

*" WITH RIGOROUS STUDIES AND CONTINUOUS
SEARCH FOR INNOVATION, WE STRIVE TO
PRESERVE THE TYPICALITY OF THE OLIVE
CULTIVARS. CRUSHING TECHNOLOGY
CONCEIVED TO OBTAIN THE VERY
BEST FROM EACH OLIVE VARIETY. "*

GIORGIO MORI
OWNER T.E.M.


MORI - TEM

CATALOGHI OLIO
OIL CATALOGUE





SPREMOLIVA C30



SPREMOLIVA C30

ITA Lo Spremoliva C-30 è l'ideale per i produttori che vogliono lavorare le olive subito dopo la raccolta e quindi ottenere un olio extravergine di oliva di alta qualità. Produce 30-40 Kg di olive/ora ed è indicato per una produzione giornaliera nelle 8 ore di circa 200-300 Kg. È dotato di un frangitore a coltelli, di una gramola orizzontale e di un decanter innovativo a 2 fasi. Di serie monta l'inverter per la regolazione dei giri dell'immissione pasta, il flussimetro di dosaggio acqua, il kit di lavaggio cilindro e l'inverter per la regolazione velocità della coclea d'immissione pasta al decanter. Gli ugelli del decanter sono fissi. Lavorazione con generatore di corrente. Potenza min 10 kW

Voltaggio standard: Monofase 220V 3 Kw 50 Hz (presa 3 poli - 16 Ampere)

Optional :

- Pompa PSS.1 per scarico sansa
- Voltaggio speciale
- Riscaldamento nell'intercapedine delle gramole tramite resistenza elettrica (senza visualizzatore della temperatura)

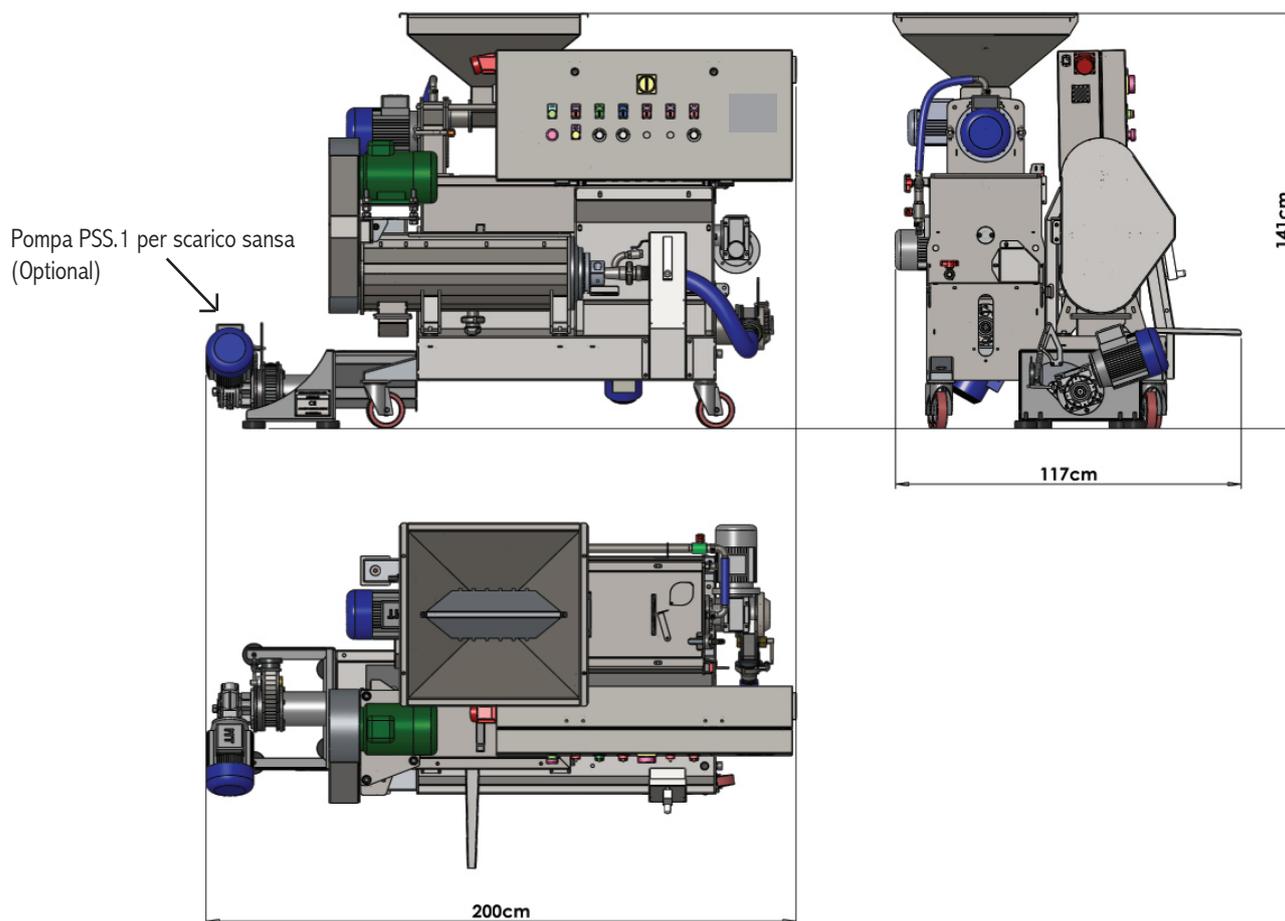
ENG Spremoliva C.30 is the ideal machine for producers who want to process their olives immediately after harvesting in order to obtain high-quality extra virgin olive oil. It can process 30-40 kgs of olives per hour and is recommended for a daily production of approximately 200-300 kgs in 8 hours. Equipped with knife crusher, horizontal malaxer and innovative 2-phase decanter. Also equipped with inverter for the regulation of paste inlet revolutions, flow meter for water dosage, drum washing kit and inverter for adjusting the speed of the paste-feeding auger to decanter. Fixed decanter nozzles.

Process with a current generator. Minimum power 10 kW

Standard voltage: Single Phase 220V 3 Kw 50 Hz. (3 poles - 16 Ampere socket)

Optional accessories:

- PSS.1 waste discharge pump
- Special voltage
- Heating system with electric resistance in the malaxer interstice (without temperature display)



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	PRODUZIONE ORARIA (Kg/h) HOURLY PRODUCTION (Kg/h)	POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	CAPACITA' GRAMOLA (Kg) MALAXER CAPACITY (Kg)	PESO (Kg) WEIGHT (Kg)
SPREMOLIVA C30	30-40	3 MF	da 100 kg senza divisorio e senza sensore di livello 100 Kgs without divider and level sensor	330



FRANTOINO BIO



FRANTOINO BIO

ITA Il Frantoino Bio è l'ideale per i produttori che vogliono lavorare le olive subito dopo la raccolta e quindi ottenere un olio extravergine di oliva di alta qualità. Produce 50-60 Kg di olive/ora ed è indicato per una produzione giornaliera nelle 8 ore di circa 350-450 Kg. È dotato di un frangitore a coltelli, di una gramola orizzontale e di un decanter innovativo a 2 fasi. Di serie monta l'inverter per la regolazione dei giri dell'immissione pasta, il flussimetro di dosaggio acqua, il kit di lavaggio cilindro, il riscaldamento nell'intercapedine delle gramole tramite resistenza elettrica (senza visualizzatore della temperatura) e l'inverter per la regolazione velocità della coclea d'immissione pasta al decanter. Gli ugelli del decanter sono regolabili.

Lavorazione con generatore di corrente. Potenza min 10 kW

Voltaggio standard: Monofase 220V 3 Kw 50 Hz (presa 3 poli - 16 Ampere)

Optional :

- Pompa PSS.1 per scarico sansa
- Voltaggio speciale

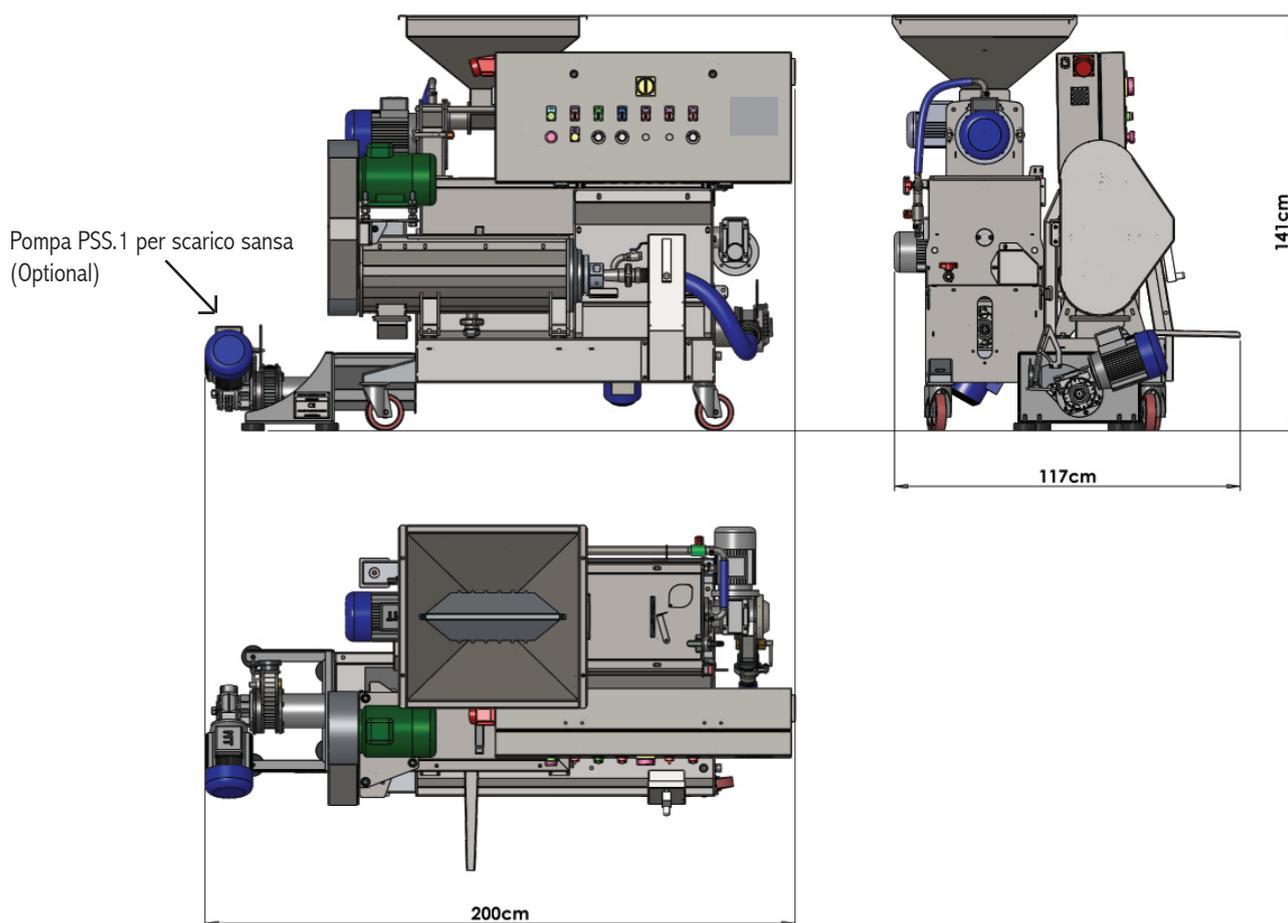
ENG Frantoino Bio is the ideal machine for producers who want to process their olives immediately after harvesting in order to obtain high-quality extra virgin olive oil. It can process 50-60 kgs of olives per hour and is recommended for a daily production of approximately 350-450 kgs in 8 hours. Equipped with knife crusher, horizontal malaxer and innovative 2-phase decanter. Also equipped with inverter for the regulation of paste inlet revolutions, flow meter for water dosage, drum washing kit, heating system with electric resistance in the malaxer interstice (without temperature display) and inverter for adjusting the speed of the paste-feeding auger to decanter. Adjustable decanter nozzles.

Process with a current generator. Minimum power 10 kW

Standard voltage: Single Phase 220V 3 Kw 50 Hz. (3 poles - 16 Ampere socket)

Optional accessories:

- PSS.1 waste discharge pump
- Special voltage



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	PRODUZIONE ORARIA (Kg) HOURLY PRODUCTION (Kg)	POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	CAPACITA' GRAMOLA (Kg) MALAXER CAPACITY (Kg)	PESO (Kg) WEIGHT (Kg)
FRANTOINO BIO	50-60	3 MF	100 kg con divisorio e sensore di livello 100 Kgs with divider and level sensor	350



Oliomio 80 PLUS



Oliomio 80 PLUS

ITA L'Oliomio 80 Plus è l'ideale per i produttori che vogliono lavorare le olive subito dopo la raccolta e quindi ottenere un olio extravergine di oliva di alta qualità. Produce 70-80 Kg di olive/ora ed è indicato per una produzione giornaliera nelle 8 ore di circa 550-650 Kg. È dotato di un frangitore a coltelli, di una gramola orizzontale continua e di un decanter a 2 fasi di nuova generazione. Di serie monta l'inverter per la regolazione dei giri del frangitore e dell'immissione pasta, il flussimetro di dosaggio acqua, il kit di lavaggio cilindro, il riscaldamento delle gramole con sensore temperatura e visualizzatore sul quadro e l'inverter per la regolazione della velocità della coclea d'immissione pasta al decanter. Gli ugelli del decanter sono fissi. Si consiglia di abbinare all'Oliomio 80 Plus la defogliatrice-lavatrice DLE Baby e la vaschetta di raccolta olio con filtro a cartoni 20x20 modello CPF.0.

Lavorazione con generatore di corrente. Potenza min 12 kW

Voltaggio standard: Monofase 220V 3,5kW 50 Hz (PRESA 3 poli - 16 A)

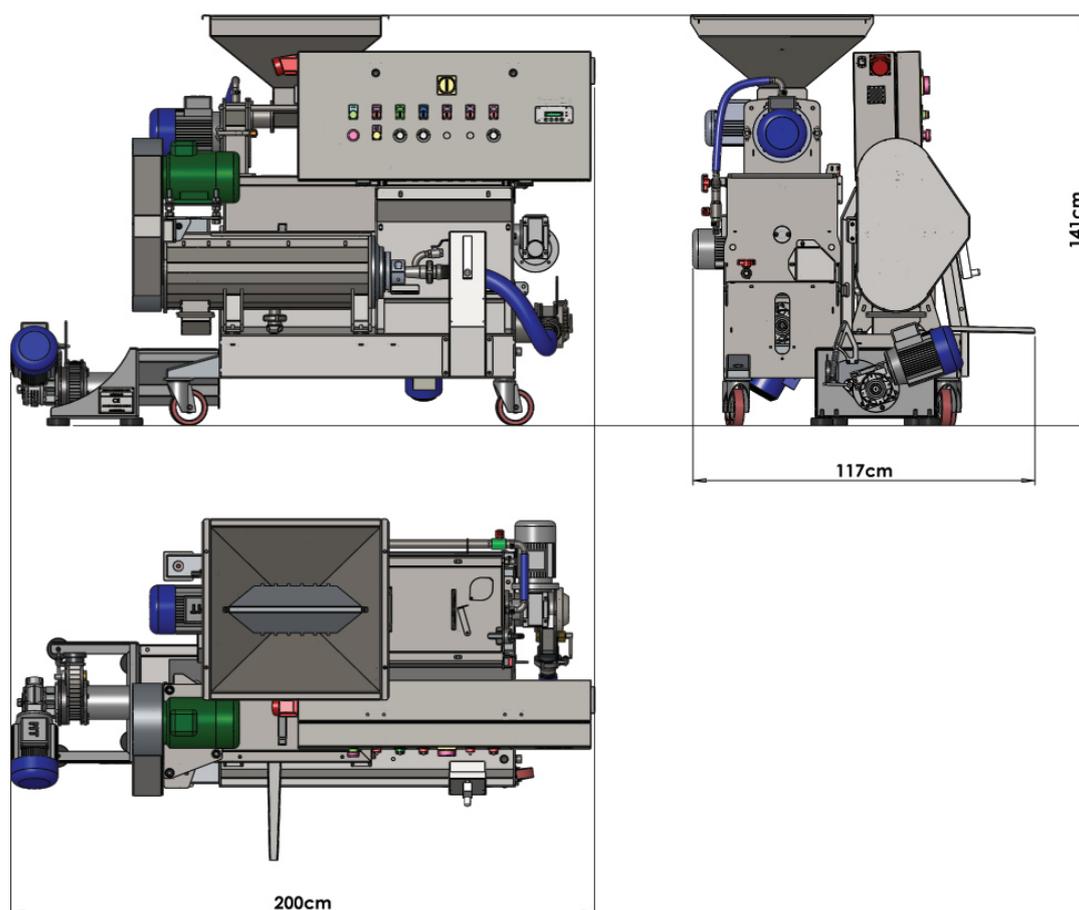
Accessori: - Voltaggio speciale;

ENG Oliomio 80 Plus is the ideal machine for producers who want to process their olives immediately after harvesting in order to obtain a high quality extra virgin olive oil. It can process 70 to 80 kgs of olives per hour and is recommended for a daily production of approximately 550-650 kgs in 8 hours. It is equipped with a knife crusher, with a horizontal continuous malaxer and with a new generation 2 phase decanter. It is also equipped with an inverter for the regulation of crusher and paste inlet revolutions, a flow meter for dosage of water, a kit for washing of the drum, with a heating system of the malaxers with temperature sensor and visualizer on the control panel, and with a variator of revolutions of the auger feeding the paste to the decanter. Fixed decanter nozzles. It is recommended to combine with the Oliomio 80 Plus the washer/defeater DLE BABY and the stainless steel oil collection vat with plate (paper sheets) filter 20x20 (CPF.0).

Process with a current generator. Minimum power 12 kW

Standard voltage: Single Phase 220V 3,5kW 50 Hz. (3 poles - 16 A SOCKET)

Accessories: - Special voltage;
- Waste discharge pump Pss1



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	PRODUZIONE ORARIA (Kg) HOURLY PRODUCTION (Kg)	POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	CAPACITA' GRAMOLA (Kg) MALAXER CAPACITY (Kg)	PESO (Kg) WEIGHT (Kg)
Oliomio 80 PLUS	70-80	3 MF	100 kg con divisorio e sensore di livello 100 Kgs with divider and level sensor	380



Oliomio GOLD



Oliomio GOLD

ITA L'Oliomio Gold è l'ideale per i produttori che vogliono lavorare le olive subito dopo la raccolta e quindi ottenere un olio extravergine di oliva di alta qualità. Produce 90-100 Kg di olive/ora ed è indicato per una produzione giornaliera nelle 8 ore di circa 700-800 Kg. E' dotato di un frangitore a coltelli, di una gramola orizzontale continua e di un decanter a 2 fasi di nuova generazione. La pulizia del frantoio è completamente automatica tramite il circuito di lavaggio. Di serie monta l'inverter per la regolazione dei giri del frangitore, delle olive e dell'immissione pasta, il flussimetro di dosaggio acqua, il kit di lavaggio cilindro, il riscaldamento delle gramole con sensore temperatura e visualizzatore sul quadro, il variatore di giri della coclea di immissione pasta al decanter, l'inverter per la regolazione della velocità della coclea d'immissione pasta al decanter, il kit di lavaggio gramole e la pompa di scarico senza PSS.1. Gli ugelli del decanter sono fissi. Si consiglia di abbinare all'Oliomio GOLD la defogliatrice-lavatrice DLE Baby e la vaschetta di raccolta olio con filtro a cartoni 20x20 modello CPF.0.

Lavorazione con generatore di corrente. Potenza min 12 kW

Voltaggio standard:

- Monofase 220V 4 Kw 50 Hz (PRESA 3 poli - 16 A)
- Trifase 380V 50Hz (PRESA 5 poli (3 fasi + neutro + terra) 16 A)

Accessori: - Kit denocciolatore olive

- Inverter di regolazione giri agitatore gramole.

ENG Oliomio Gold is the ideal machine for producers who want to process their olives immediately after harvesting in order to obtain a high quality extra virgin olive oil. It can process 90 to 100 kgs of olives per hour and is recommended for a daily production of approximately 700-800 kgs in 8 hours. It is equipped with a knife crusher, with a horizontal continuous malaxer and with a new generation 2 phase decanter. The cleaning of the machine is completely automatic through the washing circuit. The machine is equipped with an inverter for the regulation of crusher, olives and paste inlet revolutions, a flow-meter for dosage of water, a kit for washing of the drum, a heating system of the malaxers with temperature sensor and visualizer on the control panel, with a variator of revolutions of the auger feeding the paste to the decanter and a variator of revolutions of the screw feeding the olives to the machine, a kit for washing of the malaxer and with a PSS.1 waste discharge pump. Fixed decanter nozzles. It is recommended to combine with the Oliomio Gold the washer/deleafeer DLE BABY and the stainless steel oil collection vat with plate (paper sheets) filter 20x20 (CPF.0).

Process with a current generator. Minimum power 12 kW

Standard voltage:

- Single Phase 220V 4 Kw 50 Hz. (3 poles - 16 Ampere SOCKET)
- Three Phase 380V 4 kW 50 Hz. (5 poles - 16 Ampere SOCKET)

Accessories: - Olive destoning kit

- Inverter for regulation of revolutions of stirrer in the malaxers.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	PRODUZIONE ORARIA (Kg) HOURLY PRODUCTION (Kg)	POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	CAPACITA' GRAMOLA (Kg) MALAXER CAPACITY (Kg)	PESO (Kg) WEIGHT (Kg)
Oliomio GOLD	90-100	4 MF/TF	100 kg con divisorio e sensore di livello 100 Kgs with divider and level sensor	420



Oliomio STILE



Oliomio STILE

ITA L'Oliomio STILE è l'ideale per i produttori che vogliono lavorare le olive subito dopo la raccolta e quindi ottenere un olio extravergine di oliva di alta qualità'. Produce 90-100 Kg di olive/ora ed è indicato per una produzione giornaliera nelle 8 ore di circa 700-800 Kg. E' dotato di un frangitore a coltelli, di una gramola verticale continua e di un decanter a 2 fasi di nuova generazione. La pulizia del frantoio è completamente automatica tramite il circuito di lavaggio. Di serie monta l'inverter per la regolazione dei giri del frangitore, delle olive e dell'immissione pasta, il flussimetro di dosaggio acqua, il kit di lavaggio cilindro, il riscaldamento delle gramole con sensore temperatura e visualizzatore sul quadro, il variatore di giri della coclea di immissione pasta al decanter, l'inverter per la regolazione della velocità della coclea d'immissione pasta al decanter, il kit di lavaggio gramole e la pompa di scarico senza PSS.1. Gli ugelli del decanter sono regolabili. Si consiglia di abbinare all'Oliomio STILE la defogliatrice-lavatrice DLE Baby e la vaschetta di raccolta olio con filtro a cartoni 20x20 modello CPF.0.

Lavorazione con generatore di corrente. Potenza min 12 kW

Voltaggio standard:

- Monofase 220V 5,5 Kw 50 Hz (PRESA 3 poli - 16 A)
- Trifase 380V 5,5 kW 50Hz (PRESA 5 poli (3 fasi + neutro + terra) 16 A)

Accessori: - Kit denocciatore olive

- Inverter di regolazione giri agitatore gramole.

ENG Oliomio STILE is the ideal machine for producers who want to process their olives immediately after harvesting in order to obtain a high quality extra virgin olive oil. It can process 90 to 100 kgs of olives per hour and is recommended for a daily production of approximately 700-800 kgs in 8 hours. It is equipped with a knife crusher, with a vertical continuous malaxer and with a new generation 2 phase decanter. The cleaning of the machine is completely automatic through the washing circuit. The machine is equipped with an inverter for the regulation of crusher, olives and paste inlet revolutions, a flow-meter for dosage of water, a kit for washing of the drum, a heating system of the malaxers with temperature sensor and visualizer on the control panel, with a variator of revolutions of the screw feeding the paste to the decanter and a variator of revolutions of the auger feeding the olives to the machine, a kit for washing of the malaxer and with a PSS.1 waste discharge pump. Nozzles are adjustable. It is recommended to combine with the Oliomio STILE the washer/deleafeer DLE BABY and the stainless steel oil collection vat with plate (paper sheets) filter 20x20 (CPF.0).

Process with a current generator. Minimum power 12 kW

Standard voltage:

- Single Phase 220V 5,5 Kw 50 Hz. (3 poles - 16 Ampere SOCKET)
- Three Phase 380V 5,5 kW 50 Hz. (5 poles - 16 Ampere SOCKET)

Accessories: - Olive destoning kit



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	PRODUZIONE ORARIA (Kg) HOURLY PRODUCTION (Kg)	POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	CAPACITA' GRAMOLA (Kg) MALAXER CAPACITY (Kg)	PESO (Kg) WEIGHT (Kg)
Oliomio STILE	90-100	5,5 MF/TF	1x80 Verticale	420



Oliomio PROFY



Oliomio PROFY

ITA L'impianto oleario OLIO MIO PROFY è un monoblocco composto dal gruppo frangitore FR_250 a coltelli/martelli, dal gruppo gramolazione 2GL_100 e dal decanter DMT_2 dotato di pompa scarico sansa. Il frangitore scarica la pasta direttamente nella gramola 1 che, una volta riempita, automaticamente la trasferisce alla gramola 2. Successivamente la pompa della gramola 2 la trasferisce al decanter. Molto importante per la qualità finale del prodotto è che la differenza della temperatura fra ingresso e uscita pasta dal frangitore non superi 1-2 gradi. La gramolatura avviene in gramola chiusa per evitare l'eccessiva ossidazione della pasta. Il decanter orizzontale che separa il liquido dal solido è stato sviluppato per ottenere la massima qualità; la coclea 2.0 è stata realizzata per ottenere un prodotto sempre più pulito, non essendoci aumento di temperatura in estrazione. Si consiglia di abbinare all'Oliomio Profy la defogliatrice-lavatrice DLE Mini e la vaschetta di raccolta olio con filtro a cartoni 20x20 modello CPF.1.

Voltaggio standard: 9kW TF 380V 50Hz. (presa 5 poli (3 fasi + neutro + terra) 32A)

Optional: - Inverter Frangitore - Controller Temperature

ENG OLIO MIO PROFY olive oil plant is an all-in-one processing unit consisting of the FR_250 knife/hammer crusher, the 2GL_100 crushing unit and the DMT_2 decanter equipped with a waste discharge pump. The crusher discharges the paste directly into malaxer no. 1 which, once filled, automatically transfers it to malaxer no. 2. Then the pump of malaxer no. 2 transfers it to the decanter. It is very important, for the final quality of the product, that the difference in paste temperature between inlet and outlet of the crusher does not exceed 1-2 degrees. The malaxing process takes place in a closed malaxer to avoid excessive oxidation of the paste. The horizontal decanter that separates the liquid from the solid has been developed to obtain the highest quality; the 2.0 auger has been designed to obtain a cleaner product, as there is no increase in temperature during extraction. It is recommended to combine the Oliomio Profy with the DLE Mini defleafer-washer and the CPF.1. oil collection vat with a 20x20 (paper sheets) plate filter.

Standard voltage: 9kW 3ph 380V 50Hz. (5-pole socket (3 phases + neutral + ground) 32A)

Options: - crusher inverter - temperature controller



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	PRODUZIONE ORARIA (Kg) HOURLY PRODUCTION (Kg)	POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	PESO (Kg) WEIGHT (Kgs)
PROFY	150-200	9 TF	950



SINTESI 150



SINTESI 150

ITA L'impianto oleario SINTESI 150 è composto dal gruppo frangitore a coltelli con variatore di velocità meccanico sulla coclea di alimentazione olive, griglia diametro 250 mm con pulitore, gramola verticale e quadro elettrico con controller temperature e stampante. La gramola verticale lavora in continuo ed è dotata di pompa sottovuoto per gramolare in leggera depressione con ingresso dall'alto ed uscita in basso tramite una pompa di trasferimento PSS.1. Il quadro elettrico è montato sul gruppo di frangi-gramolatura ed è dotato di inverter per la variazione dei giri della girante del frangitore e per la variazione della velocità della pompa d'immissione pasta. Il decanter orizzontale può essere montato a fianco sullo stesso monoblocco su ruote, oppure separatamente con piedini antivibranti ed è stato sviluppato per ottenere il massimo rendimento con la massima qualità; la coclea 2.0 è stata realizzata per ottenere un prodotto sempre più pulito senza l'aggiunta di acqua; non c'è aumento di temperatura in estrazione. Inoltre monta la pompa di scarico senza PSS.1 a bordo decanter. In conclusione possiamo affermare che gli impianti SINTESI permettono di estrarre un grande prodotto, usufruendo del supporto che solo la nostra azienda può fornire durante tutte le fasi della lavorazione: questo fa la differenza. Si consiglia di abbinare al Sintesi la defogliatrice-lavatrice DLE Mini e la vaschetta di raccolta olio con filtro a cartoni 20x20 modello CPF.1.

Voltaggio standard: Trifase 380V 50Hz (PRESA 5 poli 32A)

Optional :

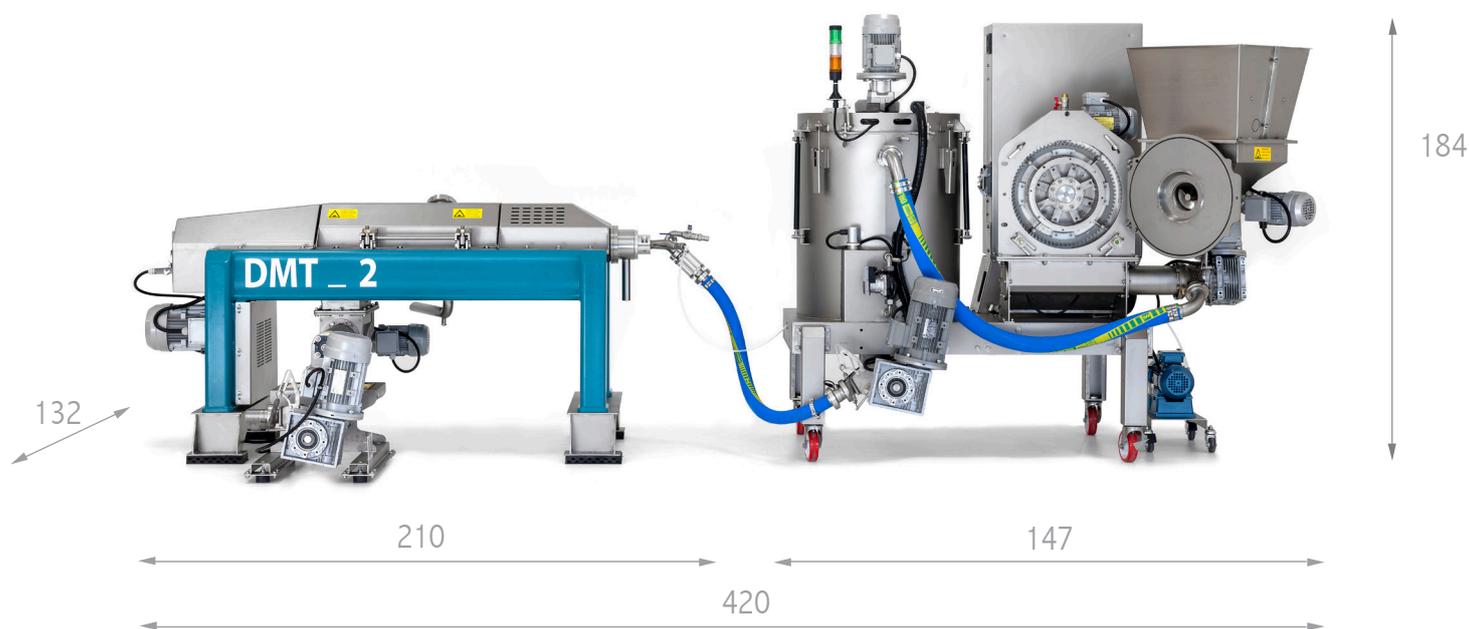
- Decanter separato su piedini antivibranti
- Gruppo di lavaggio con lance idropultrici

ENG The SINTESI 150 olive oil plant is composed of the knives crusher unit with a mechanical speed change gear on the olives feeding auger, 250 mm diameter grid with cleaner, vertical malaxer and electric panel with temperature controller and printer. The vertical malaxer works continuously and is equipped with a vacuum pump for mixing with a low pressure with inlet from the top and exit at the bottom through a PSS.1 transfer pump. The electrical panel is mounted on the crushing-mixing unit and is equipped with an inverter to change the speed of the crusher and the speed of the paste-filling pump. The horizontal decanter can be mounted close on the same monoblock on wheels, or separate with anti-vibration feet; it has been developed to achieve maximum performance with the highest quality; the 2.0 auger was designed for getting a cleaner product without the addition of water; there is no temperature increase in extraction. It also features the PSS.1 waste discharge pump on the decanter. In conclusion we can affirm that the SINTESI systems allow to extract a great product, taking advantage of the support that only our company can provide during all the processing phases: this makes the difference. It is advisable to combine the Sintesi with the DLE Mini leaf remover and the CPF.1 oil collecting vat with a 20x20 plate filter.

Standard voltage: 380V 50Hz (5-poles 32A SOCKET)

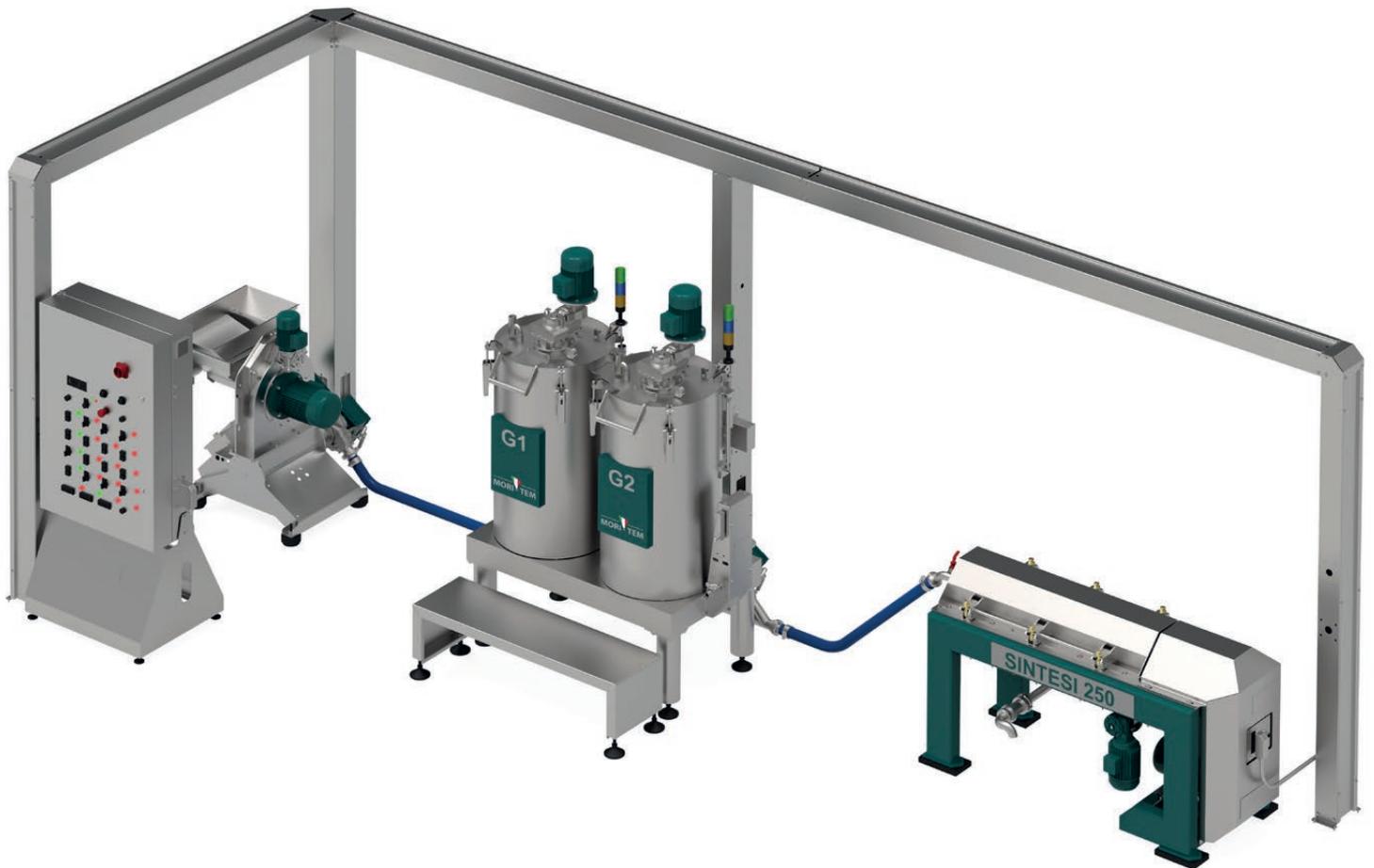
Optional equipment:

- Separate decanter on anti-vibration feet
- Washing unit with pressure washers



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	PRODUZIONE (Kg/h) PRODUCTION (Kgs/h)	POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	MODELLO FRANGITORE CRUSHER MODEL	MODELLO GRAMOLA MALAXER MODEL	MODELLO DECANTER DECANTER MODEL
SINTESI 150	140-150	9 TF	FR_250_5,5	1 gramola verticale da 200 Kg 1x200 Kgs. vertical malaxer	DMT-2



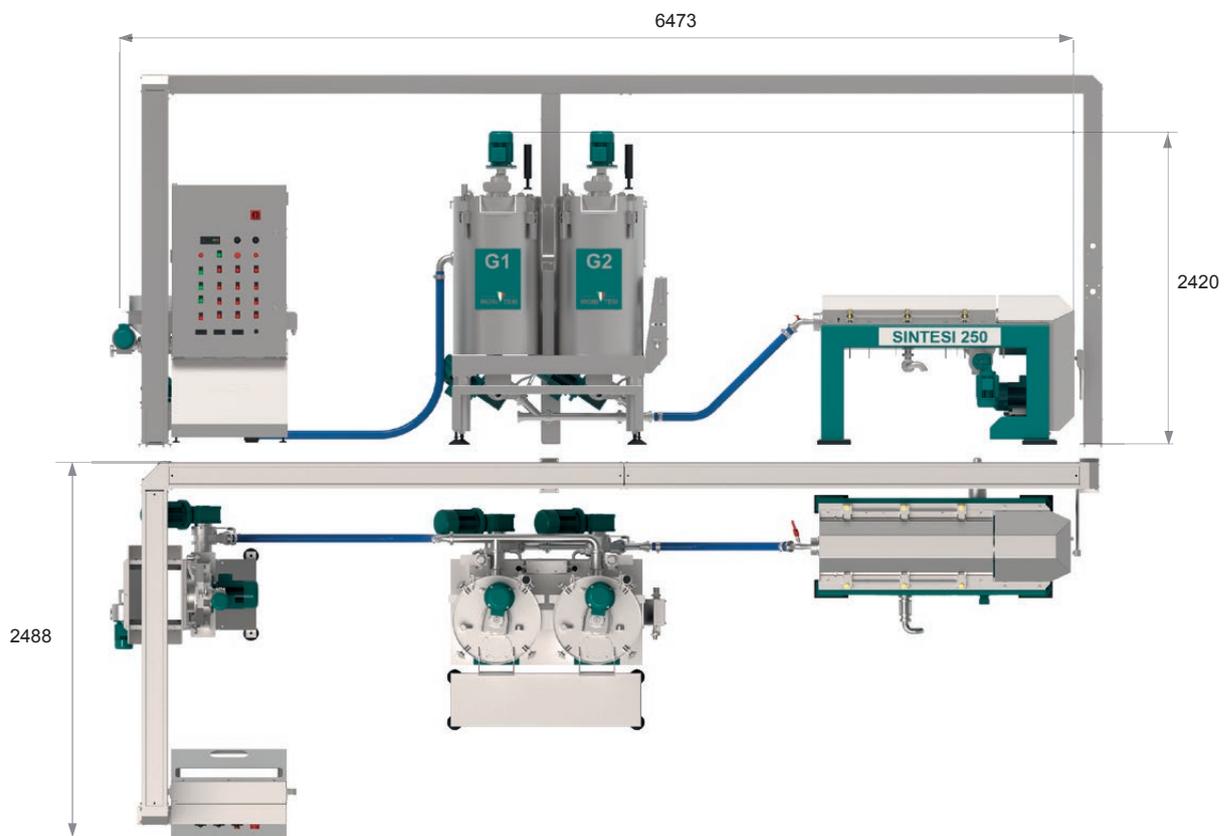
SINTESI 200-350



SINTESI 200-350

ITA Gli impianti SINTESI sono stati studiati per produrre oli ad alto contenuto fenolico nelle piccole e medie aziende. Il ciclo di lavoro può essere continuo o discontinuo. Il frangitore è separato, dotato di inverter per la regolazione dei giri di frangitura. La gestione dell'ossigeno all'ingresso del frangitore ne caratterizza la lavorazione e costituisce un fattore molto importante che permette la formazione della lipossigenasi e quindi degli aromi; ugualmente importante per la qualità finale del prodotto è il delta della temperatura fra ingresso ed uscita pasta dal frangitore. La gramolatura avviene in gramola verticale chiusa predisposta per effettuare una leggera depressione; il controllo delle temperature è globale. L'ingresso della pasta avviene mediante pompa comandata da un'elettrovalvola e l'uscita avviene con pompa a pistone ellittico modello PSS montata su ogni singola gramola. La pulizia è facilitata dall'apertura totale del coperchio superiore che fa sì che non ci siano punti dove possano rimanere residui di lavorazione; come optional è disponibile il Lavaggio Automatico. Il decanter orizzontale che separa il liquido dal solido è stato sviluppato per ottenere il massimo rendimento con la massima qualità; la coclea 2.0 è stata realizzata per ottenere un prodotto sempre più pulito senza l'aggiunta di acqua; non c'è aumento di temperatura in estrazione. In conclusione possiamo affermare che gli impianti SINTESI permettono di estrarre un grande prodotto, usufruendo del supporto che solo la nostra azienda può fornire durante tutte le fasi della lavorazione: questo fa la differenza.

