

“Firmalar Gerçekleştirdikleri Sözlere Kadar Büyüktür”

USTALAR
DECANTER TECHNOLOGY



USTALAR

DECANTER TECHNOLOGY

Ustalar Makina Zeytinyağ makinaları ve endüstriyel makinalar imalatı; satış, servis ve eğitimi ; müşterisinin üretim yapacağı bölgeye en uygun makina seçimi ve mühendislik konularında hizmet vermektedir.

Zeytinyağ Makinaları sektöründe yıllardır süre gelen kalıplaşmış alışkanlıkları değiştirmek ; yeniliklere açık ve firmasını daha ilerilere taşımayı kendisine amaç edinmiş yağhanecilerimize ; hak ettiği hizmeti verebilmek , konusunda uzman ve deneyimli insanlarla çalışabilme imkanı sunmak, firmanın geleceğe yönelik teknoloji ihtiyaçlarını tespit edip; en ekonomik, kaliteli ve uzun ömürlü ürünleri sunmak ana ilkesi olmuştur.

Zeytinyağ Makinaları sektöründe gerek makine teknolojisi gerekse hizmet anlayışı gün geçtikçe değişmekte ve yenilenmektedir. İşte bu yenilikçi anlayışla hareket eden firmamız ürün yelpazesini seçerken de müşteriye kullanım kolaylığı sağlayacak veya rakiplerine karşı avantaj yaratacak ürünleri bünyesine dahil etmiştir. Gerek satış , gerekse satış sonrası servis hizmetlerinde yağhanecilerin sıkıntılarını göz önüne alarak , yenilikler yaratmış , hizmet anlayışında yaptığı "24 saat hizmet veren servis anlayışı" , "Sürekli olarak firma bünyesinde yedek parça bulundurma" , " Bir yıl süreli ücretsiz servis hizmet garantisi" gibi hizmetleri sayesinde çok kısa bir sürede Türkiye genelinde güçlü bir Zeytinyağ fabrikaları referansına sahip USTALAR Makina sektöründe söz sahibi bir kuruluş haline gelmiştir.

Unutulmamalıdır ki :
FİRMALAR GERÇEKLEŞTİRDİKLERİ SÖZLERİ KADAR BÜYÜKTÜR".

Saygılarımızla

USTALARMAK Makina Sanayi ve Tic. Ltd. Şti.





USTALAR
DECANTER TECHNOLOGY



Kontinü Sistemde Yeni Bir Marka;
50 Yıllık İmza

**Teknik Özellikler**
Technical Specification

Kapasite Capacity	3000-3500 Kg/Saat 3000-3500 Kg/H
Enerji Energy	91 kW
Elektrik Tüketimi Electricity Consumption	40-45 kW/Saat 40-45 kW/H
Su Tüketimi Water Consumption	1200-1400 Lt/Saat 1200-1400 Lt/H



Teknik Özellikler
Technical Specification

Kapasite <i>Capacity</i>	3000-3500 Kg/Saat <i>3000-3500 Kg/H</i>
Enerji <i>Energy</i>	91 kW
Elektrik Tüketimi <i>Electricity Consumption</i>	40-45 kW/Saat <i>40-45 kW/H</i>
Su Tüketimi <i>Water Consumption</i>	1200-1400 Lt/Saat <i>1200-1400 Lt/H</i>



**Teknik Özellikler**
Technical Specification

Kapasite <i>Capacity</i>	2000-2250 Kg/Saat 2000-2250 Kg/H
Enerji <i>Energy</i>	73 kW
Elektrik Tüketimi <i>Electricity Consumption</i>	25-35 kW/Saat 25-35 kW/H
Su Tüketimi <i>Water Consumption</i>	500-700 Lt/Saat 500-300 Lt/H



Teknik Özellikler Technical Specification

Kapasite Capacity	1250-1670 Kg/Saat 1250-1670 Kg/H
Enerji Energy	55 kW
Elektrik Tüketimi Electricity Consumption	25-35 kW/Saat 25-35 kW/H
Su Tüketimi Water Consumption	500-700 Lt/Saat 500-700 Lt/H



