

Інструкція з експлуатації маслопреса



Пристрій являє собою прес, який є масловіджимач шнекового типу для безперервного віджимання і попереднього віджиму олії. Прес застосовуються для обробки насіння рослин з високим вмістом олії, в тому числі очищеного лущеного арахісу, насіння бавовнику, рапсового насіння, насіння соняшнику, кукурудзи і т.д. на підприємствах з виробництва рослинної олії. Прес складається з робочої камери віджиму, гвинтового шнека в зборі, котла для термічної обробки сировини з двошаровим випарником і мішалкою, живильника, редуктора, апарату для корекції макухи, підстави, в блок управління вбудований вентилятор для захисту від перегріву, термостат.

Принцип роботи:

УВАГА!!! ОБОВ'ЯЗКОВО ПЕРЕД ПОЧАТКОМ РОБОТИ ПРОГРІТИ ШНЕК ПРОТЯГОМ 5-7 ХВИЛИН!!!

ЯКЩО БУЛО ЗУПИНКА ПРОЦЕСУ ВИГОТОВЛЕННЯ ОЛІЇ ПРОТЯГОМ 5 ХВИЛИН – ОБОВ'ЯЗКОВО ПОЧИСТИТИ ШНЕК ПЕРЕД ПОНОВЛЕННЯМ РОБОТИ

Засипається в верхній завантажувальний бункер олієвмісний продукт. Після включення продукт потрапляє в камеру де знаходиться гвинтоподібний шнек. Після захоплення продукту ділянками шнека відбувається здавлювання продукту без його попереднього подрібнення. Відбувається віджимання масла, яке в подальшому стікає вниз, а залишився відпрацьований і сухий макуха виходить зі спеціального отвору.

Технічні характеристики:

Обсяг виробництва: 3 бк / г

Вольтаж: 220-240 В

Потужність мотора: 400 Вт

Вага: 13 кг

Матеріал: харчова сталь

Розміри машини: 460 * 240 * 190мм

Розмір упаковки: 560 * 260 * 340мм

Блок керування:

1. Кнопка захисту від перевантаження (OVERLOAD PROTECTION)
2. Кнопка очищення (CLEANUP) і віджимання (SQUEEZING)
3. Кнопка вимикання (OFF) і гарячого віджимання (HEATING)

Характеристики продукту:

1. Багатофункціональна машина для виробництва масла з арахісу, кокоса, кунжуту, сої, горіхів макадамії, волоських горіхів, насіння соняшнику, насіння овочів, насіння льону і так далі ...
2. Мотор може працювати без зупинки протягом 5 годин. Ми рекомендуємо зробити перерву після 5ти годин роботи на 1 годину. Тоді мотор прослужить Вам довше!
3. Швидкість вилучення олії становить 45%, що залежить від початкового сировини.
4. Машина легка в обслуговуванні, чищенні і переміщенні.

Ефективність масловиробництва:

Температура масла при холодному віджиманні: 37 - 45 градусів

Температура масла при гарячому віджиманні: 80 градусів

Арахіс 4 кг / год 1,8 кг / год

Сезам 6 кг / год 3 кг / год

Соняшник 4 кг / год 1,8 кг / год

Льон 5 кг / год 1,6 кг / год

Волоський горіх 4,5 кг / год 2,1 кг / год

Процес вичавлювання олії (на прикладі арахісу)



(1) Увімкніть кнопку «ПУСК» і почекайте більше 10 хвилин.

Продовжіть час очікування в холодну пору року

(Ніколи не вимикайте його при роботі масляного преса).

2. Завантажте інгредієнти

3. Натисніть кнопку «ВІДЖИМ»(SQUEEZING) і почнеться процес віджиму.

4. Після завершення роботи натисніть кнопку «очистки» (CLEANUP) і утримуйте більше 20 секунд. Так вам буде легше видалити гвинт і відчистити машину. Якщо ви не натиснете на кнопку до того, як віджимна камера охолоне, внутрішній залишковий макуха затвердіє і заблокує отжимной стрижень, що значно утруднить отчистки машини.

5. У разі відключення електроенергії під час роботи машини, вимкніть кнопку «ПУСК» і одночасно витягніть шнур з розетки. Після включення електроенергії включите кнопку «ПУСК», шнур в розетку і продовжите віджимання.

6. Вийміть вижимний стрижень і помийте його за допомогою засобів для миття посуду і води.



7. Витягніть штепсель і зберігайте машину в сухому місці.

8. Пресоване масло автоматично відділяється після зберігання протягом ночі при кімнатній температурі і не вимагає фільтрації.

Примітка: ніколи не кладіть пальці або тверді предмети у вхідний

отвір віджимної камери.

При виробництві оливкової олії необхідно з оливок дістати кісточки, потім порізати їх на частини і підсушити або на сонці або в мікрохвильовій печі протягом 5-6 хвилин, перед завантаженням в маслопрес.

процес очистки

1, спочатку вимкніть живлення і вилку живлення, і приступайте до отчистке, поки камера не охолола. Носіть захисні рукавички з бавовни, щоб запобігти опікам, або почекайте більше 30 хвилин, щоб камера пресування повністю охолола.

2, вийміть притисної стрижень і очистіть його папером або тканиною; промити і очистити камеру пресування водою.

3, Ніколи не чистите кислотою, лугом, содою і солоною водою; чим більше вологість сировини, тим жорсткіше макуха сирого матеріалу прикріплюється до гвинтів, важче його мити, і ви можете обрізати його ножем Іншим частинам заборонено зіткнення з водою або рідинами; після чистки, негайно витерти або висушити воду на пресувальній камері за допомогою фена перед зберіганням.





Після отримання масла і його відстоювання протягом доби воно розділяється на рідку фракцію і важку суспензія. Просто злийте рідку частину масла і зберігайте її в холодильнику або при кімнатній температурі.