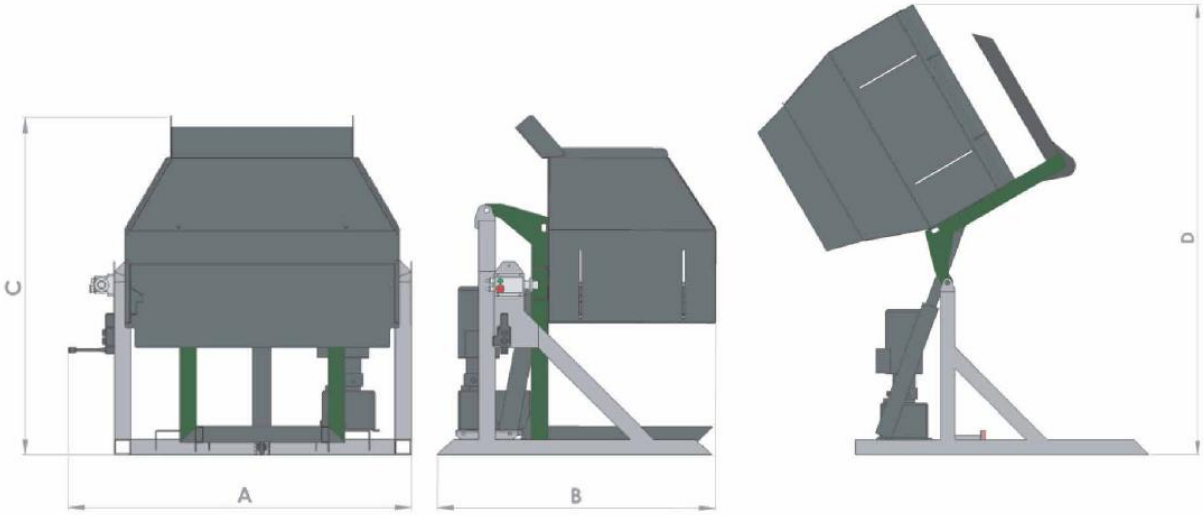
ELEVADOR/VOLTEADOR
PALOTS ACEITUNA
Modelo SR.1 TF

El elevador/volteador de palots sirve para el vaciado de las aceitunas en la tolva de la almazara. El palot se posiciona por encima del elevador/volteador por medio de una transpaleta. El equipo está dotado de una centralita hidráulica que acciona un pistón; el pistón eleva la caja hasta vaciarla completamente. Como máximo puede elevar un palots con un peso total de 500 Kg.



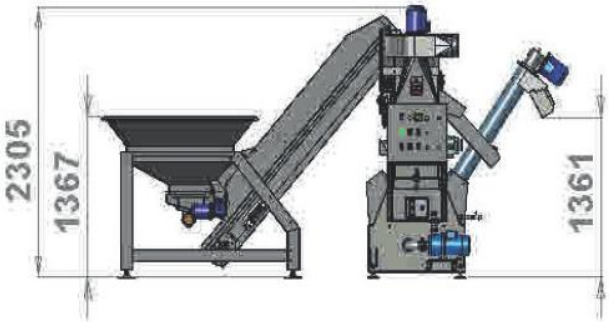
MODELO	POTENCIA (KW/CV)	A (MM)	B (MM)	C (MM)	D (MM)	PESO (KG)
SR.1 TF	2 / 3	1.670	1.350	950	2.200	180

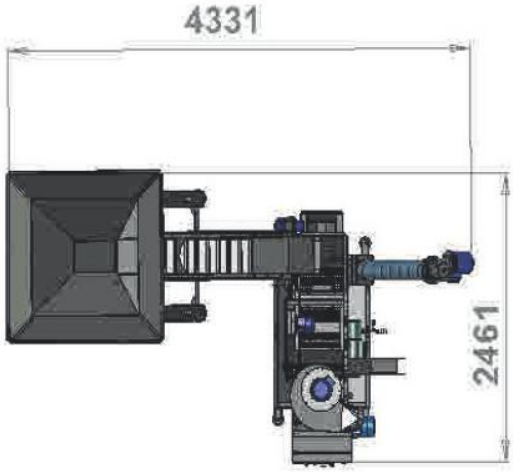
Las imágenes mostradas puede no corresponderse al modelo ofertado; las marcas comerciales y las imágenes pueden estar protegidas.