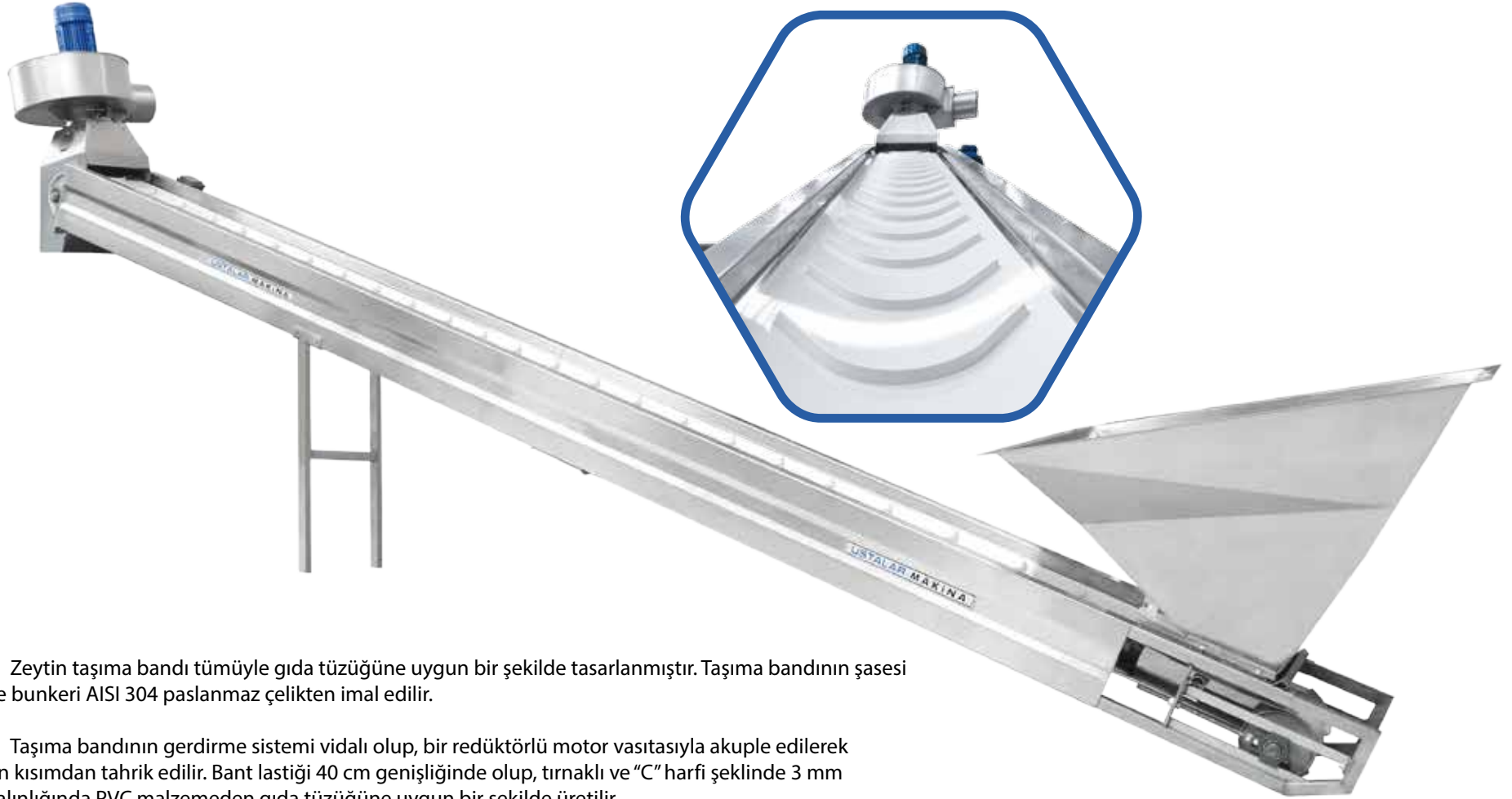
**Teknik Özellikler**
Technical Specification

