



Dr. Mücahit KIVRAK¹

¹ BAÜN Edremit Myo

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı



kivrak@gmail.com

0505 772 44 46



Dekantör tamir bakım

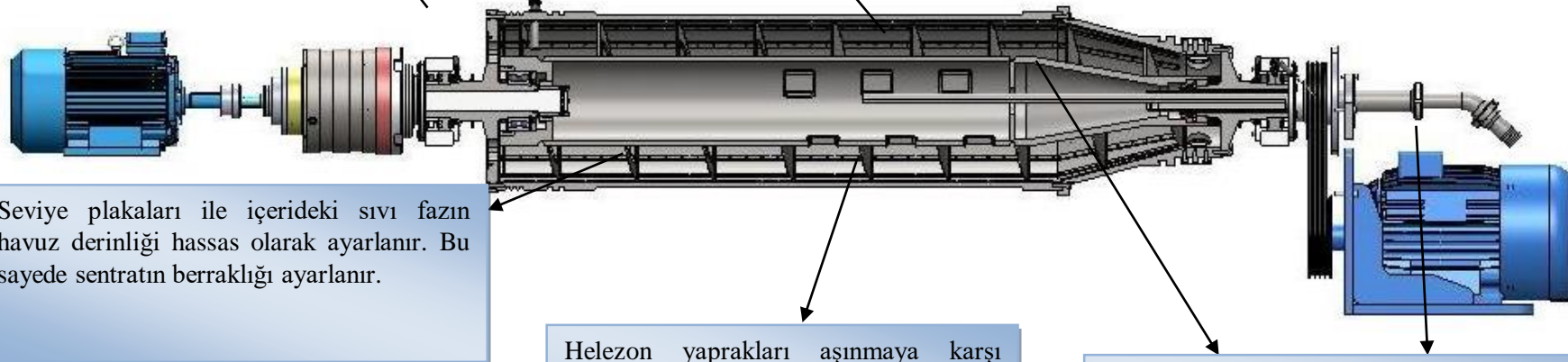
Ders notu: 136

Şanzıman tahriğini sağlayan ikinci motor konveyörle aynı eksenle direkt akupledir. Ayrıca şanzıman, ana yatak dışında monte edildiği için herhangi bir arızada komple tamburu sökmeden üzerinde işlem yapılabilir.

Özel tasarım konveyör makine içerisinde aksenal akışı hızlandırırken verimli bir susuzlaştırma gerçekleştirir.

Servis & bakım kolaylığı olması için tamburun konik ve silindirik kısımları ayrı olarak tasarlanmıştır.

Ürün besleme borusu; dekantör çalışma esnasında hareket ettirilebilir özelliktedir. Bu sayede; giren ürünün içeride dağılma noktası değiştirilerek aşınma süreci uzatılır ve çıkan sentratın hassas berraklık ayarı yapılır.



