MELTEM M-30

CEVİZ & BADEM SOYMA MAKİNESİ



Ceviz soyma videosu için buraya TIKLAYINIZ

M-30 Ceviz soyma makinasının detay ve açıklamalarını websitemizde incelemek için buraya TIKLAYINIZ

Meltem Makina
Yolma & Soyma Sistemleri

Özellikler:

- **30 Litre & 15 kg. ortalama. Soyma haznesi**
- **0,37 kw (370 watt) 0,50 hp wolt motor** 220 volt monofaze
- **Sabit devirli sistem**
- **Posa süpürme sistemi**
- **Dairesel su tesisatı**
- **ST-37 galvaniz kaplama parçalar**
- **Ölçüler makina: en 35 cm. boy 55 cm. yükseklik 70 cm.**



30 LTRE & 15 KG. ORTALAMA SOYMA HAZNESİ



Makinenin soyma haznesi hacmi 30 lt. dir. Bu da takriben cevizin erken veya geç toplamadaki su oranına bağlı olarak farklılık gösterebilecek ağırlığına bağlı olarak maksimum 30 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-30 ile dakikalar içerisinde 30 litre ceviz soyulmaktadır.

0,37 KW (375 WATT) 0,50 HP WOLT MOTOR

220 VOLT MONOFAZE



Tek seferde 30 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. 0,50 (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.

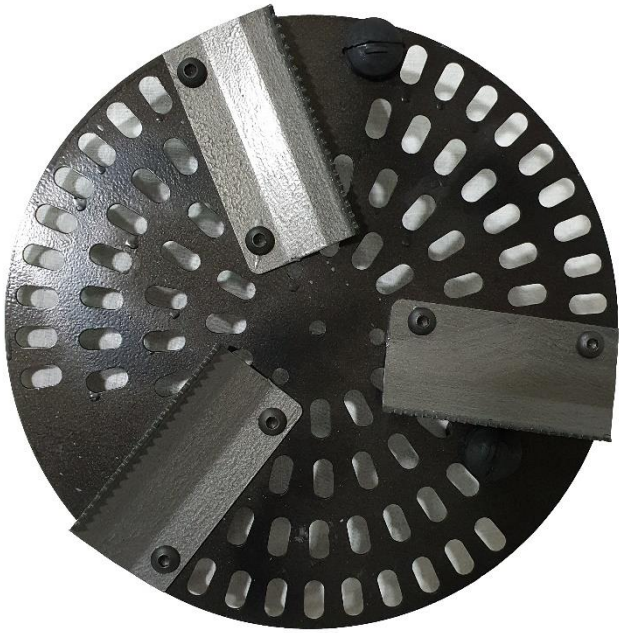
SABİT DEVİRLİ SİSTEM

M-30 Ceviz soyma makinesi modelimiz sabit devirle çalışır. Bu devir hızı ince kabuklu kırılgan cevizlerin soyma hızına uygun yavaşlıkta bir devirdir. Dönüş hızı 120 devir/dakika olduğu için kazan çapının ufaklığını da dikkate aldığımızda kırılganlığı hassas cevizlerin de soyumunda kırma riski oluşturmaz.



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.



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.



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.




Meltem Makina
Yıkama & Soyma Sistemleri


MELTEM
CEVİZ SOYMA
MAKİNESİ