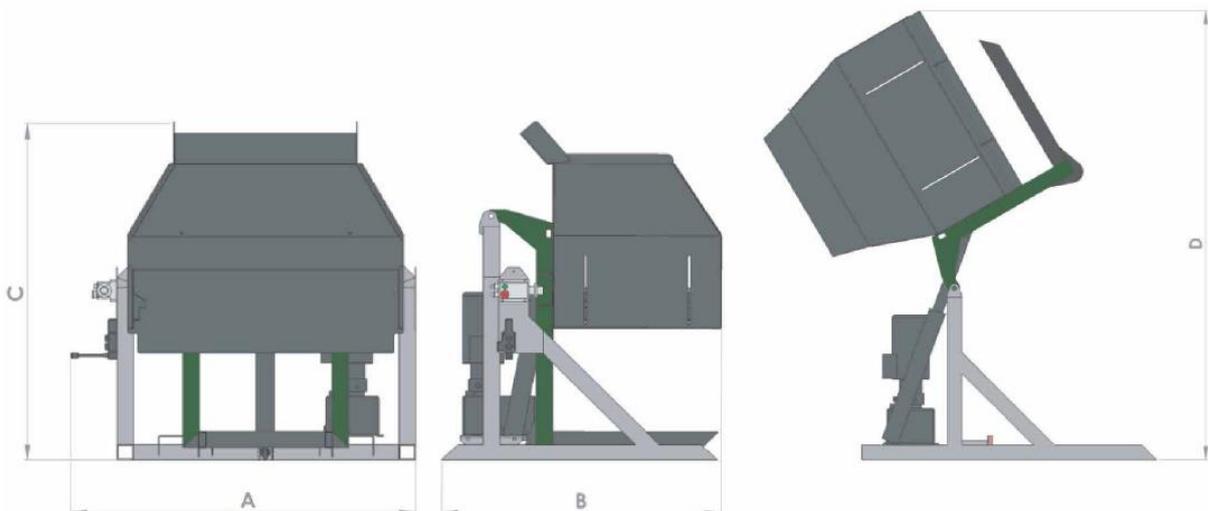


## ELEVADOR/VOLTEADOR PALOTS ACEITUNA Modelo **SR.1 TF**



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)
<b>SR.1 TF</b>	<b>2 / 3</b>	<b>1.670</b>	<b>1.350</b>	<b>950</b>	<b>2.200</b>	<b>180</b>