ENG SINTESI equipment is designed for production of oil with high phenolic level in small and medium-sized farms. Working process can be continuous or discontinuous. The crusher is separated and provided with an inverter for crushing turns regulation. The handling of oxygen at the crusher inlet is a very important factor allowing the formation of lipoxygenase, thus of flavours; also important for the final product quality is the thermic delta between the paste temperature when entering and when coming out of the crusher. Malaxation is made inside closed, vertical malaxers, which are designed to obtain light vacuum; temperature control is global. Paste inlet is made through a pump operated by an electric valve and the outlet by a PSS elliptical piston pump put on each single malaxer. Cleaning is facilitated through the total opening of the higher lid, so that there are no areas for possible process wastes. Automatic washing is optionally available. The horizontal decanter separating liquid from solid is designed in such a way as to obtain the maximum yield with the highest quality; the 2.0 auger is designed to get a cleanest possible product without adding any water; there is no temperature increase during extraction. In conclusion we can state that the SINTESI equipment allows extraction of a good quality product, of course with all the support that can be granted by our company during all phases of production: that makes the difference.



SINTESI 200-350

GRUPPO FRANGITURA / CRUSHING GROUP

ITA I Frangitori Fr_250 sono dotati di una griglia particolare con canali anti-riscaldamento e di un pulitore esterno. La girante è a coltelli con possibilità di variazione della velocità periferica. Il basamento BFP_1 è dotato di pompa a pistone ellittico modello PSS_1 per il trasferimento della pasta alle gramole ed è costruito in modo da non generare vapori; la velocità di immissione delle olive è variabile. L'interno del frangitore è di facile pulizia poiché il supporto mobile è apribile con estrema semplicità. Come optional è disponibile l'inverter per variare la velocità della coclea olive e quindi poter effettuare la retroazione impostando una potenza di lavoro predefinita.

ENG The Fr_250 crushers are provided with a particular grate with anti-heating grooves as well as an outside cleaner. The impeller is with knives, with possibility of adjustment of peripheral speed. The BFP_1 base frame is equipped with a PSS_1 elliptical piston pump for paste transfer to the malaxers and is constructed in such a way as to avoid vapours formation; the olives inlet speed is adjustable. The crusher inside can be easily cleaned, because the mobile support can be opened in a very simple way. As an option an inverter can be mounted for variation of the olives auger speed, so that a retroaction can be executed by setting a predefined process power.

GRUPPO GRAMOLAZIONE / MALAXING GROUP

ITA Il gruppo di gramolazione è composto da una o due gramole verticali. Tutte sono corredate di elettrovalvola ingresso pasta e di una pompa PSS_1 per il trasferimento al decanter. Il controllo della temperatura è disponibile di serie con stampa delle temperature. Le gramole sono chiuse e come optional è disponibile il kit per il lavaggio automatico; di serie viene montata la pompa del vuoto.

ENG The malaxing group is composed of one or two vertical malaxing units.. All of them are provided with an electric valve for paste inlet and of a PSS_1 pump for transfer to the decanter. Temperature control is available standard with temperature printing reports. The malaxers are closed; a kit for their automatic washing is optionally available; a vacuum pump is available standard.

GRUPPO ESTRAZIONE / EXTRACTION GROUP

ITA Il gruppo di estrazione è di nuova generazione; la pasta entra subito nella parte cilindrica e ne percorre tutta la lunghezza. Questo ha il grande vantaggio di consentire una maggiore portata, di evitare il ristagno dell'acqua di vegetazione che nel sistema a due fasi convenzionale è presente, ma soprattutto di agevolare l'estrazione; in sostanza si aumenta la resa senza perdere niente in qualità. Inoltre in questo sistema il tubo centrale della coclea è chiuso quindi non entra aria all'interno del decanter, aspetto estremamente importante per la qualità.

ENG The extraction group is of latest generation; the paste gets directly into the cylindrical part and goes through its whole length. This gives the advantage of allowing a larger flow-rate, avoiding the stagnation of the vegetation liquid which is present in the conventional two phase system, but above all of facilitating extraction; in practical terms the yield is increased without losing quality. In addition, in this system the central auger pipe is closed, therefore no air gets into the decanter, this being a very important quality factor.



OPTIONAL

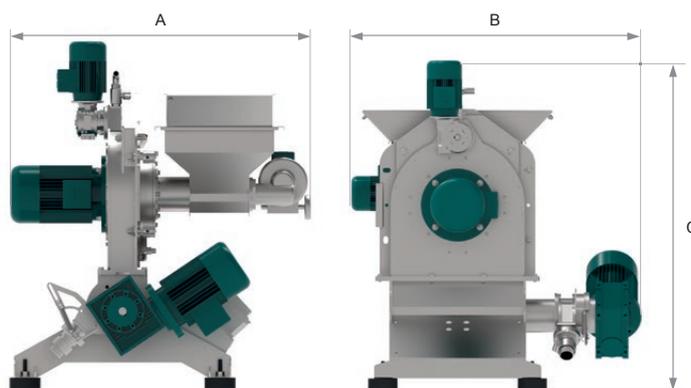
- Ricevimento Olive / Olive receipt
- Deramificatori-Defogliatori / Branch removal- Deleafers
- Lavaggio / Washing
- Ricevimento Olio / Oil receipt
- Chiarifica olio / Oil clarification
- Scarico sansa / Waste discharge

SINTESI 200-350

IMPIANTI/PLANT			FRANGITORI/CRUSHERS			GRUPPI GRAMOLAZIONE/MALAXING GROUPS			DECANTER/DECANTER			
MOD. SINTESI	PROD.ORARIA/ HOURLY PROD.	Kw.	MOD.	Ø	Kw.	MOD.	Ø AGITATORE/ STIRRER	Kw.	MOD.	Ø TAMBURO /DRUM	RPM	Kw.
	Kg.			mm.			mm.					
SINTESI 200	180-200	12	FR_250_4_BFP_1	250	5	2GV_200	500	4	DMT-2	170	4000	3
SINTESI 350	300-350	14	FR_250_5,5_BFP_1		6	2GV_200		4	DMT-4	200	4000	4

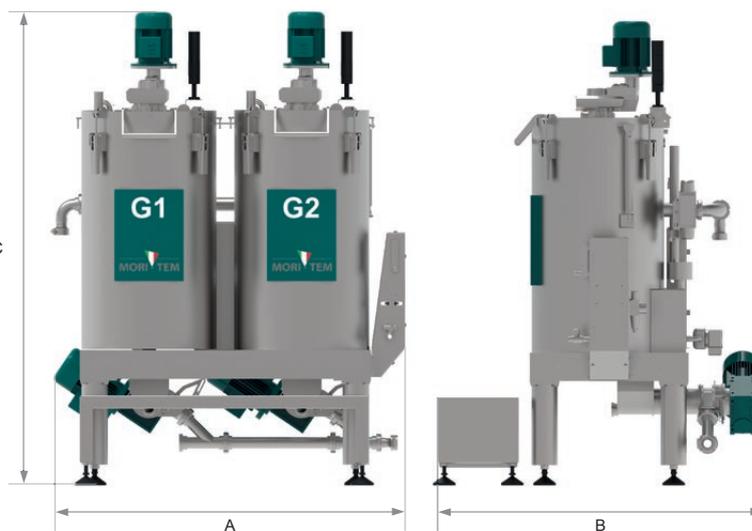
FRANGITORI / CRUSHERS

MOD. FRANGITORI/CRUSHER	DIMENSIONI/SIZES (mm.)			PESO/WEIGHT
	A	B	C	Kg.
FR_250_4_BFP_1	1.200	970	1.250	195
FR_250_5,5_BFP_1	1.200	970	1.250	205



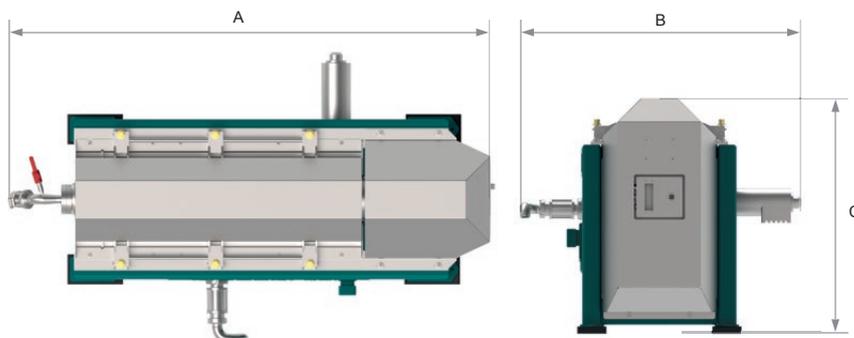
GRAMOLE / MALAXERS

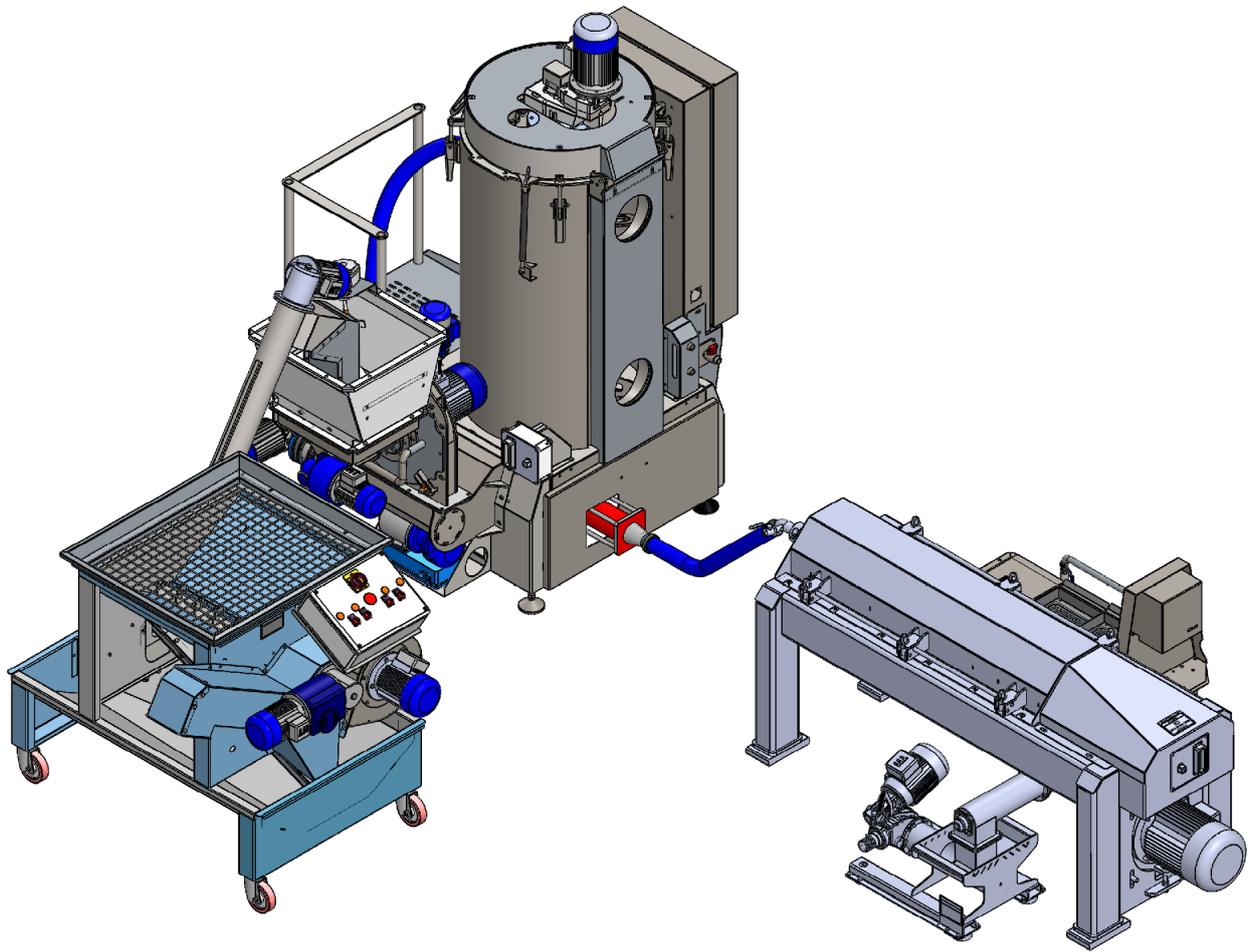
MOD. GRAMOLE/MALAXER	DIMENSIONI/SIZES - PESO/WEIGHT SINGOLA GRAMOLA/EACH MALAXER (mm.)			PESO/WEIGHT
	A	B	C	Kg.
2GV_200	1250	1000	2150	400



DECANTER

MOD. DECANTER	DIMENSIONI/SIZES (mm.)			PESO/WEIGHT
	A	B	C	Kg.
DMT-2	2070	1120	880	420
DMT-4	2120	1120	940	530





SINTESI 400



SINTESI 400

ITA L'impianto oleario SINTESI 400 è composto dal gruppo frangitore a coltelli con variatore di velocità meccanico sulla coclea di alimentazione olive, griglia diametro 250 mm con pulitore, gramola verticale e quadro elettrico con controller temperature e stampante. La gramola verticale lavora in continuo ed è dotata di pompa sottovuoto per gramolare in leggera depressione con ingresso dall'alto ed uscita in basso tramite una pompa di trasferimento PSS.1. Il quadro elettrico è montato sul gruppo di frangi-gramolatura ed è dotato di inverter per la variazione dei giri della girante del frangitore e per la variazione della velocità della pompa d'immissione pasta. Il decanter orizzontale può essere montato a fianco sullo stesso monoblocco su ruote, oppure separatamente con piedini antivibranti ed è stato sviluppato per ottenere il massimo rendimento con la massima qualità; la coclea 2.0 è stata realizzata per ottenere un prodotto sempre più pulito senza l'aggiunta di acqua; non c'è aumento di temperatura in estrazione. Inoltre monta la pompa di scarico senza PSS.1 a bordo decanter. In conclusione possiamo affermare che gli impianti SINTESI permettono di estrarre un grande prodotto, usufruendo del supporto che solo la nostra azienda può fornire durante tutte le fasi della lavorazione: questo fa la differenza. Si consiglia di abbinare al Sintesi la defogliatrice-lavatrice DLE Mini e la vaschetta di raccolta olio con filtro a cartoni 20x20 modello CPF.1.

Voltaggio standard: Trifase 380V 50Hz (PRESA 5 poli 32A)

Optional :

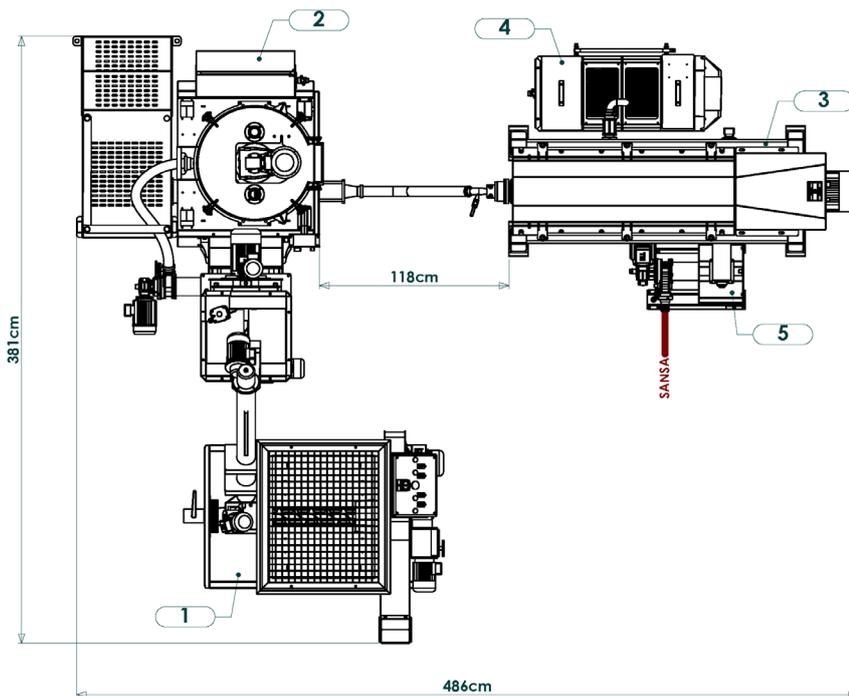
- Decanter separato su piedini antivibranti
- Gruppo di lavaggio con lance idropultrici

ENG The SINTESI 400 olive oil plant is composed of the knives crusher unit with a mechanical speed change gear on the olives feeding auger, 250 mm diameter grid with cleaner, vertical malaxer and electric panel with temperature controller and printer. The vertical malaxer works continuously and is equipped with a vacuum pump for mixing with a low pressure with inlet from the top and exit at the bottom through a PSS.1 transfer pump. The electrical panel is mounted on the crushing-mixing unit and is equipped with an inverter to change the speed of the crusher and the speed of the paste-filling pump. The horizontal decanter can be mounted close on the same monoblock on wheels, or separate with anti-vibration feet; it has been developed to achieve maximum performance with the highest quality; the 2.0 auger was designed for getting a cleaner product without the addition of water; there is no temperature increase in extraction. It also features the PSS.1 waste discharge pump on the decanter. In conclusion we can affirm that the SINTESI systems allow to extract a great product, taking advantage of the support that only our company can provide during all the processing phases: this makes the difference. It is advisable to combine the Sintesi with the DLE Mini leaf remover and the CPF.1 oil collecting vat with a 20x20 plate filter.

Standard voltage: 380V 50Hz (5-poles 32A SOCKET)

Optional equipment:

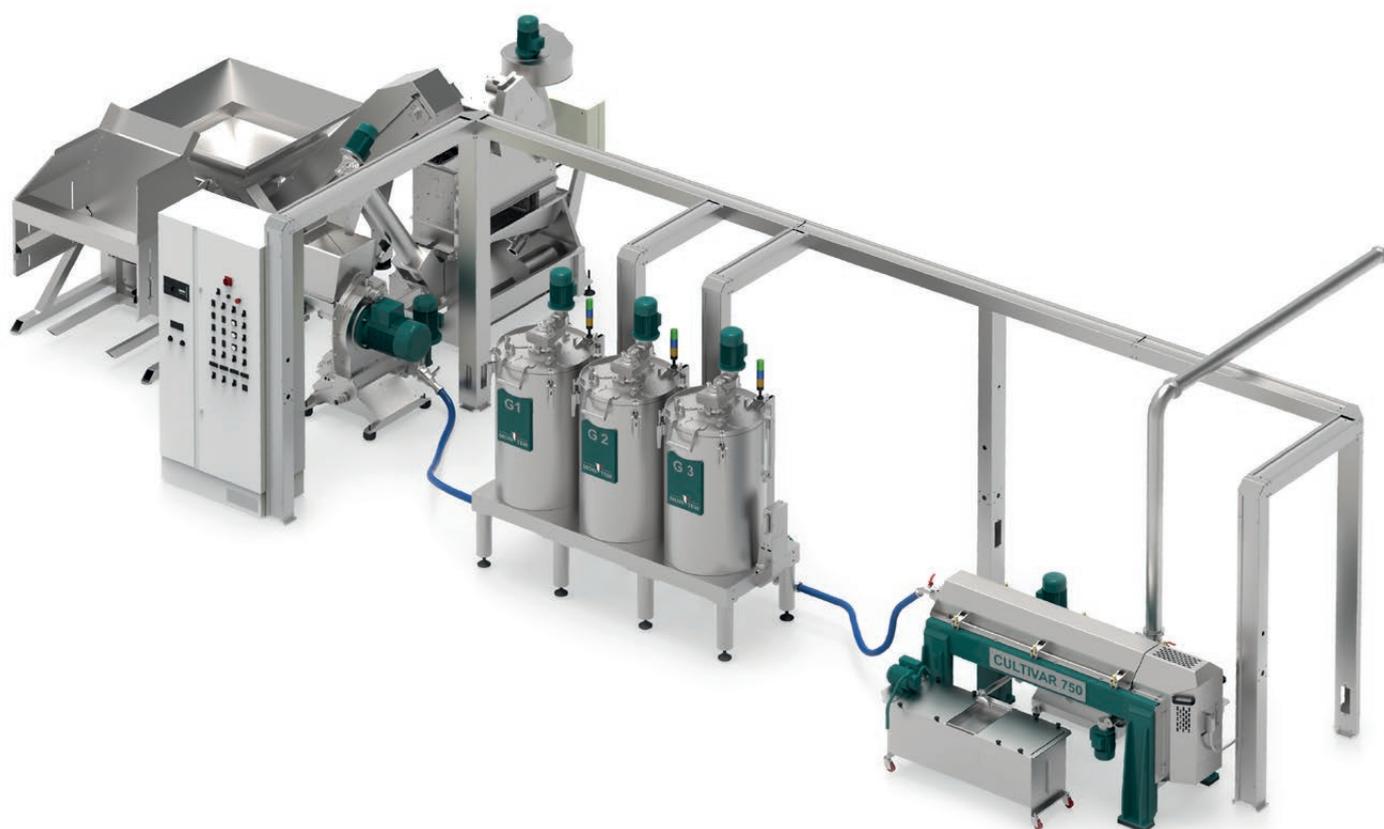
- Separate decanter on anti-vibration feet
- Washing unit with pressure washers



- 1 - DLE (Optional)
- 2 - Gruppo frangigramolazione/Crusher-malaxing group
- 3 - Decanter
- 4 - Vaschetta olio/Oil vat (Optional)
- 5 - Vaschetta sansa/Waste vat (Optional)

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	PRODUZIONE (Kg/h) PRODUCTION (Kgs/h)	POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	MODELLO FRANGITORE CRUSHER MODEL	MODELLO GRAMOLA MALAXER MODEL	MODELLO DECANTER DECANTER MODEL
SINTESI 400	350-400	15 TF	FR_250_7,5	1 gramola verticale da 400 Kg 1x400 Kgs. vertical malaxer	DMT-5



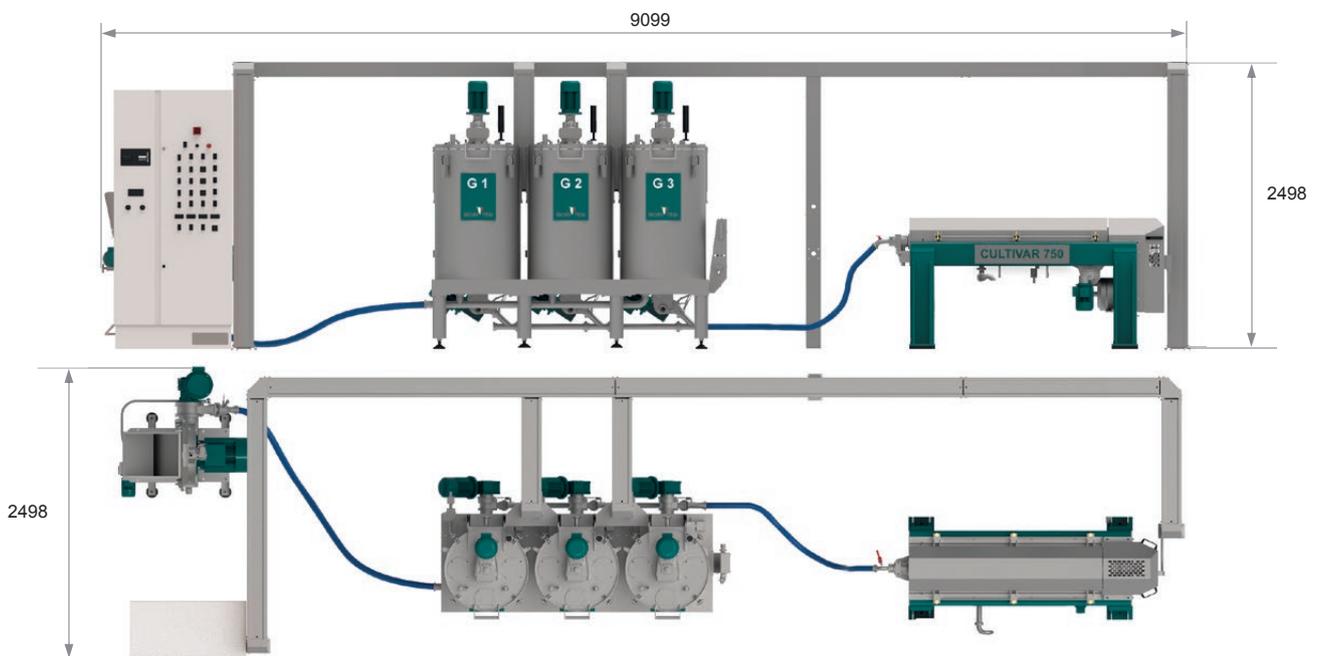
CULTIVAR 500-750-1000



CULTIVAR 500-750-1000

ITA Gli impianti CULTIVAR sono stati studiati per effettuare lavorazioni conto terzi e per produzioni aziendali a basso impatto ossidativo con ciclo continuo o discontinuo. Il frangitore è separato dotato di inverter per la regolazione dei giri di frangitura. La gestione dell'ossigeno all'ingresso del frangitore ne caratterizza la lavorazione e costituisce un fattore molto importante che permette la formazione della lipossigenasi e quindi degli aromi; ugualmente importante per la qualità finale del prodotto è il delta della temperatura fra ingresso ed uscita pasta dal frangitore. La gramolatura avviene in gramola verticale chiusa predisposta per effettuare una leggera depressione; il controllo delle temperature è globale. L'ingresso della pasta avviene mediante pompa comandata da un'elettrovalvola e l'uscita avviene con pompa a pistone ellittico modello PSS montata su ogni singola gramola. La pulizia è facilitata dall'apertura totale del coperchio superiore che fa sì che non ci siano punti dove possano rimanere residui di lavorazione; come optional è disponibile il Lavaggio Automatico. Il decanter orizzontale che separa il liquido dal solido è stato sviluppato per ottenere il massimo rendimento con la massima qualità; la coclea 2.0 è stata realizzata per ottenere un prodotto sempre più pulito senza l'aggiunta di acqua; non c'è aumento di temperatura in estrazione. Tutti gli impianti possono essere dotati di quadri standard elettromeccanici, di software PLC 4.0 integrato nel quadro elettromeccanico oppure di sistema PLC e touch screen separato con collegamento remoto wifi. In conclusione possiamo affermare che gli impianti CULTIVAR permettono di estrarre un grande prodotto, usufruendo del supporto che solo la nostra azienda può fornire durante tutte le fasi della lavorazione: questo fa la differenza.

ENG CULTIVAR equipment is designed to process singular batches and farm productions with a low oxidation impact. The crusher is separated and provided with an inverter for crushing turns regulation. The handling of oxygen at the crusher inlet is a very important factor allowing the formation of lipoxigenase, thus of flavours; also important for the final product quality is the thermic delta between the paste temperature when entering and when coming out of the crusher. Malaxation is made inside closed, vertical malaxers, which are designed to obtain light vacuum; temperature control is global. Paste inlet is made through a pump operated by an electric valve and the outlet by a PSS elliptical piston pump put on each single malaxer. Cleaning is facilitated through the total opening of the higher lid, so that there are no areas for possible process wastes. Automatic washing is optionally available. The horizontal decanter separating liquid from solid is designed in such a way as to obtain the maximum yield with the highest quality; the 2.0 auger is designed to get a cleanest possible product without adding any water; there is no temperature increase during extraction. All plants can be equipped with standard electromechanical panels, with PLC 4.0 software integrated in the electromechanical panel or with PLC system and separate touch screen with remote wifi connection. In conclusion we can state that the CULTIVAR equipment allows extraction of a good quality product, of course with all the support that can be granted by our company during all phases of production: that makes the difference.



CULTIVAR 500-750-1000

GRUPPO FRANGITURA / CRUSHING GROUP

ITA I Frangitori Fr_350 sono dotati di una griglia particolare con canali anti-riscaldamento e di un pulitore esterno. La girante è a coltelli con possibilità di variazione della velocità periferica. Il basamento BFP_2 è dotato di pompa a pistone ellittico modello PSS_2 per il trasferimento della pasta alle gramole ed è costruito in modo da non generare vapori; la velocità di immissione delle olive è variabile. L'interno del frangitore è di facile pulizia poiché il supporto mobile è apribile con estrema semplicità. Come optional è disponibile l'inverter per variare la velocità della coclea olive e quindi poter effettuare la retroazione impostando una potenza di lavoro predefinita.

ENG The Fr_350 crushers are provided with a particular grate with anti-heating grooves as well as an outside cleaner. The impeller is with knives, with possibility of adjustment of peripheral speed. The BFP_2 base frame is equipped with a PSS_2 elliptical piston pump for paste transfer to the malaxers, and is constructed in such a way as to avoid vapours formation; the olives inlet speed is adjustable. The crusher inside can be easily cleaned, because the mobile support can be opened in a very simple way. As an option an inverter can be mounted for variation of the olives auger speed, so that a retroaction can be executed by setting a predefined process power.

GRUPPO GRAMOLAZIONE / MALAXING GROUP

ITA Il gruppo di gramolazione è composto da un minimo di due ad un massimo di quattro gramole, tutte corredate di elettrovalvola ingresso pasta e pompa a pistone ellittico modello PSS per il trasferimento al decanter. Il controllo della temperatura è disponibile di serie con resistenza o da gruppo esterno mediante circolatore e valvole termostatiche. Le gramole sono chiuse e come optional è disponibile il kit per il lavaggio automatico e la scheda di gestione delle temperature con stampante.

ENG The malaxing group is composed of at least two - up to four - malaxing units, all of them are equipped with an electric valve for paste inlet, as well as of a PSS elliptical piston pump for transfer to the decanter. Temperature control is available standard, either with a resistance or with an outer group through a circulator and thermostatic valves. The malaxers are closed; a kit for their automatic washing and a temperature management system with reports printing of crusher paste temperature are available as optional.

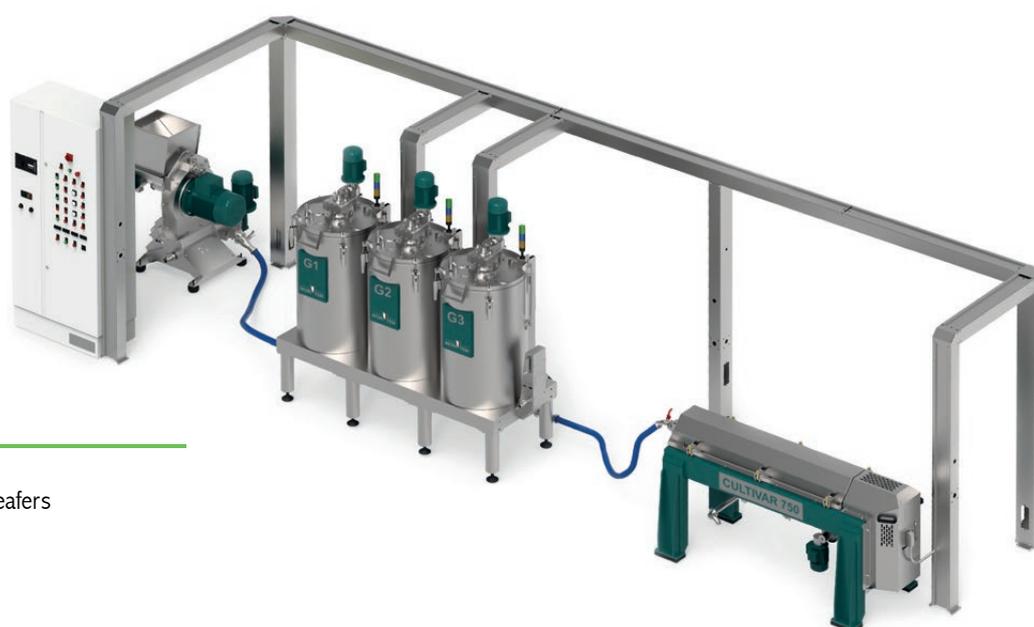
GRUPPO ESTRAZIONE / EXTRACTION GROUP

ITA Il gruppo di estrazione è di nuova generazione; la pasta entra subito nella parte cilindrica e ne percorre tutta la lunghezza. Questo ha il grande vantaggio di consentire una maggiore portata, di evitare il ristagno dell'acqua di vegetazione che nel sistema a due fasi convenzionale è presente, ma soprattutto di agevolare l'estrazione; in sostanza si aumenta la resa senza perdere niente in qualità. Inoltre in questo sistema il tubo centrale della coclea è chiuso quindi non entra aria all'interno del decanter, aspetto estremamente importante per la qualità.

ENG The extraction group is of latest generation; the paste gets directly into the cylindrical part and goes through its whole length. This gives the advantage of allowing a larger flow-rate, avoiding the stagnation of the vegetation liquid which is present in the conventional two phase system, but above all of facilitating extraction; in practical terms the yield is increased without losing quality. In addition, in this system the central auger pipe is closed, therefore no air gets into the decanter, this being a very important quality factor.

OPTIONAL

- Ricevimento Olive / Olive receipt
- Deramificatori-Defogliatori / Branch removal- Deleafers
- Lavaggio / Washing
- Ricevimento Olio / Oil receipt
- Chiarifica olio / Oil clarification
- Scarico sansa / Waste discharge

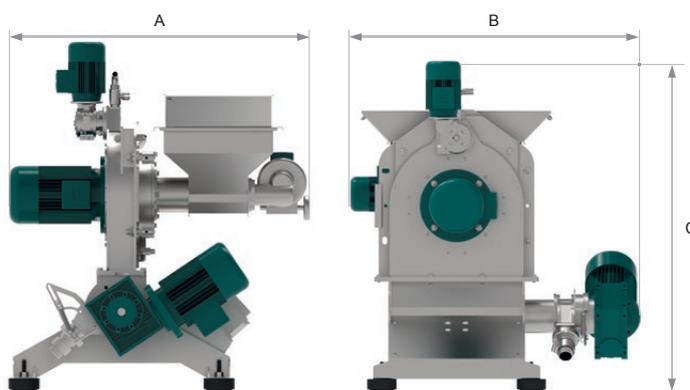


CULTIVAR 500-750-1000

IMPIANTI/PLANT			FRANGITORI/CRUSHERS			GRUPPI GRAMOLAZIONE/MALAXING GROUPS			DECANTER/DECANTER			
MOD. CULTIVAR	PROD.ORARIA/ HOURLY PROD.	Kw.	MOD.	Ø	Kw.	MOD.	Ø AGITATORE/ STIRRER	Kw.	MOD.	Ø TAMBURO /DRUM	RPM	Kw.
	Kg.			mm.			mm.			mm.		
500_2GV	450-500	23	FR_350_7,5_BFP_2	350	11,5	2GV_300	660	5,5	DMT_5	200	3800	6
500_3GV	450-500	27	FR_350_9,2_BFP_2	350	13	3GV_200	660	8	DMT_5	200	3800	6
750_2GV	650-750	27	FR_350_11_BFP_2	350	15	2GV_300	660	5,5	DMT_8	250	3300-3800	6,5
750_3GV	650-750	29,5	FR_350_11_BFP_2	350	15	3GV_300	660	8	DMT_8	250	3300-3800	6,5
1000_2GV	900-1000	34,5	FR_350_15_BFP_2	350	19	2GV_400	660	7	DMT_12	270	3300-3800	8,5
1000_3GV	900-1000	37,5	FR_350_15_BFP_2	350	19	3GV_400	660	10	DMT_12	270	3300-3800	8,5
1000+1000_4GV	1800-2000	55,8	FR_350_22_BFP_2	350	26	4GV_400	660	12,8	DMT_12 (n°2)	270	3300-3800	17
1000+1000_6GV	1800-2000	61,8	FR_350_22_BFP_2	350	26	6GV_400	660	18,8	DMT_12 (n°2)	270	3300-3800	17

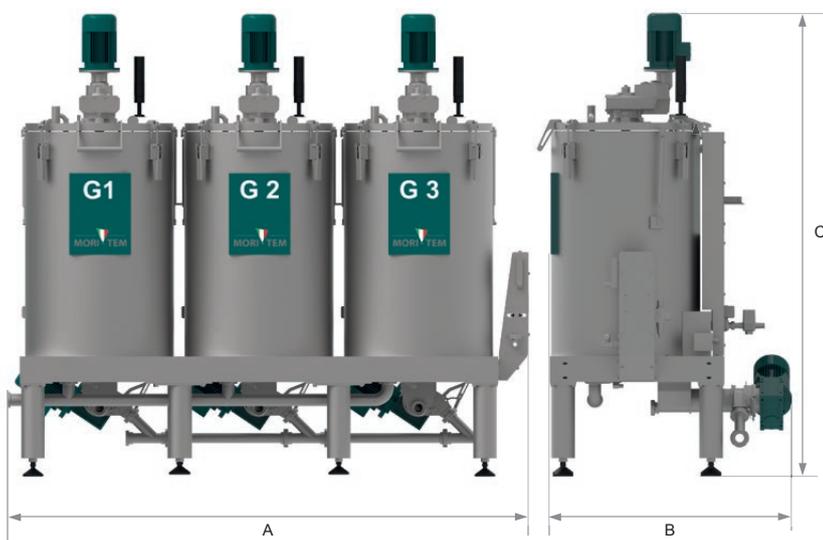
FRANGITORI / CRUSHERS

MOD. FRANGITORI/CRUSHER	DIMENSIONI/SIZES (mm.)			PESO/WEIGHT
	A	B	C	Kg.
FR_350_7,5_BFP_2	1.200	1.050	1.300	275
FR_350_9,2_BFP_2	1.200	1.050	1.300	290
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_22_BFP_2	1.250	1.050	1.300	330



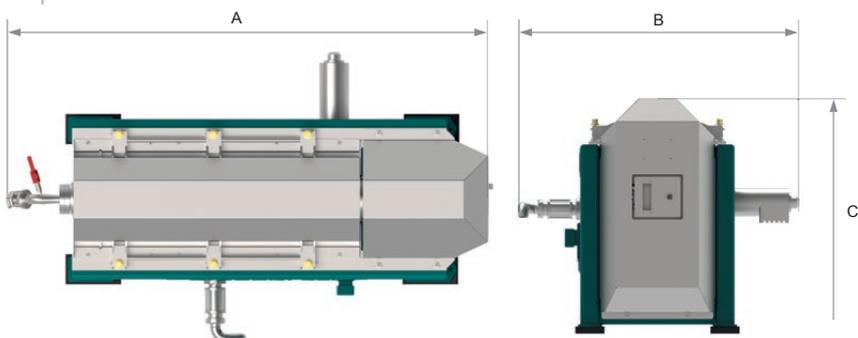
GRAMOLE / MALAXERS

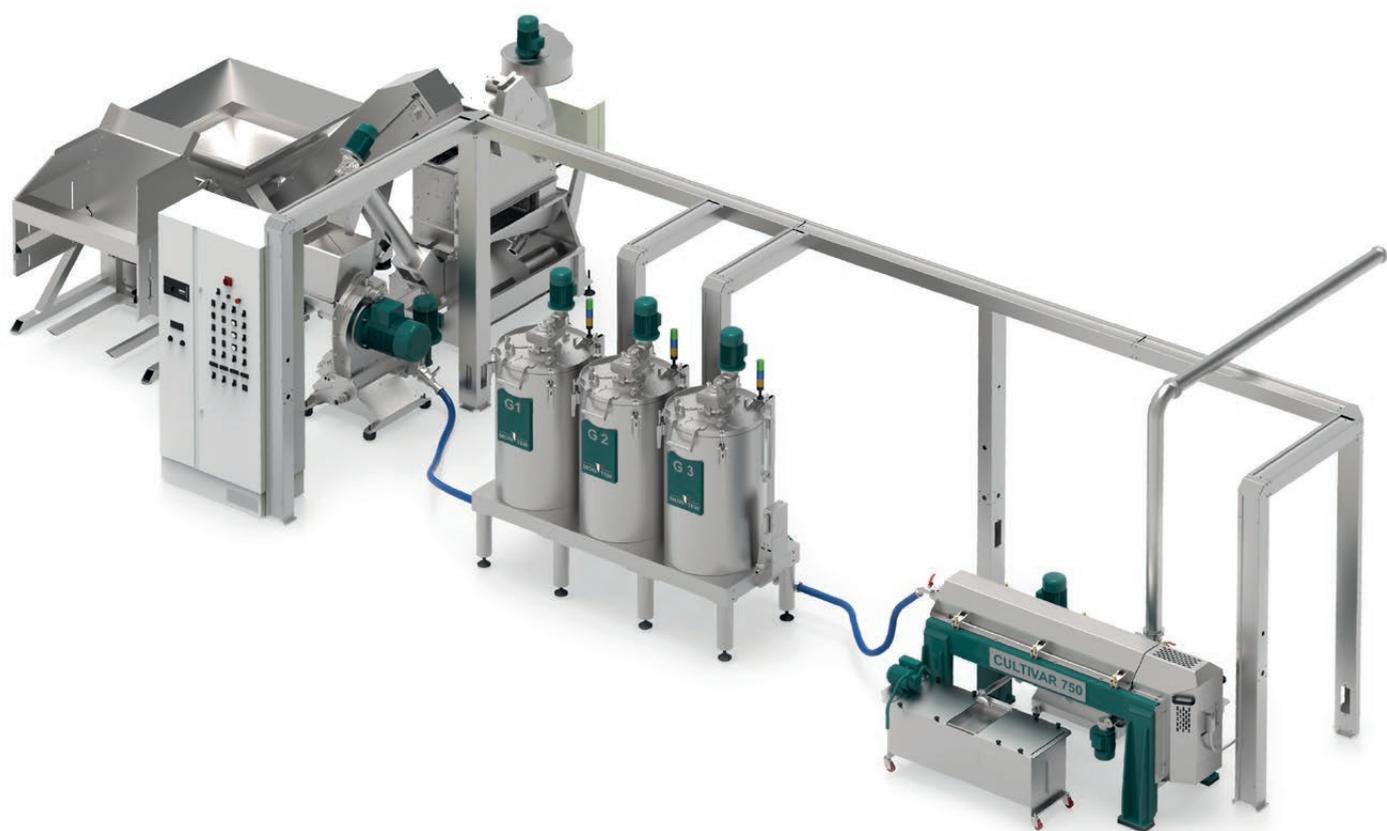
MOD. GRAMOLE/MALAXER	DIMENSIONI/SIZES - PESO/WEIGHT SINGOLA GRAMOLA/EACH MALAXER (mm.)			PESO/WEIGHT
	A	B	C	Kg.
2GV_300	1650	1300	2150	450
2GV_400	1650	1300	2300	500
3GV_200	1650	1300	2000	600
3GV_300	2475	1300	2150	675
3GV_400	2475	1300	2300	750
4GV_400	3300	1300	2300	1000
6GV_400	4900	1300	2300	1500