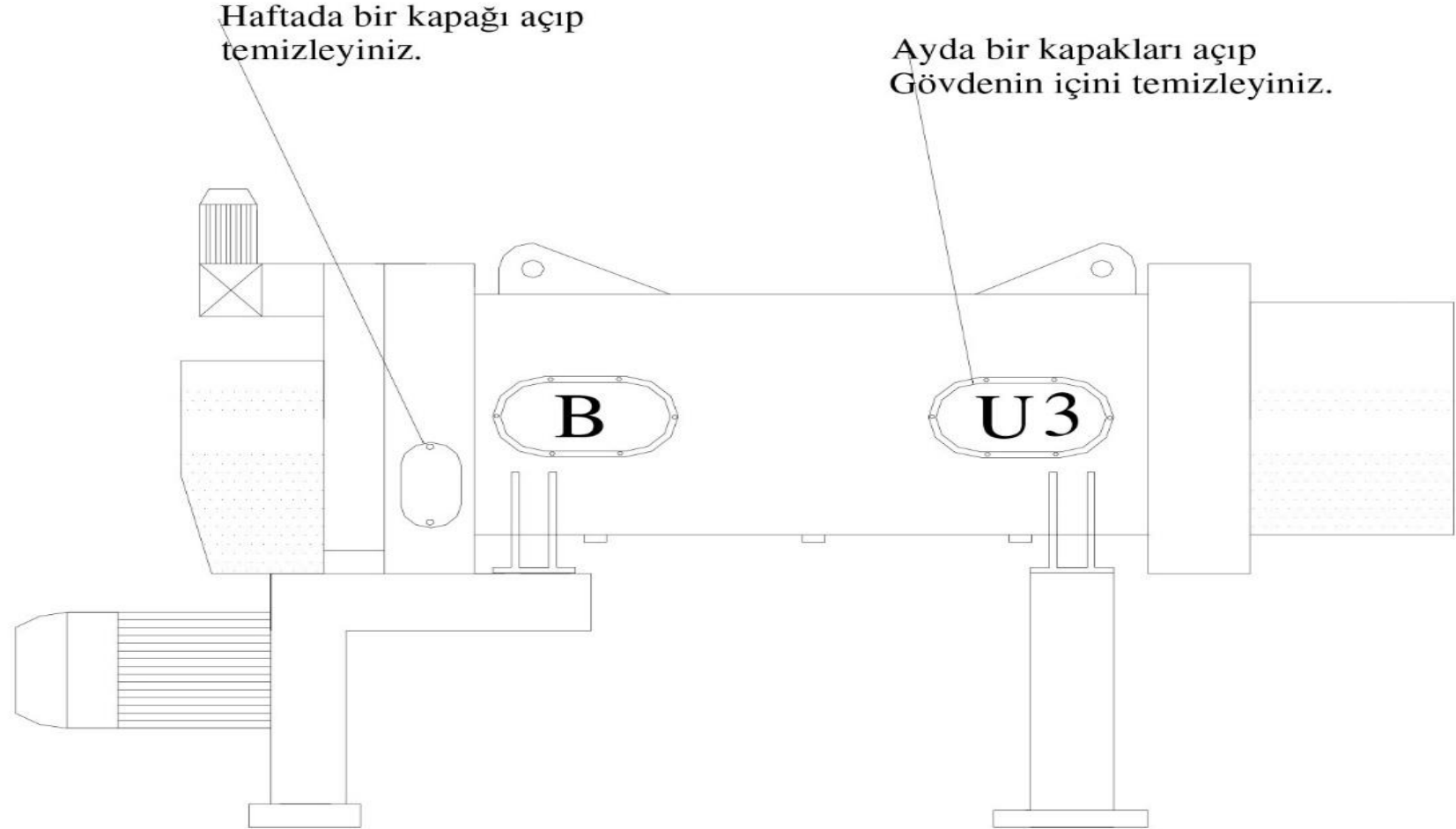
Seviye plakaları ile içerideki sıvı fazın havuz derinliği hassas olarak ayarlanır. Bu sayede sentratın berraklığı ayarlanır.

Helezon yaprakları aşınmaya karşı alevde püskürtme metoduyla komple Tungsten karbür ile kaplanmaktadır.

Çalışma esnasında aşındırıcı etkiye daha fazla maruz kalan "giren ürün dağılım noktası ve katı çıkış kanalları" sinterlenmiş malzeme kaplamalı ve sahada değiştirilebilir özelliktedir.

Tambur ve helezonda korozyona karşı yüksek dayanım gösteren, savurma döküm metodu ile imal edilmiş, DIN 1.4462 standartlarında Duplex Paslanmaz Çelik malzeme kullanılmaktadır.

Dual Drive teknolojisi sayesinde değişken ürün giriş konsantrasyonlarında, stabil çıkış kuru maddesi elde edilebilmesi için tork değerine bağlı olarak diferansiyel hız insan müdahalesine gerek kalmadan otomatik olarak ayarlanmaktadır.



DEKANTÖR BAKIM TALİMATLARI

Grasörlüklerden günde iki kere gres pompası vasıtası ile gres basınız.

Dekantörün yan kapakları açılarak gövdenin içini temizleyebilirsiniz. Tahliyesi dekantörün altındaki borudan yapılacaktır. Arkadaki yan kapak açılarak sıyırıcı bölümünü de temizleyebilirsiniz.

Ön taraftaki kapağı açarak şanzıman yağ seviyesini 3 günde bir kontrol ediniz.

Alt kısmında hidrolik kaplin yağ seviyesini kontrol ediniz. Hergün dekantörü çalıştırmadan Dekantörün ön tarafındaki üst kapakları açarak yağ gözlerini suyla temizleyiniz.

Dekantör triger kayışlarını kontrol ediniz.

Dekantör çalışırken karasu bölümünden bardak içine biraz karasu alarak yağ kaçağını kontrol ediniz.

Kaçak fazla ise mutlaka servisine bildiriniz.

TEMİZLİK :

1. Dekantör kayışlarını ayda bir defa deterjanlı su ile yıkayıp kurulayınız.
2. Vibrasyonun çalışması sırasında üzerinde toplanan tortular tazyikli su ile belirli aralıklarda temizleyiniz.
3. Gövde üzerinde oluşan tortuları temizleyiniz.

