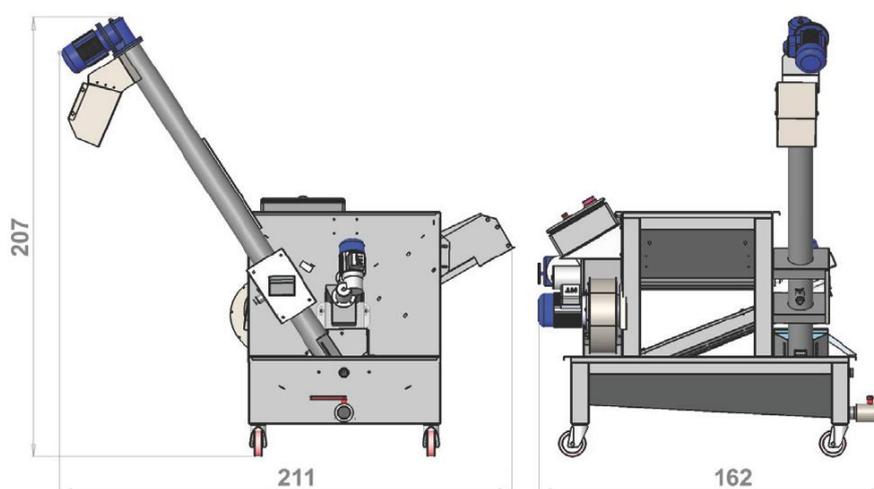


**GRUPO COMPACTO PARA
 DESHOJADO/LAVADO ACEITUNAS
 CON ELEVADOR**

Modelo DLE TF

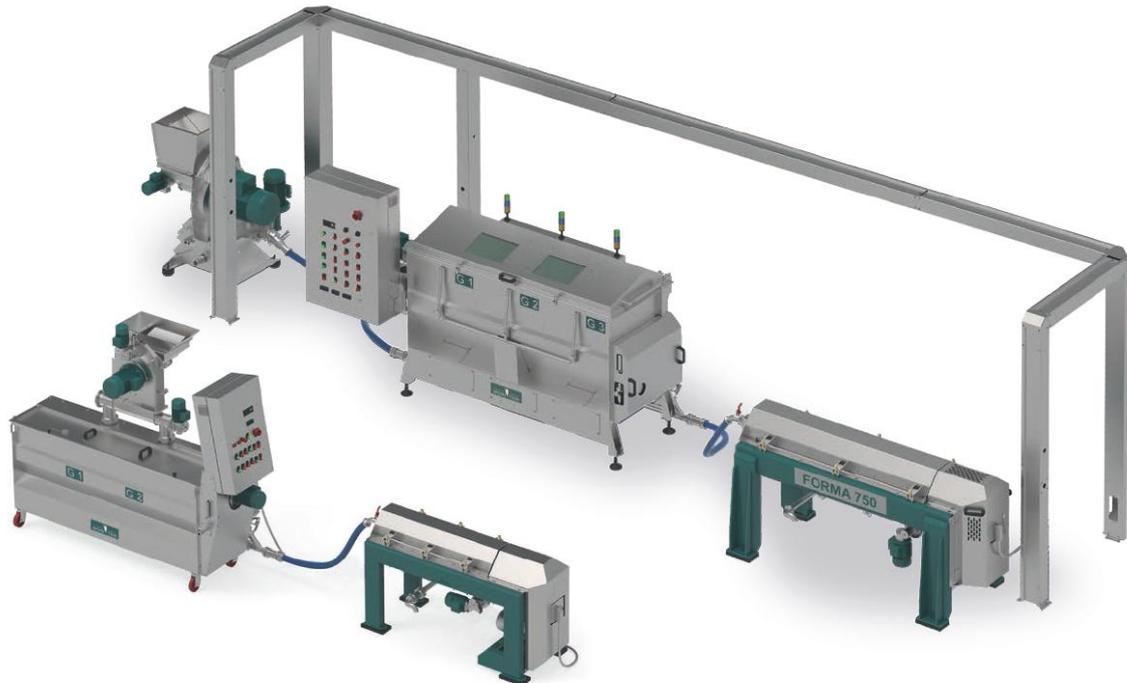


El grupo de deshojado y lavado desempeña una tarea importante para la producción de aceite de oliva virgen extra. El deshojador sirve para quitar las hojas y la suciedad ligera; la lavadora para lavar el resto de producto, antes de pasar a la fase de trituración. El lavado se efectúa con bajo consumo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



