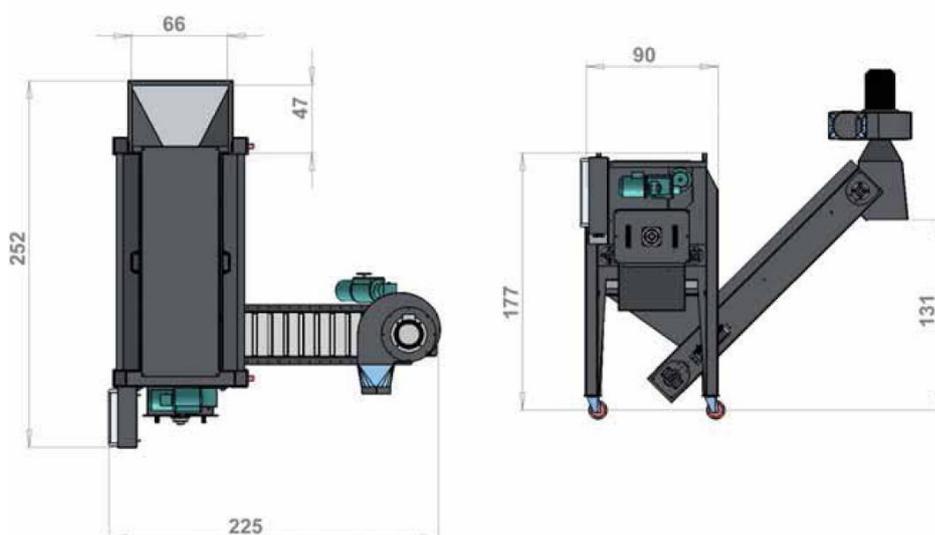
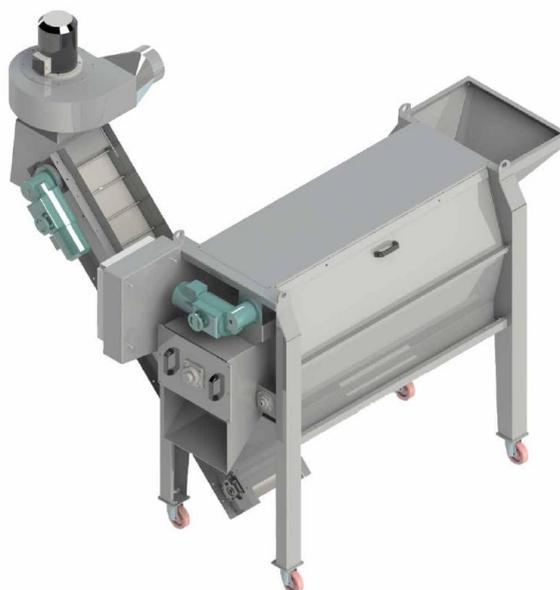


DESRAMIFICADOR ROTATIVO CON TOLVA, ELEVADOR Y ASPIRADOR

Modelo **DM**



Los desramificadores **Modelo DM** quitan las ramas y las hojas de las aceitunas y las llevan al grupo de lavado. Las aceitunas llegan a la tolva por medio de un elevador externo; entran al canastillo y pasan por la fase de desramificación, efectuada por medio de un batidor con paletas de goma. A continuación, caen a la tolva de la cinta elevadora, en cuya parte final se encuentra un aspirador que quita el resto de las hojas. Las ramas caen por la parte anterior de la máquina.

