

MELTEM M-240

CEVİZ SOYMA MAKİNESİ



Ceviz soyma videosu için buraya [TIKLAYINIZ](#)

M-240 Ceviz soyma makinasının detay ve açıklamalarını
websitemizde incelemek için buraya [TIKLAYINIZ](#)



Özellikler:

- 240 Litre & ortalama 120 kg. max. Soyma haznesi
- 3 kw (3.000 watt) 4.5 hp wolt motor 220 volt monofaze
- En 080 Yılmaz redüktör
- Devir ayarlı kontrol sistemi
- U tip testereli kolaylıkla değiştirilebilir kazan ve tanbur soyma üniteleri
- Alt-üst çevrilebilir U tipi testereler
- Çalışma esnasında ceviz kırmayan mükemmel dip tanbur ve kazan tasarımı
- Posa süpürme sistemi
- Pratik tek el kilitli kapak
- Dairesel su tesisatı
- Portatif hareketli pano
- ST-37 boyalı kaplama imalat
- Tercihe göre 304 inox imalat kazan ve tanbur soyma üniteleri
- Ölçüler makina: en 90 cm. boy 110 cm. yükseklik 130 cm.

240 LTRE & 125 KG. MAKSİMUM SOYMA HAZNESİ

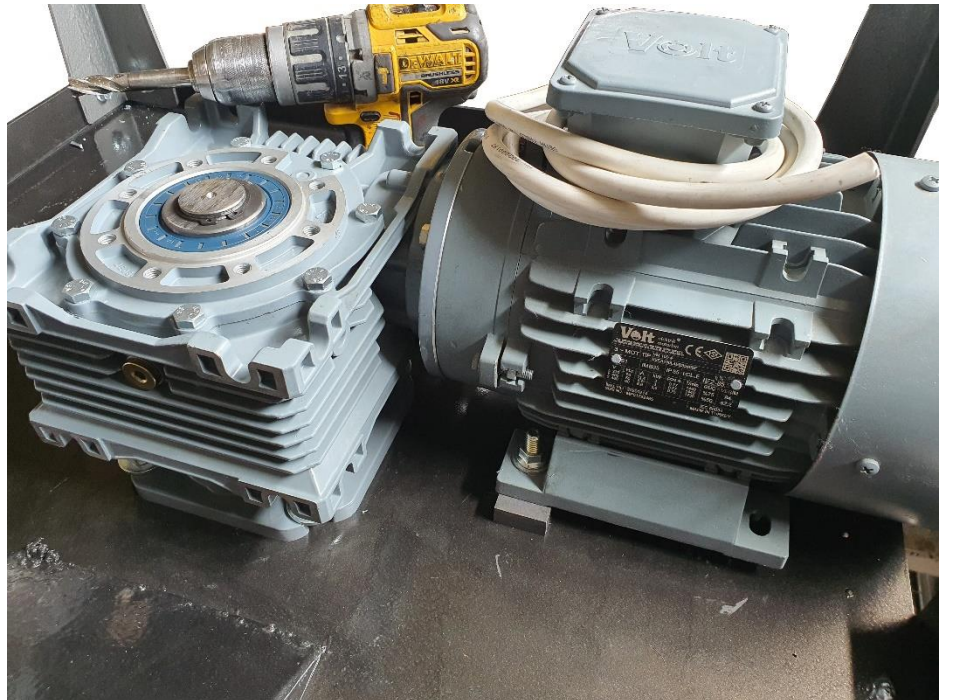
Makinenin soyma haznesi hacmi 240 lt. dir. Bu da takriben cevizin erken veya geç toplamadaki su oranına bağlı olarak farklılık gösterebilecek ağırlığına göre 110-130 kg. cevize eş değerdir.

Yani kabuk çatlamadan önce ki cevizle kabuk çatladıktan sonraki ceviz ağırlığı eşit değildir. Cevizlerin toplama zamanına göre ağırlıkları farklılaşacağından ceviz soyma makinelerindeki kapasite ağırlıkla değil temel olarak içine ceviz koyduğumuz kazan haznesiyle ifade edilir ve edilmelidir. Meltem M-240 ile dakikalar içerisinde 240 litre ceviz soyulmaktadır.

