KOCAMAZ
OLIVE OIL TECHNOLOGIES

ZEYTİNYAĞI TEKNOLOJİLERİ

“Hayat İksiri Zeytinyağı”

KOCAMAZ
MAKİNA SANAYİ A.Ş

İÇİNDEKİLER

3 HAKKIMIZDA

4 DEĞERLERİMİZ

6 MİNİOLİVE SERİSİ
Butik Zeytinyağı Makineleri

16 YARDIMCI MAKİNE VE EKİPMANLAR

20 ZEYTİN TAŞIMA GRUBU

22 DİĞER YARDIMCI EKİPMANLAR

27 ZEYTİNYAĞI TANK GRUBU

30 DOLUM VE ŞİŞELEME HATLARI

31 ÖRNEK PROJELER

HAKKIMIZDA

1978 yılında kurulan KOCAMAZ Makina Sanayi, gerçekleştirdiği yatırımlar ile Türkiye'de oluşturduğu geniş bayi ağı, yurtiçi ve yurtdışı ulaştığı son kullanıcılar ile tanınan bir marka haline gelmiştir. Gerçekleştirdiği AR-GE ve üretim yatırımları ile ürün portföyünü iki farklı sektöre hitap edecek şekilde genişletmiştir.

Bugün, 3.000 m²'si açık, 3.000 m²'si kapalı alana sahip yeni üretim tesisinde, son teknoloji makine parkuruyla "zeytinyağı, tarım ve hayvancılık" sektörlerine olmak üzere proseslere özel, çeşitli üretim avantajlarına sahip makine ve anahtar teslim projelerin üretimini uluslararası uygunluklar çerçevesinde gerçekleştirmektedir.

DEĞERLERİMİZ

Müşterilerimize en yüksek kalite ve memnuniyeti verebilmek için çalışırız. Çalışanlarımızın memnuniyetine ve istikrarına önem veririz. Uzun dönemli, sürdürülebilir başarıyı hedefleriz. İşimizi hoşgörü ve güven esaslarına dayanarak yaparız.

NEYİ HEDEFLİYORUZ?

Hedefimiz, firmamızın uluslararası pazarda etkinliğini ve verimliliğini arttırmak amacıyla kendi uzmanlık alanımızda, kendi yöntemlerimizi sürekli geliştiren global bir marka olmaktır.

AR-GE

AR-GE çalışmalarımıza müşterilerimizden aldığımız talep ve geri bildirimler doğrultusunda yön veririz.

KALİTE

Gelişen ve güncel teknolojileri kullanarak kolay kullanılabilir, çevreye duyarlı makinelerin üretimini yapmakta ve satış sonrası hizmet vermekteyiz.

SATIŞ SONRASI HİZMET

Müşterilerimizin talepleri doğrultusunda, yurt içi ve yurt dışında satış sonrası kurulum hizmeti vermemizin yanı sıra, kurulum sonrası gerekli testleri yaparak ve teknik eğitimlerle müşterilerimize destek olmaktayız. Satış sonrası hızlı ve kaliteli servis hizmetimizle çözüm odaklı çalışırız.

Hayat İksiri Zeytinyağı

Zeytinyağının geçmişten günümüze insanoğlu için sağlık iksiri olduğu çeşitli deneyler ve bilimsel makaleler ile kanıtlanmıştır.
Tabiatın bize bahşettiği bu mucize meyvenin ayrıntılı ve titiz bir şekilde işlenip, doğru zamanda ve doğru üretim prensiplerinin uygulanmasıyla zeytinyağı bir hayat iksiri haline gelir.

Butik zeytinyağı üretimi öncelikle bilgeliktir, sağlığa hizmet eder, zeytinyağında katma değer sağlar, gastronomi kültürünün önemli değerlerinden biridir ve markalaşma yolunda insan duygularına pozitif etki eder.

Bu sektörde bulunmanın sorumlulukları, hedef ve idealleri üst düzeydedir. Her bir üretim aşamasının mükemmelliği bir sonraki aşamanın mükemmel başlangıcıdır.

Bu döngü sırasıyla şöyledir; bakımlı ağaç, uygun hasat zamanı, hızlı lojistik, uygun makine ve ekipman kullanımı, uygun ambalajlama, uygun stoklama ve sonuç olarak sağlık, refah ve mutluluktur.

Bu anlayışla KOCAMAZ olarak butik zeytinyağı üretimine makine ve ekipmanlarımız ile katkıda bulunup, kadim zeytinyağı kültürünün bir parçası olmaktan mutluluk duyuyoruz.

MİNİOLİVE SERİSİ

Butik Zeytinyağı Makineleri

Premium kalite zeytinyağı üretimi için tasarlanmış çeşitli kapasitelerde üretilen, kompakt dizayn makine serisidir. Özellikle polifenol gibi zeytin tanesinde bulunan doğal antioksidanları hava, ışık ve ısıyla temas ettirmeden kırma, yoğurma ve ayrıştırma prosesleriyle zeytinini işler. Duyusal özelliği bakımından zengin, polifenol değeri açısından yüksek bir zeytinyağı elde etmenizi sağlar. Amatör Seri, Yarı Profesyonel Seri ve Profesyonel seri olmak üzere üç sınıfta üretilir.

Avantajları

- Düşük yatırım maliyeti ile erken amorti etme avantajı
- Küçültülmüş makine boyutları ile sınırlı alanda zeytinyağı üretim imkânı
- Kendi üretiminizin markalaşma yolunda avantaj getirmesi
- Zeytinyağı kalite kriterlerini üretim esnasında koruyarak katma değer katması
- Çeşitli üretim amaçlarına uygun makine ve ekipman seçenekleri
- Enerji tüketim maliyetinin uygun olması, günlük toplanan zeytinlerin ekonomik işlenmesi
- Çevreye karşı her hangi bir zarar oluşturmaması ve Çevre Bakanlığının zeytinyağı üretimi için şart koştuğu çeşitli belge ve projelerden muaf olması
- Organik zeytinyağı üretimi için gerekli koşullara sahip olması
- Pirinaya zeytinyağı kaçağının minimize edilmesi

AMATÖR SERİ

MİNİOLİVE 50 EKO Butik Zeytinyağı Makinesi

Minyatür şase dizaynı sayesinde evinizin bahçe, otopark, çatı, ardiye odası veya sizin uygun bulduğunuz herhangi bir yerde 220 volt ya da 380 volt elektrikle rahatça çalıştırılabilir. Saatte 40 -50 kg zeytin hamuru işleme kapasitesine sahiptir. Seyyar özellikte, farklı alanlara rahatça taşınabilir. Günlük topladığınız zeytinleri taze bir şekilde işleyerek, kendi ürettiğiniz zeytinyağını sofranıza keyifle taşıyabilirsiniz.

TEKNİK ÖZELLİKLERİ

Kapasite	40-50 kg/saat
Boyutları (En x Boy x Yükseklik)	890 x 1960 x 1550 mm
Ağırlık	385 kg
Kurulu Güç	4.39 kW, 220 V / 380 V, 50 hz
Takribi Elektrik Tüketimi	3 Kw/saat
Dekantör Devri	4720 d/d
Dekantör Malzemesi	AISI 304 paslanmaz çelik
Dekantör Tahriki	Triger kayış ve kasnak
Malaksör Tipi	Dik
Malaksör Kapasitesi	65 kg zeytin hamuru
Malaksör Malzemesi	AISI 304 paslanmaz çelik
Elektrik Panosu	Basit tip

QR kodunu tarayın.

MİNİOLİVE 50 PROF Butik Zeytinyağı Makinesi

Minyatür şase dizaynı sayesinde, evinizin bahçe, otopark, çatı, ardiye odası veya sizin uygun bulduğunuz herhangi bir alanda rahatça çalıştırılabilir. Saatte 40 -50 kg zeytin hamuru işleme kapasitesine sahiptir. Seyyar özellikte, farklı alanlara rahatça taşınabilir. Günlük topladığınız zeytinleri taze bir şekilde işleyerek kendi ürettiğiniz zeytinyağını sofranıza keyifle taşıyabilirsiniz.

Miniolive 50 PROF serisinde zeytin hamuru farklı hızlarda, zeytinin türüne ve toplama zamanına göre işlenir, böylece size daha konforlu çalışma imkânı tanınmış olur. Malaksör ısıtma sistemi standart donanım olarak üretilir, İhtiyaca göre zeytin hamurunun ideal ısı aralığında işlenebilmesini mümkün kılar (18–27 derece). Zeytinyağı çıkış randımanı malaksör ısıtma sisteminin sayesinde arttırılmış olur.

TEKNİK ÖZELLİKLERİ

Kapasite	40-50 kg/saat
Boyutları (En x Boy x Yükseklik)	890 x 1960 x 1550 mm
Ağırlık	420 kg
Kurulu Güç	6.58 kW, 380 V, 50 hz
Takribi Elektrik Tüketimi	4.5 Kw/saat
Dekantör Devri	4720 d/d
Dekantör Malzemesi	AISI 304 paslanmaz çelik
Dekantör Tahriki	Triger kayış ve kasnak
Malaksör Tipi	Dik
Malaksör Kapasitesi	65 kg zeytin hamuru
Malaksör Malzemesi	AISI 304 paslanmaz çelik
Malaksör Malzemesi	Mevcut
Elektrik Panosu	Otomasyonlu

QR kodunu tarayın.

MİNİOLİVE 100 Butik Zeytinyağı Makinesi

Minyatür şase dizaynı sayesinde, evinizin bahçe, otopark, çatı, ardiye odası veya sizin uygun bulduğunuz herhangi bir alanda rahatça çalıştırılabilir. Saatte 80-100 kg zeytin hamuru işleme kapasitesine sahiptir. Seyyar özellikte, farklı alanlara rahatça taşınabilir. Günlük topladığınız zeytinleri taze bir şekilde işleyerek kendi ürettiğiniz zeytinyağını sofranıza keyifle taşıyabilirsiniz.

Miniolive 100 serisinde zeytin hamuru farklı hızlarda, zeytinin türüne ve toplama zamanına göre işlenir, böylece size daha konforlu çalışma imkânı tanınmış olur. Malaksör ısıtma sistemi standart donanım olarak üretilir. İhtiyaca göre zeytin hamurunun ideal ısı aralığında işlenebilmesini mümkün kılar (18–27 derece). Zeytinyağı çıkış randımanı malaksör ısıtma sisteminin sayesinde arttırılmış olur.

