



Molino de aceite De Zoeker

La historia de De Zoeker se remonta hasta abril de 1676 cuando se registró este molino.

El molino de aceite, construido en Zaandijk, perdió aceptación con el surgimiento de las fábricas a vapor.

En 1891, el molino no tenía buen aspecto: había desaparecido el mecanismo de accionamiento y el molino se convirtió en un molino de pintura.

En febrero de 1925, un ciclón dañó el molino. Fue restaurado de nuevo a través de contribuciones voluntarias.

En 1940, dejó de usarse el molino.

En 1950, De Zoeker acabó en las manos de la administración local de Zaandijk.

El 1 de agosto 1968, el molino fue trasladado de manera espectacular desde Guisveldt en Zaandijk su ubicación actual en Zaanse Schans.

Durante esta operación, el cuerpo del molino fue elevado por una gran grúa a lo largo de las líneas de una vía férrea.

El molino tuvo que dejar su posición prominente debido a los planes de renovación urbana.

Después de su traslado, De Zoeker fue entregado a Sociedad de Molinos de viento de Zaan (Vereniging de Zaanse Molen).



DE ZAANSCH E MOLEN

De casi 1000 molinos de viento que hicieron del distrito de Zaan el área industrial más antigua del mundo, solamente quedaban alrededor de veinte alrededor de 1920.

Con el fin de conservarlos para la posteridad, la Sociedad de Molinos de Viento de Zaan (Vereniging De Zaanse Molen) fue fundada el 17 de marzo de 1925 y ahora cuenta con treinta molinos industriales, que mantiene en óptimas condiciones y los hace girar con regularidad.

En 1928, esta asociación estableció entonces un museo de molinos sin igual que vale la pena visitar, que contiene todo lo que le gustaría saber acerca del funcionamiento y la historia de los molinos (industriales) y donde se celebran exposiciones temporales de forma periódica.



For all information about our mills and mill museum, opening hours, group visits and entrance fees:

www.zaanschemolen.nl

Molino de aceite De Zoeker
Kalverringdijk 31, Zaanse Schans, 1509 BT Zaandam
Tel. +31 (0)75-6287942

DE ZOEKER

Molino de aceite
en Kalverringdijk, Zaanse Schans,
Zaandam

Anno 1676

Sírvase tener en cuenta

*Visita este molino por su cuenta y riesgo.
No pase detrás de las barreras ni arranque las cañas.
¡Gracias por su cooperación!*



DE ZAANSCH E MOLEN



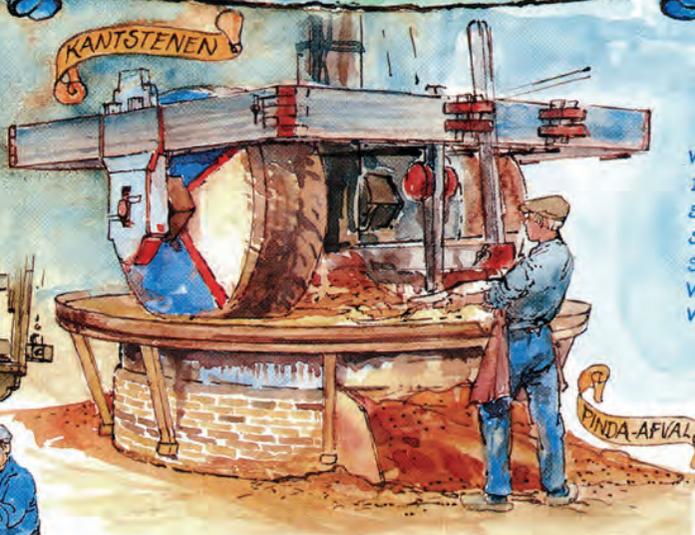
Spaans

OLIEMOLEN 'DE ZOEKER'

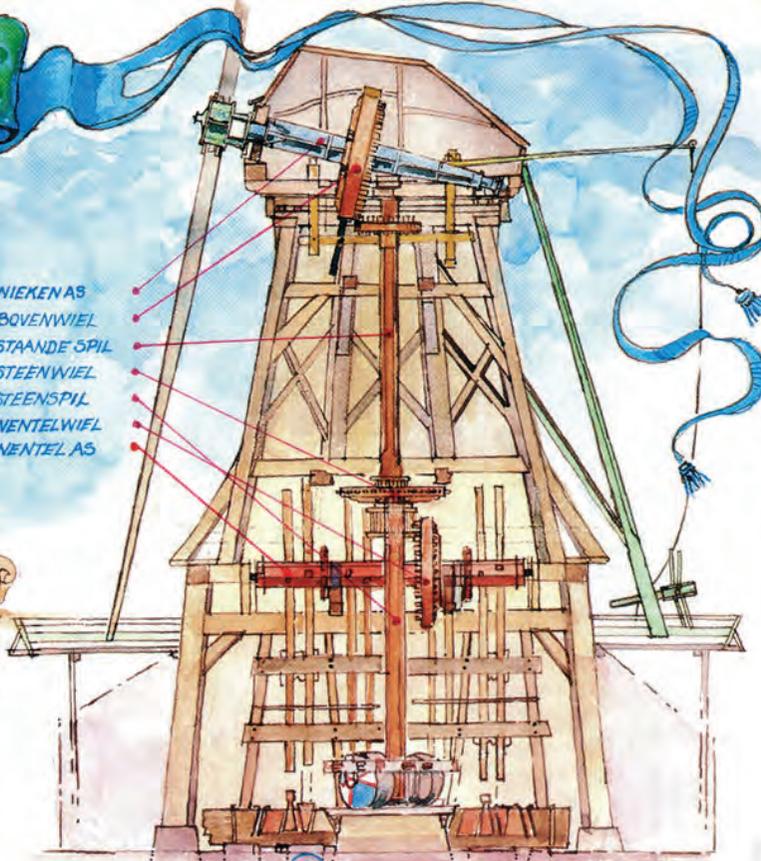
Durante más de tres siglos, los molinos de aceite de Zaan han estado prensando aceite de semillas de alto contenido graso de todos los tipos. A lo largo de los siglos, se ha ido mejorando el mecanismo de los molinos y por tanto la producción ha sido cada vez mayor. Durante mucho tiempo la linaza (subproducto de la industria del lino/hilo) y la colza o canola eran las materias primas del molino de aceite.

