

دستگاه روغن کشی زیتون

دستگاهی ایده آل برای فروشگاههای تخصصی روغن



Mini50 Prof



Mini50 Eco



دستگاه روغن کشی زیتون

روش روغن گیری از زیتون

برای تولید روغن باکیفیت از زیتون بایستی از میوه تازه زیتون استفاده کرد، بدین صورتکه میوه زیتون پس از چیده شدن از درخت به واحد تولید روغن منتقل میگردد و پس از شستشو وارد قیف دستگاه روغن کشی میشود سپس زیتون، مسیر زیر را به ترتیب، داخل دستگاه طی میکند :

خرد کن (آسیاب) : میوه زیتون به همراه هسته از قیف وارد خردکن میشود و بوسیله ی آسیاب چکشی خرد می شود
خمیر گیر (مالاکسینگ) : سپس میوه خرد شده به قسمت مخزن خمیر گیر دستگاه منتقل می گردد. فرآیند خمیرگیری زیتون با میکس کردن خمیر حاصل از آسیاب به مدت ۴۵ دقیقه انجام می شود

دکانتتر : فرآیند نهایی یعنی استحصال روغن از خمیر زیتون در دکانتتر انجام می شود. اصل این جداسازی بر اساس نیروی گریز از مرکز صورت میگیرد. سرعت چرخش (۳۲۰۰-۴۲۰۰ دور در دقیقه) باعث تشکیل سه لایه مختلف در داخل یونیت دکانتتر می شود. لایه اول یا بیرونی از تفاله ، لایه دوم از شیره گیاه و لایه سوم از روغن تشکیل شده است که در این مرحله روغن از بقیه اجزای میوه جدا می شود

- به منظور دستیابی به روغن زیتون با کیفیت عالی و بازدهی بالا، فرایند روغن گیری نباید زودتر از فصل برداشت زیتون انجام شود
- در این سیستم تمامی مراحل بصورت کاملا اتوماتیک و بدون دخالت دست انسان انجام میشود
- دستگاه از جنس استیل ضد زنگ ساخته شده است
- ظرفیت ورود میوه زیتون در هر ساعت بسته به نوع میوه زیتون و شرایط آب و هوایی میتواند متغیر باشد

نام مدل دستگاه	دستگاه زیتون 50 کیلوگرم پروفشنال سه فاز	دستگاه زیتون 50 کیلوگرم سه فاز	دستگاه زیتون 50 کیلوگرم اکو تک فاز
کشور سازنده	ترکیه	ترکیه	ترکیه
ظرفیت اسمی ورود زیتون	40-50 کیلوگرم در ساعت	40-50 کیلوگرم در ساعت	40-50 کیلوگرم در ساعت
قدرت موتور	6.23kW ; 380V , 50 Hertz	4.23kW ; 380V, 50 Hertz	4.23kW ; 220V, 50 Hertz
متوسط مصرف انرژی	4.2 kW/h	2.5 kW/h	2.5 kW/h
جنس بدنه	استیل ضد زنگ - گرید 304	استیل ضد زنگ - گرید 304	استیل ضد زنگ - گرید 304
وزن	420 کیلوگرم	420 کیلوگرم	420 کیلوگرم
ابعاد	84*165*155 cm	84*165*155 cm	84*165*155 cm
گارانتی	دو سال	دو سال	دو سال



دستگاه روغن کشی زیتون

دستگاه روغن کشی زیتون مدل 50 کیلوگرم در دو مدل اکو و پروفشنال ساخته میشود :

تفاوت مدل Eco 50 و Prof 50 چیست ؟

در مدل Eco کنترل پنل دستگاه تنها امکان راه اندازی و توقف موتورها را داشته و کنتاکتور ندارد. البته سوئیچ های حرارتی برای محافظت از موتور در برابر فشار در نظر گرفته شده اند. در این مدل مالاکسر حاوی یک سنسور است که ورود زیتون از خرد کن را به طور خودکار امکان پذیر می کند .

در مدل Prof کنترل پنل اتومات شامل سنسورهایی هشدار دهنده است که مانع ورود بیش از حد خمیر زیتون به مالاکسر می شود و سرعت ورود خمیر زیتون از خرد کن به یونیت مالاکسینگ قابل تنظیم است . وجود کنتاکتور در این مدل از موتورها محافظت نموده و همچنین در این مدل امکان تنظیم حرارت یونیت مالاکسینگ زیتون وجود دارد .

در فصل برداشت زیتون ، نکته کلیدی برای دستیابی به حداکثر کیفیت و کمیت در روغن خروجی ، دمای خمیر زیتون است . درجه خمیر زیتون باید 20 تا 27 درجه باشد تا اپراتور بتواند به استخراج بهینه توسط دستگاه دست یابد. در واقع می توان گفت در دمای زیر 18 درجه استخراج روغن زیتون امکان پذیر نیست. از آنجا که مدل Prof دارای یونیت گرمایشی در داخل ماشین است، اپراتور می تواند دمای خمیر زیتون را حتی در هوای سردتر نیز کنترل کند. در صورتیکه برای استفاده از مدل Eco در دمای هوای زیر 18 درجه سانتیگراد باید دمای اتاق با سیستم گرمایشی خارجی به دمای مورد نظر رساند ، بنابراین شروع فرآیند روغن گیری زمان بیشتری می برد .

دوم اینکه مدل Prof امکان کنترل سرعت تغذیه خمیر زیتون با استفاده از اینورتر را فراهم می کند که یکی از نکات مهم برای دستیابی به نتیجه بهینه از روغن زیتون است ، این ویژگی به حفظ تعادل بین درجه خلوص روغن و حداکثر درصد روغن استحصال شده از خمیر زیتون کمک می کند. بدین صورت امکان دسترسی به تنظیمات مختلف با توجه به تنوع زیتون فراهم می گردد. درصد روغن میوه زیتون بسته به زمان برداشت می تواند در انواع مختلف آن متفاوت باشد ، بنابراین اپراتور می تواند با تنظیم سرعت تغذیه خمیرگیر ، بین خلوص مورد نظر و حداکثر درصد روغن زیتون خروجی تعادل ایجاد نماید .

این مشخصات مهم ، رضایت اپراتور را افزایش می دهد و عملکرد آسان را نیز امکان پذیر می سازد . از طرف دیگر Miniolive 50 Eco فاقد سیستم گرمایشی و اتوماتیک است و این مورد به صورت دستی کنترل می گردد ، بنابراین در این دستگاه کار برای اپراتور به راحتی کار با مدل Prof نیست ، به خصوص اگر مبتدی یا آماتور باشد ، که امکان خطای عملکرد اپراتور در این مدل را افزایش میدهد. در مقابل این مدل دارای مزیت قیمتی است.