**GRUPO COMPACTO PARA  
DESHOJADO Y LAVADO  
CON ELEVADOR FINAL**

**Modelo DLE SUPER\_T**

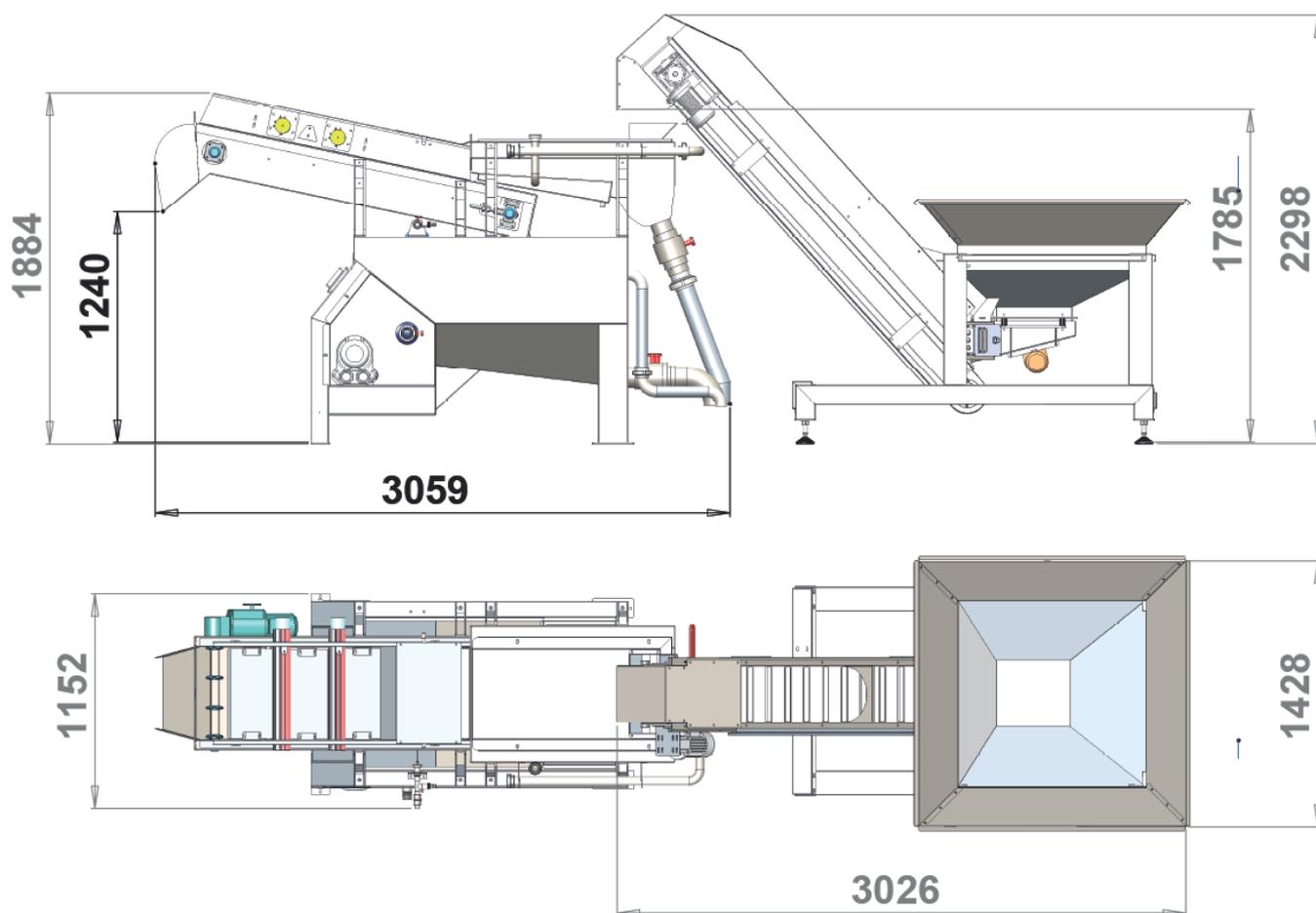


El grupo compacto para deshojado y lavado de aceitunas, **Modelo DLE SUPER\_T**, consta de un elevador de cinta con tolva para la recepción de 400 Kg. de aceitunas; la tolva está dotada de vibrador y dosificador con variador de velocidad, necesario en caso de aceitunas muy sucias.

En la parte final del elevador se encuentra el primer aspirador, quien logra quitar hasta el 80% de las impurezas y suciedad presente en las aceitunas. Después, las aceitunas caen a la lavadora que, por medio de presión hidropneumática, las lava y las empuja hacia la cinta de descarga.

Por último, la fase de enjuague con agua limpia, antes de proceder al secado hasta llegar a la tolva del triturador.

Todas las partes en contacto con el producto están fabricadas en acero inoxidable AISI 304.



# TRITURADOR INSONORIZADO CON BOMBA DE MASA Modelo **FR-BFP**



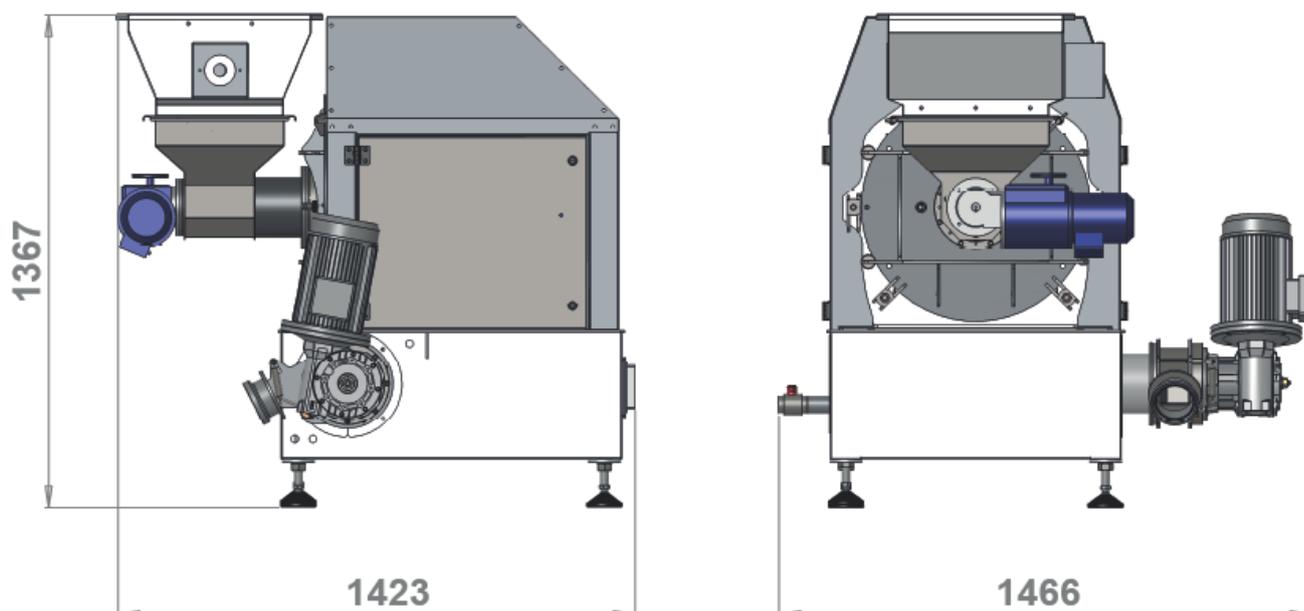
El triturador está dotado de una tolva de recepción que lleva en su interior un sinfín accionado por un motovariador que permite ajustar la capacidad de producción.

Las cribas del triturador son de 350mm. La rueda interna lleva cuchillos con ranuras montadas en posición helicoidal respecto a la criba, lo que permite romper las aceitunas de manera suave y sin generar un calentamiento excesivo.

La turbina puede dotarse de pre-triturador, que permite romper las aceitunas en pedazos más grandes antes de pasar por los cuchillos. Se trata de un sistema único, bien apreciado por nuestros clientes alrededor del mundo.

