

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**

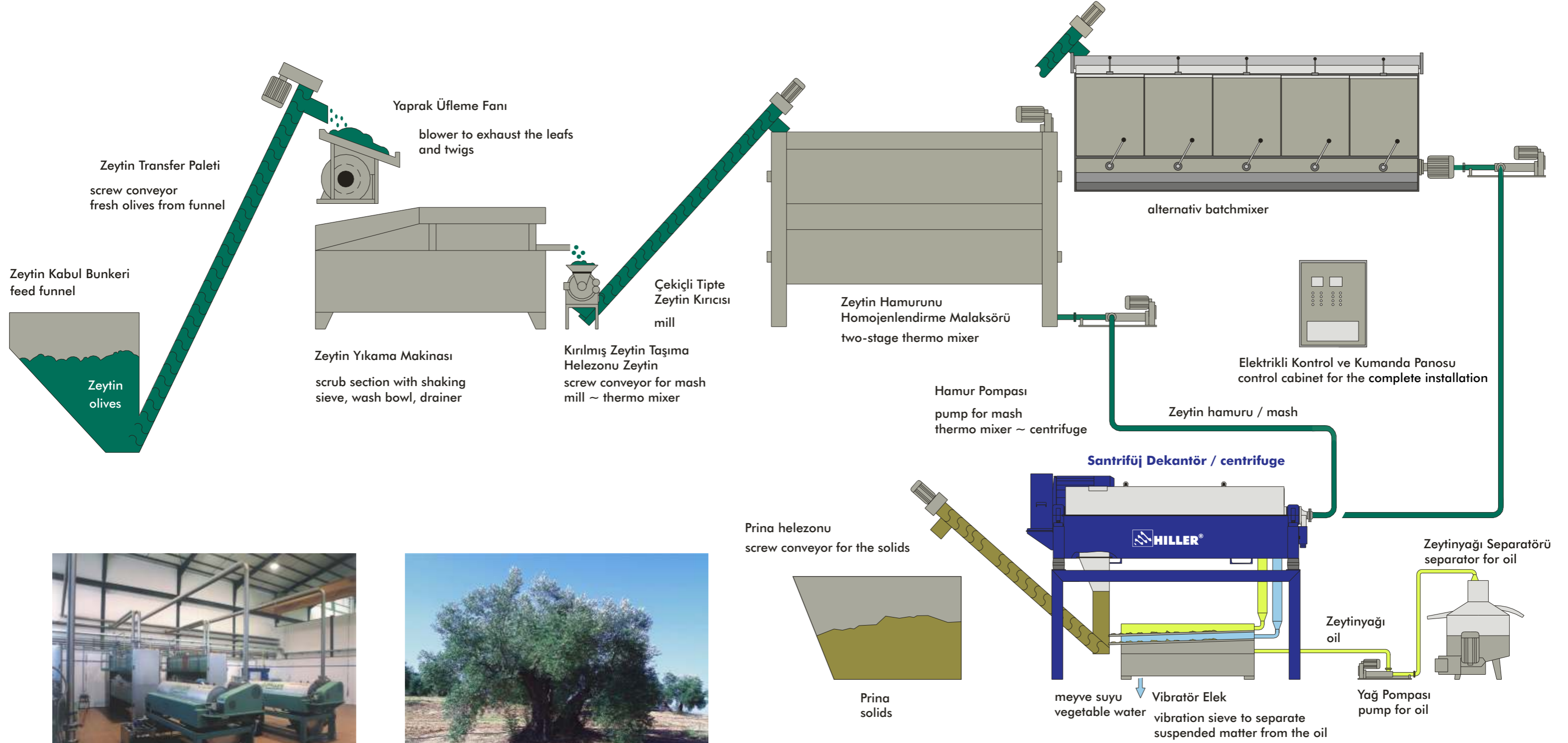
3-phase-olive oil decanter for about 8 t/h through out, bowl Ø = 650 mm, Ø/l 1:4.2  
Your application is not included?  
Please contact us. We have the solution.





