

GRUPO COMPACTO PARA DESHOJADO/LAVADO ACEITUNAS CON ELEVADOR Modelo **DLE MINI**



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; mientras la lavadora efectúa el lavado del 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 MINI	200-250	1,5	80	215

INSTALACION PLANTA EXTRACCION ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Modelo **SINTESI**



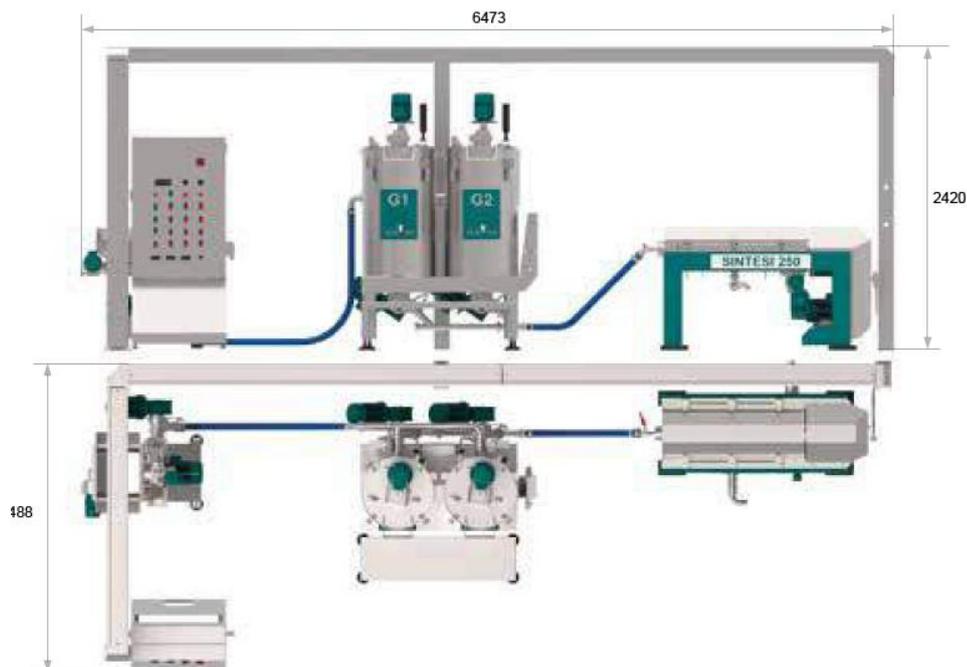
INTALACIÓN:

La instalación **Modelo SINTESI** ha sido especialmente diseñada para producciones de aceite con un alto contenido en compuestos fenólicos para pequeñas y medianas empresas. Posibilidad de procesar en forma continua o discontinua. El molino está separado, dotado de variador electrónico para la regulación de las revoluciones del molino. 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 en la salida de la pasta del molino.

El batido se realiza en batidoras verticales cerradas preparadas para una ligera despresurización; el control de las temperaturas es global. La entrada de la pasta se realiza por medio de una bomba gestionada por una electroválvula y la salida se efectúa por medio de una bomba de pistón elíptico **Modelo PSS** montada en cada batidora.

En el **Modelo SINTESI 120** la batidora esta montada en monobloc. La limpieza es facilitada por la abertura total de la tapa superior, de esta manera no quedan residuos del proceso de elaboración. El lavado automático está disponible en opción.

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 **SINTESI** permiten la extracción de un producto de excelentes características y gran calidad.



GRUPO MOLINO:

Los molinos **Modelo FR_250** 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** está dotado de una bomba a pistón elíptico **Modelo PSS_1** para la transferencia de la pasta a las batidoras y está construido de manera que no haya 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. Como opcional esta disponible el variador de velocidad electrónico “inverter” para el sinfín de las aceitunas.

BATIDORAS:

El grupo batido está compuesto por una o dos batidoras verticales; únicamente el **Modelo SINTESI 500** puede ser suministrado con tres batidoras. Todas están equipadas con electroválvula de entrada de pasta y bomba **Modelo PSS_1** para la transferencia de la pasta al decanter. El control de la temperatura está disponible estándar con impresora de las temperaturas. Las batidoras están cerradas; un kit para el lavado automático está disponible como opcional. Una bomba de vacío está montada estándar.