GRUPO COMPACTO PARA DESHOJADO/LAVADO ACEITUNAS CON ELEVADOR

Modelo DLE SUPER_N

El grupo de deshojado y lavado desempeña una tarea importante para la producción de aceite de oliva virgen extra. El deshojador sirve para quitar las hojas y la suciedad ligera; laa lavadora para lavar el resto de producto, antes de pasar a la fase de trituración. El lavado se efectúa con bajo consumo de agua y siempre con agua limpia.





MODELO	PRODUCCION MAX. (KG/H)	POTENCIA (KW)	CONSUMO MAX. AGUA (LTS/H)	PESO (KG)
DLE SUPER_N	3.000	7	250	785

Las imágenes mostradas puede no corresponderse al modelo ofertado; las marcas comerciales y las imágenes pueden estar protegidas.

INSTALACION PLANTA EXTRACCION ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Modelo TECNOTEM

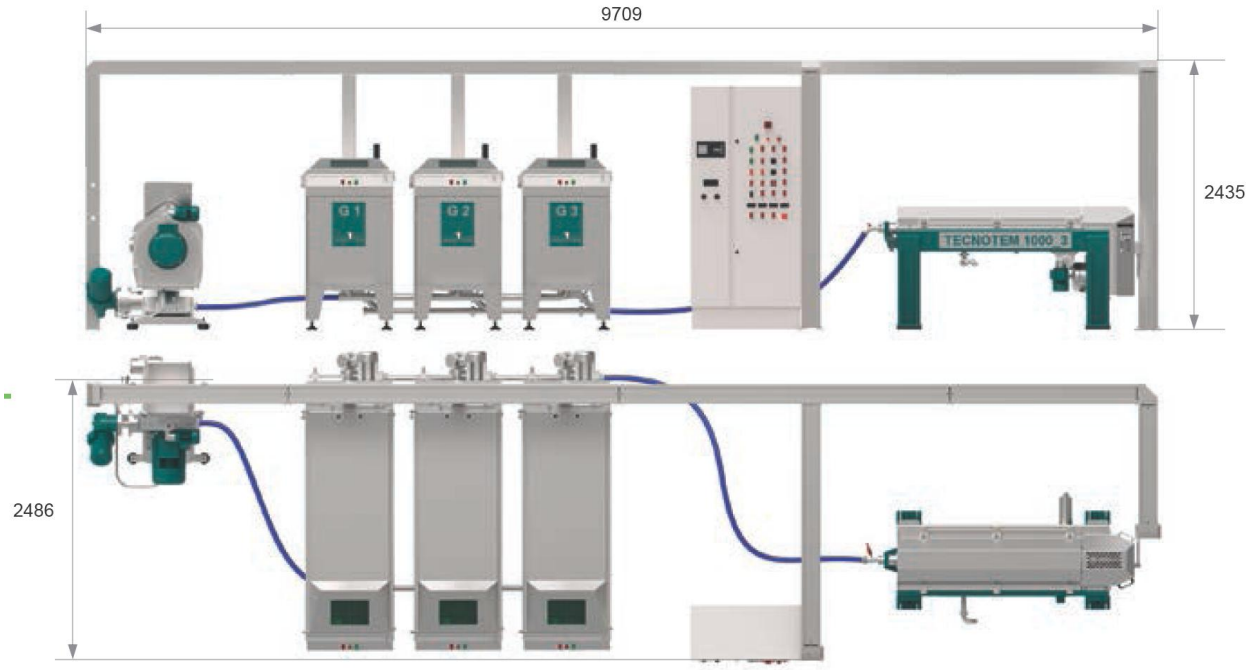
INTALACIÓN:

La instalación Modelo **TECNOTEM** ha sido diseñada para realizar trabajos de extracción en ciclo continuo o discontinuo. La gestión del oxígeno en la entrada del molino caracteriza la elaboración y constituye un factor muy importante que permite la formación de la lipoxigenasa, así como de los aromas; igualmente significativo, para la calidad final del producto, resulta la diferencia de la temperatura en la entrada y de la de salida de la pasta del molino.

