

BSTM



KRUSA

KIRICI ÜNİTESİ



Zeytin kırıcı ünitesi, zeytinlerin çekirdeklerinden ayrılarak hamur haline getirilmesini sağlayan, zeytinyağı üretim hattının önemli bir parçasıdır. Ünite, zeytinlerin mekanik işleme tabi tutularak yağın verimli bir şekilde elde edilmesine olanak tanır.

Krusa Kırıcı Ünitesi

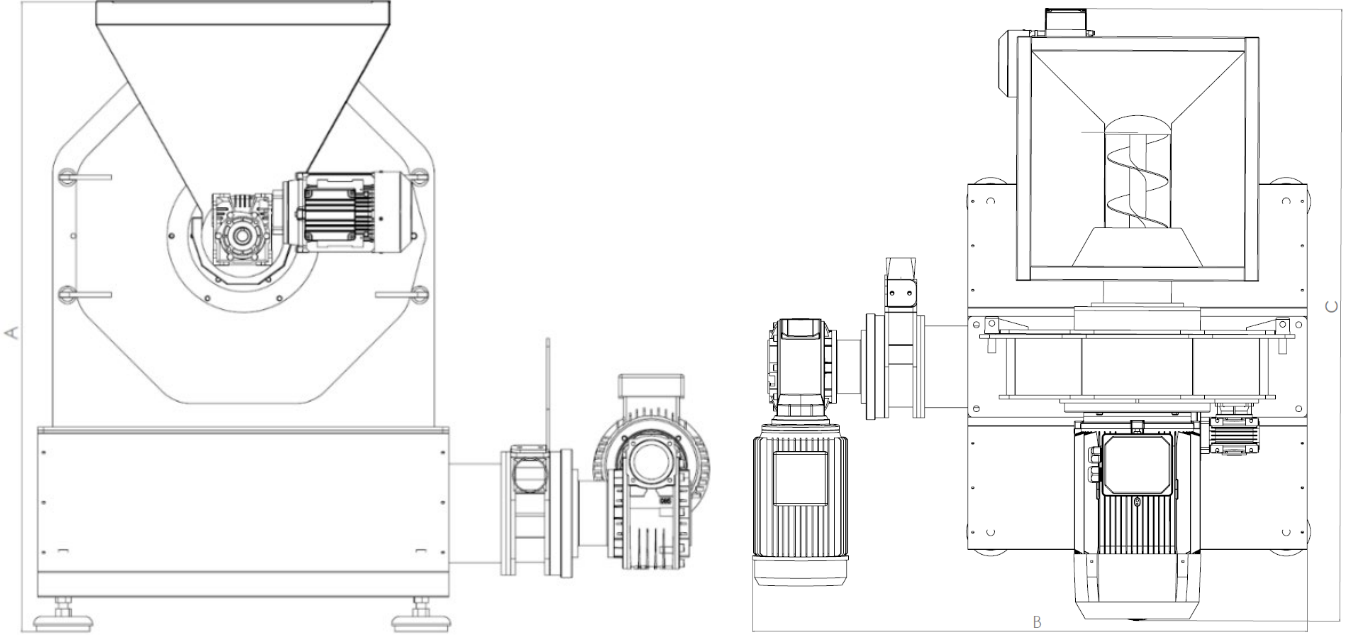
Uygulama: Hamurun hazırlanışı, zeytinyağı üretiminde hem elde edilecek yağ miktarını hem de yağın kalitesini belirleyen kritik aşamalardan biridir. Bu süreçte zeytinlerin hücre zarlarının parçalanması sırasında yüksek ısının oluşmaması, meyvemsi aromaların korunması ve fenolik bileşiklerin bozulmadan yağa geçmesi açısından büyük önem taşır. Bu noktada devreye giren **lipoksijenaz (LOX)** enzimatik faaliyetleri, yağın karakteristik tat ve kokusunu oluşturan uçucu bileşiklerin ortaya çıkmasını sağlar. Yanlış uygulamalarda fenolik değerler düşerken, doğru kırım sayesinde daha aromatik, sağlıklı ve raf ömrü uzun natürel sızma zeytinyağı elde edilir.

Faydaları:

- **Yüksek verim:** Hücre zarlarının doğru şekilde parçalanması, yağ damlacıklarının maksimum düzeyde açığa çıkmasını sağlar.
- **Yüksek fenol verimliliği:** Polifenoller oksidasyona uğramadan korunur, bu da hem sağlık faydalarını hem de raf ömrünü artırır.
- **Yüksek aroma verimliliği:** LOX enzimleri aktif kalır, taze ve meyvemsi aromalar ön plana çıkar.
- **Optimal çalışma sıcaklıkları:** Sıcaklık kontrolü sayesinde farklı dönemlerde hasat edilen zeytinler için ideal koşullar sağlanır.

Tasarım: BSTM kırıcı ve çekirdek ayırıcı üniteleri, **tek gövde üzerinde modüler yapı** ile tasarlanarak maksimum esneklik ve performans sunar. Bu yapı sayesinde farklı kırma teknikleri kolayca uygulanabilir ve her zeytin çeşidine ve hasat dönemine en uygun hamur hazırlanabilir. Ünite; kırma ve sıyırma işlemleri için iki motor ve besleme için ayarlanabilir hızda çalışan bir motor olmak üzere toplam **üç motorla** donatılmıştır. Tasarımda üretim verimliliğini artıran ve bakım işlemlerini kolaylaştıran çözümler tercih edilmiştir. Böylece kullanıcılar, yüksek kalite standartlarını koruyarak sürekli ve verimli bir üretim süreci elde eder.

Çalışma Prensibi: Zeytinler, helezon sistemiyle kırıcının içine taşınır ve burada hareketli bıçaklar tarafından parçalanır. Bıçakların uyguladığı kesme kuvveti, zeytin hücrelerinin yüksek ısı oluşmadan parçalanmasını sağlayarak **aroma ve polifenollerin korunmasına** katkı sunar. Ardından çekiçli kırıcı devreye girer ve parçalanmış hamur, **merkezkaç kuvveti** ile sabit eleğin deliklerinden dışarı itilir. Bu süreçte hamurun yapısı, sonraki malaksasyon ve dekantasyon aşamaları için ideal hâle getirilir ve zeytinyağının kalitesini doğrudan etkileyen temel adım tamamlanmış olur.

Teknik Çizimler:**Teknik Özellikler:**

Model	Kapasite	Motor Gücü	Çap
Krusa 200	500 kg/sa	3,75 kW	200 mm
Krusa 250	750 kg/sa	4,75 kW	250 mm
Krusa 250S	1200 kg/sa	8,5 kW	250 mm
Krusa 350	2250 kg/sa	10,5 kW	350 mm
Krusa 350L	3300 kg/sa	14,8 kW	350 mm
Krusa 350P	4600 kg/sa	18,8 kW	350 mm
Krusa 350H	6200 kg/sa	21,8 kW	350 mm