



KAPASİTE	kg/saat
Susam	1000
Fındık	900
Fıstık	800
Çekirdek	1000
İç Antep	800
İç Badem	800
Kaju	1000
Ceviz	1200





ÖZELLİKLER

YATAY PÜRE MAKİNESİ

Yatay Püre Makinesi fındık, susam ve diğer kuruyemişlerin ezilerek, püresinin elde edilmesi için rahatlıkla kullanılabilir. Ezme işlemi makine içerisinde yer alan 24 adet GS52 kalite döküm bıçaklar ile 316 TI kalite 400 micron paslanmaz elemler tarafından gerçekleştirilmektedir. Makinenin gövdesi ise çelik malzemeden imal edilmektedir. Manuel ya da otomasyonlu olarak çalışabilmekte olan püre makinesi, bir tahin hattına ya da fındık püre hattı gibi bir kuruyemiş püre hattına rahatlıkla entegre edilebilir.

KAPAK EMNİYET SİSTEMİ

Makinenin kapağı üzerinde bulunan kapak emniyet sistemi sayesinde emniyet kilidi kapanmadan makine çalışmamakta, makine motoru tamamen durmadan ise makinenin ön kapağı açılmamaktadır. Bu sistem sayesinde olası kazaların önüne geçilmiş olup, çalışma güvenliği temin edilmiştir.

MOTOR ISI KONTROL SİSTEMİ

Bu sistem sayesinde motorun aşırı zorlanması halinde, motor soğuyuncaya kadar (ısısı 80 derecenin altına düşüne kadar) makinenin tekrar çalıştırılarak, zorlanmasının önüne geçilmiş ve böylelikle makinenin güvenli ve emniyetli bir şekilde çalışması sağlanmıştır.

HIZI AYARLANABİLİR GİRİŞ HELEZONU

Bu helezon sistemi sayesinde ürünün makine içerisine sürekli ve stabil bir şekilde alınmasını temin edilmiştir. Bu sistem farklı tiplerdeki ürünlere göre ayarlanarak, makinenin ihtiyaç duyduğu seviye de ve hızda ürünün otomatik bir şekilde makineye beslenmesi sağlanmıştır.

YUMUŞAK YOL VERİCİLİ MOTOR

Yumuşak yol vericili bir sisteme sahip olan makinenin motoru 3.000 devir/dakika olup, 45 kw'dır. Yumuşak yol verme sistemi sayesinde motorun ilk kalkışta aşırı yüklenme nedeniyle zarar görmesi ve elektrik sistemine fazla yüklenilmesinin önüne geçilerek, hem makinenin hem de işyerinin güvenli sağlanmıştır.

SOĞUTMA SİSTEMİ

Makine hava soğutmalı olup, bu sistem sayesinde makinenin motoru ile işlenmekte olan ürünün soğutulması sağlanmaktadır. Motor soğutulması sistemin güvenliği sağlanırken, ürünün soğutulması sayesinde işlenmekte olan ürünün aşırı ısınarak tadının değişmesinin ve kalitesinin bozulmasının önüne geçilmiştir.

ÜRÜN GİRİŞ BUNKERİ

Ürün giriş bunkerinin içerisindeki topaklanmayı önleyici sistem sayesinde ürünün bir birine yapışması önlenerek, sürekli ve homojen bir şekilde makinenin beslenmesi sağlanmış olup, bunkerin altında bulunan klap sistemiyle makine içerisine ürünün akışı kontrol edilebilmektedir. Klapenin altında bulunan camlı sistem sayesinde ise makine içerisine giren ürünün akışı izlenebilmektedir.

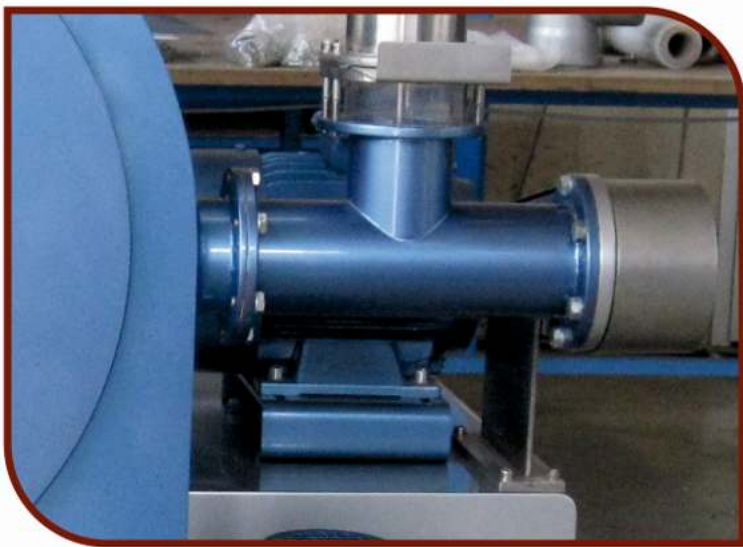
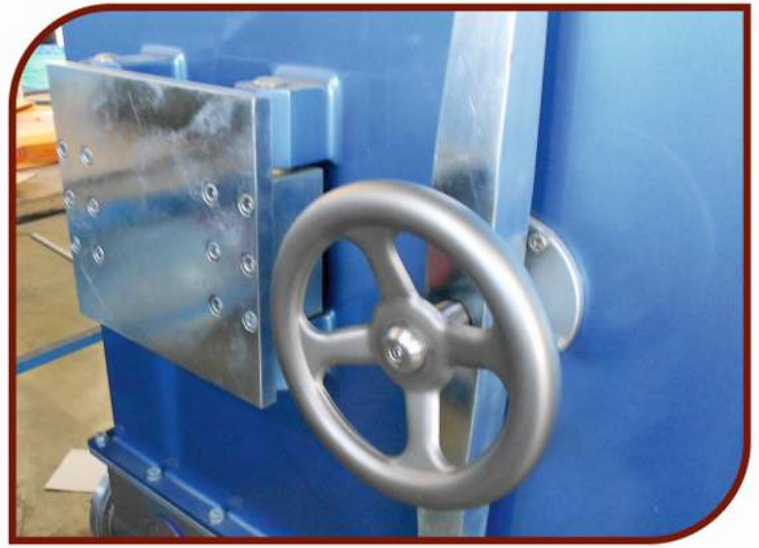
TOPLAYICI ÇIKIŞ HELEZONU

Makinede işlenen ürünün makinenin alt bölümünde toplanarak tek bir noktadan tahliye edilmesini sağlayarak, makinenin diğer makinelerden oluşan püre hatlarına kolay bir şekilde entegrasyonunu sağlamaktadır.



CESELSAN

Uzunluk.....:1,017m
Genişlik.....:1,475m
Yükseklik.....:1,526m
Elektrik Gücü:2,2kw



PY 410

