
Pura Hamur Pompası

Tanıtım: Zeytin hamuru pompaları, zeytin işleme süreçlerinde ezilmiş zeytin hamurunun verimli ve zarar görmeden taşınması için tasarlanmış özel pompalardır.

Uygulama: Zeytinyağı üretim tesisleri için olmazsa olmaz olan zeytin hamuru pompaları ile kırıcıdan malaksörlere, malaksörlerden dekantöre sevkleri kaliteli pompalarımız ile sağlıyoruz. Üniteler arası sağlıklı aktarımlar elde ederek sistemin sorunsuz şekilde çalışmasını sağlıyoruz.

Faydaları:

- Sarf malzemesi içermez.
- Aşınmaya dayanıklı uzun ömürlü kullanıma sahiptir.
- Kolay sökülüp temizlenebilir hijyenik yapıya sahiptir.
- Özel ihtiyaca göre tasarım ve kapasite seçenekleri sunulabilir.
- Lifli ve viskoz malzemelere uygun tasarlanmıştır.

Tasarım: Pompa tipi olarak eliptik rotor tip tercih edilmiştir. Birçok sektörde kullanılan bu pompalar arızaya meyilli değildir. Ürettiğimiz yüksek kaliteli pompalar ile sistemin herhangi bir noktasında oluşabilecek yığılma ve sıkışmaların önüne geçilmiştir.

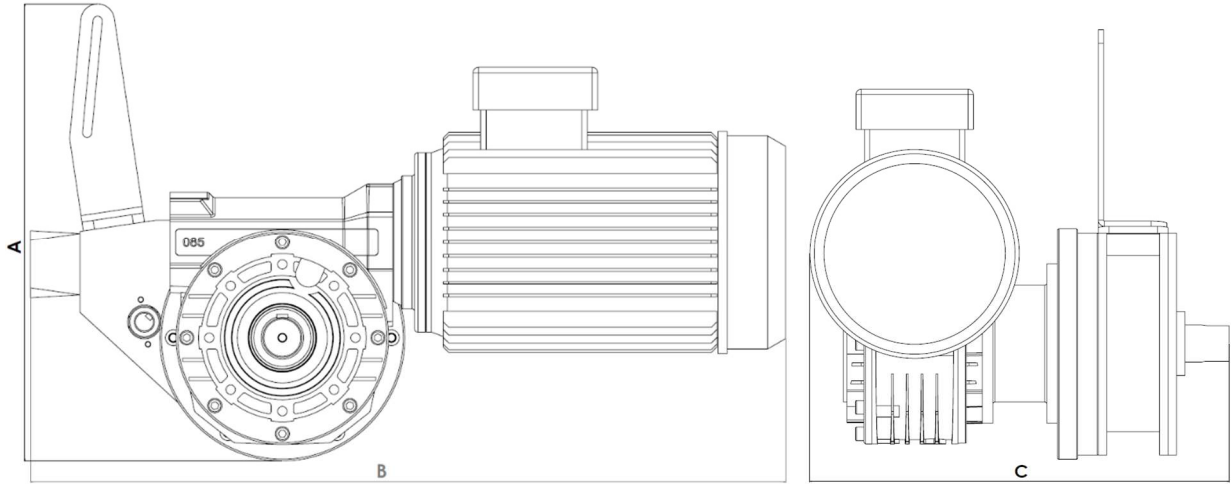
Pompa 1 adet motor ve 1 adet redüktör içerir. Uzun ömürlüdür ve kolay temizlenebilir.

Zeytin hamuruna temas eden yüzeyleri paslanmaz çelikten imal edilmiştir.

Sürtünme yüzeyi az olduğu için diğer pompalara kıyasla ısınma sorunu yaşamaz, bu sayede aroma kaybını minimuma indirir.

Çalışma Prensibi: Eliptik rotorlu pompalar, rotorun dönüşüyle sıvıyı girişten alıp çıkışa taşıyan pozitif deplasmanlı pompalardır. Rotor, malzemeyi hapsederek gövde boyunca ilerletir ve sabit bir akış sağlar. Hassas ve viskoz malzemeler için idealdir; genellikle gıda, kimya ve ilaç endüstrilerinde kullanılır.

Teknik Çizimler:



Teknik Özellikler:

Model	Motor Gücü	Maks. Saatlik 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