto de panadería medıdo.
- El dispositivo es utilizado en los laboratorios de las panaderias para control de calidad y de proceso.
- Funciona de forma mecanicaasi que no necesita electricidad.
- Su diseño ergonomico posibilita su movilidad y su uso.

SEDIMENTATION
Zeleny
3100

- The device is Bastak branded and its model is 3100.
- It is used in determining the bread quality and sunn pest destruction of the samples of wheat and flour.
- It constitutes desired wheat mixture sedimentation and delayed sedimaentation values at the factory.
- The device has graphic LCD screen. There are 5-digit (3 digits for minutes, 2 digits for seconds) 6 separate timers in total on the screen.
- Every timer has a led (light) in order to follow the active timers and it gives light during the operation of the timer.
- The device automatically stops at the end of the period of 5 minutes that is the operating period of the device and gives audible warning.
- The remaining testing period can be seen on the screen during the operation.
- The ambient temperature during testing can be monitored from the screen of the device.
- The device automatically adjusts to 40 revolution/minute that is the world standard whatever the mains voltage is and displays the operating revolution on its screen.
- The outside dimensions of the device are 460x220x350 mm and its net weight is 8 kg.

- Es de marca Bastak y su modelo es 3100
- Se utiliza en la determinación de la calidad del pan y la destrucción de plagas de las muestras de trigo y harina.
- El dispositivo cuenta con un LCD azul en los cuales se encuentran 6 timers separados con 3 digitos para los minutos y 2 digitos para los segundos.
- Cada timer tiene su led indicador de que esta activo.
- El dispositivo termina automaticamente luego de los 5 minutos de operacion y señala su final con una alarma sonora.
- Los tiempos restantes pueden verse en la pantalla.
- El dispositivo se ajusta automaticamente a 40 rpm que el elestandar mundial para esta pruebas.
- Las revoluciones por minuto son mostradas en la pantalla.
- Dimensiones 460x220x350 mm y un peso de 8 kilos.

BASTAK
instruments

LABORATORY SIFTER 8000

39

- The device is Bastak branded and its model is 8000.
- The device is used for analysing the homogeneity and the particle size of the flour, and the rates of particles to each other.
- Furthermore, it is used in adjusting the distances of the rolls at the flour factories and in controlling the sieving system by supervising the daily production.
- It is with microprocessor control.
- There are power, start and emergency stop buttons and warning lights on the control panel.
- After 5 minutes of testing, the device automatically stops and gives out visual and audible warning.
- When the wooden hoops of the device are replaced with aluminium hoops, in addition to the flour industry, the device can also be used in categorizing the spices by sieving them in the spice industry and in categorizing the solid products such as soil, sand and stone by sieving them in mining and construction industry.
- 7 wooden hoops are supplied with the device.
- 1 collection container is supplied together with these hoops.
- The outside dimensions of the device are 300x580x670 mm and its net weight is 50 kg.

- Este dispositivo es de marca Bastak y su modelo es 8000.
- El dispositivo es utilizado para analizar la homogeneidad y el tamaño de las particulas de harina.
- Además , se utiliza en el ajuste de las distancias de los rodillos en las fábricas de harina y en el control del sistema de tamizado mediante la supervisión de la producción diaria.
- Es controlado por un microprocesador.
- Tiene boton de Encendido y apagado y uno de apagado de emergancia.
- A los 5 minutos de empezar la prueba el dispositivo automaticamente se apaga y da alarma visual y auditiva de ello.
- Cuando los aros de madera del dispositivo se reemplazan con aros de aluminio, el dispositivo también puede ser utilizado en la clasificación de especias por medio de tamizado especia y en la clasificación de los productos sólidos, tales como tierra, arena y piedra por tamizado en la industria minera y de la construcción.
- 7 Aros de madera y un contenedor son suministrados con el dispositivo.
- Dimensiones 300x580x670 mm y un peso de 59 kilos.