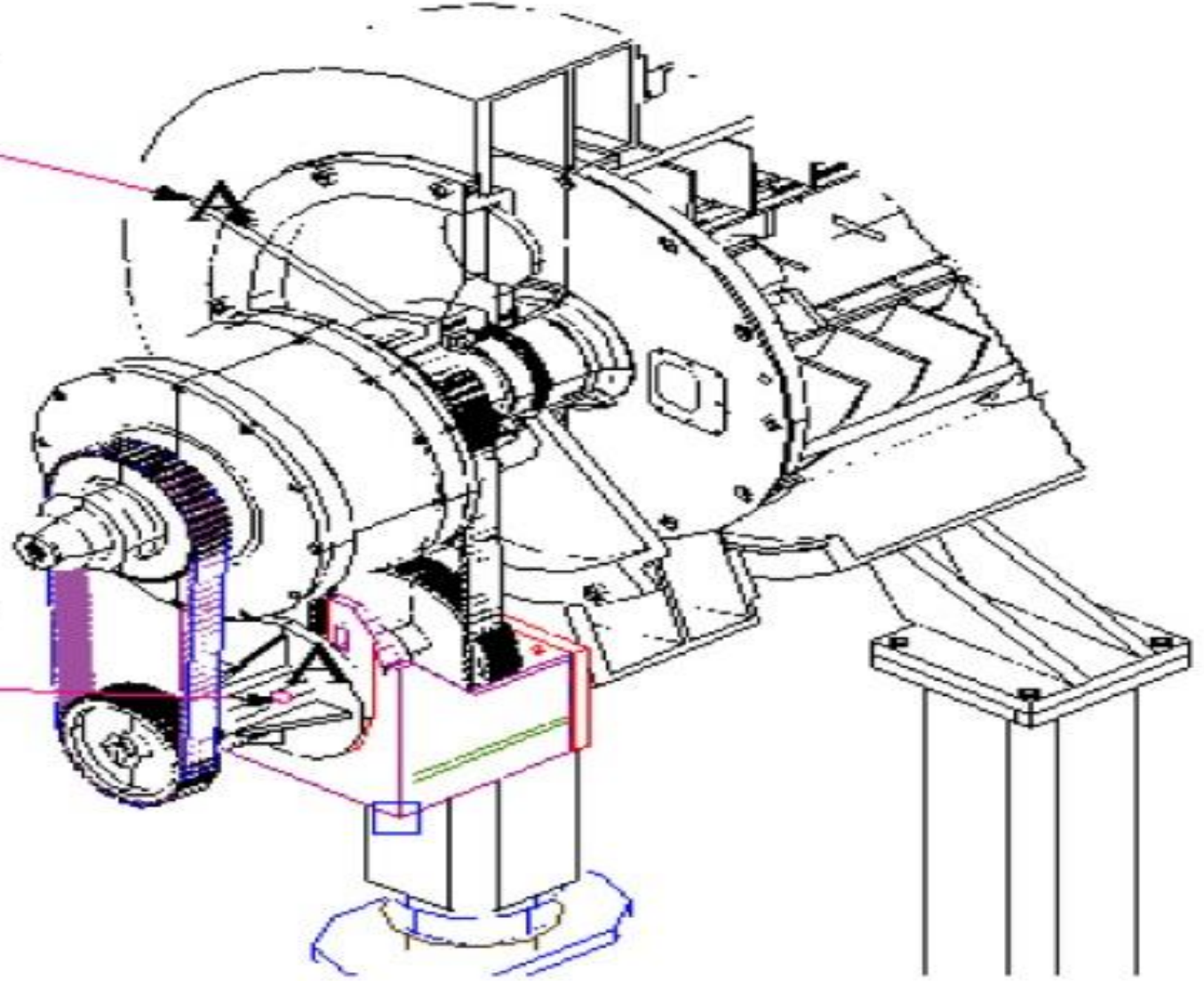
DEKANTÖRDE YAĞLAMA

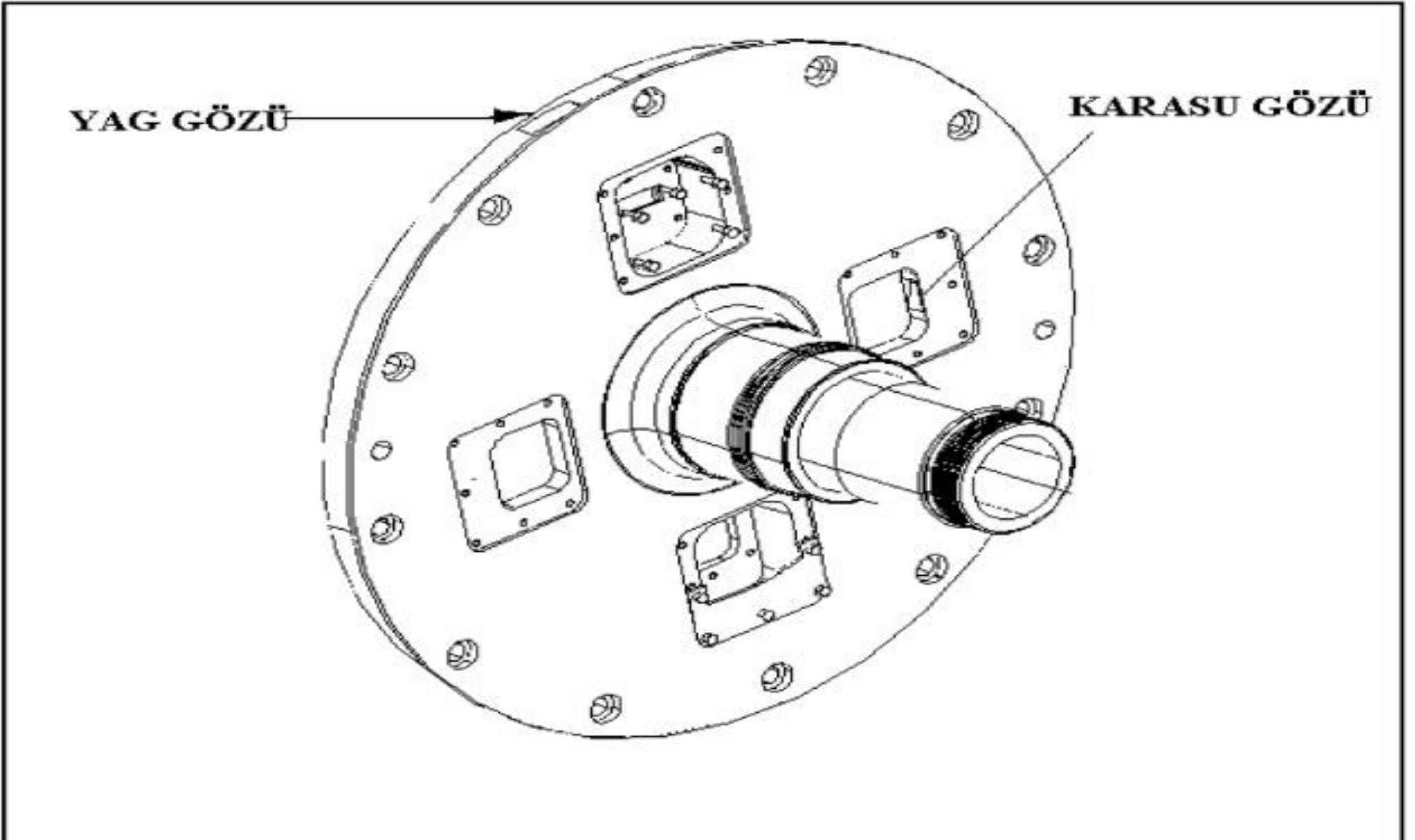
A noktalarını yağlama yapılır. Yağlama (24) çalışma saatinde yapılması gerekir. Gresleme yaklaşık 35-40 gram yapılmalıdır.