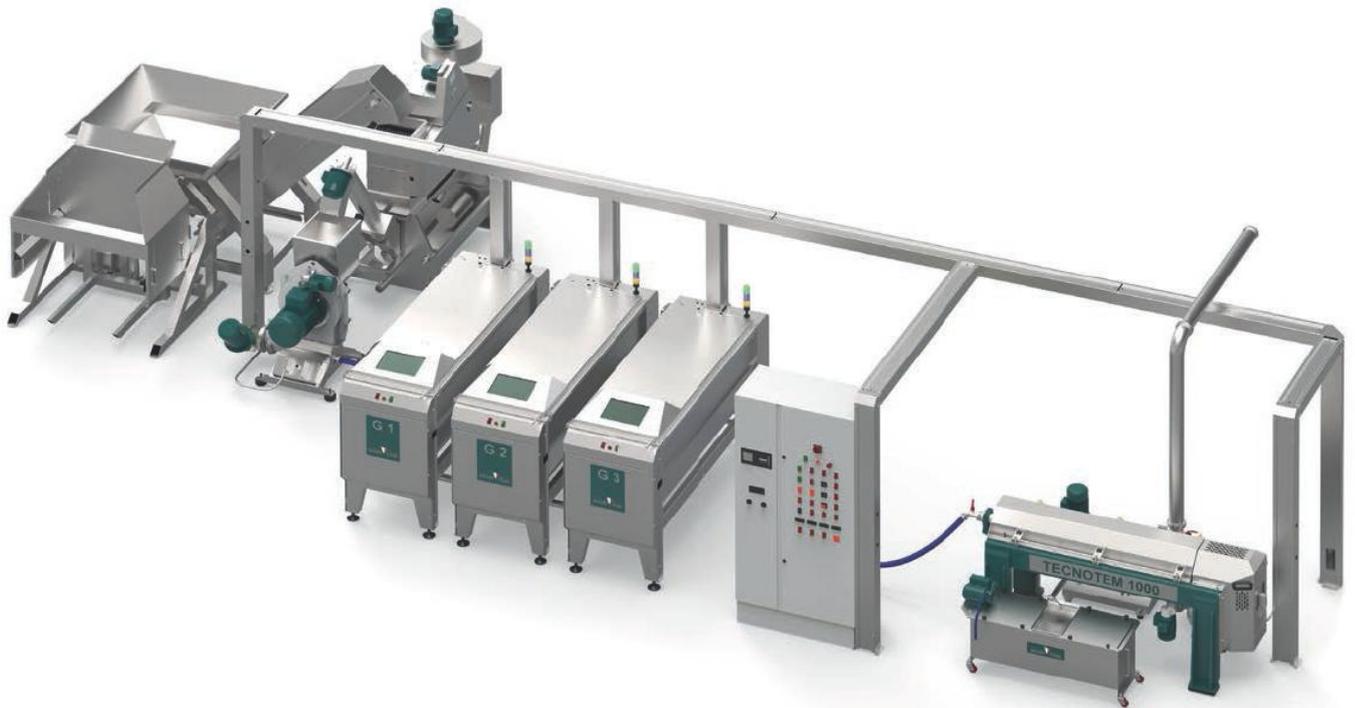
Un grupo de lavado, instalado en el exterior de la criba, permite mantener el triturador constantemente limpio. La velocidad del motor del triturador puede ajustarse por medio de un variador electrónico “inverter” (opcional) instalado dentro del panel eléctrico de la planta.

La bomba de pistón elíptico montada por debajo del triturador sirve para trasladar la pasta recién producida a las batidoras. Todos los componentes en contacto con el producto están fabricados con acero inox AISI 304 y materiales aptos para uso alimentario.



	PRODUZIONE ORARIA PRODUCCION HORARIA	INGOMBRI (mm) DIMENSIONES (mm)			DIAMETRO GRIGLIA DIAMETRO DE LA CRIBA	POTENZA POTENCIA	PESO PESO
		A	B	C			
FR_350_7,5_BFP_1	1.2 - 1.5	1200	970	1250	350	8	220
FR_350_11_BFP_2	2 - 2.2	1200	1050	1300	350	15	300
FR_350_15_BFP_2	2.5 - 3	1200	1050	1300	350	18	310
FR_350_18_BFP_2	3 - 3.5	1200	1050	1300	350	21	320
FR_350_22_BFP_2	3.5 - 4	1200	1050	1300	350	25	330
FR_350_30_BFP_3	4 - 4.5	1300	1050	1300	350	32	350
FR_350_37_BFP_3	5 - 6	1300	1050	1300	350	42	420