MODELO	PRODUCCION MAX. (KG/H)	POTENCIA (KW)	CONSUMO MAX. AGUA (LTS/H)	PESO (KG)
DEL TF	500	2	50	255

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

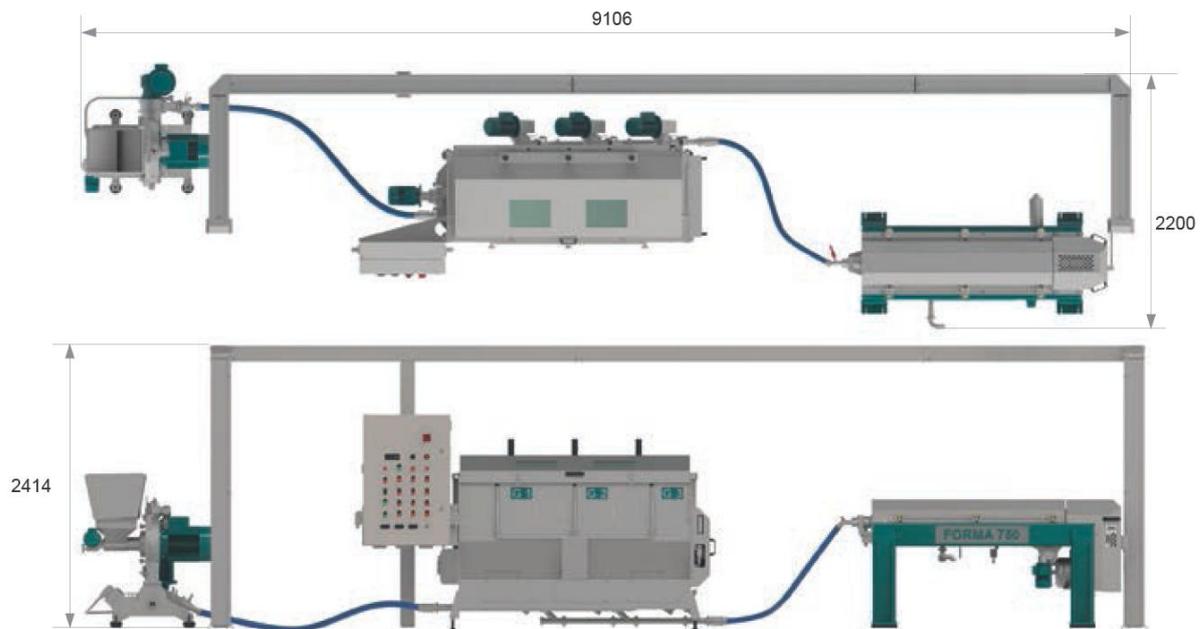


INTALACIÓN:

La instalación **Modelo FORMA** ha sido diseñada para realizar trabajos de extracción en ciclo continuo o discontinuo. El triturador sobre el **Modelo 2GL** esta montado sobre la batidora, con descarga directa sobre el deposito 1 y 2; para los **Modelos 3GL** y **4GL** el triturador esta separado. 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 en el **Modelo 2GL** es mediante sinfín, mientras que en los **Modelos 3GL** y **4GL** es gestionada por una electroválvula y la salida se efectúa por medio de una bomba a pistón elíptico **Modelo PSS** montada en cada una de las batidoras. 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 **FORMA** 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** de los **Modelos 3GL** y **4GL** 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. Como opcional esta disponible el variador de velocidad electrónico “inverter”.