TEKNİK ÖZELLİKLERİ

Kapasite	80-100 kg/saat
Boyutları (En x Boy x Yükseklik)	900 x 1960 x 1680 mm
Ağırlık	574 kg
Kurulu Güç	7.92 kW, 380 V, 50 hz
Takribi Elektrik Tüketimi	5.9 kW/saat
Dekantör Devri	4215 d/d
Dekantör Malzemesi	AISI 304 paslanmaz çelik
Dekantör Tahriki	Triger kayış ve kasnak
Malaksör Tipi	Dik
Malaksör Kapasitesi	130 kg zeytin hamuru
Malaksör Malzemesi	AISI 304 paslanmaz çelik
Malaksör Isıtma Sistemi	Mevcut
Elektrik Panosu	Otomasyonlu

ÜNİTE KONTROL PANOSU TEKNİK ÖZELLİKLERİ

Boyutları (En x Boy x Yükseklik)	600 X 700 X 1250 mm
Ağırlık	73 kg
Malzeme	St-37
Çalışma Gerilimi	380-400 V
Pano Kurulu Güç	9.01 kW
Kumanda Gerilimi	24 V
Takribi Elektrik Tüketimi	5.9 kW

YARI PROFESYONEL SERİ

MİNİOLİVE 200 EKO Butik Zeytinyağı Makinesi

Küçük ölçekli butik zeytinyağı üreticilerinin tercih ettiği seridir. Yardımcı makine ve ekipmanlar ile çalıştırılarak, sınırlı yerlerde küçültülmüş zeytinyağı üretim hattı oluşturmanızı sağlar. Saatte 150-200 kg zeytin hamuru işleme kapasitesine sahiptir. Miniolive 200 serisi makineler zeytin hamurunu farklı hızlarda, zeytini türüne ve hasat zamanına göre ayar yapabilme imkanıyla işleyerek daha konforlu çalışma olanağı tanımaktadır. Isıtma sistemi isteğe bağlı opsiyonel olarak sunulmaktadır. Özellikle iklimlendirme olmayan üretim yerlerinde, bir boyler yardımıyla malaksör etrafında sıcak su devirdaimi sağlanarak ihtiyaca göre zeytin hamurunun ideal ısı aralığında işlenebilmesini mümkün kılar (18–27 derece), zeytinyağı çıkış randımanı arttırılmış olur.

TEKNİK ÖZELLİKLERİ

Kapasite	150 - 200 kg/saat
Boyutları (En x Boy x Yükseklik)	820 x 2200 x 1800 mm
Ağırlık	600 kg
Kurulu Güç	6.12 kW, 380 V, 50 hz
Dekantör Devri	4168 d/d
Dekantör Malzemesi	AISI 304 paslanmaz çelik
Dekantör Tahriki	Triger kayış ve kasnak
Malaksör Tipi	Dik
Malaksör Kapasitesi	165 kg zeytin hamuru
Malaksör Malzemesi	AISI 304 paslanmaz çelik

ÜNİTE KONTROL PANOSU TEKNİK ÖZELLİKLERİ

Boyutları (En x Boy x Yükseklik)	600 X 700 X 1250 mm
Ağırlık	73 kg
Malzeme	St-37
Çalışma Gerilimi	380-400 V
Pano Kurulu Güç	6.12 kW
Kumanda Gerilimi	24 V
Takribi Elektrik Tüketimi	4.7 kW

QR kodunu tarayın.

MİNİOLİVE 200 PROF Butik Zeytinyağı Makinesi

Küçük ve orta ölçekli butik zeytinyağı üreticilerinin tercih ettiği seridir. Yardımcı makine ve ekipmanlar ile çalıştırılarak, sınırlı yerlerde küçültülmüş zeytinyağı üretim hattı oluşturmanızı sağlar. Saatte 150-200 kg zeytin hamuru işleme kapasitesine sahiptir. Miniolive 200 PROF serisi makinelerde sikloid şanzıman sistemi dekantöre daha çok mukavemet kazandırarak daha sessiz çalışmasını sağlar. Bu model aynı zamanda zeytin hamurunu farklı hızlarda, zeytini türüne ve hasat zamanına göre ayar yapabilme imkanıyla işleyerek daha konforlu çalışma olanağı tanımaktadır. Özellikle iklimlendirme olmayan üretim yerlerinde avantaj sağlaması amacıyla, standart olarak üretilen malaksör ısıtma sistemi ihtiyaca göre zeytin hamurunun ideal ısı aralığında işlenebilmesini mümkün kılarak (18-27 derece) zeytinyağı çıkış randımanınızı arttırmaktadır.

TEKNİK ÖZELLİKLERİ

Kapasite	150 - 200 kg/saat
Boyutları (En x Boy x Yükseklik)	820 x 2200 x 1800 mm
Ağırlık	650 kg
Kurulu Güç	9.82 kW, 380 V, 50 hz
Dekantör Devri	4189 d/d
Dekantör Malzemesi	AISI 304 paslanmaz çelik
Dekantör Tahriki	Sikloid Şanzıman
Malaksör Tipi	Dik
Malaksör Kapasitesi	165 kg zeytin hamuru
Malaksör Malzemesi	AISI 304 paslanmaz çelik
Malaksör Isıtma Sistemi	Mevcut

ÜNİTE KONTROL PANOSU TEKNİK ÖZELLİKLERİ

Boyutları (En x Boy x Yükseklik)	600 X 700 X 1250 mm
Ağırlık	73 kg
Malzeme	St-37
Çalışma Gerilimi	380-400 V
Pano Kurulu Güç	9.82 kW
Kumanda Gerilimi	24 V
Takribi Elektrik Tüketimi	6 kW

MİNİOLİVE 300 Butik Zeytinyağı Makinesi

Orta ölçekli butik zeytinyağı üreticilerinin tercih ettiği bir modeldir. Yardımcı makine ve ekipmanlar ile çalıştırılarak, sınırlı üretim alanlarında küçük üretim hattı oluşturmanızı sağlar. Miniolive 300 serisi makineler saatte 250-300 kg zeytin hamuru işleme kapasitesine sahiptir. Makinedeki sikloid şanzıman sistemi dekantöre daha çok mukavemet kazandırarak daha sessiz çalışmasını sağlar. Zeytin hamurunu farklı hızlarda, zeytini türüne ve hasat zamanına göre ayar yapabilme imkanıyla işleyerek daha konforlu çalışma olanağı tanımaktadır. Özellikle iklimlendirme olmayan üretim yerlerinde avantaj sağlaması amacıyla, standart olarak üretilen malaksör ısıtma sistemi ihtiyaca göre zeytin hamurunun ideal ısı aralığında işlenebilmesini mümkün kılarak (18–27 derece) zeytinyağı çıkış randımanınızı arttırmaktadır.

TEKNİK ÖZELLİKLERİ

Kapasite	250-300 kg/saat
Boyutları (En x Boy x Yükseklik)	960 x 2600 x 1870 mm
Ağırlık	850 kg
Kurulu Güç	12 kW, 380 V, 50 hz
Dekantör Devri	4189 d/d
Dekantör Malzemesi	AISI 304 paslanmaz çelik
Dekantör Tahriki	Sikloid Şanzuman
Malaksör Tipi	Dik
Malaksör Kapasitesi	300 kg zeytin hamuru
Malaksör Malzemesi	AISI 304 paslanmaz çelik
Malaksör Isıtma Sistemi	Mevcut

ÜNİTE KONTROL PANOSU TEKNİK ÖZELLİKLERİ

Boyutları (En x Boy x Yükseklik)	600 X 700 X 1250 mm
Ağırlık	114 kg
Malzeme	St-37
Çalışma Gerilimi	380-400 V
Kumanda Gerilimi	24 V
Pano Kurulu Güç	12 kW
Takribi Elektrik Tüketimi	8 kW

PROFESYONEL SERİ

MİNİOLİVE 400 Butik Zeytinyağı Makinesi

Büyük ölçekli butik zeytinyağı üreticilerinin tercih ettiği modeldir. Yardımcı makine ve ekipmanlar ile sınırlı üretim alanlarında yüksek üretim kapasitelerine ulaşma imkânı sağlar. Miniolive 400 serisi makineler saatte **350-400 kg zeytin hamuru** işleme kapasitesine sahiptir. Çift malaksör yapısı, farklı cins ve ölçüdeki zeytinlerin aynı anda, ayrı malaksörlerde işlem görmesini sağlayarak bekleme sürelerini kısaltır ve farklı cins ve ölçüdeki zeytinlerin daha hızlı işlenmesine imkân tanır. Makinedeki sikloid şanzıman sistemi dekantöre daha çok mukavemet kazandırarak daha sessiz çalışmasını sağlar.

Miniolive 400 zeytin hamurunu farklı hızlarda, zeytini türüne ve hasat zamanına göre ayar yapabilme imkanıyla işleyerek daha konforlu çalışma olanağı tanımaktadır. Özellikle iklimlendirme olmayan üretim yerlerinde avantaj sağlaması amacıyla, standart olarak üretilen malaksör ısıtma sistemi ihtiyaca göre zeytin hamurunun ideal ısı aralığında işlenebilmesini mümkün kılarak (18–27 derece) zeytinyağı çıkış randımanınızı arttırmaktadır.

TEKNİK ÖZELLİKLERİ

Kapasite	350-400 kg/saat
Boyutları (En x Boy x Yükseklik)	1450 x 2750 x 1870 mm
Ağırlık	1460 kg
Kurulu Güç	18.75 kW, 380 V, 50 hz
Dekantör Devri	3850 d/d
Dekantör Malzemesi	AISI 304 paslanmaz çelik
Dekantör Tahriki	Sikloid Şanzuman
Malaksör Tipi	Yatay
Malaksör Kapasitesi	2 x 280 kg zeytin hamuru
Malaksör Malzemesi	AISI 304 paslanmaz çelik
Malaksör Isıtma Ünitesi	Mevcut

ÜNİTE KONTROL PANOSU TEKNİK ÖZELLİKLERİ

Boyutları (En x Boy x Yükseklik)	600 X 1200 X 1250 mm
Ağırlık	125 kg
Malzeme	St-37
Çalışma Gerilimi	380-400 V
Kumanda Gerilimi	24 V
Pano Kurulu Güç	18.75 kW
Takribi Elektrik Tüketimi	12 kW

QR kodunu tarayın.

