

## ماكينة زيت الزيتون موديل MINI50 ECO

إنتاج زيت الزيتون بجودة عالية

لعمل زيت زيتون بجودة عالية، يجب اتباع مراحل الإنتاج بدقة. أحد أهم هذه المراحل هو توقيت عصر الزيتون. يجب أن تتم عملية العصر خلال موسم حصاد الزيتون، حيث يكون للزيتون في هذا الوقت أعلى محتوى من الزيت وأفضل جودة.

مراحل إنتاج زيت الزيتون:

1. **الغسل:** في البداية، يتم غسل حبات الزيتون جيداً لإزالة أي شوائب محتملة.
2. **التكسير:** ثم يتم تكسير حبات الزيتون باستخدام آلة تكسير.
3. **العجن:** تتم عملية عجن الزيتون عن طريق خلط العجينة الناتجة عن الطحن لمدة 45 دقيقة.
4. **استخراج الزيت:** تتم العملية النهائية وهي استخراج الزيت من عجينة الزيتون في جهاز الطرد المركزي. يعتمد فصل الزيت على قوة الطرد المركزي.
5. **التنقية:** يجب تنقية زيت الزيتون بعد فصله عن العجينة على الفور لإزالة أي شوائب محتملة.
6. **التعبئة:** زيت الزيتون المكرر جاهز للاستهلاك بعد تعبئته.

الاختلافات بين طرازى Eco و Prof لجهاز عصر الزيتون:

لوحة التحكم:

- طراز Eco: بسيط ويسمح فقط بتشغيل وإيقاف تشغيل المحركات.
- طراز Prof: أكثر تقدماً ويتضمن ما يلي:
  - أجهزة استشعار تنبيه لمنع دخول كمية كبيرة من عجينة الزيتون إلى جهاز العجن.
  - التحكم في سرعة دخول عجينة الزيتون من المطحنة إلى وحدة العجن.
  - التحكم في درجة حرارة وحدة العجن.

درجة حرارة عجينة الزيتون:

- طراز Eco: يتم التحكم في درجة حرارة عجينة الزيتون يدوياً.
- طراز Prof: يحتوى على وحدة تسخين داخلية تتحكم في درجة حرارة عجينة الزيتون حتى في الطقس البارد.

حرارة وحدة العجن:

- طراز Eco: يتم التحكم في درجة حرارة وحدة العجن يدوياً.
- طراز Prof: يمكن التحكم في درجة حرارة وحدة العجن. تسمح هذه الميزة للمشغل بضبط درجة حرارة عجينة الزيتون وفقاً للظروف البيئية.

إنتاج زيت الزيتون:

- طراز Eco: يختلف إنتاج زيت الزيتون حسب درجة حرارة عجينة الزيتون وسرعة تغذية عجينة الزيتون.
- طراز Prof: يمكن التحكم في إنتاج زيت الزيتون من خلال إعدادات لوحة التحكم. تسمح هذه الميزة للمشغل بضبط إنتاج زيت الزيتون وفقاً لاحتياجاته.

الاستنتاج:

يوفر طراز Prof ميزات أكثر من طراز Eco، مما يجعله سهل الاستخدام ويضمن إنتاج زيت زيتون بجودة أعلى. ومع ذلك، فإن طراز Eco أرخص.

شرح بعض النقاط:

- درجة حرارة عجينة الزيتون: أحد أهم العوامل المؤثرة على جودة زيت الزيتون وكميته. تتراوح درجة الحرارة المناسبة لعصر زيت الزيتون بين 20 و 27 درجة مئوية. إذا كانت درجة حرارة عجينة الزيتون أقل من 18 درجة، فلن يكون استخراج زيت الزيتون ممكناً.
- تنظيم سرعة دخول عجينة الزيتون إلى وحدة العجن: يساعد المشغل على تحقيق التوازن بين نقاء الزيت وأقصى نسبة زيت مستخرجة من عجينة الزيتون. هذا الإعداد مهم بشكل خاص عند استخدام زيتون بنسبة زيت مختلفة.

النتيجة:

يعتمد اختيار نموذج جهاز عصر الزيتون المناسب على احتياجاتك وميزانيتك. إذا كنت تبحث عن جهاز سهل الاستخدام ينتج زيت زيتون بجودة عالية، فإن طراز Prof هو الخيار الأمثل. ومع ذلك، إذا كنت تبحث عن جهاز بسعر أقل، فإن طراز Eco يمكن أن يكون خياراً مناسباً. يرجى مسح رمز الاستجابة السريعة أدناه لمزيد من المعلومات حول هذا المنتج.