MODELO	PRODUCCION (KG/H)	POTENCIA (KW)
DM 40	4.000	5
DM 100	10.000	7

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

Modelo DLE SUPER_T

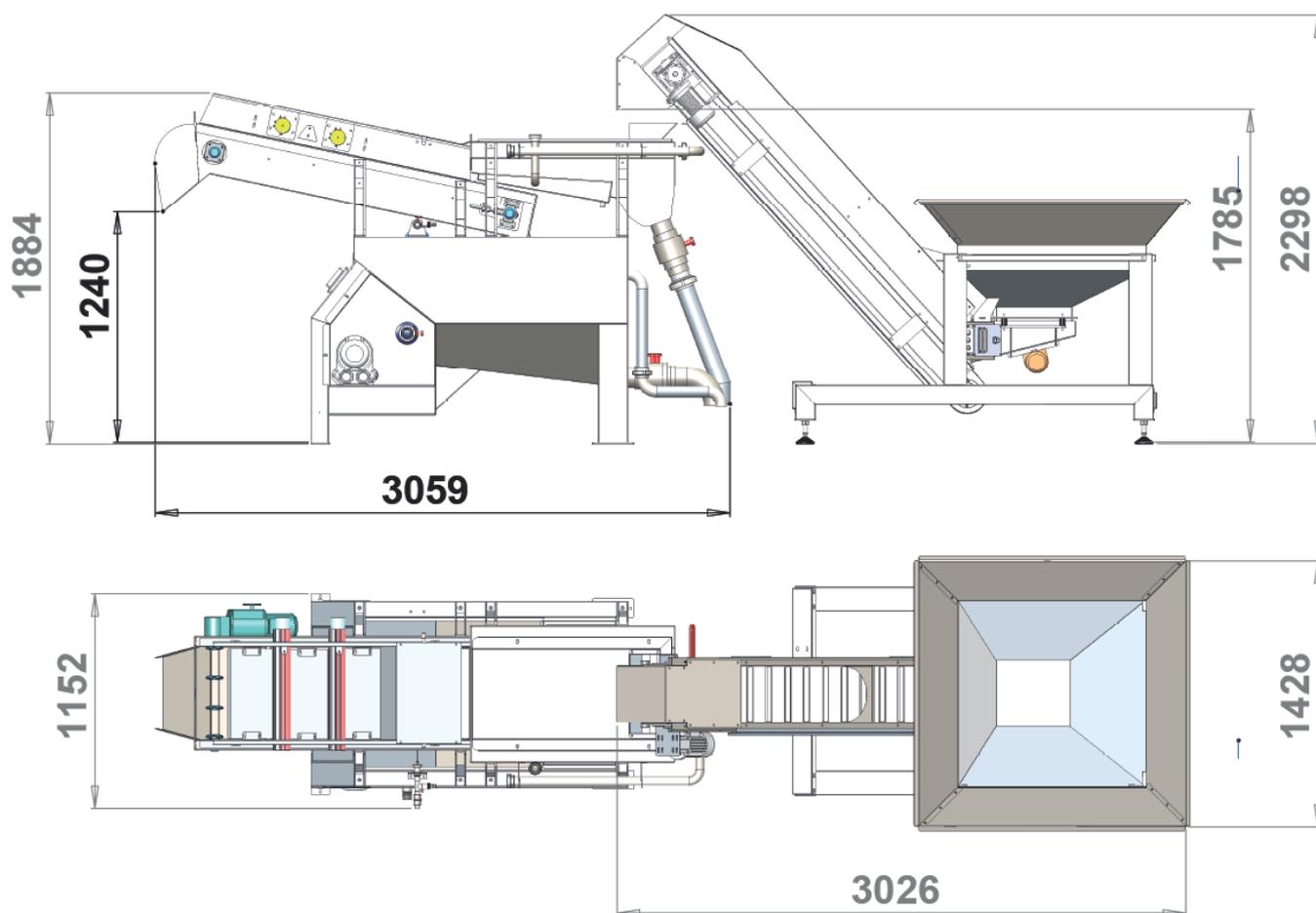


El grupo compacto para deshojado y lavado de aceitunas, **Modelo DLE SUPER_T**, consta de un elevador de cinta con tolva para la recepción de 400 Kg. de aceitunas; la tolva está dotada de vibrador y dosificador con variador de velocidad, necesario en caso de aceitunas muy sucias.

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.



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



INTALACIÓN:

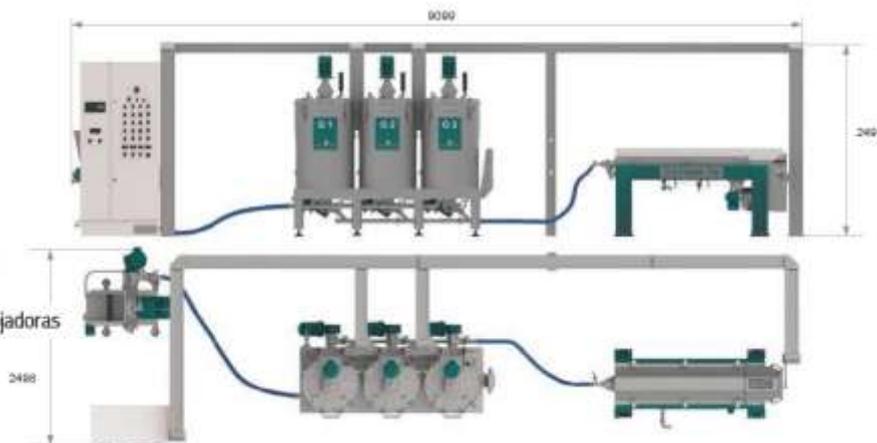
La instalación **Modelo CULTIVAR**, para producciones entre 500 y 4.000Kg/h, ha sido diseñada para realizar trabajos de extracción en ciclo continuo o discontinuo. La gestión del oxígeno en la entrada del molino caracteriza la elaboración y constituye un factor muy importante que permite la formación 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 **CULTIVAR** permiten la extracción de un producto de excelentes características y gran calidad.

OPTIONS / OPCIONES

- Réception des olives / Recepción de las aceitunas
- Dérामificateurs-Défeuilleuses / Desramificadoras-Deshojadoras
- Lavage / Lavado
- Réception de l'huile / Recepción del aceite
- Clarification de l'huile / Clarificación del aceite
- Déchargement grignons / Descarga del orujo



GRUPO MOLINO:

Los molinos **Modelo FR_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_2** está dotado de una bomba a pistón elíptico **Modelo PSS_2** 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 inversor opcional para variar la velocidad del sinfín de las aceitunas y así poder efectuar la retroacción activando una potencia de trabajo predefinida.

BATIDORAS:

El grupo de batidoras está compuesto por mínimo dos hasta un máximo de cuatro batidoras verticales, todas equipadas con electroválvulas de entrada pasta y bomba a pistón elíptico **Modelo PSS_1** para la transferencia de la pasta al decanter, montada en cada batidora. El control de la temperatura está disponible estándar con impresora de registro y puede ser gestionado con resistencias (estándar) o con un grupo exterior por medio de recirculación y válvulas termostáticas (opcional). Las batidoras son cerradas; un kit para el lavado automático está disponible como opcional. Una bomba de vacío se monta de manera estándar.

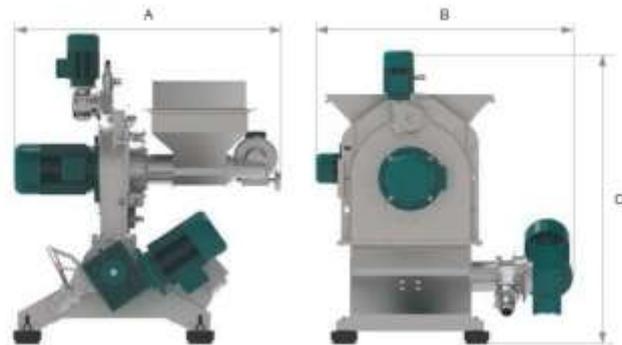
GRUPO DE EXTRACCION:

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 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			GROUPES MALAXAGE/GRUPOS BATIDO			DÉCANTEUR/DECANTER			
MOD. CULTIVAR	PROD. HORAIRE/ HORARIA	Kw.	MOD.	Ø	Kw.	MOD.	Ø AGITATEUR / AGITADOR	Kw.	MOD.	Ø TAMBOUR/ TAMBOR	RPM	Kw.
	Kg.			mm.			mm.			mm.		
750_2GV	650-750	27	FR_350_11_BFP_2	350	15	2GV_300	660	6	TL_750	250	3500	6
750_3GV		30				3GV_300		9				12
750+750_4GV	45	4GV_400	12		8							
1000_3GV	35	3GV_400	9		16							
1000+1000_4GV	1800-2000	57	FR_350_22_BFP_2		25	4GV_600	16	16				
1500_3GV	1300-1500	49	FR_350_18_BFP_2		21	3GV_600	750	12	TL_1500	330	3000	16
1500_4GV		53				4GV_600	16					
2000_3GV	1800-2000	63	FR_350_22_BFP_2		25	3GV_800	930	15	TL_2000	415	1300	23
2000_4GV		64				4GV_600	16					
2000+2000_6GV	3800-4000	108	FR_350_30_BFP_3		32	6GV_800	930	30				46