MİNİOLİVE 600 Butik Zeytinyağı Makinesi

Büyük ölçekli butik zeytinyağı üreticilerinin tercih ettiği modeldir. Yardımcı makine ve ekipmanlar ile sınırlı üretim alanlarında yüksek üretim kapasitelerine ulaşma imkânı sağlar. Miniolive 600 serisi makineler saatte 550-600 kg zeytin hamuru işleme kapasitesine sahiptir. Çift malaksör yapısı, farklı cins ve ölçüdeki zeytinlerin aynı anda, ayrı malaksörlerde işlem görmesini sağlayarak bekleme sürelerini kısaltır ve farklı cins ve ölçüdeki zeytinlerin daha hızlı işlenmesine imkân tanır. Makinedeki sikloid şanzıman sistemi dekantöre daha çok mukavemet kazandırarak daha sessiz çalışmasını sağlar.

Miniolive 600 zeytin hamurunu farklı hızlarda, zeytini türüne ve hasat zamanına göre ayar yapabilme imkanıyla işleyerek daha konforlu çalışma olanağı tanımaktadır. Özellikle iklimlendirme olmayan üretim yerlerinde avantaj sağlaması amacıyla, standart olarak üretilen malaksör ısıtma sistemi ihtiyaca göre zeytin hamurunun ideal ısı aralığında işlenebilmesini mümkün kılarak (18-27 derece) zeytinyağı çıkış randımanınızı arttırmaktadır.

QR kodunu tarayın.

TEKNİK ÖZELLİKLERİ

Kapasite	550-600 kg/saat
Boyutları (En x Boy x Yükseklik)	1450 x 3100 x 1870 mm
Ağırlık	1550 kg
Kurulu Güç	18.75 kW, 380 V, 50 hz
Dekantör Devri	3850 d/d
Dekantör Malzemesi	AISI 304 paslanmaz çelik
Dekantör Tahriki	Sikloid Şanzuman
Malaksör Tipi	Yatay
Malaksör Kapasitesi	2 x 320 kg zeytin hamuru
Malaksör Malzemesi	AISI 304 paslanmaz çelik
Malaksör Isıtma Ünitesi	Mevcut

ÜNİTE KONTROL PANOSU TEKNİK ÖZELLİKLERİ

Boyutları (En x Boy x Yükseklik)	600 X 1200 X 1250 mm
Ağırlık	125 kg
Malzeme	St-37
Çalışma Gerilimi	380-400 V
Kumanda Gerilimi	24 V
Pano Kurulu Güç	18.75 kW
Takribi Elektrik Tüketimi	12 kW

MİNİOLİVE 900 ve MİNİOLİVE 1200
Butik Zeytinyağı Makinesi

Büyük ölçekli butik zeytinyağı üreticilerinin tercih ettiği modeldir. Yardımcı makine ve ekipmanlar ile sınırlı üretim alanlarında yüksek üretim kapasitelerine ulaşma imkânı sağlar. Miniolive 900 ve Miniolive 1200 serisi makineler saatte **800-900 kg ve 1100-1200 kg zeytin hamuru** işleme kapasitesine sahiptir. Çift malaksör yapısı farklı cins ve ölçüdeki zeytinlerin aynı anda, ayrı malaksörlerde işlem görmesini sağlayarak bekleme sürelerini kısaltır ve farklı cins ve ölçüdeki zeytinlerin daha hızlı işlenmesine imkân tanır. Makinedeki sikloid şanzıman sistemi dekantöre daha çok mukavemet kazandırarak daha sessiz çalışmasını sağlar.

Miniolive 900 ve Miniolive 1200 zeytin hamurunu farklı hızlarda, zeytini türüne ve hasat zamanına göre ayar yapabilme imkanıyla işleyerek daha konforlu çalışma olanağı tanımaktadır. Özellikle iklimlendirme olmayan üretim yerlerinde avantaj sağlaması amacıyla, standart olarak üretilen malaksör ısıtma sistemi ihtiyaca göre zeytin hamurunun ideal ısı aralığında işlenebilmesini mümkün kılarak (18–27 derece) zeytinyağı çıkış randımanınızı arttırmaktadır.

TEKNİK ÖZELLİKLERİ

	MN 900	MN 1200
Kapasite	800-900 kg/saat	1100-1200 kg/saat
Boyutları (En x Boy x Yükseklik)	2100 x 3500 x 2200 mm	2400 X 3800 X 2300 mm
Ağırlık	2575 kg	2900 kg
Kurulu Güç	25.48 kW, 380 V, 50 hz	35.38 kw, 380 V, 50 hz
Dekantör Devri	3600 d/d	3600 d/d
Dekantör Malzemesi	AISI 304 paslanmaz çelik	AISI 304 paslanmaz çelik
Dekantör Tahriki	Sikloid Şanzıman	Sikloid Şanzıman
Malaksör Tipi	Yatay	Yatay
Malaksör Kapasitesi	2 x 515 kg zeytin hamuru	2 x 730 kg zeytin hamuru
Malaksör Malzemesi	AISI 304 paslanmaz çelik	AISI 304 paslanmaz çelik
Malaksör Isıtma Ünitesi	Mevcut	Mevcut

ÜNİTE KONTROL PANOSU TEKNİK ÖZELLİKLERİ

	MN 900	MN 1200
Boyutları (En x Boy x Yükseklik)	500 X 1450 X 1250 mm	500 x 1450 x 1250 mm
Ağırlık	160 kg	160 kg
Malzeme	St-37	St-37
Çalışma Gerilimi	380-400 V	380-400 V
Kumanda Gerilimi	24 V	24 V
Pano Kurulu Güç	35.84 kW	45.74 kW
Takribi Elektrik Tüketimi	22 kW	28 kW

YARDIMCI MAKİNE VE EKİPMANLAR

ZEYTİN YIKAMA VE YAPRAK AYIRMA ÜNİTELERİ

MASTER ve PROF Serisi Zeytin Yıkama ve Yaprak Ayırma Üniteleri

Zeytinle beraber toplanan yapraklar ve zeytine bulaşan toz ve çamur gibi istenmeyen maddelerin zeytini işlemeden önce arındırılması zeytinyağının kalitesi ve hijyeni açısından son derece önemlidir. Master ve Prof serisi makineler, zeytin hasadında mahsulün arasında bulunan yaprak, toz, çamur ve hatta toplama esnasında zeytin tanelerinin arasına karışabilen taş ve yabancı cisimleri mahsulden arındırarak bir sonraki üretim aşamasına hazırlar. Zeytin hasadının hangi makine ve ekipmanlarla yapıldığı, zeytin toplama esnasında gösterilen titizlik görecelidir. Bu nedenle zeytin yıkama ve yaprak ayırma üniteleri çeşit olarak farklı seçeneklere göre üretilir, üreticinin ihtiyaçlarına ekonomik olarak çözüm getirecek şekilde dizayn edilir.

Master 200 EKO Zeytin Yıkama ve Yaprak Ayırma Ünitesi

Zeytin yıkama ve yaprak ayırma ünitelerinin klasik modelidir. Daha çok nadir yapraklı ve titiz toplanmış zeytinlerde çalışma randımanı sağlar. Aksi halde zeytine karışmış yoğun yaprak ve dal parçaları çalışma konforunu olumsuz etkileyebilir. Ayrıca sisteme düşmüş yabancı metal cisimler ve iri taş parçaları makinenin hareketli aksamlarını olumsuz etkileyebilir.

Sistemin çalıştırılması son derece basit bir işlem şeklindedir. Toplanan zeytinler ünitenin üst bunkerine dökülür, zeytin manuel olarak ayarlanan klape vasıtasıyla makinenin alt bunkerine boşaltılır. Zeytin alt bunkere düşerken bir fan vasıtasıyla zeytinde bulunan yaprak ve dal parçası sistemin dışına atılır. Alt bunker içerisine daimi olarak temiz su girişi sağlanır, kirli su deşarj vanasından sistemin dışına atılarak yıkanmış zeytin, taşıma helezonuyla bir sonraki üretim operasyonuna gönderilir.

TEKNİK ÖZELLİKLERİ

Kapasite	150-200 kg/saat
Boyutları (En x Boy x Yükseklik)	920 x 2000 x 2300 mm
Ağırlık	155 kg
Kurulu Güç	1.09 kW, 380 V
Malzeme	AISI 304 paslanmaz çelik
Bunker Haznesi	122 kg
Boşaltma Helezonu Motor Gücü	0.55 kW
Fan Motor Gücü	0.54 kW

Master 200 PROF Zeytin Yıkama ve Yaprak Ayırma Ünitesi

Master 200 PROF zeytin yıkama ve yaprak ayırma ünitesi az-orta yoğunluktaki yapraklı zeytinlerde etkili çalışan bir modeldir. Ünitenin üst zeytin bunkerinde yatay pozisyonda çalışan hız ayarlı zeytin taşıma helezonu mevcuttur. Helezon taşıma hızının ayarlanması yaprakların çok daha homojen bir şekilde sistemden tahliye edilmesini sağlar.
Sistemin çalıştırılması son derece basit bir işlem şeklindedir. Toplanan zeytinler makinenin üst bunkerine dökülür, hız ayarlı zeytin taşıma helezonu vasıtasıyla zeytinler makinenin alt bunkerine boşaltılır. Zeytin alt bunkerine boşaltılan zeytinler bir fan vasıtasıyla zeytinde bulunan yapraklar sistemin dışına atılır. Alt bunker içerisine daimi olarak temiz su girişi sağlanır ve kirli su deşarj vanasından sistemin dışına atılır. Yıkanmış zeytin taşıma helezonuyla bir sonraki üretim operasyonuna gönderilir.

