

KOCAMAZ
OLIVE OIL TECHNOLOGIES

TECNOLOGIA PARA EL ACEITE DE OLIVA

“Elixir De Vida Aceita De Oliva”





KOCAMAZ MAKINA,

en resumen:

KOCAMAZ Makina Sanayi, fundada en el año 1978, se convirtió en una marca muy conocida gracias a su extensa red de distribuidores en Turquía y a los usuarios finales a los que llega tanto en el país como en el extranjero. Ha ampliado su cartera de productos gracias a sus inversiones en I+D y producción.

Hoy en día, desarrolla la producción de máquinas y proyectos llave en mano con diversas ventajas de producción específicas para los procesos de los sectores del “aceite de oliva, la agricultura y la ganadería” en el marco de la conformidad internacional, en sus nuevas instalaciones de producción con una superficie abierta de 3.000 m² y una superficie cerrada de 3.000 m², con su parque de maquinaria de última generación.





NUESTROS VALORES :

Trabajamos para proporcionar a nuestros clientes la máxima calidad y satisfacción. Consideramos importante la satisfacción y estabilidad de nuestros empleados. Apuntamos al éxito sostenible y duradero. Hacemos nuestro trabajo basándonos en la tolerancia y la confianza.

NUESTRO OBJETIVO :

Pretendemos convertirnos en una marca global que desarrolle de forma continua sus propios métodos en su propio campo de especialización con el fin de incrementar la eficacia y el rendimiento de nuestra empresa en el mercado internacional.

I+D

Orientamos nuestros esfuerzos de I+D en consonancia con las demandas y los comentarios que recibimos de nuestros clientes.

CALIDAD

Creamos máquinas ecológicas y fáciles de usar empleando tecnologías avanzadas, y ofrecemos servicio posventa.

SERVICIO POSVENTA

Ofrecemos servicios posventa de instalación en el país y en el extranjero, así como soporte a nuestros clientes mediante las pruebas y la formación técnica necesarias después de la instalación. Nuestro servicio posventa, rápido y de alta calidad, está orientado a la solución.



Serie MINIO LIVE

Máquinas Boutique de Aceite de Oliva

Es una serie de máquinas de diseño compacto fabricadas en varias capacidades y diseñadas para la producción de aceite de oliva de primera calidad. Procesa la aceituna mediante trituración, amasado y separación sin poner en contacto con el aire, la luz y el calor especialmente los antioxidantes naturales presentes en la aceituna, como los polifenoles. Le permite conseguir un aceite de oliva rico en propiedades gustativas y con un alto valor en polifenoles. Se produce en tres clases: Serie Amateur, Serie Semi-Profesional y Serie Profesional.

Ventajas

- Ventaja de rápida recuperación de inversión con un bajo coste
- Posibilidad de producción de aceite de oliva en un espacio limitado gracias a las dimensiones minimizadas de máquina
- La ventaja de la producción propia rumbo a la creación de marca
- Valor añadido al mantener los criterios de calidad del aceite de oliva durante la producción
- Opciones de máquinas y equipamiento adecuados para distintos objetivos de producción
- Bajo consumo de energía, procesamiento económico de las aceitunas recogidas diariamente
- No perjudica al medio ambiente y está exenta de diversos documentos y proyectos exigidos por el Ministerio de Medio Ambiente para la producción de aceite de oliva
- Reúne las condiciones necesarias para la producción de aceite de oliva ecológico
- Minimiza la fuga de aceite de oliva al orujo