## Zeytin işleme prosesinin şematik diagramı: 3 Fazlı Zeytinyağı Üretimi

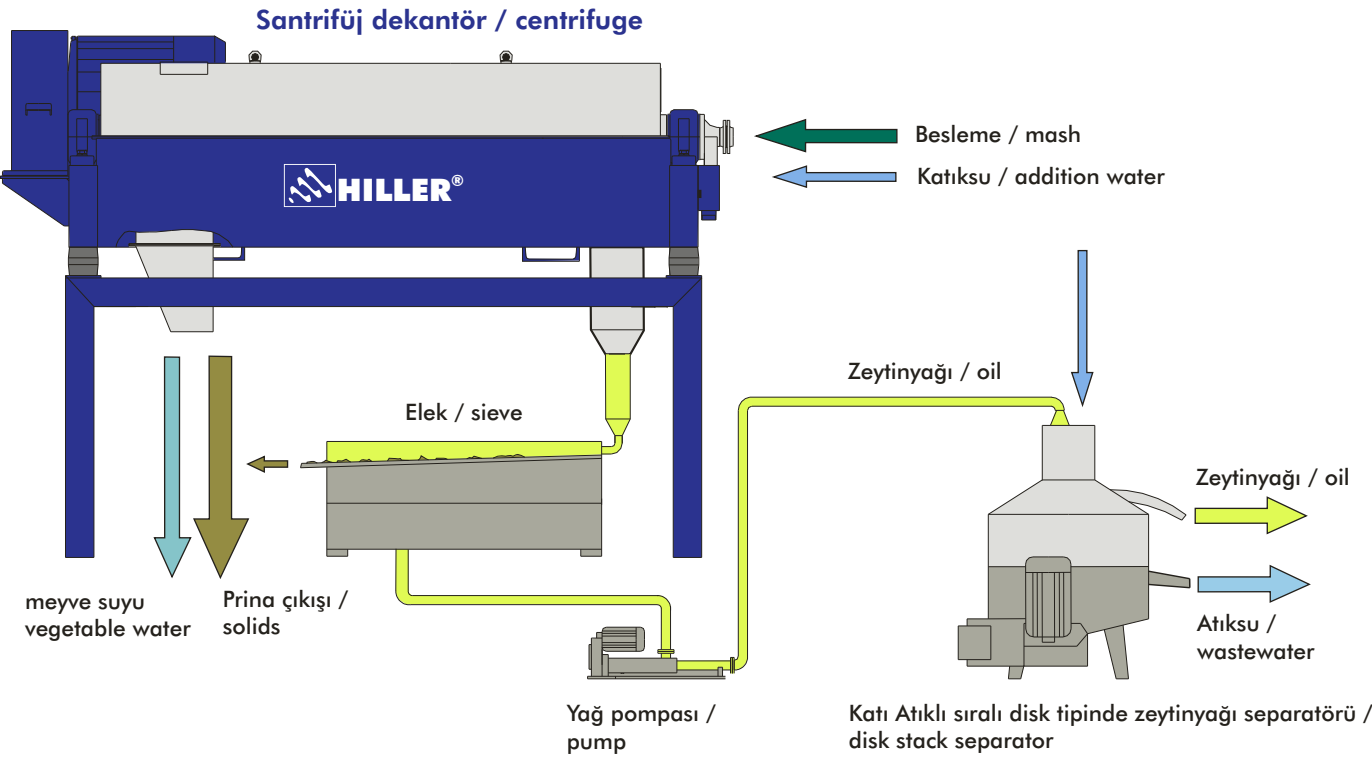
## Schematic diagram of an olive oil processing system Production of olive oil, 3-phases





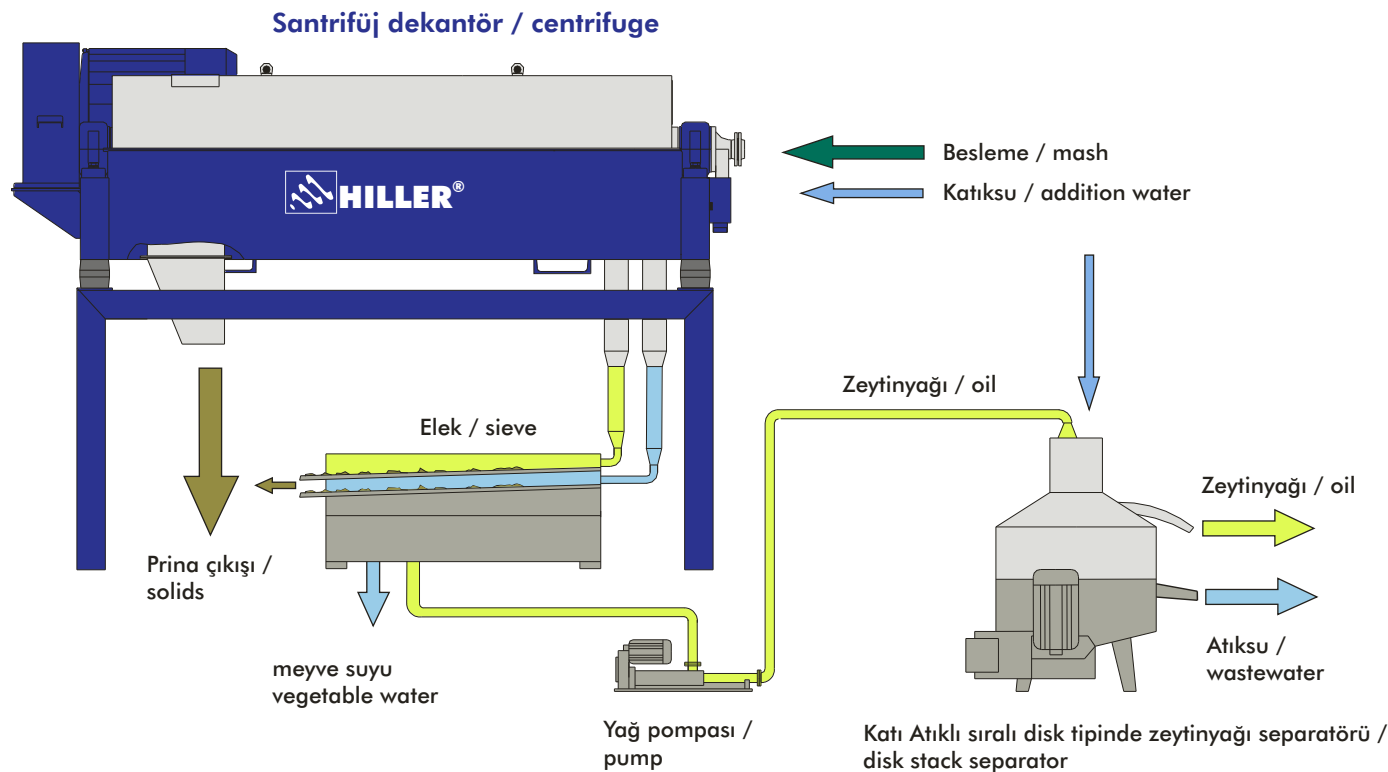
## 2 Fazlı bir zeytinyağı üretiminin şematik diagramı

## 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](http://www.hillerzentri.de)  
e-mail: [hiller@hillerzentri.de](mailto:hiller@hillerzentri.de)