Desde el desarrollo de la máquina de vapor - gracias a la cual cientos de molinos industriales resultaron innecesarios - los pocos molinos restantes estaban procesando todo tipo de productos de desecho de los molinos de aceite, como cáscaras de cacao, peladuras de cacahuete, polvo de cacahuete, etc.

Los residuos de cacahuete - como en De Zoeker - se muelen posteriormente bajo las ruedas laterales rodantes (peso de cada pieza: ± 2400 kg), el «grano molido» se calienta en una estufa de piedra (el agitador calentado) a unos 80°C . Esto es necesario para «saltar» las grasas presentes en el grano molido. Una plancha agitadora giratoria asegura que no se queme el grano molido.



WIEKENAS
BOVENWIEL
STANDE SPIL
STEENWIEL
WENTELWIEL
WENTELAS



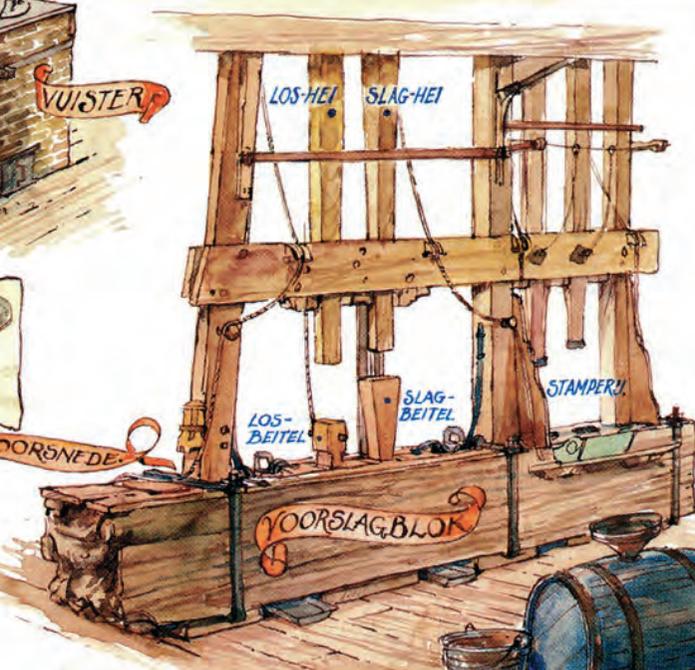
DOORSNEDE - OLIEMOLEN

Atención
Visita este molino completamente por su cuenta y riesgo.
Prohibido fumar. No arranque las cañas.

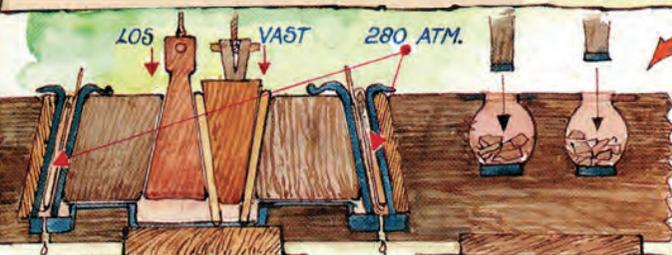


El grano molido calentado se empuja de una vez a una tolva y termina en dos sacos de lana, que se denominan bolsas. La bolsa llena se coloca entre una estera tejida especialmente, el pelo, en una robusta cubierta de cuero. La estera solía estar tejida con pelo de caballo (de ahí el nombre), mientras que forzosamente actualmente es de fibra de sisal.

Todo termina en el bloque (la prensa de aceite real), entre dos placas de acero tan gruesas como la muñeca.



En la mordaza el grano molido, prensado en una torta dura como una roca, se retira de la bolsa. La torta entonces se corta en pedazos para usarse para alimentar a los animales. El borde inferior que aún contiene grasa pasa por el proceso de molido y prensa una vez más. El aceite comestible que se obtiene se utiliza una vez refinado en aderezos para ensaladas y mayonesa.



Entonces el molinero pone el «pistón» en funcionamiento. Esta pesada pila (± 200 kg) es elevada por los radios del árbol de levas - que se encuentra en la primera planta. El pistón que desciende a su vez golpeará el cincel de impacto de forma de cuña. Después de unos ochenta golpes, se ejerce una enorme presión lateral sobre el bloque: ± 280 atm! Cuando el aceite se prensa así del grano molido y sale a través de aberturas en la parte inferior del bloque, la tensión es levantada por el cincel de desenganche, una contraña que el pistón hace caer a plomo.



Era imposible en el pasado, al procesar las semillas de lino y canola presionar todo el aceite del grano molido en una sola vez. Las «tortas trituradas» eran entonces aplastadas en el molino de prensar y posteriormente molidas y calentadas de nuevo, con lo cual se retiraba el último residuo de los aceites en el dispensador incluso a mayor presión (300 atm).



La linaza se utiliza en el sector de la pintura así como para fabricar el famoso «linóleo». El aceite de colza se utiliza como aceite comestible, en el sector de los jabones y en el pasado también se utilizaba para iluminar.