SERIE AMATEUR

MINIOLIVE 50 EKO Máquina Boutique de Aceite de Oliva

Se puede utilizar fácilmente con corriente de 220 ó 380 voltios en el jardín, el aparcamiento, la azotea, el almacén o cualquier otro lugar que le resulte adecuado gracias a su diseño de chasis en miniatura. Cuenta con una capacidad de procesamiento de **40-50 kg de masa de aceituna por hora**. Es portátil y se puede trasladar fácilmente a diferentes zonas. Puede procesar las aceitunas que cosecha a diario de forma fresca y llevar con placer a su mesa el aceite de oliva que produce.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad	40-50 kg/hora
Dimensiones (Ancho x Largo x Alto)	890 x 1690 x 1550 mm
Peso	385 kg
Potencia Instalada	4.39 kW, 220 V / 380 V, 50 hz
Consumo Aproximado de Electricidad	3 kW/hora
Revoluciones de Decantador	4720 rpm
Material de Decantador	AISI 304 acero inoxidable
Accionamiento de Decantador	Correa de distribución y polea
Tipo de Amasadora	Vertical
Capacidad de Amasadora	65 kg de masa de aceituna
Material de Amasadora	AISI 304 acero inoxidable
Panel Eléctrico	Tipo básico



Escanear el código QR.



MINIOLIVE 50 PROF Máquina Boutique de Aceite de Oliva

Se puede utilizar fácilmente en el jardín, el aparcamiento, la azotea, el almacén o cualquier otro lugar que le resulte adecuado gracias a su diseño de chasis en miniatura. Cuenta con una capacidad de procesamiento de **40-50 kg de masa de aceituna por hora**. Es portátil y se puede trasladar fácilmente a diferentes zonas. Puede procesar las aceitunas que cosecha a diario de forma fresca y llevar con placer a su mesa el aceite de oliva que produce.

En serie Miniolive 50 PROF, la masa de aceituna se procesa a diferentes velocidades, dependiendo del tipo de aceituna y del tiempo de cosecha, lo que le permite trabajar más cómodamente. El sistema de calentamiento de la amasadora se fabrica como equipo estándar, lo que hace posible procesar la masa de aceituna en el rango de temperatura ideal en función de las necesidades (18-27 grados). El rendimiento de producción de aceite de oliva aumenta gracias al sistema de calentamiento de amasadora.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad	40-50 kg/hora
Dimensiones (Ancho x Largo x Alto)	890 x 1690 x 1550 mm
Peso	420 kg
Potencia Instalada	6.58 kW, 380 V, 50 hz
Consumo Aproximado de Electricidad	4.5 kW/hora
Ciclo de Decantador	4720 rpm
Material de Decantador	AISI 304 acero inoxidable
Accionamiento de Decantador	Correa de distribución y polea
Tipo de Amasadora	Vertical
Capacidad de Amasadora	65 kg de masa de aceituna
Material de Amasadora	AISI 304 acero inoxidable
Sistema de Calentamiento de Amasadora	Disponibile
Panel Eléctrico	Automatizado



Escanea el código QR.



MINIOLIVE 100 Máquina Boutique de Aceite de Oliva

Se puede utilizar fácilmente en el jardín, el aparcamiento, la azotea, el almacén o cualquier otro lugar que le resulte adecuado gracias a su diseño de chasis en miniatura. Cuenta con una capacidad de procesamiento de **80-100 kg de masa de aceituna por hora**. Es portátil y se puede trasladar fácilmente a diferentes zonas. Puede procesar las aceitunas que cosecha a diario de forma fresca y llevar con placer a su mesa el aceite de oliva que produce.

En serie Miniolive 100, la masa de aceituna se procesa a diferentes velocidades, dependiendo del tipo de aceituna y del tiempo de cosecha, lo que le permite trabajar más cómodamente. Sistema de calentamiento de amasadora se produce como equipo estándar. Posibilita procesar la masa de aceituna en el rango de temperatura ideal en función de las necesidades (18-27 grados). El rendimiento de producción de aceite de oliva aumenta gracias al sistema de calentamiento de amasadora.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad	80-100 kg/hora
Dimensiones (Ancho x Largo x Alto)	900 x 1960 x 1680 mm
Peso	574 kg
Potencia Instalada	7.92 kW, 380 V, 50 hz
Consumo Aproximado de Electricidad	5.9 kW/hora
Ciclo de Decantador	4215 rpm
Material de Decantador	AISI 304 acero inoxidable
Accionamiento de Decantador	Correa de distribución y polea
Tipo de Amasadora	Vertical
Capacidad de Amasadora	130 kg de masa de aceituna
Material de Amasadora	AISI 304 acero inoxidable
Sistema de Calentamiento de Amasadora	Disponible
Panel Eléctrico	Automatizado



