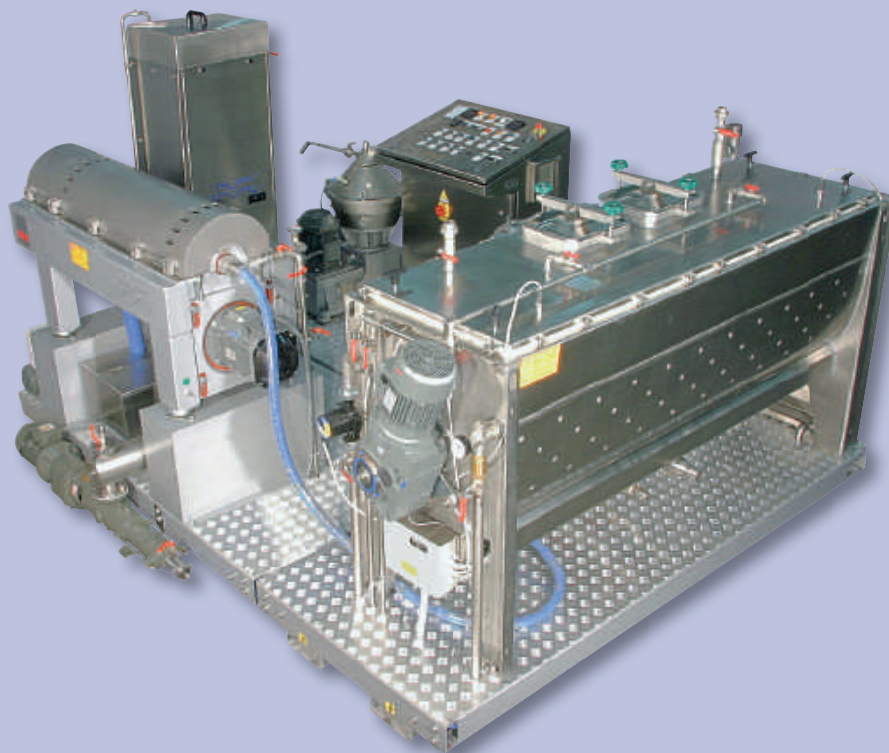


Συμπαγής και συνεχή παραγωγή ελαιόλαδου

Συγκρότημα έκθλιψης AlfaOliver 500 με αυτοκαθαριζόμενο διαχωριστήρα



AlfaOliver 500 χωρίς το τμήμα πλύσης

Το AlfaOliver 500 αποτελεί ένα έξ συνεχούς έκθλιψης συγκρότημα, που αξιοποιεί την μακρά εμπειρία της Alfa Laval σε αυτόν τον τομέα. Παρέχει στους μικρούς παραγωγούς, υψηλή απόδοση και αξιοπιστία που συναντώνται σε βιομηχανικής κλίμακας εγκαταστάσεις, ενώ ταυτόχρονα τους επιτρέπει να προσαρμόσουν και να ρυθμίσουν ανάλογα με τις προτιμήσεις τους την διαδικασία κατεργασίας ελαιόλαδου, ώστε να αποκτήσουν την επιθυμητή ποιότητα και χαρακτηριστικά.

Εφαρμογή

Το AlfaOliver 500 αποτελεί μια πλήρη γραμμή έκθλιψης ελαιόλαδου, δυναμικότητας 500 κιλά ελιά/ώρα. Αυτό το αξιόπιστο συγκρότημα, είναι σχεδιασμένο για εξολοκλήρου συνεχή λειτουργία – παρέχοντας βιομηχανικής κλίμακας απόδοση και αξιοπιστία, για παραγωγή σχετικά μικρού όγκου.

Χαρακτηριστικά σχεδιασμού και οφέλη

Η εγκατάσταση αποτελείται από τρεις κύριους τομείς:

- Πλύσιμο
- Προετοιμασία ελαιόμαζας
- Μάλαξη και διαχωρισμό

Οι τομείς πλυσίματος και προετοιμασίας ελαιόμαζας παρέχονται ως τμήματα, ενώ ο τομέας μάλαξης/διαχωρισμού είναι τοποθετημένος σε ράγες, είναι προ-σωληνωμένος, προ-καλωδιωμένος. Ο συμπαγής και αυτοτελής σχεδιασμός, καθώς και η ύπαρξη βάσης, καθιστούν την τοποθέτηση του συγκροτήματος γρήγορη και απλή. Η ολοκληρωμένη μονάδα AlfaOliver 500 απαιτεί μόλις 35 μ2, και είναι εφοδιασμένη με δικό της σύστημα παραγωγής ζεστού νερού.