DECANTER

MOD. DECANTER	DIMENSIONI/SIZES (mm.)			PESO/WEIGHT
	A	B	C	Kg.
DMT-5	2450	1200	970	530
DMT-8	2690	1850	1250	780
DMT-12	2790	1850	1250	1050





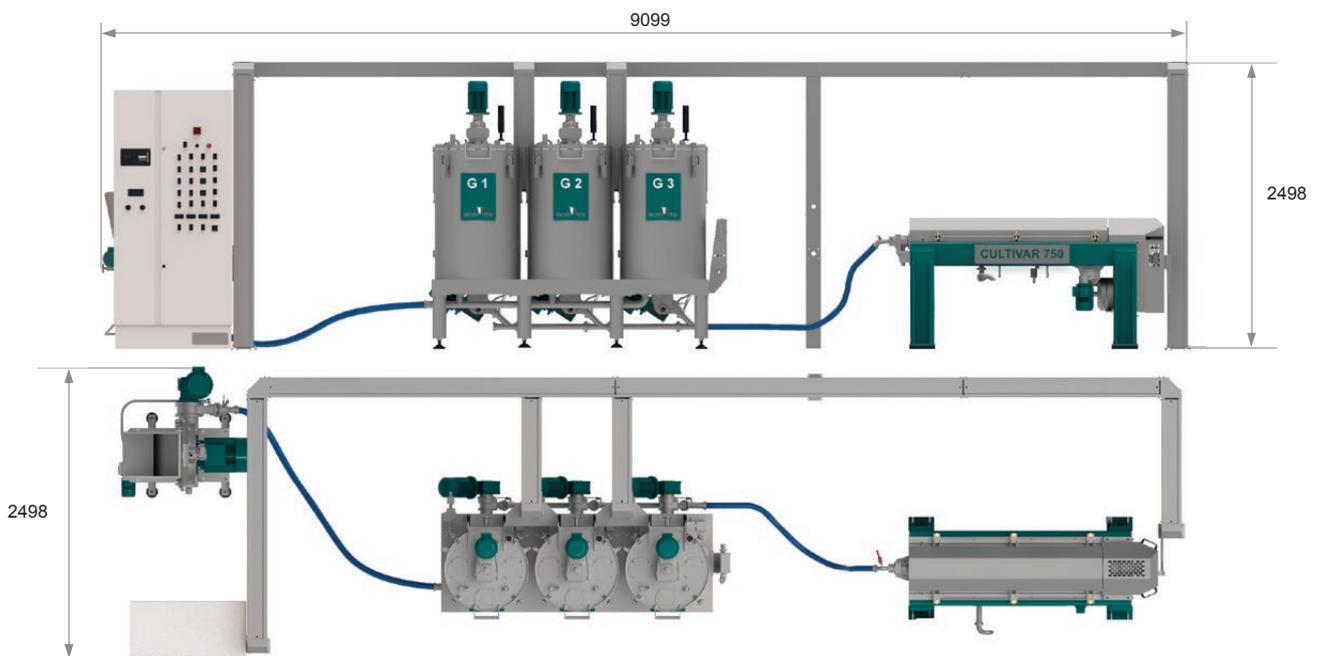
CULTIVAR 1500-2000-3000



CULTIVAR 1500-2000-3000

ITA Gli impianti CULTIVAR sono stati studiati per effettuare lavorazioni conto terzi e per produzioni aziendali a basso impatto ossidativo con ciclo continuo o discontinuo. Il frangitore è separato dotato di inverter per la regolazione dei giri di frangitura. La gestione dell'ossigeno all'ingresso del frangitore ne caratterizza la lavorazione e costituisce un fattore molto importante che permette la formazione della lipossigenasi e quindi degli aromi; ugualmente importante per la qualità finale del prodotto è il delta della temperatura fra ingresso ed uscita pasta dal frangitore. La gramolatura avviene in gramola verticale chiusa predisposta per effettuare una leggera depressione; il controllo delle temperature è globale. L'ingresso della pasta avviene mediante pompa comandata da un'elettrovalvola e l'uscita avviene con pompa a pistone ellittico modello PSS montata su ogni singola gramola. La pulizia è facilitata dall'apertura totale del coperchio superiore che fa sì che non ci siano punti dove possano rimanere residui di lavorazione; come optional è disponibile il Lavaggio Automatico. Il decanter orizzontale che separa il liquido dal solido è stato sviluppato per ottenere il massimo rendimento con la massima qualità; la coclea 2.0 è stata realizzata per ottenere un prodotto sempre più pulito senza l'aggiunta di acqua; non c'è aumento di temperatura in estrazione. Tutti gli impianti possono essere dotati di quadri standard elettromeccanici, di software PLC 4.0 integrato nel quadro elettromeccanico oppure di sistema PLC e touch screen separato con collegamento remoto wifi. In conclusione possiamo affermare che gli impianti CULTIVAR permettono di estrarre un grande prodotto, usufruendo del supporto che solo la nostra azienda può fornire durante tutte le fasi della lavorazione: questo fa la differenza.

ENG CULTIVAR equipment is designed to process singular batches and farm productions with a low oxidation impact. The crusher is separated and provided with an inverter for crushing turns regulation. The handling of oxygen at the crusher inlet is a very important factor allowing the formation of lipoxigenase, thus of flavours; also important for the final product quality is the thermic delta between the paste temperature when entering and when coming out of the crusher. Malaxation is made inside closed, vertical malaxers, which are designed to obtain light vacuum; temperature control is global. Paste inlet is made through a pump operated by an electric valve and the outlet by a PSS elliptical piston pump put on each single malaxer. Cleaning is facilitated through the total opening of the higher lid, so that there are no areas for possible process wastes. Automatic washing is optionally available. The horizontal decanter separating liquid from solid is designed in such a way as to obtain the maximum yield with the highest quality; the 2.0 auger is designed to get a cleanest possible product without adding any water; there is no temperature increase during extraction. All plants can be equipped with standard electromechanical panels, with PLC 4.0 software integrated in the electromechanical panel or with PLC system and separate touch screen with remote wifi connection. In conclusion we can state that the CULTIVAR equipment allows extraction of a good quality product, of course with all the support that can be granted by our company during all phases of production: that makes the difference.



CULTIVAR 1500-2000-3000

GRUPPO FRANGITURA / CRUSHING GROUP

ITA I Frangitori Fr_350 sono dotati di una griglia particolare con canali anti-riscaldamento e di un pulitore esterno. La girante è a coltelli con possibilità di variazione della velocità periferica. Il basamento BFP_2 è dotato di pompa a pistone ellittico modello PSS_2 per il trasferimento della pasta alle gramole ed è costruito in modo da non generare vapori; la velocità di immissione delle olive è variabile. L'interno del frangitore è di facile pulizia poiché il supporto mobile è apribile con estrema semplicità. Come optional è disponibile l'inverter per variare la velocità della coclea olive e quindi poter effettuare la retroazione impostando una potenza di lavoro predefinita.

ENG The Fr_350 crushers are provided with a particular grate with anti-heating grooves as well as an outside cleaner. The impeller is with knives, with possibility of adjustment of peripheral speed. The BFP_2 base frame is equipped with a PSS_2 elliptical piston pump for paste transfer to the malaxers, and is constructed in such a way as to avoid vapours formation; the olives inlet speed is adjustable. The crusher inside can be easily cleaned, because the mobile support can be opened in a very simple way. As an option an inverter can be mounted for variation of the olives auger speed, so that a retroaction can be executed by setting a predefined process power.

GRUPPO GRAMOLAZIONE / MALAXING GROUP

ITA Il gruppo di gramolazione è composto da un minimo di due ad un massimo di quattro gramole, tutte corredate di elettrovalvola ingresso pasta e pompa a pistone ellittico modello PSS per il trasferimento al decanter. Il controllo della temperatura è disponibile di serie con resistenza o da gruppo esterno mediante circolatore e valvole termostatiche. Le gramole sono chiuse e come optional è disponibile il kit per il lavaggio automatico e la scheda di gestione delle temperature con stampante.

ENG The malaxing group is composed of at least two - up to four - malaxing units, all of them are equipped with an electric valve for paste inlet, as well as of a PSS elliptical piston pump for transfer to the decanter. Temperature control is available standard, either with a resistance or with an outer group through a circulator and thermostatic valves. The malaxers are closed; a kit for their automatic washing and a temperature management system with reports printing of crusher paste temperature are available as optional.

GRUPPO ESTRAZIONE / EXTRACTION GROUP

ITA Il gruppo di estrazione è di nuova generazione; la pasta entra subito nella parte cilindrica e ne percorre tutta la lunghezza. Questo ha il grande vantaggio di consentire una maggiore portata, di evitare il ristagno dell'acqua di vegetazione che nel sistema a due fasi convenzionale è presente, ma soprattutto di agevolare l'estrazione; in sostanza si aumenta la resa senza perdere niente in qualità. Inoltre in questo sistema il tubo centrale della coclea è chiuso quindi non entra aria all'interno del decanter, aspetto estremamente importante per la qualità.

ENG The extraction group is of latest generation; the paste gets directly into the cylindrical part and goes through its whole length. This gives the advantage of allowing a larger flow-rate, avoiding the stagnation of the vegetation liquid which is present in the conventional two phase system, but above all of facilitating extraction; in practical terms the yield is increased without losing quality. In addition, in this system the central auger pipe is closed, therefore no air gets into the decanter, this being a very important quality factor.

OPTIONAL

- Ricevimento Olive / Olive receipt
- Deramificatori-Defogliatori / Branch removal- Deleafers
- Lavaggio / Washing
- Ricevimento Olio / Oil receipt
- Chiarifica olio / Oil clarification
- Scarico sansa / Waste discharge

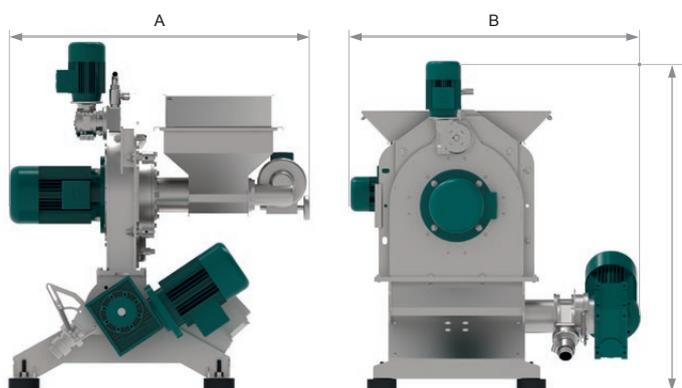


CULTIVAR 1500-2000-3000

IMPIANTI/PLANT			FRANGITORI/CRUSHERS			GRUPPI GRAMOLAZIONE/MALAXING GROUPS			DECANTER/DECANTER			
MOD. CULTIVAR	PROD.ORARIA/ HOURLY PROD.	Kw.	MOD.	Ø	Kw.	MOD.	Ø AGITATORE/ STIRRER	Kw.	MOD.	Ø TAMBURO /DRUM	RPM	Kw.
	Kg.			mm.			mm.			mm.		
1500_2GV	1300-1500	49	FR_350_22_BFP_2	350	26	2GV_600	660	7	DMT_15	320	3200-3500	16
1500_3GV	1300-1500	52	FR_350_22_BFP_2	350	26	3GV_600	660	10	DMT_15	320	3200-3500	16
1500_4GV	1300-1500	55	FR_350_22_BFP_2	350	26	4GV_500	660	13	DMT_15	320	3200-3500	16
2000_2GV	1800-2000	58,8	FR_350_22_BFP_2	350	26	2GV_800	660	9,8	DMT_20	420	3200	23
2000_3GV	1800-2000	60,8	FR_350_22_BFP_2	350	26	3GV_600	660	9,8	DMT_20	420	3200	23
2000_4GV	1800-2000	61,8	FR_350_22_BFP_2	350	26	4GV_500	660	12,8	DMT_20	420	3200	23
3000_3GV	2800-3000	86,3	FR_350_37_BFP_2	350	41	3GV_800	660	14,3	DMT_30	420	3200	31
3000_4GV	2800-3000	84,8	FR_350_37_BFP_2	350	41	4GV_600	660	12,8	DMT_30	420	3200	31

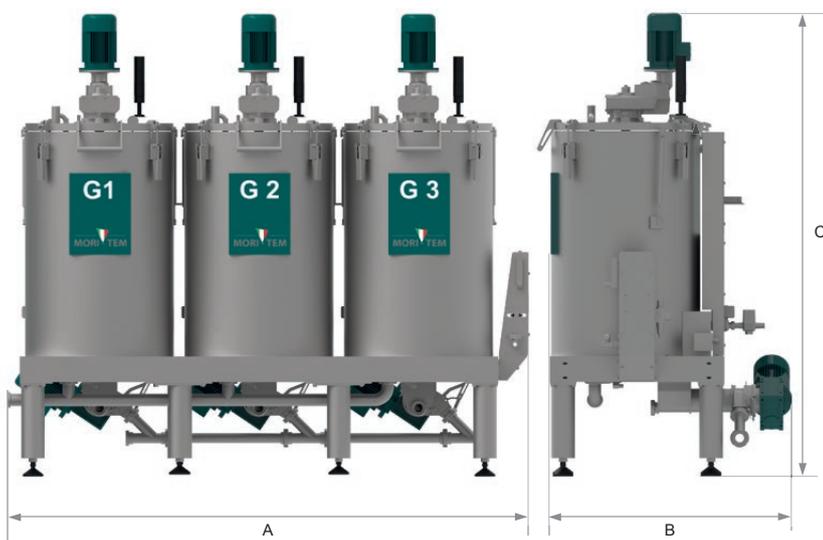
FRANGITORI / CRUSHERS

MOD. FRANGITORI/CRUSHER	DIMENSIONI/SIZES (mm.)			PESO/WEIGHT
	A	B	C	Kg.
FR_350_22_BFP_2	1.250	1.050	1.300	330
FR_350_37_BFP_2	1.300	1.050	1.300	350



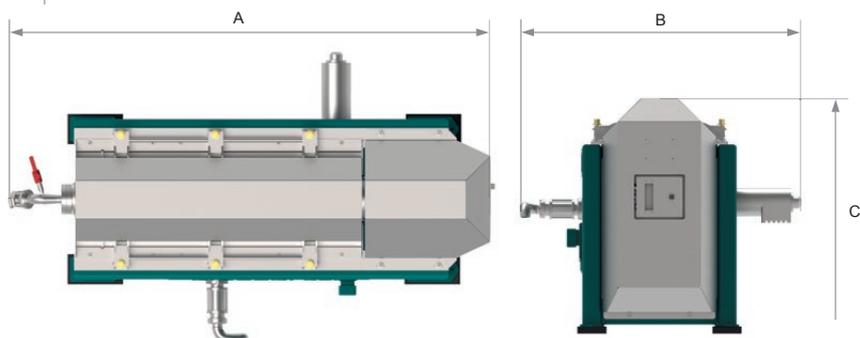
GRAMOLE / MALAXERS

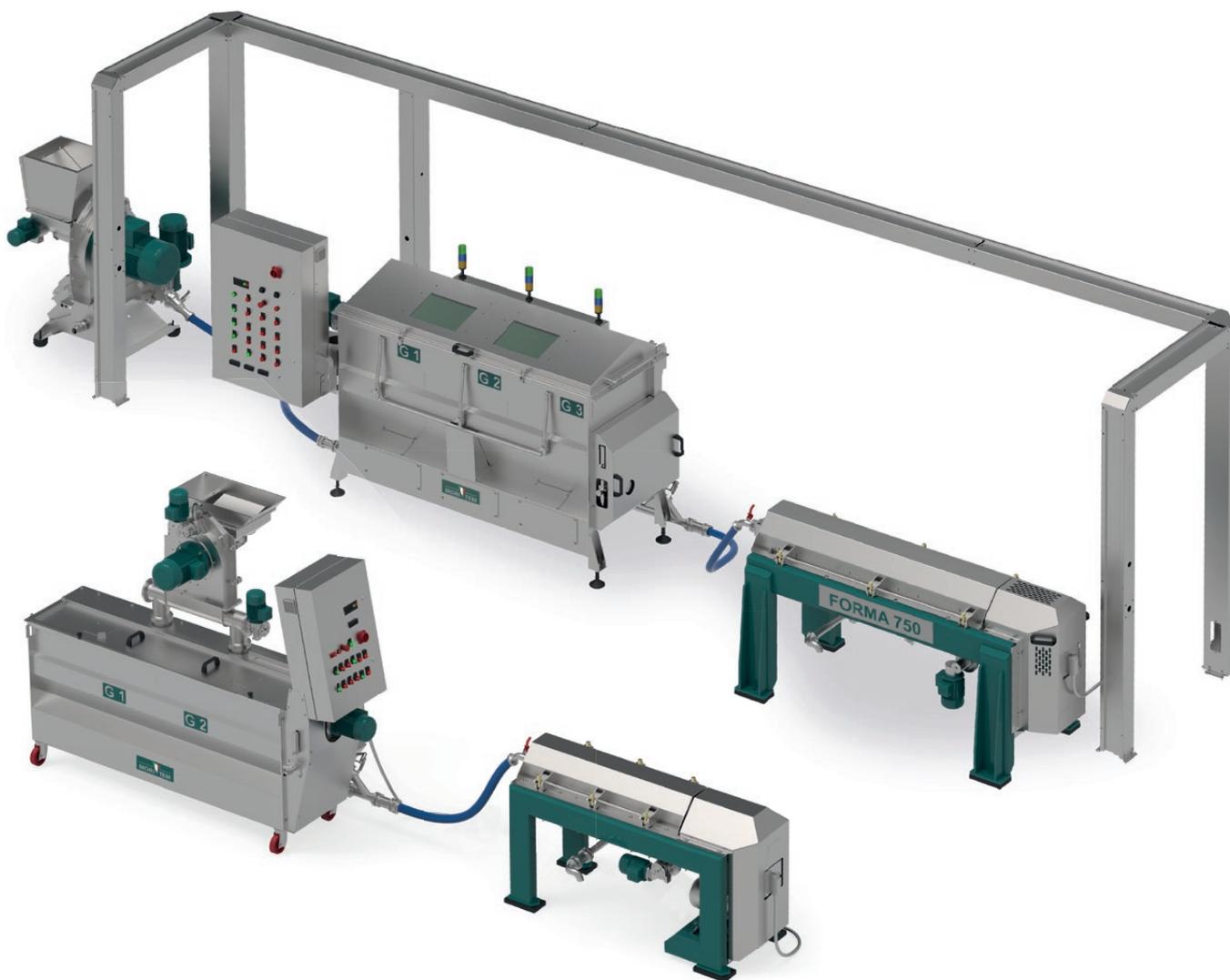
MOD. GRAMOLE/MALAXER	DIMENSIONI/SIZES - PESO/WEIGHT SINGOLA GRAMOLA/EACH MALAXER (mm.)			PESO/WEIGHT
	A	B	C	Kg.
2GV_300	1650	1300	2150	450
2GV_400	1650	1300	2300	500
3GV_200	1650	1300	2000	600
3GV_300	2475	1300	2150	675
3GV_400	2475	1300	2300	750
4GV_400	3300	1300	2300	1000
6GV_400	4900	1300	2300	1500



DECANTER

MOD. DECANTER	DIMENSIONI/SIZES (mm.)			PESO/WEIGHT
	A	B	C	Kg.
DMT-15	3360	1850	1420	1900
DMT-20	3630	1850	1530	2400
DMT-30	3960	1850	1530	3000





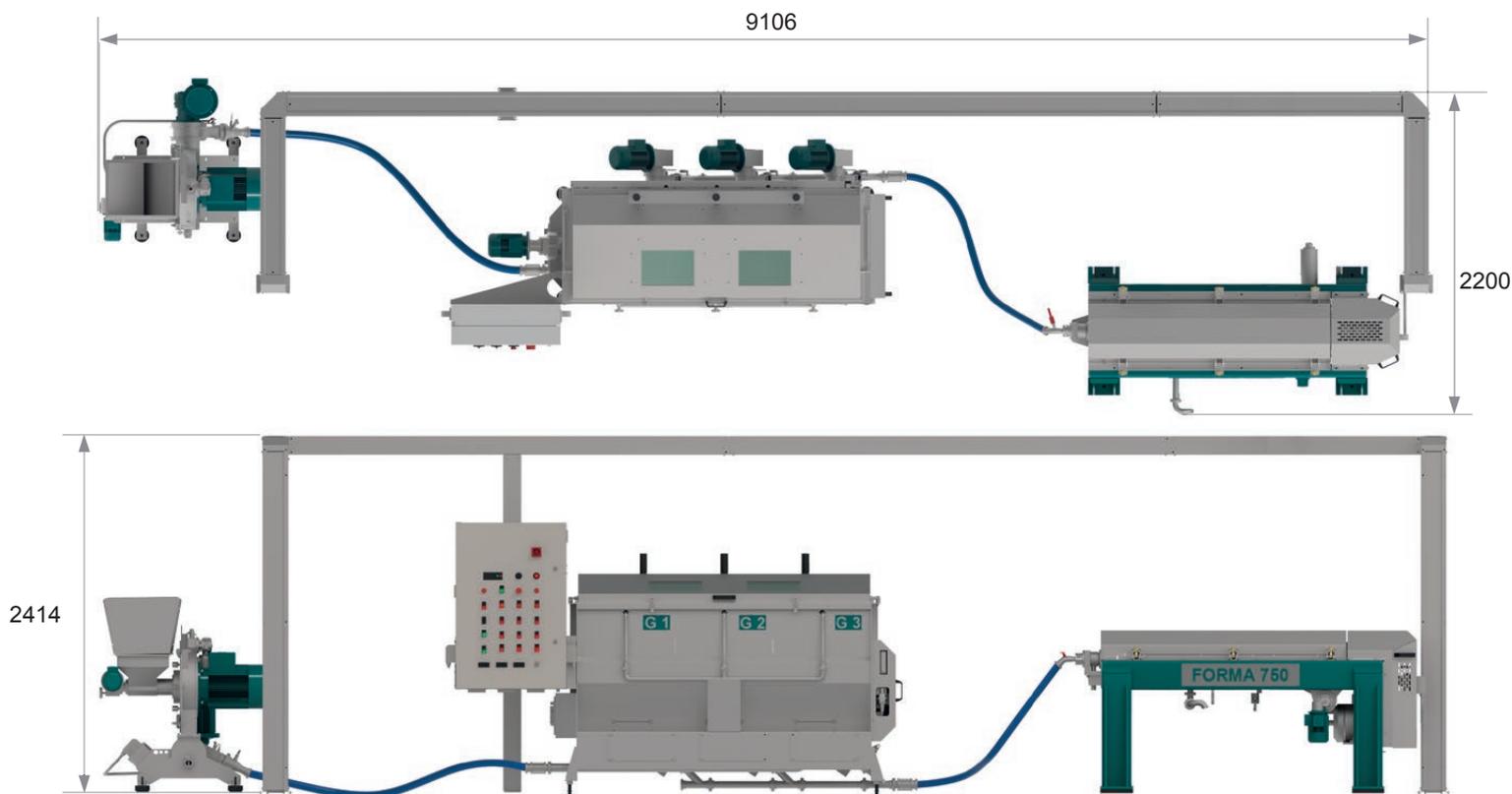
FORMA



FORMA

ITA Gli impianti FORMA sono stati studiati per effettuare lavorazioni per partite standard in continuo o discontinuo. Il frangitore sui modelli 2GL è montato sopra la gramola con scarico separato sulle vasche 1 o 2; per i modelli 3GL e 4GL il frangitore è separato. La gestione dell'ossigeno all'ingresso del frangitore ne caratterizza la lavorazione e costituisce un fattore molto importante che permette la formazione della Lipossigenasi e quindi degli aromi; ugualmente importante per la qualità finale del prodotto è il delta della temperatura fra ingresso ed uscita pasta dal frangitore. La gramolatura avviene in gramola chiusa per evitare l'ossidazione della pasta e consentire una gestione efficace del controllo temperatura. L'ingresso della pasta avviene per i modelli 2GL mediante coclea e per i modelli 3GL e 4GL mediante pompa comandata da un'elettrovalvola e l'uscita avviene mediante una pompa a pistone ellittico modello PSS montata su ogni singola gramola. La pulizia è facilitata dall'apertura totale del coperchio superiore che fa sì che non ci siano punti dove possano rimanere residui di lavorazione. Il decanter orizzontale che separa il liquido dal solido è stato sviluppato per ottenere il massimo rendimento con la massima qualità; la coclea 2.0 è stata realizzata per ottenere un prodotto sempre più pulito senza l'aggiunta di acqua; non c'è aumento di temperatura in estrazione. In conclusione possiamo affermare che gli impianti FORMA permettono di estrarre un grande prodotto, naturalmente con il supporto che può fornire la nostra azienda durante tutte le fasi della lavorazione, questo fa la differenza.

ENG FORMA equipment is designed to carry out standard batch productions in continuous or discontinuous mode. On the 2GL version the crusher is mounted on the malaxer with separate discharge into the vats 1 or 2; on the 3GL and 4GL versions the crusher is separated. The handling of oxygen at the crusher inlet is a very important factor allowing the formation of lipoxigenase, thus of flavours; also important for the final product quality is the thermic delta between the paste temperature when entering and when coming out of the crusher. The malaxation is made inside closed malaxers in order to avoid paste oxidation and to ensure an effective temperature control. The paste inlet is operated on the 2GL version through an auger and on the 3GL and 4GL models by means of a pump operated by an electric valve and the outlet is made through a PSS elliptical piston pump put on each single malaxer. Cleaning is facilitated through the total opening of the higher cover, so that there are no areas for possible process wastes. The horizontal decanter separating liquid from solid is designed in such a way as to obtain the maximum yield with the highest quality; the 2.0 auger is designed to get a cleanest possible product without adding any water; there is no temperature increase during extraction. In conclusion we can state that the FORMA equipment allows extraction of a great product, of course with all the support that can be granted by our company during all phases of production: that makes the difference.



FORMA

GRUPPO FRANGITURA / CRUSHING GROUP

ITA I Frangitori Fr_250 - Fr_350 sono dotati di una griglia particolare con canali anti-riscaldamento e di un pulitore esterno. La girante è a coltelli con possibilità di variazione della velocità periferica. Il basamento BFP_1_2 sui modelli 3-4GL è dotato di pompa a pistone ellittico modello PSS per il trasferimento della pasta alle gramole ed è costruito in modo da non generare vapori; la velocità di immissione delle olive è variabile. L'interno del frangitore è di facile pulizia poiché il supporto mobile è apribile con estrema semplicità. Come optional è disponibile l'inverter per la variazione della velocità.

ENG The Fr_250 - Fr_350 crushers are provided with a particular grate with anti-heating grooves as well as an outside cleaner. The impeller is with knives, with possibility of adjustment of peripheral speed. The BFP_1_2 base frame for the 3GL and 4GL versions is equipped with a PSS elliptical piston pump for paste transfer to the malaxers and is constructed in such a way as to avoid vapours formation; the olives inlet speed is adjustable. The crusher inside can be easily cleaned, because the mobile support can be opened in a very simple way. As an option an inverter for speed variation is available.

GRUPPO GRAMOLAZIONE / MALAXING GROUP

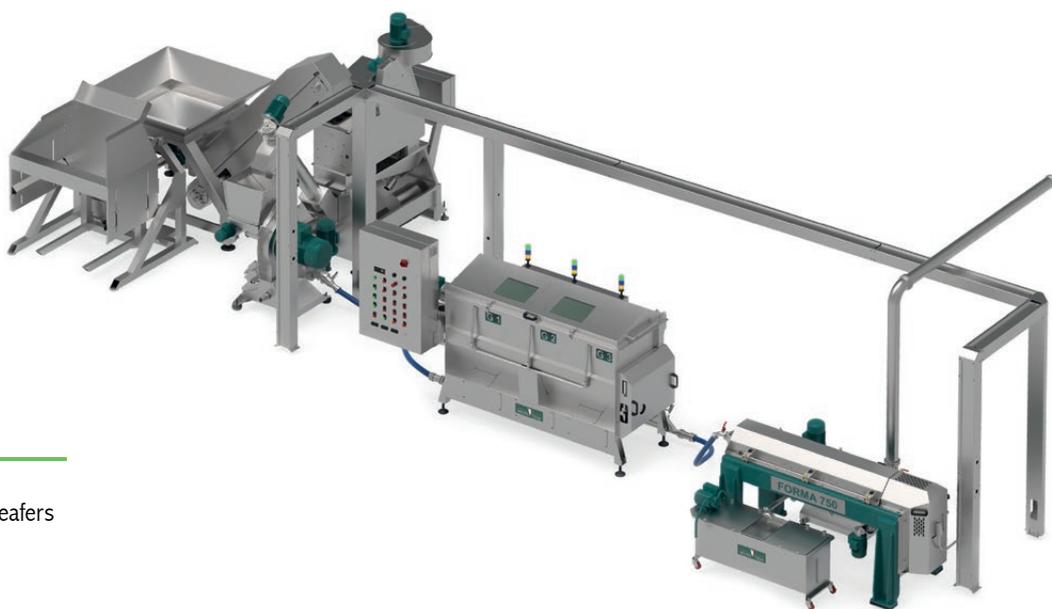
ITA Il gruppo di gramolazione è composto da un minimo di due ad un massimo di quattro gramole lineari con unico agitatore; nel caso di frangitore separato sono corredate di elettrovalvola ingresso pasta. Per il trasferimento pasta al decanter viene montata una pompa per ogni singola gramola. Il controllo della temperatura è disponibile di serie con resistenza o da gruppo esterno mediante circolatore e valvole termostatiche. Le gramole sono chiuse e come optional è disponibile la scheda per la gestione delle temperature con stampante.

ENG The malaxing group is composed of at least two - up to four - linear malaxing units with a single mixer; on the separated crusher they are equipped with an electric valve for paste inlet. For paste transfer to the decanter a pump is mounted on each malaxer. Temperature control is available standard, either with a resistance or with an outer group through a circulator and thermostatic valves. The malaxers are closed; a kit for temperature management system with reports printer is available as optional.

GRUPPO ESTRAZIONE / EXTRACTION GROUP

ITA Il gruppo di estrazione è di nuova generazione; la pasta entra subito nella parte cilindrica e ne percorre tutta la lunghezza. Questo ha il grande vantaggio di consentire una maggiore portata, di evitare il ristagno dell'acqua di vegetazione che nel sistema a due fasi convenzionale è presente, ma soprattutto di agevolare l'estrazione; in sostanza si aumenta la resa senza perdere niente in qualità. Inoltre in questo sistema il tubo centrale della coclea è chiuso quindi non entra aria all'interno del decanter, aspetto estremamente importante per la qualità.

ENG The extraction group is of latest generation; the paste gets directly into the cylindrical part and goes through its whole length. This gives the advantage of allowing a larger flow-rate, avoiding the stagnation of the vegetation liquid which is present in the conventional two phase system, but above all of facilitating extraction; in practical terms the yield is increased without losing quality. In addition, in this system the central auger pipe is closed, therefore no air gets into the decanter, this being a very important quality factor.



OPTIONAL

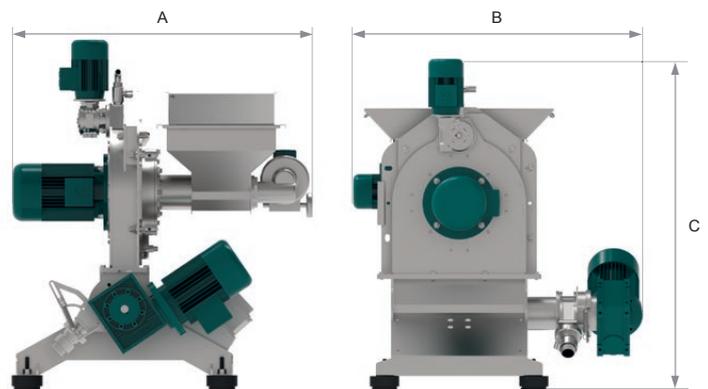
- Ricevimento Olive / Olive receipt
- Deramificatori-Defogliatori / Branch removal- Deleafers
- Lavaggio / Washing
- Ricevimento Olio / Oil receipt
- Chiarifica olio / Oil clarification
- Scarico sansa / Waste discharge

FORMA

IMPIANTI/PLANT			FRANGITORI/CRUSHERS			GRUPPI GRAMOLAZIONE/ MALAXING GROUPS		DECANTER/DECANTER			
MOD. SINTESI	PROD.ORARIA/ HOURLY PROD.	Kw.	MOD.	Ø	Kw.	MOD.	Kw.	MOD.	Ø TAMBURO /DRUM	RPM	Kw.
	Kg.			mm.							
FORMA 250_2GL	220-250	15,5	FR_250_4	250	5	2_120	7	DMT-2	200	3500	3,5
FORMA 350_2GL	300-350	18	FR_250_5,5	250	6,5	2_170	7	DMT-4	200	3700	4,5
FORMA 500_2GL	400-500	25,5	FR_250_7,5	250	8,5	2_330	11	DMT-5	200	3800	6
FORMA 750_2GL	650-750	29,5	FR_350_11	350	12	2_330	11	DMT-8	250	3800	6,5
FORMA 1000_2GL	900-1000	34,5	FR_350_11_BFP_2	350	15	2_450	11	DMT-12	270	4000	8,5
FORMA 500_3GL	400-500	23	FR_250_5,5	250	6,5	3_150	9	DMT-5	200	3800	6
FORMA 750_3GL	650-750	28,5	FR_350_11_BFP_2	350	15	3_200	12	DMT-8	250	3800	6,5
FORMA 1000_3GL	900-1000	35,5	FR_350_15_BFP_2	350	19	3_300	12	DMT-12	270	4000	8,5
FORMA 1000_4GL	900-1000	49,5	FR_350_15_BFP_2	350	19	4_300	22	DMT-12	270	4000	8,5

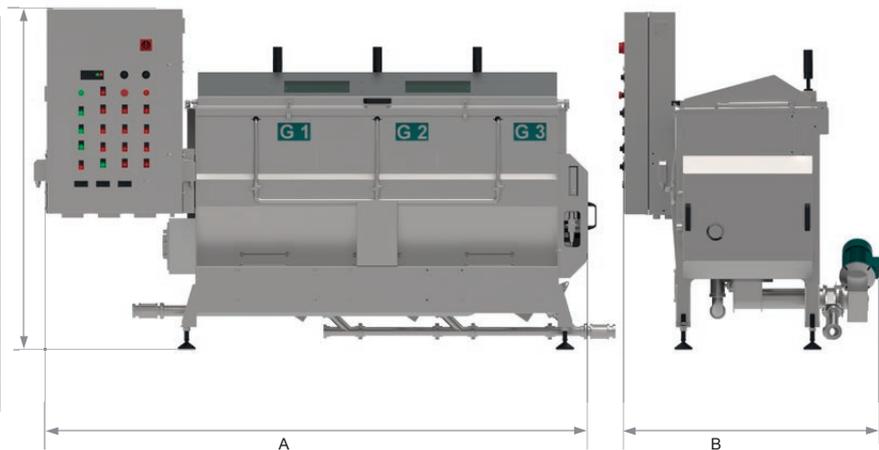
FRANGITORI / CRUSHERS

MOD. FRANGITORI/CRUSHER	DIMENSIONI/SIZES (mm.)			PESO/WEIGHT
	A	B	C	Kg.
FR_250_4	1.200	970	1.250	100
FR_250_5,5	1.200	970	1.250	110
FR_250_5,5_BFP_1	1.200	970	1.250	155
FR_250_7,5	1.200	970	1.250	120
FR_350_11	1.200	970	1.250	200
FR_350_11_BFP_2	1.200	1050	1.300	300
FR_350_15_BFP_2	1.200	1050	1300	310



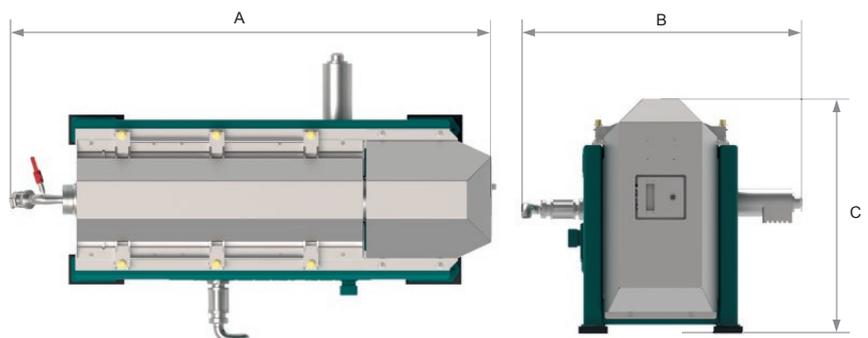
GRAMOLE / MALAXERS

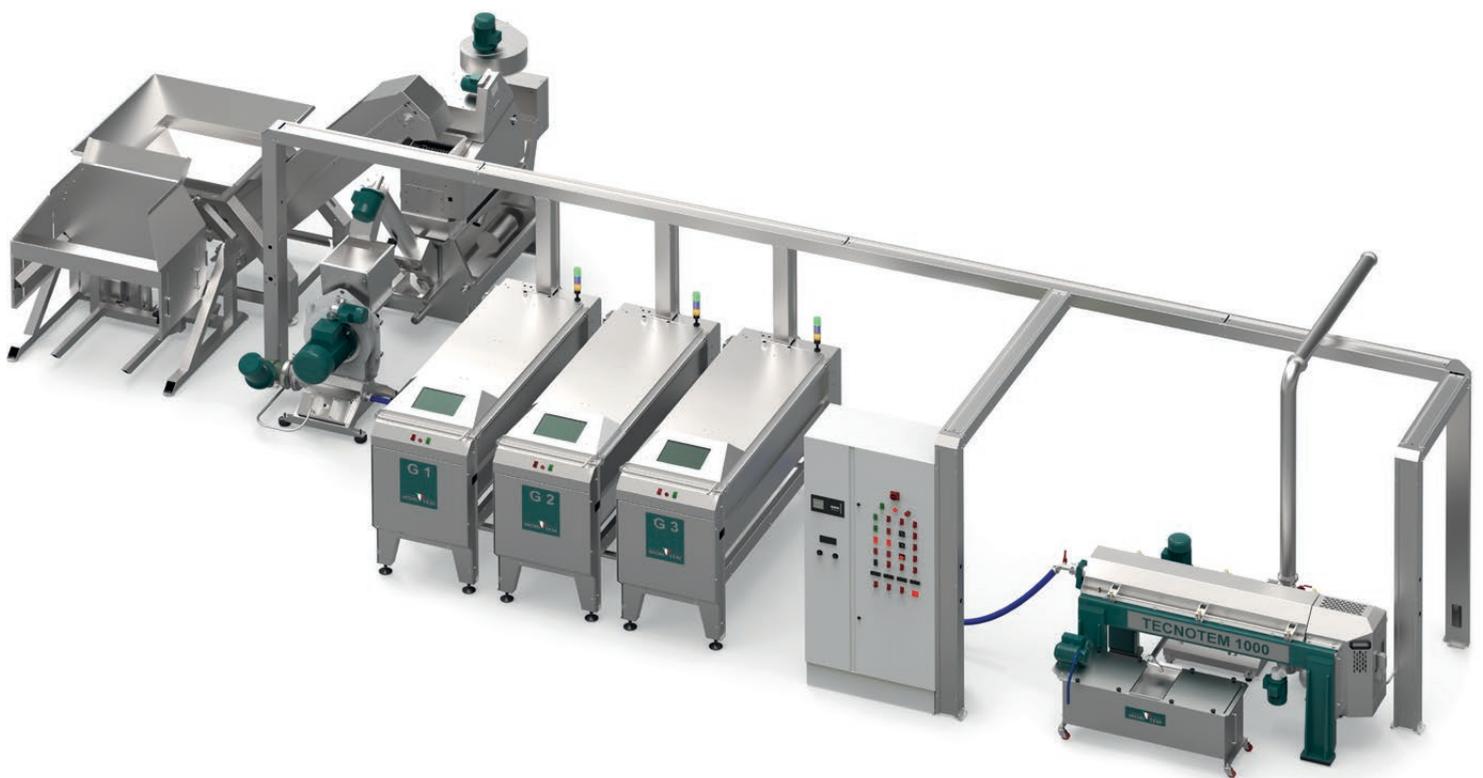
MOD. GRAMOLE/MALAXER	DIMENSIONI/SIZES - PESO/WEIGHT SINGOLA GRAMOLA/EACH MALAXER (mm.)			PESO/ WEIGHT
	A	B	C	Kg.
GRUPPO FORMA 2_120	2000	1050	2000	420
GRUPPO FORMA 2_170	2250	1050	2000	505
GRUPPO FORMA 2_330	2550	1350	2150	715
GRUPPO FORMA 2_450	3050	1350	2150	780
GRUPPO FORMA 3_150	3350	1010	1650	700
GRUPPO FORMA 3_200	3500	1010	1650	725
GRUPPO FORMA 3_300	3050	1350	1900	820
GRUPPO FORMA 3_400	3350	1350	1900	940
GRUPPO FORMA 4_300	3350	1350	1900	980
GRUPPO FORMA 6_300	5000	1350	1900	1380