ASH FURNACE
Muffle
12000

- The device is Bastak branded and its model is 12.000.
- It is used for determining ash amount in the samples of flour and wheat at the flour factories.
- The device is used in the tests intended for burning at high temperature in the industries other than flour industry.
- It has a usable interior volume of 3 dm3.
- It covers very less space at the laboratory. It can analyze 15 samples in one go. Its maximum temperature is 1000 oC.
- Its usage temperature is between 400–950 oC.
- It can operate for 100 hours continuously. Its thermostat adjustment sensitivity is 1 centigrade degree.
- The inside dimensions of the device are 140x110x200 mm and outside dimensions are 320x410x350 mm.
- Its net weight is 20 kg.
- It operates with a power of 1500 W.

- Este dispositivo es de marca Bastak y su modelo es 12000.
- Es utilizado para medir la cantidad de ceniza de la harina.
- El dispositivo quema la muestra a muy altas temperaturas.
- Su volumen interno es de 3dm3.
- Al no ser muy grande no ocupa mucho espacio en el laboratorio y se pueden realizar 15 analisis de muestras a la vez.
- Llega a una temperatura maxima de 1000C.
- Se utiliza en termperaturas de 400-950 C.
- Puede operar por 100 horas continuas. Posee un termostato que ajusta la temperatura con una sensibilidad de 1 grado.
- Las dimensiones internas son 140x110x200mm y las externas son 320x410x350 mm.
- Peso total de 20 kilos .
- Posee un poder de 1500W.

BASTAK
instruments

41

FAT EXTRACTOR
Soxholet

It can analyse 6 samples concurrently.
- Temperature can be displayed on the digital screen. It can adjust temperature between 30–200 °C.
- The result can be obtained between 30–60 minutes.
- Since the device execute the extraction process in closed system, its safety is at a higher level than the classical experiment mechanisms. It is generally used in food, feed, detergent, plastic, textile and other industries.
- It provides 60–70 % chemical saving during testing. Six test tubes, extraction container, extraction thimbles, extraction thimble holders are supplied with the device.

Puede analizar 6 muestras al mismo tiempo.
- La temperatura se muestra en un LCD y puede ser ajustada entre 30-200C
- El resultado se puede obtener en 30-60 minutos.
- Puesto que el dispositivo ejecute el proceso de extracción en un sistema cerrado , su seguridad está en un nivel más alto que el clásico mecanismos. Se utiliza generalmente en alimentos, piensos detergentes , plásticos , textiles y otras industrias.
- Proporciona un 60-70 % de ahorro quimico durante la prueba.
- Seis tubos de prueba , recipiente de extracción , cartuchos de extracción se suministran con el dispositivo.

STARCH ANALYSERS
Polarimeter

- It is used in starch analyses for raw materials, semi-product and product substances.

- Its measuring range is between 0–180 degrees. Graduation is 1 degree.
- The measuring sensitivity is 0,05 degree.
- It can be used with glass tube of 100 or 200 mm.
- Its light source gives out light at 589 nm. It is generally used in food, grain, feed industries and also in other industries.

- Tiene un rango de medicion de 0 a 180 grados y una graduacion de 1 grado.
- La sensibilidad de medicion es de 0,05 grados.
- Puede ser utilizado con tubos de vidrio de 100 o 200 mm.
- Su fuente de luz proporciona una fuerza de unos 589 nm . Se utiliza generalmente en los alimentos grano, alimentar a las industrias y también en otras industrias.

PROTEIN ANALYSER
Kjeldahl

- It can burn six samples concurrently. If required, burning units with a capacity of burning twelve and twenty samples can be supplied.
- Sixfold tubespor, exhaust manifolds, digital temperature adjuster and sixfold burning unit are included.
- It takes the caustic in the distillation automatically, as being different from manual model.
- Manual:
- The device is Raypa branded and its model is DNP-1500, and its code number is 16160015.
- It can burn six samples concurrently.
- If required, burning units with a capacity of burning twelve and twenty samples can be supplied.
- Sixfold tube spor, exhaust manifolds, digital temperature adjuster and sixfoldburning unit are included.

- Semiautomatıco de la marca Raypa y de modelo DNP-2000.
- Puede quemar seis muestras a la vez. En caso de necesitar mas unidades de quemado se pueden suministrar. Seis tubos, colectores de escape , regulador de temperatura digital y seis unidades de quema están incluidos.
- Toma el cáustico en la destilación de forma automática a diferencia con el DNP-1500 que es manual. En el resto de los factores es igual al DNP-2000.