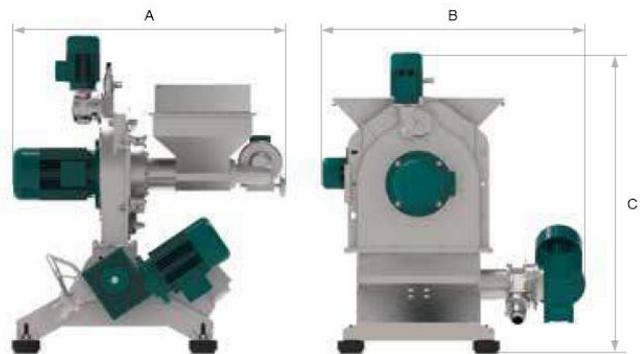
GRUPO DE EXTRACCION:

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 definitiva 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			GROUPES MALAXAGE/GRUPOS BATIDO			DÉCANTEUR/DECANTER			
MOD. SINTESI	PROD. HORAIRE/ HORARIA	Kw.	MOD.	Ø	Kw.	MOD.	Ø AGITATEUR / AGITADOR	Kw.	MOD.	Ø TAMBOUR/ TAMBOR	RPM	Kw.
	Kg.			mm.			mm.			mm.		
SINTESI 120_1M	100-120	7,5	FR_250_3	350	3	1GV_150	500	1,5	TL_200	170	4000	3
SINTESI 150_2	140-150	9	FR_250_3		3	2GV_100		3				
SINTESI 200_2	180-200	12	FR_250_4_BFP_1		5	2GV_150		4				
SINTESI 250_2	220-250	13	FR_250_4_BFP_1		5	2GV_150		4	TL_250			
SINTESI 350_2	300-350	14	FR_250_5,5_BFP_1		6	2GV_200		4	TL_350			
SINTESI 500_2	400-500	15	FR_250_5,5_BFP_1		6	2GV_300		5	TL_500			
SINTESI 500_3	450-500	19	FR_350_7,5_BFP_1	350	9	3GV_200	500	6				

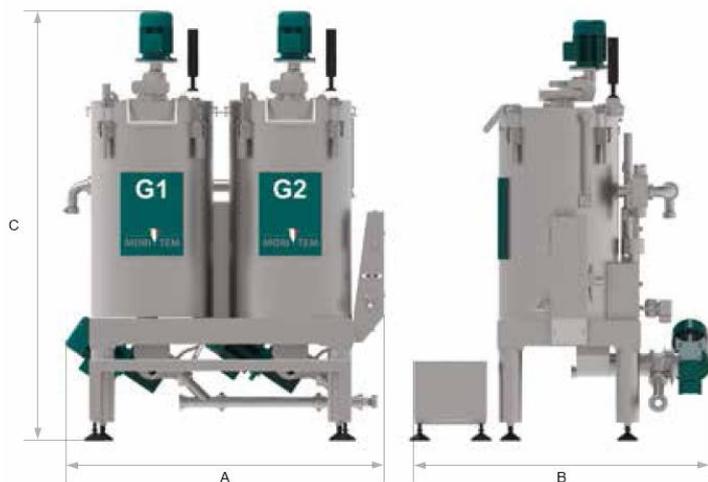
BROYEURS / MOLINOS

MOD. BROYEURS/MOLINOS	DIMENSIONS/DIMENSIONS (mm.)			POIDS/PESO Kg.
	A	B	C	
FR_250_4_BFP_1	1.200	970	1.250	195
FR_250_5,5_BFP_1	1.200	970	1.250	205
FR_350_7,5_BFP_1	1.200	970	1.250	220