Kapasite <i>Capacity</i>	1000-1250 Kg/Saat 1000-1250 Kg/H
Enerji <i>Energy</i>	55 kW
Elektrik Tüketimi <i>Electricity Consumption</i>	25-28 kW/Saat 25-28 kW/H
Su Tüketimi <i>Water Consumption</i>	200-300 Lt/Saat 200-300 Lt/H

**Teknik Özellikler**
Technical Specification

Kapasite <i>Capacity</i>	500 - 750 Kg/Saat 500 - 750 Kg/H
Enerji <i>Energy</i>	50 kW
Elektrik Tüketimi <i>Electricity Consumption</i>	25-28 kW/Saat 25-28 kW/H
Su Tüketimi <i>Water Consumption</i>	200-300 Lt/Saat 200-300 Lt/H

TAŞIMA BANDI - TRANSPORT BAND



TR

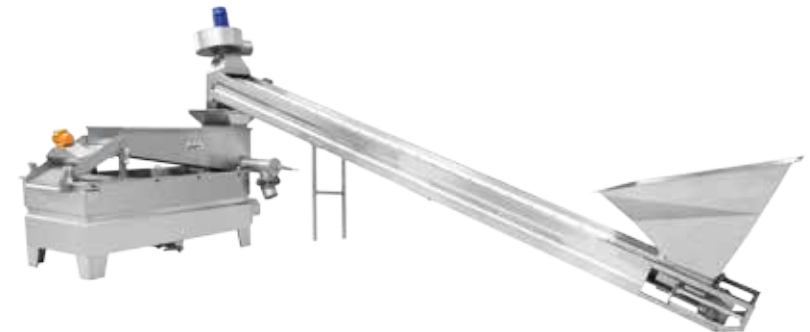
Zeytin taşıma bandı tümüyle gıda tüzüğüne uygun bir şekilde tasarlanmıştır. Taşıma bandının şasesi ve bunkerı AISI 304 paslanmaz çelikten imal edilir.

Taşıma bandının gerdirmesi vidalı olup, bir redüktörlü motor vasıtasıyla akupl edilerek ön kısımdan tahrik edilir. Bant lastiği 40 cm genişliğinde olup, tırnaklı ve "C" harfi şeklinde 3 mm kalınlığında PVC malzemeden gıda tüzüğüne uygun bir şekilde üretilir.

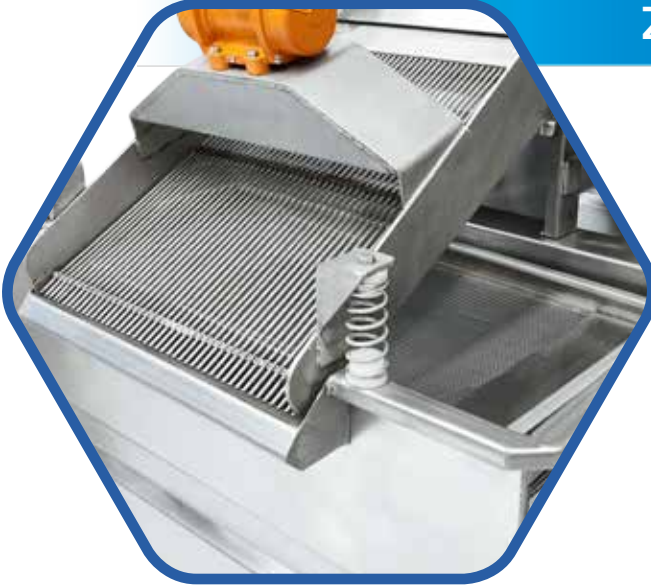
EN

Olive conveyor belt is designed completely in accordance with the food regulations. The chassis and bunker of the conveyor belt are made of AISI 304 stainless steel.

The tensioning system of the conveyor belt is screwed and is driven from the front by coupling by a gearmotor. The rubber band is 40 cm wide and is produced in accordance with the food regulations from 3 mm thick PVC material with nails and in the form of the letter "C".