BROYEURS / MOLINOS

MOD. BROYEURS/MOLINOS	DIMENSIONS/DIMENSIONES (mm)			POIDS/PESO
	A	B	C	Kg.
FR_350_11_BFP_1	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_2	1.300	1.050	1.300	350



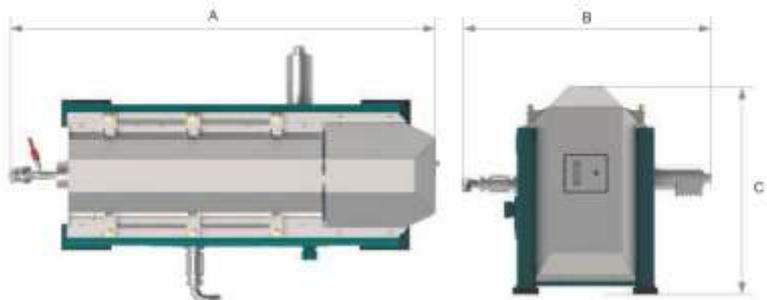
MALAXEURS / BATIDORAS

MOD. MALAXEURS/BATIDORAS	DIMENSIONS/DIMENSIONES (mm)			POIDS/PESO
	A	B	C	Kg.
2GV_300	1650	1100	2150	450
3GV_300	2475	1100	2150	675
4GV_400	3300	1100	2500	1040
3GV_400	2475	1100	2150	780
4GV_600	4200	1350	2150	1540
3GV_600	3150	1350	2150	1155
4GV_600	4200	1350	2150	1540
3GV_800	3150	1350	2350	1430
4GV_600	4200	1350	2150	1540
6GV_800	6300	1350	2350	2860



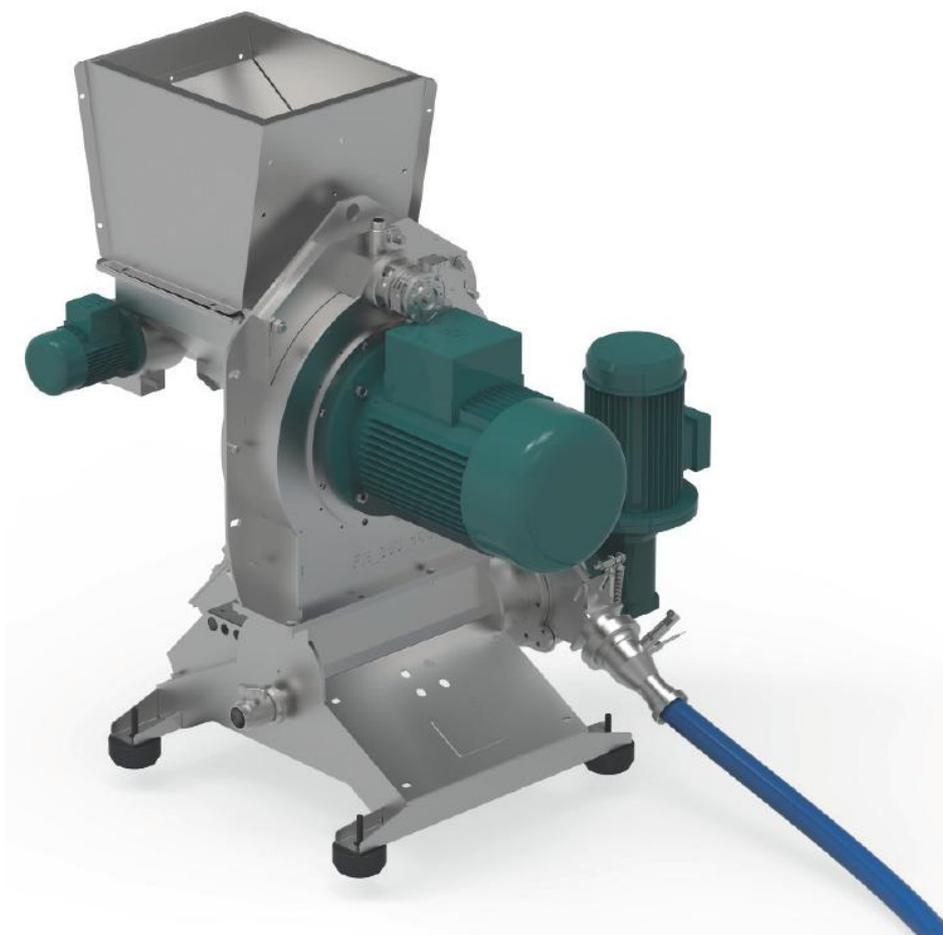
DÉCANTEUR / DECANTER

MOD. DÉCANTEUR/DECANTER	DIMENSIONS/DIMENSIONES (mm)			POIDS/PESO
	A	B	C	Kg.
TL_750	2100	750	1100	780
TL_1000	2350	750	1100	866
TL_1500	3960	1170	1300	2400
DLX_2000	2500	1200	1450	1450