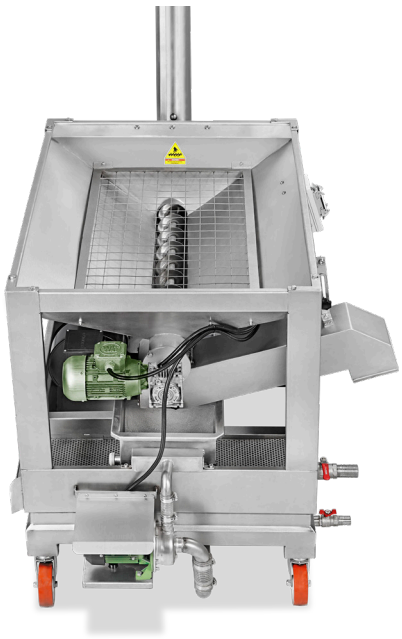
TEKNİK ÖZELLİKLERİ

Kapasite	150-200 kg/saat
Boyutları (En x Boy x Yükseklik)	920 x 2000 x 2300 mm
Ağırlık	170 kg
Kurulu Güç	1.46 kW, 380 V
Malzeme	AISI 304 paslanmaz çelik
Bunker Haznesi	122 kg
Fan Motor Gücü	0.54 kW
Boşaltma Helezonu Motor Gücü	0.55 kW
Besleme Helezonu Motor Gücü	0.37 kW (invertör kontrollü)

Master 600 Zeytin Yıkama ve Yaprak Ayırma Ünitesi

Master 600 Zeytin Yıkama ve Yaprak Ayırma ünitesi az-orta yoğunluktaki yapraklı zeytinlerde etkili çalışan bir modeldir. Yıkama ünitesine muhtemel düşen taş ve yabancı cisimleri haznesinde muhafaza ederek sisteme zarar vermesini önler. Ünitenin üst zeytin bunkerinde yatay pozisyonda çalışan hız ayarlı zeytin taşıma helezonu mevcuttur. Helezon taşıma hızının ayarlanması yaprak ve dal parçacıklarının çok daha homojen bir şekilde sistemden tahliye edilmesini sağlar. Sistemde kullanılan su devir daim pompasıyla ünite içerisinde şelale etkisi gerçekleşir, bu sayede zeytinler kısa zamanda istenmeyen materyallerden arındırılıp temiz bir şekilde bir sonraki operasyon işlemi için gönderilirler.

Sistemin çalışması diğer Master serisi yıkama üniteleriyle benzerlik gösterir. Su devir daim tankına su dolumu yaparak ünitenin çalışma hazırlığı yapılır. Toplanan zeytinler makinenin üst bunkerine dökülür, hız ayarlı zeytin taşıma helezonu vasıtasıyla zeytinler makinenin alt bunkerine boşaltılır. Zeytin alt bunkerine boşaltılan zeytinlerin bir fan vasıtasıyla içinde bulunan yaprak ve dal parçaları sistemin dışına atılır. Sisteme karışmış taş veya yabancı cisimler ayrı bir alanda muhafaza edilip buradan elle ünite dışına atılırlar. Master 600 modeli üniteler belirli periyotlarda temizlik suyu değişimi yapılarak kullanılmaktadır.



TEKNİK ÖZELLİKLERİ

Kapasite	750-800 kg/saat
Boyutları (En x Boy x Yükseklik)	1200 x 2300 x 2300 mm
Ağırlık	242 kg
Kurulu Güç	1.83 kW, 380 V
Takribi Güç Tüketimi	0.75 kW
Yıkama Tipi	Su pompası ile
Malzeme	AISI 304 paslanmaz çelik
Su Haznesi Hacmi	400 Lt.
Kırıcı Helezon Motor Gücü	0.55 kW
Fan Motor Gücü	0.54 kW
Fan Helezon Motor Gücü	0.37 kW (invertör kontrollü)
Su Pompası Motor Gücü	0.37 kW

PROF 1000 ve ZYM Zeytin Yıkama ve Yaprak Ayırma Ünitesi

PROF 1000 ve ZYM zeytin yıkama ve yaprak ayırma ünitesi yoğun yapraklı ve dal parçalı zeytinlerde etkili çalışan bir modeldir. Yıkama ünitesine muhtemel düşen taş ve yabancı cisimleri haznesinde muhafaza ederek sisteme zarar vermesini önler.

PROF 1000 ve ZYM modeli zeytin yıkama üniteleri içerisinde donanım ve kapasite olarak farklıdır. Ünite direkt olarak zeytin taşıma bandına ve zeytin kırıcı elevatörüne akuple bir şekilde çalışır. Günlük zeytin işleme tonajları yüksek olan işletmeler için ideal bir modeldir.

Sistemin çalışması zeytin yıkama ünitesinin suyla doldurulduktan sonra, zeytin taşıma bandından yıkama ünitesinin titreşimli bunkerine zeytinlerin dökülmesiyle başlamaktadır. Titreşimli bunkerden ilerleyen zeytinler aspiratörden geçerek yaprak ve dallarından bir kez daha arındırılırlar. Titreşimli bunkerden su devir daim debisiyle su kanalından ilerlemeye devam eden zeytinler bir ızgara üzerinden geçerek kırıcı elevatörün zeytin bunkerine temizlenmiş olarak dökülürler. Ünitenin özel kavisli alanı, öz kütlesi ağır olan yabancı cisimleri burada barındırır. Yabancı cisimler daha sonra manuel olarak çalıştırılan tahliye helezonu ile sistemden dışarıya atılır.

TEKNİK ÖZELLİKLERİ

	PROF 1000	ZYM
Kapasite	1000 kg/saat	4500 kg/saat
Boyutları (En x Boy x Yükseklik)	1230 x 2200 x 1830 mm	1540 x 3300 x 1960 mm
Ağırlık	230 kg	425 kg
Kurulu Güç	2.65 kW, 380 V	5.56 kW, 380 V
Takribi Güç Tüketimi	2 kW	4 kW
Malzeme	AISI 304 paslanmaz çelik	AISI 304 paslanmaz çelik
Su Haznesi Hacmi	490 Lt.	1300 Lt.
Fan Motor Gücü	1.1 kW	2.2 kW
Su Pompası Motor Gücü	0.75 kW	3 kW
Titreşim Motor Gücü	0.40 kW x 2	0.18 kW x 2

QR kodunu tarayın.

ZEYTİN TAŞIMA GRUBU

ZTB 1000 ve ZTB-5 Zeytin Taşıma Bandı

Kasalanmış zeytinler beton çukura, zemine sıfır olarak montajlanmış zeytin bunkerine dökülür. Gıdaya uygun PVC zeytin taşıma bandı vasıtasıyla bandın üst kısmında bulunan yaprak aspiratöründen zeytinler geçerek yapraklarından ve dallarından arınmış olarak zeytin yıkama ve yaprak ayırma ünitesine dökülür. Zeytinden yaprak ve dal ayırma işlemi önce taşıma bandında, daha sonra yıkama ve yaprak ayırma ünitesinde toplamda iki kademeli olarak gerçekleşir.

ZTB 1000 ve ZTB-5 zeytin taşıma bandı elektrik motoru, invertör ile bağlantılı çalışarak zeytinlerin istenilen hızda servisini sağlamaktadır. Bandın hız kontrolü, sistemin kontrol ünitesinde bulunan hız ayar düğmesiyle kolaylıkla yapılır. Zeytin taşıma bandı çalışması otomatik olarak gerçekleşir, bandın çalışma hızı manuel olarak istenilen hızda ayarlanabilir. Bant sistem otomasyonuna tanımlıdır, acil durumlarda kendiliğinden servise kapanır.

TEKNİK ÖZELLİKLERİ

	ZTB 1000	ZTB-5
Kapasite	1000 kg/saat	5000 kg/saat
Boyutları (En x Boy x Yükseklik)	1000 x 4700 x 1670 mm	1360 X 5940 X 1970 mm
Ağırlık	275 kg	320 kg
Kurulu Güç	2.6 kW, 380 V	3.3 kW, 380 V
Malzeme	AISI 304 paslanmaz çelik	AISI 304 paslanmaz çelik
Bant Malzemesi	PVC	PVC
Bunker Kapasitesi	160 kg	620 kg
Fan Motor Gücü	1.1 kW	2.2 kW
Bant Motoru	1.5 kW (invertör kontrollü)	1.5 kW (invertör kontrollü)

ZKB 1000 Zeytin Kurutma ve Taşıma Bandı

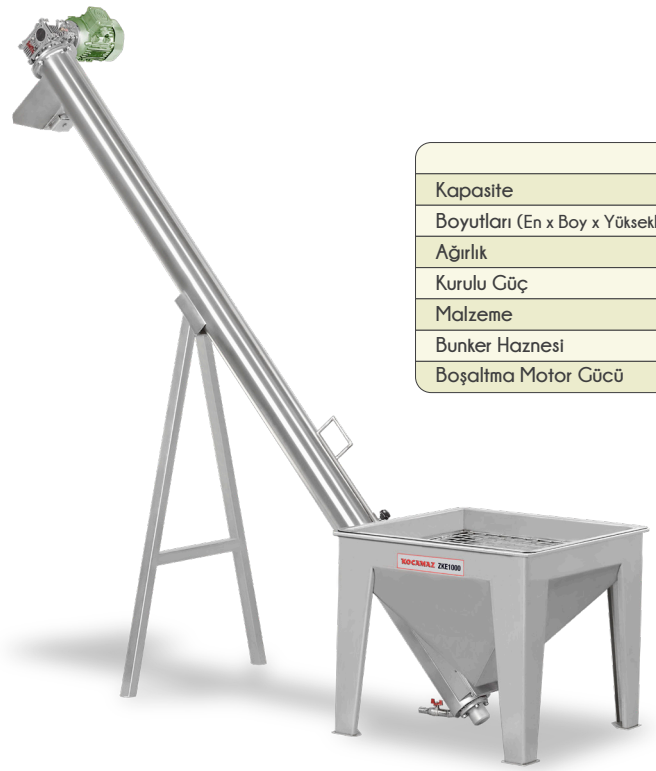
Zeytin yıkama ve yaprak ayırma işleminden sonra temizlenen zeytinler taşıma bandının bunkerine dökülür. Gıdaya uygun Polipropilen taşıyıcı bant ile zeytinler kurutma aspiratöründen geçirildikten sonra sistemin kırıcı bunkerine dökülür. Zeytin Kurutma ve Taşıma Bandı tamamen kapalı olarak dizayn edilmiştir. Zeytin kırma işlemi öncesi ıslanmış zeytinlere kuvvetli aspiratörlerin hava vermesi ile zeytinlerin bir miktar daha ısısı düşürülerek kırıcı içerisinde daha az ısıya maruz kalmaları sağlanır.

TEKNİK ÖZELLİKLERİ

Kapasite	1000 kg/saat
Boyutları (En x Boy x Yükseklik)	654 x 2800 x 2400 mm
Ağırlık	176 kg
Kurulu Güç	1.65 kW, 380 V
Malzeme	AISI 304 paslanmaz çelik
Bant Malzemesi	Polipropilen
Bunker Kapasitesi	60 kg
Fan Motor Gücü	1.1 kW
Bant Motoru	0.55 kW

ZKE 1000 ve ZKE Zeytin Kırıcı Elevatörü

Zeytin yıkama ve yaprak ayırma ünitesinden gelen temizlenmiş zeytinleri sistemin kırıcı ünitesine taşıyan bunkerli taşıyıcı helezondur.