DECANTER

MOD. DECANTER	DIMENSIONI/SIZES (mm.)			PESO/WEIGHT
	A	B	C	Kg.
DMT-2	2070	1200	880	420
DMT-4	2120	1200	940	500
DMT-5	2450	1200	970	530
DMT-8	2690	1850	1250	780
DMT-12	2790	1850	1250	880



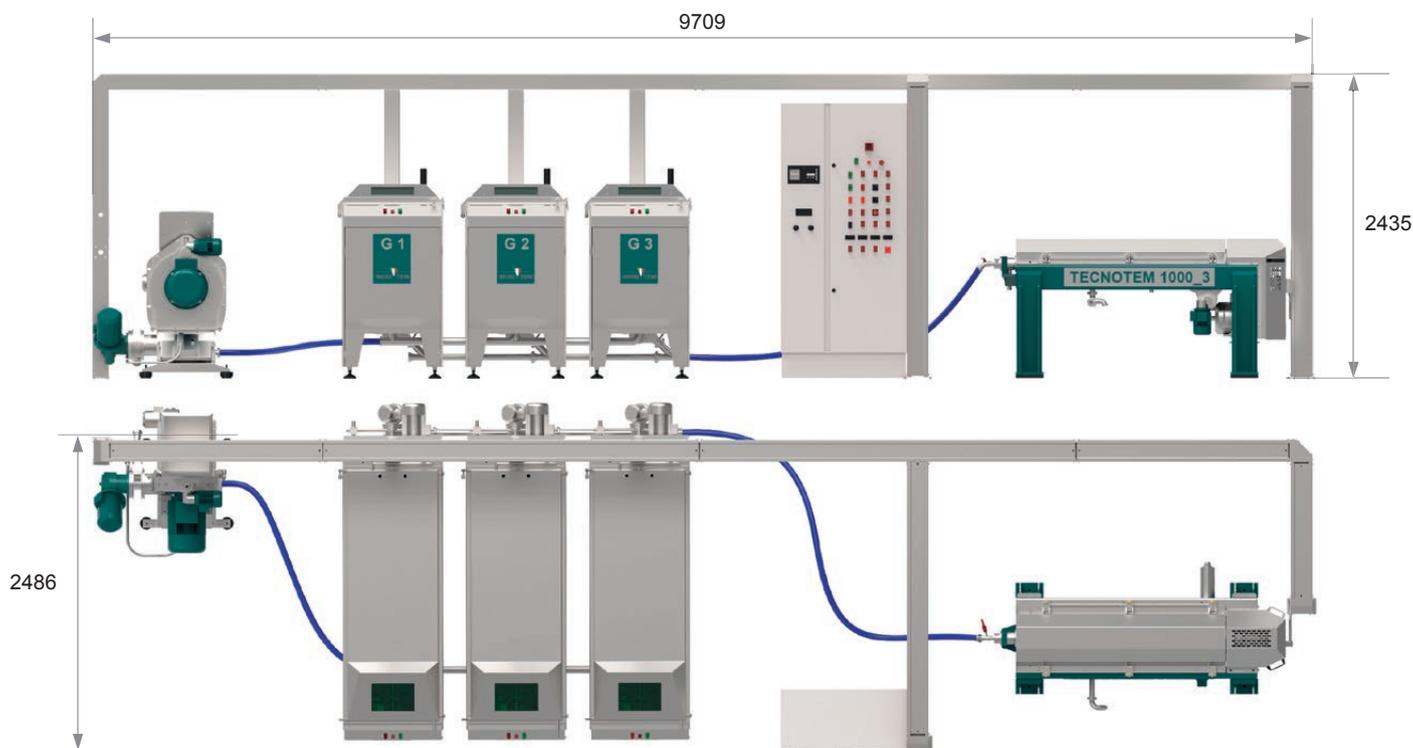


TECNOTEM



ITA Gli impianti TECNOTEM sono stati studiati per effettuare lavorazioni conto terzi o lavorazioni aziendali personalizzate in continuo o discontinuo. La gestione dell'ossigeno all'ingresso del frangitore ne caratterizza la lavorazione e costituisce un fattore molto importante che permette la formazione della Lipossigenasi e quindi degli aromi; ugualmente importante per la qualità finale del prodotto è il delta della temperatura fra ingresso ed uscita pasta dal frangitore. La gramolatura avviene in gramola chiusa per evitare l'ossidazione della pasta e consentire una gestione efficace del controllo temperatura. L'ingresso della pasta viene comandato da una elettrovalvola e l'uscita avviene mediante una pompa a pistone ellittico modello PSS, montata su ogni singola gramola. La pulizia è facilitata dall'apertura totale del coperchio superiore che fa sì che non ci siano punti dove possano rimanere residui di lavorazione. Il decanter orizzontale che separa il liquido dal solido è stato sviluppato per ottenere il massimo rendimento con la massima qualità; la coclea 2.0 è stata realizzata per ottenere un prodotto sempre più pulito senza l'aggiunta di acqua; non c'è aumento di temperatura in estrazione. Tutti gli impianti possono essere dotati di quadri standard elettromeccanici, di software PLC 4.0 integrato nel quadro elettromeccanico oppure di sistema PLC e touch screen separato con collegamento remoto wifi. In conclusione possiamo affermare che gli impianti TECNOTEM permettono di estrarre un grande prodotto, naturalmente con il supporto che può fornire la nostra azienda durante tutte le fasi della lavorazione, questo fa la differenza.

ENG TECNOTEM equipment is designed to carry out third party manufacturing or company customised continuous or discontinuous processes. The handling of oxygen at the crusher inlet is a very important factor allowing the formation of lipoxigenase, thus of flavours; also important for the final product quality is the thermic delta between the paste temperature when entering and when coming out of the crusher. The malaxation is made inside closed malaxers in order to avoid paste oxidation and to ensure an effective temperature control. The paste inlet is operated by an electric valve and the outlet by a PSS elliptical piston pump put on each single malaxer. Cleaning is facilitated through the total opening of the higher lid, so that there are no areas for possible process wastes. The horizontal decanter separating liquid from solid is designed in such a way as to obtain the maximum yield with the highest quality; the 2.0 auger is designed to get a cleanest possible product without adding any water; there is no temperature increase during extraction. All plants can be equipped with standard electromechanical panels, with PLC 4.0 software integrated in the electromechanical panel or with PLC system and separate touch screen with remote wifi connection. In conclusion we can state that the TECNOTEM equipment allows extraction of a great product, of course with all the support that can be granted by our company during all phases of production: that makes the difference.



TECNOTEM

GRUPPO FRANGITURA / CRUSHING GROUP

ITA I Frangitori Fr_250 - Fr_350 sono dotati di una griglia particolare con canali anti-riscaldamento e di un pulitore esterno. La girante è a coltelli con possibilità di variazione della velocità periferica. Il basamento BFP_1_2_3 è dotato di pompa a pistone ellittico modello PSS, per il trasferimento della pasta alle gramole ed è costruito in modo da non generare vapori; la velocità di immissione delle olive è variabile. L'interno del frangitore è di facile pulizia poichè il supporto mobile è apribile con estrema semplicità. Come optional è possibile montare il sistema "CPF" (Controllo Potenza Frangitore).

ENG The Fr_250 - Fr_350 crushers are provided with a particular grate with anti-heating grooves as well as an outside cleaner. The impeller is with knives, with possibility of adjustment of peripheral speed. The BFP_1_2_3 base frame is equipped with a PSS elliptical piston pump for paste transfer to the malaxers, and is constructed in such a way as to avoid vapours formation; the olives inlet speed is adjustable. The crusher inside can be easily cleaned, because the mobile support can be opened in a very simple way. As an option the "CPF" (crusher power control) system can be mounted.

GRUPPO GRAMOLAZIONE / MALAXING GROUP

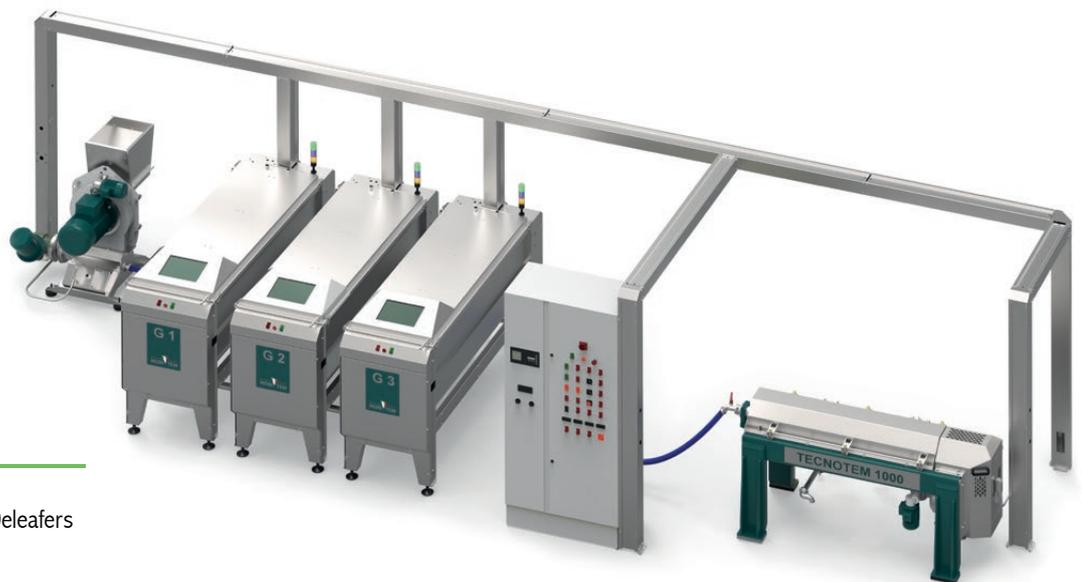
ITA Il gruppo di gramolazione è composto da un minimo di due ad un massimo di sei gramole, tutte corredate di elettrovalvola ingresso pasta e pompa a pistone ellittico modello PSS per il trasferimento al decanter. Il controllo della temperatura è disponibile di serie con resistenza o da gruppo esterno mediante circolatore e valvole termostatiche. Le gramole sono chiuse e come optional è disponibile il kit per il lavaggio automatico e la scheda di gestione delle temperature con stampante.

ENG The malaxing group is composed of at least two - up to six - malaxing units, all of them are equipped with an electric valve for paste inlet, as well as of a PSS elliptical piston pump for transfer to the decanter. Temperature control is available standard, either with a resistance or with an outer group through a circulator and thermostatic valves. The malaxers are closed; a kit for their automatic washing and a temperature management system with reports printing of crusher paste temperature are available as optional.

GRUPPO ESTRAZIONE / EXTRACTION GROUP

ITA Il gruppo di estrazione è di nuova generazione; la pasta entra subito nella parte cilindrica e ne percorre tutta la lunghezza. Questo ha il grande vantaggio di consentire una maggiore portata, di evitare il ristagno dell'acqua di vegetazione che nel sistema a due fasi convenzionale è presente, ma soprattutto di agevolare l'estrazione; in sostanza si aumenta la resa senza perdere niente in qualità. Inoltre in questo sistema il tubo centrale della coclea è chiuso quindi non entra aria all'interno del decanter, aspetto estremamente importante per la qualità.

ENG The extraction group is of latest generation; the paste gets directly into the cylindrical part and goes through its whole length. This gives the advantage of allowing a larger flow-rate, avoiding the stagnation of the vegetation liquid which is present in the conventional two phase system, but above all of facilitating the extraction; in practical terms the yield is increased without losing quality. In addition, in this system the central auger pipe is closed, therefore no air gets into the decanter, this being a very important quality factor.



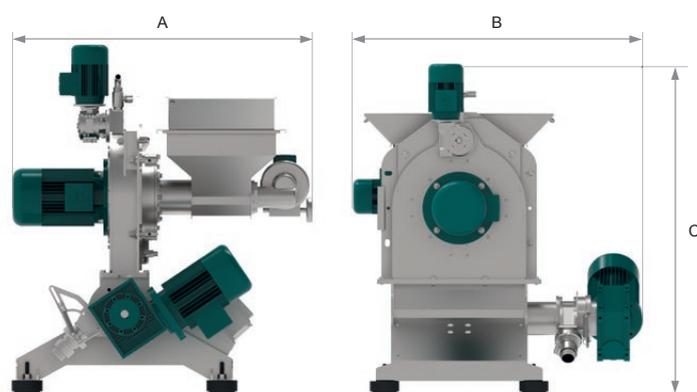
OPTIONAL

- Ricevimento Olive / Olive receipt
- Deramificatori-Defogliatori / Branch removal- Deleafers
- Lavaggio / Washing
- Ricevimento Olio / Oil receipt
- Chiarifica olio / Oil clarification
- Scarico sansa / Waste discharge

IMPIANTI/PLANT			FRANGITORI/CRUSHERS			GRUPPI GRAMOLAZIONE/MALAXING GROUPS		DECANTER/DECANTER			
MOD. SINTESI	PROD.ORARIA/ HOURLY PROD.	Kw.	MOD.	Ø	Kw.	MOD.	Kw.	MOD.	Ø TAMBURO /DRUM	RPM	Kw.
	Kg.			mm.					mm.		
TECNOTEM 500 2GP	400-500	18,5	FR_250_5,5_BFP_1	250	8	2GP_300	4,5	DMT-5	200	3800	6
TECNOTEM 750 2GP	650-750	27,5	FR_350_11_BFP_2	350	15	2GP_500	6	DMT-8	250	3300-3800	6,5
TECNOTEM 1000 2GP	900-1000	33,5	FR_350_15_BFP_2	350	19	2GP_400	6	DMT-12	270	4000	8,5
TECNOTEM 750 3GP	650-750	28,5	FR_350_11_BFP_2	350	15	3GP_300	7	DMT-8	250	3300-3800	6,5
TECNOTEM 1000 3GP	900-1000	34,5	FR_350_15_BFP_2	350	19	3GP_300	7	DMT-12	270	4000	8,5
TECNOTEM 1500 3GP	1300-1500	47	FR_350_18_BFP_2	350	22	3GP_500	9	DMT-15	320	3200-3500	16
TECNOTEM 2000 3GP	1800-2000	54	FR_350_18_BFP_2	350	22	3GP_600	9	DMT-20	420	3200	23
TECNOTEM 2000 4GP	1800-2000	57	FR_350_18_BFP_2	350	22	4GP_500	12	DMT-20	420	3200	23
TECNOTEM 3000 4GP	2500-3000	69	FR_350_22_BFP_2	350	26	4GP_600	12	DMT-30	420	3200	31

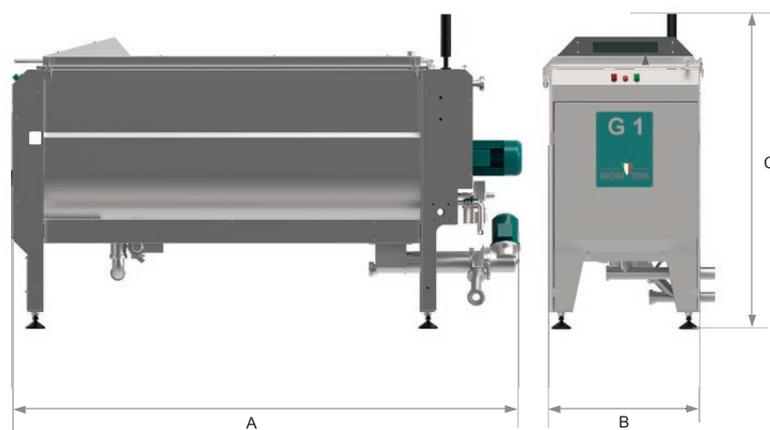
FRANGITORI / CRUSHERS

MOD. FRANGITORI/CRUSHER	DIMENSIONI/SIZES (mm.)			PESO/WEIGHT
	A	B	C	Kg.
FR_250_5,5	1.200	970	1.250	110
FR_350_11_BFP_2	1.200	1100	1.520	280
FR_350_15_BFP2	1.200	1175	1.520	295
FR_350_18_BFP2	1.200	1190	1.520	320
FR_350_22_BFP2	1.200	1200	1.520	360



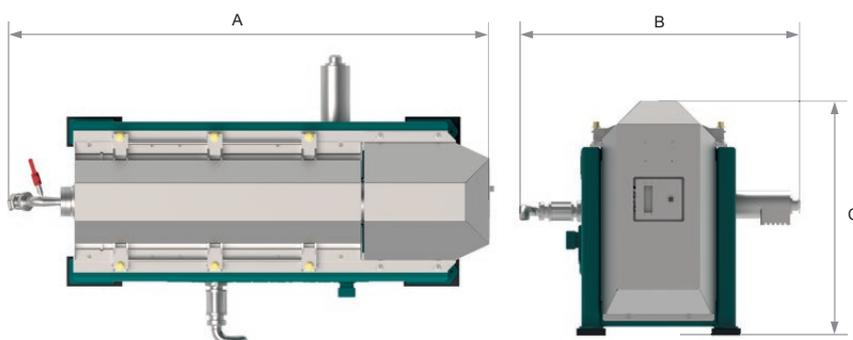
GRAMOLE / MALAXERS

MOD. GRAMOLE/MALAXER	DIMENSIONI/SIZES - PESO/WEIGHT SINGOLA GRAMOLA/EACH MALAXER (mm.)			PESO/WEIGHT
	A	B	C	Kg.
GP_200	1800	750	2150	280
GP_300	1970	750	2150	310
GP_400	2140	750	2150	340
GP_500	2300	750	2150	370
GP_600	2470	750	2150	400
GP_700	2640	750	2150	430
GP_800	2800	750	2150	460
GP_900	2950	750	2150	490
GP_1000	3150	750	2150	520



DECANTER

MOD. DECANTER	DIMENSIONI/SIZES (mm.)		
	A	B	C
DMT-5	2450	1200	970
DMT-8	2690	1850	1250
DMT-12	2790	1850	1250
DMT-15	3360	1850	1530
DMT-20	3630	1850	1530
DMT-30	3960	1850	1530





BILANCIA DI PESATURA OLIVE



BILANCIA DI PESATURA OLIVE

ITA Bilance pesapallet veloci, precise, facili da utilizzare e trasportare. Indicatore di peso integrato, completo di cavo di collegamento allungabile, facilmente posizionabile secondo le proprie esigenze di pesata. Funzionamento dell'indicatore a batteria interna con cassetto estraibile per facile sostituzione. La portata multiscala automatica rende possibile la massima precisione sui valori di peso inferiori, mantenendo inalterata la grande capacità di carico. Disponibile anche OMOLOGATA in doppia scala, per uso legale in rapporto con terzi.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Indicatore di peso con staffa regolabile, adatto per installazione su colonna opzionale, a parete, a banco o solidale alla struttura. Involucro in ABS IP54, facile da pulire e resistente in ambienti gravosi e corrosivi. Tastiera impermeabile funzionale a 5 tasti. Display LCD retroilluminato da 25mm con 6 cifre, ad alto contrasto, con icone per indicazione delle funzioni attive. Funzionamento con 4 celle di carico shear-beam da 1000 Ohm in alluminio, omologate secondo norme OIML R60 C3 (3000+3000 divisioni), grado di protezione IP67, dimensionate al doppio del carico nominale. Struttura portante delle bilance pesapallet in lamiera di acciaio sagomata e verniciato a forno, completa di piedini regolabili. Bolla di livello, ruote e maniglia di trasporto. Cavo di connessione all'indicatore lungo 3 metri. Precisione della bilancia pesapallet: +/-0,05% della portata. Spegnimento automatico programmabile. Calibrazione e Set-Up digitale da tastiera o da PC con DINITOOLS. Alimentazione da 5 a 12Vdc. Indicatore fornito di serie con cassetto estraibile per alloggiamento di 4 batterie tipo AA (non incluse), anche ricaricabili, e connettore standard per collegamento ad alimentatore esterno (se connesso esclude l'alimentazione a batteria).

SEZIONE I/O DI SERIE

Porta bidirezionale RS 232/C su connettore RJ per connessione rapida (in opzione USB o RS485), configurabile per PC, PLC, display supplementare remoto. Porta bidirezionale RS 232/C configurabile per connessione a stampante o etichettatrice.

OPTIONALS

INDICATORE DI PESO CON STAMPANTE

Tastiera impermeabile e funzionale a 5 tasti o numerico-funzionale a 17 tasti, con indicazioni per richiamo rapido delle funzionalità e regolazioni principali. Display LCD retroilluminato da 25mm con 6 cifre ad alto contrasto e icone per indicazione funzioni attive. Involucro impermeabile in ABS IP65 facile da pulire e resistente, per pesatura in ambienti gravosi e corrosivi. Dimensioni: 278x186x125mm. Stampante termica solidale e orologio calendario di serie nelle versioni "...PXP...".

FUNZIONI DELLA TASTIERA

Azzeramento, Tara autopesata, Tara preimpostabile, stampa e/o invio dati, comando funzione selezionata, accensione/spegnimento, regolazione dell'intensità luminosa, selezione rapida del modo di funzionamento, accesso al menu utente. Versione a 17 tasti: Archivio di 30 tare, 2 ID numerici, blocco tastiera, ripetizione ultima stampa eseguita, inserimento rapido target, PMU, soglie e setpoint.





TRANSPALLET DI PESATURA OLIVE



TRANSPALLET DI PESATURA OLIVE

ITA Transpallet pesatore equipaggiato con il nuovo indicatore di peso serie DFW integrato. Il nuovo programma garantisce all'utente un accesso facilitato alle principali funzioni software per agevolare le operazioni di pesatura. L'affidabilità di questi transpallet li rende indispensabili negli ambienti di lavoro più gravosi, dove occorre pesare con precisione qualsiasi tipo di prodotto su pallet. Disponibili anche in versione OMOLOGATA CE-M.

FUNZIONI PRINCIPALI

Modi di funzionamento selezionabili direttamente dall'utilizzatore, tramite tasto dedicato*:

- Visualizzazione ad alta risoluzione x 10
- Pesatura di precisione con ricalibrazione temporanea tramite peso campione (per uso interno di fabbrica)
- Netto/Lordo
- Conversione lb/kg
- Fattore di conversione libero (per sistemi conta metri, conta litri etc)
- Totalizzazione pesi
- Formulazione
- Controllo +/-, con inserimento rapido di target e soglie
- Pesata percentuale
- Dosaggio in percentuale con target programmabile
- Contapezzi
- Hold
- Alibi memory (opzionale)

Funzioni aggiuntive:

- PEAK, rilevamento dei picchi di peso (cod. DFWPK)
- Conversione Newton-kg (cod. DFWPK).

Accesso al menu utente tramite tasto dedicato, per regolazione del filtro di pesatura, data e ora, setpoint e tara accessibile dall'utente, con password d'accesso programmabile.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Portata massima di sollevamento: 2000 kg.

Precisione +/- 0.1% della portata massima in versione interna.

Precisione +/- 0.05% della portata massima in versione "M" omologata.

Peso 125 kg circa. Dimensioni forche 1150 x 550 x 85 mm.

Struttura in acciaio di forte spessore, verniciata a forno.

Testa girevole di serie +/-160°.

Ruote di guida e doppie ruote di carico con rivestimento in poliuretano.

4 celle di carico in acciaio INOX IP68 per la versione omologata, in alluminio IP67 per la versione ad uso interno.

Indicatore di peso con involucro impermeabile in ABS IP65, facile da pulire e resistente in ambienti gravosi e corrosivi; grande display LCD da 25mm ad alto contrasto, chiaramente visibile anche in condizioni di scarsa luminosità. Tastiera impermeabile numerico-funzionale a 17 tasti.

Configurazione, calibrazione e diagnostica da tastiera o da PC con DINITOOLS.

Alimentazione di serie tramite batteria ricaricabile estraibile, a lunga durata. Caricabatterie di serie.

Autonomia 60 ore circa di funzionamento continuato, oppure un mese per uso tipico non continuativo, grazie alla funzione di autospegnimento.

Spegnimento automatico programmabile. Indicazione livello batteria.

Caricabatteria 230Vac 50Hz incluso.

Porta bidirezionale RS232/C configurabile per collegamento a stampante.

Porta bidirezionale RS232/C configurabile per PC, modem radio o terminale portatile.

Stampante termica di serie, comprensiva di orologio/calendario.



SOLLEVATORE RIBALTATORE

ITA-ING

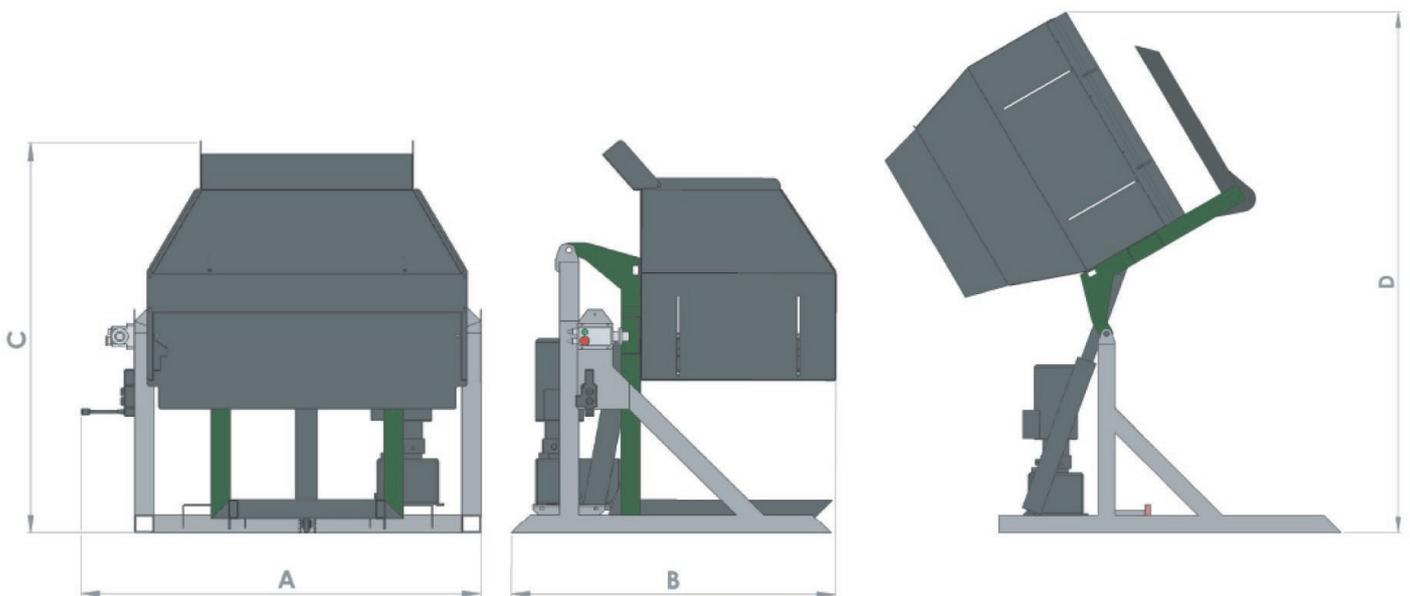



MORI-TEM

SOLLEVATORE RIBALTATORE

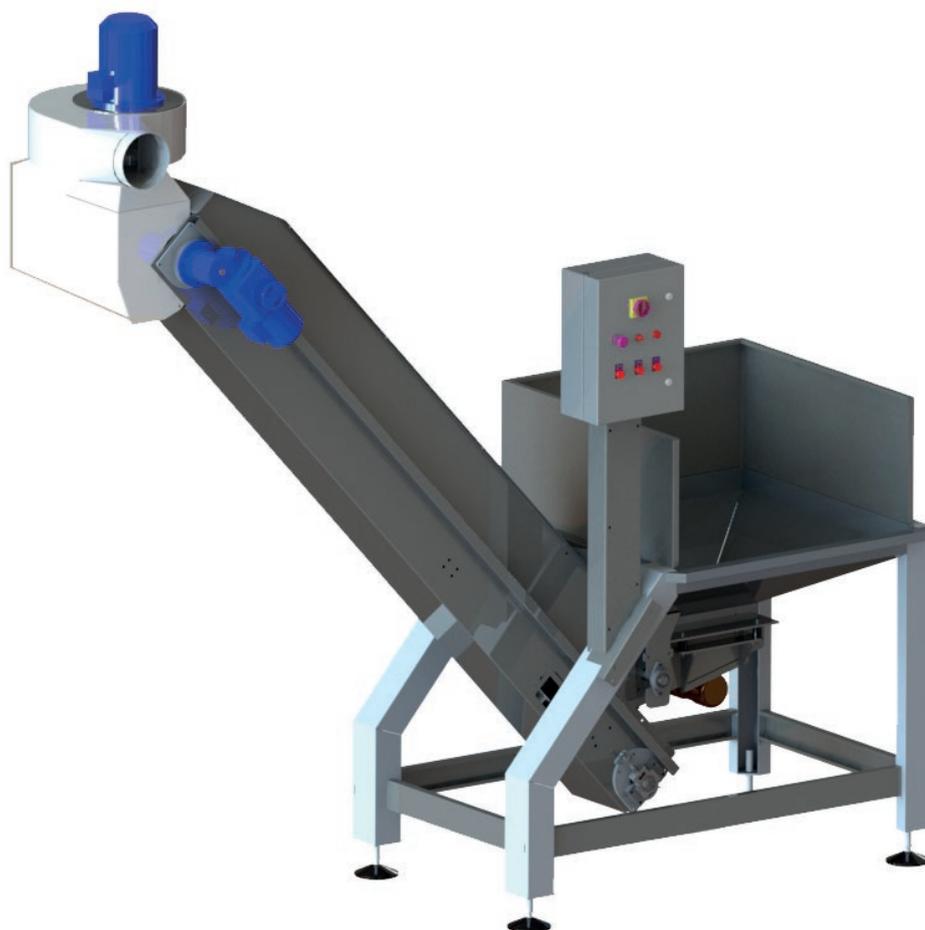
ITA Il sollevatore-ribaltatore di BINZ serve a svuotare le olive nella tramoggia dell'impianto. La cassa (BINZ) viene posizionata sul sollevatore-ribaltatore tramite un transpallet. La macchina è dotata di una centralina idraulica che aziona un pistone, il quale alza la cassa fino al completo svuotamento. Il sollevatore alza al massimo una cassa del peso complessivo di 500 Kg.

ENG The BINZ lifting/tipping unit is foreseen to blank the olives into the hopper of the olive oil extraction plant. The container (BINZ) is positioned onto the lifting/tipping unit by means of a transpallet. The unit is equipped with an hydraulic system operating a piston, which lifts the container till it is completely empty. Unit foreseen for lifting container/binz with maximum total weight of 500 kgs.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	DIMENSIONI (cm) DIMENSIONS (cm)	PESO (Kg) WEIGHT (Kg)
SR.1	2,1 TF	A B C D 167 135 166 220	180



ELEVATORE EN.300-400

ITA-ING 

**MORI-TEM**

ELEVATORE EN.300-400

ITA Gli elevatori a nastro sono stati progettati per trasferire le olive al gruppo di deramifogliatura o lavaggio. Viene costruita anche una versione con aspiratore in testa che funziona da defogliatore. L'azionamento del nastro è con motovariatore che consente di variare la velocità. La tramoggia è dotata di canale vibrante con dosatore per distribuire le olive sul nastro, anche se sono presenti molti rami e molte foglie. Il sistema esclude la presenza di una persona per regolare l'accesso delle olive all'elevatore. Tutti i componenti a contatto con il prodotto sono in acciaio inox AISI 304 e materiale ad uso alimentare.

ENG The belt elevators are indented to transfer the olives to the branch removing/deleafing units or washing groups. Special version with aspirator mounted on the top is also foreseen, having the function of deleafer. Belt drive through variable speed motor. The hopper is equipped with vibrating conduct way with dosing device for correct feeding of the olives on the belt, even if many branches and leaves are present. The system does require the presence of an operator to regulate to olive feeding to the elevator. All parts in touch with the product are built in AISI 304 stainless steel or food grade materials.

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	EN.300 L.1	EN.300 L.2	EN.300 L.3	EN.300 L.4	EN.300 L.5	EN.300 L.6	EN.300 L.7	EN.400 L.5	EN.400 L.7
POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	1,37	1,37	1,37	1,37	1,75	1,75	1,75	2	2
LUNGHEZZA DEL NASTRO (m) BELT LENGHT (m)	2	2,5	3	4	5	6	7	5	7
ALTEZZA SCARICO A TERRA (m) GROUND DISCHARGE HEIGHT (m)	1,35	1,70	2	3	4	5	6	4	6

	TVD.1	TVD.2	TVD.3	TVD.4
CAPACITA' TRAMOGGIA DI CARICO (Kg) LOADING HOPPER CAPACITY (Kgs)	300	500	1000	2000

OPTIONALS

Aspiratore foglie (2 kW)/Leaves aspirator (2 kW)



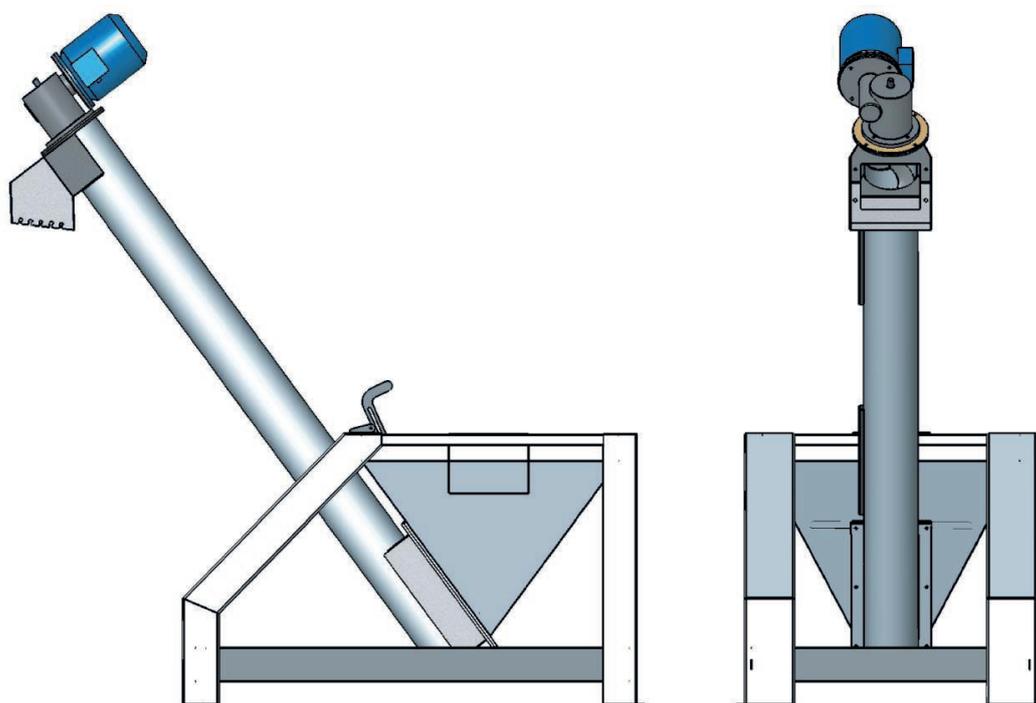
ELEVATORE ELC



ELEVATORE ELC

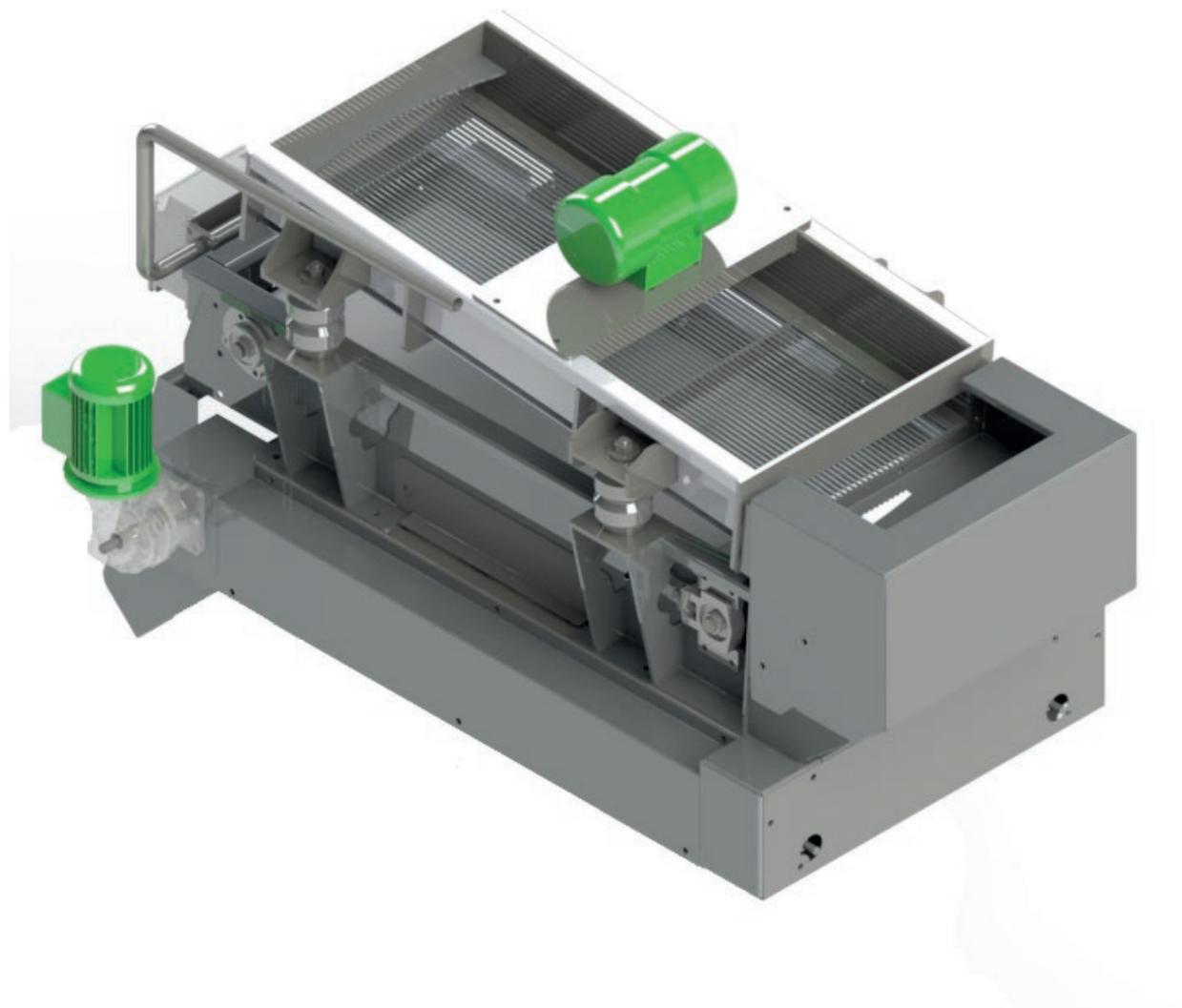
ITA Gli elevatori a coclea sono stati studiati per trasferire le olive dal gruppo di lavaggio al frangitore. Sono dotati di motoriduttore e di tramoggia di carico; come optional è possibile montare il sensore di livello di olive nella tramoggia. Tutti i componenti a contatto con il prodotto sono in acciaio inox AISI 304 e materiale ad uso alimentare.