TRITURADOR ACEITUNAS EN ACERO INOX

Modelo **FR_350**



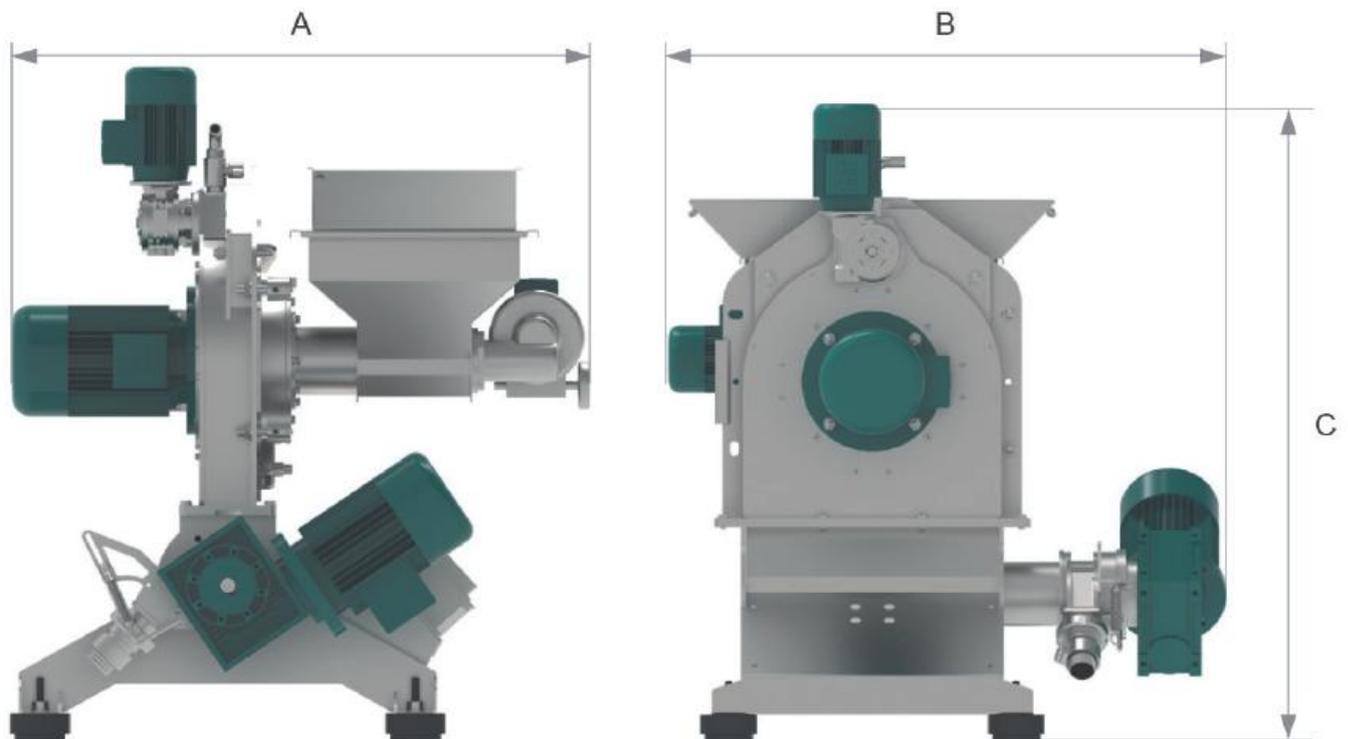
El triturador está dotado de una tolva de recepción que lleva en su interior un sinfín accionado por un motovariador que permite ajustar la capacidad de producción.

Las cribas del triturador son de 350mm. La turbina interna lleva cuchillos cóncavos montados en posición helicoidal, frente a la criba, lo que permite romper las aceitunas de manera suave y sin generar un calentamiento excesivo, antes de pasar por los cuchillos.

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.



	INGOMBRI (mm) DIMENSIONES (mm)			DIAMETRO GRIGLIA DIAMETRO DE LA CRIBA	POTENZA POTENCIA	PESO PESO
	A	B	C	mm	kW	Kg
FR_350_7,5_BFP_1	1200	970	1250	350	8	220
FR_350_11_BFP_2	1200	1050	1300	350	15	300
FR_350_15_BFP_2	1200	1050	1300	350	18	310
FR_350_18_BFP_2	1200	1050	1300	350	21	320
FR_350_22_BFP_2	1200	1050	1300	350	25	330
FR_350_30_BFP_3	1300	1050	1300	350	32	350

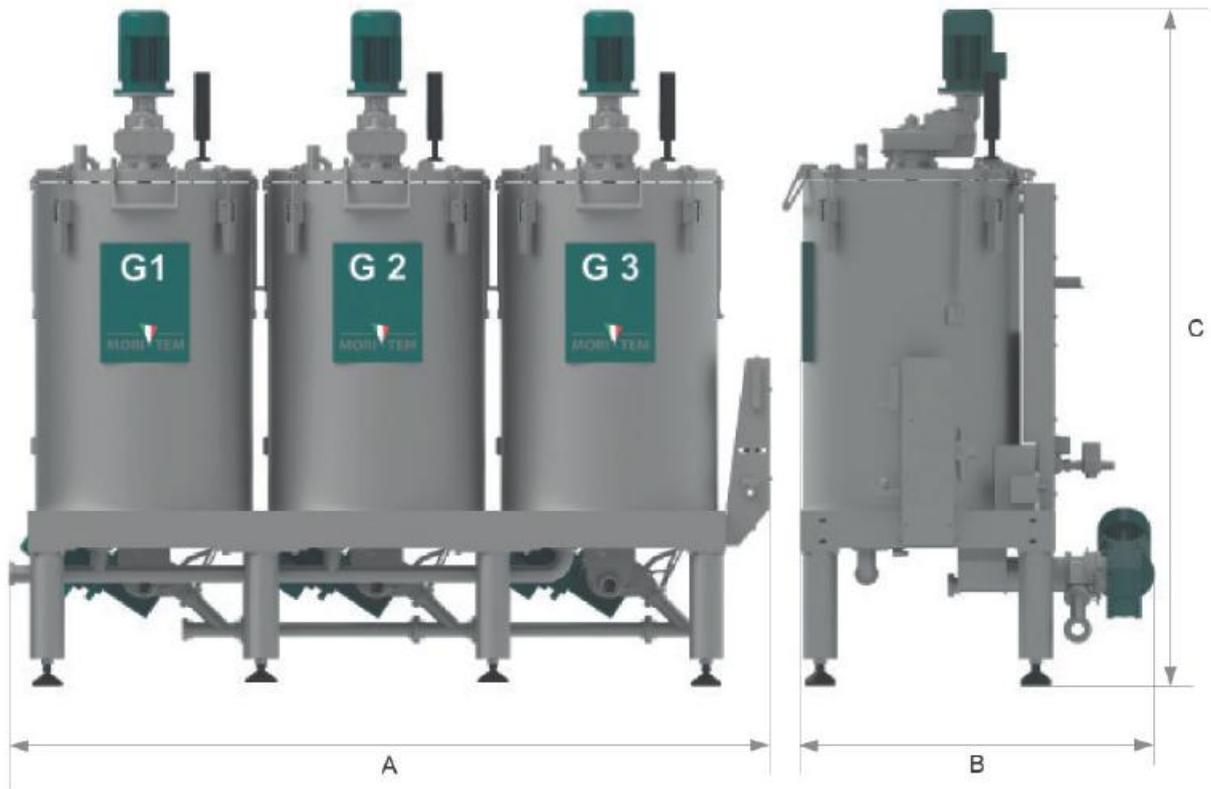
GRUPO DE BATIDORAS
VERTICALES
EN ACERO INOXIDABLE
Modelo GV



El grupo de batido **Modelo GV** está compuesto por un mínimo de dos hasta un máximo de cuatro 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, y como opcional, existe un kit para el lavado automático y una tarjeta de gestión de las temperaturas con impresora, también disponibles opcionalmente.