PANEL DE CONTROL DE UNIDAD

Dimensiones (Ancho x Largo x Alto)	600 X 700 X 1250 mm
Peso	73 kg
Material	St-37
Tensión de Operación:	380-400 V
Potencia Instalada en Panel	9.01 kW
Tensión de Mando	24 V
Consumo Aproximado de Electricidad	5.9 kW



SERIE SEMI-PROFESIONAL

MINIOLIVE 200 EKO Máquina Boutique de Aceite de Oliva

Se trata de la serie preferida por los pequeños productores boutique de aceite de oliva. Le permite crear una línea de producción de aceite de oliva de tamaño reducido en espacios limitados, gracias a su operación con maquinaria y equipamiento auxiliares. Cuenta con una capacidad de procesamiento de **150-200 kg de masa de aceituna por hora**. Máquinas de serie Miniolive 200 procesan la masa de aceituna a diferentes velocidades con la posibilidad de ajustarlas según el tipo de aceituna y el momento de la cosecha, lo que permite un trabajo más cómodo. El sistema de calentamiento está disponible como una opción. Posibilita procesar la masa de aceituna en el rango de temperatura ideal en función de las necesidades (18-27 grados) especialmente en centros de producción sin aire acondicionado, haciendo circular agua caliente alrededor de la amasadora con la ayuda de una caldera.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad	150-200 kg/hora
Dimensiones (Ancho x Largo x Alto)	820 x 2200 x 1800 mm
Peso	600 kg
Potencia Instalada	6.12 kW, 380 V, 50 hz
Ciclo de Decantador	4168 rpm
Material de Decantador	AISI 304 acero inoxidable
Accionamiento de Decantador	Correa de distribución y polea
Tipo de Amasadora	Vertical
Capacidad de Amasadora	165 kg de masa de aceituna
Material de Amasadora	AISI 304 acero inoxidable

PANEL DE CONTROL DE UNIDAD

Dimensiones (Ancho x Largo x Alto)	600 X 700 X 1250 mm
Peso	73 kg
Material	St-37
Tensión de Operación:	380-400 V
Potencia Instalada en Panel	6.12 kW
Tensión de Mando	24 V
Consumo Aproximado de Electricidad	4.7 kW



Escanea el código QR.



MINIOLIVE 200 PROF Máquina Boutique de Aceite de Oliva

Se trata de la serie preferida por los pequeños y medianos productores boutique de aceite de oliva. Le permite crear una línea de producción de aceite de oliva de tamaño reducido en espacios limitados, gracias a su operación con maquinaria y equipamiento auxiliares. Cuenta con una capacidad de procesamiento de **150-200 kg de masa de aceituna por hora**. En las máquinas de serie Miniolive 200 PROF, el sistema de transmisión cicloide aporta más resistencia al decantador y garantiza una operación más silenciosa.

Este modelo también posibilita procesar la masa de aceituna a diferentes velocidades con la posibilidad de ajustarlas según el tipo de aceituna y el momento de la cosecha, lo que permite un trabajo más cómodo. El sistema de calentamiento de la amasadora, que se fabrica como estándar para ofrecer ventajas especialmente en lugares de producción sin aire acondicionado, aumenta el rendimiento de la producción de aceite de oliva al permitir procesar la masa de aceituna en el rango de temperatura ideal (18-27 grados) en función de las necesidades.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad	150-200 kg/hora
Dimensiones (Ancho x Largo x Alto)	820 x 2300 x 1800 mm
Peso	650 kg
Potencia Instalada	9.82 kW, 380 V, 50 hz
Ciclo de Decantador	4189 rpm
Material de Decantador	AISI 304 acero inoxidable
Accionamiento de Decantador	Transmisión Cicloide
Tipo de Amasadora	Vertical
Capacidad de Amasadora	165 kg de masa de aceituna
Material de Amasadora	AISI 304 acero inoxidable
Sistema de Calentamiento de Amasadora	Disponible