El batido se realiza en batidoras cerradas para evitar la oxidación en la masa de aceituna y asegurar un control eficaz de la temperatura. La entrada de la pasta es gestionada por una eléctroválvula y la salida se efectúa por medio de una bomba a pistón elíptico Modelo **PSS** montada en cada batidora. La limpieza se facilita gracias a la abertura total de la tapa superior, de esta manera no quedan residuos del proceso de elaboración.

El Decanter Horizontal, que separa el líquido del sólido, ha sido diseñado para obtener el rendimiento más elevado posible con la máxima calidad; el tornillo sinfín ha sido fabricado para obtener un producto lo más limpio posible sin humedad; no hay aumento de la temperatura durante la extracción. En conclusión se puede afirmar que las instalaciones **TECNOTEM** permiten la extracción de un producto de excelentes características y gran calidad.

Las imágenes mostradas puede no corresponderse al modelo ofertado; las marcas comerciales y las imágenes pueden estar protegidas.



GRUPO MOLINO:

Los molinos Modelo **FR_250/350** están dotados de una criba especial con ranuras anti calefacción así como de un limpiador exterior. El rodete es de cuchillos con posibilidad de variación de la velocidad periférica. El bastidor Modelo **BFP_1_2_3** está dotado de una bomba a pistón elíptico Modelo **PSS** para la transferencia de la pasta a las batidoras y está construido de manera que no hayan vapores; la velocidad de la entrada de las aceitunas es variable. La limpieza del interior del molino puede realizarse con facilidad, ya que el soporte móvil puede abrirse muy facilmente. También es posible montar el sistema opcional "CPF" (control de la potencia del molino).

BATIDORAS:

El grupo de batidoras está compuesto por mínimo dos hasta un máximo de seis batidoras, todas e quipadas con eléctroválvulas de entrada pasta y bomba a pistón elíptico Modelo **PSS** para la transferencia de la pasta al decanter. El control de la temperadura está disponible con resistencias (estándar) o con un grupo exterior por medio de recirculación y válvulas termostáticas (opcional). Las batidoras están cerradas; un kit para el lavado autómatico y una tarjeta de gestión de las temperaduras con impresora están disponibles como opcional.

GRUPO DE EXTRACCION:

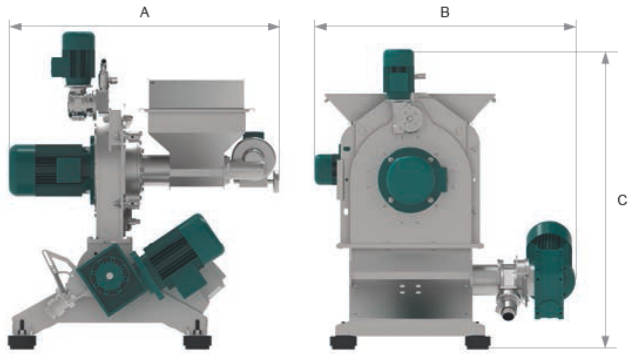
El grupo de extracción es de nueva generación; la pasta entra directamente en la parte cilíndrica y pasa a lo largo de toda su longitud. Eso tiene la ventaja de garantizar un caudal más elevado, evitar el estancamiento del agua de vegetación, que en el sistema convencional en dos fases está presente, y sobre todo facilitar la extracción; en sustancia se aumenta el rendimiento sin perder calidad. Además en este sistema el tubo central del tornillo sin fin está cerrado, de manera que el aire no pasa al interior del decanter, siendo este último un factor de calidad de gran importancia.

Las imágenes mostradas puede no corresponderse al modelo ofertado; las marcas comerciales y las imágenes pueden estar protegidas.