# INSTALACION PLANTA EXTRACCION ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Modelo **TECNOTEM**

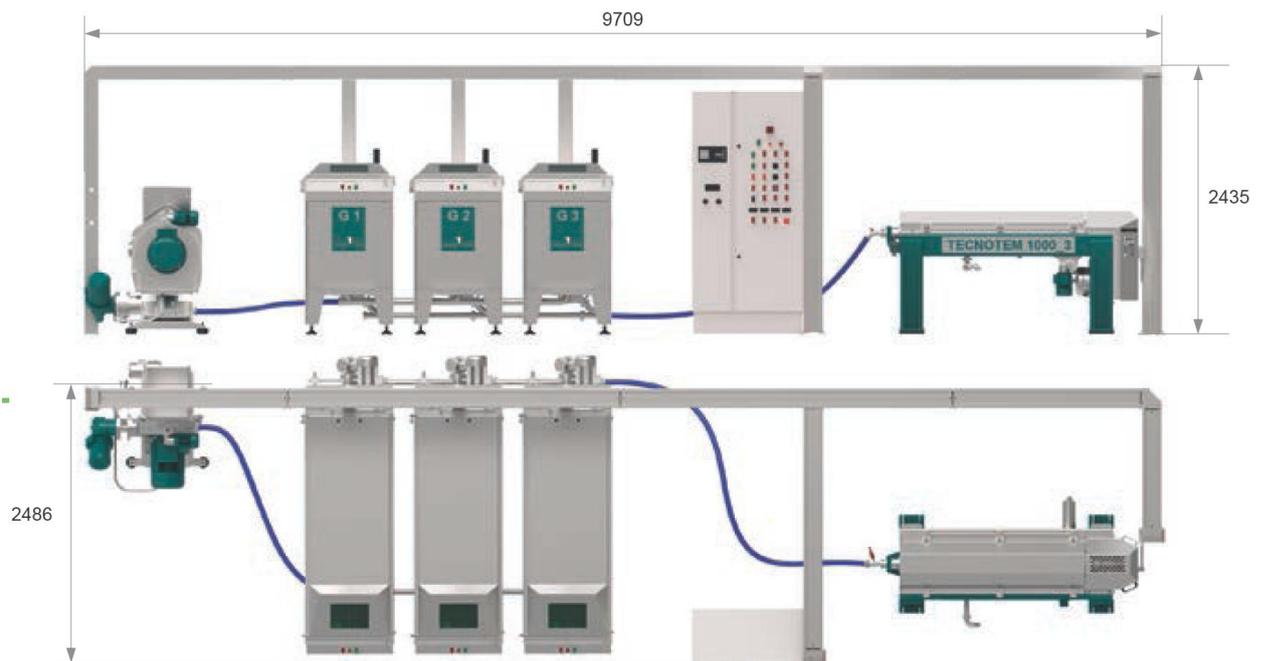


## INTALACIÓN:

La instalación **Modelo TECNOTEM**, para producciones entre 500 y 4.000Kg/h, 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 electroválvula 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.



## 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 fácilmente. 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 equipadas con electroválvulas de entrada pasta y bomba a pistón elíptico **Modelo PSS** para la transferencia de la pasta al decanter. El control de la temperatura 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 automático y una tarjeta de gestión de las temperaturas con impresora están disponibles como opcional.

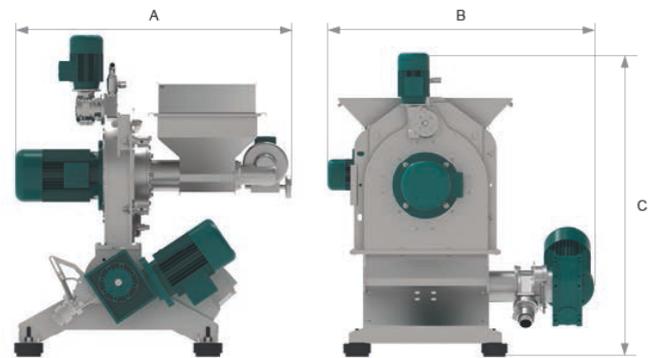
## GRUPO DE EXTRACCION:

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.

IMPLANTATION/INSTALACIÓN			BROYEURS/MOLINOS			GROUPE DE MALAXAGE/GROUPOS 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		600				
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					5GP_800		15	TL_2000	415	3300	23
3000_3	2500-3000	66	FR_350_22_BFP_2			25	6GP_700	700	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	700		19,5	TL_2000x2	415	3300

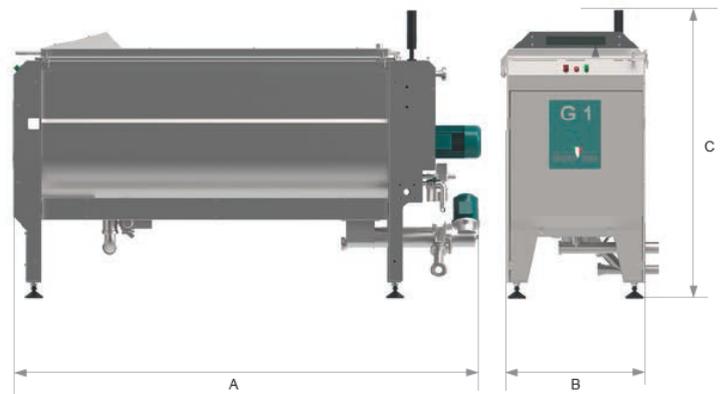
## BROYEURS / MOLINOS

MOD. BROYEURS/MOLINOS	DIMENSIONS/DIMENSIONES (mm.)			POIDS/PESO Kg.
	A	B	C	
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



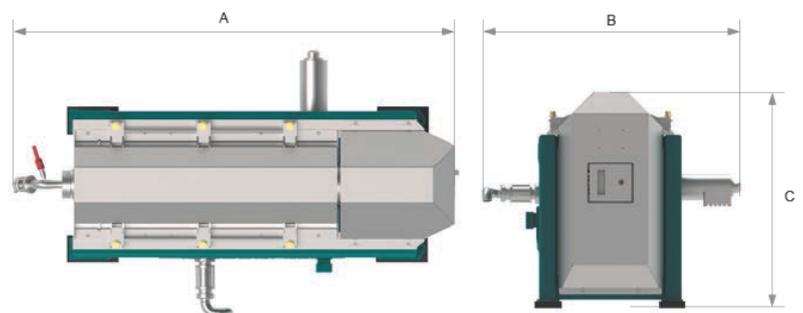
## MALAXEURS / BATIDORAS

MOD. MALAXEURS/BATIDORAS	MESURE ET POIDS DE CHAQUE MALAXEUR DIMENSIONES Y PESO DE CADA BATIDORA (mm.)			POIDS/PESO Kg.
	A	B	C	
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 Kg.
	A	B	C	
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