TEKNİK ÖZELLİKLERİ

	ZKE 1000	ZKE
Kapasite	1000 kg/saat	5000 kg/saat
Boyutları (En x Boy x Yükseklik)	750 x 2460 x 2375 mm	900 x 2660 x 2960 mm
Ağırlık	108 kg	186 kg
Kurulu Güç	0.55 kW, 380 V	1.1 Kw, 380 V
Malzeme	AISI 304 paslanmaz çelik	AISI 304 paslanmaz çelik
Bunker Haznesi	122 kg	228 kg
Boşaltma Motor Gücü	0.55 kW	1.1 kW

ZKE-K 1000 Zeytin Kırıcı Elevatörü (Kurutmalı)

ZKE 1000 Zeytin Kırıcı Elevatörü'ne iki adet salyangoz fan eklenerek oluşturulmuş yardımcı ekipmandır. Helezon ile taşınan zeytinler salyangoz fanların yardımıyla üflenerek kurutulur ve kırıcı bunkerine aktarılır. Zeytinlerin kurutulmuş olarak işlenmesi polifenol değerinin korunmasında avantaj sağlamaktadır.

TEKNİK ÖZELLİKLERİ

Kapasite	1000 kg/saat
Boyutları (En x Boy x Yükseklik)	780 x 2500 x 2400 mm
Ağırlık	250 kg
Kurulu Güç	1.65 kW, 380 V
Malzeme	AISI 304 paslanmaz çelik
Bunker Haznesi	125 kg
Boşaltma Motor Gücü	0.55 kW
Fan Motor Gücü	1,1 kW

DİĞER YARDIMCI EKİPMANLAR

PH 4 Pirina Taşıma Helezonu

Dekantörden çıkan pirina atığı işlenen zeytin tonajına yakındır. Bu nedenle pirina atığının üretim alanından dışarıya deşarj edilmesi gerekir. Pirina taşıma helezonu üretim alanında oluşan pirina atığını en kısa yoldan işletmenin içinden dışarıya taşıyarak, traktör römorkuna atığı boşaltan bunkerli, yuvarlak taşıyıcı helezondur. Helezon bunkeri makinenin pirina çıkış borusuna merkezlenecek şekilde konumlandırılır. Boru helezon belirli bir açıdan işletme duvarının içinden dışarıya çıkartılarak buradan atığı belirlenen bir araca boşaltır. Belirlenen atık aracı genelde traktör römorku olarak tercih edilmektedir.

Pirina taşıma helezonu dekantörden çıkan pirina atığı ile senkronize çalışarak sistemin otomasyonuna bağlı olarak servis yapar. Pirina taşıma helezonu standart ölçüde üretilen bir ekipmandır. Belirli düzlemde çalışır, isteğe bağlı olarak özel projelendirilip farklı ölçülerde üretilebilir.

TEKNİK ÖZELLİKLERİ

Kapasite	800 kg/saat
Boyutları (En x Boy x Yükseklik)	550 x 4320 x 2330 mm
Helezon Boru Çapı	170 mm
Ağırlık	128 kg
Kurulu Güç	1.1 kW, 380 V
Takribi Güç Tüketimi	0.55 kW
Malzeme	AISI 304 paslanmaz çelik

BLR Boyler (Isıtma Ünitesi)

Sıcak su kaynağı sağlayan rezistanslı su kazanınıdır. AISI 304 Paslanmaz çelikten imal edilir. Miniolive 200 EKO Butik Zeytinyağı Makinesi'nde kullanılan bir modeldir. Üzerine monte edilmiş kalorifer pompası ile sisteme sıcak su sirkülasyonu sağlayarak malaksör içinde yoğurulan zeytin hamurunu belirli bir dereceye kadar ısıtır.

TEKNİK ÖZELLİKLERİ

Kapasite	100 Lt.
Boyutları (En x Boy x Yükseklik)	730 x 730 x 1390 mm
Ağırlık	50 kg
Kurulu Güç	6 kW; 380 V
Takribi Güç Tüketimi	2 kW
Malzeme	AISI 304 paslanmaz çelik

YP 30 Yağ Pompası

Dekantörden çıkan zeytinyağının tanklara transferini sağlayan veya tanklar arasında zeytinyağının geçişinde kullanılan gıda tüzüğüne uygun üretilmiş yağ pompasıdır. Tercihe göre sabit ve seyyar tip olmak üzere iki şekilde üretilir.

TEKNİK ÖZELLİKLERİ

Kapasite	85 Lt./ dakika
Boyutları (En x Boy x Yükseklik)	300 x 400 x 1050 mm
Ağırlık	16 kg
Malzeme	AISI 304 paslanmaz çelik

PYK 60 Otomatik Pompalı Yağ Kabı

Dekantör zeytinyağı çıkışına entegreli olup, zeytinyağının havayla teması izole edilmiş şekilde dizayn edilmiştir. Dekantörden çıkan zeytinyağı öncelikle pompalı yağ transfer tankını doldurur. Tank dolduğunda otomatik devreye girerek zeytinyağını filtrasyon tankına gönderir. Bu operasyon için herhangi bir operatöre ihtiyaç duyulmaz. Tank üzerinde bulunan pleksi glass pencere sayesinde zeytinyağının çıkışını izlemek mümkündür. Ayrıca numune alma musluğundan zeytinyağın görsel ve tadım testleri yapılır.

TEKNİK ÖZELLİKLERİ

Hazne Hacmi	60 Lt.
Boyutları (En x Boy x Yükseklik)	455 x 1050 x 450 mm
Ağırlık	48 kg
Kurulu Güç	0.75 kW, 380 V
Takribi Güç Tüketimi	0.50 kW
Malzeme	AISI 304 paslanmaz çelik

PTP 4 Pirina Transfer Pompası

Dekantörden çıkan pirina atığı işlenen zeytin tonajına yakındır, bu nedenle pirina atığının üretim alanından dışarıya deşarj edilmesi gerekir. Pirina transfer pompası üretim alanında oluşan pirina atığını en kısa şekilde işletmenin içinden dışarıya taşıyarak traktör römorkuna atığı boşaltan bunkerli, özel şaseye sahip atık pompasıdır. Atık pompası bunkeri makinenin pirina çıkış borusuna merkezlenecek şekilde konumlandırılır. Pompanın basma hattına bağlı telli hortum işletmenin dışına çıkartılarak buradan atığı belirlenen bir araca boşaltır. Belirlenen atık aracı genelde traktör römorku olarak tercih edilmektedir.

Pirina transfer pompası dekantörden çıkan pirina atığı ile senkronize çalışarak sistemin otomasyonuna bağlı olarak servis yapar. Genelde Pirina çıkış helezonunun kullanımına engel alanlarda veya işletmeden uzak bölgelere atığı taşımak için tercih edilir.

TEKNİK ÖZELLİKLERİ

Pompa Kapasitesi	3000 kg/saat
Boyutları (En x Boy x Yükseklik)	1300 X 1600 X 1260 mm
Ağırlık	200 kg
Kurulu Güç	2.2 kW
Takribi Güç Tüketimi	1.8 kW
Malzeme	AISI 304 paslanmaz çelik
Bunker Kapasitesi	600 kg

YA 1500 Yaprak Ayırıcı

YA 1500 yaprak ayırıcı, zeytinle beraber toplanan yaprak ve küçük dal parçalarını güçlü bir fan vasıtasıyla zeytinden ayırarak zeytini yıkama işlemine hazırlar.

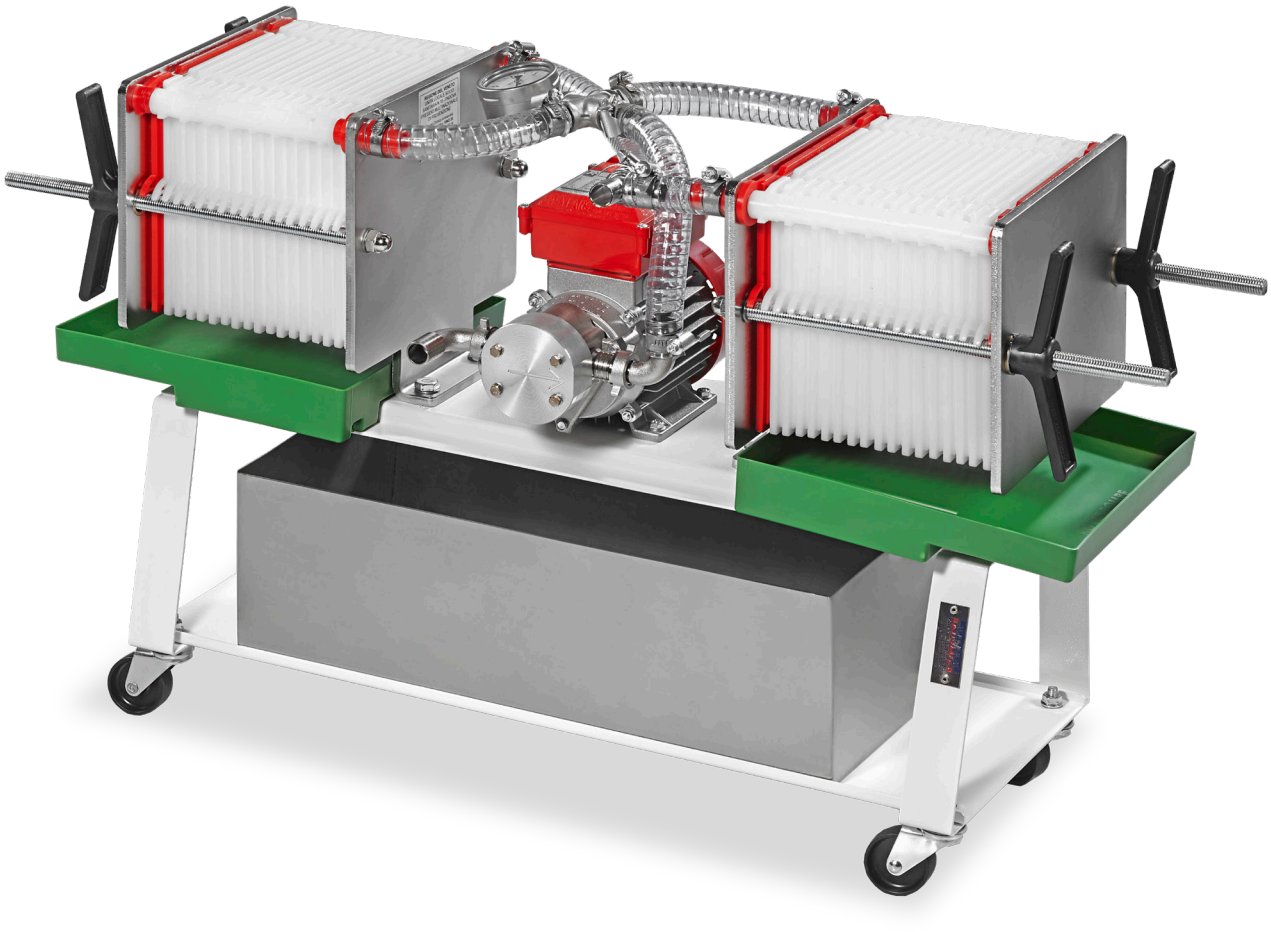
Yaprak ayırıcının bir diğer görevi ise zeytinlerin içine karışabilen taş veya yabancı cisimlere karşı bir tampon görevi görmesidir, sonraki üretim operasyonunda makine aksamlarının zarar görmesini engeller.

