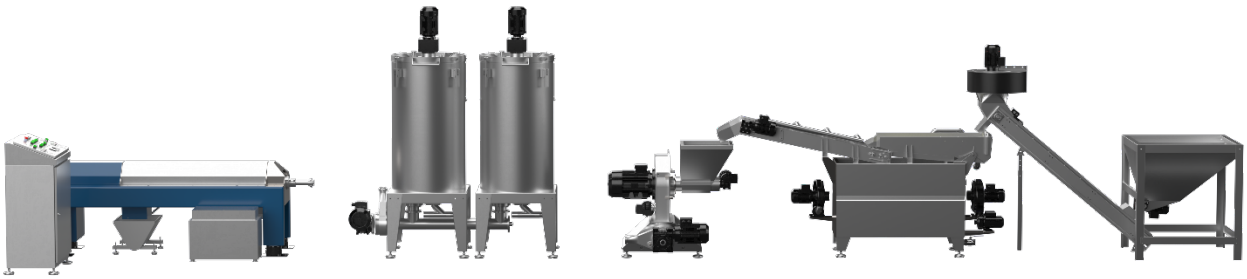
BSTM

YÜKSEK VERİM YÜKSEK AROMA YÜKSEK POLİFENOL

ELAMOR 350

ZEYTİNYAĞI ÜRETİM TESİSİ SET İÇERİĞİ

1. Elamor 350 Zeytinyağı Üretim Tesisi



Tesis	Berrak Yağ Saat/Gün	Tortulu Yağ Saat/Gün	Yıkama	Kırıcı	Malaksör	Dekantör
Elamor 350	350 kg/8 ton	500 kg/12 ton	Klara 350	Krusa 200	2 x Düşey 180	Anta 150

Firmamız uzun süreli yapılan AR&GE çalışmaları sonucunda ve kendi mobil tesisimiz ile zeytin bahçelerimizde yaptığımız yerinde sıkım testleriyle polifenol, aroma, koku ve lezzet unsurları sürekli olarak test edilmiş ve sonuçlar ışığında hizmetinize sunulmuştur. Bu ARGE'ler ve sahada yapılan testler sonucunda oluşturduğumuz tasarımlarımız özgün olup, patentleri alınmıştır. Tesisinize eklenecek modüler ünitelerimizle mevcut fabrikanızı Erken hasatta müşterinizin düşük ağırlıkta hasatlarını işleyebilecek, normal hasatta Malaksasyon sürecinizi kısaltıp Yüksek Verim Yüksek Aroma Yüksek Polifenol değerlerinde Naturel Sızma Zeytinyağı üretmenize olanak sağlayacaktır.

Sistemimiz zeytinlerin yıkanması haricinde hiçbir aşamada su ilavesine ihtiyaç duymamaktır. Bu sayede çevre dostu bir üretim sağlayarak, karasu oluşumu önlenmiştir. Ayrıca üretilecek Zeytinyağının Antioksidan içeriği , Lezzeti ve Duyusal Niteliklerini kaybetmemesi ve daha uzun süreli saklanılabilmesi sağlanmıştır.

Farklı kullanım seçenekleri sunulabilmektedir.

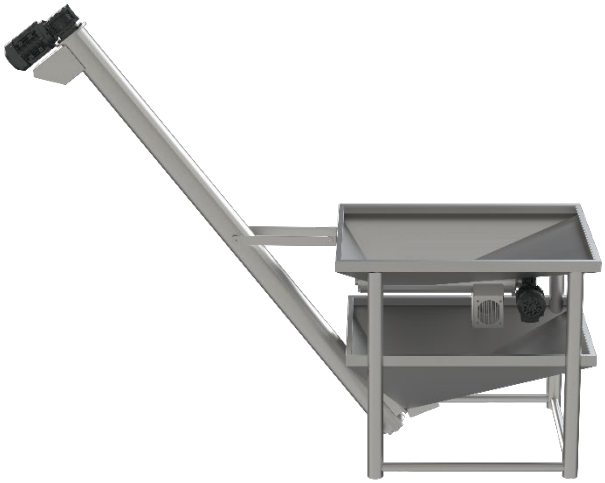
Tam Otomatik kullanım PLC sistem ile ön ayarlar girildikten sonra sistem bütün sıkım işlemi otomatik hale getirilir. Zeytin yükleme alanına dökülen zeytinler el değmeden ve sadece operatör gözlemiyle kaliteli Naturel sızma zeytinyağına dönüşür.

Yarı Otomatik kullanım sistem seçeneği ile ekran üzerinden işlemler yönetilirken üniteler arası konumlandırılmış Malaksör dolum ve Dekantör sıkım noktalarındaki vanalar sizin kontrolünüzde çalıştırılıp takibi kolay bir kullanım sağlanır.

