

Lapista



Hayatına yeni bir tat kat



3900 m² kapalı alanı, son teknoloji ile desteklenen ve hijyenik koşulların üst düzey olduğu fabrikamız ortalama günlük 13 ton üretim kapasitesine sahiptir.

Our factory, which has a closed area of 3900 m², supported by the latest technology and has high hygienic conditions, has an average daily production capacity of 13 tons.

HAKKIMIZDA/ ABOUT US

2015 yılında Lapista markası altında buluşan ve sektörde 30 yıllık deneyime sahip olan yönetim kurulumuzun ileriye dönük hedefleri ve “daha kaliteli hizmet” anlayışı ile 2020 yılında Nizip Organize Sanayi Bölgesi’nde tesisleşme yolunda ilk adımlarımızı attık. Toplam 11000 m² alana sahip tesisimizde ve 3900 m² kapalı alan içerisinde ürünlerin en iyi şartlarda üretimini ve işlenmesini sağlıyor ve müşterilerimize sunuyoruz.

Gerekli üretim sertifikalarına sahip tesisimizde üretim kapasitesini ve kalite standartlarını maksimum düzeyde tutabilmek amacı ile teknolojiye büyük önem veriyor ve üretim departmanlarımızın her alanında kullanıyoruz.

AR-GE ekibimiz ile sektör içerisinde farkındalık yaratacak yeni projelerin araştırılmasını ve geliştirilmesini destekliyoruz. Uluslararası üretim standartlarına sahip, hijyenik şartlar altında ve son teknoloji ile üretimi desteklenen bölge topraklarının en bereketli ürünü Antep Fıstığı’nı ve Antep fıstığının alt kalemlerini hem yurtiçi hem de yurtdışına sunmayı hedeflemiş, yalnızca Antep fıstığı ile kalmayıp badem, ceviz, fındık vb. farklı kuruyemiş çeşitlerini de bünyesinde barındıran firmamız 1980’li yıllardan bugüne dek sektörün tam göbeğinde yer alan uzman yönetim kadromuzun biriken tecrübesi sayesinde bu yolda emin adımlarla ilerlemekteyiz.

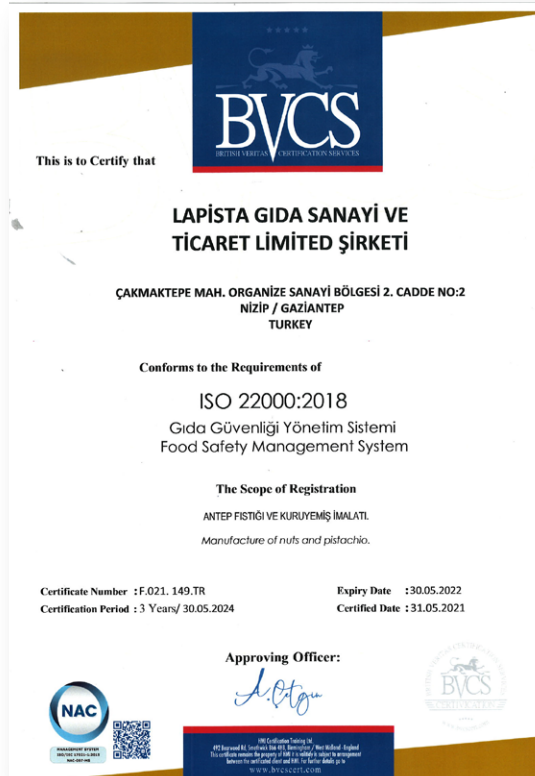
We took our first steps towards establishing a facility in the Nizip Organized Industrial Zone in 2020, with the forward-looking goals of our board of directors, which met under the Lapista brand in 2015 and has 30 years of experience in the sector, and the understanding of "Higher quality service". In our facility with a total area of 11000 m² and a closed area of 3900 m², we ensure the production and processing of products under the best conditions and offer them to our customers.

We attach great importance to technology and use it in all areas of our production departments in order to keep the production capacity and quality standards at the maximum level in our facility, which has the necessary production certificates.

SERTİFİKALARIMIZ/OUR CERTIFICATES



BVCS CERTIFICATION
ISO 9001:2015
Kalite Yönetim Sistemi
Quality Management System



BVCS CERTIFICATION
ISO 22000:2018
Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi
Food Safety Management System



HALAL FOOD OF TURKEY
Halal Belgelendirme
Halal Certification

ANA ÇITLAK AYIRMA MAKİNESİ OPEN PISTACHIO SEPARATING MACHINE



Analizleri yapılan fıstıklar ağızları açık ve kapalı olarak birbirinden ayrılır.

The analyzed pistachios are separated from each other according to whether their shells are open or closed.

ANTEP FISTIĞI KIRMA BÖLÜMÜ
Katlı sistem eleklerinde kalibre edilen fıstıklar kırma makinelerinde kabuklarından ayrıştırılır.