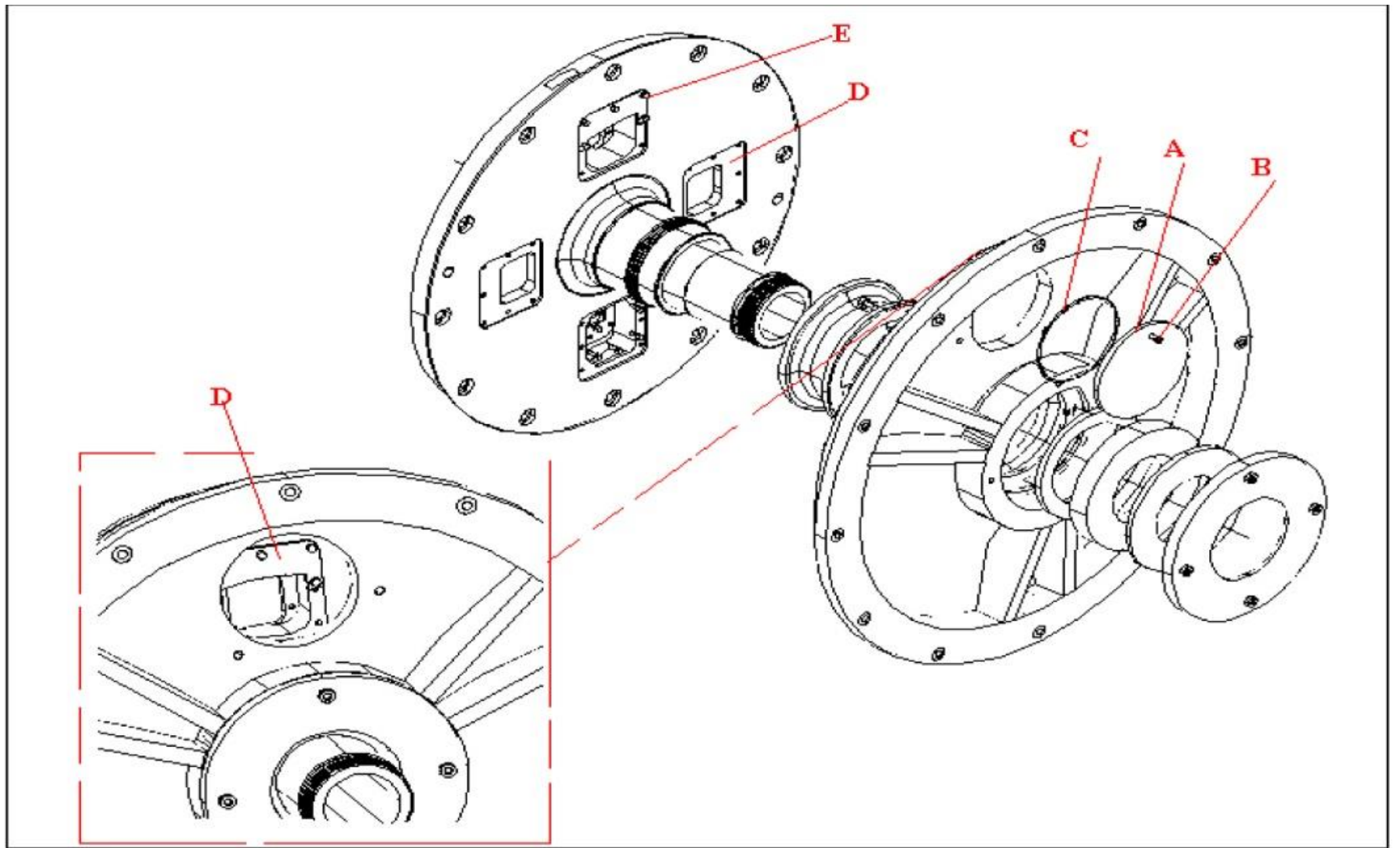
Not : Rulmanlara gres gittiğinden emin olunuz

**24 saatte bir
yağlayınız.**

**Haftada Bir
yağlayınız**







KARASU GÖZÜ AYARI VE TEMİZLENMESİ

göz ayarlarının yapılabilmesi için:

B) ile gösterilen üç cıvata açılır.

A) ile gösterilen kapak çıkartılır.

C) ile gösterilen kapak contası alınır.

D) ile gösterilen civatalar sökülür.

E) ile gösterilen gözü çıkarınız. Tazyikli su tutarak temizleyiniz. Göz değiştirmede de bu işlem uygulanır.

Değiştirme ve temizleme işleminden sonra sökme işleminin tersi uygulanarak takılır.





24.09.2023

www.mucahitkivrak.com.tr

14

PİRİNA HELEZONU BAKIM TALİMATLARI

TEMİZLİK :

1. Sezon sonunda helezonları söküp, helezon ve kanalları, prina parçası kalmayacak şekilde temizleyiniz.

YAĞLAMA :

1. Haftada bir defa beş basım gresörlüklere gres basınız.
2. Ayda bir redüktör yağlarını kontrol ediniz.

Dekantör yer helezonunu motorunun bulunduğu yeri her gün mutlaka temizleyiniz. Redüktör yağ seviyesini haftada bir kontrol ediniz. Yağ no su 90 numaradadır.

ŞANZUMAN

Şanzumanda Pimin Görevi!

Dekantöre giren zeytin hamurunun, katı, susuz veya kapasitesinden fazla verilmesinden oluşan, zorlonmada makinanın zarar görmesini ve sıkışmasını önlemeye yarar.

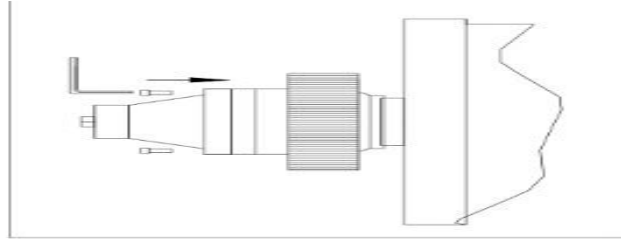
Yukarıda yazmış olduğumuz nedenlerin biri gerçekleştiğinde pim kırılır. Pim tuttuğu mil boşta kalır. Bu mili, basınç yayı ileri sağlar. Bu şekilde zeytin hamurunun dekantöre gitmesini önler.