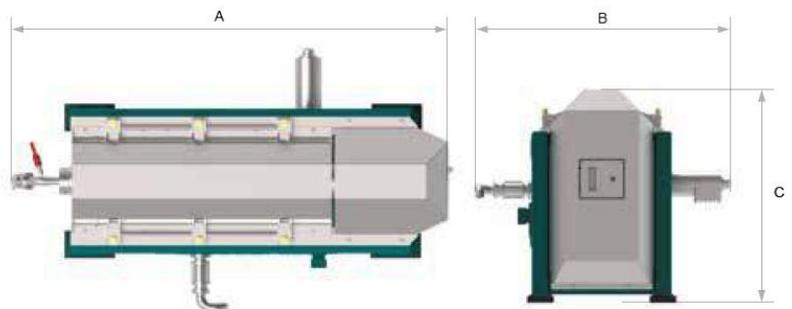
MALAXEURS / BATIDORAS

MOD. MALAXEURS/BATIDORAS	DIMENSIONS/DIMENSIONS (mm.)			POIDS/PESO Kg.
	A	B	C	
2GV_100	1250	1000	1900	340
2GV_150	1250	1000	2000	380
2GV_200	1250	1000	2150	400
2GV_300	1650	1100	2150	450
3GV_200	1250	1000	2150	530

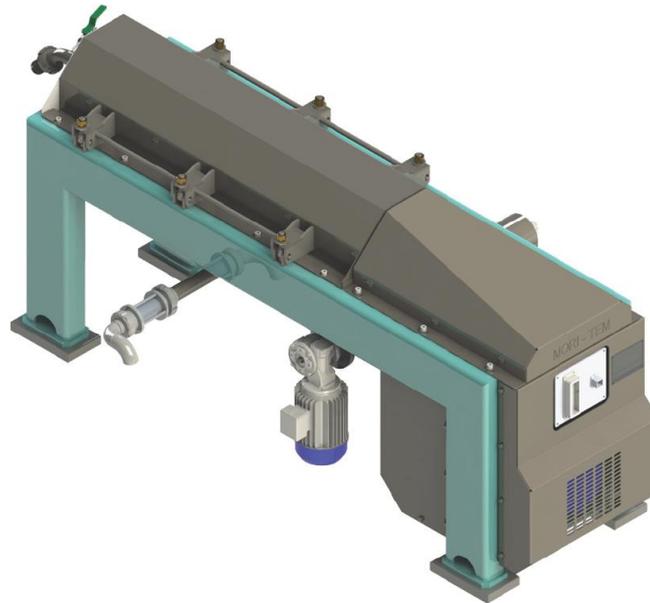


DÉCANTEUR / DECANTER

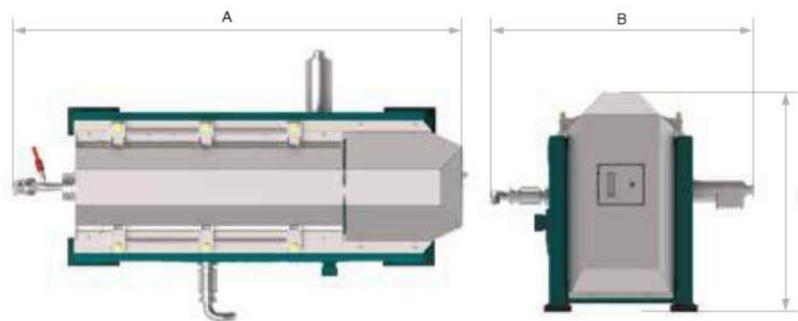
MOD. DÉCANTEUR/DECANTER	DIMENSIONS/DIMENSIONS (mm.)			POIDS/PESO Kg.
	A	B	C	
TL_200	1800	650	850	420
TL_250	1800	650	850	485
TL_350	2100	650	850	530
TL_500	2100	650	1000	650