ENG The screw elevators have been designed to transfer the olives from the washing group to the crusher. They are equipped with gearmotor and loading hopper; on request it is possible to mount the olives' level sensor into the hopper. All parts in contact with product are built in AISI 304 stainless steel and food grade material.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	DIAMETRO DELLA COCLEA (cm) SCREW DIAMETER(cm)	INGOMBRI (cm) DIMENSIONS (cm)
ELC.100	0,75 TF	100	210 x 95 x 205
ELC.150	1 TF	150	210 x 95 x 205
ELC.200	1,5 TF	200	210 x 95 x 205



RULLIERA VR_30-50



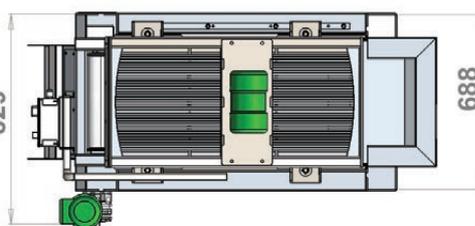
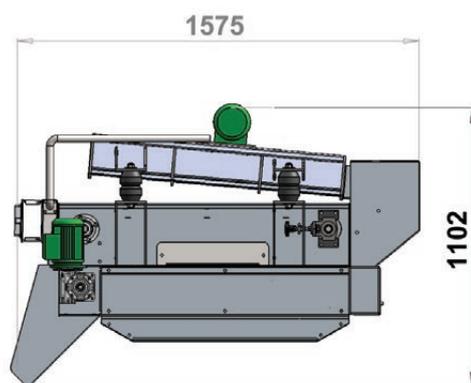
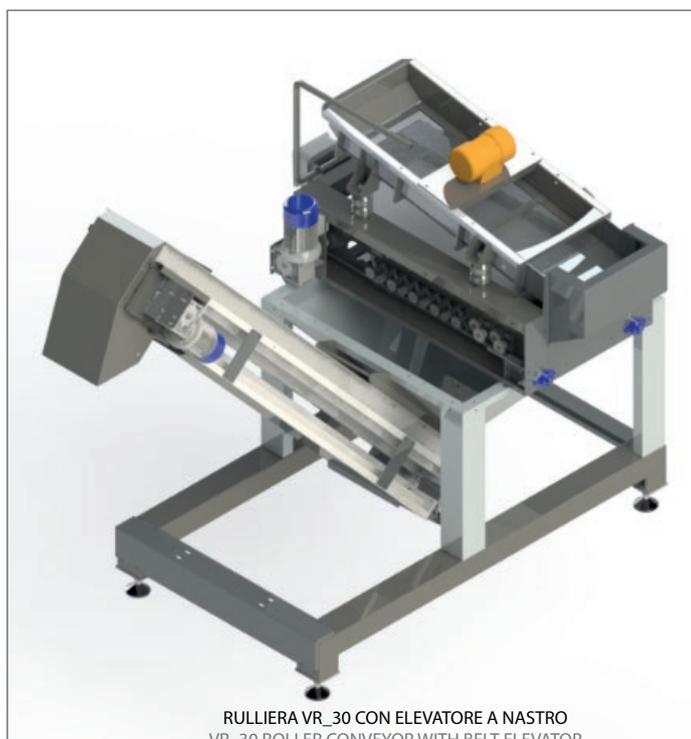
RULLIERA VR_30-50

ITA La rulliera VR_30 dotata di vibratore è stata progettata per togliere le foglie rimaste dalla defogliatura e soprattutto i rametti e altri corpi estranei alle olive.

Tutte le parti a contatto sono in acciaio inox AISI 304 e materiale adatto al contatto con gli alimenti.

ENG The VR_30 roller conveyor equipped with a vibrator has been designed to remove the leaves remaining from defoliation and all the small branches and other foreign bodies to the olives.

All parts in contact are in AISI 304 stainless steel and material suitable for contact with food.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	PRODUZIONE (fino a Kg/h) PRODUCTION (up to Kgs/h)	POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	Peso (Kg) Weight (Kgs)
RULLIERA VR_30	3000	1 2,4 con elevatore a nastro / with belt elevator	295
RULLIERA VR_50	5000	1,5 3 con elevatore a nastro /with belt elevator	450



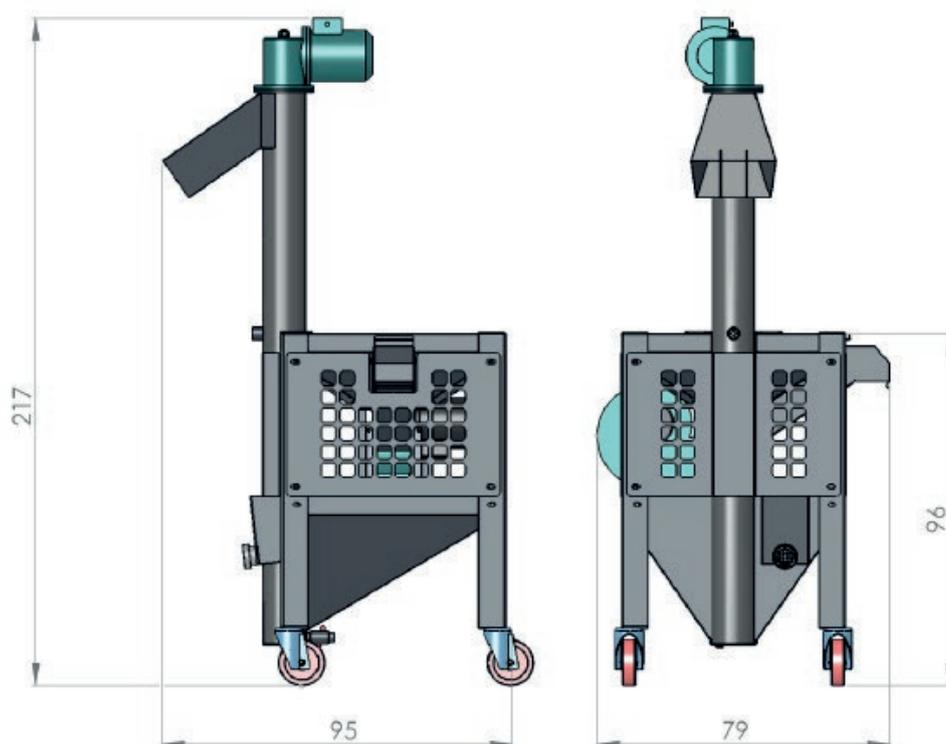
DLE BABY



DLE BABY

ITA I gruppi di defogliazione e lavaggio effettuano operazioni importanti per la produzione dell'olio extravergine di oliva. I defogliatori servono a togliere le foglie e lo sporco leggero, mentre le lavatrici effettuano il lavaggio del prodotto prima di trasportarlo alla frangitura. Il lavaggio viene effettuato con basso consumo d'acqua e sempre con acqua pulita.

ENG Leaf remover and washing machines are very important equipments that help you to produce a good extra-virgin olive oil. Leaf removers take off leaves and dirty residues and the washing machines clean the olives before delivering them to the crusher. Washing phase is carried out with a low water consumption and always with clean water.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	PRODUZIONE (fino a Lt/h) PRODUCTION (up to Lt/h)	POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	CONSUMO DI ACQUA (fino a Lt/h) WATER CONSUMPTION (up to Lt/h)	Peso (Kg) Weight (Kgs)
DLE BABY	120	1 MF/TF	150	90



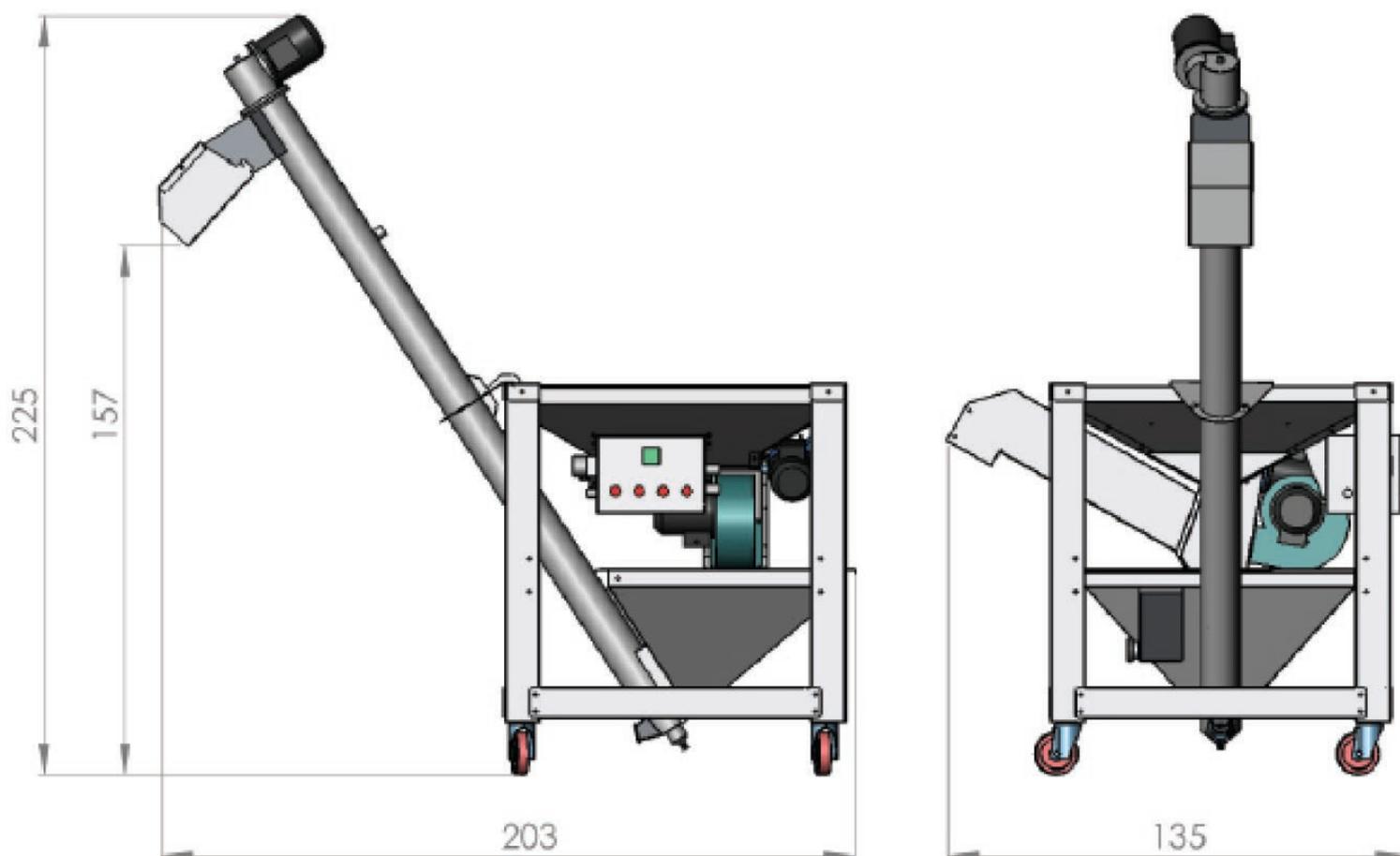
DLE MINI

ITA-ENG 

DLE MINI

ITA I gruppi di defogliazione e lavaggio effettuano operazioni importanti per la produzione dell'olio extravergine di oliva. I defogliatori servono a togliere le foglie e lo sporco leggero, mentre le lavatrici effettuano il lavaggio del prodotto prima di trasportarlo alla frangitura. Il lavaggio viene effettuato con basso consumo d'acqua e sempre con acqua pulita.

ENG Leaf remover and washing machines are very important equipments that help you to produce a good extra-virgin olive oil. Leaf removers take off leaves and dirty residues and the washing machines clean the olives before delivering them to the crusher. Washing phase is carried out with a low water consumption and always with clean water.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	PRODUZIONE (fino a Lt/h) PRODUCTION (up to Lt/h)	POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	CONSUMO DI ACQUA (fino a Lt/h) WATER CONSUMPTION (up to Lt/h)	Peso (Kg) Weight (Kgs)
DLE MINI	200	1,5 MF/TF	550	230



DLE



DLE

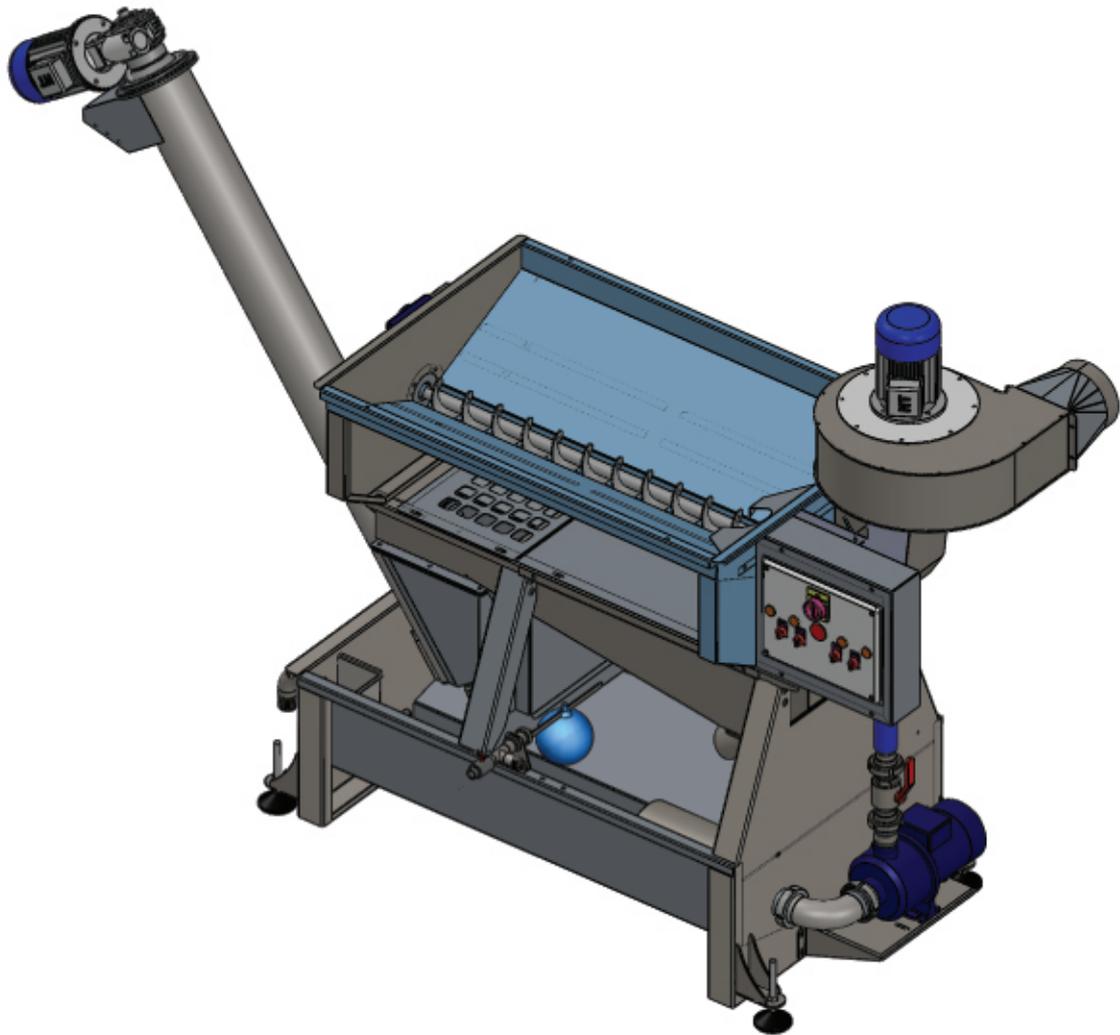
ITA I gruppi di defogliazione e lavaggio effettuano operazioni importanti per la produzione dell'olio extravergine di oliva. I defogliatori servono a togliere le foglie e lo sporco leggero, mentre le lavatrici effettuano il lavaggio del prodotto prima di trasportarlo alla frangitura. Il lavaggio viene effettuato con basso consumo d'acqua e sempre con acqua pulita.

ENG Leaf remover and washing machines are very important equipments that help you to produce a good extra-virgin olive oil. Leaf removers take off leaves and dirty residues and the washing machines clean the olives before delivering them to the crusher. Washing phase is carried out with a low water consumption and always with clean water.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	PRODUZIONE (fino a Lt/h) PRODUCTION (up to Lt/h)	POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	CONSUMO DI ACQUA (fino a Lt/h) WATER CONSUMPTION (up to Lt/h)	Peso (Kg) Weight (Kgs)
DLE	500	3,5 TF	50	255



DLE MAXI

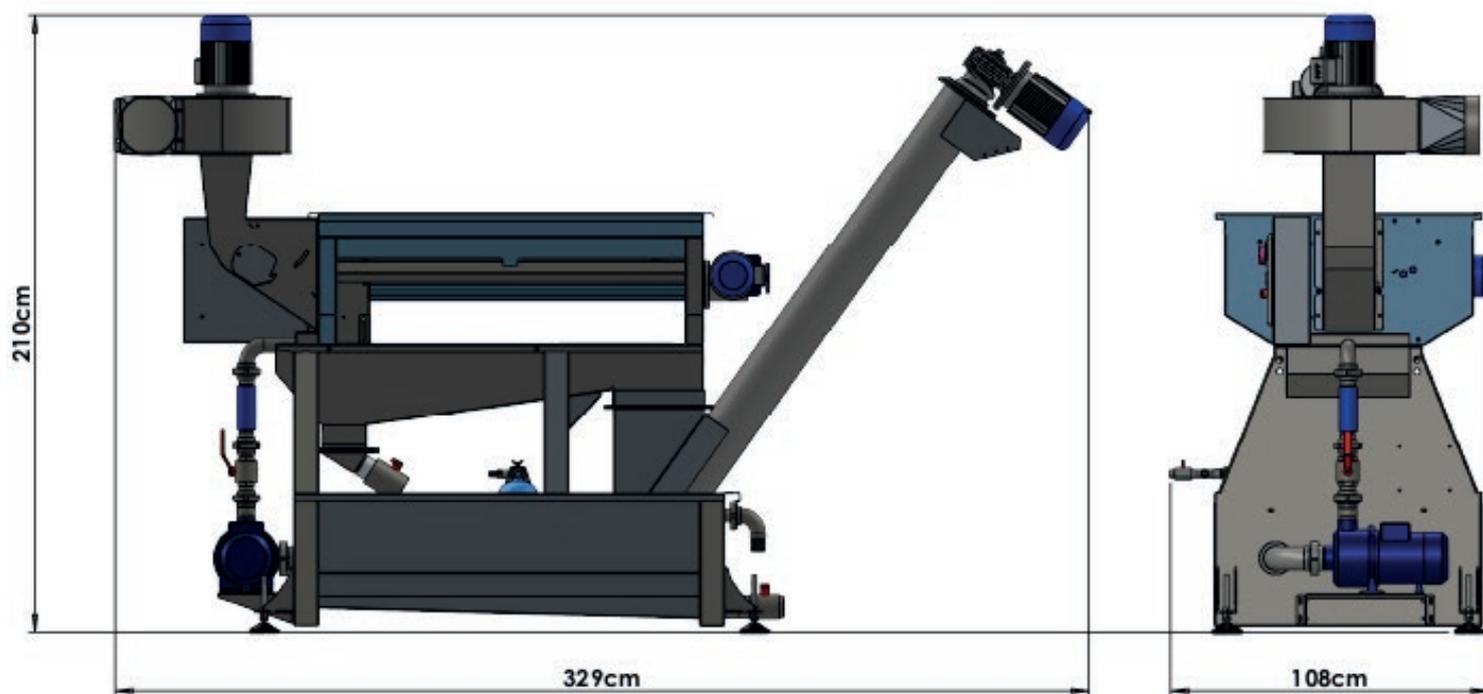
ITA-ING



DLE MAXI

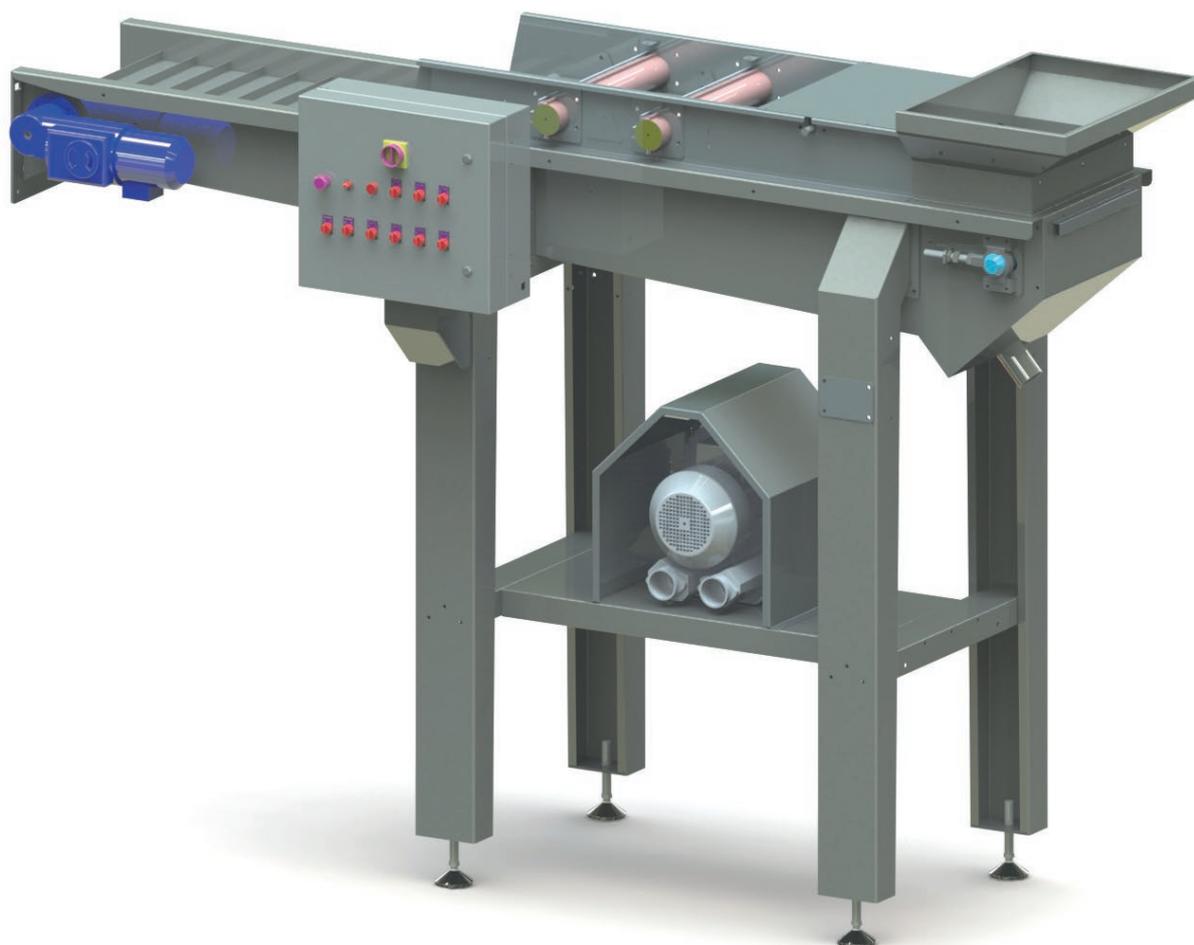
ITA I gruppi di defogliazione e lavaggio effettuano operazioni importanti per la produzione dell'olio extravergine di oliva. I defogliatori servono a togliere le foglie e lo sporco leggero, mentre le lavatrici effettuano il lavaggio del prodotto prima di trasportarlo alla frangitura. Il lavaggio viene effettuato con basso consumo d'acqua e sempre con acqua pulita.

ENG Leaf remover and washing machines are very important equipments that help you to produce a good extra-virgin olive oil. Leaf removers take off leaves and dirty residues and the washing machines clean the olives before delivering them to the crusher. Washing phase is carried out with a low water consumption and always with clean water.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	PRODUZIONE (fino a Lt/h) PRODUCTION (up to Lt/h)	POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	CONSUMO DI ACQUA (fino a Lt/h) WATER CONSUMPTION (up to Lt/h)	PESO (Kg) WEIGHT (Kg)
DLE MAXI	1000	5 TF	70	430



LAVATRICE LINEARE LL.10-20

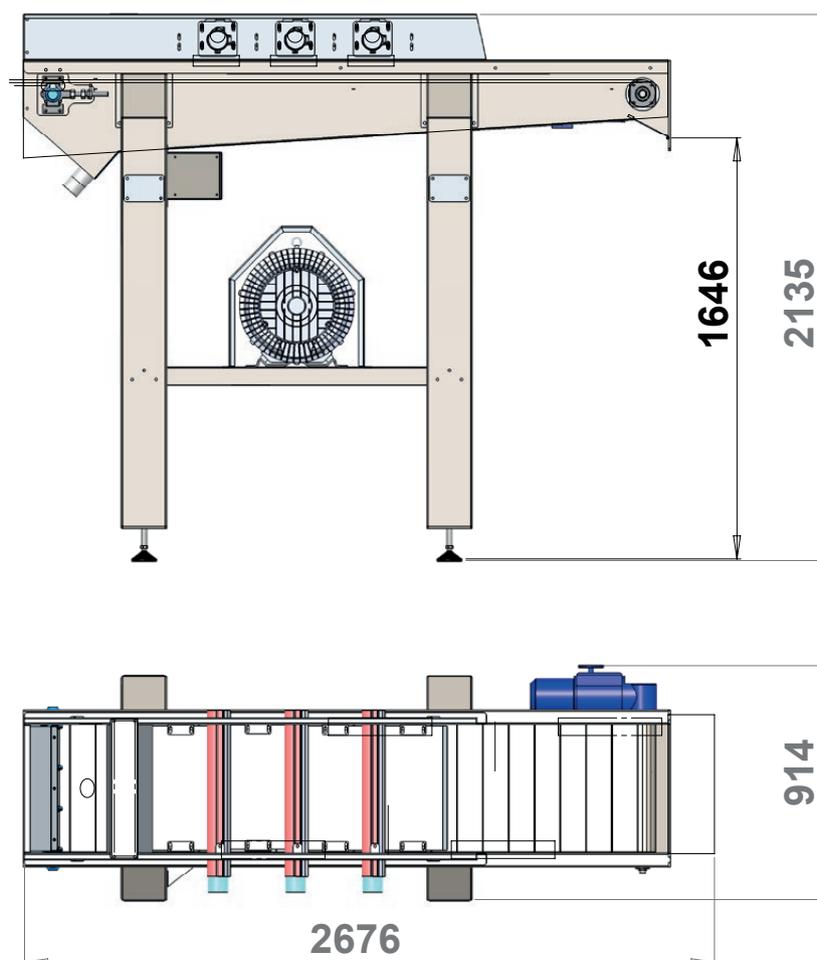
ITA-ING



LAVATRICE LINEARE LL.10-20

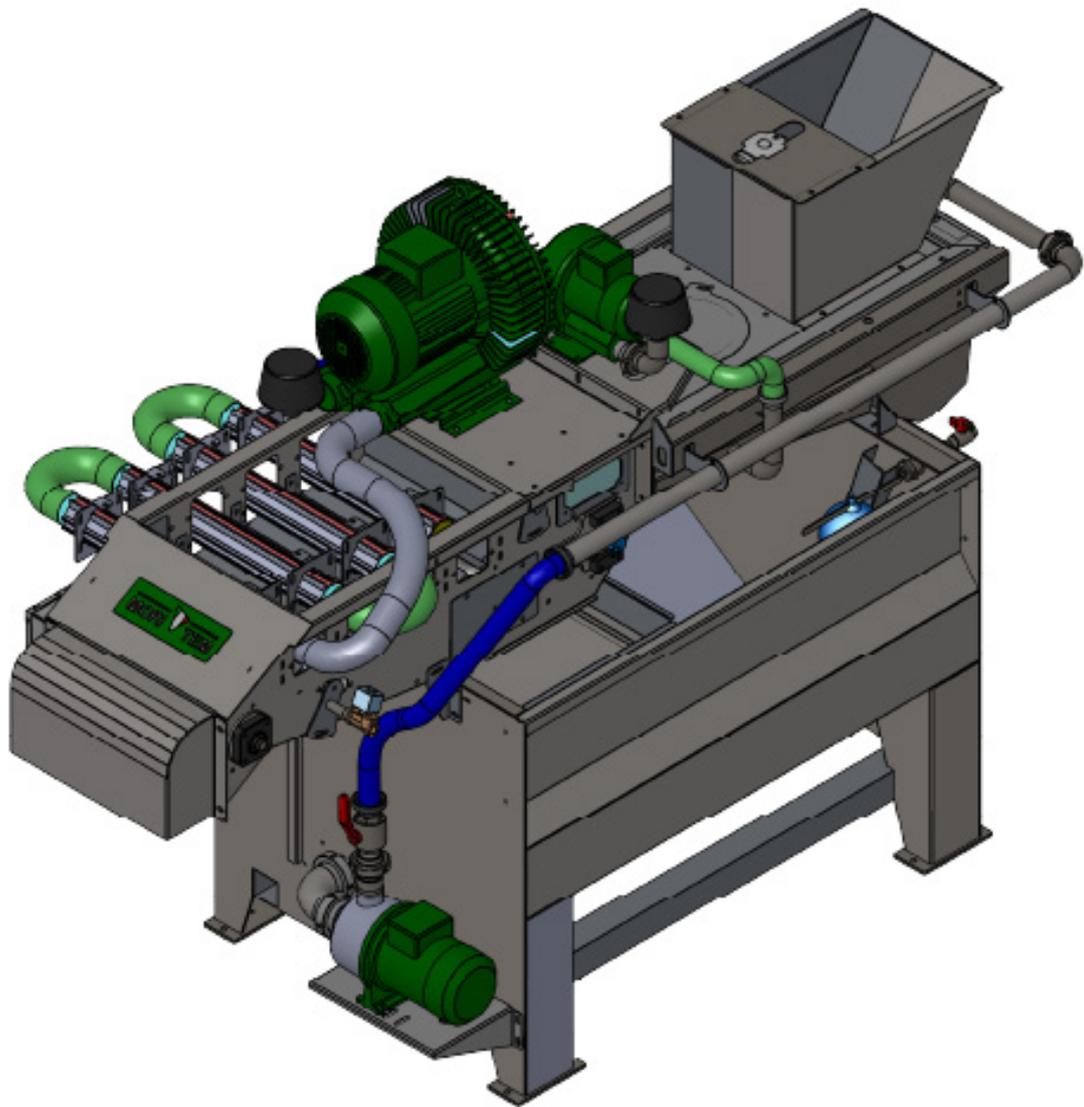
ITA Lavatrice lineare per olive LL.10-20 a nastro con asciugatura e selezione. Le olive arrivano nella tramoggia di carico per essere trasportate dal nastro prima al lavaggio con ugelli e getto di aria, poi all'asciugatura effettuata mediante lame di aria lineari. Al termine del nastro è disponibile uno spazio per la selezione manuale delle olive. Il nastro è dotato di motovariatore per regolare la velocità di avanzamento delle olive; sotto al nastro è situata una vasca di raccolta dell'acqua di lavaggio.

ENG Belt linear washer for olives type LL.10-20 complete with drying and selecting operations. The olives reach the loading hopper; the belt transfers the olives to the washing realized by nozzles and air jets and after to the drying that is carried out through linear air beams. At the end of the belt there is an area for the manual section of the olives. The belt is equipped with variable speed gear motor to adjust the olive feeding speed; a vat to collect the washing water is positioned under the belt.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	PRODUZIONE (fino a Kg/h) PRODUCTION (up to Kgs/h)	POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	CONSUMO DI ACQUA (fino a Lt/h) WATER CONSUMPTION (up to Lt/h)	PESO (Kg) WEIGHT (Kg)
LL.10	1000	6	400	480
LL.20	2000	6	600	600



IDROLAVA 30-50

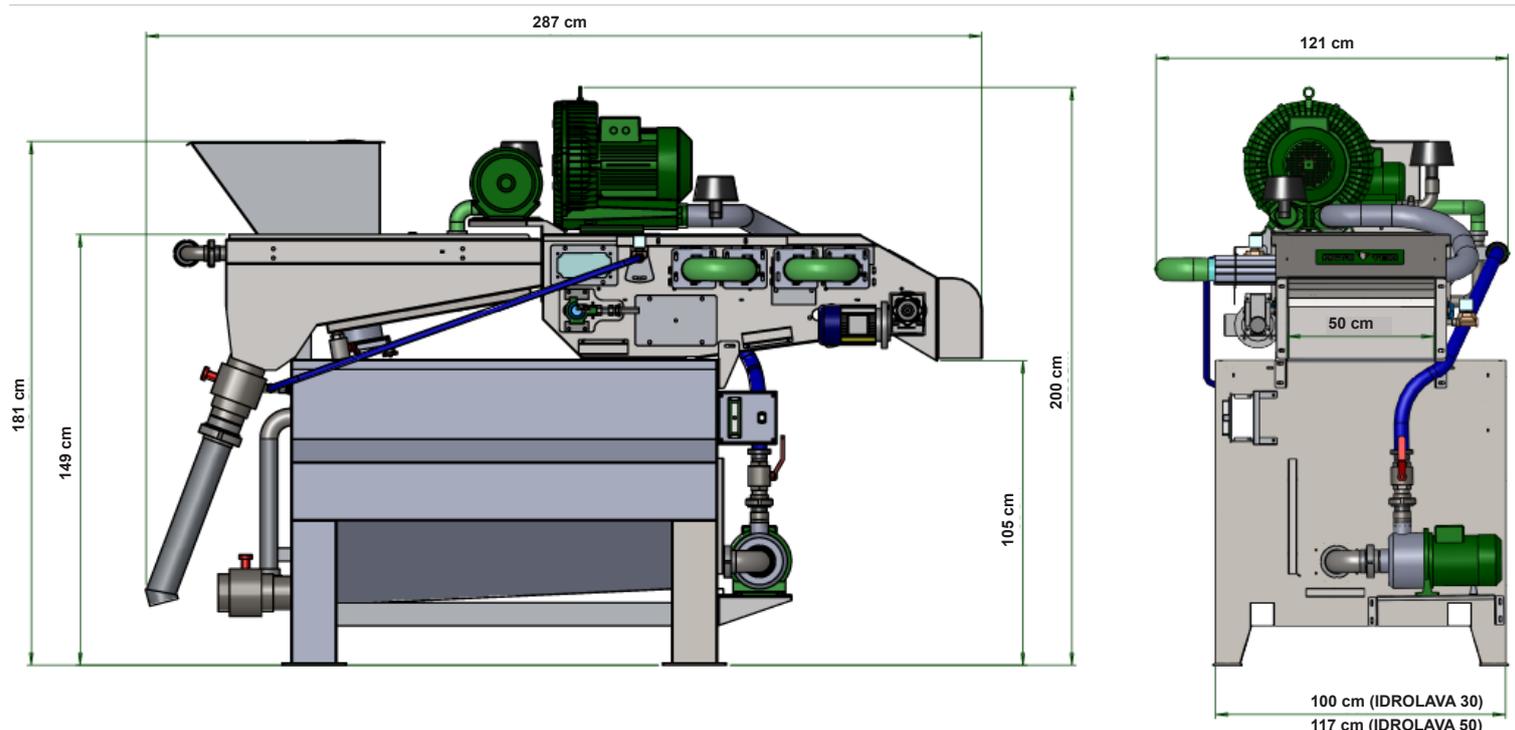
ITA-ENG



IDROLAVA 30-50

ITA Mediante una pressione idropneumatica, la lavatrice IDROLAVA lava le olive e le spinge sul nastro di scarico dove prima avviene un risciacquo ad acqua pulita e dopo avviene l'asciugatura fino alla caduta nella tramoggia del frangitore. Tutte le parti a contatto sono in acciaio inox AISI 304.

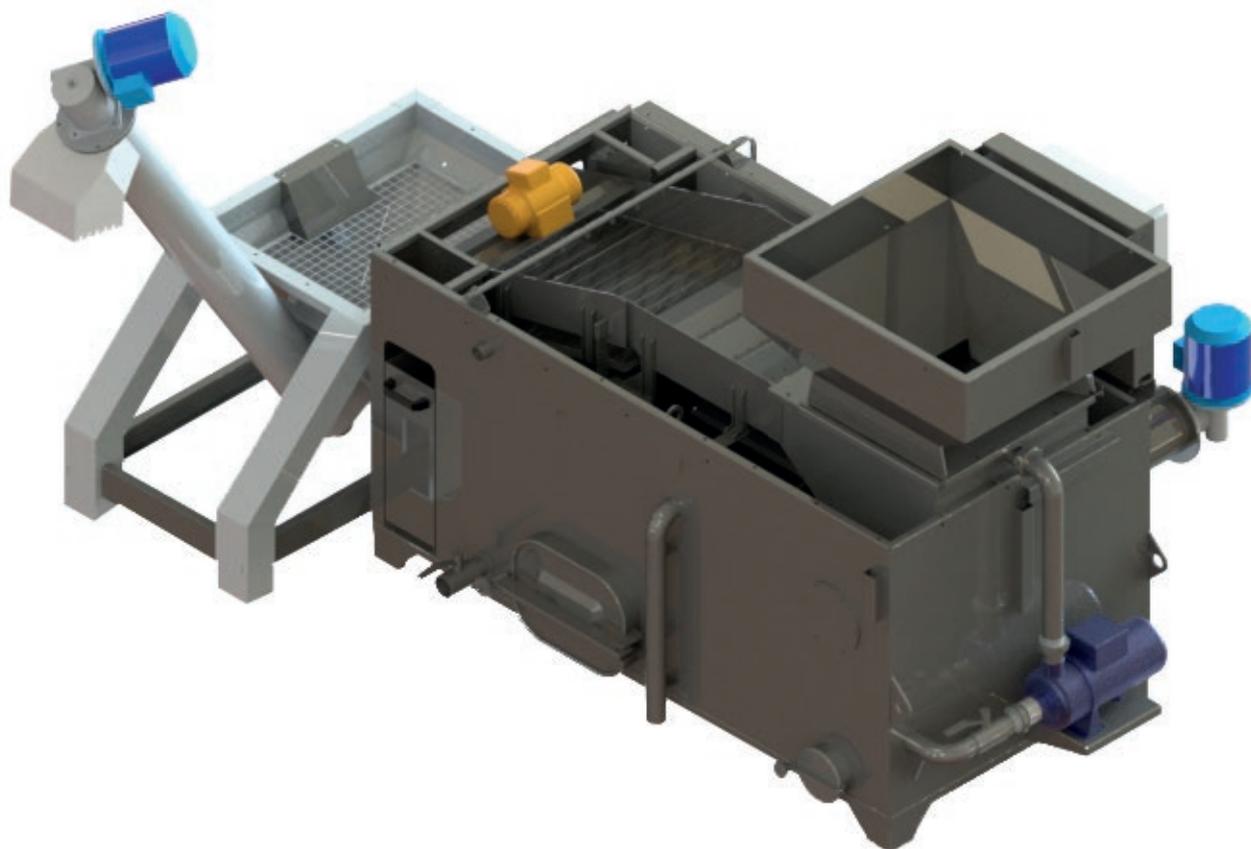
ENG By means of hydro-pneumatic pressure, IDROLAVA washes the olives and drives them onto the discharge belt; here they are washed with clean water and then dried and dropped into the crusher hopper. All parts in contact are made of AISI 304 stainless steel.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	PRODUZIONE (fino a Lt/h) PRODUCTION (up to Lt/h)	POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	CONSUMO DI ACQUA (fino a Lt/h) WATER CONSUMPTION (up to Lt/h)	Peso (Kg) Weight (Kgs)
IDROLAVA 30	3000	5	150	1380
IDROLAVA 50	5000	6	200	1600

	POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)
KIT ASCIUGATURA DRYING KIT	5,5
SDOPPIATORE A COCLEA SCREW SPLITTER	0,37



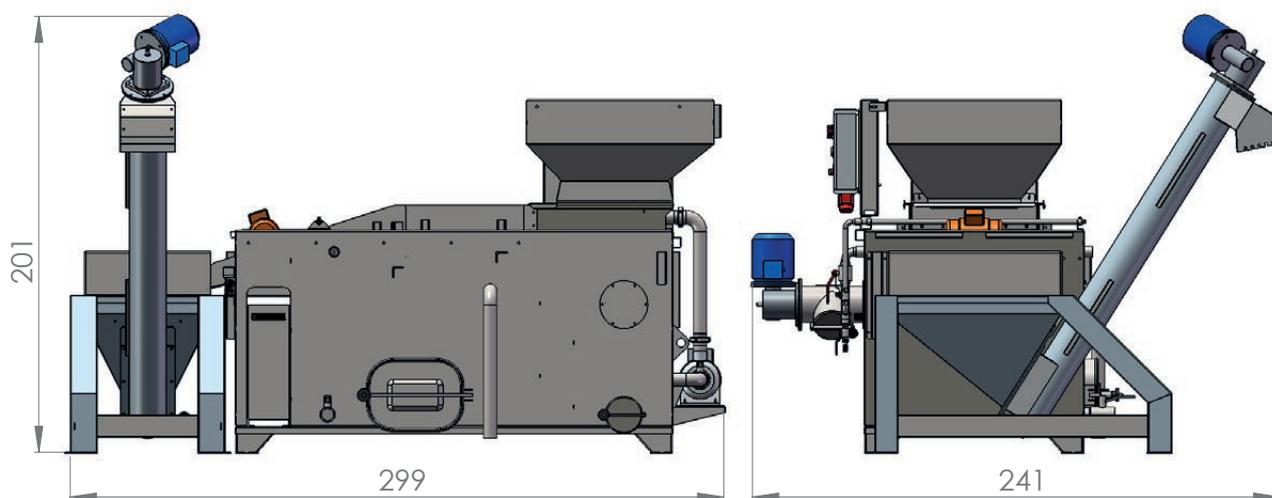
IPERLAVA 60

ITA-ING 

IPERLAVA 60

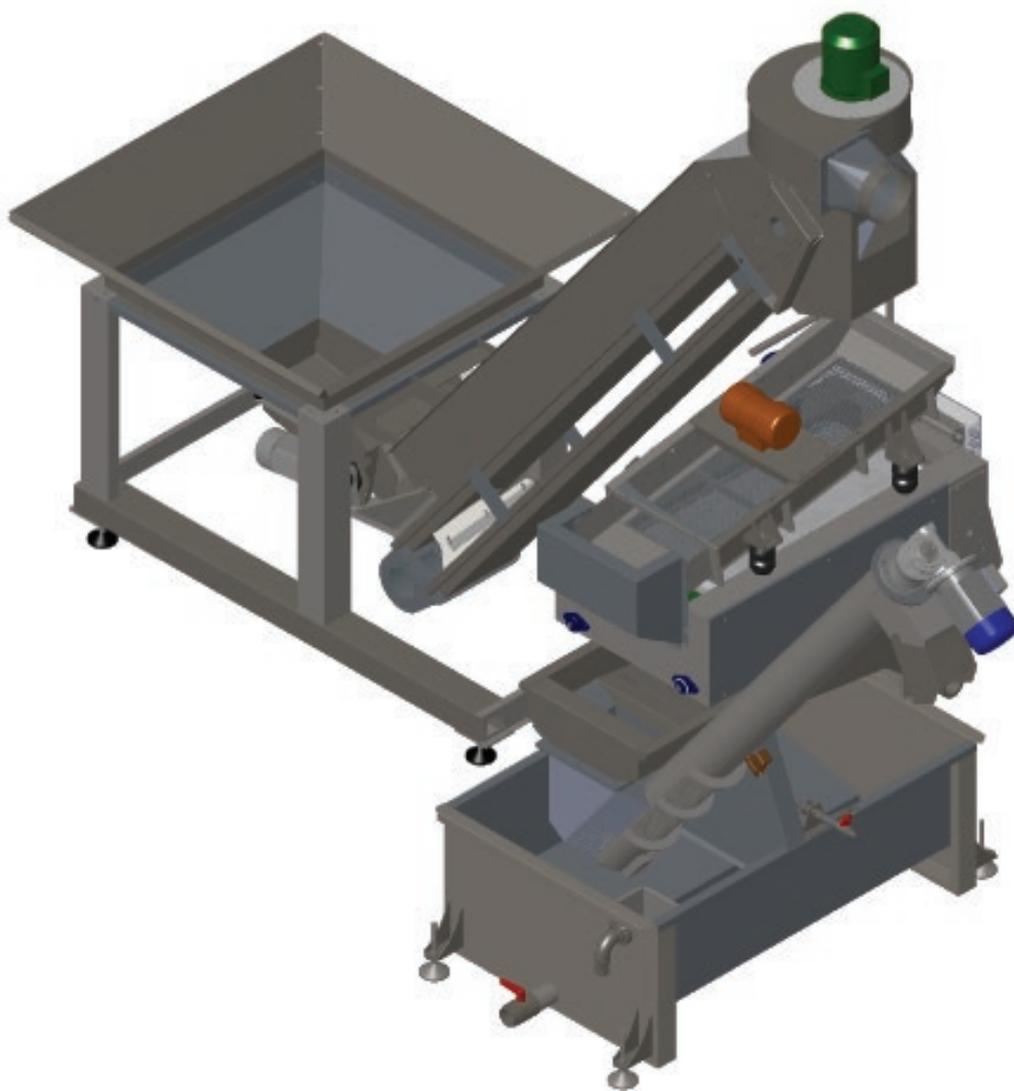
ITA La lavatrice IPERLAVA 60 è stata progettata per lavare le olive molto sporche in modo accurato. Le olive cadono nella tramoggia flottante, dove un getto d'acqua le spinge verso lo scarico. Durante il percorso, prima del vibrovaglio, l'acqua si scarica mediante dei fori situati sulla parte orizzontale del canale. All'ingresso del vibrovaglio sono disposti gli ugelli di risciacquo. Le olive cadono successivamente nell'elevatore a coclea che le trasporta al frangitore. Una coclea laterale permette lo scarico dei corpi estranei e due cassette estraibili poste sotto al vibrovaglio recuperano le eventuali foglie residue. Tutte le parti a contatto sono in acciaio inox AISI 304 e materiale alimentare.