BATIDORAS:

El grupo de batidoras está compuesto por mínimo dos hasta un máximo de cuatro batidoras con un agitador único. En el caso de triturador separado están equipadas con electroválvulas de entrada pasta. Para el trasiego de pasta al decanter, cada una de ellas esta equipada con una bomba para cada batidora. 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; y como opcional esta disponible un control de gestión de las temperatura con impresora.

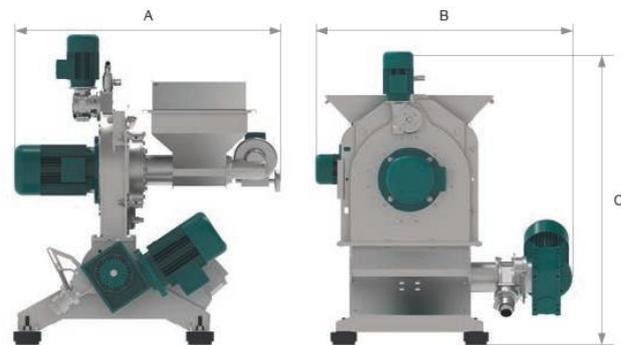
GRUPO DE EXTRACCION:

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.

IMPIANTI/PLANT			FRANGITORI/CRUSHERS			GRUPPI GRAMOLAZIONE/MALAXING GROUPS			DECANTER/DECANTER			
MOD. FORMA	PROD.ORARIA/ HOURLY PROD.	Kw.	MOD.	Ø mm.	Kw.	MOD.	Ø AGITATORE/ STIRRER	Kw.	MOD.	Ø TAMBURO /DRUM	RPM	Kw.
	Kg.						mm.			mm.		
200_2GL_FQ	180-200	12	FR_250_3	250	3,5	2GL_100	500	4	TL_200	200	3800	4,5
250_2GL_FQ	220-250	13	FR_250_4		4,5	2GL_150						
350_2GL_FQ	320-350	14	FR_250_4		6	2GL_200						
500_2GL_FQ	450-500	14,5				2GL_300						
750_2GL_FQ	700-750	22,5	FR_350_11		11,5	2GL_450	700	5	TL_750			
1000_2GL_FQ	900-1000	29,5	FR_350_15		15,5	2GL_600	700	6	TL_1000			
500_3GL_Q	450-500	17	FR_250_5_5_BFP_1	350	6,5	3GL_200	600		TL_500			
750_3GL_Q	700-750	26	FR_350_11_BFP_2						TL_750			
1000_3GL_Q	900-1000	32,5	FR_350_15_BFP_2						3GL_300	700	TL_1000	
1000_4GL_Q	900-1000	32,5							3GL_400	700	250	3300
									18,5	4GL_300	700	