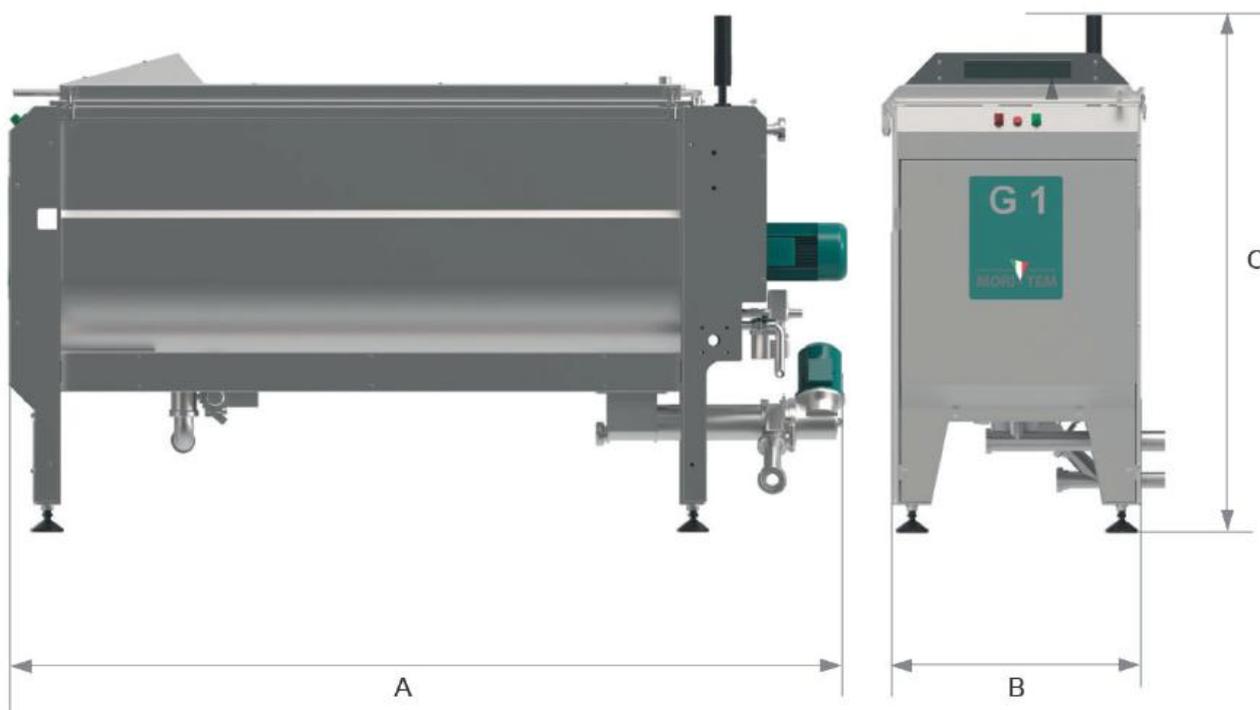
# GRUPO DE BATIDORAS HORIZONTALES EN ACERO INOXIDABLE Modelo **GP**



El grupo de batido **Modelo GP** está compuesto por un mínimo de dos hasta un máximo de seis batidoras, todas equipadas con electroválvulas de entrada de pasta y bomba de pistón elíptico, **Modelo PSS** para la transferencia de la pasta al decanter.