CELLULOSE ANALYSER
Fibre Extractor

- It can analyse raw materials, semi-product and product substances.
- It can analyse 6 samples concurrently.
- It can make 36 analyses in a day.
- It has no chemical loss, the results are absolute.
- Since the device execute the extraction process in closed system, its safety is at a higher level than the classical experiment mechanisms.
- It is used mainly in feed industry and also in food, grain and pharmaceutical industry.
- Six test tubes, extraction case, extraction thimbles, extraction thimble holders are supplied with the device.

- Es capaz de analizar las materias primas, semi - productos y sustancias.
- Puede analizar 6 muestras a la vez.
- Puede realizar 36 analisis por dia.
- No tiene perdida quimica, los resultados son absolutos.
- Puesto que el dispositivo ejecute el proceso de extracción en un sistema cerrado , su seguridad está en un nivel más alto que el clásico mecanismos
- Se utiliza principalmente en la industria de alimentación, el grano y la industria farmacéutica.
- Seis tubos de prueba , recipiente de extracción , cartuchos de extracción se suministran con el dispositivo.

BASTAK
instruments

43

ANALYTICAL
Scale
0,0001

- We have different models having a sensitivity of 0,0001
- Without using external grams, the device makes its internal calibration automatically in every start-up.
- Some models have computer and printer connections. In this way, it is possible to save weighing values into an archive.
- There are air windows on the device intended for preventing the effect of the wind. In this way, the result is prevented from being effected in sensitive weighing.
- It is used in ash analyse in flour factories. Moreover, it is used in very sensitive general weighing having a sensitivity of 0,0001.
- All weighing accessories of the device are made of stainless material, and its frame is made of plastic material in order to prevent it from being effected by air conditions and chemical substances.
- The outside dimensions of the device and its net weight change depending on the models.

- Tenemos diferentes modelos con sensivilidades de 0,0001.
- Cada vez que se enciende la balanza, esta realiza una calibracion automática.
- Algunos modelos se pueden conectar a la computadora o a impresoras, de esta manera es posible guardar la información.
- La balanza mide dentro de una camara para que el resultado no sea modificado por corrientes de aire.
- Es utilizado en el analisis de ceniza en los laboratorios y en otras pruebas que necesiten una presicion de 0,0001.
- Las partes de la balansa son de plastico y acero inoxidable para que los elementos no los dañen.
- Dimensiones dependiendo del modelo.

SENSITIVE
Scale
0,01

- We have different models having a sensitivity of 0,01 gr, from Densi, Shinko brands.
- Some models can be connected to the computer.
- These devices having different sensitivities and capacities can be used in very different enterprises for very different purposes.
- It is used for gluten, sedimentation, index weighing and general weighing at flour factories. The outside dimensions of the device and its net weight change depending on the models.

- Algunos modelos pueden ser conectados a la computadora
- Al tener diferentes sensibilidades y capacidades, se pueden utilizar para una gran variedad de propositos.
- Es utilizada para las pruebas de gluten, sedimentacion y diferentes propositos en las fabricas de harinas.
- Dependiendo del modelo es el peso y las dimensiones.

DRY AIR STERILIZER OVEN

- Its operating temperature is between the room temperature and 250 C^{O}.
- Its adjustment sensitivity is 1 oC.
- The device can be used for the purposes of sterilization, drying and heating.
- The device is controlled by micro-processor. It has a very useful digital panel for time and temperature adjustments.
- It makes a homogenous heating process.
- It has an electro-acid covered aluminium cell.
- There is a safety thermostat on the device.
- The inside dimensions of the device are 420x320x360 mm and the outside dimensions are 700x470x540 mm. Its net weight is 35 kg.

- Este dispositivo es de la marca Nüve y su modelo es FN400 opera en temperaturas desde la ambiente y 250 C^{O}
- Posee una sensibilidad de ajuste de 1C.
- El dispositivo puede ser utilizado para esterilizar, secar y calentado.
- El diispositivo es controlado por un microprosedador y presenta un panel digital que es muy bueno para el ajuste de la temperatura.
- Realiza un proceso homogenous.
- Tiene una célula de aluminio cubierta electro- ácido
- Posee una serie de termostatos para la seguridad del dispositivo y del que lo esta operando.
- Las dimensiones internas del dispositivo son 420x320x360 mm y las externas son 700x470x540mm con un peso de 37 kilos.