3 KW (3.000 WATT) 4 HP WOLT MOTOR

220 volt monofaze

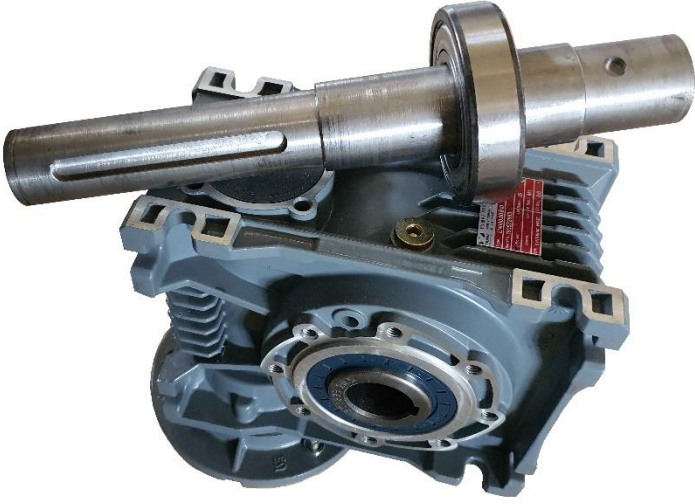
Tek seferde 240 litre hacimli ceviz soyma özelliğine sahip bir makinenin motor gücü de elbet bu kapasitenin üzerinde olmalı ki kullanımda yorulma



zorlama fazla amper çekme ısınma gibi problemler görülmesin.

4 (hp) beygir gücündeki motor her çalıştırmada ürettiği güç kullanılan gücün üzerinde olduğundan performansını eksiltmeden yıllarca aynı gücünü korur. Meltem olarak tüm soyma yolma makinelerinde Türkiye'nin yerli markası yüksek kaliteli "Volt" marka motorlar kullanmaktayız.

Yani makinenin ceviz hacmi büyüklüğünce sadece kullandığı güce eş değer güç üreten motorlar çalışma durumunda fazla amper çekme durumundan zamanla sağırlaşır ve zayıflaşır yarı kapasite dolumlarda dahi gücü yetmemeye başlar artı bu üretim tüketim dengesizliğinden dolayı sürekli daha fazla elektrik tüketir.



EN-080 YILMAZ REDÜKTÖR

Yerli üretim Yılmaz marka En 080 tip; 287 NM'ye kadar tork üretebilir güç ve marka kalitesine sahip redüktördür.

DEVİR AYARLI KONTROL SİSTEMİ

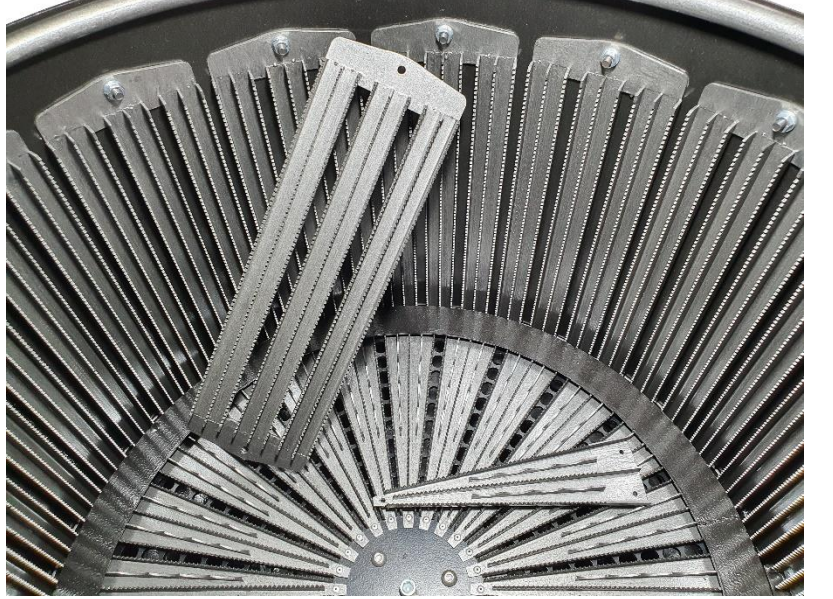
Soyma işlemi sırasında ceviz türünün farklılığına hatta ceviz kabuğunun hassasiyetine göre makinenin tanbur çevrilme hızının uygun olması