Pim Kestiğinde Yapılması Gerekenler!

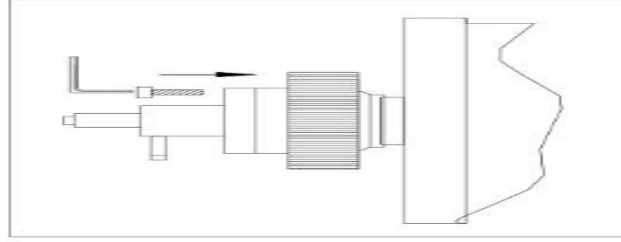
- 1) Dekantörü durdurunuz.
- 2) Suları kapatınız.
- 3) Sanzumanın koruma saçını açınız.
- 4) İlk triger kayısını çıkartınız.
- 5) pim muhafaza alüminyumunu çıkartınız.
- 6) Pimi yerinden çıkartınız. Kırılan pim kırıklarını alınız, pimin takıldığı milde, tırnak ve tırnağın geçtiği yerde aşınma ve hasar var mı diye bakınız.

Hasar varsa yapılması gerekenler:

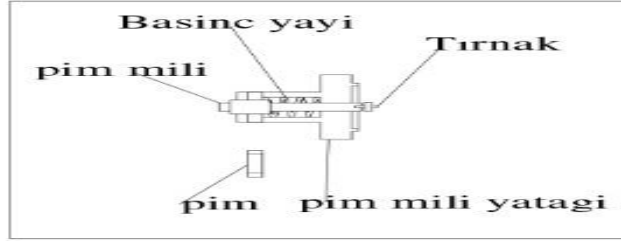
- a) Pim milinde tırnakta hasar varsa, hasar gören parçayı değiştirmeyi ihmal etmeyiniz.
- b) Tırnağın karsıda girdiği kanalda aşınma veya kırılma varsa Sekil-4 deki işlemi yapınız.
- 7) Kırılan pimin yenisini takarak, pim milini, basınç yayını ve tırnağı gresleyiniz.
- 8) Parçaları tekrar yerine takın.
- 9) Kayısı takmadan önce triger dişlisini sağa döndürerek dekantörün içindeki hamurun boşaldığında veya dişli rahat dönünceye kadar çeviriniz.
- 10) Kayısı takarak çalıştırınız. Milin düzgün dönüp dönmediğine bakınız.



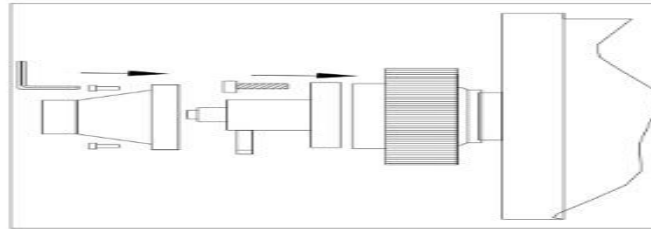
Şekil 1



Şekil 2



Şekil 3



Şekil 4

San. Triger, Rulman ve Piyon Dişli Değişimi!

Piyon Dişli Değiştirilmesi!

Pim değiştirmedeki sökme işlemi tekrarlanır. Pim mili yatağı çıkarıldığında

*Rulmanların önünde bulunan segman sökülür.

*Çektirme 1 bağlanır ve triger dişli çektilir. Bu işlemle triger dişlisinin rulmanlarının değişimide yapılır.

