

ZEYTİN KIRMA MAKİNASI

OLIVE CRACKING MACHINE

Zeytin kırma işleminde kullanılan makina, öncelikle zeytini çizerek kırma işleminin kontrollü bir şekilde gerçekleşmesini sağlar. Bunun için götürücü bant, zeytinleri yatay olarak yüksekliği ayarlanabilen bıçaklara iletir. Yatay olarak bıçaklara iletilen zeytinler ortasından çizilir. Mesafesi ayarlanabilen özel olarak şekillendirilmiş iki merdane arasında sıkışan zeytinin çizilmiş bölgesinin açılması sağlanarak elle kırılmış görüntüsü verir. Kırılma işlemi sırasında zeytinde meydana gelen hasarlar minimuma indirildiği için zeytinin sağlam yapısı korunarak uzun raf ömrüne sahip olur.

Used in olive cracking process, the machine first of all ensures a controlled scratch on olive for cracking process. For this, conveyor band transmits the olives horizontally to the blades with adjustable height. Horizontally transmitted olives are scratched in the middle. The scratched part of the olive which is stuck between two specially formed rollers with adjustable clearance is opened and made look like cracked by hand. As the damage occurring in olive during cracking process is minimized, strong olive shape is kept and it has a long shelf life.



ÖZELLİKLER / FEATURES

- IP 65 plastik kumanda panosu (Hensel)
- 220 V / 50 HZ
- Elektronik hız kontrol sistemi (Schneider)
- Elektronik hız kontrollü otomatik yükleme sistemi
- AISI 304L paslanmaz çelik gövde
- Plastik gövdeli paslanmaz çelik yataklı rulmanlar
- Paslanmaz çelik bıçak
- Termik röleli koruma
- Tüm bantlar FDA'ya uygun PVC
- AISI 304 saplamalı plastik ayaklar
- Bıçak yükseklik ayar mekanizması
- Bıçak ve merdane yıkama sistemi
- Kendi etrafında dönebilen kauçuk merdaneler
- Kauçuk merdaneler ile bıçak arasını ayarlayabilme özelliği
- Paslanmaz çelik bant zinciri
- Sonsuz dişli redüktör
- IP 65 plastik kontrol paneli (Hensel)
- 220 V / 50 HZ
- Elektronik hız kontrol sistemi (Schneider)
- Otomatik yükleme sistemi ile elektronik hız kontrol
- AISI 304L paslanmaz çelik gövde
- Rulmanlar plastik gövde ve paslanmaz çelik kapakla
- Paslanmaz çelik bıçak
- Termik röleli koruma
- Tüm bantlar FDA'ya uygun PVC
- AISI 304 saplamalı plastik ayaklar
- Bıçak yükseklik ayar mekanizması
- Bıçak ve merdane yıkama sistemi
- Kendi etrafında dönebilen kauçuk merdaneler
- Kauçuk merdaneler ile bıçak arasını ayarlayabilme özelliği
- Paslanmaz çelik bant zinciri
- Worm gear reducer

TEKNİK VERİLER / TECHNICAL INFORMATION

Uzunluk (Makine+Elevatör) Length (Machine + Elevator)	2775 mm
Genişlik Width	760 mm
Yükseklik Height	1265 mm
Motor Gücü (Makine + Elevatör) Engine Power (Machine + Elevator)	0,75 kw + 0,37 kw
Su Tüketimi Water Consumption	100 lt/s (lt/h)
Kapasite (Min./Maks.) Capacity (Min./Max.)	1000 kg/s (kg/h)
Bıçak Sayısı Quantity Of Blades	11 adet / unit
Opsiyonel Özellik Optionals	-

ÇM
010

ZEYTİN KIRMA MAKİNASI
OLIVE CRACKING MACHINE



cinarlimakina.com

