



Isaak Newton'ın takipçilerinin düşüncelerini eşsiz bir şekilde etkilediği, su kosvası, deneyinde ispatlamış olduğu gibi: Santrifüj güç havada dönen sıvıların etkiler.

Isaak Newton influenced the thinking of his successors inimitably with his famous experiment with a water bucket: centrifugal forces affect rotating liquids in space.

Dikkat! Yerçekimi İhlal Ediliyor! Overcome gravitation with easyness!



Zeytinyağı ekstraksiyonu için santrifüj dekantör teknolojisi

Centrifuge technology for production of vegetable oils



Herşeyin ana maddesi su'dur; Herşey su'dan meydana gelmiştir ve su'dan geri döner. (Thales, Yunan Filozof M.Ö. 620 - 540)

"The principle of all things is water; everything originates from water and everything returns from water." (Thales, Greek philosopher 620-540 B.C.)

BİLGİNİN HAYATA GEÇİRİLMESİ / Knowledge in Action

HILLER® 2 ve 3 fazlı zeytinyağı ekstraksiyon dekantörünün özellikleri:

- Yüksek yağ zeytinyağı randımanı, prinada ve karasuda kalan yağ oranı minima düzeydedir
- Uzun çalışma ömrü
- Düşük çalışma sesi
- Düşük elektrikli güç tüketimi
- Kullanılan özel teknoloji sayesinde düşük hızda çalışabilme

HILLER® 2- und 3-phase decanter for oil production are known for:

- high oil yield ~ minimal residual oil in the solids and wastewater
- long-life
- low noise level
- low driving power
- low speed level due to specific technology

HILLER® - Ayrıştırılmış fazların çıkışı için değişik seçenekler sunabilmektedir:

- Geri dönüş kanalları (Karşı akımlı - sıfır basınçta)
- Ayarlanabilir boru ve nozül
- Soyulabilir disk özelliği

HILLER® offers for the discharge of the separate phases various technologies:

- return channels via weir (co-current ~ at zero pressure)
- adjustable tube ~ nozzles
- peeling disk

HILLER® - Dekantörleri her uygulama için özel olarak bir terzi gibi tek tek çalışılarak imal edilmektedirler:

- Tambur Hacmi: 250 - 760 mm
- Kapasite: 1000 kg./saat - 16.000 kg./saat
- Çap - Uzunluk Oranları: 1:3 - 1:4.2 (Tambur kapağından - Orta boşaltma bölümüne)
- Paslanmaz Çelik Versiyon

HILLER® Decanter ~ tailor-made for every application:

- bowl diameter 250 ~ 760 mm
- performance 1000 kg/h ~ 16.000 kg/h
- relation diameter length 1:3 ~ 1:4.2 (measure bowl cover ~ middle discharge)
- stainless steel version

HILLER® Dekantörlerinde helezon ve tambur arasındaki devir hız farkının değiştirilmesine imkan veren sistemler:

- HILLER® - Hidrolik kavrama sistemi (see separate information)
- CYCLO Redüktör sistemi
- Ters Şanzıman (Back-Drive) sistemi

HILLER® Decanter ~ several variations for making differential speeds ~ bowl/conveyor

- by HILLER®-hydraulic (see separate information)
- by CYCLO -gear
- by Back-Drive

HILLER® - OV

2 ve 3 fazlı teknolojilerde Yan-akım ve karşı akımlı çalışma tekniklerine sahip **OV 650-43-1**
3 fazlı zeytinyağı dekantörü
Kapasite : 8 ton/saat
Tambur çapı: 650mm
Oran, Çap/lt. : 1:4.2

Co-current and countercurrent Technics at 2- and Polyphasetechnology **OV 650-43-1**