	INGOMBRI (mm) DIMENSIONES (mm)			DIAMETRO AGITATORE DIÁMETRO DEL AGITADOR	POTENZA POTENCIA	PESO PESO
	A	B	C	mm	kW	Kg
2GV_300	1650	1100	2150	660	6	450
3GV_300	2475	1100	2150	660	9	675
4GV_400	3300	1100	2500	660	12	1040
3GV_400	2475	1100	2150	600	9	780
4GV_600	4200	1350	2150	750	16	1540
3GV_600	3150	1350	2150	750	12	1155
4GV_600	4200	1350	2150	750	16	1540
3GV_800	3150	1350	2350	930	15	1430
4GV_600	4200	1350	2150	750	16	1540
6GV_800	6300	1350	2350	930	30	2860

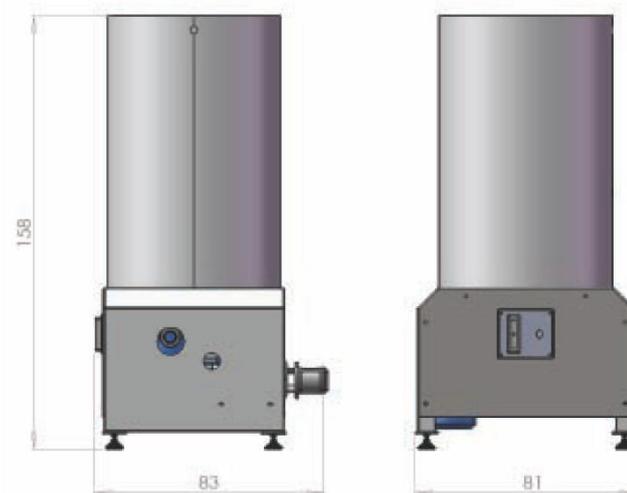
GRUPO DE LAVADO CIP PARA LAVADORAS



El grupo de lavado está dotado de un flotador mecánico a la entrada del agua, de una bomba centrífuga de lavado y de una bomba de rotores flexible de goma para la recuperación del lavado.

La capacidad del tanque es aproximadamente de 220 lt. La potencia necesaria es de 1.5 Kw. El panel eléctrico gestiona el ciclo de lavado. El equipo está fabricado en acero inox AISI304.

En el modelo para la línea **CULTIVAR** está previsto el compresor para el vacío de las batidoras verticales.



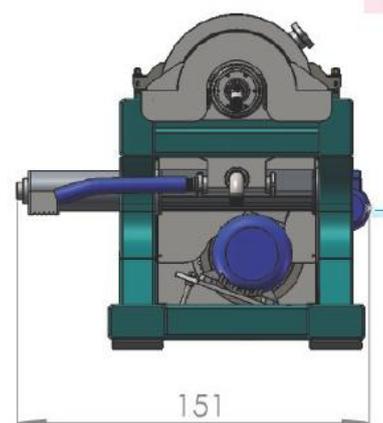
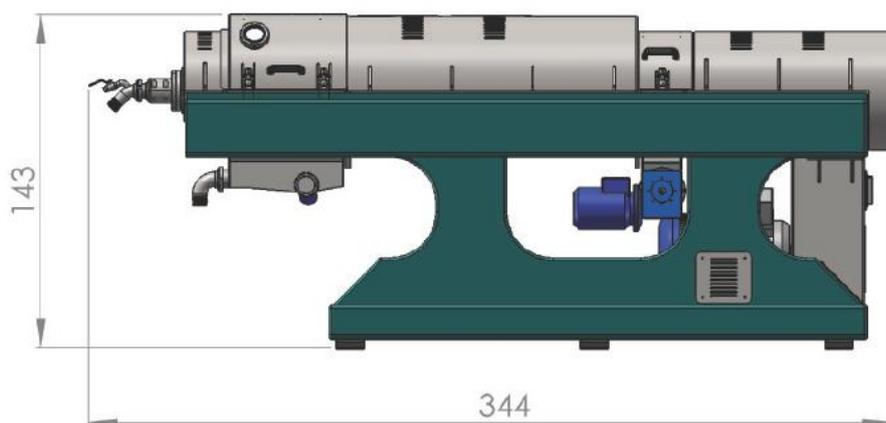
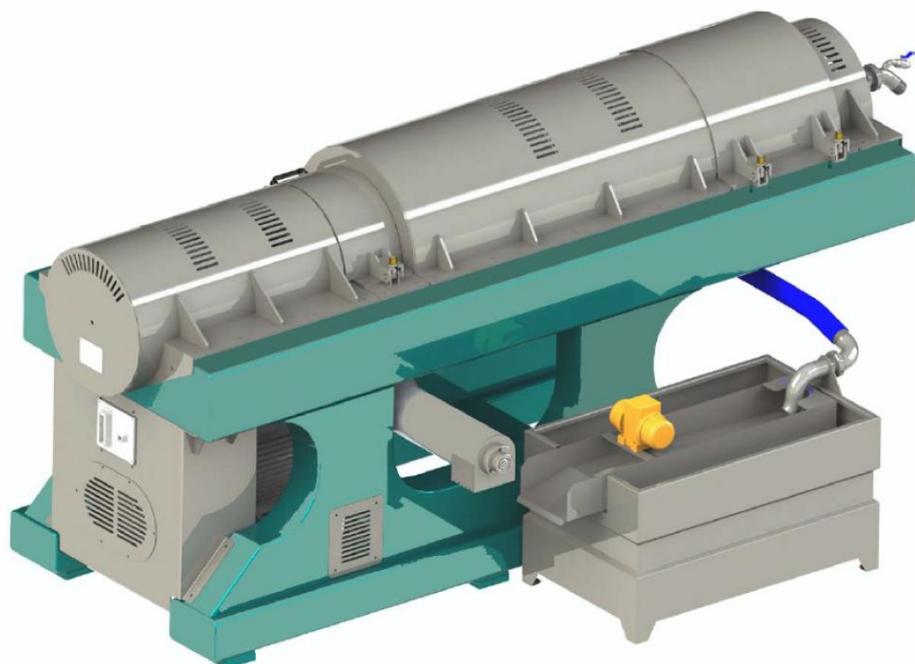
DECANTER HORIZONTAL Modelo **TL-2000**



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.