DEPARTMENT OF CRACKING THE PISTACHIO
Pistachios, which are calibrated in layered system sieves, are separated from their shells in pistachio cracking machines.





RENK AYIRMA

Ürünler renklerine göre ayrılarak işlem görmeye devam eder. Renklerine ayrılan ürünler yabancı madde seçme makinesine taşınarak yabancı maddelerden ayrıştırılır.

SORTING MACHINE

Products are separated according to their colors and continue to be processed. Products separated into colors are transported to foreign matter sorting machines.

AYIKLAMA YABANCI MADDE

Renk ayırma makinesinden gelen ürünler yabancı madde ayıklama makinesine girer ve tüm yabancı maddelerden arındırılır.

FOREIGN MATERIAL SORTING MACHINE

The products coming from the color sorting machine are purified from all foreign matter in the foreign matter sorting machine.





AYIKLAMA BÖLÜMÜ

Ayıklama bölümünde ürünlerin manuel olarak son kontrolleri yapılır ve yabancı maddelerden ayrıştırılır.

MANUEL SORTING DEPARTMENT

In this department, the final controls of the products are made manually and the products are purified from foreign matter.

MANUEL SEÇME BANTLARI

Taşıma bantları gelen ürünlerin son kontrolleri bu alanda yapılır.

İÇ KAVURMA MAKİNESİ

Ürünler çikolata, lokum, draje,
vb. sektörlerde kullanılmak
üzere kavrulur.

NO-SHELL PRODUCT ROASTING MACHINE

The products are roasted for use
in chocolate, Turkish delight, etc.
industries.



FİLE MAKİNESİ PRODUCT SLICING MACHINE



Bu alanda işlenen ürünler kırık ürün haline getirilir. Ürünler file makinesi ile istenilen ölçüde dilimlenir.
Products processed in this machine are converted into shredded products. The products are sliced in the desired size in the slicing machine.

ÜRÜNLERİMİZ/
OUR PRODUCTS





**Kavrulmuş
Antep Fıstığı**



**Antep Fıstığı
Boz İç**



**Antep Fıstığı
Boz İç (2.Kalite)**



**Antep Fıstığı
Müverdi İç**



**Antep Fıstığı
Kırmızı İç**



**Antep Fıstığı
Kırık İç (1.Kalite)**



**Antep Fıstığı
Kırık İç (2.Kalite)**



**Antep Fıstığı File
(Dilimlenmiş)
1.Kalite**



**Antep Fıstığı File
(Dilimlenmiş)
2.Kalite**



**Antep Fıstığı File
(Dilimlenmiş)
3.Kalite**



**Antep Fıstığı
Toz 1.Kalite**



**Antep Fıstığı
Toz 2.Kalite**



**Antep Fıstığı
Soyulmuş İç
1.Kalite**



**Antep Fıstığı
Soyulmuş İç
2.Kalite**



Badem



Badem Kırık



*Badem File
(Dilimlenmiş)*



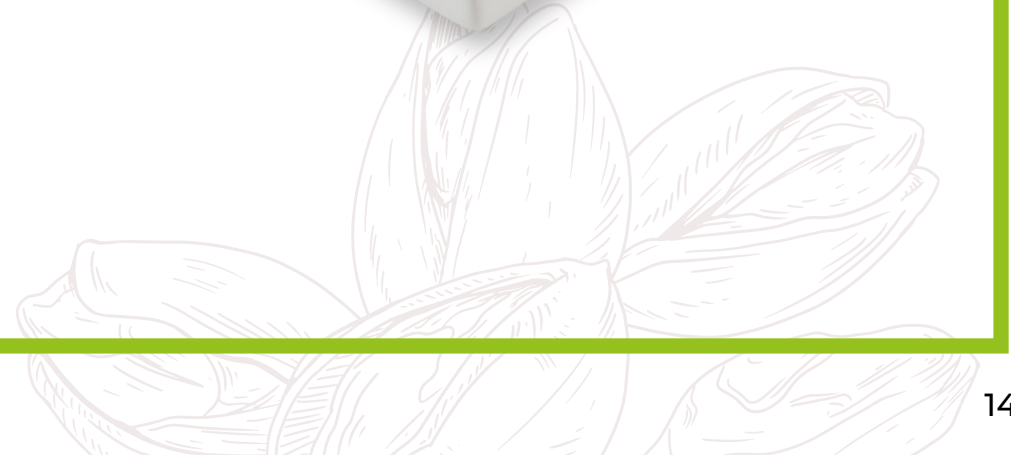
*Badem
Toz*



*Badem
Soyulmuş İç*



Ceviz





Lapista Gıda Sanayi Ticaret Limited Şirketi

Organize Sanayi Bölgesi, 2 No'lu Cad. No: 2 Nizip, Gaziantep

Tel: 0(342) 554 22 00 - 0(342) 554 22 01

info@lapista.com.tr

www.lapista.com.tr  /lapistagida