Manuel kullanım seçeneğinde ise tüm modüller operatörünüz kontrolünde güvenli bir şekilde kullanılır.

Bütün kullanım seçeneklerimiz İş güvenliği ve tesis ömrü açısından önlemleri alınmıştır.

.



2. Klara 350 Yıkama Ünitesi

Zeytinler hamur kıvamına getirilmeden önce en yüksek kalitede hamur elde etmek için yıkanır. Fokurdama ile baloncuk yaratan su pompası ile bütün yüzeyleri yıkanan zeytinler sonrasında bant üzerinden kurutma bölümüne gelir. Zeytinlerin kurutulması ile hamurun susuz olması sağlanır.

- *Standart Kurulum:*

Kapasite	: 350 kg/sa
Motor gücü	: 2,2 kW

3. Krusa 200 Kırıcı

Hamurun hazırlanışı zeytinyağının kalitesini ve miktarını belirleyen kritik bir aşamadır. Zeytinlerin kırılma şekli zeytinyağının serbest bırakılma miktarını, aromasını ve polifenol içeriğinin değerlerini önemli ölçüde etkilemektedir. Enzimatik faaliyetler bu aşamada ortaya çıkar. Kırıcının görevi zeytinleri hamur haline getirerek malaksasyon işlemi için hazırlamaktadır. Bu işlem zeytinyağının daha kolay bir şekilde elde edilmesini mümkün kılar.

- *Standart Kurulum:*

Kırıcı şekli	: Ön parçalayıcı/bıçaklı kırıcı
Toplam motor gücü	: 3,75 kW
Kırıcı çapı	: 200 mm

4. Düşey 180 Malaksör Ünitesi

Düşey malaksörlerimiz, yüksek kapasiteli zeytinyağı üretim hatlarında proses verimliliğini artırmak ve alan kullanımını optimize etmek için geliştirilmiştir. Dikey tasarımı sayesinde kompakt bir yerleşim sunarken, paslanmaz çelik gövdesi ve kontrollü ısıtma yapısı ile zeytin hamurunun ideal koşullarda yoğrulmasını sağlar. Özel karıştırıcı yapısı, yağ damlacıklarının oluşumunu ve birleşmesini destekleyerek sonraki ayırma aşamasına daha dengeli ve verimli bir hamur akışı kazandırır. Bu yapısıyla düşey malaksörlerimiz, modern ve yüksek kapasiteli üretim tesisleri için güçlü, hijyenik ve güvenilir bir çözüm sunar.

- *Standart Kurulum:*

Malaksör ünitesi	: 2'li set
Malaksör kapasiteleri	: 2x180 kg
Motor gücü	: 1,1 kW

5. Anta 150 Dekantör Ünitesi

Dekantör ünitesi zeytin hamurunun başarılı bir şekilde yağ/katı/sıvı fazlara ayrışmasından sorumludur. Zeytin hamuru sabit bir giriş hattından dekantörün içine pompalanır. Oluşan merkezkaç kuvveti farklı özkütlelere sahip maddelerin çözelti olmadıkları takdirde katmanlara ayrışmalarını sağlamaktadır. Fazlar katmanlara ayrılır, katı faz dekantörün dış duvarlarında toplanırken sıvı faz merkeze toplanır.

Tasarımımız en ekonomik şekilde zeytinyağı elde etmek üzerine tasarlanmıştır. İki faz işlem yapmak üzere optimize edilmiştir. Besleme pozisyonu ve faz akışı düzenlemesi sayesinde zeytin hamurunun dekantörün içerisinde daha uzun bir yol izleyip, uzun süre G kuvvetine maruz kalması sağlanmıştır. Dolayısıyla rasyo, aroma ve fenolik içerik bakımından daha zengin yağlar elde edilmesini mümkün kılar. Kasnak değiştirilerek istenilen diferansiyel elde edilebilir.

- *Standart Kurulum:*

Tambur çapı	: 150 mm
Berrak yağ kapasitesi	: 250-350 kg/sa
Tortulu yağ kapasitesi	: 400-500 kg/sa
Motor gücü	: 3,8 kW

6. Pura 300 Hamur Pompası/PP3000 Pirina Pompası

Hamur pompası sistemdeki hamurun sirkülasyonunu sağlar. Ürettiğimiz yüksek kaliteli pompalar ile sistemin herhangi bir noktasında oluşacak yığılma ve sıkışmaların önüne geçiyoruz. 1 adet motor ve 1 adet redüktörü bulunur.