gerekmektedir. Devir ayarlı sistemine sahip M-240 model makinamızda kabuk hassasiyetine göre makine tanburu çevrilme hızı kontrol panosundan kişinin istediği aralıklarla anlık olarak ayarlanabilmektedir. Soyma esnasında hıza dayalı kırılma ihtimali olmayan sert veya kalın kabuklu cevizlerde daha çok hız soyma süresini azaltırken ince veya kırılğan kabuklu cevizlerin soyma işlevinde tanbur çevrilme hızını gerekli yavaşlığa ayarlayabilmek tarlada emek çektiğimiz ürünün makinada heder olmamasını sağlamaktır.

U TİPİ TESTERELİ DEĞİŞTİRİLEBİLİR KOLAYLIKTA KAZAN SOYMA ÜNİTELERİ

Son yıllarda bir çok firmanın soyma kalitesini de kabul ederek geçiş yaptığı U tipi soyucular iyi bir makinede aranılması gereken başlıca özelliklerdendir. Meltem olarak ceviz soyma makinelerinde sadece u tipi olarak değil tüm detaylarıyla en iyi düzeyde bir U tipi soyucular tasarladığımıza inanıyoruz.



- 1-) U soyucuların kalınlıkları 2 mm.
- 2-) U soyucuların dış duvar yüksekliği 15 mm.
- 3-) U soyucuların yan soyucu aralığı 15 mm.

İnce malzemeden düşük duvar yüksekliğiyle imal edilmiş rastgele serpiştirilmiş bir soyucu düzeninin ceviz posasıyla tıkanması soyma süresini uzatması ve çabuk aşınmasın sebep olacağı sıkıntıları soyucunun U olması maalesef engelleyemez.



Artı bu soyucuların paslanmaz çelik olması aşınmaya suya korozyona ve yıllara karşı dirençli olmasını sağlayacaktır.

Her malzemenin bir ömrü olduğu gibi asıl soyma işlevini yapan u soyucuların da aşınma durumunda değiştirilmesi gerekmektedir. Tüm Meltem ceviz soyucularda kullanılan kazandaki ve dip tanburdaki U soyucular ve aşınma durumunda kolaylıkla değiştirilebilir. Hatta Kazan kısmında kullanılan U tipi soyma

üniteleri alt kısım dişlerinin deformasyonundan sonra basit bir şekile sökölüp alt-üst yön değiştirilerek takıldığında bir o kadar daha kullanım ömrünü arttırmış oluruz.

M-24 model makinada istenilirse ayrı ayrı değiştirilebilen bir birlerinden bağımsız 15 adet U testere ünitesi vardır.

2 şer adet civata sökölüp takılarak değişim yapılabilmektedir.

ALT-ÜST ÇEVİRİLEBİLİR U TİPİ TESTERELER

Paslanmaz çelik U tipi kazan yan soyma üniteleri ST-37 saca göre daha uzun bir kullanım ömrü olsa da neticede bir kullanım ömrüne sahiptir. Testere dişlerde öncelikle tanbura yakın olan bölgede yani alt tarafta daha çok aşınma olurken aşınma, üst tarafta kalan bölgede alta göre daha azdır. Biz bu



durumu değerlendirmek istedik ve U tipi değiştirilebilir testereli soyma ünitelerini simetrik olarak aynı yapıya sahip çift yönlü takılabilir dizaynda yaptık. Bu yapısı sayesinde kullanılan bölgede olan aşınmayla değişim zamanı gelmiş olan testere üniteleri alt üst çevrilerek ilk kullanıldığı yıl kadar olmasa da o yıla yakın bir süre daha kullanılabilir duruma gelmiş olarak makine haznesi iç yüzeyine yarım yamalak olarak değil tam boy olarak yerleştridiğimiz soyma ünitelerini tam performansla kullanılabilir hale getirdik.