IMPLANTATION/INSTALACIÓN			BROYEURS/MOLINOS			GROUPES DE MALAXAGE/GRUPOS BATIDO			DÉCANTEUR/DECANTER			
MOD. TECNOTEM	PROD.HORAIRE / PROD. HORARIA	Kw.	MOD.	Ø	Kw.	MOD.	Ø AGITATEUR/ AGITADOR	Kw.	MOD.	Ø TAMBOUR /TAMBOR	RPM	Kw.
	Kg.			mm.			mm.			mm.		
500_2	400-500	18	FR_250_5_5_BFP_1	250	7,5	2GP_300	500	6	TL_500	200	4200	4,5
750_2	650-750	28,5	FR_350_11_BFP_2	350	15	2GP_500	600	7,5	TL_750	250	3500	6
750_3		30,8				3GP_300	500	9,8				
1000_2	900-1000	33,5	FR_350_15_BFP_2		18	2GP_600	600	7,5	TL_1000	250	3500	8
1000_3		35,8				3GP_500		9,8				
1500_3	1300-1500	49	FR_350_18_BFP_2		21	3GP_700	700	12	TL_1500	330	3000	16
2000_3	1800-2000	59				3GP_1000		15	TL_2000	415	3300	23
3000_3	2500-3000	66	FR_350_22_BFP_2		25	5GP_800		18	TL_3000	450	3000	23
1500+1500_6	2600-3000	76,5				6GP_700		19,5	TL_1500x2	330	3000	32
2000+2000_6	3600-4000	91,5	FR_350_30_BFP_3		32	6GP_1000			TL_2000x2	415	3300	40

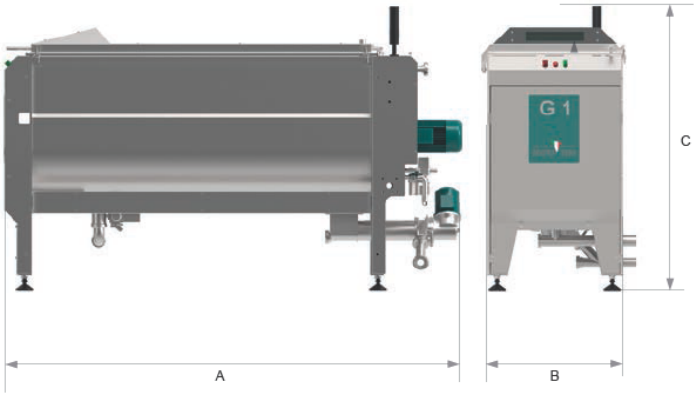
BROYEURS / MOLINOS

MOD. BROYEURS/MOLINOS	DIMENSIONS/DIMENSIONES (mm.)			POIDS/PESO
	A	B	C	Kg.
FR_250_5_5_BFP_1	1.200	970	1.250	195
FR_350_11_BFP_2	1.200	1.050	1.300	300
FR_350_15_BFP_2	1.200	1.050	1.300	310
FR_350_18_BFP_2	1.200	1.050	1.300	320
FR_350_22_BFP_2	1.250	1.050	1.300	330
FR_350_30_BFP_3	1.300	1.050	1.300	350



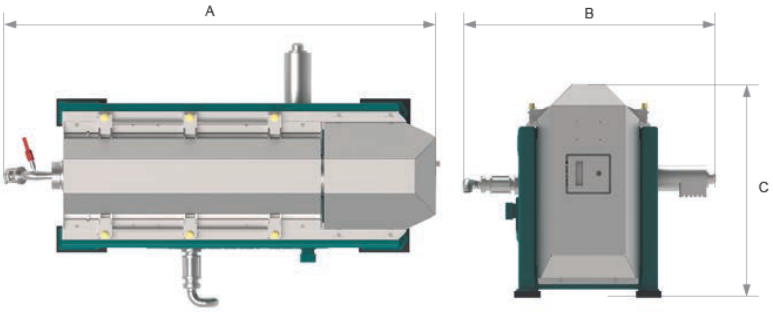
MALAXEURS / BATIDORAS

MOD. MALAXEURS/BATIDORAS	MESURE ET POIDS DE CHAQUE MALAXEUR DIMENSIONES Y PESO DE CADA BATIDORA (mm.)			POIDS/PESO
	A	B	C	Kg.
2GP_300	2045	1300	1271	630
2GP_500	2100	1500	1350	840
3GP_300	2045	1950	1271	945
2GP_600	2500	1550	1350	1030
3GP_500	2100	2250	1350	1260
3GP_700	2200	2500	1450	1620
3GP_1000	2900	2500	1450	1980
5GP_800	2600	4200	1450	3000
6GP_700	2200	5100	1450	3240
6GP_1000	2900	5100	1450	4120