- *Standart Kurulum:*

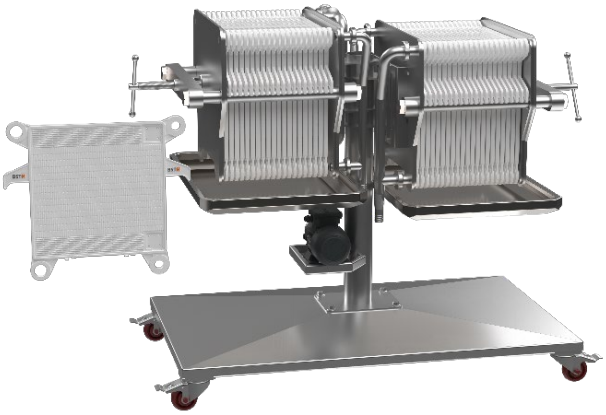
Motor gücü (Pura 300)	: 0,75 kW
Motor gücü (PP3000)	: 3 kW

7. Sistem Panosu

Sistem kontrol panosu bütün sıkım operasyonlarının kolaylıkla başlatılmasını sağlar. Panodan çıkan kablolar ile kontaktör, sigortalar ve kontrol ünitelerine bağlanarak operasyon sürecinde gerekli olan bütün sıcaklık, basınç ve hız değerlerini takip edebilme olanağı sağlar.

8. TP Esnek Çarklı Transfer Pompası

Esnek çarklı transfer pompaları yağın filtreleme sistemlerinde ve tanklar arası transferini hassasça yürüten pompalardır.



9. Filtrasyon Sistemleri

Filtrasyon üniteleri zeytinyağını berraklaştırmaya yarar. Pek çok gıda sektöründe kullanıma uyumlu kendi üretimimiz olan 20x20 ve 40x40 boyutlarındaki plakalar, tek ve çift aşamalı filtreleme makineleri şeklinde imal edilir.

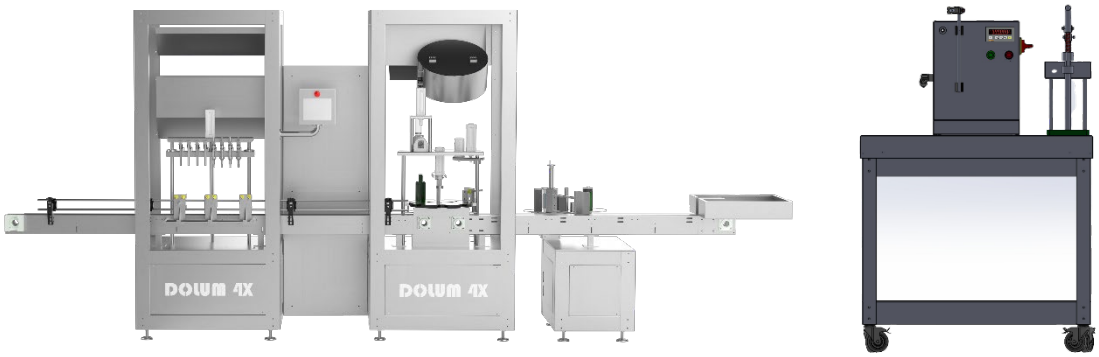
10. Paslanmaz Çökeltme Tankları

Paslanmaz çelik çökeltme tankları, zeytinyağının dinlendirilerek tortu ve askıdaki partiküllerden doğal şekilde ayrılmasını sağlamak için kullanılır.

Gıdaya uygun paslanmaz çelik gövde yapısı sayesinde hijyenik, dayanıklı ve uzun ömürlü bir depolama çözümü sunar.

Konik taban ve tahliye bağlantıları, dipte biriken tortunun kolayca uzaklaştırılmasına yardımcı olurken; kapalı tank yapısı ürünün dış etkenlerden korunmasını sağlar.

Üretim kapasitesine ve proses ihtiyacına göre farklı hacimlerde imal edilebilen çökeltme tankları, zeytinyağının filtrasyon veya dolum öncesinde daha berrak ve kontrollü şekilde hazırlanmasına katkı sağlar.



11. Dolum Sistemleri

Dolum makinelerimiz; terazi bazlı, volümetrik ve Dolum 4X seçenekleriyle farklı kapasite ve hassasiyet ihtiyaçlarına uygun olarak sunulmaktadır. Terazi bazlı sistemler yüksek dolum hassasiyeti sağlarken, volümetrik modeller hızlı ve pratik kullanım avantajı sunar. Dolum 4X modelimiz ise dört çıkışlı dolum yapısının yanında kapak kapatma, azotlama ve etiketleme yapabilen daha kapsamlı bir dolum hattı çözümüdür.

Tüm dolum makinelerimiz, paslanmaz çelik gövde ve gıdaya uygun tasarımıyla zeytinyağı ve benzeri hassas ürünlerin güvenilir, hijyenik ve kontrollü şekilde ambalajlanmasını sağlar.