WATER DISTILLER

- It has a distilled water capacity of 4/8/12 L/h.
- It has tank capacity 8/16/24L
- It is designed for producing the distilled water required in the laboratories in the quickest and most economical way.
- It uses cooling water of 40 L/h.
- There is a safety sensor on the surface for safety. If it lacks water, it turns off itself automatically.
- The water level in the boiler can be controlled electronically. It has a manometer displaying the pressure of the inlet water.
- All surfaces contacting with water and steam are made of stainless steel.
- It has a warning led for low water pressure, water cut and empty boiler.
- outside dimensions of the device are 810x395x655 mm and its net weight is 28 kg.
- Moreover, it has NS 108 model having a distilled water capacity of 8 L/h and NS 112 models having a distilled water capacity of 12 L/h.

- Posee un tanque de capacidades que van desde los 4 a los 12 litros.
- Es utilizado para producir agua destilada necesaria para la realizacıon de pruebas de laboratirio.
- Se utiliza agua para su refrigeración , 40 L / h.
- Hay un sensor de seguridad en la superficie del agua . Si se carece de agua , se apaga automáticamente.
- El nivel del agua en la caldera puede ser controlado electrónicamente.
- Tiene un manómetro que muestra la presión del agua de entrada.
- Todas las superficies de contacto con agua y vapor son de acero inoxidable.
- Cuenta con una advertencia dirigida a baja presión de agua , corte de agua y la caldera vacía.
- Diimensiones 810x395x655 mm.

ADDITIVES :

Purmix C
6-20 g / 50 Kg Flour
*Improve medium tougness flour
*Completely getting perfect result at the inefficient kneading time
*Increase dough processibility
* Enable soft shell formation

Purmix L
6-20 g / 50 Kg Flour
* Improve medium tougness flour
* Increase fermantation tolerance of dough
* Increase water lift capacity of dough

Purmix M
5-18 g / 50 Kg Flour
* Enable whiteness of bread clour
* Increase elasticness of dough
* Increase bread productivity (ie. increas dough amount being got from unit flour

Purmix P
4-18 g / 50 Kg Flour
* Increase elasticness of bread shell
* Enable whiteness of bread colours
* Increase tolerance of dough
* Increase process specialty of dough

Purmix R
3-18 g / 50 Kg Flour
* Increase size and tissue proggress of bread
* Improve stoma structure of dough and consist of homojenic stoma structure
* Increase proggress specialty of dough
* Increase gas keeping capacity of dough

Purmix S
3-16 g / 50 Kg Flour
* Improve weak flour
* Increase high-tide amount of dough
* Destroy defaults when dough-kneading
* Increase water keeping capacity

Purmix T
1-16 g / 50 Kg Flour
* Improve weak flour
* Increase swelling amount of dough
* Increase bread productivity of dough
* Increase gas keeping capacity of dough

Sünekat AD
8-20 g / 50 Kg Flour
* Used for improving weak and medium flour
* Prevent eurygastrum harm
* Increase resistance of dough
Sünekat AL8-18 g / 50 Kg Flour
* Used for improving weak and medium flour
* Prevent eurygastrum harm
* Increase gas keeping capacity of dough
* Enable knife-trace of bread

Sünekat AR
4-18 g / 50 Kg Flour
* Used for improving weak flour
* Prevent eurygastrum harm
* Increase fermantation tolerance of dough
* Enable savings at dough-sour operation

Sünekat AK
6-18 g / 50 Kg Flour
* Used for improving weak flour
* Prevent eurygastrum harm
* Enable extension of kneading time of dough
* Enable the increase much more bread size
* Enable knife-trace of bread

Sünekat AS
3-16 g / 50 Kg Flour
* Used for improving weak flour
* Prevent eurygastrum harm
* Put in order stome structure of bread
* Increase gas keeping capacity of dough
* Increase energy of dough

Sünekat AT
2-14 g / 50 Kg Flour
* Used for improving weak and medium flour
* Prevent eurygastrum harm
* More stronger gluten structure of dough
* More stronger protein links of dough
* Increase gas keeping capacity of dough