TEKNİK ÖZELLİKLERİ

Kapasite	1500 kg/saat
Boyutları (En x Boy x Yükseklik)	900 x 1420 x 1480 mm
Ağırlık	122 kg
Kurulu Güç	2.2 kW, 380 V
Takribi Güç Tüketimi	1.75 kW
Malzeme	AISI 304 paslanmaz çelik

KF 18 / KF 36 Zeytinyağı Filtreleri

Zeytinyağı ve şarapta bulunan istenmeyen tortuları filtreleyip berrak bir ürün elde etmenizi sağlayan filtre elemanıdır. Filtre üzerinde bulunan sıvı pompa gıda tüzüğüne uygun üretilmektedir. Filtreleme, tortulu ürünün pompa vasıtasıyla emilerek kağıt filtrelerin içinden geçmesini sağlar. Kağıt filtrelerin içinde kalan tortu ürünün berrak çıkmasını ve bir sonraki operasyon olarak tank veya tercih edilen stok alanına ürünü berrak bir şekilde transfer edilmesini sağlar. Zeytinyağı ve şarap filtreleri tip olarak farklıdır. Hangi ürün filtrelenecekse ona uygun filtre seçimi yapılmaktadır.



TEKNİK ÖZELLİKLERİ

	KF 18	KF 36
Kapasite	2-6 lt./dak.	15 lt./dak.
Boyutları (En x Boy x Yükseklik)	300 X 520 X 300 mm	300 x 960 x 540 mm
Ağırlık	22 kg	41 kg
Plaka Sayısı	18	36

ZEYTİNYAĞI TANK GRUBU

Depolama Tankları

Depolama tankları, zeytinyağının dolum ve ambalaj öncesinde zeytinyağının kalite kriterlerini koruyarak muhafazasını sağlar. Aynı zamanda farklı zeytin cinslerinden elde edilen zeytinyağları veya aynı cins zeytin cinsinden farklı kalite kriterlerine sahip zeytinyağlarının kategorize edilmesini temin eder.

Depolama tankları konik tabanlı ve düz tabanlı olarak iki çeşit üretilir. Konik tabanlı tanklar, zeytinyağının depolama sürecinde zeytin eti ince partiküllerinin tank tabanına çökmesini devam ettirir. Düz tabanlı tanklar ise zeytinyağının ekstra filtreden geçmiş, istenilen berraklıkta olduğu durumda tercih edilir.

Donanımları

Depolama tankları butik zeytinyağı üretimine uygun şekilde standart donanımlarda üretilir. Tüm malzemeler gıda tüzüğüne uygun seçilir. Tank içine gıdaya uygun azot gazı basılarak zeytinyağının havayla teması önlenir, bu vesile ile kalitesi muhafaza edilmiş olur.

Tanka bağlanan giriş-çıkış hortum ve kamlok malzemeler tanka dahildir. Müşteri talebine göre tank tesisatı özel projeyle üretim alanına sabit şekilde uygulanır. Tankın üzerinde bulunan numune alma musluğundan zeytinyağın görsel ve tadım testi yapılabilir.

TEKNİK ÖZELLİKLERİ

	YT 300	YT 500	YT 1000	YT 2000
Kapasite	300 Lt.	500 Lt.	1.000 Lt.	2.000 Lt.
Boyutları (En x Boy x Yükseklik)	620 x 620 x 1600 mm	750 x 750 x 1960 mm	950 x 950 x 2140 mm	1320 x 1320 x 2260 mm
Ağırlık	40 kg	50 kg	72 kg	150 kg
Malzeme	AISI 304 Paslanmaz çelik			

Konik Tabanlı Filtrasyon Tankları

Dekantör katı sıvı ayrımı yaparak zeytinyağını temin eder. Dekantörden çıkan zeytinyağı belirli miktarda karasu ve zeytin eti iri partikülleri içerir. Bu aşamadan sonra zeytinyağını filtreden geçirmek filtrasyon işlemi açısından randıman sağlamaz. Filtrasyon tankı dekantörden transfer edilen zeytinyağını belirli ısı aralığında muhafaza ederek, zeytinyağının içinde bulunan istenmeyen karasu ve zeytin eti iri partiküllerini hızlı bir şekilde tank tabanına çökmesini sağlar. Tank tabanına çökmüş kara su ve zeytin eti iri partikülleri boşaltma vanası vasıtasıyla tankın altından dışarıya deşarj edilir. Filtrasyon tankındaki zeytinyağı sadece zeytin eti ince partikülleri içerdiği için, isteğe bağlı olarak tekrar filtrelenebilir veya direkt olarak depolama tankına gönderilerek tüketime hazır hale getirilir.

Çalışma Detayları

Konik tabanlı filtrasyon tankları çift cidarlı üretilmektedir. Tank dışını saran cidar suyla dolu olup, suyu ısıtan bir rezistans ve sirkülasyon pompasıyla tank etrafı sıcak suyla sirküle edilir. Tankın ikinci cidarı zeytinyağının dolu olduğu bölümdür. Bu bölümde ısı probuna bağlı dijital termostatla, zeytinyağının kaç derece ısıyla muhafaza edileceği belirlenir. Belirlenen ısı değeri 27 dereceyi geçmeyecek şekilde ayarlanır. Sistem, zeytinyağının ayarlanan ısı değerine göre sıcak su sirkülasyonunu çalıştırır, hedeflenen ısı değerine ulaşıldığı zaman sıcak su sirkülasyonunu durdurur. Filtrasyon tankının ortalama 12 saat çalıştırılması yeterli olmaktadır. Tank tabanında bulunan 30 derecelik gizli konik alan karasu ve posa çıkışı olarak kullanılır. Tankın üst kısmında bulunan su doldurma girişine ısıtma tesisatının su dolumu yapılır. Tankın üzerinde bulunan numune alma musluğundan zeytinyağın görsel ve tadım testi yapılabilir.

Donanımları

Konik tabanlı filtrasyon tankları butik zeytinyağı üretimine uygun bir şekilde standart donanımlarda üretilir. Tüm malzemeler gıda tüzüğüne uygun seçilir. Tank içine gıdaya uygun azot gazı basılarak zeytinyağının havayla teması önlenir, bu vesile ile zeytiyağının kalitesi muhafaza edilmiş olur. Tanka bağlanan giriş-çıkış hortum ve kamlok malzemeler tanka dahildir. Müşteri talebine göre tank tesisatı özel projeyle üretim alanına sabit şekilde uygulanır.

Konik Tabanlı Filtrasyon Tankları

TEKNİK ÖZELLİKLERİ

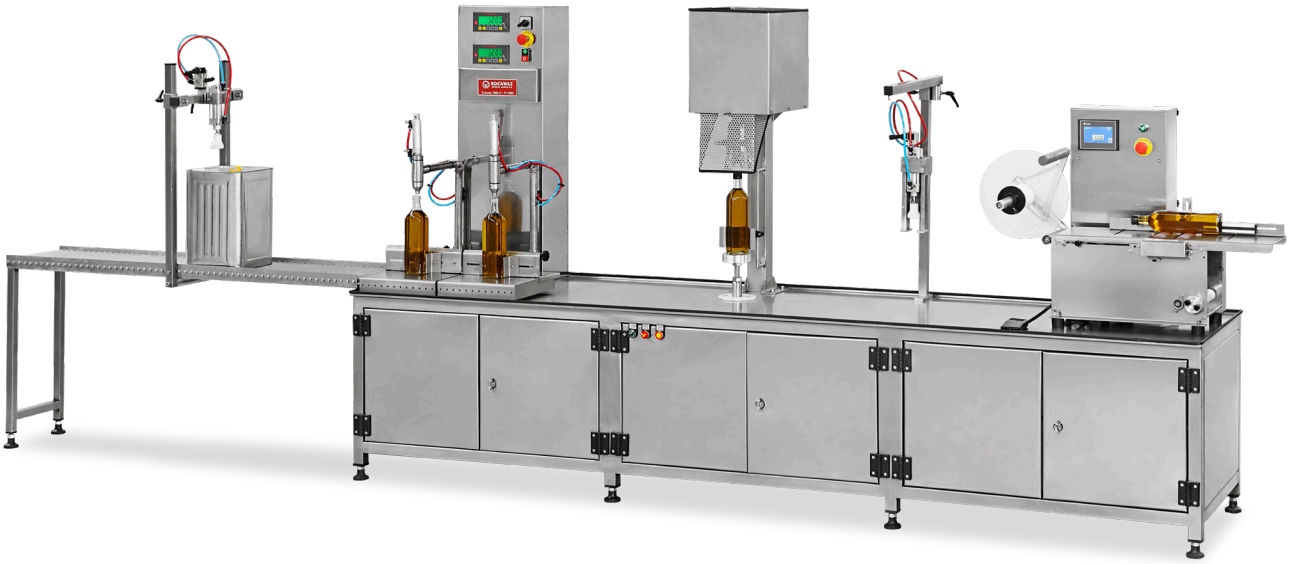
	FT 500	FT 2000
Kapasite	500 Lt.	2000 Lt.
Boyutları (En x Boy x Yükseklik)	1110 x 750 x 1960 mm	1620 x 1320 x 2260 mm
Ağırlık	140 kg	205 kg
Malzeme	AISI 304 Paslanmaz çelik	

DOLUM VE ŞİŞELEME HATLARI

ZDM Serisi Yarı Otomatik Zeytinyağı Dolum Üniteleri

Butik zeytinyağı üretiminde elde edilen ürünün kalitesini uzun süre koruyabilmesi için dolum ve ambalajlama tekniği son derece önemlidir. ZDM Serisi Zeytinyağı Dolum Üniteleri tanklarda bekletilen zeytinyağının kapalı devre tesisatla çekim işlemini otomatik şekilde gerçekleştirerek zeytinyağının şişelenmesini veya tenekelenmesini sağlar. Dolum üniteleri üzerine opsiyonel olarak kapşonlama ve etiketleme makineleri tercihe göre entegre edilebilir. Kapşonlu şişelenmiş zeytinyağlarının oksijenle teması tamamen kesilmiş olduğundan raf ömrü çok daha uzun sürmektedir. Etiketleme makinesi yine aynı ünite üzerinde, dolum ünitesinin sonunda konumlandırılarak şişelenmiş veya tenekelenmiş ürünün etiketleme işlemini yaparak ürünü çok daha estetik hale getirmektedir.