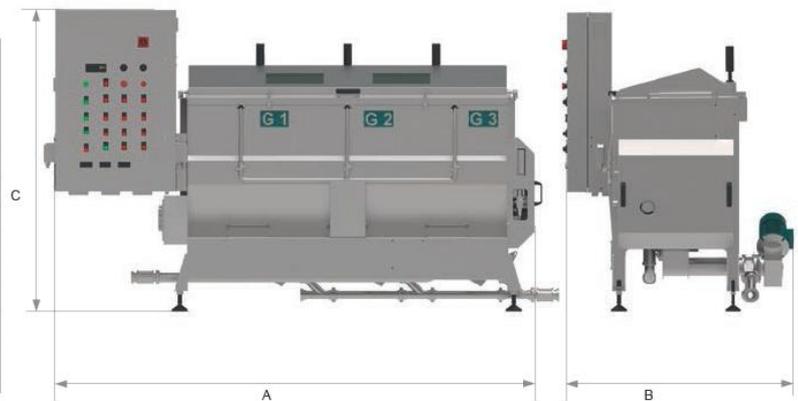
FRANGITORI / CRUSHERS

MOD. FRANGITORI/CRUSHER	DIMENSIONI/SIZES (mm.)			PESO/WEIGHT
	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



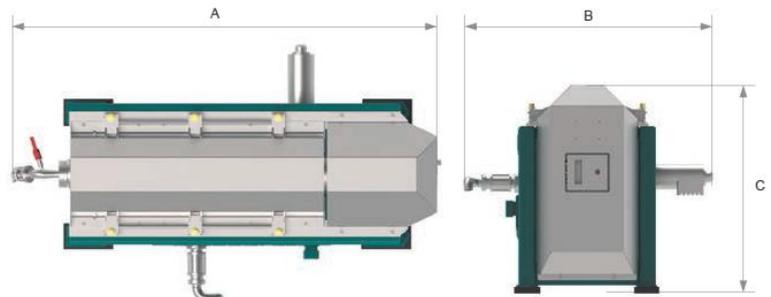
GRAMOLE / MALAXERS

MOD. GRAMOLE/MALAXER	DIMENSIONI/SIZES - PESO/WEIGHT SINGOLA GRAMOLA/EACH MALAXER (mm.)			PESO/WEIGHT
	A	B	C	Kg.
2GL_100	2000	1050	2000	420
2GL_150	2250	1050	2000	505
2GL_200	2500	1050	2000	560
2GL_300	2550	1350	2150	715
2GL_450	3050	1350	2150	780
2GL_600	3250	1350	2150	915
3GL_200	3500	1010	1650	725
3GL_300	3050	1350	1900	820
3GL_400	3350	1350	1900	940
4GL_300	3350	1350	1900	980



DECANTER

MOD. DECANTER	DIMENSIONI/SIZES (mm.)			PESO/WEIGHT
	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
TL_750	2100	750	1100	780
TL_1000	2350	750	1100	866



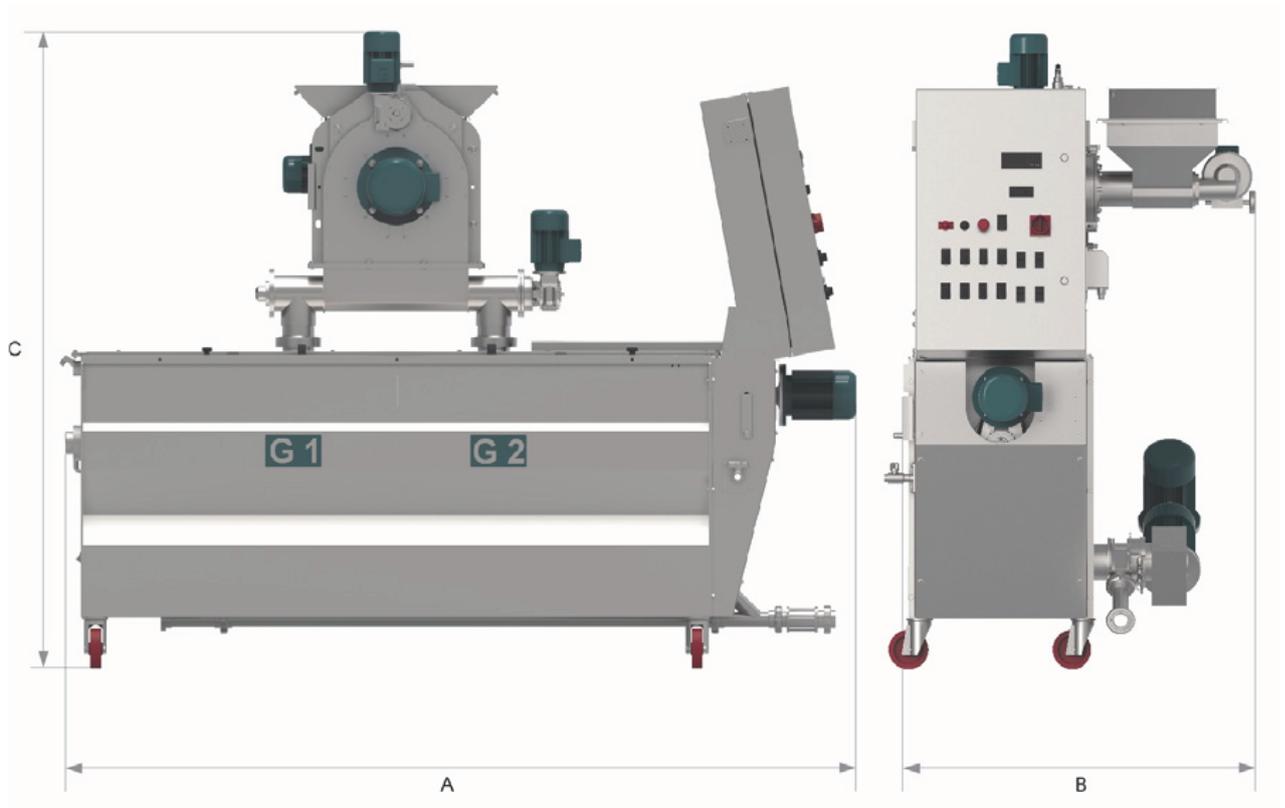
BATIDORAS PARA MASA DE ACEITUNA EN ACERO INOXIDABLE Modelo 2GL