Slash 1000
8-18 g / 50 Kg Flour
* Increase stability of dough
* Increase fermantation tolerance of dough
* Prevent eurygastrum harm

Slash 2000
6-15 g / 50 Kg Flour
* Increase stability of dough
* Increase fermantation tolerance of dough
* Increase tolerance against kneading of dough

Slash 3000
4-14 g / 50 Kg Flour
* Increase stability of dough
* Increase resistance of dough
* Increase gas keeping capacity of dough

Slash 4000
2-14 g / 50 Kg Flour
* Increase stability of dough

* Increase gas keeping capacity of dough
* Momentum ripeness of dough

Slash 5000
1-12 g / 50 Kg Flour
* Momentum ripeness of dough
* Increase gas keeping capacity of dough
* Increase bread size and prolong shelf-life

Slash 6000
1-10 g / 50 Kg Flour
* Momentum ripeness of dough
* Being homogen stoma structure of bread
* Increase gas keeping capacity of dough
* Prolong shelf-life of bread

Arkat E10
0,5-18 g / 50 Kg Flour
* Increase kneading tolerance of dough
* Increase elasticity of dough
* Increase process of dough

Arkat E25
0,5-15 g / 50 Kg Flour
* Increase kneading tolerance of dough
* Increase elasticity of dough
* Increase size of bread

Arkat E40
0,5-13 g / 50 Kg Flour
* Used for medium strength flour
* Increase energy value of dough
* Decrease shell thickness of bread
* Enable kneading time shortening

Arkat E50
0,5-10 g / 50 Kg Flour
* Used for medium strength flour
* Prevent little eurygastrum harm
* Enable kneading time shortening
* Minimize process defaults at the oven

Arkat E60
0,5-8 g / 50 Kg Flour
* Used for medium strength flour
* Consist of small homogen gas rooms in bread
* Enable discharge of bread's inside at the oven step
* Gain soft structure to bread

Arkat E100
0,5-6 g / 50 Kg Flour
* Increase size and stoma improvement of bread
* Improve stoma structure of dough and become homogen stoma structure
* Increase process specialty of dough
* Increase gas keeping capacity of dough

Armix 5000
5-20 g / 50 Kg Flour
* Increase elasticity of dough
* Increase swelling amount
* Enable loosness of dough
* Prevent dough drying

Armix 6000
5-18 g / 50 Kg Flour
* Increase elasticity of dough
* Increase swelling amount
* Prevent torn and broken pieces
* Prevent cracking and being poured out at the bread-shell

Armix 10000
3-17 g / 50 Kg Flour
* Increase operation of strong flour
* Decrease resistance of dough
* Increase gas amount formation in bread
* Enable kneading time shortening
* Enable brawn-shell with bright lively colours

Armix 60000
2-16 g / 50 Kg Flour
* Increase operation of strong flour
* Increase gas amount of dough
* Decrease shell thickness of bread
* Balance inefficient enzyme activivty
* Improve lengthenning speciality.

Armix 80000
2-14 g / 50 Kg Flour
* Increase elasticity of dough
* Increase swelling amount
* Decrease resistance of dough
* Prevent the getting stale and braking at bread

Armix 105000
1-10 g / 50 Kg Flour
* Increase elasticity of dough
* Increase swelling amount
* Enable brawn-shell with bright lively colours
* Prevent the getting stale and braking

Armix 120000
1-18 g / 50 Kg Flour
* Increase very strong process of flour
* Enable brawn-shell with bright lively colours
* Decrease resistance of dough
* Prevent the getting stale and braking
* Increase specialty being given easily to dough

BASTAK
instruments

WE PRODUCE FOR THE WORLD

Office / Ofis
İvedik OSB 1354. Cad. 1387. Sk. No: 19
Yenimahalle/Ankara/TURKEY
Tel: +90 312 395 6787 (pbx) Fax: +90 312 395 6788
E-mail: export@bastak.com.tr

Factory / Fabrika
Dağyaka Mah. 2008. Sok. No: 1
Kahramankazan/Ankara/TURKEY
Tel: +90 312 811 2811(pbx) Fax: +90 312 811 2812
E-mail: export@bastak.com.tr

www.bastak.com