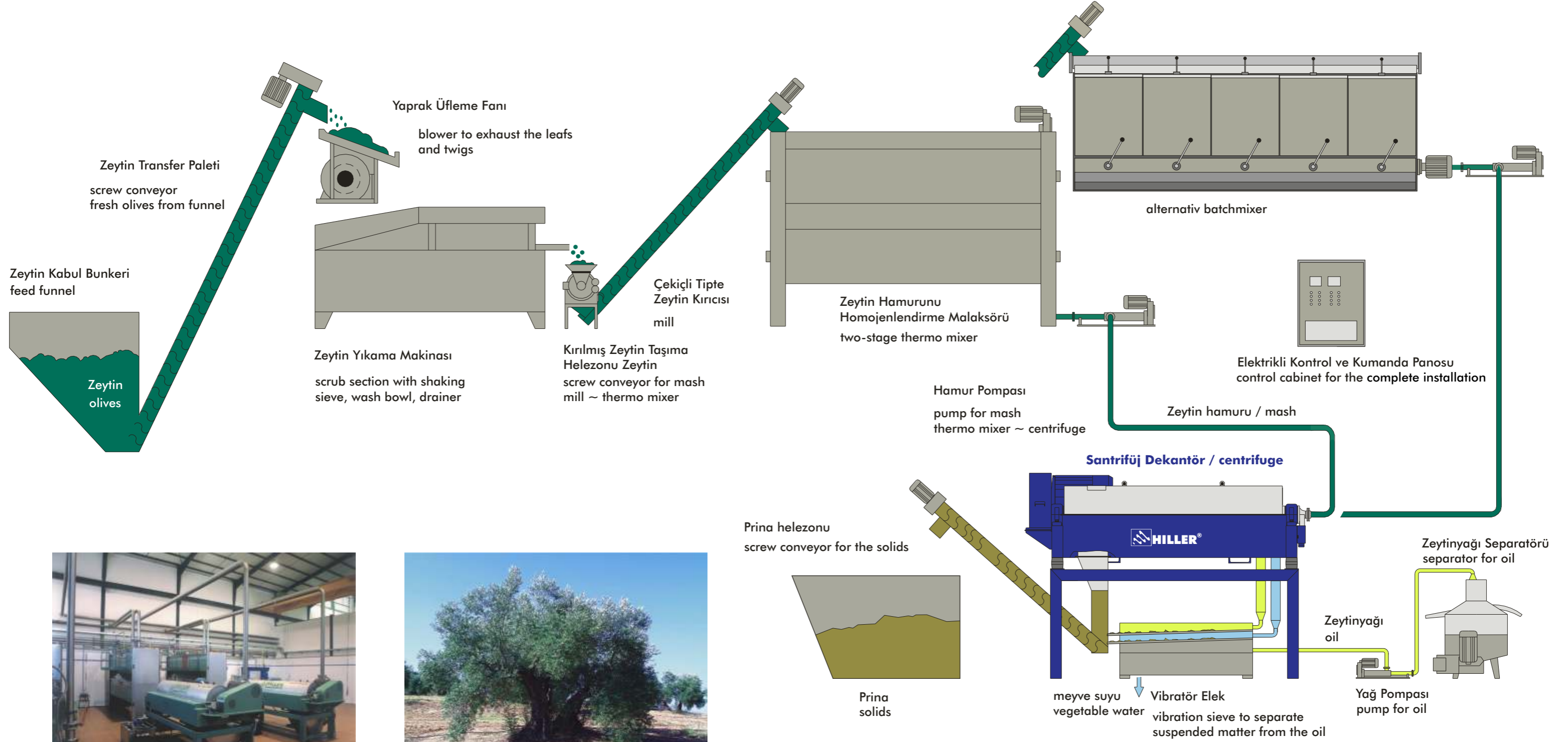
3-phase-olive oil decanter for about 8 t/h through out, bowl Ø = 650 mm, Ø/l 1:4.2
Your application is not included?
Please contact us. We have the solution.





