MELTEM M-120

CEVİZ SOYMA MAKİNESİ



Ceviz soyma videosu için buraya TIKLAYINIZ

M-120 Ceviz soyma makinasının detay ve açıklamalarını websitemizde incelemek için buraya TIKLAYINIZ

Meltem Makina

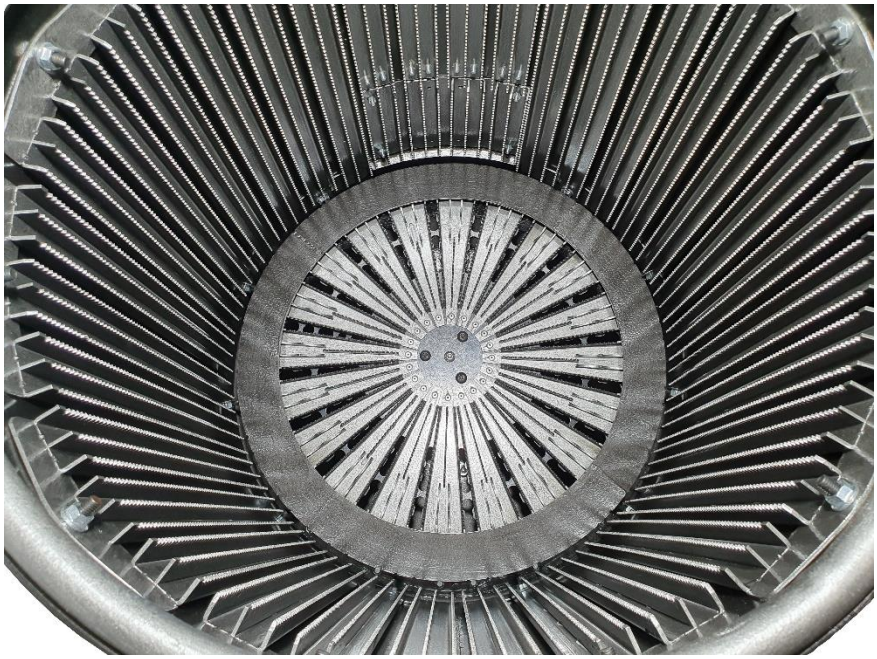
Yolma & Soyma Sistemleri

Özellikler:

- **120 Litre & ortalama 60 kg. max. Soyma haznesi**
- **1,1 kw (1.100 watt) 1.5 hp wolt motor 220 volt monofaze**
- **U tipi testereli değiştirilebilir kolaylıkta kazan soyma üniteleri**
- **Alt-üst çevrilebilir U tipi testereler**
- **Değiştirilebilir U tipi tanbur soyma üniteleri**
- **Sabit devirli sistem**
- **Posa süpürme sistemi**
- **Pratik tek el kilitli kapak**
- **Dairesel su tesisatı**
- **304 paslanmaz çelik ve ST-37 galvaniz kaplama parçalar**
- **Ölçüler makina: en 60 cm. boy 85 cm. yükseklik 90 cm.**

120 LTRE & 65 KG. MAKSİMUM SOYMA HAZNESİ

Makinenin soyma haznesi hacmi 120 lt. dir. Bu da takriben cevizin erken veya geç toplamadaki su oranına bağlı olarak farklılık gösterebilecek



ağırlığına bağlı olarak ortalama 55- 65 kg. ağırlığındaki 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-120 ile dakikalar içerisinde 120 litre ceviz soyulmaktadır.



1,1 KW (1.100 WATT)

1.5 HP WOLT MOTOR

220 volt monofaze

Tek seferde 120 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.

1,5 (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.

SABİT DEVİRLİ SİSTEM

M-120 Ceviz soyma makinesi modelimiz sabit devirle çalışır. Bu devir hızı ince kabuklu kırılgan cevizlerin soyma hızına uygun yavaşlıkta bir devirdir. Dönüş hızı 110 devir/dakika olduğu için kırılganlığı hassas cevizlerin de soyumunda kırma riski oluşturmaz.



U TİPİ TESTERELİ DEĞİŞTİRİLEBİLİR KOLAYLIKTA KAZAN VE ALT TANBUR 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 diş 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