DEğİşTİRİLEBİLİR TANBUR SOYMA ÜNİTELERİ

Ağırlığın en çok bindiği dip tanbur üzerine değiştirilebilir u tip soyma üniteleri yerleştirdik. Sadece yan kazan kısmında değil alt tanbur da soymaya en az kazandaki soyma üniteleri



kadar katkı sağladığından dakikalar içerisinde temizleme bitmiş olacak.



POSA SÜPÜRME SİSTEMİ

Ceviz kabuğu posasının soyma işlemi süresince tanbur altına birikmesi az farkeder de olsak önemli bir problemdir. Her birkaç dolum işleminden sonra veya araları tanbur altına birikip sıkışan ceviz posasının elle temizlenmesi bir sorundur, tanbur ile tahliye çıkışı arasına biriken posa makineye tanbur altında baskı yaptığı için zorlama yapabileceği gibi soyma sırasında alt tarafı

dolduran atık üst soyma bölümündeki posanın da alta inmesini engelleyerek soyucu dişlerin aralarına dolup soyma süresini olumsuz yönde etkiler. Tüm ceviz soyma modellerimizde kullandığımız süpürge sistemi ile anlık olarak tanbur altına inen ceviz kabuğu posası bekletilmeden tahliye olduğundan dışarıya atılır.

PRATİK TEK EL KİLİTLİ KAPAK

Ceviz tahliye çıkışı

benzerlerinde nadir görülen bir mükemmel kullanışlılığa sahiptir.

Anlık ve pratik olarak tek elle açılarak “açık emniyet pozisyonu” na alınabilen ve yine tek elle kapatılarak

kendiliğinden kilitlenilebilen kolay kullanım özelliğiyle

tasarlanmıştır. Emniyetli açık

pozisyonunda kapanması ve kendiliğinden kilitlendiğinde de siz istemedikçe açılması kesinlikle mümkün değildir.



DAİRESEL SU TESİSATI

Ceviz kabuğu soyma sırasında ihtiyaç olan suyun doğru bölgeye verilmesi gerekmektedir. Kazanın orta kısımlarına veya en kenarına verilen suyun soymada etkisi azdır. Doğru olan su verme yöntemi: Dairesel bir yüzeyde soyma işlemi yapılıyorsa su bu soyma işlemi olan eğrisel yüzeyin biraz odak

noktasına doğru
yani soyma
dişlerinin biraz iç
merkeze doğru olan
bölgesine
verilmelidir. Tüm
modellerimizde
dairesel soyma
bölgesine her
noktadan 360 dereceden nüfuz edebilen dairesel su tesisatımız
tasarlanmıştır.



PORTATİF HAREKETLİ PANO

Start stop ve kullanım kontrol elektrik panosunun makinaya entegre yerleştirilmiş kullanım arayüzü çok kolay ve sade olarak tasarlanmış ayrıca kullanım yönü kullanıcının duruş pozisyonuna göre sağa-sola 320 derece dönebilme özelliğiyle ergonomik bir yapıdadır.



304 PASLANMAZ ÇELİK PARÇALAR

Üst ceviz soyma kazanı iç çeperlerindeki U tipi testereli soyma üniteleri, ve alt tanbur U tipi soyma üniteleri özel siparişe göre paslanmaz çelik inox metal malzeme kullanılabilir.

ST-37 BOYALI METAL

Makine tüm metal aksamaları st-37 metalden üretilerek montaj öncesi çekiçlenmiş boya uygulaması ile uzun yıllar paslanma ve korozyona karşı koruma altındadır.