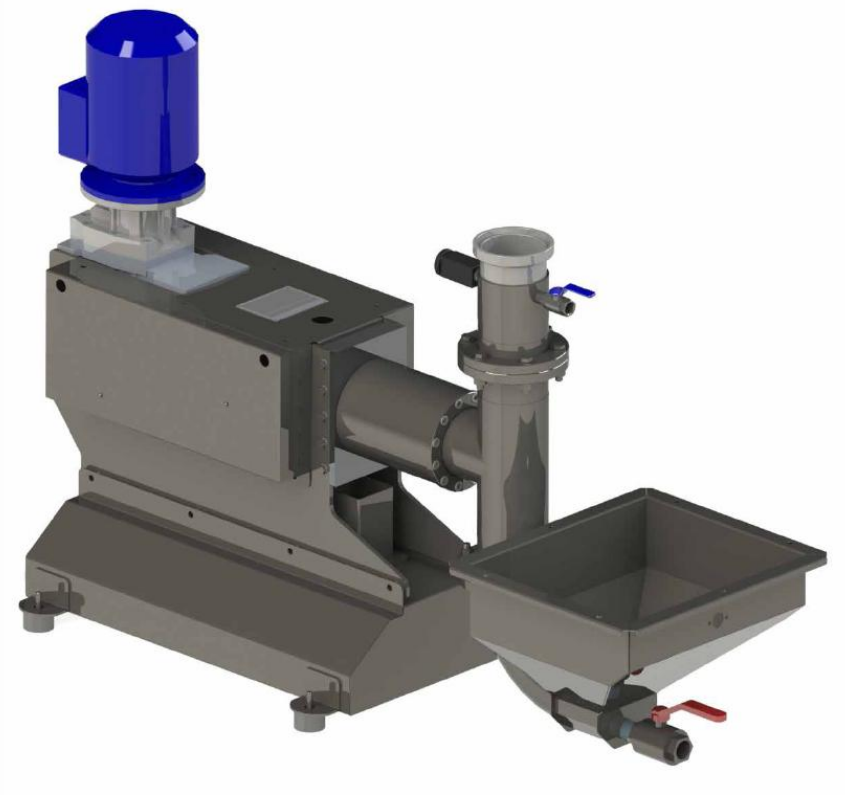
DÉCANTEUR / DECANTER

MOD. DÉCANTEUR/DECANTER	DIMENSIONS/DIMENSIONES (mm.)			POIDS/PESO
	A	B	C	Kg.
TL_500	1900	600	1000	650
TL_750	2100	750	1100	780
TL_1000	2350	750	1100	866
TL_1500	3960	1170	1300	2400
TL_2000	2500	1200	1450	2650
TL_3000	3300	1550	1500	3300

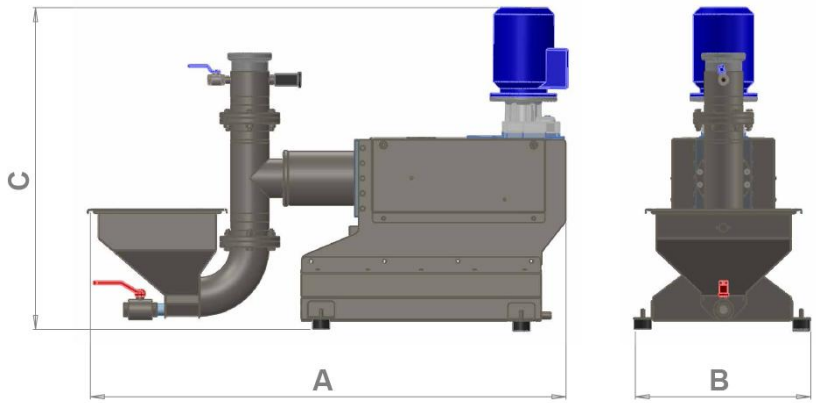


Las imágenes mostradas puede no corresponderse al modelo ofertado; las marcas comerciales y las imágenes pueden estar protegidas.