DECANTER HORIZONTAL ACEITE DE OLIVA Modelo TL



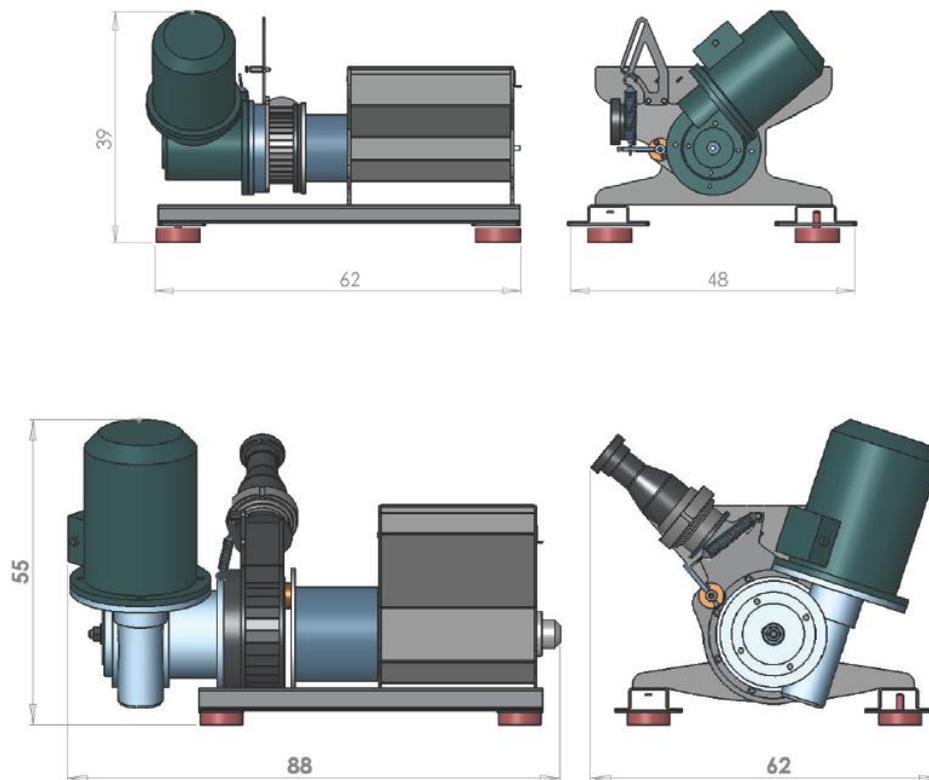
El Decanter separa el líquido del sólido. Está diseñado para obtener un alto rendimiento con la máxima calidad; el tornillo sinfín está fabricado para obtener un producto limpio y sin humedad; evitando al máximo aumento de la temperatura durante la extracción.



MOD. DÉCANTEUR/ DECANTER	DIMENSIONS/DIMENSIONS (mm.)			POIDS/PESO
	A	B	C	Kg.
TL_200	1800	650	850	420
TL_250	1800	650	850	485
TL_350	2100	650	850	530
TL_500	2100	650	1000	650

BOMBA CON TOLVA PARA ORUJOS DE ACEITUNA

Modelo PSS



La tolva de alimentación mediante sinfín con bomba para orujos aceituna, **Modelo PSS**, se ha diseñado para transferir los orujos húmedos de la salida del Decanter. La tolva motorizada con sinfín, alimenta a la bomba **Modelo PSS**. La estructura está fabricada en acero inoxidable para todos los modelos. El tubo de salida tiene conexión DIN, con 8mts de tubo de Ø50mm en impulsión.



	PSS.1	PSS.2
POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	0,75	3
Adatta all'impianto OLIO MIO Suitable for OLIO MIO plant	50-250	350-500
ATTACCO DIN DIN CONNECTION	50	50

CUBETA RECEPCION ACEITE DE OLIVA Modelo **CP/CPF**



Las cubetas para recepción de aceite están completamente construidas en acero inoxidable AISI-304 y han sido diseñadas para recibir el aceite del decantador.

El Modelo CP.0-1 no tiene filtro, mientras que las versiones CPF tienen incorporado un filtro 20x20 de 20 placas, que ha sido diseñado para filtrar Aceite de Oliva Virgen Extra durante la transferencia al tanque de almacenamiento.

El aceite recogido en el tanque es aspirado por la bomba y enviado a la entrada del filtro de placas, desde donde sale filtrado y terminado.

MODELO	PRODUCCION (LTS/H)	POTENCIA (KW)	CAPACIDAD (LTS)	MODELO BOMBA	PESO (KG)
CP.0	---	0,55	25	GG.20	35
CP.1	---	0,55	50	GG.20	40
CPF.0	50	0,55	25	GG.20	50
CPF.1	50	0,55	50	GG.20	55