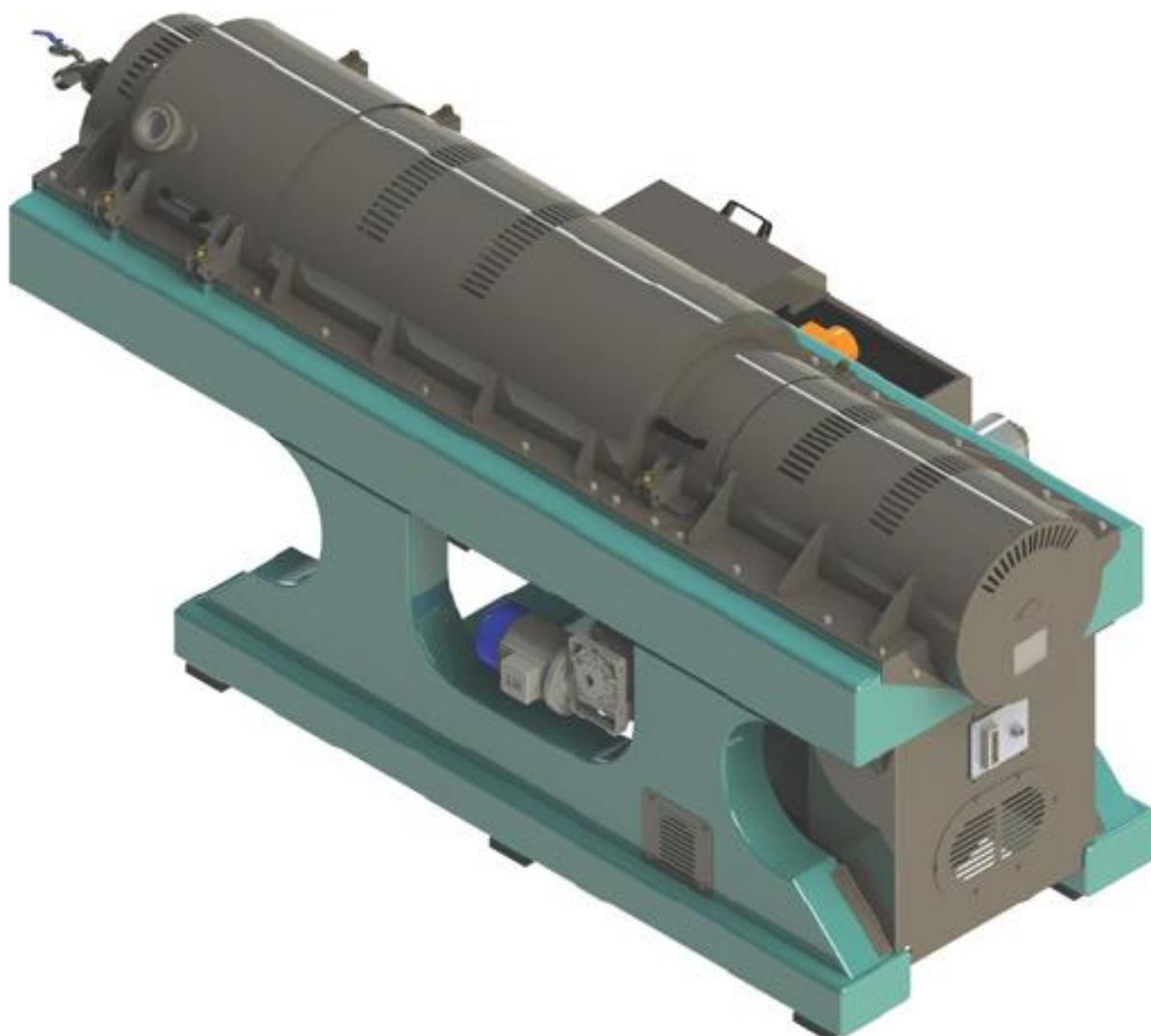
El control de la temperatura está disponible con resistencias (estándar) o con un grupo exterior por medio de recirculación y válvulas termostáticas (opcional).

Las batidoras están totalmente cerradas, un kit para el lavado automático y una tarjeta de gestión de las temperaturas con impresora, están disponibles también como opcional.



	INGOMBRI (mm) DIMENSIONES (mm)			DIAMETRO AGITATORE DIAMETRO AGITADOR	POTENZA POTENCIA	PESO PESO
	A	B	C	mm	kW	Kg
2GP_300	2045	1300	1271	500	6	630
2GP_500	2100	1500	1350	600	7,5	840
3GP_300	2045	1950	1271	500	9,8	945
2GP_600	2500	1550	1350	600	7,5	1030
3GP_500	2100	2250	1350	600	9,8	1260
3GP_700	2200	2500	1450	700	12	1620
3GP_1000	2900	2500	1450	700	15	1980
5GP_800	2600	4200	1450	700	18	3000
6GP_700	2200	5100	1450	700	19,5	3240
6GP_1000	2900	5100	1450	700	19,5	4120