ZEYTİN YIKAMA ÜNİTESİ - OLIVE WASHING UNIT



TR

Zeytin yıkama ünitesi tümüyle AISI 304 paslanmaz çelikten gıda tüzüğüne uygun bir şekilde imal edilir. Zeytin bandının taşıdığı zeytinler özel tasarlanmış titreşimli dağıtım sistemi sayesinde yüzeye yayılır. Yüzeyde bulunan hava delikleri altta kalan yapraklarında dışarıya tahliye edilmesini sağlar. Zeytinle beraber hazneye gelen taş, dal parçası vs özel kıvrımlı haznede suyun dibine çöker, makinanın çalışması durduktan sonra bir helezon vasıtasıyla dışarı tahliye edilir.

Yıkama haznesinden çıkan zeytin ön kısımda bulunan titreşimli eleğe gelir ve sudan ayrılarak besleme helezonu bunkerine dökülür.

Bir pompa vasıtasıyla yıkama haznesindeki suyun devirdaimi düzenli bir şekilde gerçekleşir. Su çevresinde bulunan çamur vs gibi maddelerin pompaya zarar vermemesi için su dolum haznesi iki bölümden imal edilir

EN

Olive washing unit is completely manufactured from AISI 304 stainless steel in accordance with the food regulations. The olives carried by the olive belt are spread over the surface thanks to the specially designed vibrating distribution system. The air holes on the surface allow the leaves below to be evacuated. Stones, branches, etc. that come to the chamber together with the olives sink to the bottom of the water in the specially folded chamber, and after the machine stops working, it is discharged out by means of a spiral.

The olive coming out of the washing chamber comes to the vibrating screen at the front and is separated from the water and poured into the feeding spiral bunker.

The circulation of the water in the washing chamber occurs regularly by means of a pump. The water filling reservoir is made of two parts in order to prevent substances such as sludge etc. in the water from damaging the pump.



DEKANTÖRLER - DECANTORS



EVO 100

Motor / Engine	37 KW
Dönüş Hızı / Rotation Speed	3000
Kapasite Kg / Saat / Capacity Kg 7 Hour	4000 - 4500
Uzunluk / Length	435
Genişlik / Width	160
Yükseklik / Height	115
Ağırlık / Weight	4000

TR

Dekantör yüksek devirlerde hamurun haznede sıkıştırılarak, santrifüj kuvvetler neticesinde pirina, su ve zeytinyağını bir birinden özgül ağırlıklarına bağlı olarak ayırır. Prinanın tamburdan çıkışında yüzeylerde toplanmasını engellemek amacıyla ön kısmında sıyrıcı sistem geliştirilmiştir. Dekantör tamburunun yataklanmasını sağlayan ana şase St 37 çelik malzemeden imal edilir. Zeytin hamurunun dekantöre temas ettiği tüm yüzeyler AISI 304 paslanmaz çelikten gıda tüzüğüne uygun bir şekilde üretilir. Dekantör üç ve iki fazlı çalışacak şekilde tasarlanıp, trifaze sistemlerde dekantörden prina, kara su ve yağ, iki fazlı sistemlerde de (ekolojik sistem) dekantörden prina ve yağ çıkmaktadır.

EN

The decanter separates the pomace, water and olive oil from each other depending on their specific gravity by compressing the dough in the chamber at high revolutions, as a result of centrifugal forces. A scraper system has been developed in the front part of the printer in order to prevent it from collecting on the surfaces at the exit of the drum. The main chassis that provides the bearing of the decanter drum is made of St 37 steel material. All surfaces where olive paste comes into contact with the decator are produced from AISI 304 stainless steel in accordance with the food regulations. The decanter is designed to operate in three and two phases, and pomace, black water and oil are extracted from the decanter in three-phase systems, and pomace and oil are extracted from the decanter in two-phase systems (ecological system).