- Dolum esnasında malzeme özelliği değişmemektedir.
- Tartım platformlarında 50 kg.'lık loadcell'ler kullanılmaktadır.
- Makine komple AISI 304 Cr. malzemeden imal edilmektedir.
- Hava tesisatı ve elektronik tesisat makine şasesi içine yerleştirilmiştir
- Dolum indikatörleri 250cc. ile 18 lt. arasındaki değerlere set edilebilir
- Ölçüm sisteminin maksimum hata oranı ± 5 gr. ve ± 20 gr. arası değişir.
- Ölçüm sisteminin minimum taksimatı 5 gr'dır.
- Makinenin çalışabilir hava basıncı 6-8 atmosferdir.



TEKNİK ÖZELLİKLERİ

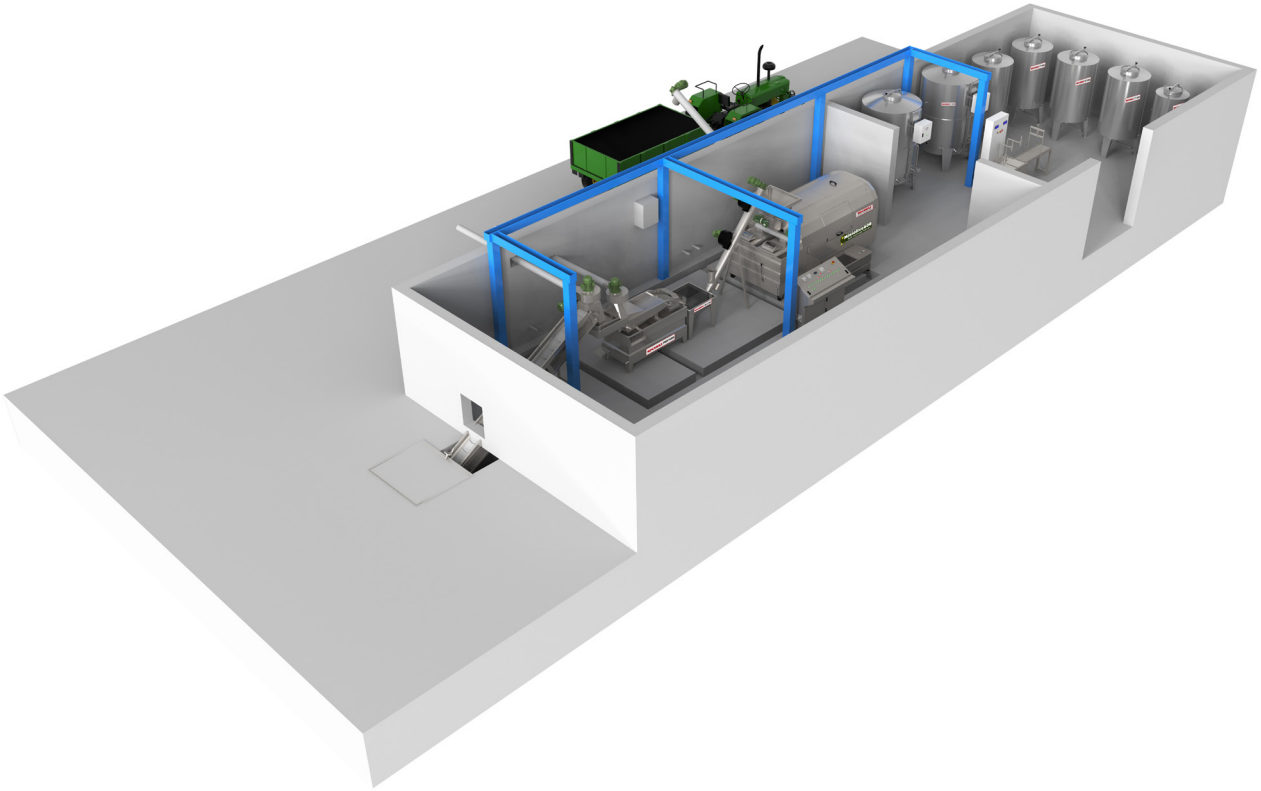
	NOZUL	0,250 LT.	1LT.	5 LT.	18 LT.
ZDM 1000	1 adet	240 adet/saat	180 adet/saat	100 adet/saat	70 adet/saat
ZDM 2000	2 adet	360 adet/saat	300 adet/saat	240 adet/saat	160 adet/saat
ZDM 3000	3 adet	460 adet/saat	380 adet/saat	300 adet/saat	200 adet/saat