PANEL DE CONTROL DE UNIDAD

Dimensiones (Ancho x Largo x Alto)	600 X 700 X 1250 mm
Peso	73 kg
Material	St-37
Tensión de Operación:	380-400 V
Potencia Instalada en Panel	9.82 kW
Tensión de Mando	24 V
Consumo Aproximado de Electricidad	6 kW





MINIOLIVE 300 Máquina Boutique de Aceite de Oliva

Se trata de un modelo preferido por los productores boutique de aceite de oliva de escala media. Le permite crear pequeñas líneas de producción en zonas de producción limitadas al funcionar con maquinaria y equipamiento

auxiliares. Máquinas de serie Miniolive 300 cuentan con una capacidad de procesamiento de **250-300 kg**

de masa de aceituna por hora. El sistema de transmisión cicloide aporta más resistencia al decantador y garantiza una operación más silenciosa. Posibilita procesar la masa de aceituna a diferentes velocidades con la posibilidad de ajustarlas según el tipo de aceituna y el momento de la cosecha, lo que permite un trabajo más cómodo. El sistema de calentamiento de la amasadora, que se fabrica como estándar para ofrecer ventajas especialmente en lugares de producción sin aire acondicionado, aumenta el rendimiento de la producción de aceite de oliva al permitir procesar la masa de aceituna en el rango de temperatura ideal (18-27 grados) en función de las necesidades.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad	250-300 kg/hora
Dimensiones (Ancho x Largo x Alto)	960 x 2600 x 1870 mm
Peso	850 kg
Potencia Instalada	12 kW, 380 V, 50 hz
Ciclo de Decantador	4189 rpm
Material de Decantador	AISI 304 acero inoxidable
Accionamiento de Decantador	Transmisión Cicloide
Tipo de Amasadora	Vertical
Capacidad de Amasadora	300 kg de masa de aceituna
Material de Amasadora	AISI 304 acero inoxidable
Sistema de Calentamiento de Amasadora	Disponibile

PANEL DE CONTROL DE UNIDAD

Dimensiones (Ancho x Largo x Alto)	600 X 1000 X 1250 mm
Peso	114 kg
Material	St-37
Tensión de Operación:	380-400 V
Tensión de Mando	24 V
Potencia Instalada en Panel	12 kW
Consumo Aproximado de Electricidad	8 kW





MAQUINARIA Y EQUIPAMIENTO AUXILIARES

UNIDADES DE LAVADO DE ACEITUNAS Y SEPARACIÓN DE HOJAS

Unidades de Lavado de Aceitunas y Separación de Hojas Series MASTER y PROF

Para la calidad y la higiene del aceite de oliva es extremadamente importante eliminar las sustancias no deseadas, tales como las hojas recogidas con las aceitunas y el polvo y el barro que contaminan las aceitunas antes de procesarlas. Las máquinas de series Master y Prof se encargan de preparar la siguiente fase de producción eliminando hojas, polvo, barro e incluso piedras y objetos extraños que puedan mezclarse entre las aceitunas durante la cosecha. Las máquinas y equipos utilizados en la cosecha de aceitunas y la meticulosidad mostrada durante la cosecha de aceitunas son relativas. Por ello, las unidades de lavado de aceitunas y separación de hojas se fabrican de acuerdo con diferentes opciones y se diseñan para satisfacer las necesidades del productor de forma económica. based on different options as a variety and are designed in a way to provide an economical solution to the needs of the manufacturer.

Unidad de Lavado de Aceitunas y Separación de Hojas Master 200 EKO

Es un modelo clásico de las unidades de lavado de aceitunas y separación de hojas. Ofrece la eficacia de trabajo sobre todo en aceitunas con hojas escasas y cuidadosamente cosechadas. En caso contrario, es posible que las partes densas de hojas y ramas que se mezclan con las aceitunas perjudiquen la comodidad de trabajo. Asimismo, los objetos metálicos extraños y los grandes trozos de piedra que caen en el sistema pueden dañar las piezas móviles de la máquina.