ENG The IPERLAVA 60 unit is intended to accurately wash heavily dirty olives. The olives fall into the floating hopper where, through a water jet, they are pushed towards the discharge. During the way and before reaching the vibrating screen, the water is evacuated through specific holes located on the horizontal part of the conduct way. Rinsing nozzles are situated at the vibrating screen entry; after this, the olives fall into the screw elevator transferring them to the crusher. A side screw allows to discharge the foreign parts and two sliding drawers under the vibrating screen collect any remaining leaves. All parts in touch with the product are built in AISI 304 stainless steel or food grade materials.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	PRODUZIONE (fino a Lt/h) PRODUCTION (up to Lt/h)	POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	CONSUMO DI ACQUA (fino a Lt/h) WATER CONSUMPTION (up to Lt/h)
IPERLAVA 60	5000	6	300



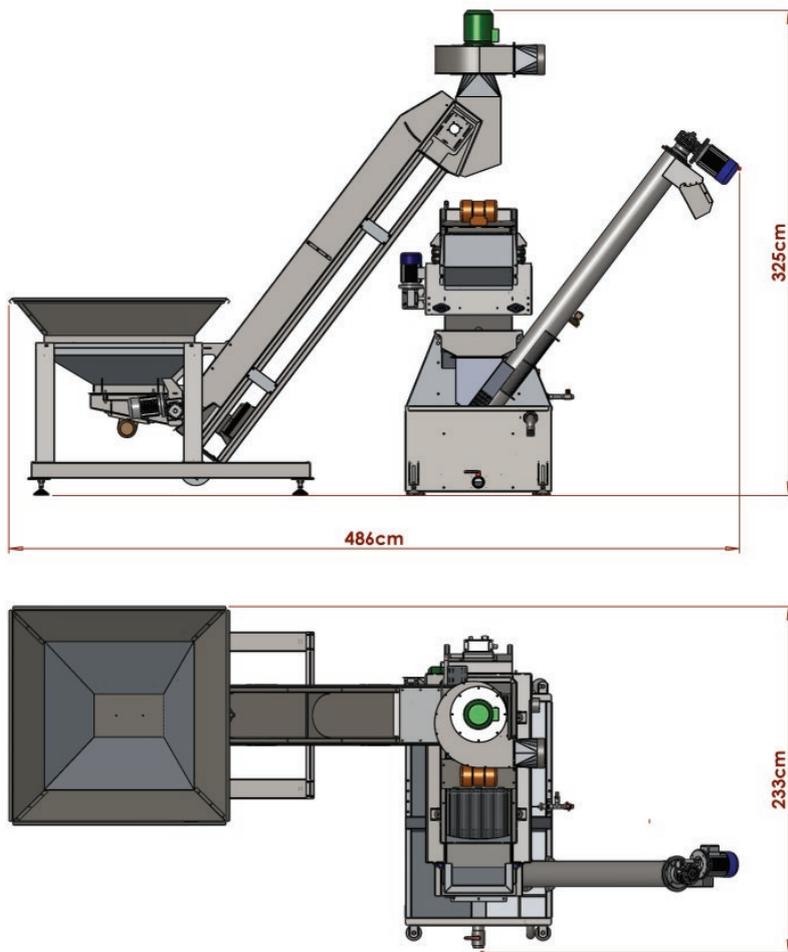
DLE SUPER_N



DLE SUPER_N

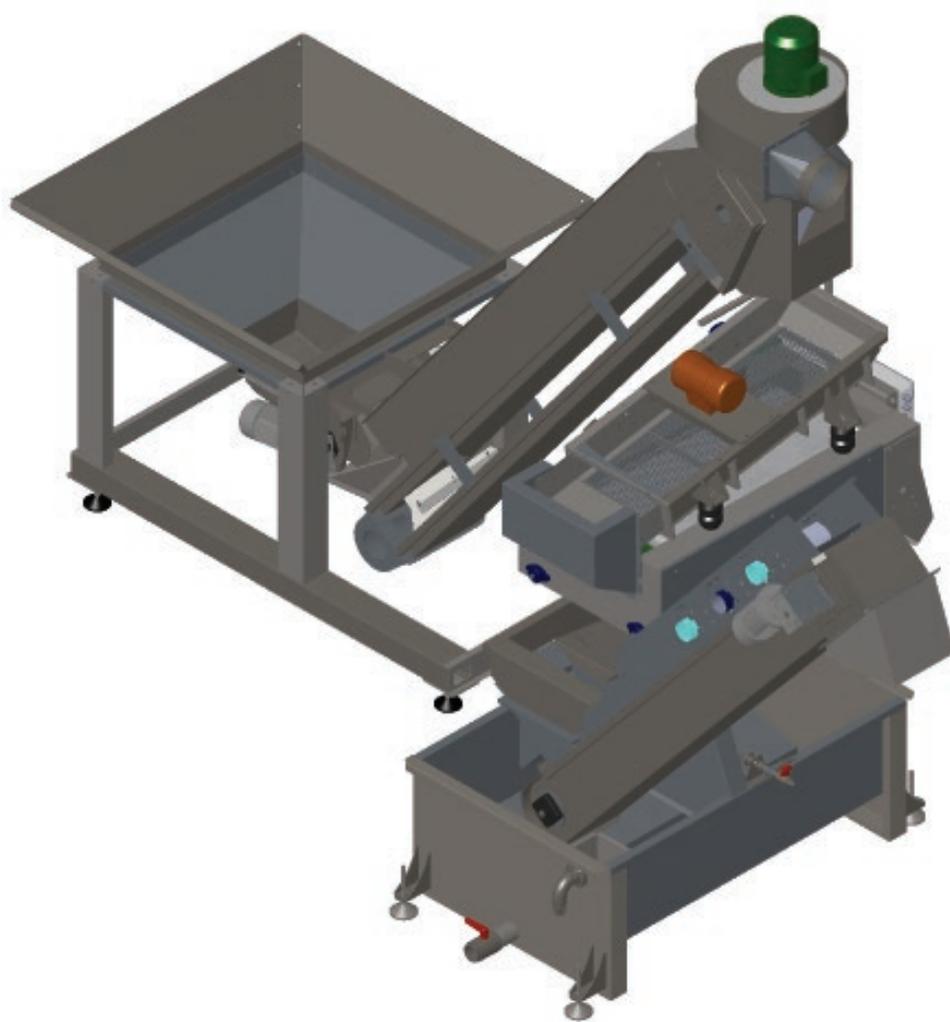
ITA I gruppi di defogliazione e lavaggio effettuano operazioni importanti per la produzione dell'olio extravergine di oliva. I defogliatori servono a togliere le foglie e lo sporco leggero, mentre le lavatrici effettuano il lavaggio del prodotto prima di trasportarlo alla frangitura. Il lavaggio viene effettuato con basso consumo d'acqua e sempre con acqua pulita. Il Super DLE_N è composto da un nastro elevatore con tramoggia vibrante e aspiratore foglie che scarica le olive nel deramificatore a rulli regolabili posto sopra la lavatrice. La coclea d.150 mm carica le olive al frangitore.

ENG Leaf remover and washing machines are very important equipments that help you to produce a good extra-virgin olive oil. Leaf removers take off leaves and dirty residues and the washing machines clean the olives before delivering them to the crusher. Washing phase is carried out with a low water consumption and always with clean water. The Super DLE_N is composed of an elevator belt with vibrating hopper and leaf aspirator that unloads the olives into the adjustable rollers deramifier placed above the washing machine. The d.150 mm auger loads the olives to the crusher.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	PRODUZIONE (fino a Lt/h) PRODUCTION (up to Lt/h)	POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	CONSUMO DI ACQUA (fino a Lt/h) WATER CONSUMPTION (up to Lt/h)	Peso (Kg) Weight (Kgs)
DLE SUPER_N	3000	7	250	785



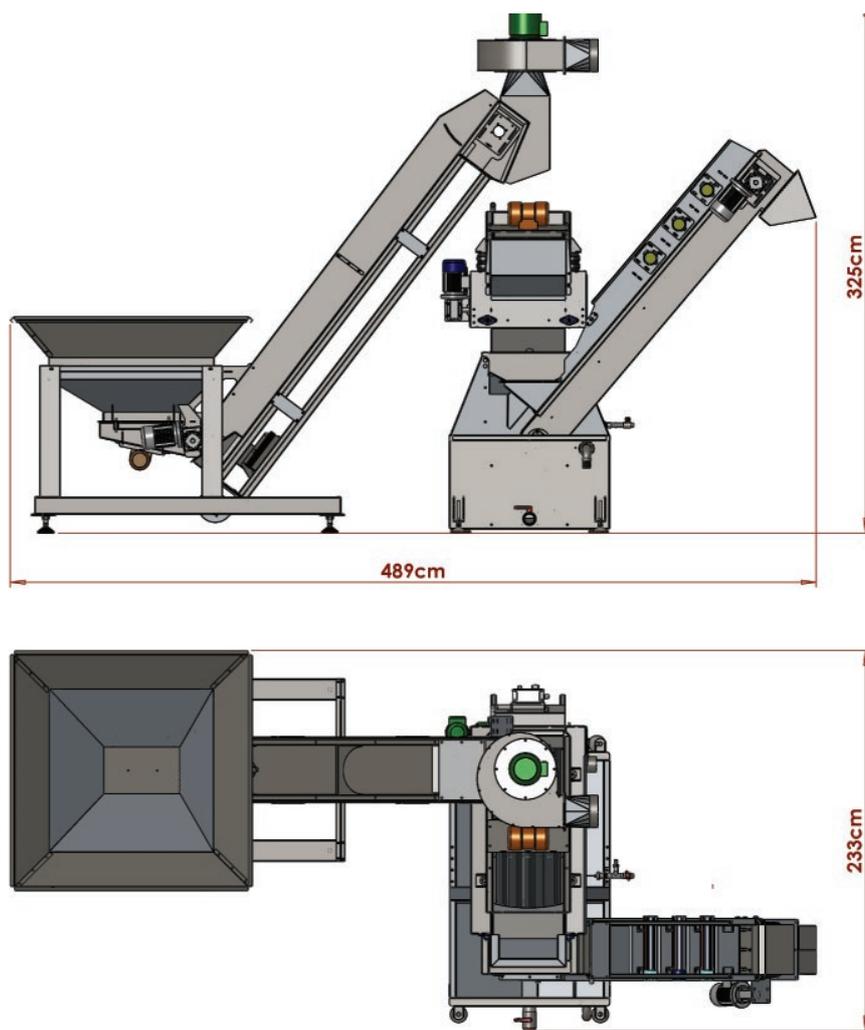
DLE SUPER_NA



DLE SUPER_NA

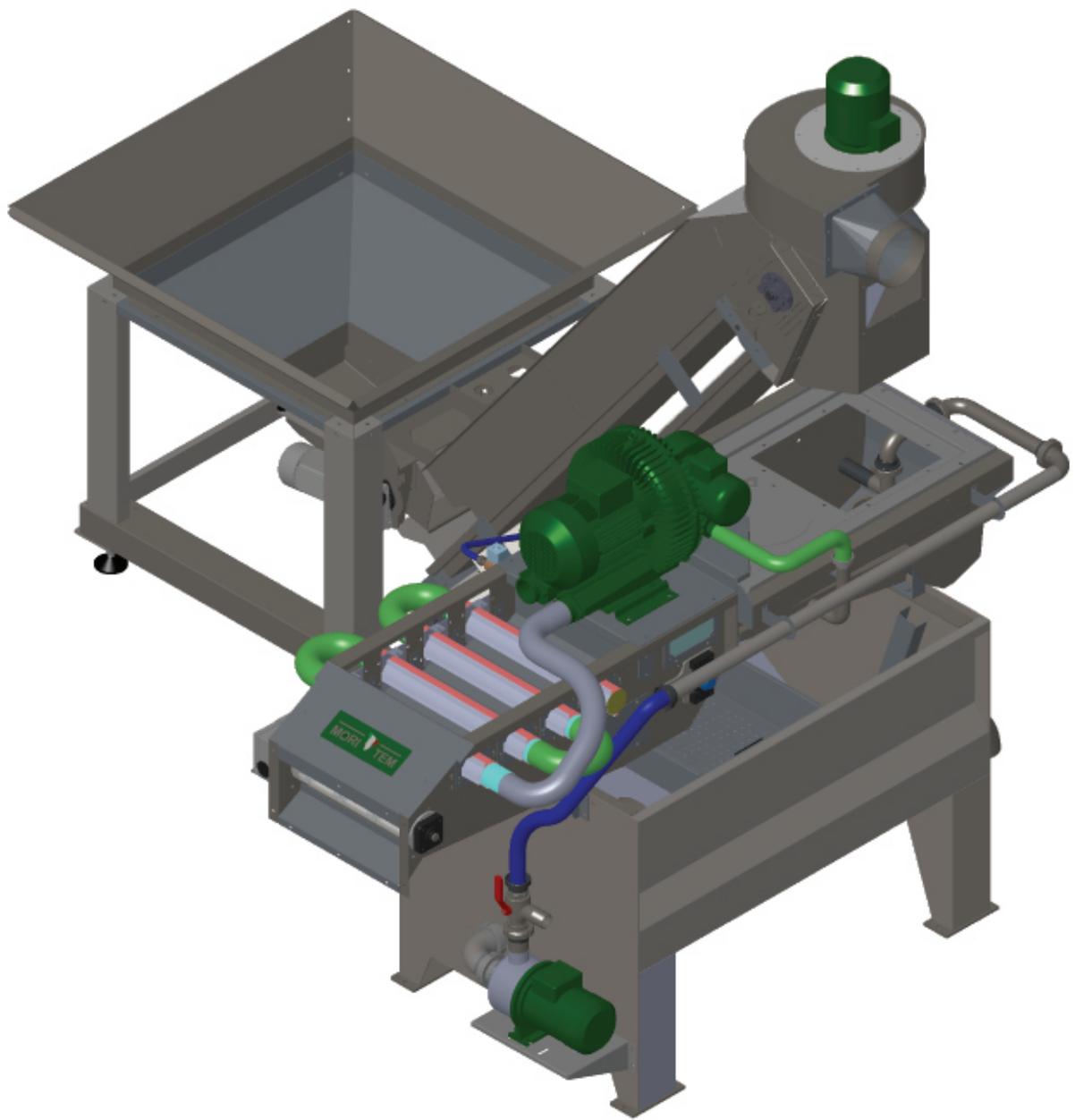
ITA I gruppi di defogliazione e lavaggio effettuano operazioni importanti per la produzione dell'olio extravergine di oliva. I defogliatori servono a togliere le foglie e lo sporco leggero, mentre le lavatrici effettuano il lavaggio del prodotto prima di trasportarlo alla frangitura. Il lavaggio viene effettuato con basso consumo d'acqua e sempre con acqua pulita. IL SUPER DLE_NA è composto da un nastro elevatore con tramoggia vibrante e aspiratore foglie che scarica le olive nel deramificatore a rulli regolabili posto sopra la lavatrice. Un ulteriore nastro carica le olive al frangitore che può montare come optional l'asciugatrice a tre soffianti.

ENG Leaf remover and washing machines are very important equipments that help you to produce a good extra-virgin olive oil. Leaf removers take off leaves and dirty residues and the washing machines clean the olives before delivering them to the crusher. Washing phase is carried out with a low water consumption and always with clean water. THE SUPER DLE_NA is composed of an elevator belt with vibrating hopper and leaf aspirator that unloads the olives into the adjustable rollers deramifier placed above the washing machine. An additional belt loads the olives to the crusher which can be fitted with a three blower dryer on request.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	PRODUZIONE (fino a Lt/h) PRODUCTION (up to Lt/h)	POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	CONSUMO DI ACQUA (fino a Lt/h) WATER CONSUMPTION (up to Lt/h)	Peso (Kg) Weight (Kgs)
DLE SUPER_NA	3000	7	250	785



DLE SUPER_T

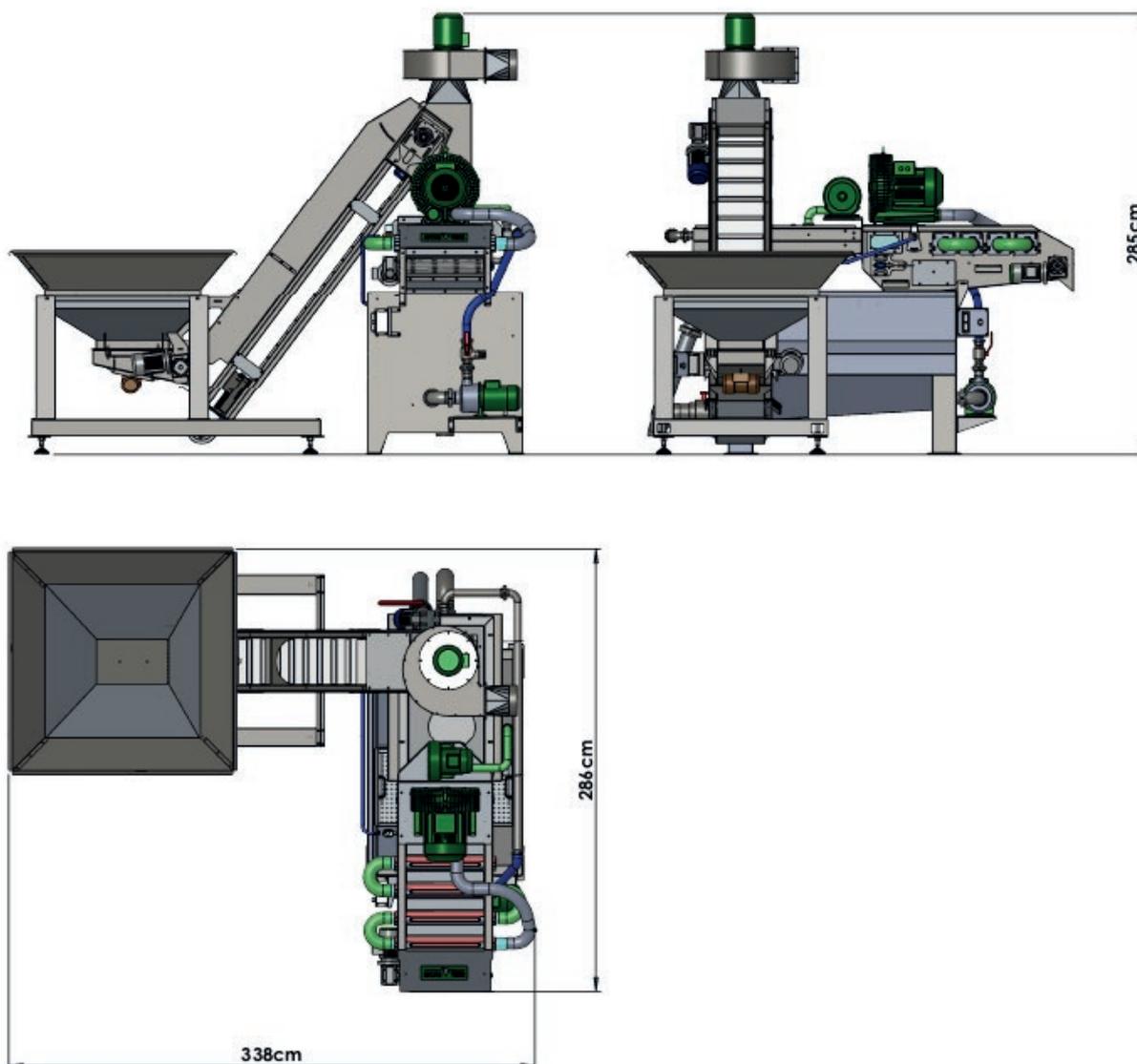
ITA-ENG



DLE SUPER_T

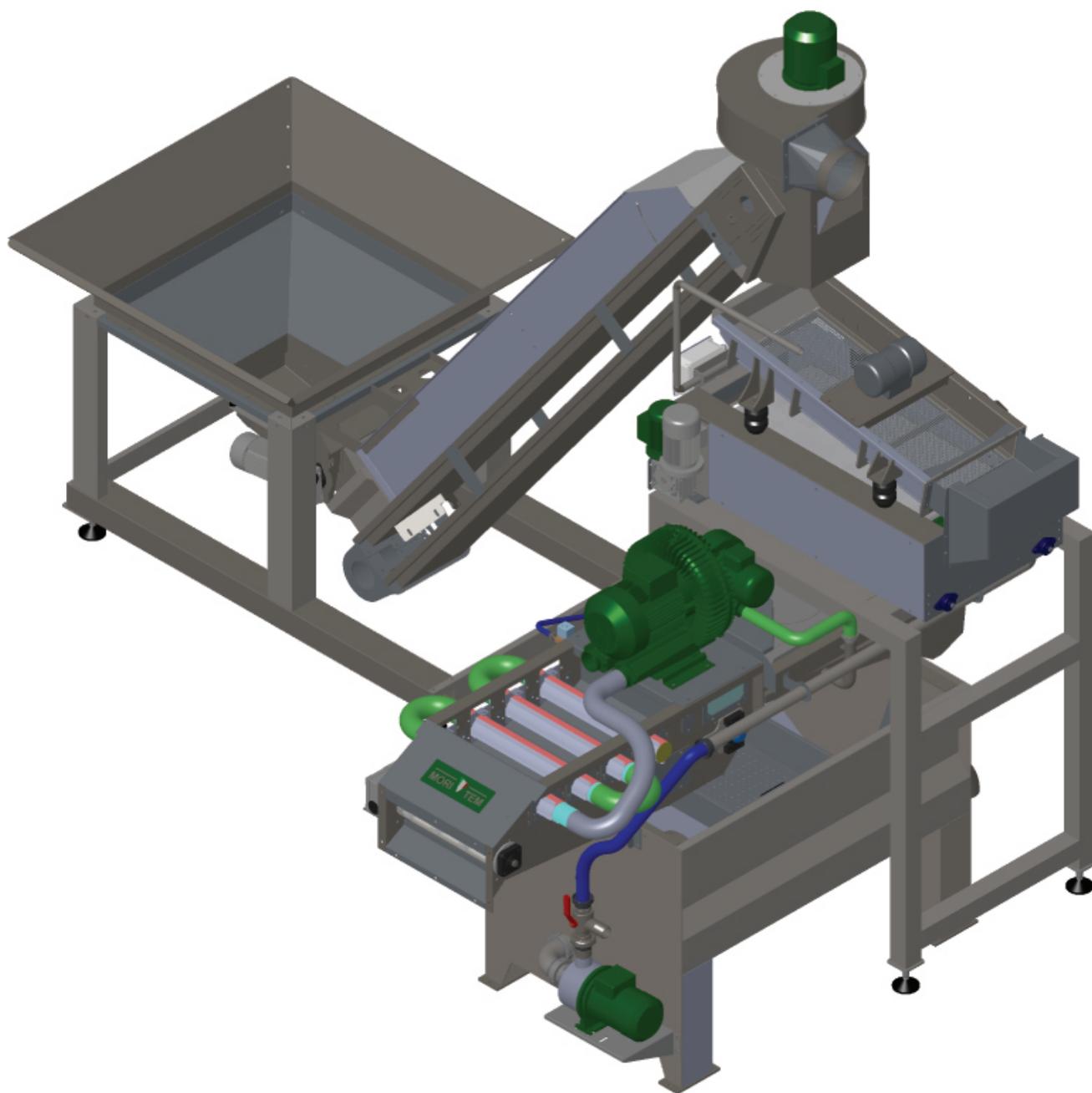
ITA Il DLE SUPER_T è composto da un elevatore a nastro con tramoggia atta a ricevere 400 Kg. di olive dotata di vibratore e dosatore con giri variabili necessario per olive molto sporche. Al termine dell'elevatore è situato il primo aspiratore che toglie il 70-80% delle parti estranee alle olive. Le olive cadono nella lavatrice che, mediante una pressione idropneumatica, le lava e le spinge sul nastro di scarico dove prima avviene un risciacquo ad acqua pulita e dopo avviene l'asciugatura fino alla caduta nella tramoggia del frangitore. Tutte le parti a contatto sono in acciaio inox AISI 304.

ENG DLE SUPER_T unit is composed of a belt elevator with a hopper suitable to receive 400 kg olives, equipped with a vibrator and a variable speed doser, necessary in case of very dirty olives. The first blower is at the end of the elevator: this removes approx. 70-80% of the foreign particles. The olives are dropped into the washer which, by means of hydro-pneumatic pressure, washes them and drives them onto the discharge belt; here they are washed with clean water and then dried and dropped into the crusher hopper. All parts in contact are made of AISI 304 stainless steel.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	PRODUZIONE (fino a Kg/h) PRODUCTION (up to Kgs/h)	POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	CONSUMO DI ACQUA (fino a Lt/h) WATER CONSUMPTION (up to Lt/h)
DLE SUPER T	3000-3500	10 Elevatore e aspiratore/Elevator and aspirator 5,5 Kit asciugatura/Drying kit	600



DLE SUPER TD

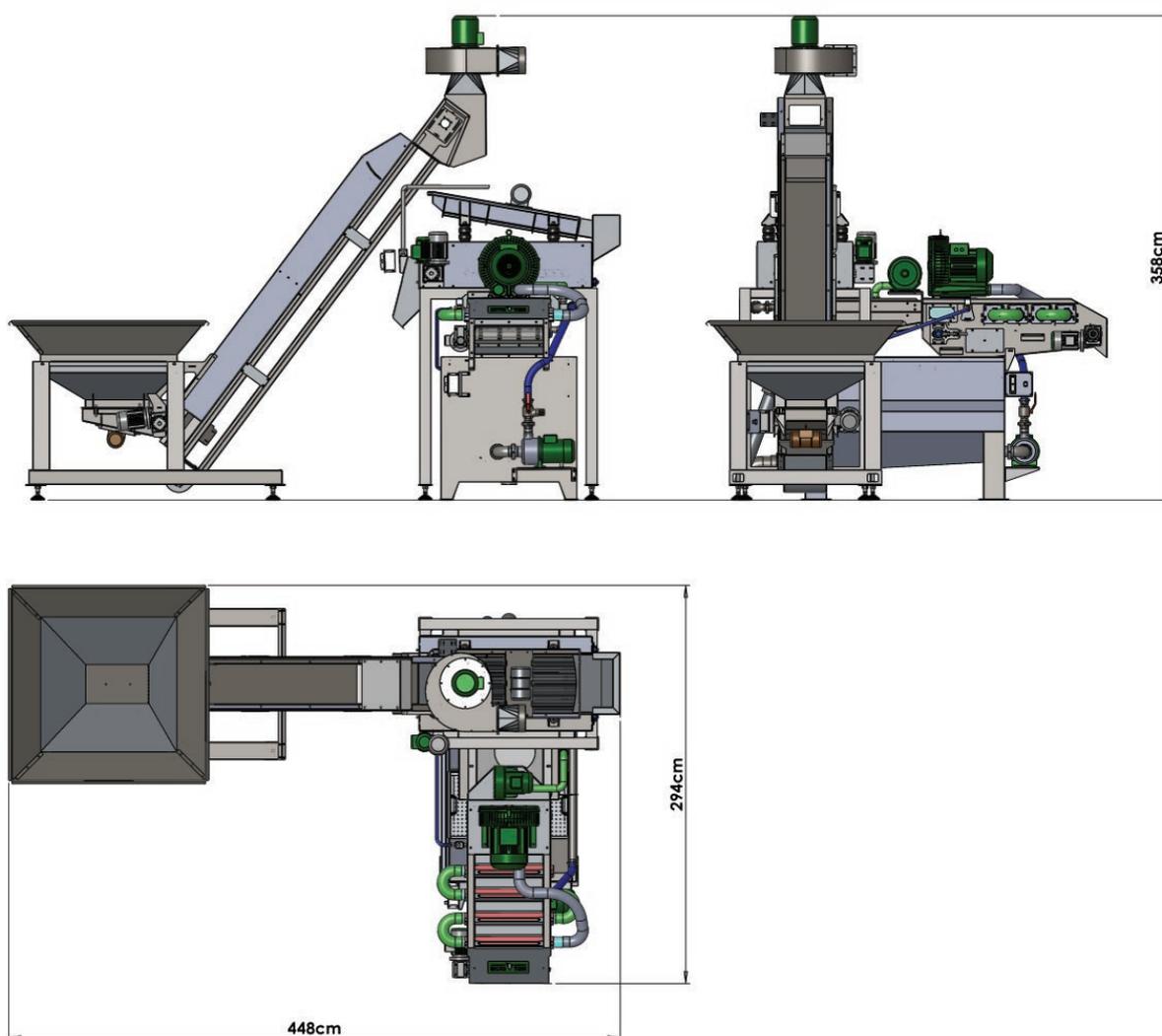
ITA-ENG



DLE SUPER TD

ITA Il DLE SUPER TD è composto da un elevatore a nastro con tramoggia atta a ricevere 400 Kg. di olive dotata di vibratore e dosatore con giri variabili necessario per olive molto sporche. Al termine dell'elevatore è situato il primo aspiratore che toglie il 70-80% delle parti estranee alle olive. Le olive cadono nella rulliera dove da un lato fuoriescono i rami mentre le olive pulite cadono nella lavatrice che, mediante una pressione idropneumatica, le lava e le spinge sul nastro di scarico dove prima avviene un risciacquo ad acqua pulita e dopo avviene l'asciugatura fino alla caduta nella tramoggia del frangitore. Tutte le parti a contatto sono in acciaio inox AISI 304.

ENG DLE SUPER_TD unit is composed of a belt elevator with a hopper suitable to receive 400 kg olives, equipped with a vibrator and a variable speed doser, necessary in case of very dirty olives. The first blower is at the end of the elevator: this removes approx. 70-80% of the foreign particles. The olives are dropped into the rollers group that separates the small branches from olives and expulses them towards outside. In that way the olives are conveyed onto the washer which, by means of hydro-pneumatic pressure, washes them and drives them onto the discharge belt; here they are washed with clean water and then dried and dropped into the crusher hopper. All parts in contact are made of AISI 304 stainless steel.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	PRODUZIONE (fino a Kg/h) PRODUCTION (up to Kgs/h)	POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	CONSUMO DI ACQUA (fino a Lt/h) WATER CONSUMPTION (up to Lt/h)
DLE SUPER TD	3000-3500	10 Elevatore, aspiratore, rulliera e vibratore/ Elevator, aspirator, rollers group and vibrator 5,5 Kit asciugatura/Drying kit	600



DM40



DM40

ITA Il DM40 è stato ideato per la pulizia delle olive. La struttura in acciaio inox, è fornita di un soffiatore e di un tamburo rotante a 2 passaggi che non producono rumore durante il suo utilizzo. La macchina è studiata per togliere i corpi estranei con le relative foglie, lasciando le olive pronte per la fase di lavaggio. Le olive introdotte nella tramoggia di carico vengono subito trasportate con una coclea di alimentazione variabile che le spinge dentro il primo tamburo che ha lo scopo di togliere i rami più grandi e le pietre, dando luogo alla prima fase della pulizia. La seconda fase corrisponde al secondo tamburo posizionato all'esterno dove il soffiatore, con un potentissimo flusso d'aria, spinge le foglie ed i piccoli rami al di fuori di esso, mentre il terriccio precipita verso il basso nella coclea di scarico dei corpi estranei. Durante la seconda fase una spirale posizionata dentro il tamburo esterno spinge le olive verso il soffiatore per poi farle cadere in un canale che le trasporta all'esterno della macchina, lasciandole pulite e pronte per il frantoio.

ENG DM40 self cleaning was designed for the cleaning of the olives. The stainless steel structure is equipped with a blower and a 2 passages rotary drum that prevents the noise during the use. Studied to remove foreign bodies and leaves, leaving the olives ready for the subsequent step of the cleaning. The olives introduced into the hopper are immediately carried with a screw to a drum, in order to remove the bigger branches and stones. The second step takes place into the second drum placed outside where the blower, with a powerful stream of air, pushes the leaves and the little branches outside while the soil, thanks to the rotation of the drum, falls down to the discharge screw. During the second phase, a coil placed inside the external drum pushes the olives toward the blower and let them fall into a channel that carries them outside the machine, leaving them cleaned and ready for the oil mill.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	PRODUZIONE (fino a Kg/h) PRODUCTION (up to Kgs/h)	POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	DIMENSIONI (cm) DIMENSIONS (cm)
DM40	4000	7,5	330 x 170 x 120



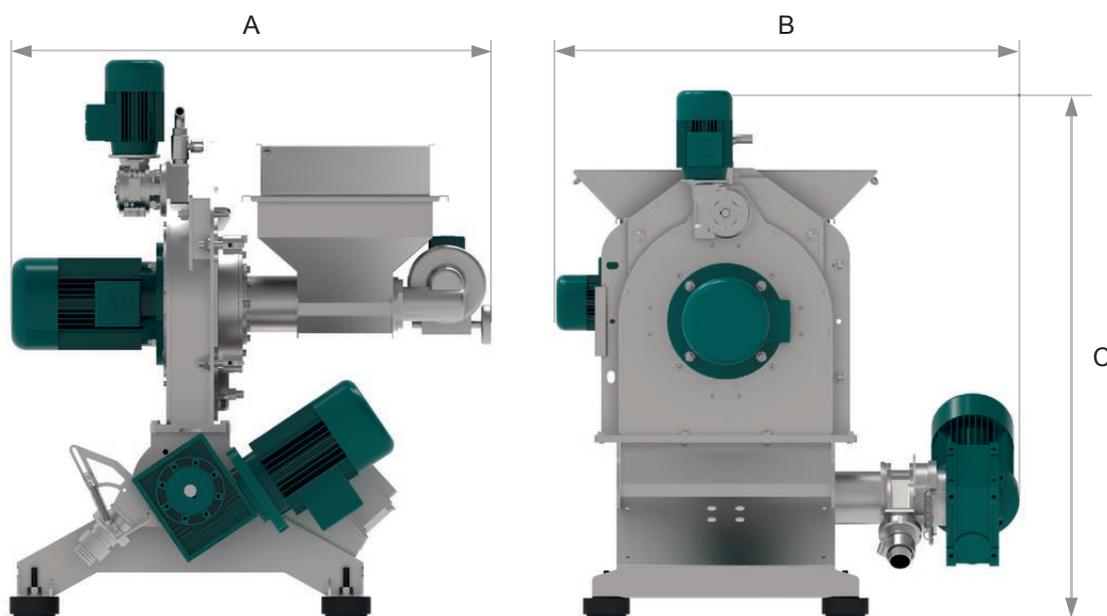
FRANGITORE FR.250

ITA-ENG 

FRANGITORE FR.250

ITA Il frangitore è dotato di una tramoggia di ricevimento olive dove al suo interno è situata una coclea azionata da un motore variabile che permette di regolare la portata. Le griglie del frangitore sono di 250mm; la girante è a coltelli incavi montati in posizione elicoidale rispetto alla griglia, i quali permettono di rompere le olive in modo soft, senza provocare un eccessivo riscaldamento. La girante può essere dotata di prefrangitore, il quale permette di rompere le olive in parti grandi prima di passare ai coltelli. Questo sistema è unico e apprezzato dai nostri clienti in tutte le parti del mondo. Un pulitore posizionato all'esterno della griglia mantiene sempre pulito il frangitore. La velocità del motore del frangitore può essere regolata con un inverter (optional) posto all'interno del quadro elettrico dell'impianto. Una pompa a pistone ellittico montata sotto il frangitore trasferisce la pasta appena prodotta alle gramole. Tutte le parti a contatto sono in acciaio inox AISI 304 e materiale ad uso alimentare.