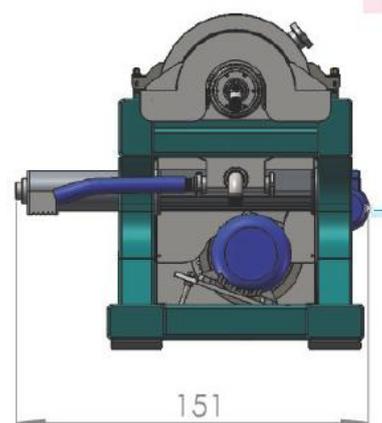
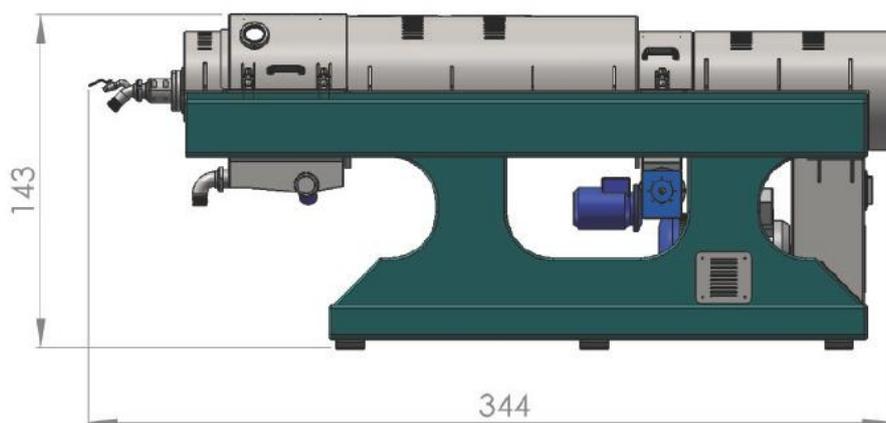
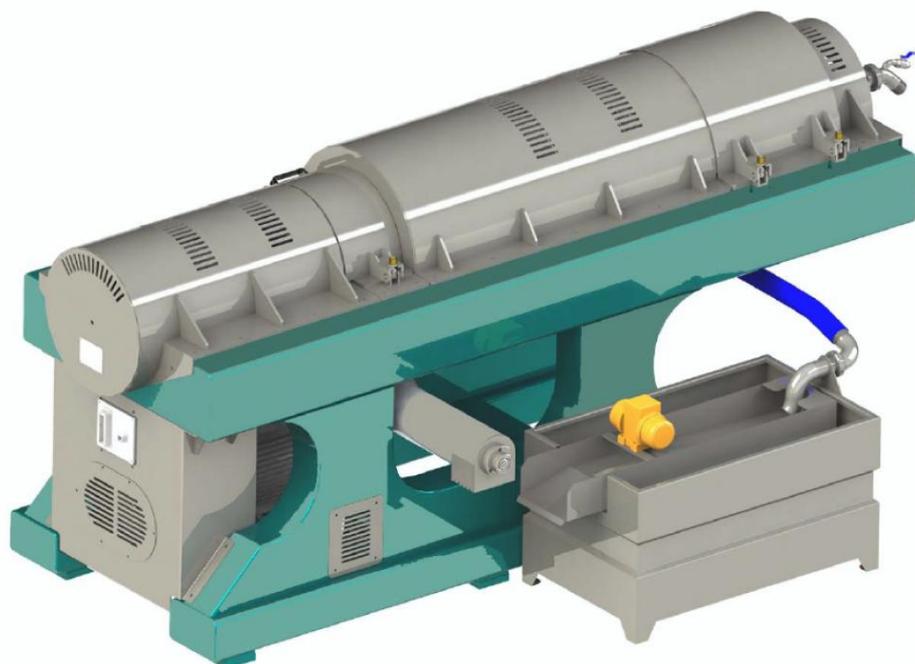
# DECANTER HORIZONTAL Modelo TL-2000



Los decanter horizontal **Modelo TL-2000** han sido diseñados para trabajar pastas de aceituna a bajas temperaturas y están equipados con dos o tres salidas: para aceite, agua y orujo. La adición de agua extraída varía de 0 a un máximo del 20% para tres salidas.

El sinfín interno ha sido diseñado para obtener una mejor clarificación y en los puntos de desgaste hay un revestimiento de material reforzado mas resistente.

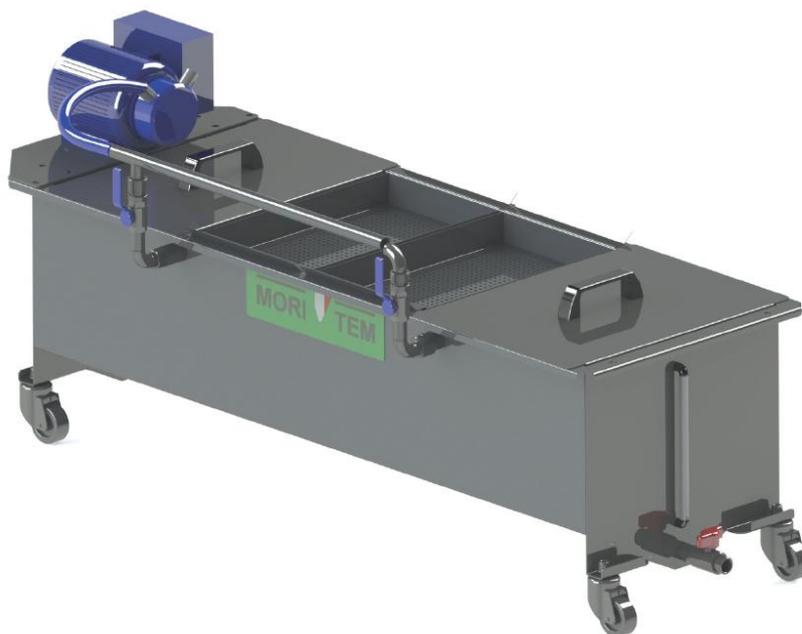
El decanter se inicia por medio de una junta hidráulica. Las boquillas de salida de aceite son ajustables. Debajo de la descarga de extracción, hay un sinfín motorizado que transporta el orujo al exterior. Todas las partes en contacto con el producto son de acero AISI 304 y material apto para uso alimentario.



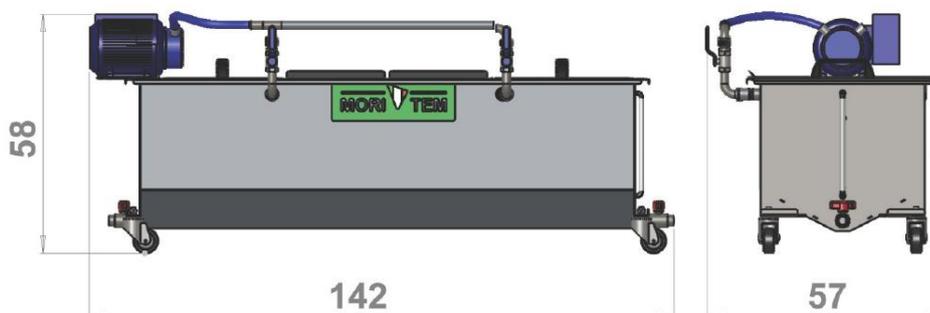
	PRODUZIONE ORARIA HOURLY PRODUCTION	DIAMETRO TAMBURO DRUM DIAMETER	POTENZA POWER REQUIREMENTS	RPM
	(Kg/h)	mm	kW	
<b>TL_2000</b>	2000-2200	500	23,5	3200