DEKANTÖRLER - DECANTORS



EVO 80



EVO 40



EVO 10



EVO 60



EVO 25

	EVO 80	EVO 60	EVO 40	EVO 25	EVO 10
Motor / Engine	30 KW	22 KW	15 KW	11 KW	7,5 KW
Dönüş Hızı / Rotation Speed	3000	3000	3500	3500	3500
Kapasite Kg / Saat / Capacity Kg / Hour	3000 - 3500	2000 - 2250	1500 - 1750	1000 - 1250	500 - 750
Uzunluk / Length	395	350	310	270	240
Genişlik / Width	160	160	135	135	135
Yükseklik / Height	115	115	84	84	84
Ağırlık / Weight	3200	2600	1900	1500	1200

MALAKSÖRLER - MALAXER

TR

Kırıcıda zeytinler, çekiçli tip metal kırıcılar vasıtasıyla tamamen parçalanır. Kırma işleminde hamur kalın olursa yani büyük etli ve çekirdekli olursa, yağ gözenekleri açığa çıkmaz ve bir sonraki safhada yan ürün olan pirinada kalan yağ miktarı artabilmektedir. sezon içerisindeki zeytinlerin değişen durumlarına göre farklı delik çaplarına sahip kırıcı eleklerini opsiyon olarak sunmaktadır.

EN

In the crusher, olives are completely crushed by hammer type metal crushers. If the dough is thick in the crushing process, that is, if it has large flesh and seeds, the oil pores will not be exposed and the amount of oil remaining in the by-product pomace may increase in the next stage. It offers crusher screens with different hole diameters as an option, depending on the changing conditions of the olives during the season.



TR

Malaksörler zeytin hamurunu yoğurup yağ yüzdesini arttırmak için kullanılır. Her malakasör gözü bağımsız olarak çalışır. Kırıcıda kırılan zeytinler, yarı hamur halinde helezon ve açma kolları vasıtasıyla istediğimiz malaksör gözüne aktarılır.

EN

Malaxers are used to knead the olive paste and increase the oil percentage. The olives crushed in the crusher are transferred to the malaxer chamber we want by means of a spiral and opening arms in semi-dough form.

U6 x 800

Motor / Engine	10 KW
Dönüş Hızı / Rotation Speed	22 Devir
Kapasite Kg / Saat / Capacity Kg 7 Hour	4500 -5000
Uzunluk / Length	500 cm
Genişlik / Width	270 cm
Yükseklik / Height	165
Ağırlık / Weight	3000

MALAKSÖRLER - MALAXER



	U4 x 800	U2 x 800
Motor / Engine	8 KW	6 KW
Dönüş Hızı / Rotation Speed	22 Devir	22 Devir
Kapasite Kg / Saat / Capacity Kg 7 Hour	3000 - 3200	1500 - 1600
Uzunluk / Length	360 cm	180 cm
Genişlik / Width	270 cm	270 cm
Yükseklik / Height	165 cm	165 cm
Ağırlık / Weight	2000	1000



SEPERATÖR - SEPERATOR



UMS 405 UMS 505 UMS 605

Motor / Engine	7,5 KW	11 KW	22 KW
Ebatlar (Boy, En, Yükseklik) Dimensions (Length, Width, Height)	1060 x 1300 x1490 mm	1230 x1380 x1620 mm	1540x1730, 2180 mm
Ağırlık / Weight	900 kg	1250 kg	1400 kg

TR

Separatör sudan yağı ayırmak için kullanır, ve santrifüj sistemiyle çalışmaktadır. Separatör dış gövdesi GG 20 döküm malzemeden oluşur zeytinyağının temas ettiği tüm yüzeyler AISI 304 paslanmaz çelikten gıda tüzüğüne uygun bir şekilde imal edilir. Separatör imalatı kendi alanlarında deneyimli ekibimiz tarafından modern makine parkurumuzda en ince ayrıntıların bile atlanmadığı titiz üretim şartlarıyla imal edilir.

EN

The separator uses it to separate the oil from the water, and it works with a centrifuge system. The outer body of the separator consists of GG 20 cast material. All surfaces that olive oil contacts are manufactured from AISI 304 stainless steel in accordance with food regulations. Separator manufacturing is manufactured by our experienced team in our modern machine park with meticulous production conditions, where even the smallest details are not omitted.