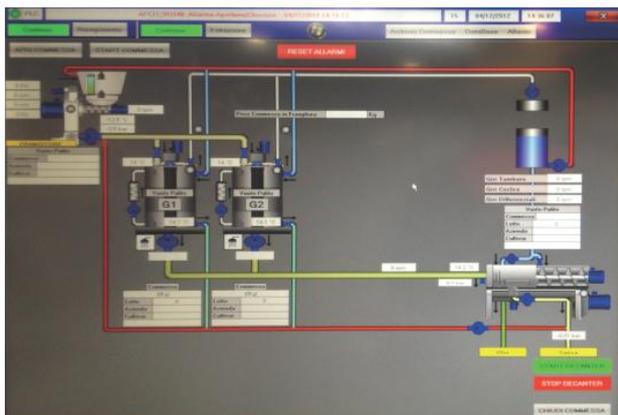
El decanter se inicia por medio de una junta hidráulica. Las boquillas de salida de aceite son ajustables. Debajo de la descarga de extracción, hay un sinfín motorizado que transporta el orujo al exterior. Todas las partes en contacto con el producto son de acero AISI 304 y material apto para uso alimentario.



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

INSTALACIONES ELECTRICAS Y CUADRO DE CONTROL CON SISTEMA DE GESTION

Modelo **CULTIVAR**



PANTALLA TÁCTIL


 CONTROLADOR TEMPERATURAS CON
 IMPRESORA


CUADRO ELÉCTRICO LÍNEA DOBLE

Las instalaciones eléctricas están diseñadas en función del uso de la planta. Un sistema de iluminación con LED indica la actividad del interruptor seleccionado. De serie está montado el visor de revoluciones del decanter. Se ofrecen en el sistema las siguientes opciones (según presupuesto):

- *Módulo balanza pesaje de aceitunas*
- *Módulo balanza pesaje aceite*
- *Inversor motor sinfín decanter*
- *Pantalla táctil "Touch Screen" de gestión*
- *Modem para tele-asistencia remota*
- *Impresora de etiquetas*
- *Telecámaras*
- *Conductos y canaletas para cables eléctricos*
- *Controlador de temperaturas con impresora*

SOFTWARE DE GESTIÓN DEL SISTEMA:

La planta de aceite **Modelo CULTIVAR** ha sido diseñada para obtener la máxima trazabilidad del producto procesado y darle al operador la oportunidad de crear las recetas de procesamiento, que pueden ser consultadas en cualquier momento.

El pedido relacionado con la cantidad total de aceitunas procesadas por un solo cliente se crea ingresando los datos personales, el nombre de la empresa, los datos de la parcela de cultivo, la fecha de cosecha, el momento de la cosecha y el estado de las aceitunas.

Cuando se activa el pedido, se solicita la receta que se utilizará y el peso de las aceitunas con el número de paquetes, confirmando que el primer lote de procesamiento se genera automáticamente y así sucesivamente hasta el final del pedido, cuando se cierra el pedido se solicita la cantidad de aceite producido y automáticamente el programa calcula el rendimiento en%.

Durante el procesamiento, los valores de la receta se pueden cambiar con la posibilidad de guardar o simplemente trabajar sobre los mismos. Los datos que se ingresan en la receta son aquellos que le permiten ajustar la máquina de acuerdo con el cultivo, el período de cosecha y el estado de la aceituna.

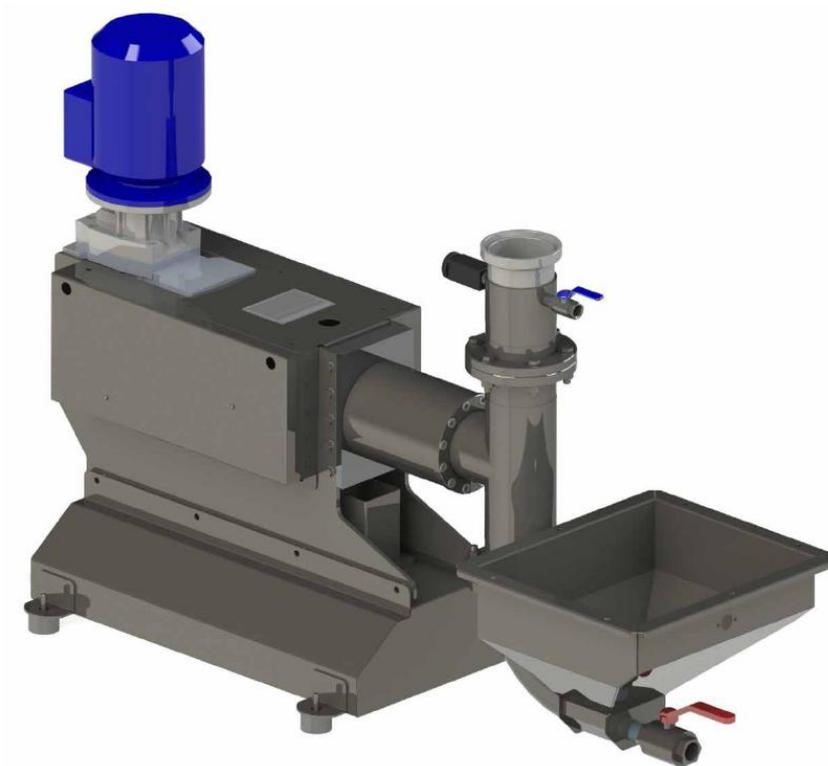
Para la trituradora se ingresa la velocidad de trituración, la velocidad de alimentación de las aceitunas, para la parte del batido se ingresa la duración y si el eje batidor debe girar o no, la temperatura de la velocidad de extracción, el vacío se maneja sí o no, la velocidad de extracción del decanter también se puede ajustar.

Se muestran todas las temperaturas de entrada y salida de la trituradora, entrada y salida de la batidora, entrada y salida del decanter, todos los datos mostrados se guardan en un archivo de Excel para usar como estadísticas de procesamiento.

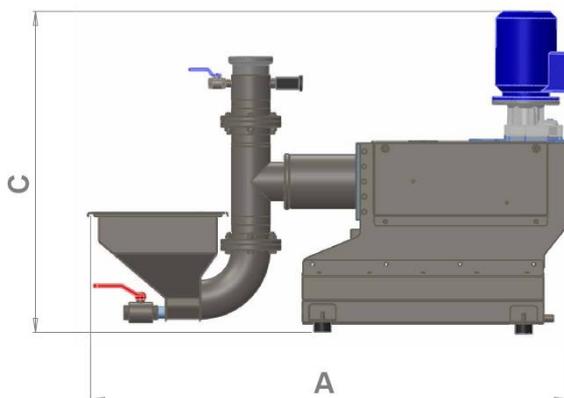
Al final del proceso, todo se puede imprimir, para verificar y archivar todos los valores enumerados.