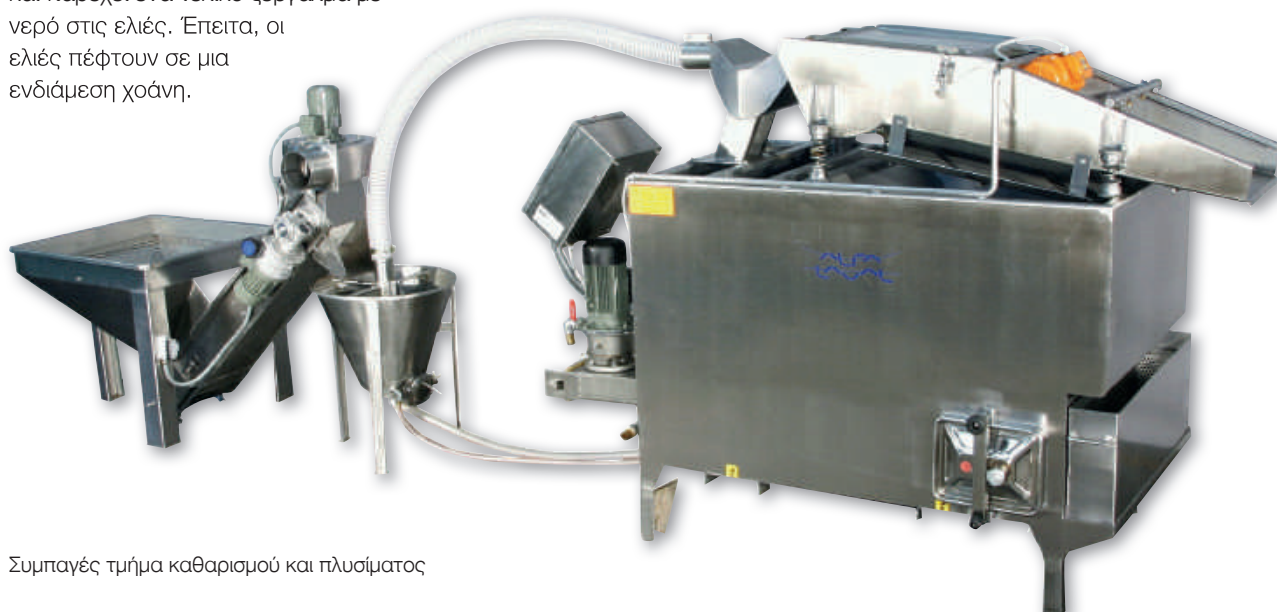
- Γρήγορη και εύκολη τοποθέτηση – αυτοτελής σχεδιασμός και βάση μηχανήματος
- Αυτοκαθαριζόμενος διαχωριστήρας – λειτουργία χωρίς παύση για καθαρισμό
- Ευελιξία στην παραγωγή ελαιόλαδου, με την επιλογή διαφορετικών μεθόδων προετοιμασίας της ελαιόμαζας, διευκολύνεται η παραγωγή λαδιού συγκεκριμένων χαρακτηριστικών
- Με το προαιρετικό πακέτο αδρανοποίησης για τον μαλακτήρα, τα πτητικά συστατικά, παραμένουν στην ελαιόμαζα
- Όλη η τεχνολογία της Alfa Laval για την έκθλιψη συγκεντρωμένη σε μια εύχρηστη και μικρής δυναμικότητας μονάδα, η οποία κάνει εφικτή την συνεχή παραγωγή.