ENG The crusher is equipped with a hopper receiving the olives and housing a screw driven by an adjustable speed motor for flow adjustment. Diameter of the screens of the crusher 250mm; crusher impeller with groove knives. The impeller can be foreseen with a pre-crusher to roughly crush the olives before being transferred to the blades. This is a unique system much appreciated by our customers all over the world. The cleaning of the crusher is carried out through a cleaning device positioned outside the screen. The speed of the crusher motor is, on demand (optional), controlled through an inverter positioned inside the control cabinet of the equipment. Positioned under the crusher, a dedicated pump with elliptical piston transfers the crushed paste on to the malaxers. All parts in contact are made of stainless steel AISI 304 and food grade material.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	INGOMBRI (mm) DIMENSIONS (mm)			DIAMETRO GRIGLIA GRID DIAMETER	POTENZA POWER REQUIREMENTS	PESO WEIGHT
	A	B	C	mm	kW	Kg
FR_250_3_BFP_1	1200	970	1250	250	5	190
FR_250_4_BFP_1	1200	970	1250	250	6,5	195
FR_250_5,5_BFP_1	1200	970	1250	250	8	205
FR_250_7,5_BFP_1	1200	970	1250	250	10	210



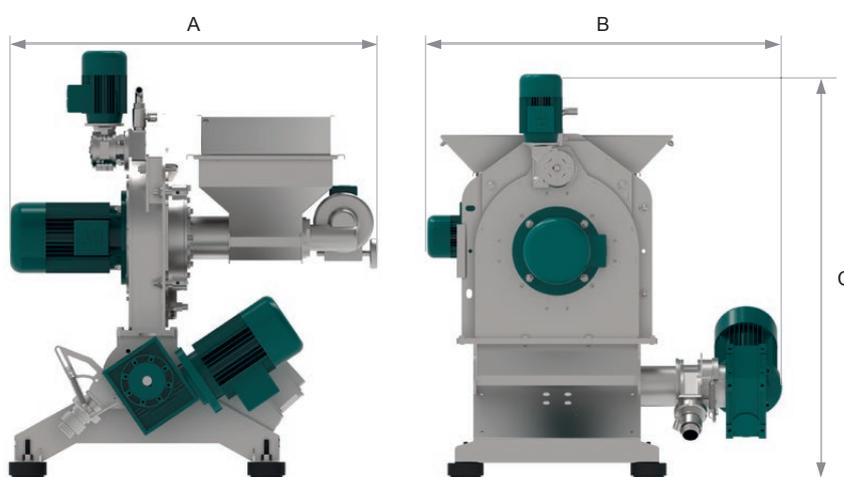
FRANGITORE FR.350



FRANGITORE FR.350

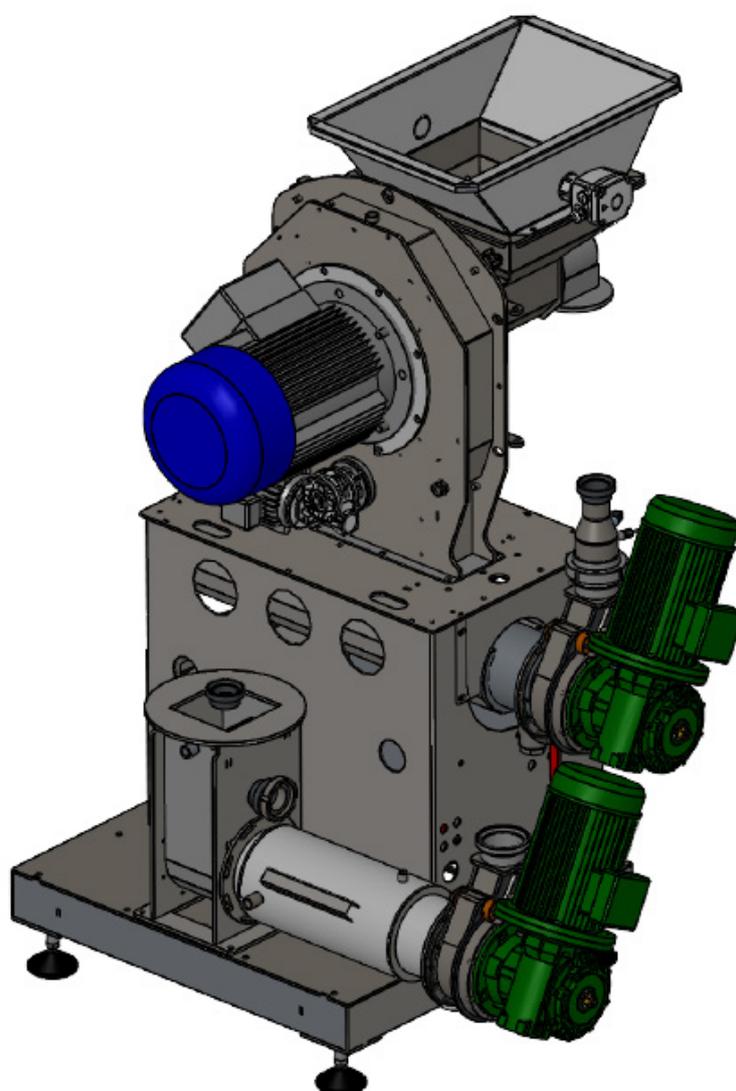
ITA Il frangitore è dotato di una tramoggia di ricezione olive dove al suo interno è situata una coclea azionata da un motore variabile che permette di regolare la portata. Le griglie del frangitore sono di 350mm; la girante è a coltelli incavi montati in posizione elicoidale rispetto alla griglia, i quali permettono di rompere le olive in modo soft, senza provocare un eccessivo riscaldamento. La girante può essere dotata di prefrangitore, il quale permette di rompere le olive in parti grandi prima di passare ai coltelli. Questo sistema è unico e apprezzato dai nostri clienti in tutte le parti del mondo. Un pulitore posizionato all'esterno della griglia mantiene sempre pulito il frangitore. La velocità del motore del frangitore può essere regolata con un inverter (optional) posto all'interno del quadro elettrico dell'impianto. Una pompa a pistone ellittico montata sotto il frangitore trasferisce la pasta appena prodotta alle gramole. Tutte le parti a contatto sono in acciaio inox AISI 304 e materiale ad uso alimentare.

ENG The crusher is equipped with a hopper receiving the olives and housing a screw driven by an adjustable speed motor for flow adjustment. Diameter of the screens of the crusher 350mm; crusher impeller with groove knives. The impeller can be foreseen with a pre-crusher to roughly crush the olives before being transferred to the blades. This is a unique system much appreciated by our customers all over the world. The cleaning of the crusher is carried out through a cleaning device positioned outside the screen. The speed of the crusher motor is, on demand (optional), controlled through an inverter positioned inside the control cabinet of the equipment. Positioned under the crusher, a dedicated pump with elliptical piston transfers the crushed paste on to the malaxers. All parts in contact are made of stainless steel AISI 304 and food grade material.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	INGOMBRI (mm) DIMENSIONS (mm)			DIAMETRO GRIGLIA GRID DIAMETER	POTENZA POWER REQUIREMENTS	PESO WEIGHT
	A	B	C	mm	kW	Kg
FR_350_7,5_BFP_2	1200	970	1250	350	11,5	220
FR_350_9,2_BFP_2	1200	970	1250	350	13	220
FR_350_11_BFP_2	1200	1050	1300	350	15	300
FR_350_15_BFP_2	1200	1050	1300	350	19	310
FR_350_18_BFP_2	1200	1050	1300	350	22	320
FR_350_22_BFP_2	1200	1050	1300	350	26	330
FR_350_30_BFP_2	1300	1050	1300	350	34	350
FR_350_37_BFP_2	1300	1050	1300	350	41	430



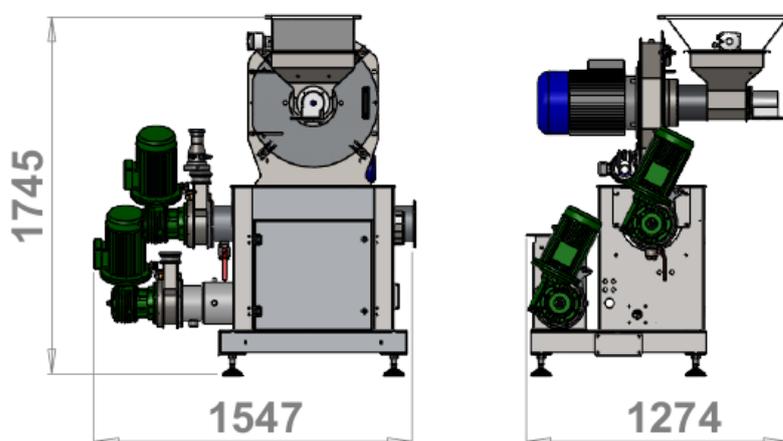
FRANGITORE FLAVOUR

ITA-ENG 

FRANGITORE FLAVOUR

ITA Semplicemente l'evoluzione del sistema. L'esperienza fatta ci ha dato indicazioni importanti. La trasformazione dell'oliva in EVO di qualità è complessa e notevolmente diversa in base alla cultivar, ci sono casi in cui si deve impostare la lavorazione per estrarre più polifenoli e altri in cui si devono estrarre più aromi, il sistema deve quindi consentire di ottenere entrambi i risultati. La nostra evoluzione è partita dalla gramola continua 2008, che effettuava la lavorazione con possibilità di modificare il delta termico nelle fasi intermedie del trasferimento, passando per la prima lavatrice con acqua condizionata nel 2010, il tubo vibrante condizionato nel 2013, passaggio pasta-frangitore-gramola, gramola-decanter, per arrivare nel 2016 al sistema lineare per lavorazione in continuo con scambiatore di calore. Tutto questo ci ha fatto arrivare al sistema FLAVOUR che utilizza buona parte delle soluzioni sopra descritte ma contemporaneamente. Si pensa che un'oliva buona debba sempre dare un olio buono ma non è così! Noi stiamo cercando di ottenere questo risultato costruendo macchine sempre più dotate di strumenti per farlo.

ENG Simply the evolution of the system. The experience gained has given us important indications. The transformation of the olive into quality EVO is complex and considerably different according to the cultivar; there are cases in which the processing must be set to extract more polyphenols and others in which more aromas must be extracted, the system must therefore allow to obtain both results. Our evolution started from the continuous 2008 malaxer, which carried out the processing with the possibility of modifying the thermal delta in the intermediate stages of the transfer, passing through the first washing machine with water conditioning in 2010, the conditioned vibrating tube in 2013, paste-crusher- malaxer flow, malaxer-decanter flow, to get - in 2016 - to the linear system for continuous processing with heat exchanger. All this has led us to FLAVOUR, a system that uses a large part of the solutions described above but simultaneously; It is thought that a good olive should always give a good oil but it is not so! We are trying to achieve this by building machines increasingly equipped with tools to do it.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

FR.250

FRANGITORE/CRUSHER

FRANGITORE FR_250_3	3,37 kW
FRANGITORE FR_250_4	4,75 kW
FRANGITORE FR_250_5,5	6,25 kW
FRANGITORE FR_250_7,5	8,25 kW

BASAMENTO/BASEMENT

BASAMENTO BFP_1_FR_250	1,6 kW
BASAMENTO BFP_2_FR_250_350 FLAVOUR	3,2 kW

SISTEMA/SYSTEM

SISTEMA FLAVOUR 250 CON POMPA PMT	1,8 kW
SISTEMA FLAVOUR 250 CON POMPA MONO	1,8 kW

FR.350

FRANGITORE/CRUSHER

FRANGITORE FR_350_7,5	8,5 kW
FRANGITORE FR_350_9,2	10 kW
FRANGITORE FR_350_11	12 kW
FRANGITORE FR_350_15	16 kW
FRANGITORE FR_350_18	19 kW
FRANGITORE FR_350_22	23 kW
FRANGITORE FR_350_30	31 kW
FRANGITORE FR_350_37	38 kW

BASAMENTO/BASEMENT

BASAMENTO BFP_2_FR_250_350 FLAVOUR	3,2 kW
------------------------------------	--------

SISTEMA/SYSTEM

SISTEMA FLAVOUR 350 CON POMPA PMT	3,8 kW
SISTEMA FLAVOUR 350 CON POMPA MONO	3,8 kW



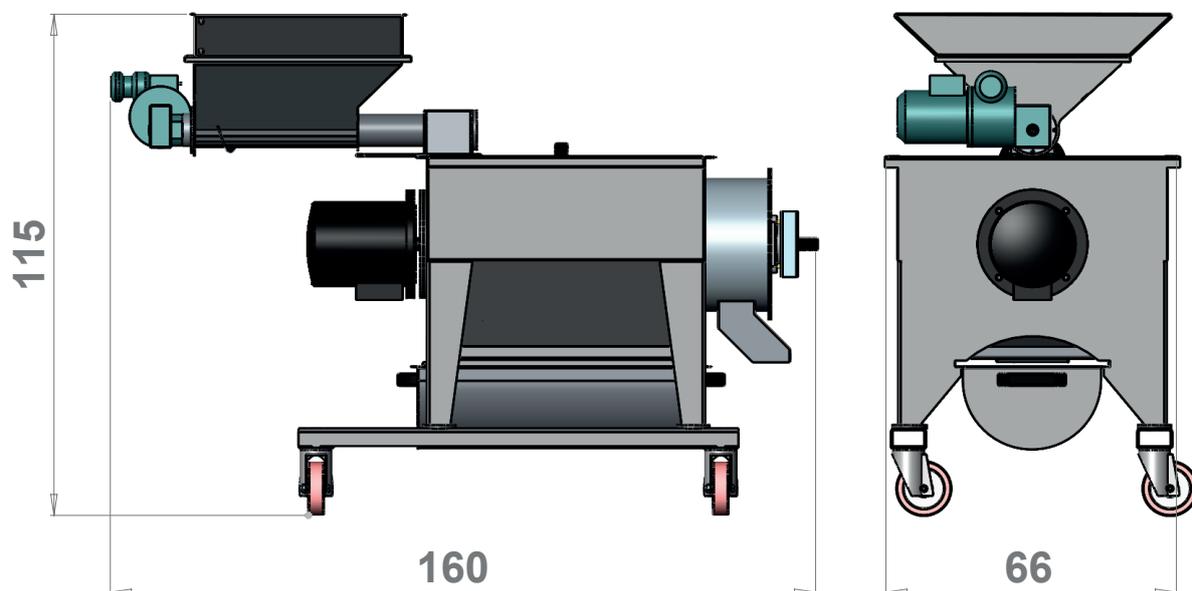
DENOCCIOLATORE DN.100



DENOCCIOLATORE DN.100

ITA La macchina è stata studiata appositamente per separare le olive dai noccioli. La macchina è composta da una tramoggia di carico delle olive dotata di un alimentatore azionato da un motoriduttore. Le olive arrivano nel cestello di separazione dove uno sbattitore con 3 alette centrifuga il prodotto facendo uscire da una parte la pasta denocciolata e dall'altra i noccioli; un pulitore tiene sempre libera la griglia ed una coclea alimenta la pompa che invia la pasta denocciolata alle gramole. Il DN.100 può essere fornito con pompa PSS.1 per il trasferimento del prodotto tramite tubazione. Il cestello forato viene costruito con qualsiasi foratura per varie applicazioni tipo pate' e frutta a bacca simile all'oliva e l'inverter per la variazione dei giri e' importante per regolare la corretta pulizia del nocciolo. Tutte le parti a contatto con il prodotto sono in acciaio inox AISI 304 e materiale ad uso alimentare

ENG Specifically studied to separate the pits from the olives (depitting operation), this machine is composed of an olive loading hopper equipped with feeding unit driven by gear motor. The olives are transferred to the basket and spun through a three shovel beater so that the depitted paste is discharged separate from the pits (two different outlets). The screen is kept constantly clean through a specific cleaning device and a specific auger feeds the pump transferring the depitted paste to malaxers. The DN.100 pit remover can be equipped with a PSS.1 pump for product transfer through a pipe. The perforated basket can be built with all types of perforation so as to fit different types of products, such as pâté, berries (similar to olives). The inverter for turns variation is important to set the proper pit cleaning. All parties in contact with the product are built AISI 304.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	PRODUZIONE ORARIA (Lt/h) HOURLY PRODUCTION (Lt/h)
DN.100	1,5	100
DN.100 CP	2	130



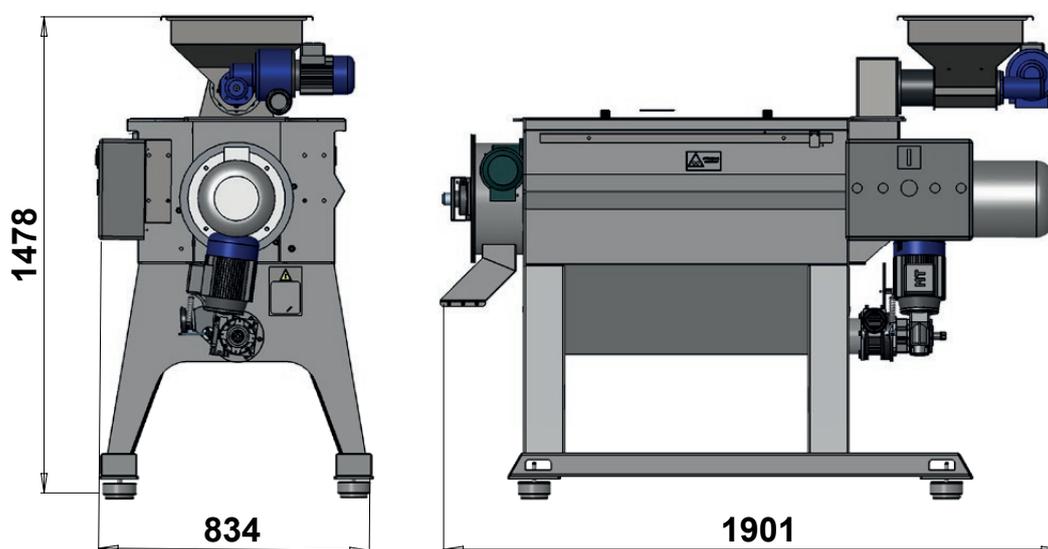
DENOCCIOLATORE DN.250-500-750



DENOCCIOLATORE DN.250-500-750

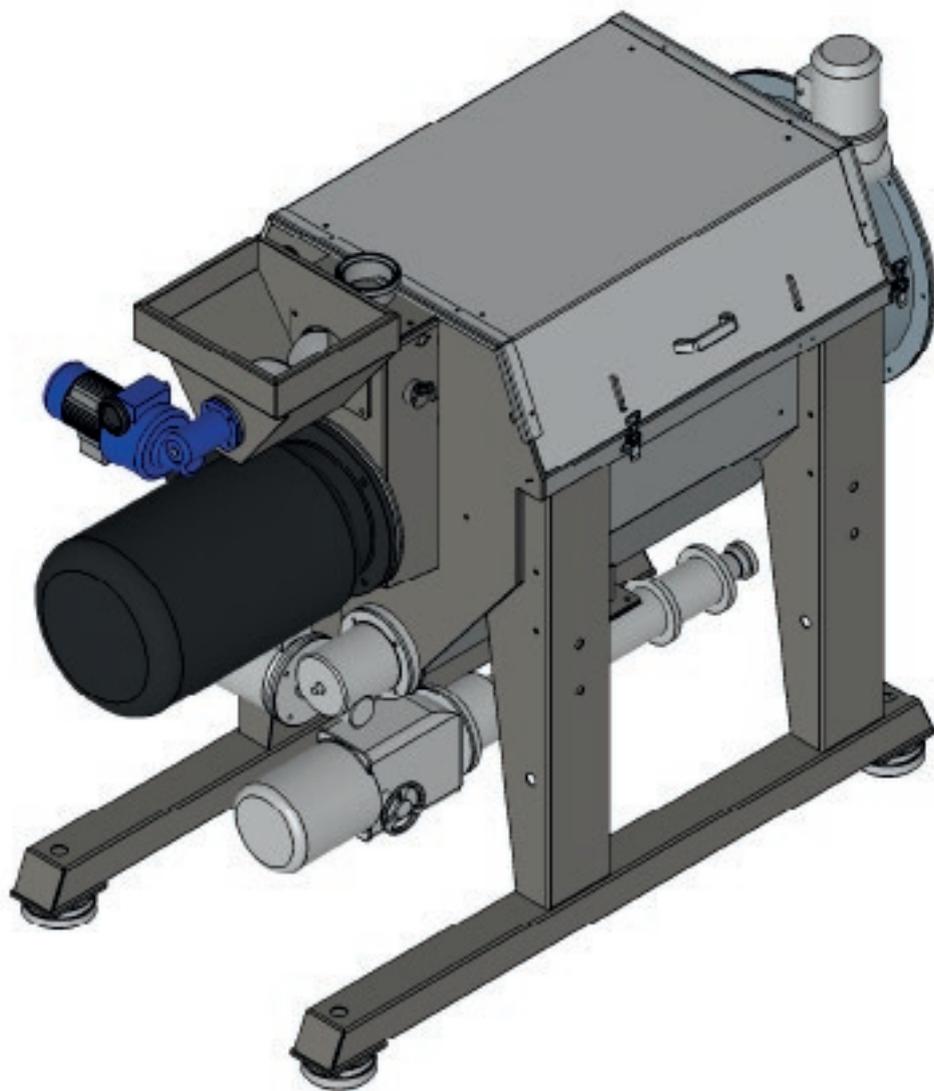
ITA La macchina è stata studiata appositamente per separare le olive dai noccioli. La macchina è composta da una tramoggia di carico delle olive dotata di un alimentatore azionato da un motoriduttore. Le olive arrivano nel cestello di separazione dove uno sbattitore con 3 alette centrifuga il prodotto facendo uscire da una parte la pasta denocciolata e dall'altra i noccioli; un pulitore tiene sempre libera la griglia ed una coclea alimenta la pompa che invia la pasta denocciolata alle gramole. Tutte le parti a contatto con il prodotto sono in acciaio inox AISI 304 e materiale ad uso alimentare.

ENG Specifically studied to separate the pits from the olives (depitting operation), this machine is composed of an olive loading hopper equipped with feeding unit driven by gear motor. The olives are transferred to the basket and spun through a three shovel beater so that the depitted paste is discharged separate from the pits (two different outlets). The screen is kept constantly clean through a specific cleaning device and a specific auger feeds the pump transferring the depitted paste to malaxers. All parties in contact with the product are built AISI 304.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	DN.250	DN.500	DN.750
PRODUZIONE ORARIA (Kg/h) HOURLY PRODUCTION (Kg/h)	250	500	750
POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	6	9	11



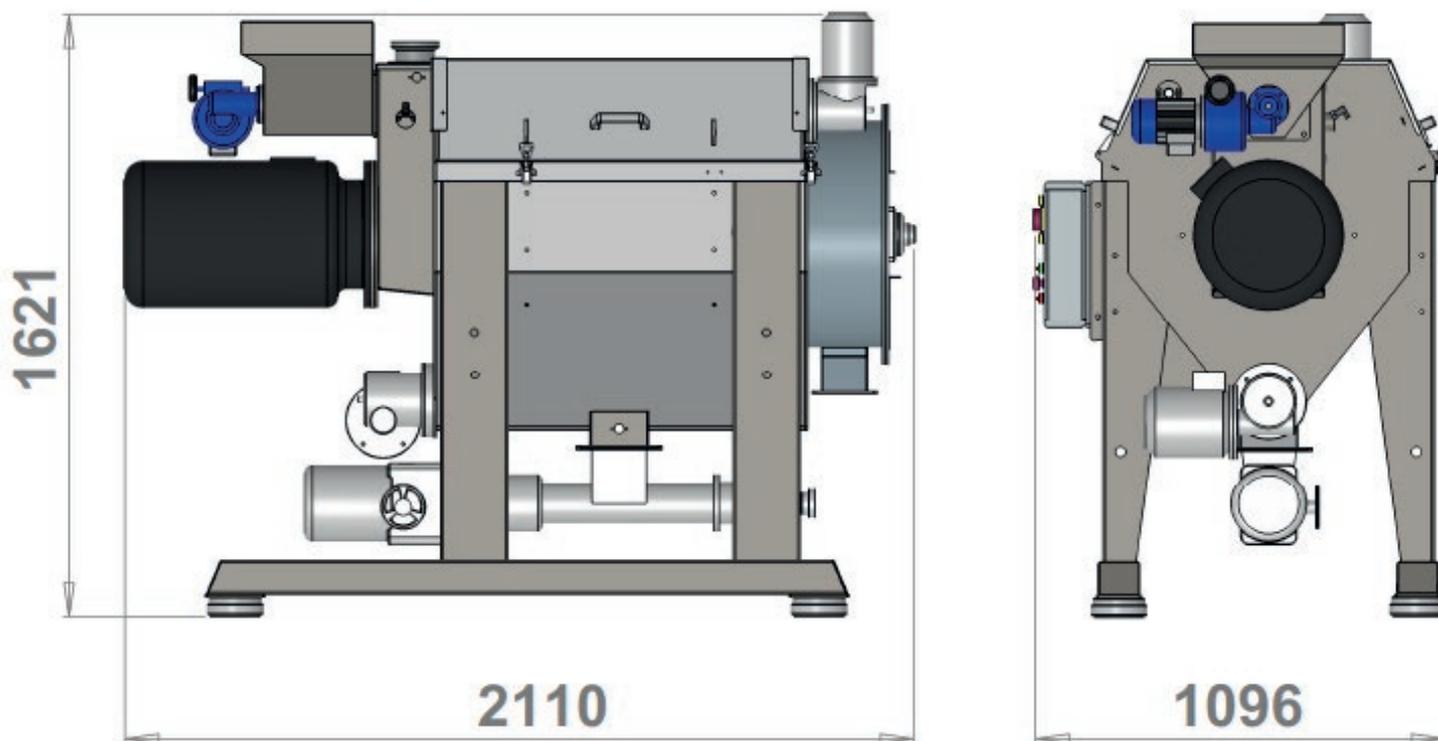
DENOCCIOLATORE DN.1000-1500-2000



DENOCCIOLATORE DN.1000-1500-2000

ITA La macchina è stata studiata appositamente per separare le olive dai noccioli. La macchina è composta da una tramoggia di carico delle olive dotata di un alimentatore azionato da un motoriduttore. Le olive arrivano nel cestello di separazione dove uno sbattitore con 3 alette centrifuga il prodotto facendo uscire da una parte la pasta denocciolata e dall'altra i noccioli; un pulitore tiene sempre libera la griglia ed una coclea alimenta la pompa che invia la pasta denocciolata alle gramole. Tutte le parti a contatto con il prodotto sono in acciaio inox AISI 304 e materiale ad uso alimentare.

ENG Specifically studied to separate the pits from the olives (depitting operation), this machine is composed of an olive loading hopper equipped with feeding unit driven by gear motor. The olives are transferred to the basket and spun through a three shovel beater so that the depitted paste is discharged separate from the pits (two different outlets). The screen is kept constantly clean through a specific cleaning device and a specific auger feeds the pump transferring the depitted paste to malaxers. All parties in contact with the product are built AISI 304.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	DN.1000	DN.1500	DN.2000
PRODUZIONE ORARIA (Kg/h) HOURLY PRODUCTION (Kg/h)	1000	1500	2000
POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	15	18	22



GRAMOLE SINTESI

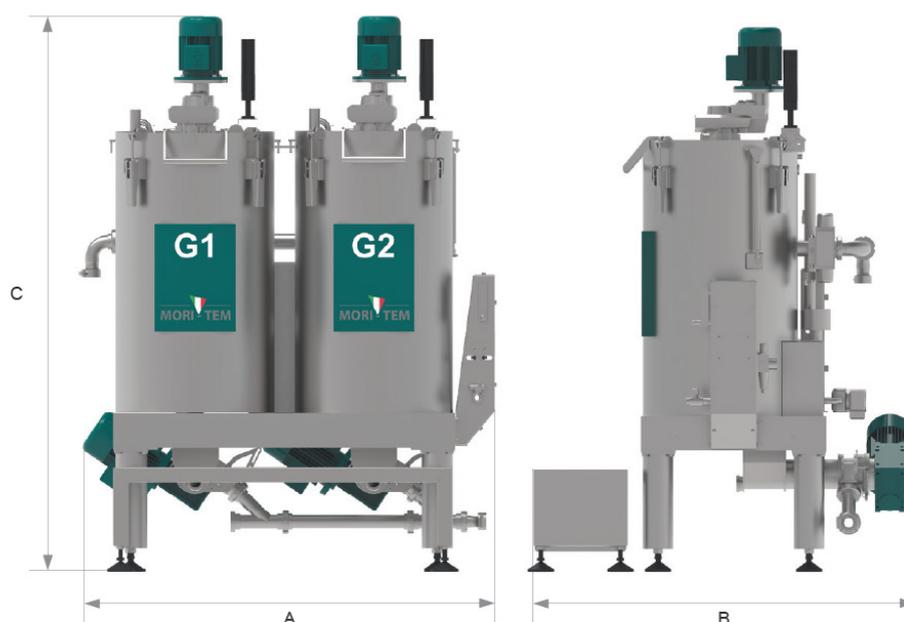
ITA-ENG



GRAMOLE SINTESI

ITA Il gruppo di gramolazione è composto da una o due gramole verticali; solo il modello SINTESI 500 può essere fornito con tre Gramole. Tutte sono corredate di elettrovalvola ingresso pasta e di una pompa PSS_1 per il trasferimento al decanter. Il controllo della temperatura è disponibile di serie con stampa delle temperature. Le gramole sono chiuse e come optional è disponibile il kit per il lavaggio automatico; di serie viene montata la pompa del vuoto.

ENG The malaxing group is composed of one or two vertical malaxing units; the SINTESI 500 model only can be equipped with three malaxers. All of them are provided with an electric valve for paste inlet and of a PSS_1 pump for transfer to the decanter. Temperature control is available standard with temperature printing reports. The malaxers are closed; a kit for their automatic washing is optionally available; a vacuum pump is available standard.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	INGOMBRI (mm) DIMENSIONS (mm)			DIAMETRO AGITATORE STIRRER DIAMETER	POTENZA POWER REQUIREMENTS	PESO WEIGHT
	A	B	C	mm	kW	Kg
2GV_100	1250	1000	1900	500	3	340
2GV_150	1250	1000	2000	500	4	380
2GV_200	1250	1000	2150	500	4	400
2GV_300	1650	1100	2150	660	5	450
3GV_200	1250	1000	2150	500	6	530



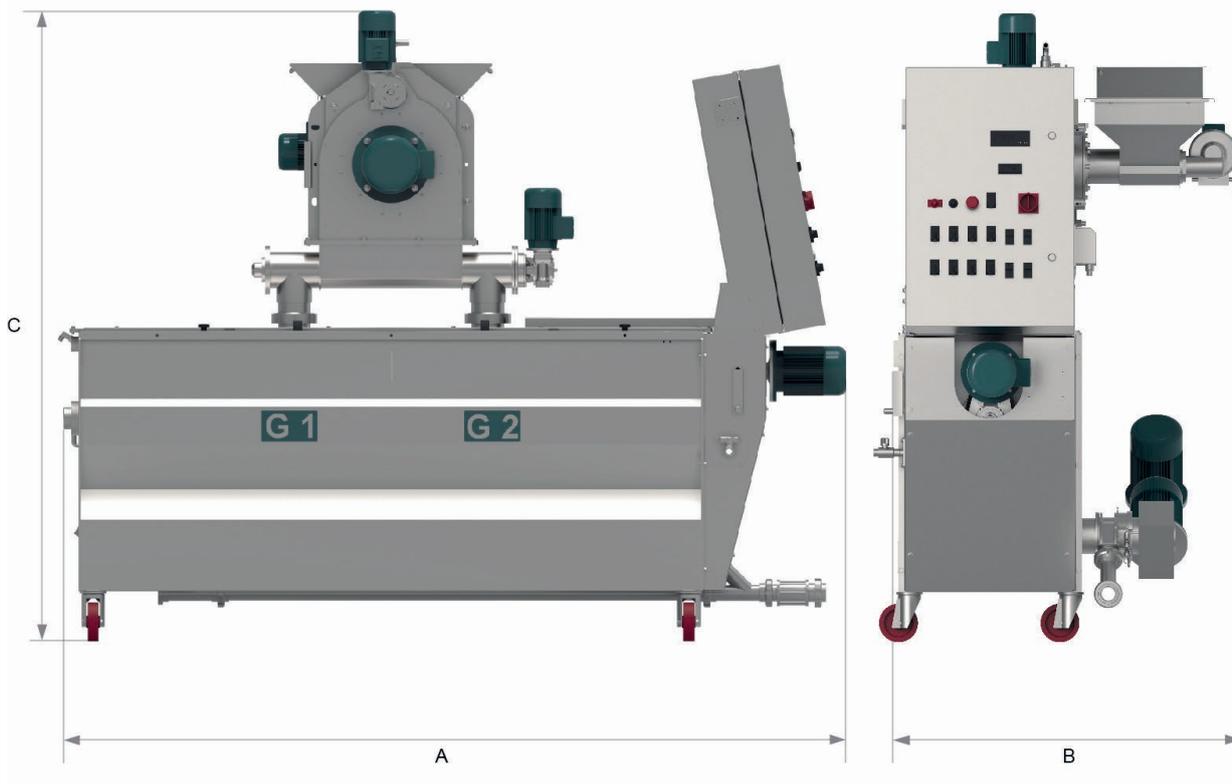
GRAMOLE FORMA 2GL

ITA-ENG 

GRAMOLE FORMA 2GL

ITA Il gruppo di gramolazione è composto da un minimo di due ad un massimo di quattro gramole lineari con unico agitatore; nel caso di frangitore separato sono corredate di elettrovalvola ingresso pasta. Per il trasferimento pasta al decanter viene montata una pompa per ogni singola gramola. Il controllo della temperatura è disponibile di serie con resistenza o da gruppo esterno mediante circolatore e valvole termostatiche. Le gramole sono chiuse e come optional è disponibile la scheda per la gestione delle temperature con stampante.

ENG The malaxing group is composed of at least two - up to four - linear malaxing units with a single mixer; on the separated crusher they are equipped with an electric valve for paste inlet. For paste transfer to the decanter a pump is mounted on each malaxer. Temperature control is available standard, either with a resistance or with an outer group through a circulator and thermostatic valves. The malaxers are closed; a kit for temperature management system with reports printer is available as optional.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	INGOMBRI (mm) DIMENSIONS (mm)			DIAMETRO AGITATORE STIRRER DIAMETER	POTENZA POWER REQUIREMENTS	PESO WEIGHT
	A	B	C	mm	kW	Kg
2GL_120	2000	1050	2000	500	11,8	420
2GL_170	2250	1050	2000	500	13,3	505
2GL_330	2550	1350	2150	700	19,3	715
2GL_450	3050	1350	2150	700	23	780



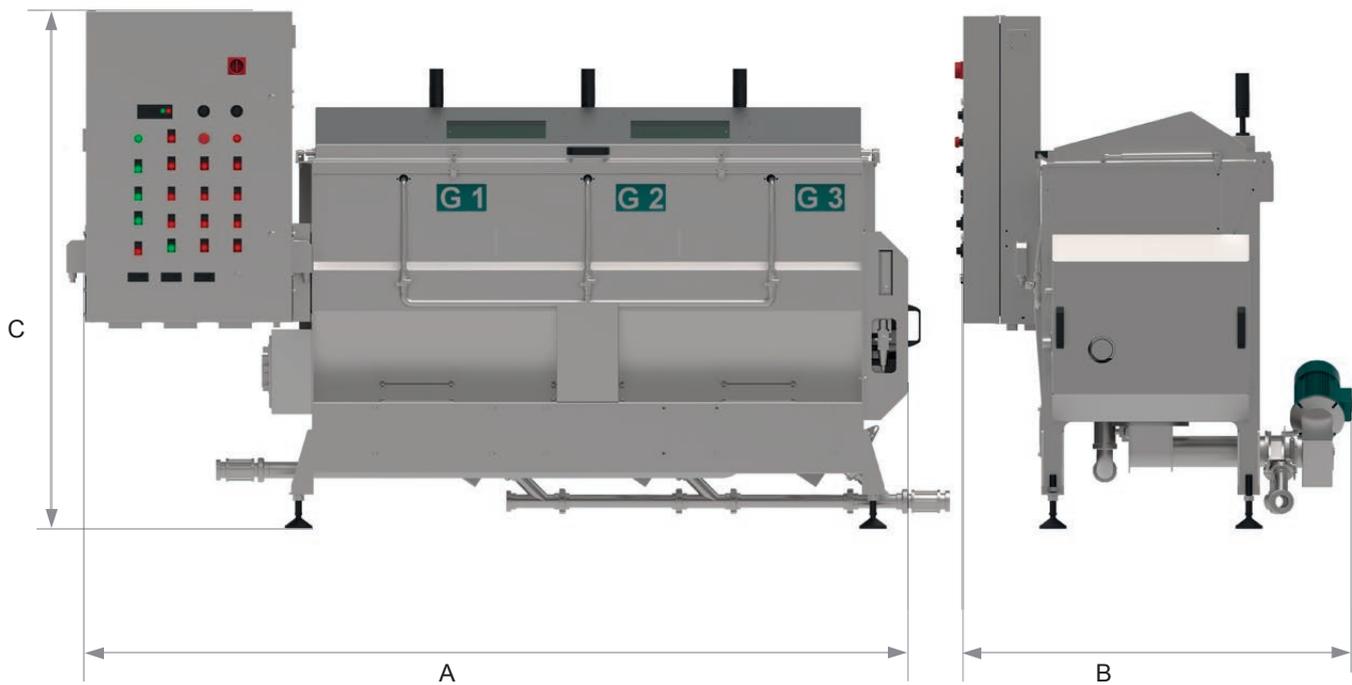
GRAMOLE FORMA 3GL

ITA-ENG 

GRAMOLE FORMA 3GL

ITA Il gruppo di gramolazione è composto da un minimo di due ad un massimo di quattro gramole lineari con unico agitatore; nel caso di frangitore separato sono corredate di elettrovalvola ingresso pasta. Per il trasferimento pasta al decanter viene montata una pompa per ogni singola gramola. Il controllo della temperatura è disponibile di serie con resistenza o da gruppo esterno mediante circolatore e valvole termostatiche. Le gramole sono chiuse e come optional è disponibile la scheda per la gestione delle temperature con stampante.

ENG The malaxing group is composed of at least two - up to four - linear malaxing units with a single mixer; on the separated crusher they are equipped with an electric valve for paste inlet. For paste transfer to the decanter a pump is mounted on each malaxer. Temperature control is available standard, either with a resistance or with an outer group through a circulator and thermostatic valves. The malaxers are closed; a kit for temperature management system with reports printer is available as optional.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	INGOMBRI (mm) DIMENSIONS (mm)			DIAMETRO AGITATORE STIRRER DIAMETER	POTENZA POWER REQUIREMENTS	PESO WEIGHT
	A	B	C	mm	kW	Kg
3GL_150	3200	1010	1650	600	9	685
3GL_200	3500	1010	1650	600	12	725
3GL_300	3050	1350	1900	700	12	820
3GL_400	3350	1350	1900	700	12	940



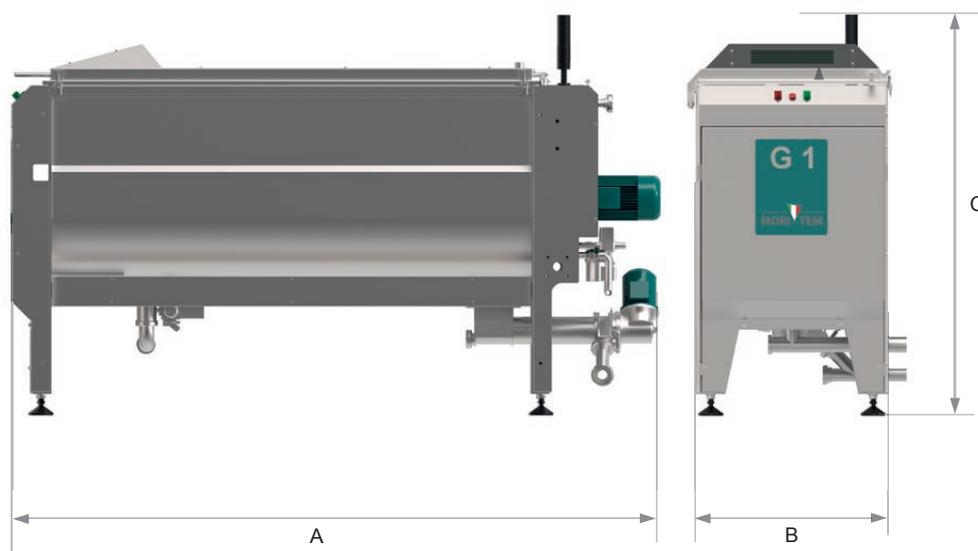
GRAMOLE TECNOTEM

ITA-ENG 

GRAMOLE TECNOTEM

ITA Il gruppo di gramolazione è composto da un minimo di due ad un massimo di sei gramole, tutte corredate di elettrovalvola ingresso pasta e pompa a pistone ellittico modello PSS per il trasferimento al decanter. Il controllo della temperatura è disponibile di serie con resistenza o da gruppo esterno mediante circolatore e valvole termostatiche. Le gramole sono chiuse e come optional è disponibile il kit per il lavaggio automatico e la scheda di gestione delle temperature con stampante.

ENG The malaxing group is composed of at least two - up to six - malaxing units, all of them are equipped with an electric valve for paste inlet, as well as of a PSS elliptical piston pump for transfer to the decanter. Temperature control is available standard, either with a resistance or with an outer group through a circulator and thermostatic valves. The malaxers are closed; a kit for their automatic washing and a temperature management system with reports printing of crusher paste temperature are available as optional.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	INGOMBRI (mm) DIMENSIONS (mm)			POTENZA POWER REQUIREMENTS	PESO WEIGHT
	A	B	C	kW	Kg
GP_200	1800	750	2150	0,8	280
GP_300	1970	750	2150	0,8	310
GP_400	2140	750	2150	1,5	340
GP_500	2300	750	2150	1,5	370
GP_600	2470	750	2150	1,5	400
GP_700	2640	750	2150	3	430
GP_800	2800	750	2150	3	460
GP_900	2950	750	2150	3	490
GP_1000	3150	750	2150	3	520

	POTENZA POWER REQUIREMENTS
	kW
POMPA PSS ¹ PSS PUMP ¹	1,5
POMPA MONO ¹ MONOSCREW PUMP ¹	1,5

¹ OGNI GRAMOLA/ EACH MALAXER



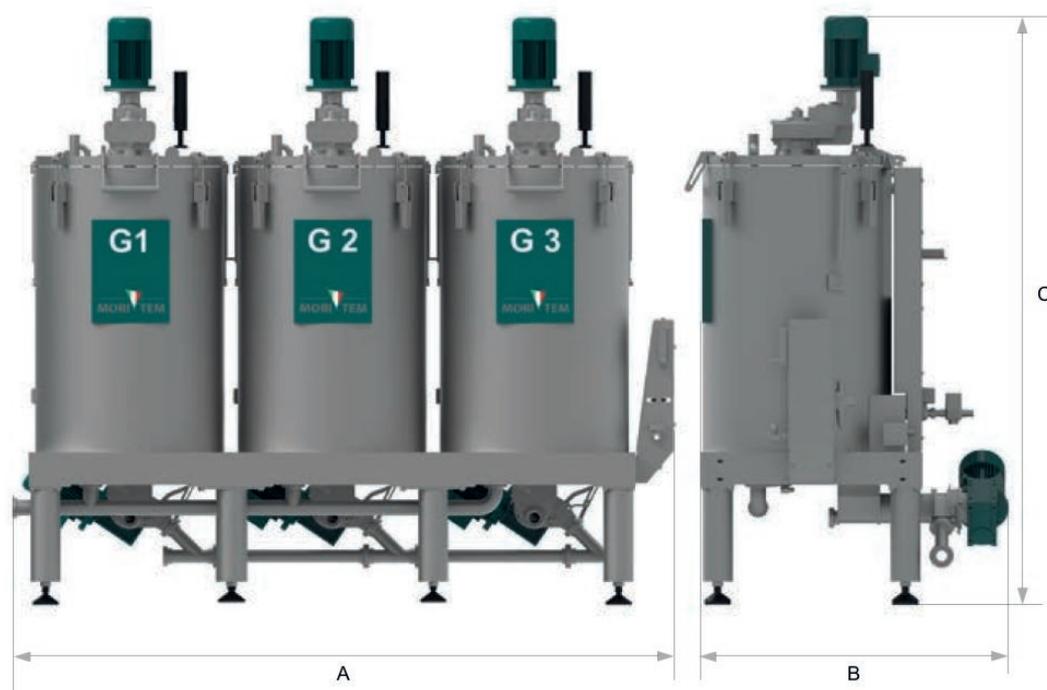
GRAMOLE CULTIVAR

ITA-ENG 

GRAMOLE CULTIVAR

ITA Il gruppo di gramolazione è composto da un minimo di due ad un massimo di quattro gramole, tutte corredate di elettrovalvola ingresso pasta e pompa a pistone ellittico modello PSS per il trasferimento al decanter. Il controllo della temperatura è disponibile di serie con resistenza o da gruppo esterno mediante circolatore e valvole termostatiche. Le gramole sono chiuse e come optional è disponibile il kit per il lavaggio automatico e la scheda di gestione delle temperature con stampante.