PIRİNA KAZANI - PIRINA BOILER



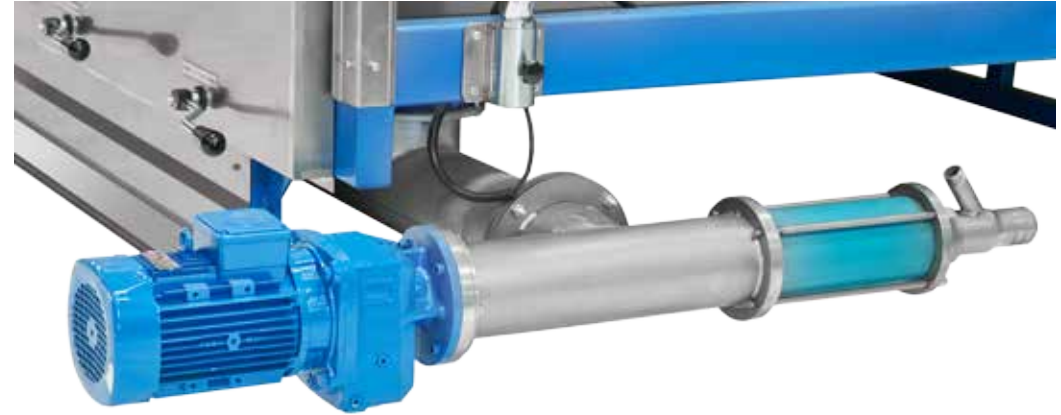
TR

Pirina kazanı sisteme sıcak su sağlamak amacıyla kullanılır. Kazan gövdesi St 37 çelik malzemeden, pirina yanma ocağı ise GG 20döküm malzemeden imal edilir. Kumanda panosu termostat kontrollü olup kazan üzerine monte edilmiştir. Kazan yakıt beslemesi pirina bunkerindeki kuru pirinanın otomatik olarak bir helezon yardımıyla yanma odasına iletimiyle sağlanır

EN

The pomace boiler is used to provide hot water to the system. The body of the boiler is made of St 37 steel material and the pomace burning furnace is made of GG 20 casting material. Control panel is thermostat controlled and mounted on the boiler. Boiler fuel supply is provided by the automatic transmission of dry rice in the pomace bunker to the combustion chamber with the help of a spiral.

HAMUR POMPASI - DOUGH PUMP



TR

Hamur pompası, hareket aldığı redüktörlü motordan ara helezon ve pompadan oluşur. Görevi malaksörden çıkan hamuru dekantöre taşımaktır, tamamen gıda tüzüğüne uygun olarak AISI 304 paslanmaz çelikten imal edilir.

EN

The dough pump consists of a gearmotor that moves, an intermediate auger and a pump. Its task is to transport the dough from the malaxer to the decanter, it is completely made of AISI 304 stainless steel in accordance with the food regulations.

TEKNİK SERVİS / TECHNICAL SERVICE

Müşteri Avantajları

- Üreticiden cazip bir fiyata orijinal yedek parça alırsınız
- Yüksek Ustalar makina kalite standardı garanti edilir
- Eski makine serileri için bile daha iyi ve daha hızlı kullanılabilirlik
- Tüm yedek parçalarda 6 ay garanti (yeni parçalarda 12 ay garanti)
- Cazip koşullar ve şartlar sayesinde maliyet tasarrufu

Öne Çıkanlar

- Bakım kontrol listesi temelinde eksiksiz, düzenli bakım
- Plansız aksaklık sürelerinin azalmasıyla yüksek verimlilik
- Makine kullanılabilirliğinde artış
- Öngörülebilir bakım ve servis maliyetleri
- Bakım sırasında gerekli görülen servis ve yedek parçalarda %10 özel indirim