El sistema opera de forma extremadamente sencilla. Las aceitunas que se recogen se vierten en la tolva superior de la unidad, y se descargan en la tolva inferior de la máquina mediante la válvula de ajuste manual. Conforme la aceituna cae en la tolva inferior, las hojas y ramas de la aceituna se expulsan fuera del sistema por medio de un ventilador. El agua limpia se suministra de forma continua a la tolva inferior, el agua sucia se expulsa del sistema mediante la válvula de descarga y las aceitunas lavadas se envían a la siguiente fase de producción mediante el sinfín transportador.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad	150-200 kg/hora
Dimensiones (Ancho x Largo x Alto)	920 x 2000 x 2300 mm
Peso	155 kg
Potencia Instalada	1.09 kW, 380 V
Material	AISI 304 acero inoxidable
Capacidad de Tolva	122 kg
Potencia de Motor de Sinfín de Descarga	0.55 kW
Potencia de Motor de Ventilador	0.54 kW



Unidad de Lavado de Aceitunas y Separación de Hojas Master 200 PROF

Unidad de Lavado de Aceitunas y Separación de Hojas Master 200 EKO es un modelo que funciona con eficacia en aceitunas de hoja de densidad baja-media. En la tolva superior de aceitunas de la unidad, existe un sinfín transportador de aceitunas de velocidad regulable que funciona en posición horizontal. Gracias al ajuste de la velocidad de transporte del sinfín, las hojas se expulsan del sistema de forma mucho más homogénea.

El sistema opera de forma extremadamente sencilla. Las aceitunas recogidas se vierten en la tolva superior de la máquina y se descargan en la tolva inferior mediante el sinfín transportador de aceitunas de velocidad regulable. Conforme la aceituna cae en la tolva inferior, las hojas de la aceituna se expulsan fuera del sistema por medio de un ventilador. Se suministra de forma continua agua limpia a la tolva inferior y el agua sucia se expulsa del sistema mediante la válvula de descarga. Las aceitunas lavadas se transportan a la siguiente fase de producción mediante el sinfín transportador.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad	150-200 kg/hora
Dimensiones (Ancho x Largo x Alto)	920 x 2000 x 2300 mm
Peso	170 kg
Potencia Instalada	1.46 kW, 380 V
Material	AISI 304 acero inoxidable
Capacidad de Tolva	122 kg
Potencia de Motor de Ventilador	0.54 kW
Potencia de Motor de Sinfín de Alimentación	0.37 kW (controlado por inversor)
Potencia de Motor de Sinfín de Descarga	0.55 kW

YP 30 Bomba de Aceite

Se trata de una bomba de aceite producida de acuerdo con la normativa alimentaria que facilita el paso del aceite de oliva del decantador a los tanques o que se utiliza para el paso del aceite de oliva entre los tanques. Se produce de dos formas: fija y móvil, según las preferencias.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad	85 Lt/ minuto
Dimensiones (Ancho x Largo x Alto)	300 x 400 x 1050 mm
Peso	16 kg
Material	AISI 304 Acero inoxidable

PYK 60 Recipiente de Aceite con Bomba Automática

El decantador está incorporado a la salida del aceite de oliva y está diseñado de forma que impida el contacto del aceite de oliva con el aire. El aceite de oliva que sale del decantador primero llena el tanque de transferencia de aceite con bomba. Al llenar el tanque, se activa de forma automática y envía el aceite de oliva al tanque de filtración. Para esta operación no se necesita ningún operador. Gracias a la ventana de cristal de plexiglás del tanque, se puede controlar la salida del aceite de oliva. Asimismo, se pueden realizar pruebas visuales y de degustación del aceite de oliva mediante el grifo de muestreo.