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 en el **Modelo 2GL** es mediante sinfín distribuido a las dos batidoras, desde el triturador **Modelo FR** instalado en su parte superior, con distribución de la masa de aceituna, a izquierda y derecha. La limpieza se facilita gracias a la abertura total de la tapa superior, de esta manera no quedan residuos del proceso de elaboración.

El **Modelo 2GL** esta compuesto por dos batidoras, con un agitador único para ambas. Para el trasiego de pasta al decanter, cada una de ellas esta equipada con una bomba por batidora. El control de la temperatura está disponible con resistencias (estándar) o con un grupo exterior por medio de recirculación y válvulas termostáticas (opcional).

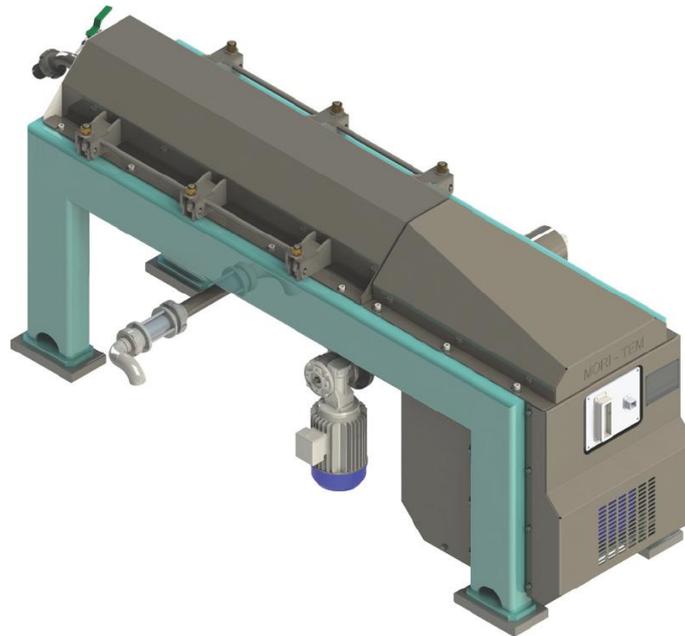
Como opcional se dispone de control de gestión de las temperatura con impresora.



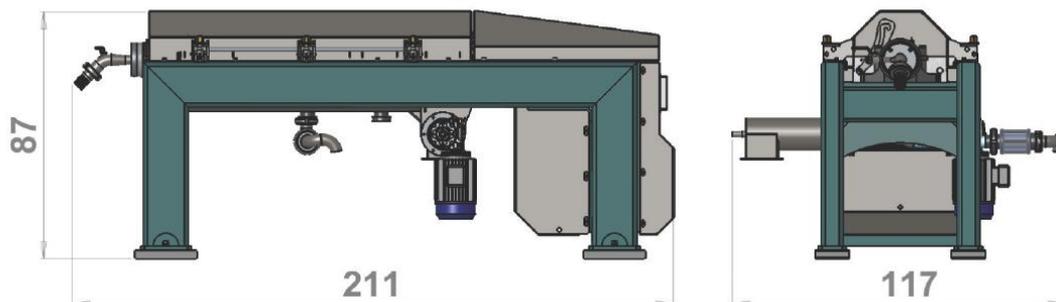
CARACTERISTICAS TECNICAS:

	INGOMBRI (mm) DIMENSIONS (mm)			DIAMETRO AGITATORE STIRRER DIAMETER	POTENZA POWER REQUIREMENTS	PESO WEIGHT
	A	B	C	mm	kW	Kg
26L_100	2000	1050	2000	500	4	420
26L_150	2250	1050	2000	500	4	505
26L_200	2500	1050	2000	500	4	560
26L_300	2550	1350	2150	700	5	715
26L_450	3050	1350	2150	700	5	780
26L_600	3250	1350	2150	700	6	915

DECANTER HORIZONTAL ACEITE DE OLIVA Modelo TL



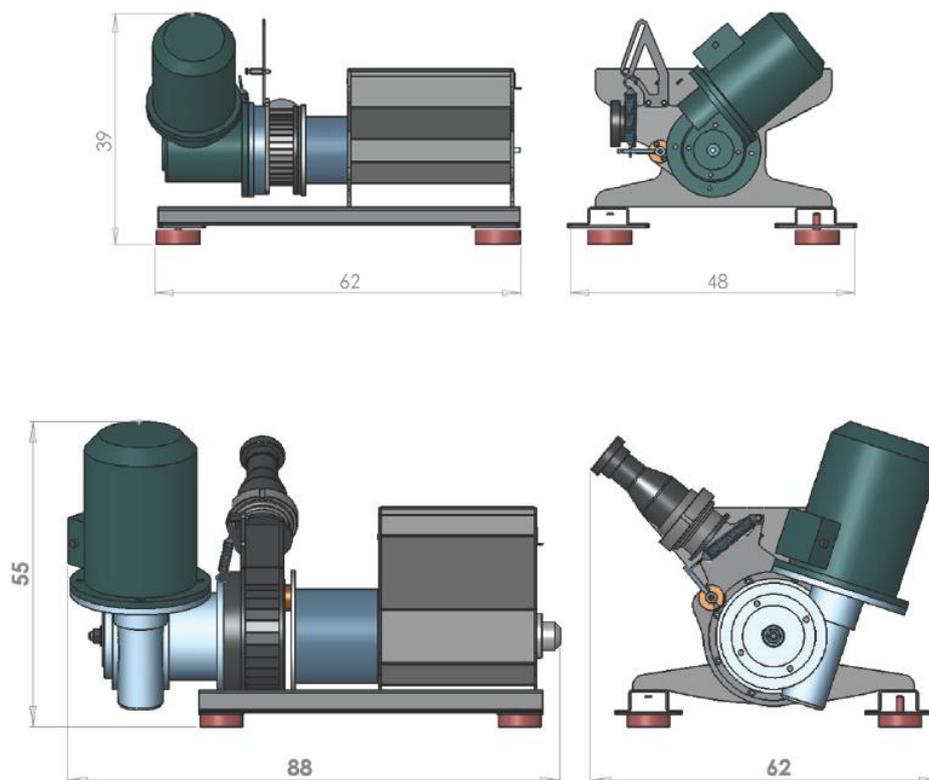
El Decanter separa el líquido del sólido. Está diseñado para obtener un alto rendimiento con la máxima calidad; el tornillo sinfín está fabricado para obtener un producto limpio y sin humedad; evitando al máximo aumento de la temperatura durante la extracción.



	PRODUZIONE ORARIA HOURLY PRODUCTION	DIAMETRO TAMBURO DRUM DIAMETER	POTENZA POWER REQUIREMENTS	RPM	PESO WEIGHT
	(Kg/h)	mm	kW		Kg
TL_250	220-250	200	4	4000	485
TL_350	300-350	200	4	4000	530
TL_500	400-500	200	4,5	4200	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 $\varnothing 50\text{mm}$ 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