

دستگاه روغن کشی زیتون مدل MINI50 ECO

تولید روغن زیتون با کیفیت

برای تولید روغن زیتون با کیفیت، باید مراحل تولید را به درستی انجام داد. یکی از مهمترین مراحل، زمان روغن گیری است. عملیات روغن گیری باید در فصل برداشت زیتون انجام گیرد. این امر به دلیل آن است که زیتون در این فصل دارای بیشترین میزان روغن و کیفیت مطلوبی است.

مراحل تولید روغن زیتون

مراحل تولید روغن زیتون به شرح زیر است:

1. شستشو: در ابتدا، زیتون ها به خوبی شستشو داده می شوند تا از آلودگی های احتمالی پاک شوند.
2. خرد کردن: سپس، زیتون ها با استفاده از یک دستگاه خردکن خرد می شوند.
3. خمیرگیری: عملیات خمیرگیری زیتون با میکس کردن خمیر حاصل از آسیاب به مدت 45 دقیقه صورت می گیرد.
4. استخراج روغن: عملیات نهایی یعنی استخراج روغن از خمیر زیتون در دکانتر انجام می گردد. اساس این جداسازی با نیروی گریز از مرکز انجام می شود.
5. تصفیه: روغن زیتون پس از جدا شدن از خمیر، باید بلافاصله تصفیه شود تا ناخالصی های احتمالی از آن جدا شوند.
6. بسته بندی: روغن زیتون تصفیه شده پس از بسته بندی، آماده مصرف است.

تفاوت های مدل های Eco و Prof دستگاه روغن کشی زیتون

کنترل پنل

- مدل Eco: ساده و فقط امکان راه اندازی و توقف موتورها را دارد.
- مدل Prof: پیشرفته تر و شامل موارد زیر است:
 - سنسورهای هشدار دهنده برای جلوگیری از ورود بیش از اندازه خمیر زیتون به مالاکسر
 - تنظیم سرعت ورود خمیر زیتون از خرد کن به یونیت مالاکسینگ
 - تنظیم حرارت یونیت مالاکسینگ زیتون

دمای خمیر زیتون

- مدل Eco: دمای خمیر زیتون به صورت دستی کنترل می شود.
- مدل Prof: دارای یونیت گرمایشی داخلی است که دمای خمیر زیتون را حتی در هوای سرد نیز کنترل می کند.

حرارت یونیت مالاکسینگ

در مدل Eco، دمای یونیت مالاکسینگ به صورت دستی کنترل می شود. در مدل Prof، دمای یونیت مالاکسینگ قابل تنظیم است. این ویژگی باعث می شود که اپراتور بتواند دمای خمیر زیتون را متناسب با شرایط محیطی تنظیم کند.

خروجی روغن زیتون

در مدل Eco، خروجی روغن زیتون با توجه به دمای خمیر زیتون و سرعت تغذیه خمیر زیتون متفاوت است. در مدل Prof، خروجی روغن زیتون با توجه به تنظیمات کنترل پنل قابل کنترل است. این ویژگی باعث می شود که اپراتور بتواند خروجی روغن زیتون را متناسب با نیاز خود تنظیم کند.

نتیجه گیری

- مدل Prof امکانات بیشتری نسبت به مدل Eco دارد که باعث می شود کار با آن آسان تر و خروجی روغن زیتون با کیفیت تری داشته باشد.
- با این حال، مدل Eco قیمت کمتری دارد.

توضیح برخی نکات

- دمای خمیر زیتون یکی از مهمترین عوامل موثر بر کیفیت و کمیت روغن زیتون است. دمای مناسب برای روغن گیری زیتون بین 20 تا 27 درجه سانتیگراد است. در صورتی که دمای خمیر زیتون کمتر از 18 درجه باشد، استخراج روغن زیتون امکان پذیر نمی باشد.
- تنظیم سرعت ورود خمیر زیتون به یونیت مالاکسینگ به اپراتور کمک می کند تا تعادل بین درجه خلوص روغن و حداکثر درصد روغن خارج شده از خمیر زیتون را حفظ کند. این تنظیم به ویژه در مواقعی که از زیتون های با درصد روغن متفاوت استفاده می شود، اهمیت دارد.

نتیجه

انتخاب مدل مناسب دستگاه روغن کشی زیتون به نیاز و بودجه شما بستگی دارد. اگر به دنبال دستگاهی هستید که کار با آن آسان باشد و خروجی روغن زیتون با کیفیتی داشته باشد، مدل Prof گزینه مناسبی است. با این حال، اگر به دنبال دستگاهی با قیمت کمتر هستید، مدل Eco می تواند انتخاب مناسبی باشد. لطفاً برای کسب اطلاعات بیشتر درباره ی این محصول لطفاً کد QR زیر را اسکن کنید.