BOMBA DE PISTON PARA ORUJO DE ACEITUNA Modelo P



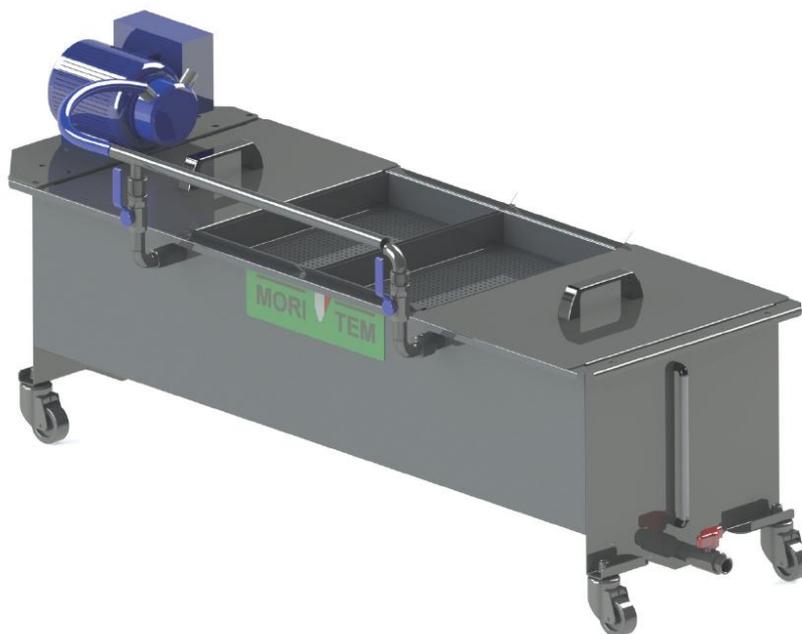
La bomba de pistón ha sido diseñada para el trasiego del orujo húmedo al salir del Decanter, al exterior de la almazara. Todos los modelos están fabricados con estructura de acero inox, con excepción del **Modelo P210** que está fabricado con acero al carbono barnizado. La tubería de salida viene con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



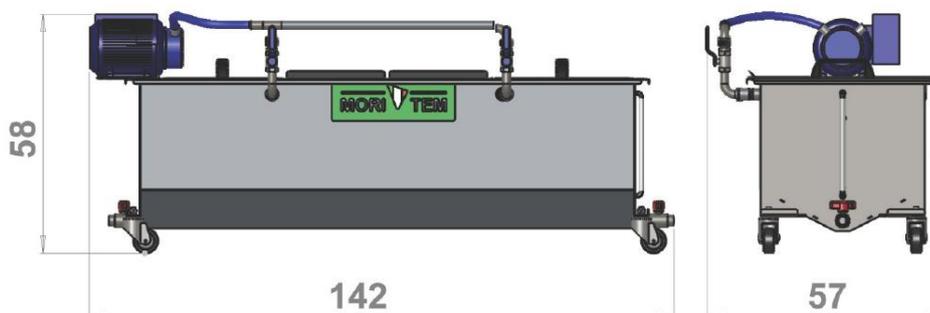
	P.130	P.210
PORTATA (Kg/h) CAUDAL (Kg/h)	1500	3000
POTENZA (kW) POTENCIA (kW)	1,84	5,5
Adatta all'impianto OLIOMIO Apta para la línea OLIOMIO	700-1000	1500-3000
DIMENSIONI (cm) DIMENSIONES (cm)	A B C 96 50 98	A B C 134 68 145
PRESIONE (bar) PRESIÓN (bar)	4	5
ATTACCO DIN CONEXIÓN DIN	100	100
PESO (KG)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

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

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

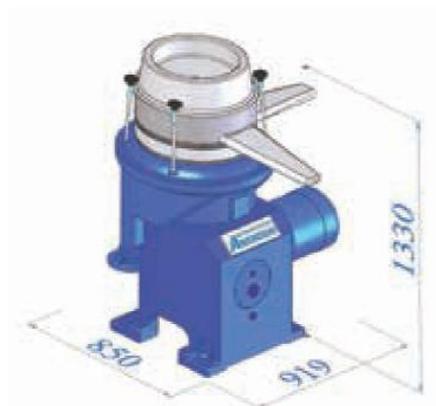


Separadora centrífuga vertical para la clarificación del aceite, eliminando las partículas sólidas y residuos de agua. El separador está dotado de un sistema electrónico que manda la fase de arranque al control de la velocidad; además viene equipado con discos de diferentes tamaños para la separación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



**SEPARADOR DE HUESO
CON BOMBA DE ORUJOS
EN ACERO INOXIDABLE**

Modelo SN



La máquina está diseñada para separar el hueso triturado del alperujo.

Viene con una tolva de carga del alperujo, que a su vez lleva un alimentador accionado por un motoreductor.

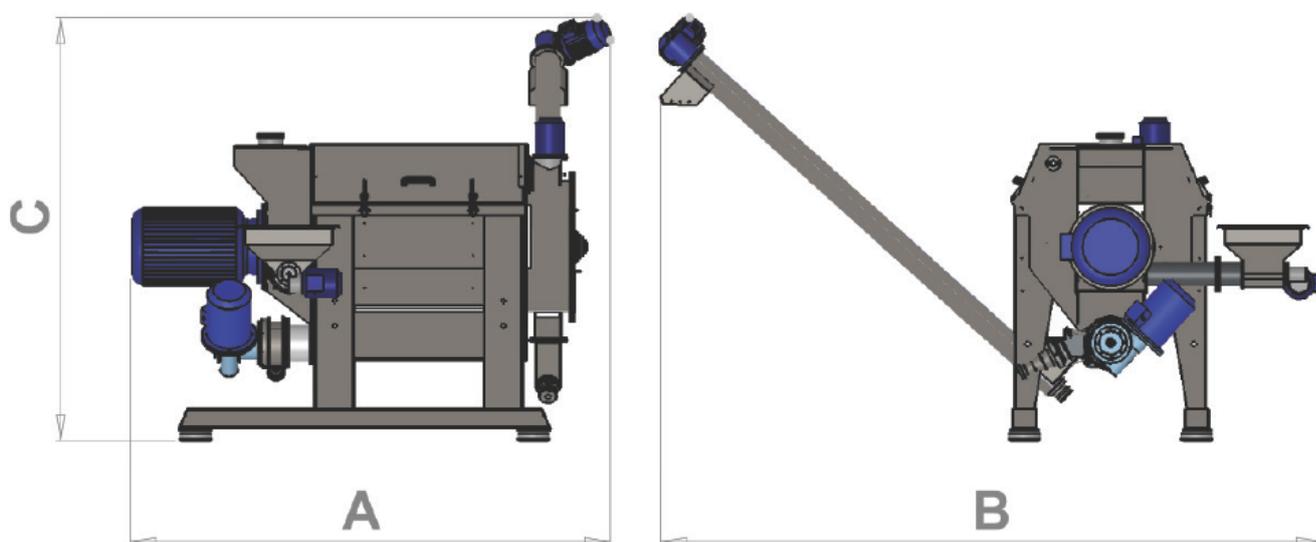
El alperujo llega al canastillo de separación donde un batidor de 3 alas, centrifuga el producto permitiendo la salida de la parte húmeda y descartando el hueso triturado por la parte trasera.

