



Nokta Tartı Mekatronik  
Makina San.  
Tartımda doğru tercih

ZEYTİNYAĞI İŞLETMELERİ İÇİN DİJİTAL ÜRETİM EKOSİSTEMİ

# Uçtan Uca Üretim Takip ve Hassas Tartım Sistemi

Müşteri kabulünden ham madde tartımına, malaksör sürecinden nihai yağ çıkışı ve hakediş hesaplamalarına kadar tüm üretim evrelerini dijital kayıt altına alan kurumsal çözüm.



## Tam İzlenebilirlik

Her parti, müşteri ve üretim adımı benzersiz kayıt zinciriyle takip edilir.

## Hassas Tartım

Dinamik tartım ve dijital sensör altyapısıyla yüksek doğrulukta üretim verisi oluşturulur.

## Şeffaf Hakediş

Yağ çıkışı, oran ve finansal süreçler tek merkezden raporlanabilir hale gelir.

## Saha Uyumlu Mimari

Mevcut hatlara entegre olabilen PLC, HMI ve kiosk tabanlı modüler yapı sunar.

## SİSTEMİN İŞLETMEYE KAZANDIRDIĞI DEĞER

# Tartım makinesinden daha fazlası: yönetilebilir üretim verisi

Nokta Tartı çözümü, zeytinyağı fabrikalarında en kritik konu olan güven, kayıt doğruluğu ve operasyon hızını aynı platformda birleştirir. İşletme, üretim hattını durdurmadan ölçüm yaparken; müşteri, ürün ve hakediş bilgileri geriye dönük sorgulanabilir dijital arşive dönüşür.

- Müşteri bazlı kayıt: Her kabul işlemi dijital kimlik ile başlar ve üretim boyunca aynı kayıt üzerinden ilerler.
- Zaman ve iş gücü optimizasyonu: Yerüstü baskül ihtiyacını ortadan kaldırarak kabul ve tartım süreçlerini hızlandırır.
- Hatasız veri yönetimi: Barkod, kiosk, HMI ve PLC altyapısı sayesinde manuel kayıt riskleri minimize edilir.
- Raporlanabilir finansal süreç: Hakediş, emanet, satış ve ödeme süreçleri tek merkezden izlenebilir hale gelir.



## KURUMSAL VERİ YÖNETİMİ

### ERP ve muhasebe uyumlu çıktı

Tüm üretim verileri CSV formatında dışa aktarılabilir; muhasebe, stok ve yönetim raporlaması için düzenli veri zemini oluşturur.

### Geriye dönük sorgulama

Müşteri, tarih, parti, giriş tartımı, çıkış yağ miktarı ve hakediş bilgileri dijital arşiv mantığıyla takip edilebilir.

# Zeytinin fabrikaya girişinden nihai hakedişe kadar tek kayıt zinciri

<b>01   Müşteri Kabulü</b> Müşteri ve ürün bilgileri ilk temas noktasında dijitalleşir; benzersiz takip kimliğiyle hatasız veri zinciri oluşturulur.	<b>02   Barkodlu Takip</b> 2D barkod teknolojisiyle ürünün hat üzerindeki serüveni başlar. Operatör panelleri, malaksör doluluk ve işlem aşamalarını anlık yönetir.
<b>03   Ham Madde Tartımı</b> Yıkama sonrası net zeytin miktarı, akışı kesintiye uğratmadan ölçülür ve ilgili müşteri kaydıyla senkronize edilir.	<b>04   Malaksör Yönetimi</b> Operatör, akıllı uyarı sistemleri ve görsel yönlendirmelerle desteklenir; süreç karmaşası sade ve yönetilebilir hale gelir.
<b>05   Yağ Çıkış Tartımı</b> Nihai ürün miktarı yüksek hassasiyetli dijital sensörlerle kilogram bazında anlık izlenir; hedef kilograma ulaşıldığında akış otomatik kontrol edilir.	<b>06   Hakediş ve Raporlama</b> Hakediş oranları ve finansal veriler otonom olarak hesaplanır; tüm ticari süreçler tek merkezden sorgulanabilir ve raporlanabilir.

Bu yapı, işletmenin yalnızca tartım sonucunu değil; üretim kararlarını etkileyen tüm operasyon verisini kayıt altına almasını sağlar.

# Saha koşullarına uyumlu modüler çözüm mimarisi



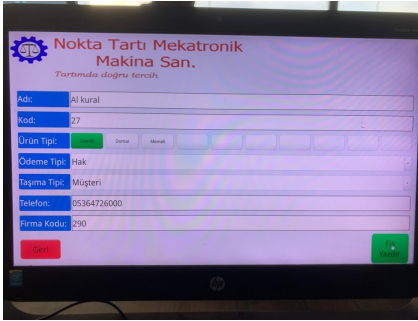
## Hareketli Zeytin Tartım Bandı

Yıkama çıkışında temizlenmiş net zeytin miktarını akışı durdurmadan ölçer. Gram hassasiyetinde kayıt altyapısıyla güvenilir verim analizi sunar.