Αρχές Λειτουργίας

Τμήμα καθαρισμού και πλύσης

Το τμήμα πλύσης έχει σχεδιαστεί για αποτελεσματικό πλύσιμο της ελιάς, διαφυλάσσοντας όμως την ακεραιότητα του καρπού. Είναι κατασκευασμένο εξολοκλήρου από ανοξείδωτο χάλυβα, και περιλαμβάνει χοάνη παραλαβής, πλυντήριο και μεταφορέα ελιάς, μαζί με ένα ανεξάρτητο πίνακα ελέγχου.

Οι ελιές εισέρχονται στην χοάνη παραλαβής και ανυψώνονται με μεταφορικό ιμάντα. Στην κορυφή του μεταφορικού ιμάντα, ένα αποφυλλωτήριο απομακρύνει τα φύλλα και τα ελαφριά υλικά, και οι ελιές πέφτουν σε μια υδραυλική χοάνη. Οι ελιές μεταφέρονται από την χοάνη με πίδακα νερού σε ένα δονούμενο κόσκινο, που είναι τοποθετημένο πάνω από τη δεξαμενή νερού του πλυντηρίου. Το δονούμενο κόσκινο αφαιρεί τα υπολειπόμενα φύλλα και το νερό, και παρέχει ένα τελικό ξέβγαλμα με νερό στις ελιές. Έπειτα, οι ελιές πέφτουν σε μια ενδιάμεση χοάνη.



Συμπαγές τμήμα καθαρισμού και πλυσίματος

Τμήμα προετοιμασίας ελαιόμαζας

Το τμήμα προετοιμασίας της ελαιόμαζας μπορεί να διαμορφωθεί με τρεις τρόπους:

- Με σπαστήρα σφυριών: Τυπικός και πιο αποτελεσματικός σπαστήρας
- Με σπαστήρα δίσκων, όπου επιτρέπεται η εναλλαγή μεταξύ δίσκων και σφυριών. Ο σπαστήρας δίσκων διασφαλίζει το ελάχιστο ρίσκο υπερθέρμανσης της ελαιόμαζας και επιτρέπει την παραγωγή πράσινου, αρωματικού λαδιού
- Με σπαστήρα συνδυασμού σφυριών και δίσκων και αποπυρηνωτή, ώστε να μην σπάει ο πυρήνας, και να διασφαλίζεται η παραγωγή εξαιρετικής ποιότητας λαδιού, με υψηλή αντοχή σε οξείδωση.

Οι ελιές τροφοδοτούνται με κοχλία μεταφοράς στο επιλεγμένο τμήμα προετοιμασίας ελαιόμαζας από την ενδιάμεση χοάνη και αφού περάσουν το τμήμα πλύσης.

Στον σπαστήρα σφυριών, οι ελιές συνθλιβονται από περιστρεφόμενα σφυριά, εξοπλισμένα με ανθεκτικές στην φθορά πλάκες κόντρα σε ένα στατικό πλέγμα, το οποίο καθορίζει και την πυκνότητα της ελαιόμαζας.

Στον σπαστήρα δίσκων, οι ελιές τροφοδοτούνται ανάμεσα σε δύο οδοντωτούς δίσκους. Έναν στατικό και έναν περιστρεφόμενο. Αυτοί οι δίσκοι συνθλίβουν τις ελιές.

Στον συνδυασμένο σπαστήρα δίσκων-σφυριών, οι ελιές τροφοδοτούνται σε έναν θάλαμο με οπές, όπου το κουκούτσι διαχωρίζεται από την σάρκα του καρπού.

Σε όλες τις περιπτώσεις, η ελαιόμαζα πέφτει σε μια χοάνη χαμηλότερα, απ' όπου αντλείται στον μαλακτήρα.

Τμήμα μάλαξης και διαχωρισμός δύο φάσεων

Το τμήμα μάλαξης και διαχωρισμού περιλαμβάνει τρία βήματα:

- Μάλαξη για την ανάκτηση του λαδιού από την ελαιόμαζα
- Διαχωρισμός σε decanter για την ανάκτηση του λαδιού από την ελαιόμαζα
- Διαχωρισμός σε φυγοκεντρικό διαχωριστήρα για την διαύγαση του λαδιού.