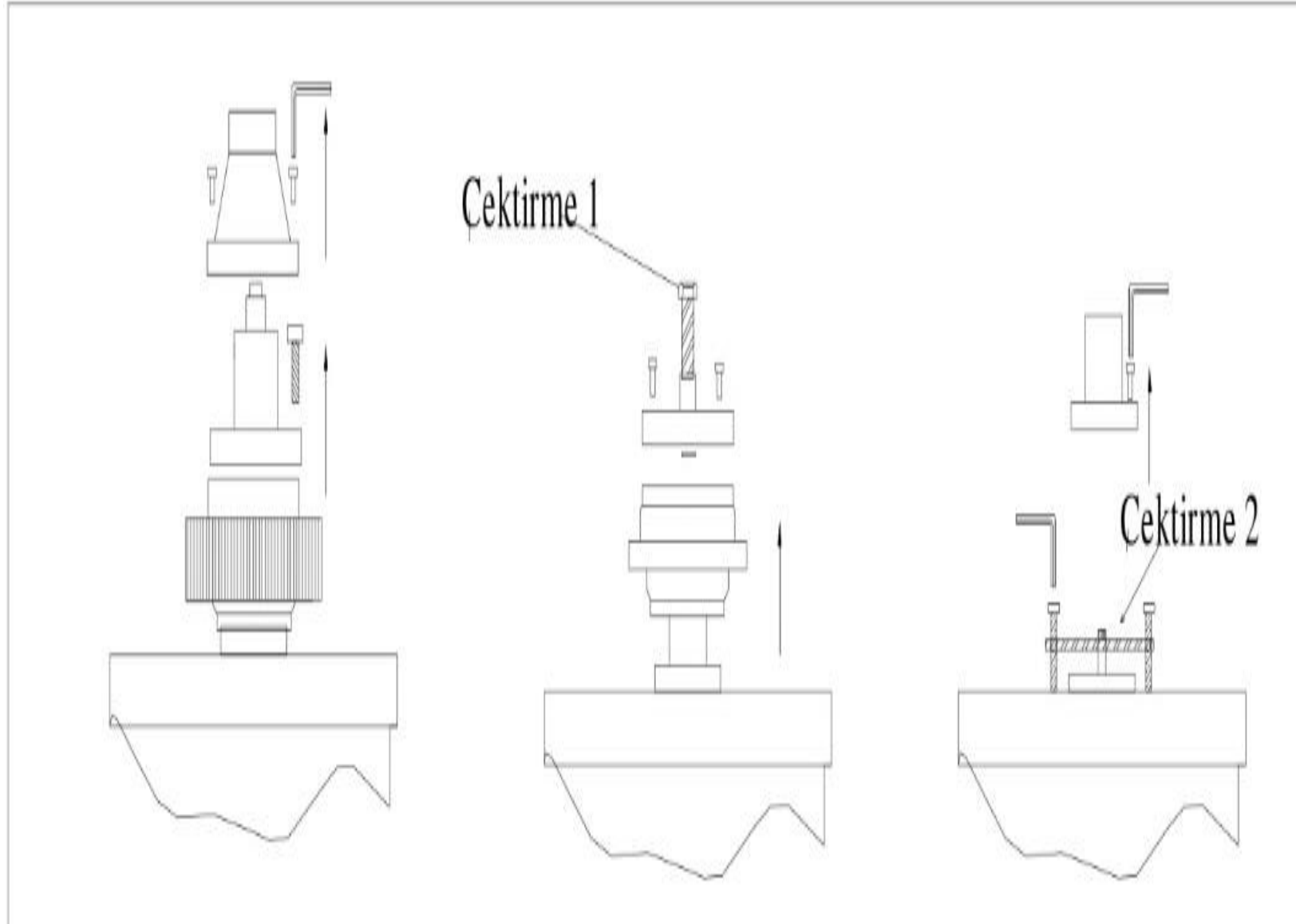
*Alyan anahtarla triger dişlisi yatağını sökünüz.

*Piyon dişli mili, çektilme 2'yi sıkarak, çektilme işlemi yapıınız.

*Piyon dişliyi değiştirerek yerine takarak rahat dönüp dönmediğini kontrol ediniz.

*Dişliyi yerine taktığınızda sökülen parçaları tekrar yerine takınız.

Not : Bu işlemi servis elemanına bırakınız.