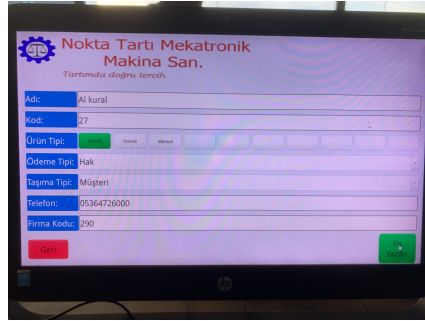
## Zeytinyağı Çıkış Tartımı

Dolum ve teslimat süreçlerini dijital denetime alır. Hedef kilogram kontrolü, ürün kaybını önlemeye ve şeffaf hakediş zeminini oluşturmaya yardımcı olur.



## HMI ve PLC Kontrol Mimarisi

Endüstriyel PLC altyapısı ve kullanıcı dostu dokunmatik HMI arayüzü ile üretim hattı üzerinde tam denetim sağlar.



## Kiosk ve Barkod Modülü

Müşteri bazlı barkod fişi, süreç bilgilendirmesi, malaksör takibi ve uzaktan erişim imkanlarıyla işletme yönetimini kolaylaştırır.



## Raporlama ve Kayıt Altyapısı

Başlangıç, bitiş, tartım toplamı, debi, hız ve sistem durumu gibi kritik veriler üretim sonrası raporlanabilir kayda dönüşür.



## Manual Hakediş Çözümü

Hakediş ihtiyacı bulunan işletmeler için tartım, oran ve ödeme süreçlerinin daha şeffaf yönetilmesini sağlayan destekleyici çözüm sunar.

# Endüstriyel süreklilik için tasarlanmış kontrol yapısı

<b>PLC Tabanlı Kontrol</b> Saha koşullarında kararlı çalışan endüstriyel otomasyon mimarisi.	<b>7 inç HMI Dokunmatik Panel</b> Operatörün akışı, toplam tartımı, debiyi ve işlem durumunu kolayca takip ettiği arayüz.
<b>220V AC Besleme</b> Kurulum ve bakım süreçlerini sadeleştiren pratik enerji altyapısı.	<b>Mekanik Uyum Kabiliyeti</b> Farklı makine markaları ve yerleşim planlarına uyum sağlayabilen ayarlanabilir konstrüksiyon.
<b>USB / CSV Veri Aktarımı</b> Üretim kayıtlarının Excel ve kurumsal raporlama süreçlerine aktarılabilmesi.	<b>Hassas Kalibrasyon Protokolü</b> Operasyon başlangıcında otomatik tara süreciyle ölçüm güvenilirliği desteklenir.

## OPSİYONEL DONANIMLAR

<b>Termal Yazıcı</b> Pano kapağına monte edilen yazıcı ile her tartım işlemi sonrası çıktı alınabilir.	<b>Harici Gösterge</b> Ölçülen tartım değerinin saha içinde uzaktan ve net şekilde görülebilmesini sağlar.
---	---

## NEDEN NOKTA TARTI?

Nokta Tartı Mekatronik; zeytinyağı endüstrisine özel hassas ölçüm sistemleri, PLC tabanlı otomasyon çözümleri ve dijital üretim takip yazılımları geliştiren teknoloji odaklı bir çözüm ortağıdır.

- Saha gerçekliğine uygun mühendislik: Sistemler, günlük üretim hızına uyum sağlayacak şekilde tasarlanır.
- Kurumsal güven: Kayıt, izlenebilirlik ve raporlama yapısı işletme-müşteri ilişkisinde şeffaflık sağlar.
- Modüler büyüme: Tartım bandı, kiosk, barkod, HMI ve raporlama katmanları ihtiyaca göre birlikte veya aşamalı devreye alınabilir.

# İşletmenize özel verimlilik analizi için bizimle iletişime geçin

Mevcut üretim hattınızı, kapasitenizi ve hedeflediğiniz takip seviyesini birlikte değerlendirerek size uygun sistem konfigürasyonunu projelendirebiliriz.

<b>Firma</b>	Nokta Tartı Mekatronik Makine Sanayi Ltd. Şti.
<b>Telefon / WhatsApp</b>	0 552 327 45 41
<b>E-posta</b>	noktatarti@gmail.com
<b>Adres</b>	Ören 75. Yıl Cumhuriyet Mah. Stadyum Cad. No:39/1 İç Kapı: 1 Kemalpaşa / İzmir



**Nokta Tartı Mekatronik | Zeytinyağı işletmeleri için hassas tartım ve dijital üretim takip çözümleri**