

**BSTM****Klara Yıkama Ünitesi**

**Tanıtım:** Klara Yıkama Ünitesi, zeytinlerin işleme öncesinde yabancı maddelerden arındırılması ve hijyenik bir şekilde temizlenmesi için tasarlanmış, yüksek verimlilik sunan bir ekipmandır. Zeytinlerin yüzeyindeki toprak, yaprak ve diğer kirlerin hassas bir şekilde uzaklaştırılmasını sağlar.

**Uygulama:** Zeytinyağı elde etme sürecinde, en kaliteli yağı elde etmek için uygun koşulları sağlamak amacıyla zeytinlerin düzgün bir şekilde temizlenmesi çok önemlidir. Ayrıca hat üzerinde bulunan zeytinlerin arasına karışabilecek dalların ve yaprakların ayrılmasını sağlar. Toz ve yabancı maddeden arınan zeytinlerin yağı daha uzun ömürlü ve lezzetli olur.

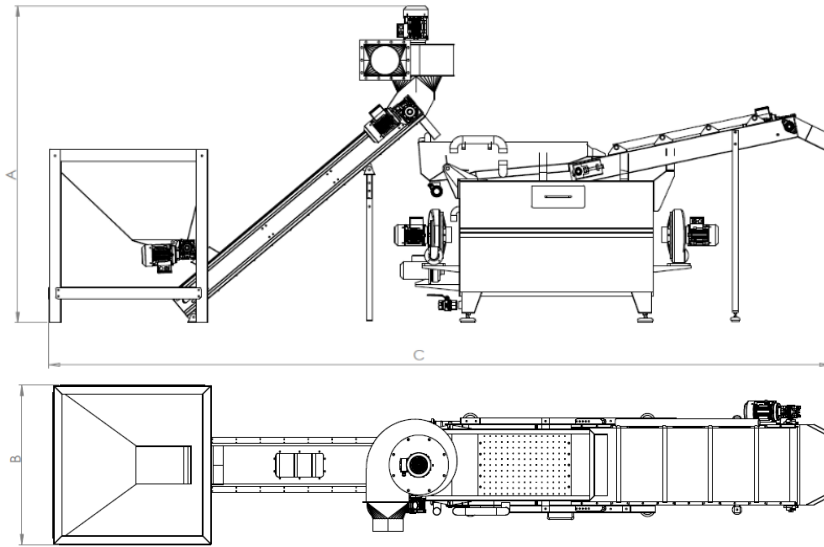
**Faydaları:**

- Kuvvetli bir fan yardımıyla, yıkama suyu üzerinde hava baloncukları oluşturularak zeytinlerin bütün yüzeylerinin temizlenmesi sağlanır.
- Tank içinde bulunan suyun devir daim yaparken filtrelendiği sayesinde su ihtiyacı minimuma indirilir ve çevre dostu olması sağlanır.
- Hassas yıkama ile zeytinlerin yapısına zarar vermez.
- Besleme haznesinde bulunan tel tasarımı ile güvenlik maksimum seviyeye çıkarılır.
- Zeytinler paslanmaz tel bant ile taşınırken üzerlerinde bulunan kurutma sistemi ile sudan arındırılır. Bu sistem sayesinde prosesin susuz olması sağlanır.

**Tasarım:** Besleme haznesi, gıdaya uyumlu konveyör bant, yaprak ayırıcı motoru, su tankı ve tel banttı ve bunları taşıyan şasiden oluşur. Kuvvetli yaprak üfleme motoru sayesinde kırıcıya girecek olan yaprakların büyük ölçüde sistemden uzaklaşması sağlanır. Elevatörlü konveyör bant, tel bant ve zeytin besleme haznesinden bant üstüne zeytin beslemek için 3 adet, yaprak ayırıcı için 1 adet olmak üzere toplam 4 adet elektrik motoru bulunmaktadır. Ayrıca kurutma için 1 adet, suda fokurdama ile baloncuk yaratan 1 adet olmak üzere toplam 2 adet fan motoru bulunur. Son olarak su devir daimi için 1 adet su pompası bulunur.

**Çalışma Prensipleri:** Zeytinler önce besleme haznesine boşaltılır. Hazneden helezon aracılığıyla elevatörlü konveyör bandına gelen zeytinler yaprak ayırıcıdan geçerek yapraklarından ayrılır ve yıkama haznesine gelir. Yıkama haznesindeki fokurdama ile baloncuk yaratan motor sayesinde zeytinlerin tamamen suyla temas etmiş olduğundan emin olunur ve pompa aracılığıyla su ve zeytinler hatta ilerlemeye devam eder. Buradan paslanmaz çelikten yapılmış tel bant aracılığıyla kırıcıya doğru taşınırken üzerinde bulunan kurutma sistemi ile üzerlerindeki sulardan arınır. Aksi takdirde suda çözünen polifenoller pirina ile atılır ve değerli polifenoller kaybedilir. Polifenoller kaybetmemek adına yıkamadan sonraki işlemlerde kesinlikle su bulunmamalıdır.

#### Teknik Çizimler:



#### Teknik Özellikler:

|                   | Motor gücü (kW) | Tank hacmi (lt) | A (mm) | B (mm) | C (mm) |
|-------------------|-----------------|-----------------|--------|--------|--------|
| <b>Klara 300</b>  | 2,2             | 100             | 1850   | 800    | 2000   |
| <b>Klara 600</b>  | 3               | 200             | 2000   | 850    | 3800   |
| <b>Klara 1200</b> | 4,46            | 360             | 2017   | 1012   | 4975   |