

BSTM



ANTA DEKANTÖR



BSTM sizlere natürel sızma zeytinyağı üretimi için özel olarak tasarlanmış iki faz dekantörü sunar. Bu ünite zeytinyağı ekstraksiyonu esnasında maksimum rasyo, aroma ve fenol elde edecek ve işlem esnasında herhangi bir sıcaklık artışı göstermeden arzu edilen sıcaklıklarda çalışacak şekilde üretilmiştir.

Anta Dekantör

Uygulama: BSTM Anta Dekantör

Serisi, iki fazlı soğuk sıkım zeytinyağı üretimi için geliştirilmiştir. Gelişmiş tambur ve helezon tasarımı sayesinde 22 °C’de, hiçbir su ilavesine gerek kalmadan zeytin hamurunu katı ve sıvı fazlara ayırır. Bu yöntem hem yağın doğal fenolik bileşiklerinin korunmasını sağlar hem de çevreye atık su bırakmadan daha sürdürülebilir bir üretim sunar. Böylece hem kalite hem de doğaya duyarlılık açısından en iyi sonuç elde edilir.

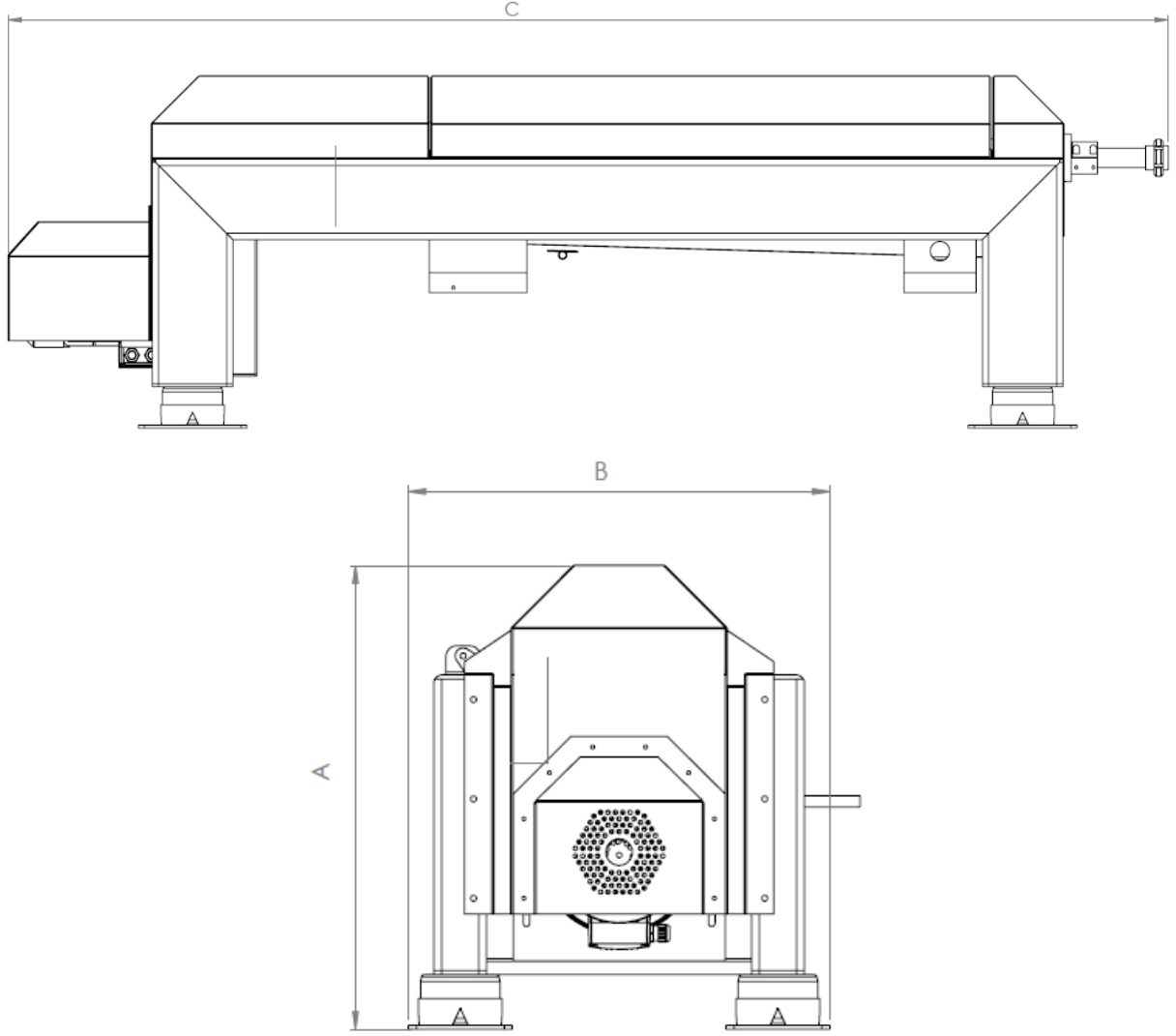
Faydaları:

- **Kolay bakım ve temizlik:** Sökülüp takılması pratik hale getirilen parçalar, bakım süresini kısaltır ve hijyen standartlarını yükseltir.
- **Dayanıklı yapı:** Aşınmaya karşı güçlendirilmiş komponentler sayesinde bakım aralıkları uzatılır ve uzun vadeli kullanım maliyetleri azalır.
- **Maksimum verim tasarımı:** Besleme pozisyonu, faz akış ayarları ve hamurun dekantör içindeki rotası özel olarak optimize edilmiştir. Bu sayede yağ damlacıklarının daha etkin ayrışması sağlanır.
- **Kullanıcı dostu işletim:** Ayarların kolay yapılabilmesi, operatör hatalarını en aza indirir ve üretimde sürekliliği artırır.

Çalışma Prensipleri: Dekantör üniteleri, zeytin hamurunun etkin bir şekilde **katı ve sıvı fazlara ayrıştırılmasından** sorumludur. Hamur, hareketli bir giriş borusu ile konveyörün içine beslenir ve bu boru sayesinde hamur, istenen noktadan yüksek hızda sisteme alınabilir. Tek motor tahrikli yapı, enerji verimliliği ve kolay kontrol avantajı sağlar. Konveyör ile dış boru arasındaki **diferansiyel hız farkı**, motor devri ve kasnak çapları değiştirilerek ayarlanabilir. Böylece farklı zeytin çeşitlerinde istenilen ayrıştırma verimi elde edilir. Ayrıca, besleme pompalarının hızları değiştirildiğinde, zeytinyağının **berraklığı** da hassas biçimde kontrol edilebilir.

Tasarım: Dekantör ünitesi, en yüksek verim ve berraklıkta zeytinyağı elde etmek için özel olarak tasarlanmıştır. İşlenen zeytin çeşidine, olgunluk seviyesine veya hedeflenen yağ profilinin özelliklerine göre farklı konveyör tasarımları ve farklı diferansiyellerde çalışma imkânı sunar. Modüler gövde yapısı sayesinde konveyörün kolayca çıkarılabilmesi, temizlik ve servis işlemlerini hızlandırır. Bu da hem bakım sürelerini kısaltır hem de üretim hattında kesintisiz çalışmaya katkı sağlar. Sistemi çalıştıran **1 adet güçlü motor**, uzun süreli ve güvenilir operasyon imkânı verir.

Teknik Çizimler:



Teknik Bilgiler:

Model	Motor Gücü	Tambur Çapı	Tambur Uzunluğu	Tambur Hızı	G kuvveti	A (mm)	B (mm)	C (mm)
Anta 300	3 kW	131 mm	498 mm	5500 rpm	2215g	450	450	1500
Anta 450	3,8 kW	150 mm	550 mm	5150 rpm	2181g	550	500	1700
Anta 900	5,5 kW	203 mm	620 mm	4450 rpm	2247g	700	650	2160
Anta 1500	7,5 kW	252 mm	990 mm	4000 rpm	2254g	875	800	2700