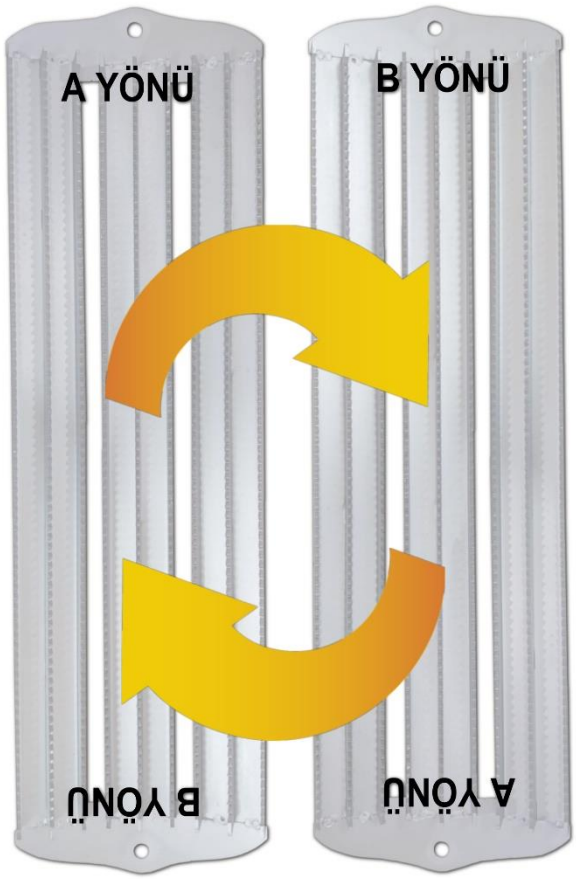
süresini uzatması ve çabuk aşınmasın sebep olacağı sıkıntıları soyucunun U olması maalesef engelleyemez. Artı bu soyucuların paslanmaz çelik olması



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 tanburdaki U soyucular aşınma durumunda kolaylıkla değiştirilebilir.

M-120 model makinada istenilirse ayrı ayrı değiştirilebilen bir birlerinden bağımsız 11 adet U testere ünitesi vardır.

2 şer adet cıvata sökülüp takılarak değişim yapılabilmektedir.



ALT-ÜST ÇEVRİLEBİLİR 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

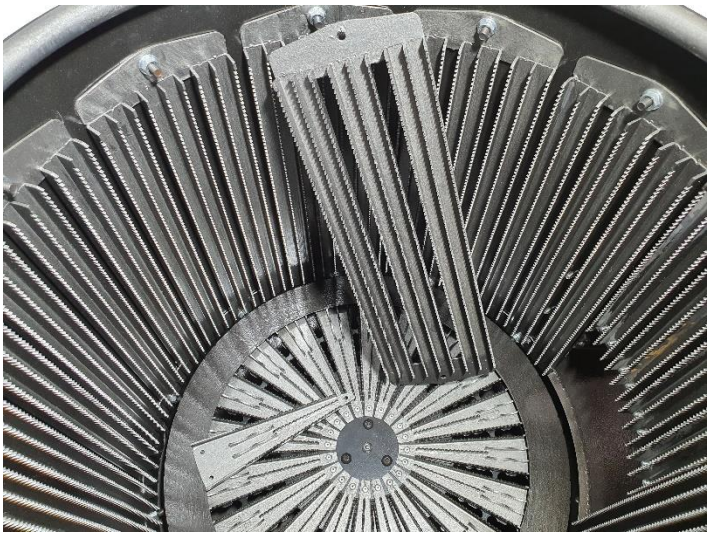


olmasa da o yıla yakın bir süre daha kullanılabilir duruma gelmiş olarak makine haznesi iç yüzeyine yarım yamalak olarak değil tam boy olarak yerleştridiğimiz soyma ünitelerini tam performansla kullanılabilir hale getirdik.

DEĞİŞTİRİLEBİLİR TANBUR SOYMA RENDESİ

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 oluğundan 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

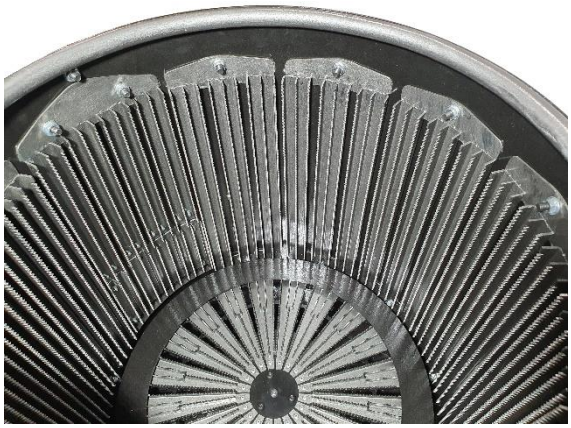


özelliğiyle tasarlanmıştır. Emniyetli açık pozisyonunda kapanması ve kendiliğinden kilitlendiğinde de siz istemedikçe açılması kesinlikle mümkün değildir.