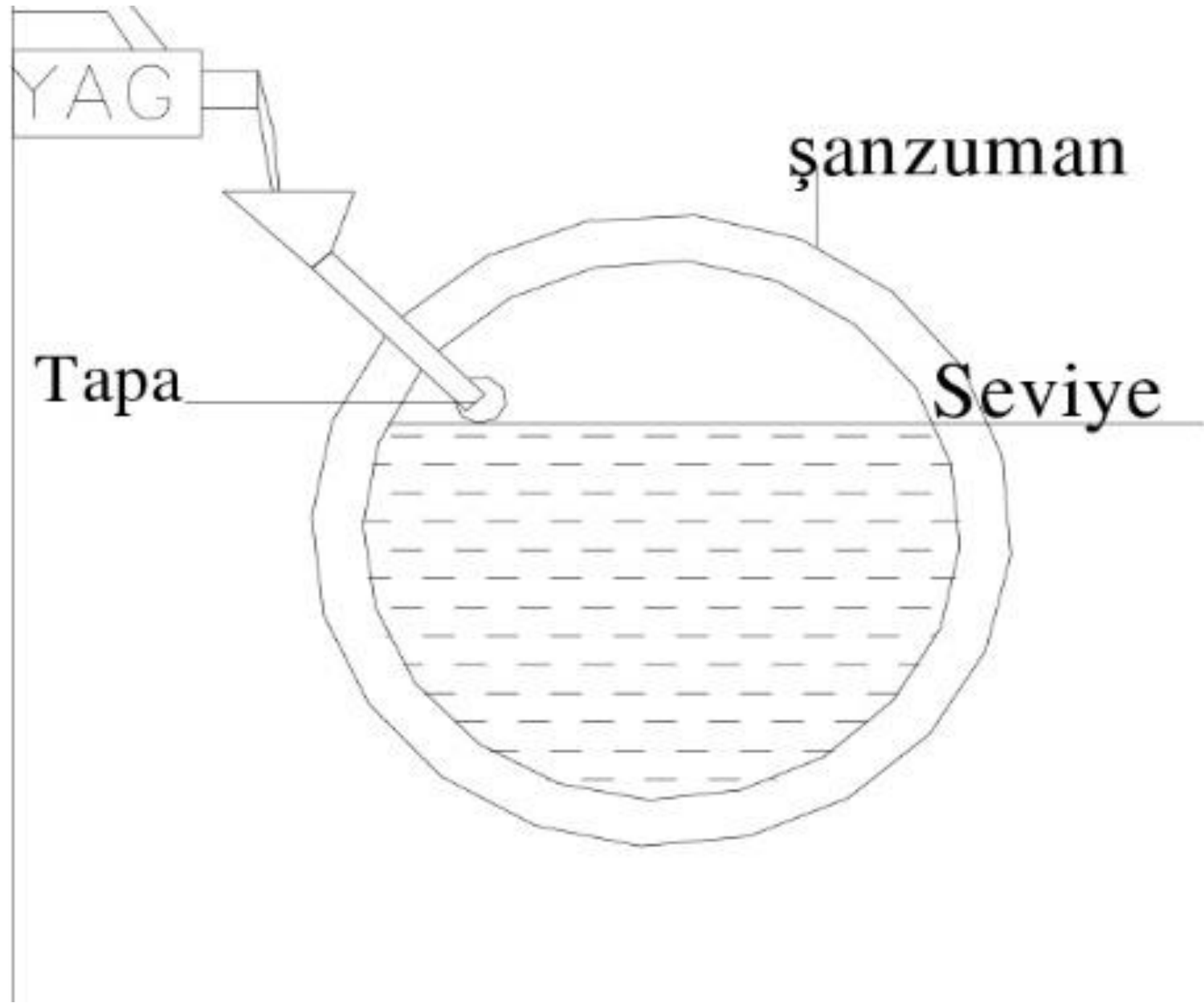
ŞANZUMANDA YAĞ

Sanzumanın yağı 50 çalışma saatinde değiştirilir. Bu saatin takibi için elektrik panosunun üzerinde bulunan çalışma saatinden takip edebilirsiniz.

Sanzumanın içine B-U-2 B-U- 3'ün 4" litre U-3 'ün 2 litre yağ almaktadır.

Dekantörün gresleme işlemi sırasında, sanzuman yağında eksilme olup olmadığı kontrolünü yapınız. Ekilme varsa ilave ediniz. Tekrar eksilme olursa servis elemanlarına bildiriniz.

*Yağ değiştirme ve kontrol sonrası yağ tapalarını iyice sıkınız.



Sorularınız varsa cevaplayayım.

Daha sonra aklınıza soru gelirse lütfen yüz yüze, e posta veya telefon yoluyla ulaşınız.





Bu ders notları zeytincilik programı öğrencileri, Kursiyerler, sektör temsilcileri, diğer üniversitelerde okuyan önlisans, lisans, yüksek lisans ve doktora öğrencileri ile araştırmacılara yönelik hazırlanmıştır. Daha detay bilgiye ulaşmak isterseniz lütfen iletişime geçiniz.

DERS NOTLARI SÜREKLİ YENİLENMEKTEDİR.
LÜTFEN DAHA ÖNCE İNDİRDİĞİNİZ DERS NOTU VARSA
YENİ TARİHLİ OLAN DERS NOTUNU TERCİH EDİNİZ.
NOTLARDA HATALI ve
EKSİK BİR YER GÖRDÜĞÜNÜZDE LÜTFEN BİLDİRİNİZ.

Dr. Mücahit KIVRAK

0 505 772 44 46

kivrak@gmail.com

www.zeytin.org.tr

www.mucahitkivrak.com.tr

Sosyal medya iletişim

<https://www.facebook.com/mucahit.kivrak>

<https://twitter.com/zeytinist>

<https://instagram.com/zeytinist/>

<https://www.youtube.com/channel/UCNDXadH7jpB0FVRLbEvtqHA>