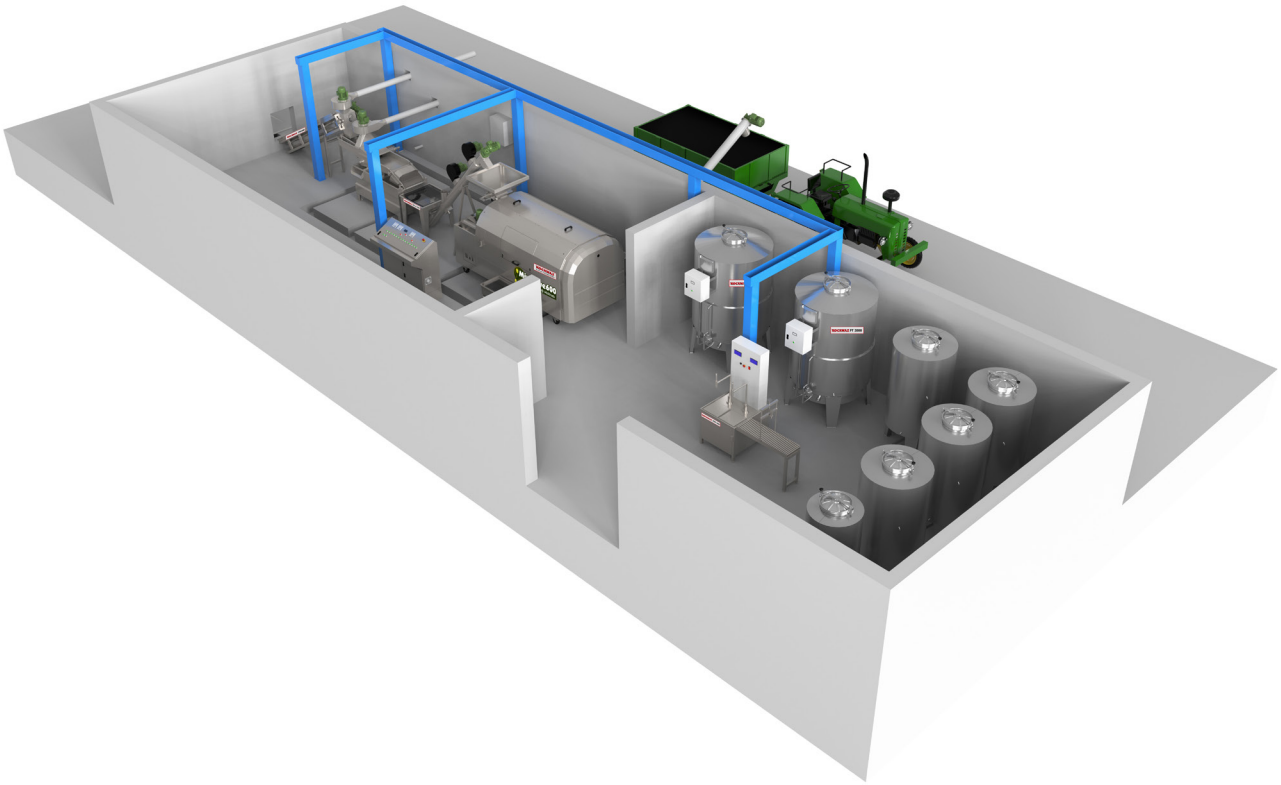
ÖRNEK PROJELER

Miniolive 400 Prof

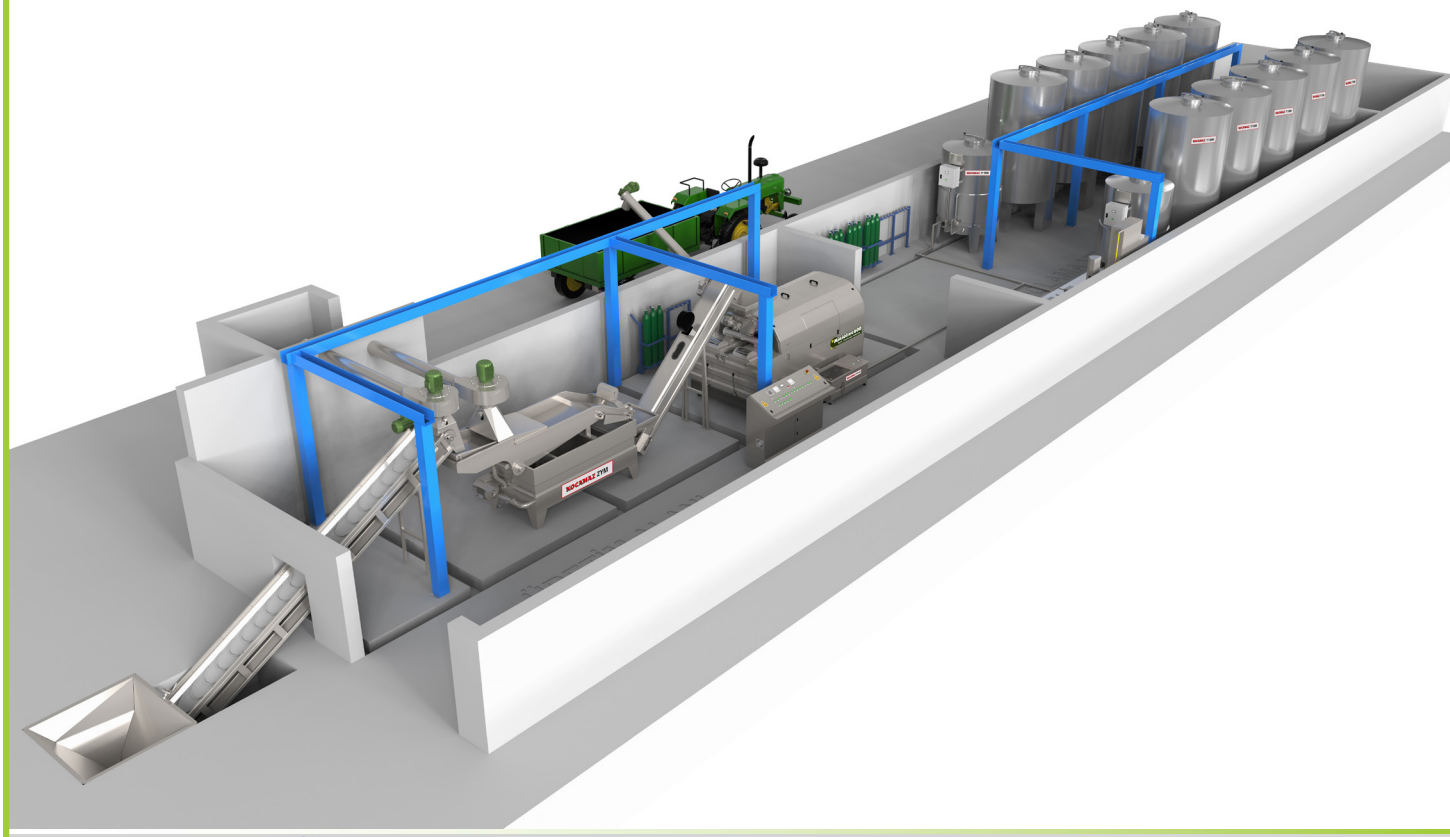
Miniolive 600 Inox

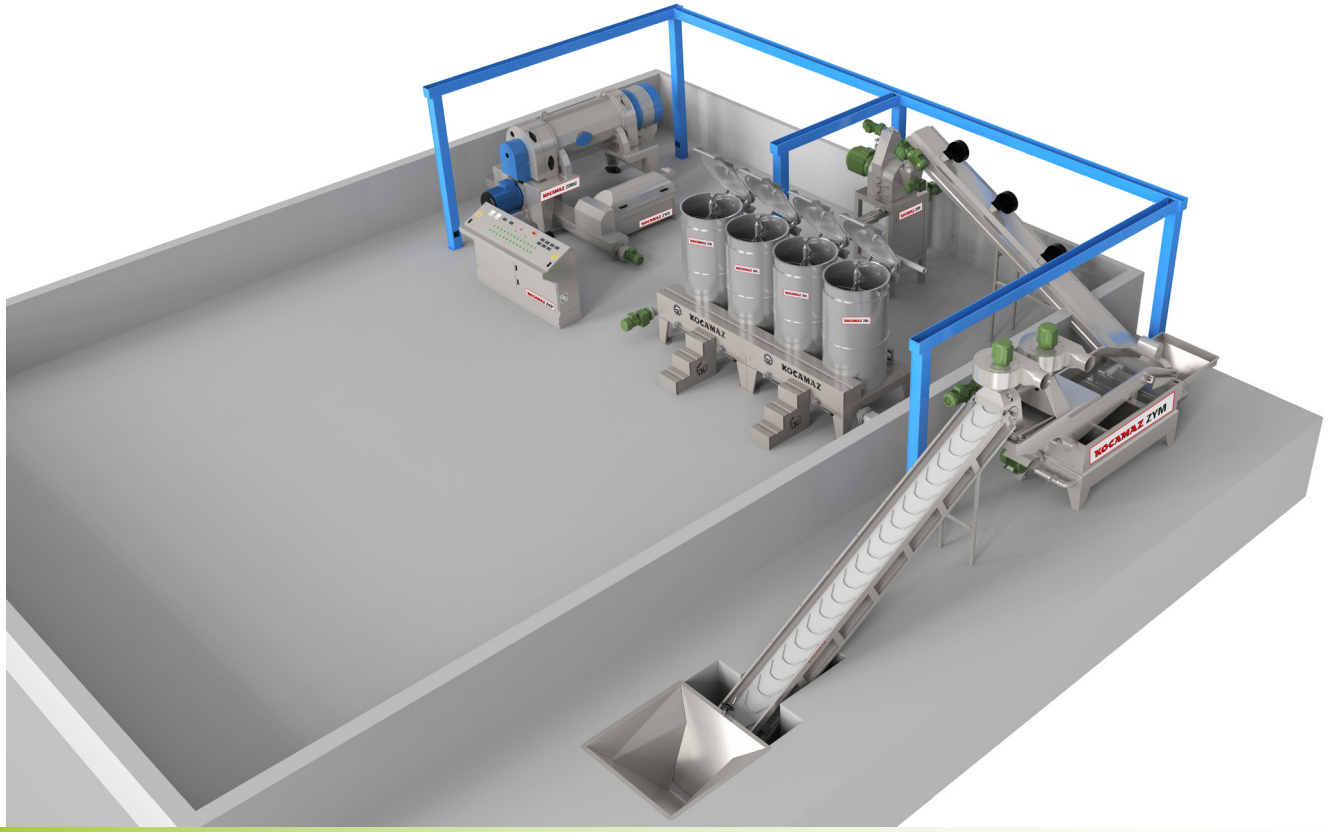
ÖRNEK PROJELER

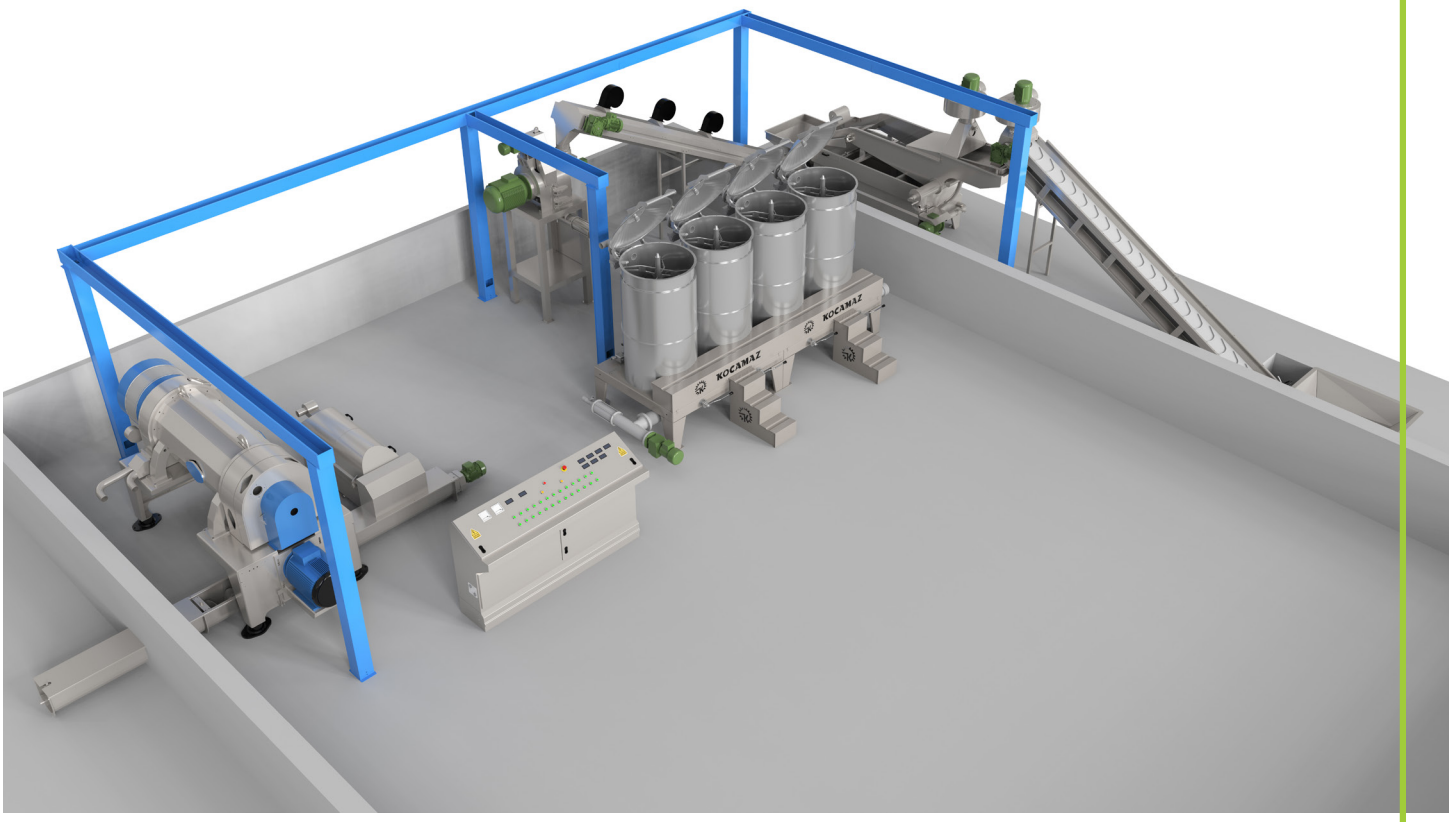




ÖRNEK PROJELER




KOÇAMAZ
KOÇAMAZ
KOÇAMAZ ZYM


KOÇAMAZ
KOÇAMAZ

İTOB OSB 10011 Sokak No: 10 Menderes, İZMİR / TÜRKİYE
Tel: (0.232) 853 74 00 | Faks: (0.232) 853 74 01
www.kocamaz.com.tr | kocamaz@kocamaz.com.tr