Ο μαλακτήρας του AlfaOliver 500 αποτελείται από ένα δοχείο, το οποίο χωρίζεται εσωτερικά σε δύο διαμερίσματα. Κάθε διαμέρισμα διαθέτει ανεξάρτητη μόνωση, ώστε ο παραγωγός να μπορεί να ελέγχει την θέρμανση της ελαιόμαζας σε καθένα ξεχωριστά.

Στην ουσία το δοχείο αυτό είναι δύο μαλακτήρες, οπότε η συνεχής λειτουργία είναι πραγματικά εφικτή. Η ελαιόμαζα θερμαίνεται στην επιθυμητή θερμοκρασία με συνεχή ανάδευση, και διατηρείται εκεί για τον επιθυμητό χρόνο. Μόλις η ελαιόμαζα είναι έτοιμη αντλείται στο decanter.

Ο μαλακτήρας μπορεί να είναι διαμορφωμένος με δυο τρόπους:

- Η τυπική έκδοση με κάλυμμα και χαραγμένα παράθυρα επιθεώρησης
- Η ερμητικά κλειστή έκδοση με σφραγισμένο κάλυμμα και εισαγωγή αδρανούς αερίου (προαιρετικά).

Η ελαιόμαζα αντλείται από τον μαλακτήρα στο decanter, όπου διαχωρίζεται σε δύο φάσεις. Το λάδι οδηγείται στο το ένα άκρο του μηχανήματος, και το νερό με τα κατάλοιπα απομακρύνονται μαζί από το αντίθετο άκρο.

Το παραγόμενο λάδι περνάει από ένα φίλτρο πριν αντληθεί στον φυγοκεντρικό διαχωριστήρα για την τελική διαύγαση.

Ο κάθετος φυγοκεντρικός διαχωριστήρας διαυγάει περαιτέρω το λάδι, απομακρύνοντας το νερό και τα κατάλοιπα. Ο φυγοκεντρικός διαχωριστήρας που χρησιμοποιείται στο AlfaOliver 500 είναι αυτοκαθαριζόμενος. Δηλαδή, αντί να σταματάει ο χειριστής το μηχάνημα συχνά για χειρωνακτικό καθαρισμό, μπορεί να εκκινεί μια αυτόματη διαδικασία, ώστε να απομακρύνει τα κατάλοιπα από τύμπανο του διαχωριστήρα.

Επιπλέον είναι δυνατόν να παρασχεθεί μια μικρή δεξαμενή για την εναπόθεση του κασιόγαρου και των ξηρών υπολειμμάτων.

Αρχές Λειτουργίας

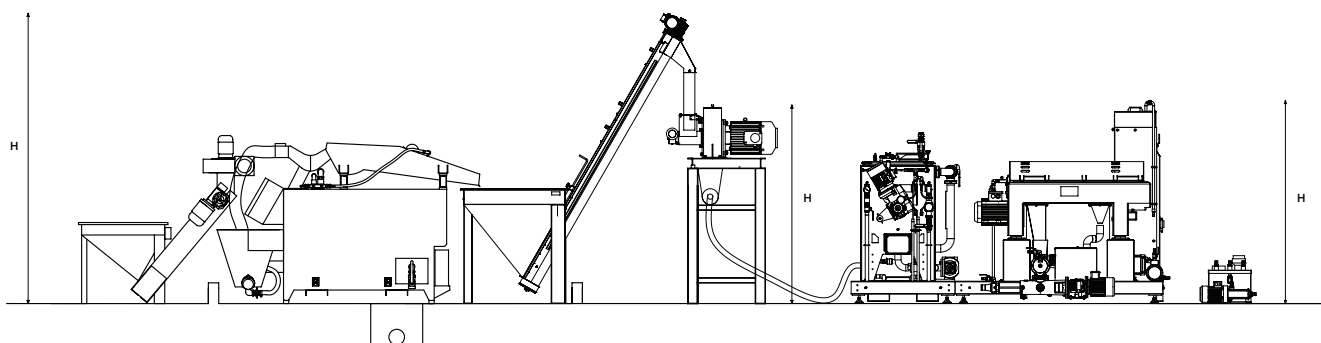
Δύο δεξαμενές εφοδιασμένες με εναλλάκτες θερμότητας παράγουν ζεστό νερό για την θέρμανση της ελαιόμαζας εντός του μαλακτήρα, και του νερού που θα χρησιμοποιείται στην κατεργασία. Η μια είναι αποκλειστικά για την θέρμανση του νερού του μαλακτήρα, η άλλη για την θέρμανση του νερού κατεργασίας. Ο έλεγχος της θερμοκρασίας είναι ανεξάρτητος, τόσο για το νερό της μάλαξης, όσο και για το νερό κατεργασίας.