Customer Benefits

- You get spare parts from the manufacturer at an attractive price.
- High USTALAR MAKİNA quality standard is guaranteed.
- Better and faster usability even for old machine series
- 6 months warranty on all spare parts(12months warranty on new parts
- Cost savings thanks to attractive terms and conditions

Highlights

- Complete, regular maintenance based on the maintenance checklist
- High productivity with unplanned, reduced downtime
- Predictable maintenance and service costs
- 10% special discount on service and spare parts required during maintenance



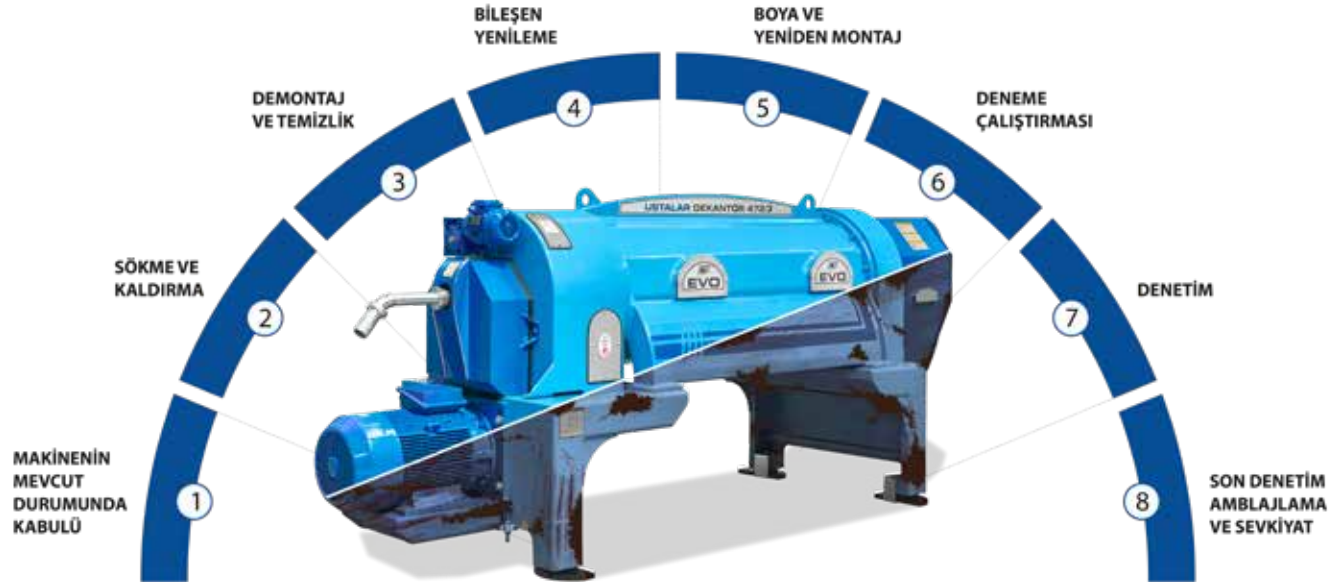
USTALAR DECANTER TECHNOLOGY

En yüksek makine kullanılabilirliği için profesyonel bakım

Verimliliğinizi artırmak için bakım sözleşmesi. Uzmanlarımız bakım kontrol listemizin aracılığıyla makinenizin özel ihtiyaçlarına göre düzenlenmiş kapsamlı bir bakım gerçekleştirir.

