

# BSTM



# PURA

HAMUR POMPALARI

## Uygulama:

Zeytinyağı üretim tesislerinde üniteler arası hamur transferi, prosesin sürekliliği ve ürün kalitesinin korunması açısından kritik bir görev üstlenir. BSTM Pura Hamur Pompası, kırıcıdan malaksöre ve malaksörden dekantöre kadar olan transfer adımlarında zeytin hamurunu güvenilir, kontrollü ve kesintisiz şekilde taşımak için geliştirilmiştir.

Eliptik rotorlu yapısı sayesinde lifli ve yoğun viskoziteye sahip hamurlar zorlanmadan taşınır; ürün yapısına zarar verebilecek gereksiz kesme etkileri ve aşırı sürtünme minimize edilir. Böylece üretim hattında akış sürekliliği korunurken, hamurun karakteri de mümkün olduğunca muhafaza edilir.

Pura Serisi yalnızca zeytinyağı üretiminde değil; şarap proseslerinde üzüm ve posa transferinde, meyve-sebze işlemede püre ve parçacıklı ürünlerin pompalanmasında, et ve sos proseslerinde yoğun ürünlerin taşınmasında, kimya sanayinde kıvamlı akışkanlarda ve madencilikte büyük parçacıklı yoğun akışların sevkinde de kullanılabilir bir pompa çözümüdür.

## Faydaları:

- **Lifli ve viskoz ürünlere uygun yapı**

Zeytin hamuru gibi yoğun, lifli ve akış karakteri zor ürünlerde güvenilir transfer sağlar.

- **Eliptik rotorlu tasarım**

Ürünü kontrollü şekilde ilerleterek tıkanma riskini azaltır ve akış sürekliliğini bozmaz.

- **Düşük sürtünme, düşük ısınma**

Diğer pompa tiplerinde görülebilen aşırı sürtünme ve sıcaklık artışı minimize edilerek ürün kalitesinin korunmasına yardımcı olur.

- **Sarf malzemesi gerektirmeyen yapı**

Sarf giderlerini sıfırlar, maliyetleri düşürür.

- **Hijyenik ve kolay temizlenebilir tasarım**

Ürünle temas eden yüzeyler paslanmaz çeliktedir, kolay sökülür ve temizlenir.

- **Farklı proseslere uyum**

Zeytinyağı dışında şarap, gıda, kimya ve madencilik gibi farklı sektörlerde de kullanılabilir esnek bir çözümdür.

## Pura'yı Farklı Yapan Nedir?

Yoğun, lifli ve parçacıklı ürünlerin transferinde pompa seçimi yalnızca kapasiteye göre yapılmaz. Ürünün yapısına zarar vermeden taşınması, akışın kararlı olması ve hattın kesintisiz çalışması da en az kapasite kadar önemlidir.

BSTM Pura Hamur Pompası, eliptik rotorlu yapısı sayesinde bu ihtiyaca cevap verir. Bu yapı, ürünün gövde içinde kontrollü şekilde ilerlemesini sağlayarak özellikle viskoz ve lifli akışkanlarda daha kararlı bir transfer sunar. Düşük sürtünme karakteri sayesinde ürün üzerindeki mekanik zorlanma azaltılırken, kompakt motor-redüktör yapısı da dayanıklı ve uzun ömürlü bir kullanım oluşturur.

Pura Serisi'nin farkı, yalnızca bir ürünü bir noktadan diğerine taşımak değil; bunu hassas ürün yapısına daha uygun, farklı proseslere adapte edilebilir ve güvenilir bir sistemle gerçekleştirmesidir.

## Kullanılan Sektörler

### Zeytinyağı üretimi

Ezilmiş zeytin hamurunun kırıcı, malaksör ve dekantör arasındaki transferinde güvenilir akış sağlar.

### Şarap üretimi

Ezilmiş veya saplarından ayrılmış üzümün; kabuk ve çekirdeğe zarar vermeden taşınmasına yardımcı olur. Üzüm posasının sevinde de kullanılabilir.

### Şeker sanayi

Yoğun ve kontrollü taşınması gereken proses ürünlerinde etkili transfer çözümü sunar.

### Meyve ve sebze işleme

Meyve posaları, sebze püreleri ve bütün meyve parçalarının hassas şekilde pompalanmasına uygundur.

### Et ve sos prosesleri

Kıyma, kremalar, koyu soslar ve domates konsantresi gibi viskoz ürünlerin kontrollü transferini destekler.

### Kimya sanayi

Macun, bulamaç ve yoğun kıvamlı kimyasalların taşınmasında kullanılabilir.

### Madencilik

Yoğunlaştırıcı alt akışları ve büyük parçacık içeren yoğun akışkanların pompalanmasına uygun yapı sunar.

## Tasarım:

BSTM Pura Hamur Pompası, yoğun ve lifli ürünlerin transferinde güvenilir akış sağlamak üzere kompakt ve sağlam bir yapıda tasarlanmıştır. Sistemde 1 adet motor ve 1 adet redüktör bulunur; bu sade ve güçlü yapı, hem uzun ömürlü kullanım hem de düşük bakım ihtiyacı sunar. Ürünle temas eden yüzeylerin paslanmaz çelikten üretilmesi, hijyen ve gıda güvenliği açısından önemli avantaj sağlar.

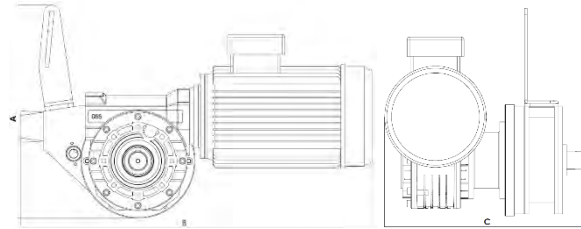
Eliptik rotor yapısı, ürünün gövde içinde kontrollü şekilde ilerlemesini destekler. Düşük sürtünme karakteri sayesinde hem mekanik zorlanmalar azaltılır hem de bazı pompa tiplerinde karşılaşılan ısınma problemlerinin önüne geçilir. Bu yapı, özellikle zeytin hamuru gibi hassas ürünlerde kalite kaybını minimize etmeye yardımcı olur. Hamur, posa, püre ve benzeri zor ürünlerde kararlı akış sağlayan tasarımı sayesinde Pura Serisi, farklı üretim hatlarına kolayca uyarlanabilir.

## Çalışma Prensipleri:

Eliptik rotorlu pompa, pozitif deplasman prensibiyle çalışır. Rotorun dönüşüyle ürün girişten alınır, gövde boyunca kontrollü biçimde ilerletilir ve çıkış noktasına sabit akışla sevk edilir. Bu sistem, özellikle yüksek viskoziteli, lifli veya parçacıklı ürünlerin taşınmasında güvenilir sonuç verir.

Sabit ve düzenli akış karakteri sayesinde sonraki proses ekipmanlarının daha stabil çalışması desteklenir. Zeytin hamurunda kırıcı, malaksör ve dekantör arasındaki geçişlerde; diğer sektörlerde ise yoğun akışkanların kontrollü transferinde prosesin sürekliliğine katkı sağlar

## Teknik Çizimler:



## Teknik Özellikler:

Model	Motor Gücü	Kapasite
Pura 300	0,75 kW	2000 kg/sa
Pura 600	2,2 kW	4500 kg/sa
Pura 1000	3 kW	7500 kg/sa