BOMBA DE PISTON PARA
ORUJO DE ACEITUNA
Modelo P



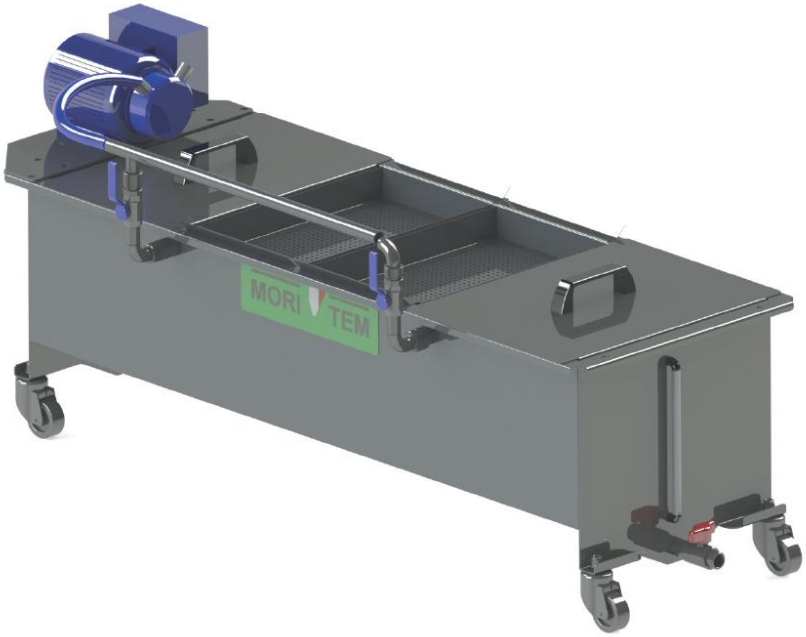
La bomba de pistón ha sido diseñada para el trasiego del orujo húmedo al salir del Decanter, al exterior de la almazara. Todos los modelos están fabricados con estructura de acero inox, con excepción del Modelo **P210** que está fabricado con acero al carbono barnizado. La tubería de salida viene con conexión normalizada DIN. Normalmente la bomba está dotada de una cubeta de alimentación para la recepción del orujo del decanter.



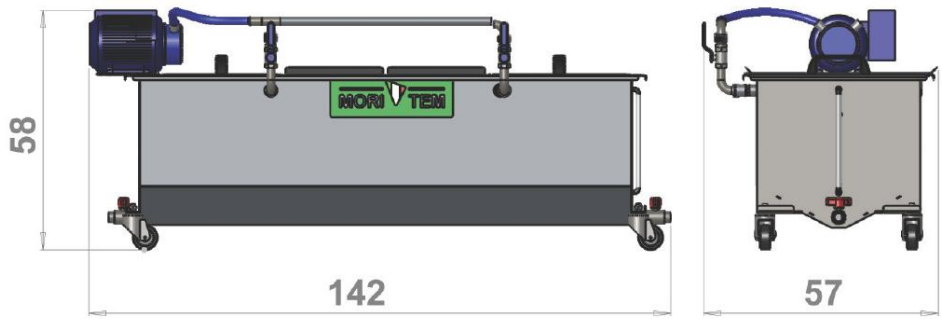
	P.130	P.210
PORTATA (Kg/h) CAUDAL (Kg/h)	1500	3000
POTENZA (kW) POTENCIA (kW)	1,84	5,5
Adatta all'impianto OLIOMIO Apta para la línea OLIOMIO	700-1000	1500-3000
DIMENSIONI (cm) DIMENSIONES (cm)	A B C 96 50 98	A B C 134 68 145
PRESSIONE (bar) PRESIÓN (bar)	4	5
ATTACCO DIN CONECCIÓN DIN	100	100
PESO (KG) PESO (KG)	210	215

Las imágenes mostradas puede no corresponderse al modelo ofertado; las marcas comerciales y las imágenes pueden estar protegidas.

CUBETA DOBLE
2 SECCIONES
CON BOMBA ACEITE
Modelo CP.2S



La cubeta Modelo **CP.2S** con dos sectores permite la separación de las partidas de aceite en cubetas separadas. El modelo GG.20 está equipado con una bomba coaxial con rotores de goma. En cambio el modelo PH.30 está equipado con una bomba mohno, de rotor helicoidal, con inversor para el ajuste del flujo. Un tubo de conexión en acero inoxidable permite la extracción del aceite seleccionando la cubeta por medio de una válvula, también en acero inoxidable.



MODELO	POTENCIA (KW)	PRODUCCION (LTS/H)	CAPACIDAD (LTS)	MODELO BOMBA
CP.2S GG.20	0,50	200	120	GG.20 MF/TF
CP.2S PH.30	0,37	2000	120	PH.30 MF/TF

Las imágenes mostradas puede no corresponderse al modelo ofertado; las marcas comerciales y las imágenes pueden estar protegidas.