Professional maintenance for highest machine availability

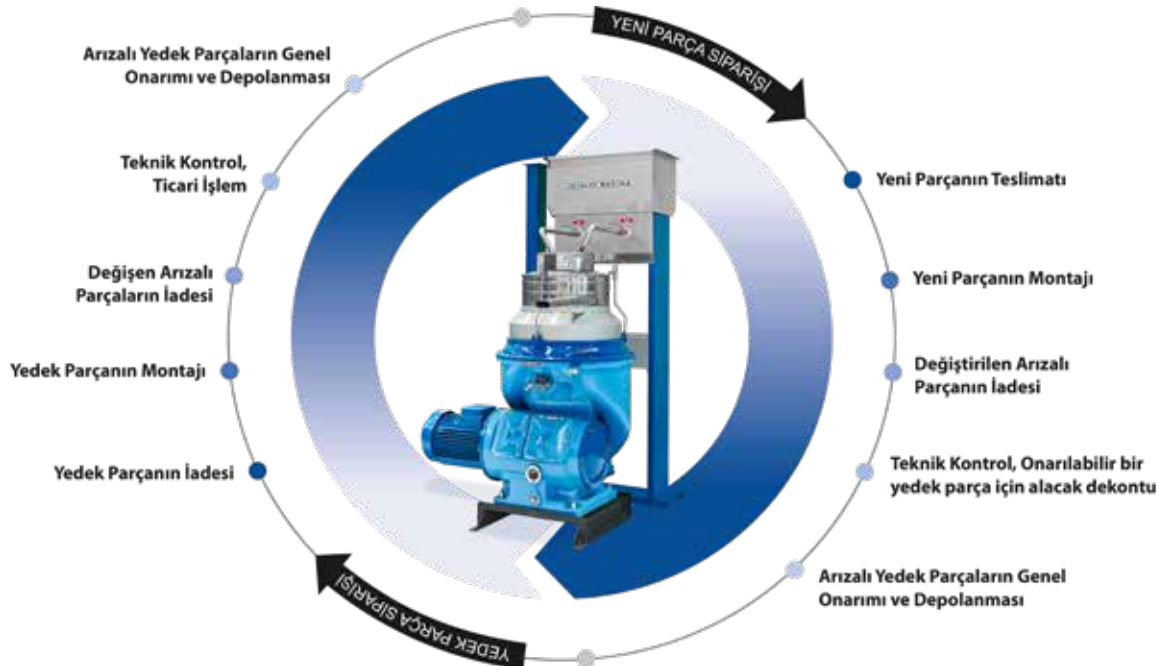
Maintenance contract to increase your productivity. Our experts perform a comprehensive maintenance tailored to your machine's specific needs through our maintenance checklist.



TEKNİK SERVİS / TECHNICAL SERVICE

- Tüm Zeytinyağı teknoloji sektörlerinden %95'in üzerinde yedek parça kullanılabilirliği sunarız. Ne zaman ve neye ihtiyacınız olursa olsun, USTALAR ile güvenli taraftasınızdır.
- Kullanılabilirlik > %95 - 250 bin avronun üzerinde yedek parça stoğu müşterilerimiz için optimum tedarik imkânı sunar.
- Optimum Tedarik - Size en iyi hizmeti sunmak için stoklarımızda 2.000'in üzerinde ürün bulundururuz
- Gelişmiş Güvenilirlik orijinal yedek parçalarımız sayesinde - Sadece üreticinin orijinal yedek parçaları makinenizin optimum şekilde çalışmasını garanti edebilir.
- Eski makineler için de ürün tedarik ederiz - 1990 ve üzeri modeller için yedek parçalar bulundururuz.
- 7/24 ulaşılabilirlik - Dünya çapında 7/24 servis yardım hattımıza başvurun
- Azami esneklik - Yeni ve yedek parça servisimizle müşterilerimize geniş bir yelpazeden seçenekler sunarız.

- We offer spare parts availability of over 95% from all olive oil technology sectors. Whenever and whatever you need, you are on the safe side with USTALAR.
- Usability; 95%- over 250 thousand Euro spare parts stock provides optimum supply opportunity for our customers.
- Enhanced Reliability; Thanks to our original spare parts -Only original spare parts from the manufacturer can guarantee the optimum operation of your machine.
- We also supply products for older machines -we keep spare parts for models from 1990 onwards.
- 24/7 availability; Contact our 24/7 worldwide service hotline.
- Maximum flexibility; We offer our customers a wide range of options with our new and spare parts service.





Ata Mah. 771 Sokak No:39 Astis Sanayi Bölgesi Aydın / TURKEY



+90 (256) 231 01 74



bilgi@ustalarmakina.com



www.ustalarmakina.com