Un rascador permite mantener la criba siempre limpia, y un sinfín alimenta la bomba monofásica que lleva el alperujo deshuesado al recipiente de almacenamiento.

En caso el alperujo tenga tasa de humedad mayor del 50% no es necesario adicionar agua.

La recuperación de hueso está entre el 13% y el 18% de la cantidad procesada de aceitunas.

Todas las partes en contacto directo con el producto están fabricadas en acero AISI 304 y con material de uso alimentario.



	SN.1000	SN.1500	SN.2000	SN.3000
PRODUZIONE ORARIA (Kg/h) PRODUCCION HORARIA (Kg/h)	1000	1500	2000	3000
POTENZA (kW) POTENCIA (kW)	11	15	18	22
DIMENSIONI (cm) DIMENSIONES (cm)	221x305x196			

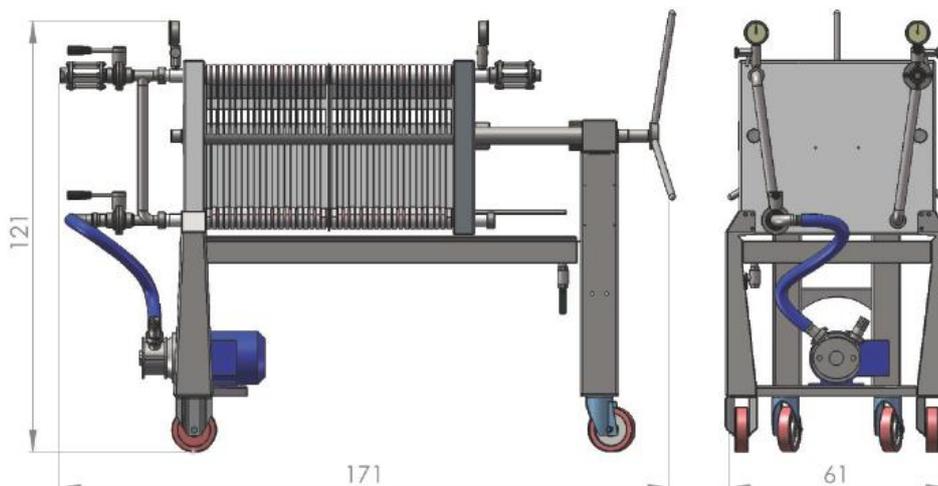
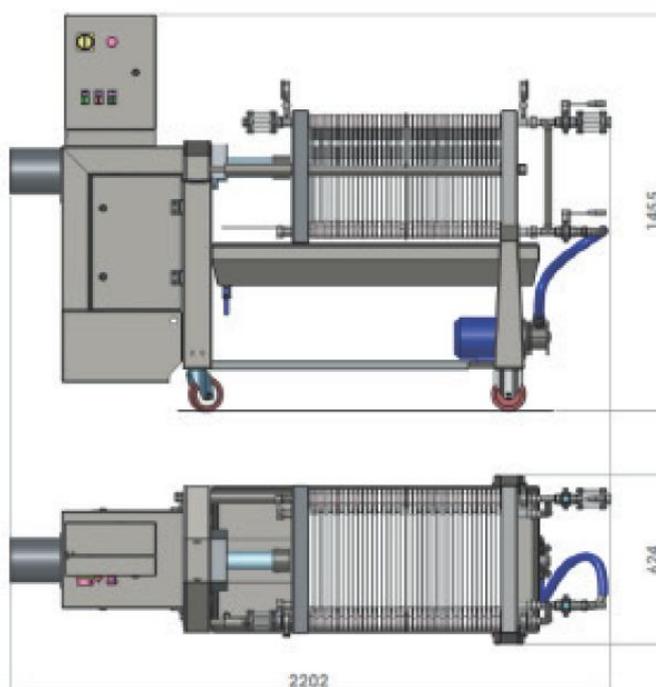
FILTRO DE PLACAS 40X40 PARA ACEITE DE OLIVA Modelo **EUR**



Los filtros EUR están completamente diseñados y contruidos en fabrica, y cada soldadura se realiza mediante robot interno y se prueba con pruebas de fugas.

Los filtros de placa EUR 40x40 están diseñados para el aclarado y esterilizacion de aceites de oliva, vinos, espumosos, licores bajos en alcohol y/o productos herbales.

Están equipados con válvulas de regulación tanto de entrada como de salida, con mirilla en salida, toma de purga de aire y toma muestra del producto filtrado. Los platos instalados de serie en el filtro son de material plastico alimentario (dependiendo de cada producto a filtra); Como opcional se puede suministrar con el cierre hidráulico motorizado o manual, para acelerar el cambio de cartones filtrantes.


SISTEMA DE CIERRE DE PLACAS MANUAL MEDIANTE VOLANTE

SISTEMA DE CIERRE DE PLACAS HIDRAULICO MOTORIZADO

	EUR 40	EUR 50	EUR 60	EUR 40 Con Pistone Idraulico	EUR 50 Con Pistone Idraulico	EUR 60 Con Pistone Idraulico
PRODUZIONE OLIO (Lt/h) Oil production (Lt/h)	650	800	950	650	800	950
PRODUZIONE VINO (Lt/h) Wine production (Lt/h)	4000	5000	6000	4000	5000	6000
N° PIASTRE N° of plates	40	50	60	40	50	60
SUPERFICIE FILTRANTE (mq) Filtering surface	6,4	8	9,6	6,4	8	9,6
PESO (Kg) Weight (kgs)	385	395	415	385	480	500