

BSTM



PURA

HAMUR POMPASI



Pura serisi hamur pompaları, zeytin işleme süreçlerinde ezilmiş zeytin hamurunun verimli ve zarar görmeden taşınması için tasarlanmış özel pompalardır.

Pura Hamur Pompası

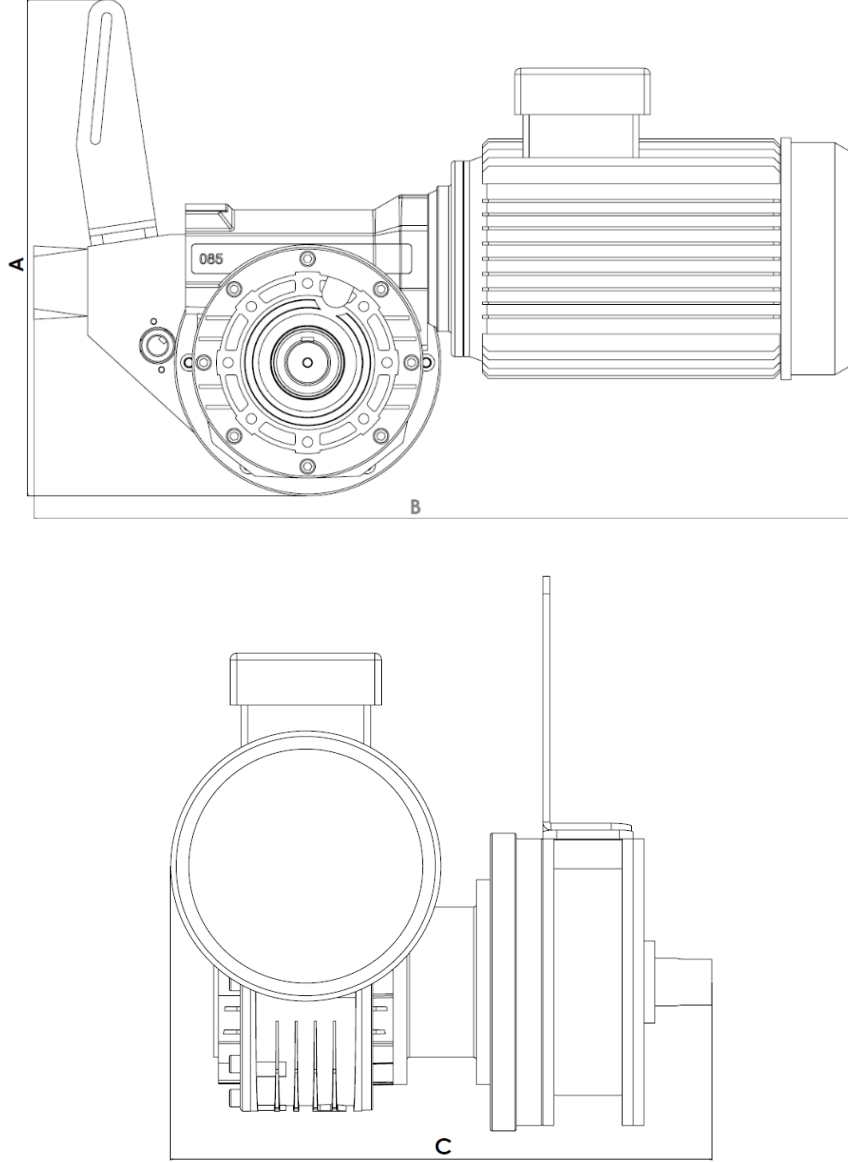
Uygulama: Zeytinyağı üretim tesislerinde üniteler arası hamur transferi, üretim hattının en kritik adımlarından biridir. BSTM'nin geliştirdiği **zeytin hamuru pompaları**, kırıcıdan malaksörlere ve oradan dekantöre yapılan tüm sevk işlemlerinde güvenilir ve kesintisiz akış sağlar. Böylece üretim hattında hamurun yapısı korunur, karışımlar homojen şekilde ilerler ve sistemin sorunsuz çalışması garanti altına alınır. Kullanılan özel tasarım pompalar, lifli ve yoğun viskoziteye sahip zeytin hamurunu zorlanmadan taşıyarak hem kaliteyi korur hem de enerji verimliliği sunar.

Faydaları:

- **Sarf malzemesi gerektirmez:** Ekstra sarf giderleri ortadan kalkar, işletme maliyetleri düşer.
- **Dayanıklı yapı:** Aşınmaya karşı güçlendirilmiş yüzeyler sayesinde uzun ömürlü kullanım sağlar.
- **Hijyenik ve pratik temizlik:** Kolayca sökülüp temizlenebilir tasarım, gıda güvenliği standartlarını destekler.
- **Esnek çözümler:** Farklı tesis ölçekleri ve üretim ihtiyaçları için özel kapasite ve tasarım seçenekleri sunulur.
- **Lifli ve viskoz malzemelere uygun:** Zeytin hamuru gibi zorlayıcı yapılar için optimize edilmiştir, sorunsuz akış sağlar.
- **Kesintisiz üretim:** Stabil akış sayesinde hattın diğer üniteleri daha verimli çalışır, duruşlar en aza iner.

Tasarım: Pompa tipi olarak **eliptik rotor** tercih edilmiştir. Dayanıklılığı ve verimliliği sayesinde birçok sektörde yaygın olarak kullanılan bu sistem, arızaya meyilli değildir. BSTM'nin geliştirdiği yüksek kaliteli pompalar, üretim hattında oluşabilecek yığılma ve sıkışmaların önüne geçerek kesintisiz akış sağlar. Pompa yapısında **1 adet motor ve 1 adet redüktör** bulunur; bu kompakt tasarım uzun ömürlü kullanım ve düşük bakım ihtiyacı sunar. Zeytin hamuruna temas eden tüm yüzeylerin **paslanmaz çelikten** imal edilmesi, hijyen standartlarını yükseltir ve gıda güvenliği sağlar. Sürtünme yüzeyinin düşük olması sayesinde diğer pompa tiplerinde görülen ısınma sorunları yaşanmaz; böylece aroma ve fenolik içerik kayıpları minimuma indirilir.

Çalışma Prensibi: Eliptik rotorlu pompalar, rotorun dönüşüyle zeytin hamurunu girişten alıp çıkışa taşıyan **pozitif deplasmanlı pompalardır**. Rotor, hamuru hapsederek gövde boyunca ilerletir ve sabit, kesintisiz bir akış sağlar. Bu özellik, özellikle **lifli ve yüksek viskoziteli** zeytin hamuru gibi hassas materyaller için idealdir. Homojen akış, sonraki üretim ünitelerinin daha verimli çalışmasını destekler. Aynı teknoloji gıda, kimya ve ilaç endüstrilerinde de güvenle kullanılır; BSTM pompaları ise bu deneyimi zeytinyağı üretim hattına uyarlayarak **yüksek kalite ve güvenilirlik** sunar.

Teknik Çizimler:**Teknik Özellikler:**

Model	Motor Gücü	Kapasite	A (mm)	B (mm)	C (mm)
Pura 300	0,75 kW	2000 kg/saat	320	550	345
Pura 600	2,2 kW	4500 kg/saat	405	675	400