DAİRESEL SU TESİSATI



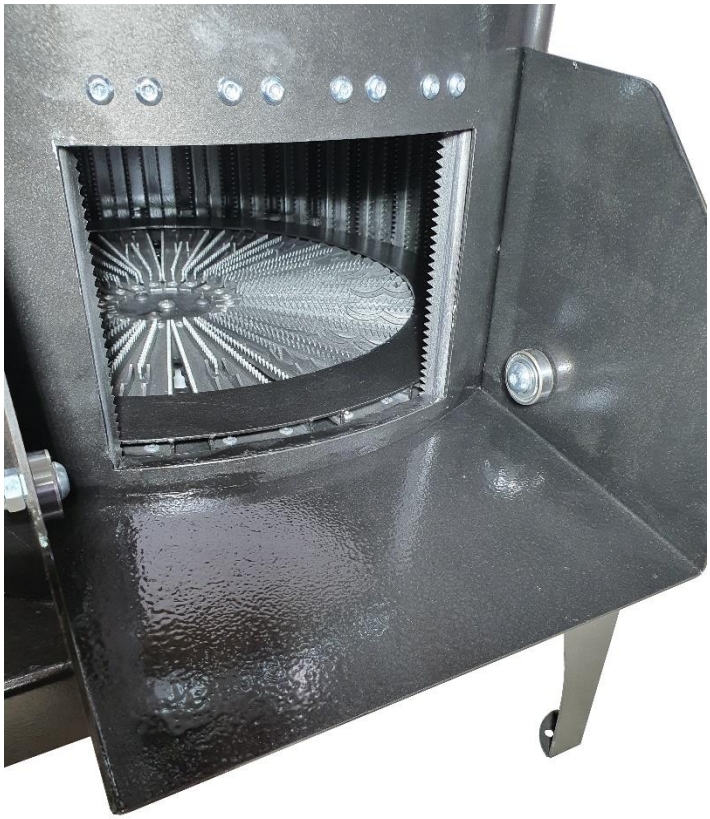
Ceviz kabuğu soyma sırasında ihtiyaç olan suyun doğru bölgeye verilmesi gerekmektedir. Kazanın orta kısımlarına veya en kenarına verilen suyun soymada etkisi azdır. Doğru olan su verme yöntemi: Dairesel bir yüzeyde soyma işlemi yapılıyorsa su bu soyma işlemi olan eğrisel yüzeyin biraz odak noktasına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



304 PASLANMAZ ÇELİK PARÇALAR

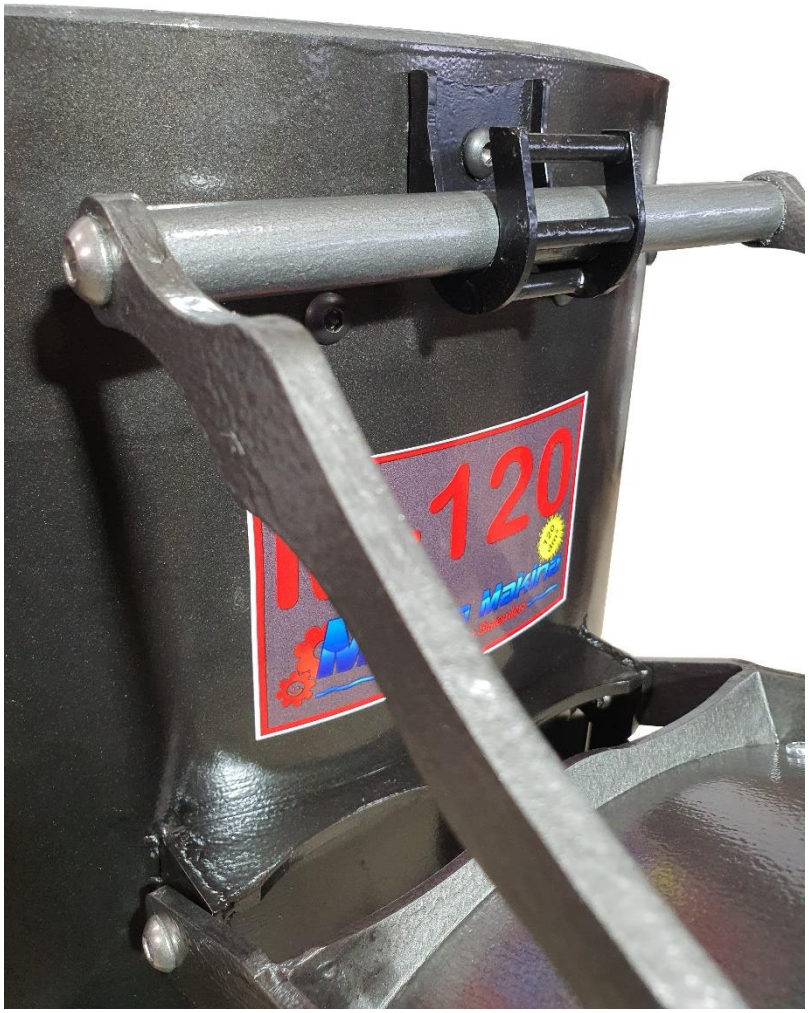
Üst ceviz soyma kazanı iç çeperlerindeki U tipi testereli soyma üniteleri, ve alt tanbur U tipi soyma üniteleri özel siparişe göre paslanmaz çelik inox metal malzeme kullanılabilir.





ST-37 BOYALI METAL

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




M-120
120 dm³
Meltem Makina
Yolma & Soyma Sistemleri
Makina
Sistemleri


M-120
Maltem Makina
Yalma & Soyma Sistemleri