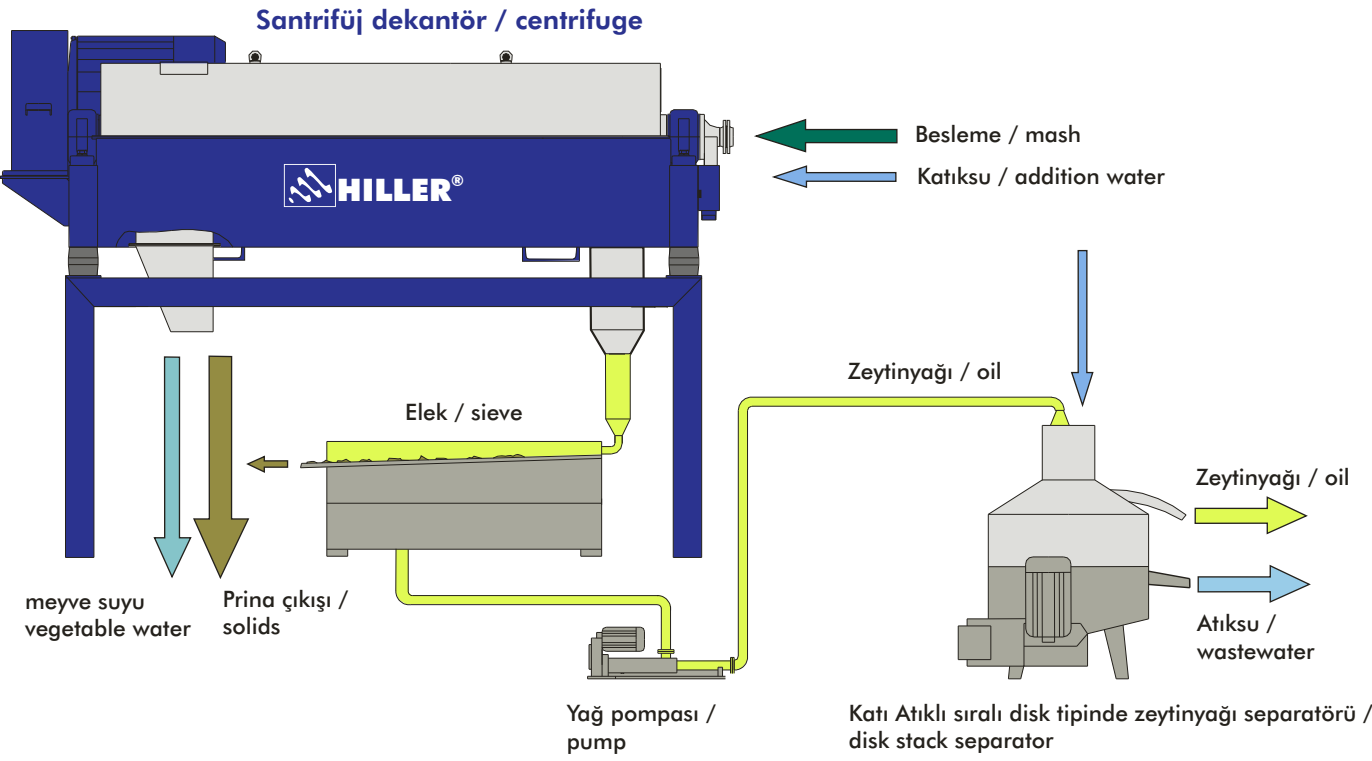
Zeytin işleme prosesinin şematik diagramı: 3 Fazlı Zeytinyağı Üretimi

Schematic diagram of an olive oil processing system Production of olive oil, 3-phases



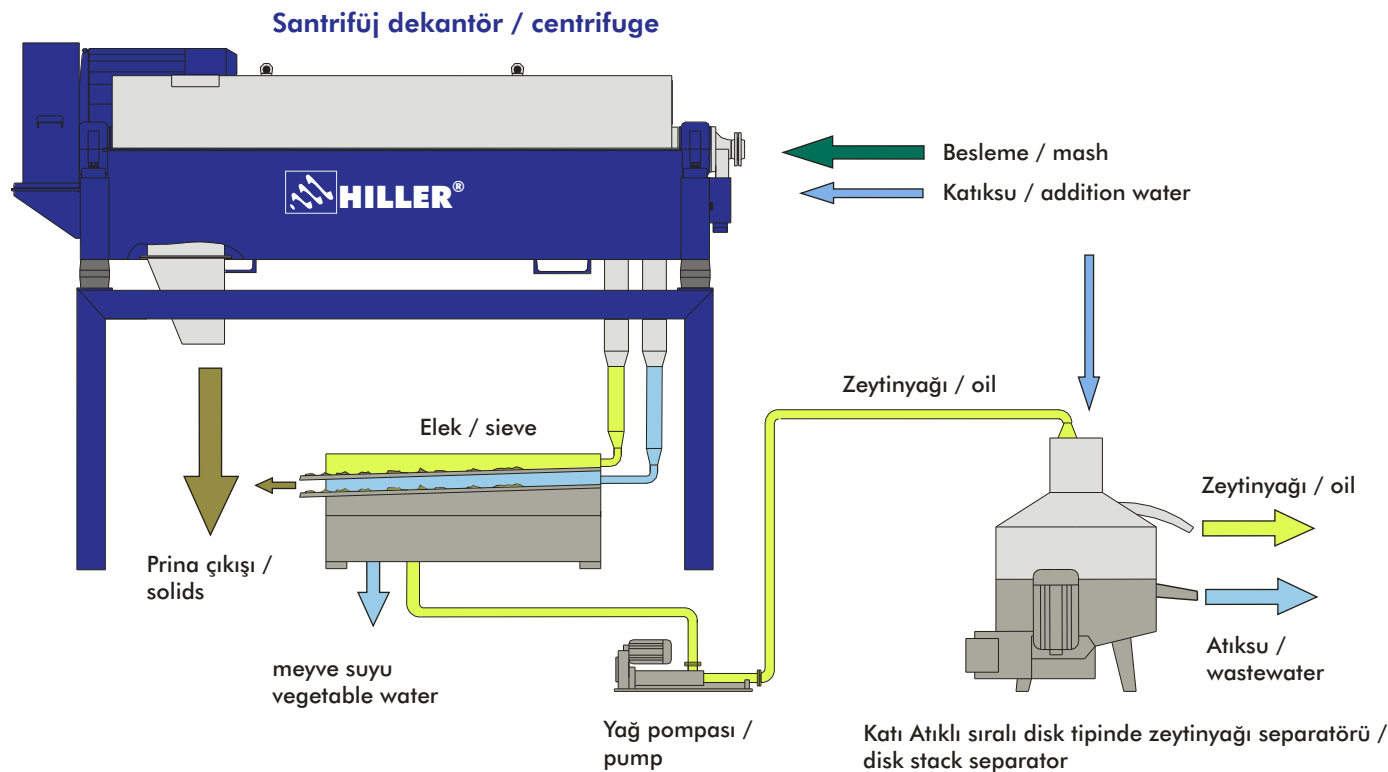
2 Fazlı bir zeytinyağı üretiminin şematik diagramı