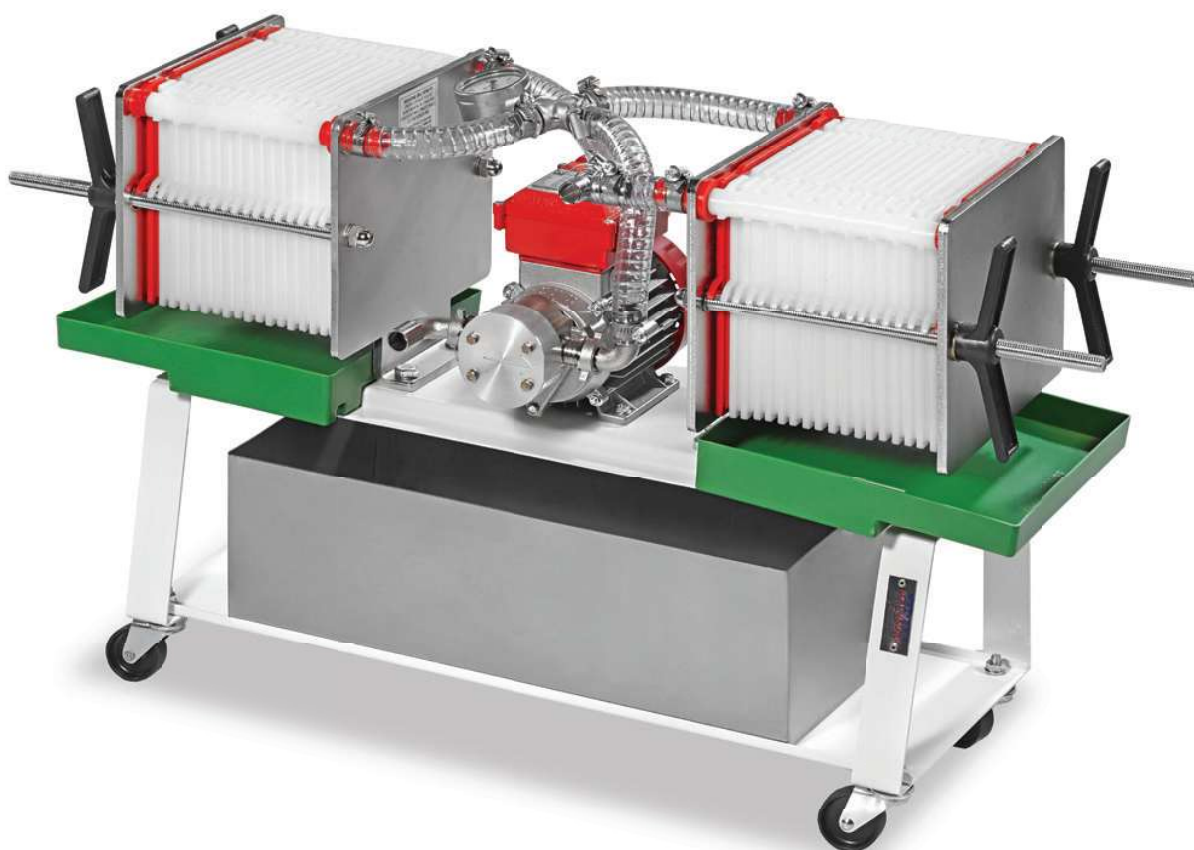
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Volumen de Recipiente	60 Lt.
Dimensiones (Ancho x Largo x Alto)	455 x 1050 x 450 mm
Peso	48 kg
Potencia Instalada	0.75 kW, 380 V
Consumo Aproximado de Energía	0.50 kW
Material	AISI 304 Acero inoxidable



KF 18 / KF 36 Filtros de Aceite de Oliva

Es un elemento filtrante que le permite filtrar residuos no deseados en el aceite de oliva y en el vino y conseguir un producto claro. La bomba de líquidos situada en el filtro se fabrica conforme a la normativa alimentaria. La filtración asegura que el producto con sedimentos sea aspirado por la bomba y pase por los filtros de papel. El sedimento que permanece en los filtros de papel garantiza que el producto salga limpio y que el producto se transfiera al tanque o a la zona de almacenamiento preferida. Los filtros de aceite de oliva y de vino se diferencian por su tipo. Se seleccionan los filtros en función del producto que se vaya a filtrar.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	KF 18	KF 36
Capacidad	2-6 Lt./minuto	15 Lt./minuto
Dimensiones (Ancho x Largo x Alto)	300 X 520 X 300 mm	300 x 960 x 540 mm
Peso	22 kg	41 kg
Número de Placas	18	36