# 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
<b>CP.2S GG.20</b>	0,50	200	120	GG.20 MF/TF
<b>CP.2S PH.30</b>	0,37	2000	120	PH.30 MF/TF

# SEPARADORA CENTRIFUGA VERTICAL CON DESCARGA AUTOMÁTICA Modelo **SC-3500**

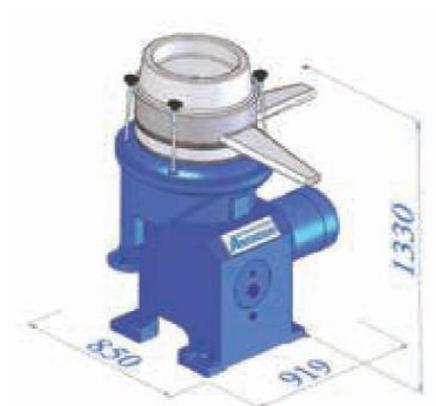


Separadora centrifuga vertical para la clarificación del aceite, eliminando las partículas solidas y residuos de agua. El separador está dotado de un sistema electrónico que manda la fase de arranque al control de la velocidad; además viene equipado con discos de diferentes tamaños para la separación de la fases y de un sistema automático de descarga de residuos.

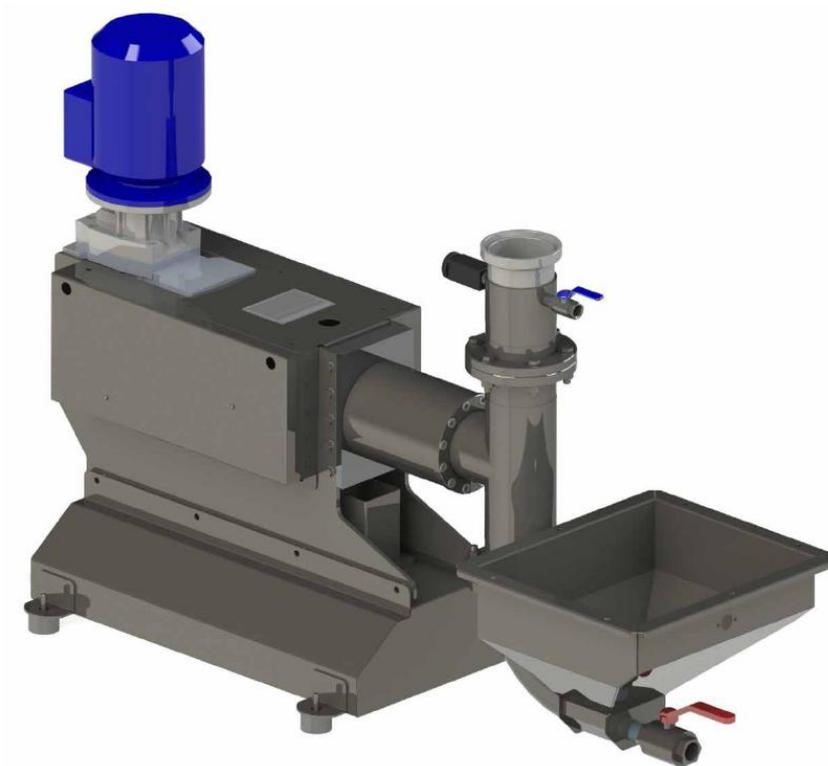
La centrifuga de alto número de revoluciones es fabricada respetando las normas CE internacionales, tanto en la selección de los materiales, como en su fabricación. El aceite que sale del separador está listo para ser almacenado o filtrado.



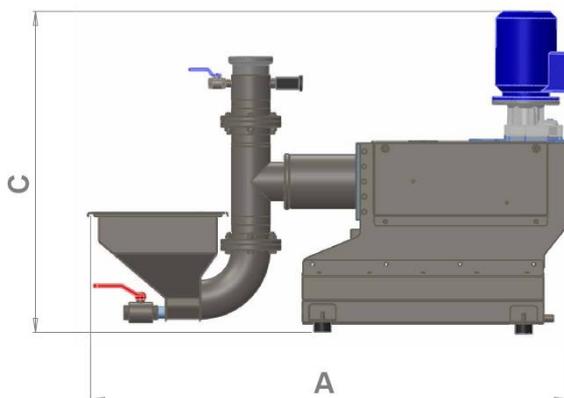
	PESO TAMBORO (Kg) Peso del tambor (Kg)	PESO SEPARATORE (Kg) Peso del separador (Kg)	VELOCITA' (RPM) Velocidad (RPM)	POTENZA (kW) Potencia (kW)	CAPACITA' IDRAULICA (Lt/h) Capacidad hidráulica (Lt/h)
SC-3500	140	1050	6800	7,5	3500



# 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
PRESIONE (bar) PRESIÓN (bar)	4	5
ATTACCO DIN CONEXIÓN DIN	100	100
PESO (KG) PESO (KG)	210	215