Διαχωριστήρας

Τεχνικές προδιαγραφές

Item	Ονομαστική Ισχύς kW (Hp)	Διαστάσεις mm (inches) Μ x Π x Υ	Βάρος kg (lbs)	Κατανάλωση νερού λίτρα/ώρα (γαλόνια/ώρα)
AlfaOliver 500 – βάση με μαλακτήρα	24.5 (32.85)	3,000 x 2,693 x 1,930 (118.11 x 106.02 x 75.98)	3,670 (8,090)	170 (44.91)
Σπαστήρας με Σφυριά ή Δίσκους, με βάση στήριξης και αντλία	7.5 (10.05)	1,073 x 1,502 x 1,919 (42.24 x 59.13 x 75.55)	250 (551)	-
Σπαστήρας με Δίσκους και Αποπυρηνωτή με αντλία	7.5 (10.05)	600 x 1,858 x 500 (23.62 x 73.15 x 19.69)	500 (1,102)	-
Τμήμα Πλυσίματος – με χοάνη τροφοδοσίας ελιάς, χοάνη πλυμένων ελιών, και κοχλία μεταφοράς	3.26 (4.37)	5,933 x 1,600 x 2,775 (233.58 x 62.99 x 109.25)	800 (1,763)	67 (17.7)*

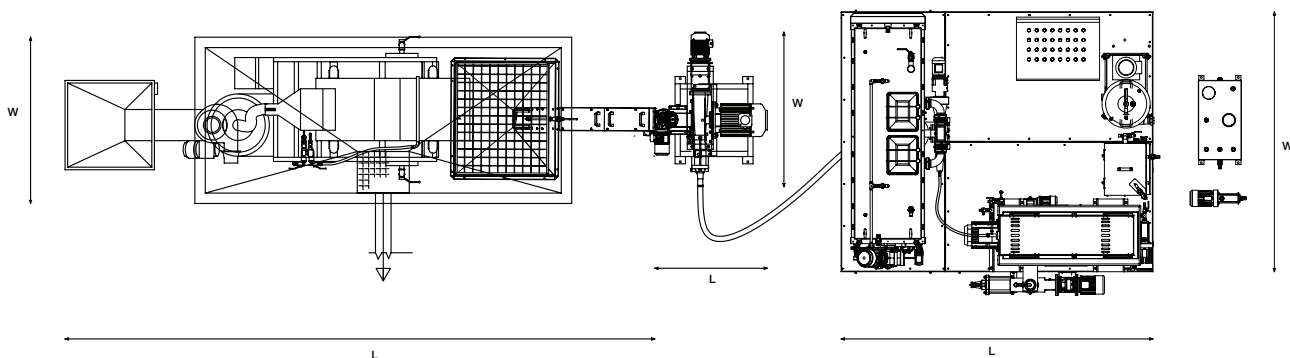


Τμήμα καθαρισμού και πλύσης με χοάνη και κοχλία μεταφοράς

Μονάδα Σπαστήρα

Κύρια Βάση

Εξαρτήματα Διαχωριστήρας



Οι διατάξεις της κύριας βάσης του Alfa Oliver 500 είναι προκαθορισμένες. Τα υπόλοιπα κομμάτια μπορούν να χωροθετηθούν με διάφορους τρόπους, ανάλογα με το κτίσμα.

Η Alfa Laval διατηρεί το δικαίωμα να κάνει αλλαγές στις προδιαγραφές χωρίς προειδοποίηση.

Επικοινωνία με την Alfa Laval

Οι πληροφορίες επικοινωνίας για όλες τις χώρες ενημερώνονται συνεχώς στον ιστότοπό μας. Παρακαλούμε επισκεφθείτε την διεύθυνση www.alfalaval.com για άμεση πρόσβαση στις πληροφορίες