Schematic diagram of a 2-phase olive oil production



3 fazlı bir zeytinyağı üretiminin şematik diagramı

Schematic diagram of a 3-phase olive oil production



Yunanistan ve İspanyada 1000'den fazla HILLER® zeytinyağı tesisi kurduk!

More than 1000 decanters for olive oil production in Greece, Italy, Jordan, Syria, Spain, Turkey, Tunisia and Cyprus!

OV Zeytinyağı Dekantör Modelleri / OV series

Çalışma Şekli /type	2 Fazlı / 2-phase-system								
	OV350	OV370	OV450	OV510	OV530	OV550	OV580	OV650	OV760
Çalışma Şekli /type	3 Fazlı / 3-phase-system								
	OV370	OV450	OV510	OV530	OV550	OV580	OV650	OV760	
Kapasite / capacity (*)	1.500 - 16.000 kg/h								
Elektrik gücü / motor	18,5 - 110 kW								

Aşağıdaki konulara ilişkin çalışmalarda HILLER® sektör lideridir.

We feel at home in the following sectors and special applications

- Yiyecek İçecek Sektörü / DecaFood
Foods and beverages / DecaFood
- Zeytinyağı / OV
Olive oil / OV
- Nebati Yağ / DecaOil
Oils and Fats / DecaOil
- Klasifikasyon / DecaClass
Classification / DecaClass
- Kimya ve İlaç Sanayii / DecaChem / DecaPharm
Chemical and pharmaceutical industries / DecaChem / DecaPharm
- Plastin Sınıflandırılması ve Geridönüşümü / DecaSort
Recovery and sorting of plastics / DecaSort
- Kentsel ve Endüstriyel Atık Tesisleri / DecaPress® / DecaThick® / DecaDrain
Municipal and industrial wastewater plants / DecaPress® / DecaThick® / DecaDrain
- Tünel İnşaatları / DecaPress®
Tunnel construction / DecaPress®

(*) Maksimum kapasite değeri zeytinleri esas almaktadır

(*) max. value of capacity referring to olives

Firmamız her türlü teknik değişiklikleri yapma hakkını saklı tutar. Katalogta bulunan tüm resim ve bilgilerin HILLER® GmbH'dan izinsiz kullanımı yasaktır.

We reserve the right to technical modifications. Any commercial use of pictures and graphics is only allowed after prior approval by the HILLER® GmbH.

HILLER® GmbH
Schwalbenholzstraße 2
D-84137 Vilsbiburg/Germany
Telephone +49 (0)87 41/48-0
Fax +49 (0) 87 41/48-139

Internet: www.hillerzentri.de
e-mail: hiller@hillerzentri.de