ENG The malaxing group is composed of at least two -up to four- malaxing units, all of them are equipped with an electric valve for paste inlet, as well as of a PSS elliptical piston pump for transfer to the decanter. Temperature control is available standard, either with a resistance or with an outer group through a circulator and thermostatic valves. The malaxers are closed; a kit for their automatic washing and a temperature management system with reports printing of crusher paste temperature are available as optional.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	INGOMBRI (mm) DIMENSIONS (mm)			POTENZA POWER REQUIREMENTS	PESO WEIGHT
	A	B	C	kW	Kg
GV_200	950	1100	1950	0,8	420
GV_300	950	1100	2050	0,8	440
GV_400	1050	1350	2150	1,5	460
GV_500	1050	1350	2250	1,5	480
GV_600	1050	1350	2350	1,5	500
GV_800	1050	1350	2450	3	525
GV_1000	1150	1350	2550	3	1000
GV_1200	1250	1450	2630	3	1100

	POTENZA POWER REQUIREMENTS
	kW
POMPA PSS ¹ PSS PUMP ¹	1,5
POMPA MONO ¹ MONOSCREW PUMP ¹	1,5

	POTENZA POWER REQUIREMENTS
	kW
GRUPPO DI LAVAGGIO ² WASHING GROUP ²	5
GRUPPO VUOTO ² VACUUM GROUP ²	0,8

¹ OGNI GRAMOLA/ EACH MALAXER

² GRUPPO GRAMOLE/MALAXERS GROUP



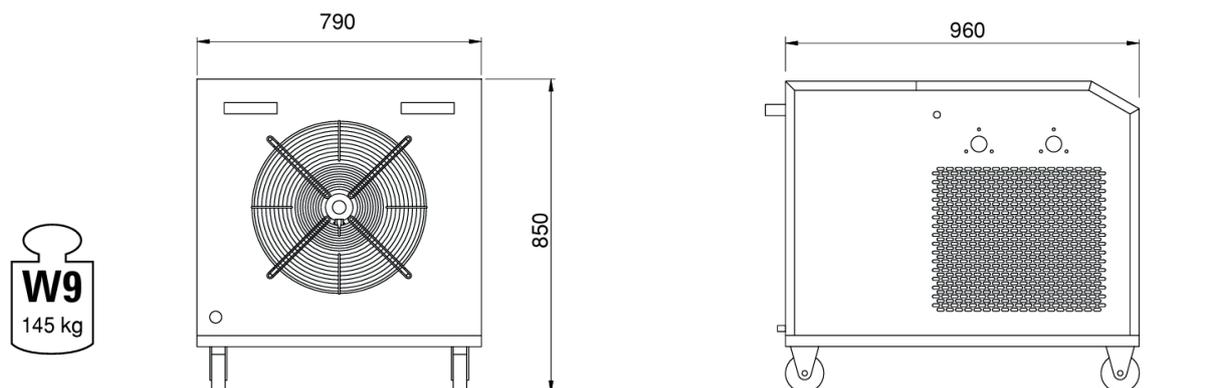
REFRIGERATORI C2-W9



REFRIGERATORI C2-W9

ITA I refrigeratori C2-W9 sono dotati di un termostato con relativa sonda per il controllo in automatico della temperatura del prodotto in un serbatoio. Sono provvisti di pompa di circolazione interna, di serbatoio di accumulo del fluido refrigerato e di tutti i componenti e le sicurezze richieste per l'impianto idraulico e frigorifero. E' prevista la possibilità di controllare fino a 10 serbatoi installando un quadro elettrico supplementare e valvole motorizzate.

ENG C2-W9 coolers are equipped with a thermostat and a probe for the automatic temperature control of the product in one tank. These models come with internal circulation pump, cooled liquid storage tank, and all the safety components required for the hydraulic and cooling system. Up to 10 different tanks can be controlled by installing an extra control panel and motorised valves



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	C2-W9
Potenza frigorifera - Cooling capacity	8,5 kW
Potenza frigorifera - Cooling capacity	4,1 kW
Gas refrigerante - Refrigerant gas	R-404A <i>OZONE FRIENDLY</i>
Assorbimento elettrico - Total input power	3,7 kW
Pressione acustica rilevata - Acoustic pressure	< 70 dB
Portata d'aria - Air flow	3250 m³/h
Portata d'acqua glicolata - Water flow rate	2600 l/h
Prevalenza utile disponibile - Available pressure	16 m.c.a.
Alimentazione elettrica - Power supply	400/3/50+N/PE V/ph/Hz
Quantità di vino controllabile in fermentazione Quantity of fermenting wine which can be controlled	≤ 23000 lt



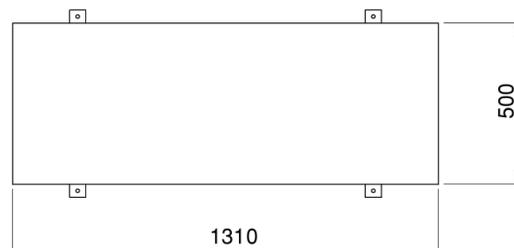
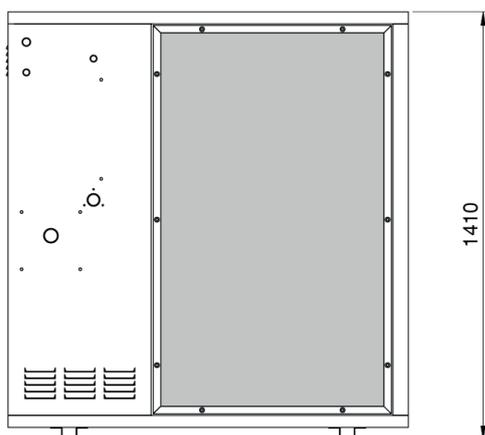
REFRIGERATORI C2-W13



REFRIGERATORI C2-W13

ITA Refrigeratori di acqua glicolata con doppio sistema di regolazione del circuito frigorifero per ottimizzare le prestazioni della macchina sia in alta che in bassa temperatura. Per il funzionamento necessitano di un quadro elettrico remoto e di un serbatoio di accumulo esterno con le relative sicurezze. Per il controllo in automatico degli impianti con più utenze, è necessario installare un quadro elettrico supplementare, elettrovalvole e pompe di circolazione esterne.

ENG Glycol water coolers with double cooling circuit adjustment system for optimised performance at both high and low temperatures. These coolers require a remote control panel and an external storage tank with the respective safety devices for operation. For the automatic control of systems with numerous connections, an extra control panel, solenoid valves and external circulation pumps must be installed



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	C2-W13
Potenza frigorifera - Cooling capacity	13 kW
Potenza frigorifera - Cooling capacity	5,8 kW
Gas refrigerante - Refrigerant gas	R-404A
Pressione acustica rilevata Acoustic pressure	< 70 dB
Assorbimento elettrico - Total input power	4,9 kW
Portata d'aria - Air flow	6000 m³/h
Portata d'acqua glicolata - Water flow rate	3200 l/h
Prevalenza utile disponibile - Available pressure	4 m.c.a.
Alimentazione elettrica - Power supply	400/3/50+N/PE V/ph/Hz
Quantità di vino controllabile in fermentazione Quantity of fermenting wine which can be controlled	≤ 33000 lt



REFRIGERATORI REI_3-8



REFRIGERATORI REI_3-8

ITA Struttura e pannellatura in acciaio inox, il materiale d'eccellenza per garantire durevolezza e finitura estetica nel tempo.

Sistema a inversione di ciclo in pompa di calore permette di riscaldare fino a +40°C.

Temperature programmabili standard da -10°C a +40°C.

Sistema idronico installato interno refrigeratore, con vasca di accumulo a circuito aperto in acciaio inox 304 coibentata termicamente e kit pompaggio acqua gestito da una o più elettropompe in acciaio inox 304 multigrirante.

ENG Structure and paneling in stainless steel, the excellence material to ensure durability and aesthetic finish over time.

Cycle inversion system in heat pump allows to heat up to + 40 ° C.

Standard setting temperature from -10°C to +40°C.

Hydronic system installed inside the chiller, with open circuit storage tank in thermally insulated stainless steel 304 and water pumping kit managed by one or more electric pumps in stainless steel 304 multigrirant.

EQUIPAGGIAMENTO STANDARD PRINCIPALE:

- Quadro elettrico a normative CE
- Serbatoio accumulo acciaio inox coibentato
- Compressori scroll
- Evaporatore a piastre o serpentine in acciaio inox 304
- Condensatori alettato alto rendimento
- Ventilazione elicoidale a profilo alto rendimento
- Elettropompe multigrirante in acciaio inox
- Valvola inversione di ciclo
- Controllo della condensazione
- Sistemi di sicurezza pressione

STANDARD OPTIONS

- Electric cabinet with CE regulations
- Insulated stainless steel storage tank
- Scroll compressors
- Plate evaporator or serpentine in 304 stainless steel
- High performance finned condensers
- Helical ventilation with high efficiency profile
- Stainless steel multistage electric pumps
- Cycle inversion valve
- Condensation control
- Pressure safety systems



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	POTENZA FRIGO (kW/h) POWER (kW/h)			ASSORBIMENTO COMPRESSORE (kW) COMPRESSOR CONSUMPTION (kW)	ASSORBIMENTO MAX. (Kw - A - V/Ph) MAX. CONSUMPTION (kW - A - V/Ph)	vVOLUME ACCUMULO (Lt) ACCUMULATION VOLUME (Lt)	INGOMBRI (cm) DIMENSIONS (cm)
	Antigelo -10° Anti-breeze -10°	Antigelo 0° Anti-breeze 0°	Acqua +10° Water +10°				
REI_3	2,9	6	8,5	2,2	3 - 7 - 400 / 3 + N	50	120x70x80
REI_8	7	14,5	18	5,5	7.5 - 17 - 400 / 3 + N	100	120x70x130



IMPIANTI ELETTRICI LINEA CULTIVAR E TECNOTEM

ITA-ING



MORI-TEM

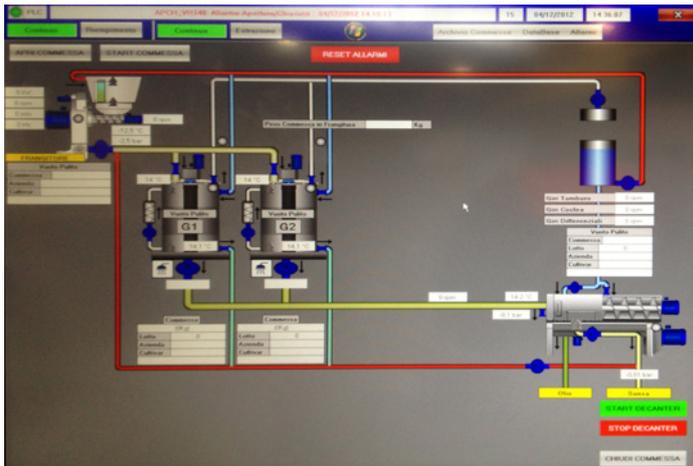
IMPIANTI ELETTRICI – LINEA CULTIVAR E TECNOTEM

ITA Gli impianti elettrici sono progettati in base alle esigenze dell'applicazione sul frantoio da utilizzare. Sono dotati di illuminazione a led sull'interruttore attivo per indicarne l'accensione. Di serie montano sempre il visualizzatore di giri del decanter.

ENG The electrical installations are designed according to the application needs of the plant to be used. They are equipped with LED lighting on the active switch to indicate their turning on. As standard they have the display of decanter turns.

OPTIONALS

- Modulo bilancia pesatura olive/Balance module for olives weighting
- Modulo bilancia pesatura olio/Balance module for oil weighting
- Inverter motore coclea decanter/Inverter on decanter screw motor
- Computer di gestione touch screen con software/Touch Screen management computer with software
- Modem di teleassistenza/Tele service modem
- Stampante etichette/Labels printer
- Telecamere/Cameras
- Canaline inox aeree per cavi elettrici/Stainless steel ceiling ducts for electric wiring
- Controller temperature con stampante/Temperature controller with printer



Touch screen



Controller temperature con stampante
Temperature control with printer



Quadro elettrico doppia linea
Double line control board



SOFTWARE DI GESTIONE IMPIANTI CULTIVAR PLC 4.0

ITA-ING 

**MORI-TEM**

SOFTWARE DI GESTIONE IMPIANTI CULTIVAR - PLC 4.0

ITA L'impianto oleario Cultivar è stato progettato per ottenere la massima tracciabilità sul prodotto lavorato e dare la possibilità all'operatore di creare le ricette di lavorazione richiamabili in qualsiasi momento.

PLC 4.0 è un sistema integrato per il controllo e l'automazione della produzione di olio di oliva.

È un sistema applicabile a qualsiasi frantoio, sia di vecchia che di nuova concezione, e permette di poter rendere la lavorazione delle olive un processo parametrizzabile, ripetibile, storicizzabile e tracciabile in ogni sua fase.

Con l'utilizzo di PLC 4.0 è possibile settare tutto il frantoio, o parte di esso, in modo da eseguire la lavorazione migliore per qualsiasi tipo di olive in base alla quantità, al grado di maturazione, alle temperature in gioco e ai volumi di produzione che si vogliono ottenere.

L'intero sistema si basa sul concetto di ricetta.

Una ricetta rappresenta l'insieme dei parametri da impostare per tutte le macchine allo scopo di ottenere la lavorazione desiderata.

Creando e riutilizzando le ricette memorizzate, sarà possibile lavorare le stesse olive, dello stesso tipo o dello stesso cliente, in modo omogeneo, garantendo così il massimo grado di qualità in modo costante.

Il sistema integrato PLC 4.0 si compone di 3 parti:

- Un quadro elettrico

Contiene tutti i circuiti di potenza e di controllo necessari al fine di rendere possibile il comando e il controllo delle macchine in modo flessibile, parametrizzabile e automatico. Tipicamente il quadro elettrico, oltre ai normali circuiti di protezione e comando, contiene PLC, inverter, schede di acquisizione dati, schede di interfaccia e schede di comunicazione. Per nuove realizzazioni vengono forniti dei quadri elettrici già predisposti e completi di tutti gli apparati necessari mentre, nel caso di impianti esistenti, è possibile modificare i quadri per renderli idonei all'applicazione, con minori costi.

- Un impianto elettrico di collegamento tra il quadro e le macchine

Rappresenta tutto l'insieme dei collegamenti fisici tra il quadro elettrico e la macchina. Per poter rendere il frantoio completamente controllabile tramite PLC 4.0, devono essere installati, se non presenti, sensori di vario tipo: temperatura, posizione, livello, pressione. Tutti questi sensori e i relativi attuatori verranno poi gestiti in modo intelligente dal software di gestione e automazione.

- Un software di gestione e automazione dell'impianto

Insieme al PLC presente all'interno del quadro elettrico e con il quale avviene una comunicazione tramite protocolli di rete, il software di gestione rappresenta la parte intelligente di PLC 4.0. Sviluppato interamente con le ultime tecnologie software, attraverso delle pagine grafiche semplici ed intuitive è possibile visionare lo stato dell'impianto, creare nuove ricette, gestire tutte le parti della lavorazione, monitorare e visualizzare gli allarmi, richiamare dei report di produzione e stamparli.

ENG The Cultivar oil plant is designed to obtain maximum traceability on the processed product and give the operator the opportunity to create processing recipes that can be easily recalled at any time.

PLC 4.0 is an integrated system for the control and automation of olive oil production.

It is a system applicable to any mill, both of old and new conception, and allows to make the processing of olives a parameterizable, repeatable, historicizable and traceable process in every phase.

With the use of PLC 4.0 it is possible to set the whole mill, or part of it, so as to perform the best processing for any type of olives based on the quantity, the degree of ripeness, the temperatures involved and the production volumes to be obtained.

The entire system is based on the concept of a recipe.

A recipe represents the whole of parameters to be set for all machines in order to obtain the desired processing.

By creating and reusing the stored recipes, it will be possible to homogeneously process the same olives, of the same type or of the same customer, thus ensuring the highest degree of quality in a constant way.

The PLC 4.0 integrated system consists of 3 parts:

- An electrical panel

It contains all the power and control circuits necessary to make it possible to command and control the machines in a flexible, parameterizable and automatic way. Typically the electrical panel, in addition to the normal protection and control circuits, contains PLCs, inverters, data acquisition cards, interface cards and communication cards. For new constructions, electrical panels already prepared and complete with all the necessary equipment are provided while, in the case of existing systems, it is possible to modify the panels to make them suitable for the application, with lower costs.

- An electrical connection system between the panel and the machines

It represents the whole set of physical connections between the electrical panel and the machine. In order to make the mill completely controllable via PLC 4.0, sensors of various types - if not present - must be installed: temperature, position, level, pressure. All these sensors and the relative actuators will then be managed intelligently by the management and automation software

- A system management and automation software

Together with the PLC inside the electrical panel and with which communication takes place via network protocols, the management software represents the intelligent part of PLC 4.0. Developed entirely with the latest software technologies, through simple and intuitive graphic pages, it is possible to view the status of the system, create new recipes, manage all parts of the process, monitor and view alarms, recall production reports and print them.



ACCESSORI IMPIANTI ELETTRICI

ITA-ING 

**MORI-TEM**

ACCESSORI IMPIANTI ELETTRICI

VISUALIZZATORE E STAMPANTE TEMPERATURE IMPIANTO



Il visualizzatore serve per visualizzare e regolare le temperature del prodotto durante tutto il processo di lavorazione. Generalmente vengono riportate le seguenti temperature, ma possono cambiare a seconda dell'impianto:

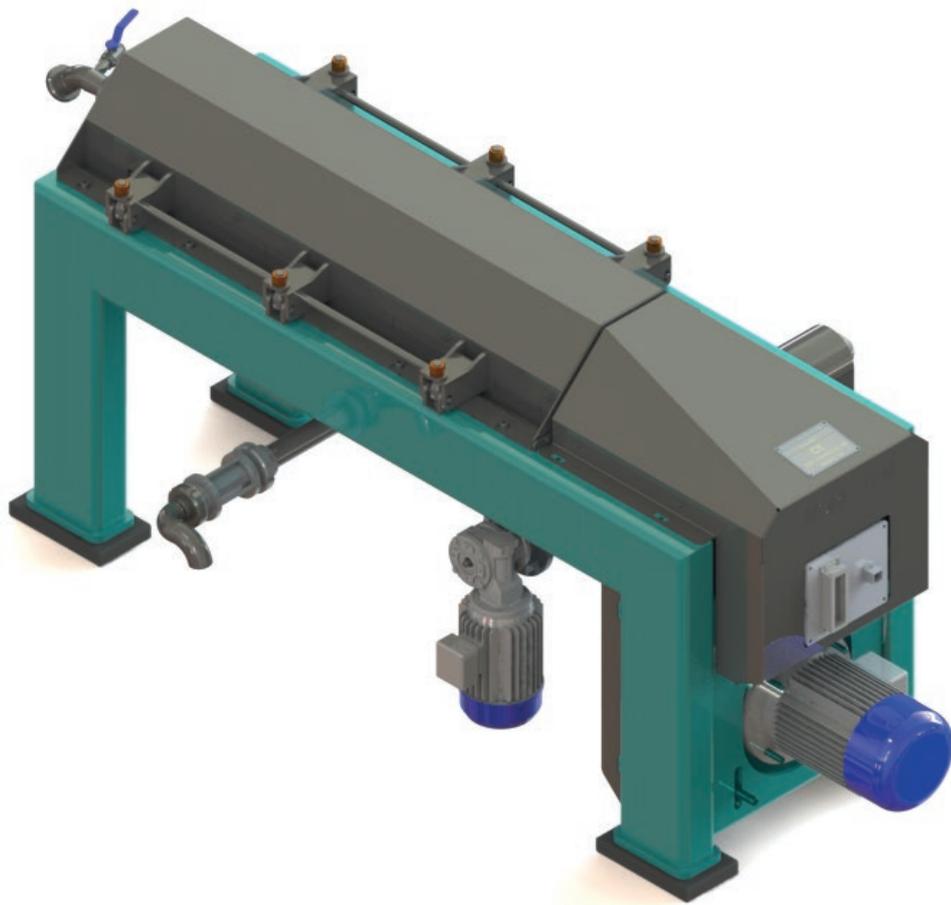
- Olive in entrata nel frangitore
- Pasta in uscita dal frangitore
- Pasta gramola 1
- Pasta gramola 2
- Pasta in immissione decanter
- Olio in uscita dal decanter

E' possibile inoltre stampare uno scontrino che riporta tutte queste temperature.

REGOLATORE TEMPERATURA IMMISSIONE PASTA AL DECANTER E VISUALIZZATORE DI GIRI



Tramite il termoregolatore sul pannello di comando e' possibile visualizzare la velocità di rotazione della coclea e del cilindro. E' inoltre possibile regolare la temperatura di immissione pasta nel decanter.



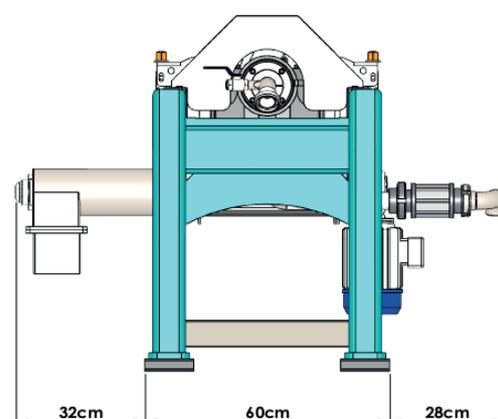
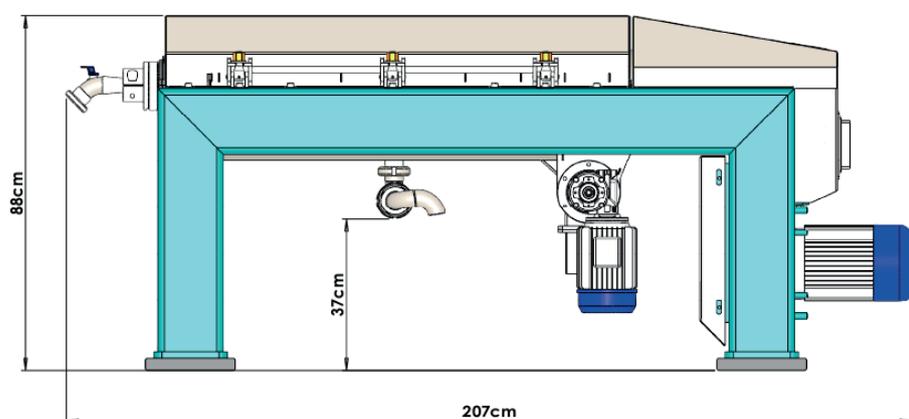
DECANTER DMT_2

ITA-ENG 

DECANTER DMT-2

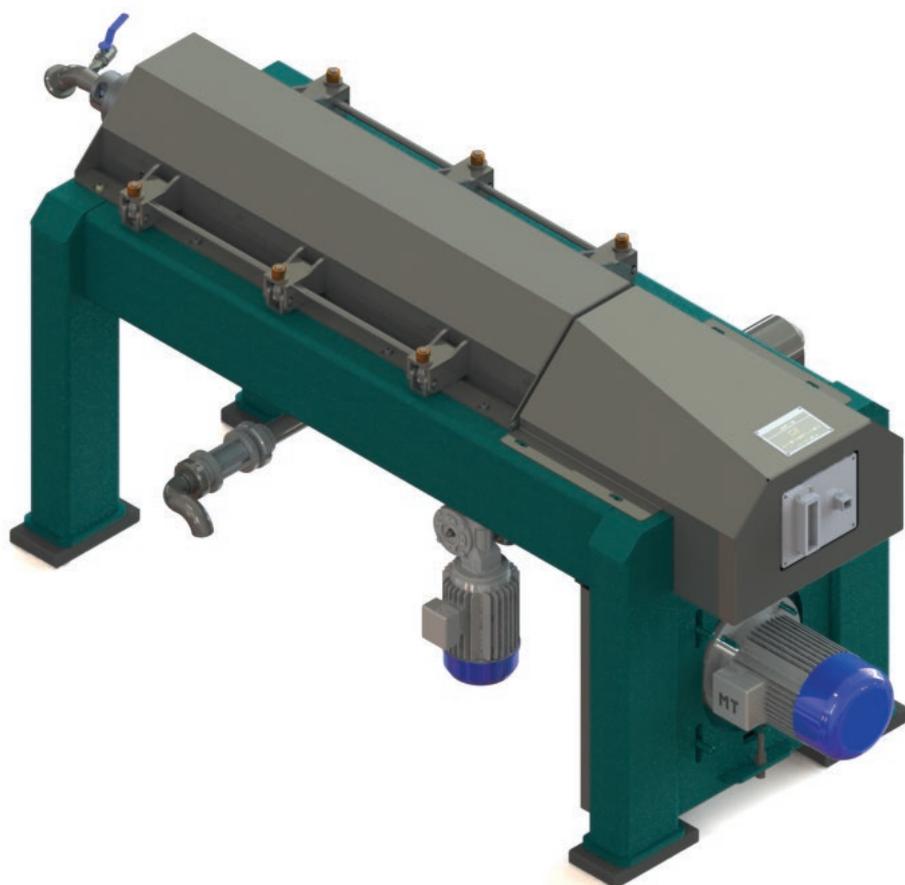
ITA I decanter DMT-2 sono stati progettati per lavorare paste a basse temperature e sono dotati di due uscite: una per l'olio e una per l'acqua e la sansa. L'aggiunta dell'acqua in estrazione va da 0 ad un massimo del 10% a temperatura massima di 20°C. La coclea interna è stata studiata per ottenere una migliore chiarificazione e nei punti di usura vi è un riporto di materiale resistente. Gli ugelli di uscita olio sono regolabili. Sotto allo scarico del decanter è situata una coclea motorizzata che trasporta la sansa all'esterno. Il telaio portante è smaltato e tutte le parti a contatto con il prodotto sono in acciaio AISI 304 e materiale ad uso alimentare. Il carter inox del decanter è apribile per una perfetta pulizia.

ENG The DMT-2 extraction units has been designed to handle pastes at low temperatures and are foreseen with two exits: the former for oil and the latter for water and husks. Water addition during the extraction phase varies from 0 up to a maximum of 10% at 20°C. The internal screw has been designed to obtain a better clarification, wear proof reinforcements are foreseen on specific points. The extraction unit starting is carried out through an hydraulic joint. The oil nozzle exits are adjustable. Under the discharge of the extraction unit there is a motorized auger for external husks discharge. The main frame is enamelled and all parts in contact with the product are built in stainless steel AISI 304 or food grade materials. The stainless steel cover can be opened for a perfect cleaning.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	PRODUZIONE ORARIA HOURLY PRODUCTION	DIAMETRO TAMBURO DRUM DIAMETER	LUNGHEZZA PARTE CILINDRICA CYLINDRICAL PART LENGHT	POTENZA POWER REQUIREMENTS	RPM	PESO WEIGHT
	(Kg/h)	mm	mm	kW		Kg
DMT_2	200-250	200	580	3,5	3500	450



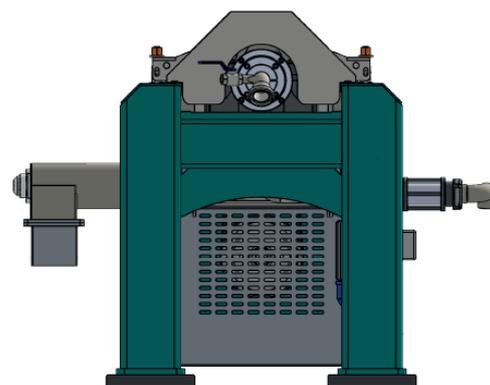
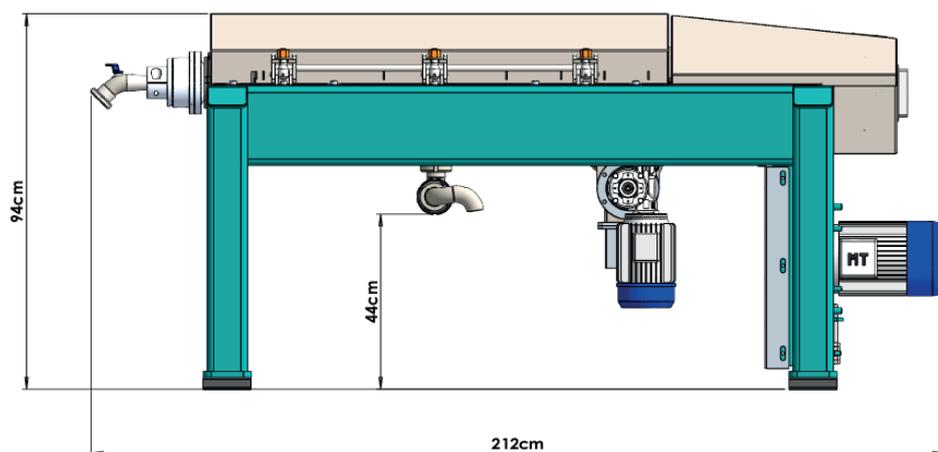
DECANTER DMT.4

ITA-ENG 

DECANTER DMT.4

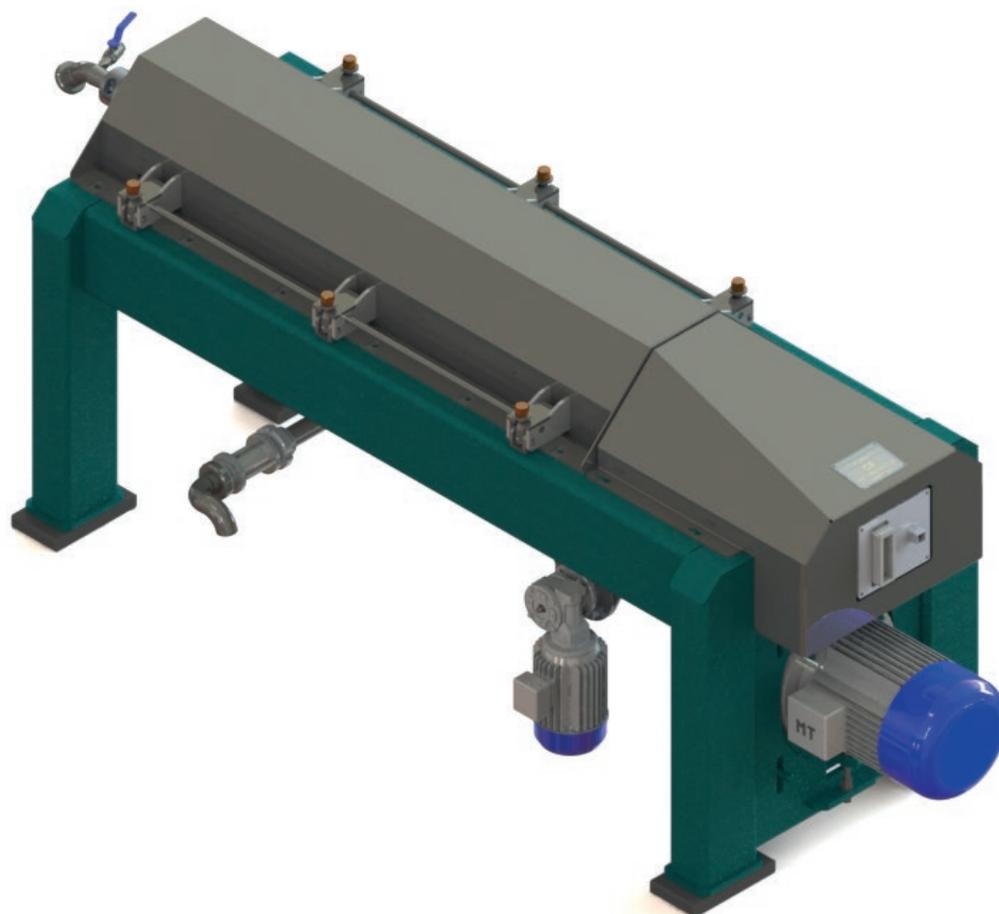
ITA I decanter DMT-4 sono stati progettati per lavorare paste a basse temperature e sono dotati di due uscite: una per l'olio e una per l'acqua e la sansa. L'aggiunta dell'acqua in estrazione va da 0 ad un massimo del 10% a temperatura massima di 20°C. La coclea interna è stata studiata per ottenere una migliore chiarificazione e nei punti di usura vi è un riporto di materiale resistente. Gli ugelli di uscita olio sono regolabili. Sotto allo scarico del decanter è situata una coclea motorizzata che trasporta la sansa all'esterno. Il telaio portante è smaltato e tutte le parti a contatto con il prodotto sono in acciaio AISI 304 e materiale ad uso alimentare. Il carter inox del decanter è apribile per una perfetta pulizia.

ENG The DMT-4 extraction units has been designed to handle pastes at low temperatures and are foreseen with two exits: the former for oil and the latter for water and husks. Water addition during the extraction phase varies from 0 up to a maximum of 10% at 20°C. The internal screw has been designed to obtain a better clarification, wear proof reinforcements are foreseen on specific points. The extraction unit starting is carried out through an hydraulic joint. The oil nozzle exits are adjustable. Under the discharge of the extraction unit there is a motorized auger for external husks discharge. The main frame is enamelled and all parts in contact with the product are built in stainless steel AISI 304 or food grade materials. The stainless steel cover can be opened for a perfect cleaning.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	PRODUZIONE ORARIA HOURLY PRODUCTION	DIAMETRO TAMBURO DRUM DIAMETER	LUNGHEZZA PARTE CILINDRICA CYLINDRICAL PART LENGTH	POTENZA POWER REQUIREMENTS	RPM	PESO WEIGHT
	(Kg/h)	mm	mm	kW		Kg
DMT_4	300-400	200	580	4,5	3700	500



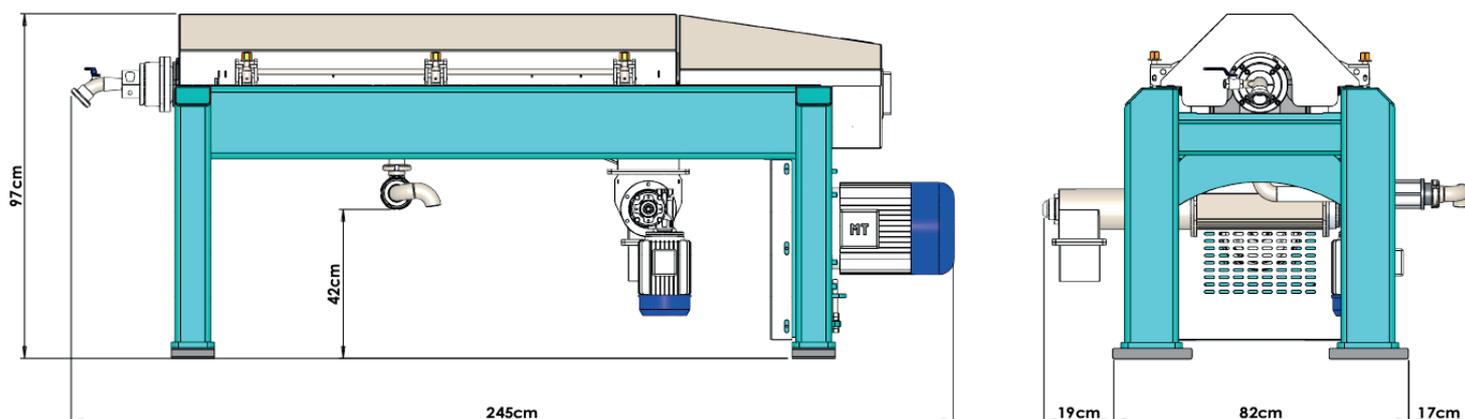
DECANTER DMT-5

ITA-ENG 

DECANTER DMT-5

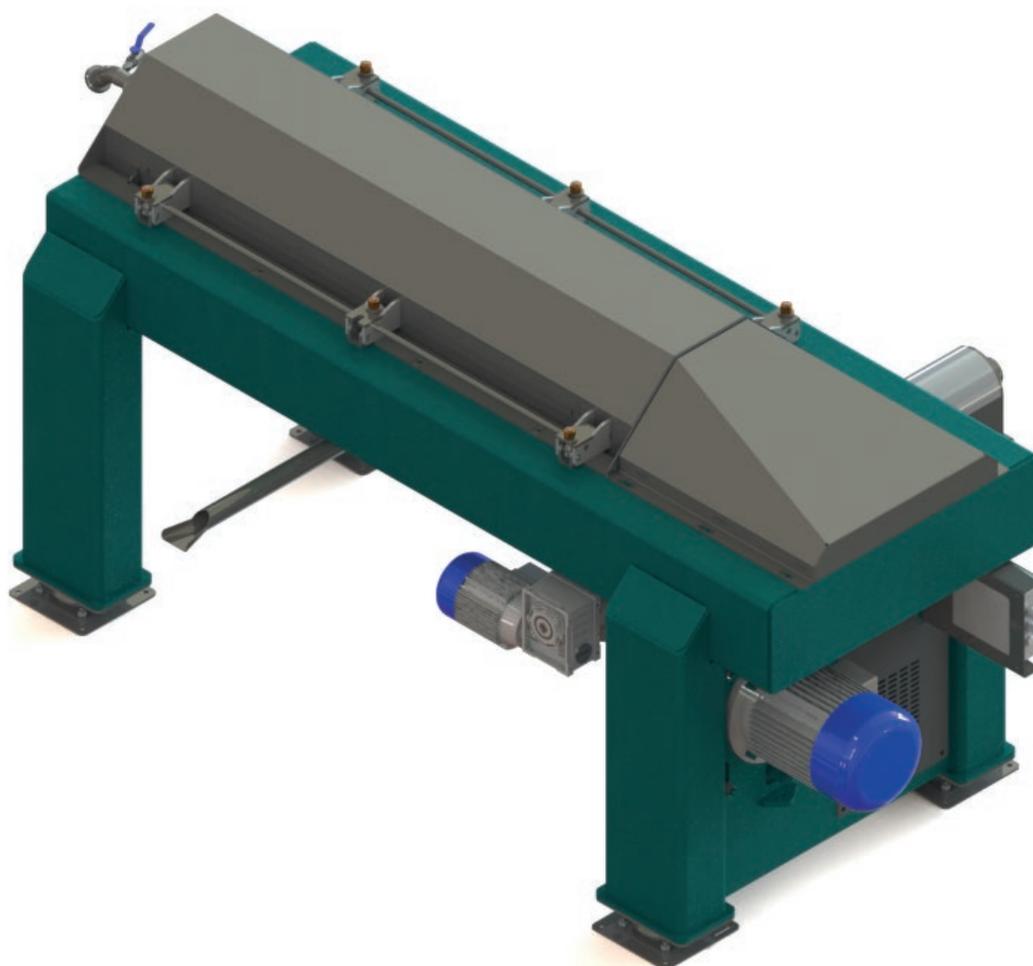
ITA I decanter DMT-5 sono stati progettati per lavorare paste a basse temperature e sono dotati di due uscite: una per l'olio e una per l'acqua e la sansa. L'aggiunta dell'acqua in estrazione va da 0 ad un massimo del 10% a temperatura massima di 20°C. La coclea interna è stata studiata per ottenere una migliore chiarificazione e nei punti di usura vi è un riporto di materiale resistente. Gli ugelli di uscita olio sono regolabili. Sotto allo scarico del decanter è situata una coclea motorizzata che trasporta la sansa all'esterno. Il telaio portante è smaltato e tutte le parti a contatto con il prodotto sono in acciaio AISI 304 e materiale ad uso alimentare. Il carter inox del decanter è apribile per una perfetta pulizia.

ENG The DMT-5 extraction units has been designed to handle pastes at low temperatures and are foreseen with two exits: the former for oil and the latter for water and husks. Water addition during the extraction phase varies from 0 up to a maximum of 10% at 20°C. The internal screw has been designed to obtain a better clarification, wear proof reinforcements are foreseen on specific points. The extraction unit starting is carried out through an hydraulic joint. The oil nozzle exits are adjustable. Under the discharge of the extraction unit there is a motorized auger for external husks discharge. The main frame is enamelled and all parts in contact with the product are built in stainless steel AISI 304 or food grade materials. The stainless steel cover can be opened for a perfect cleaning.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	PRODUZIONE ORARIA HOURLY PRODUCTION	DIAMETRO TAMBURO DRUM DIAMETER	LUNGHEZZA PARTE CILINDRICA CYLINDRICAL PART LENGHT	POTENZA POWER REQUIREMENTS	RPM	PESO WEIGHT
	(Kg/h)	mm	mm	kW		Kg
DMT_5	400-500	200	830	6	3800	530



DECANTER DMT-8

ITA-ENG 

DECANTER DMT-8

ITA I decanter DMT-8 sono stati progettati per lavorare paste a basse temperature e sono dotati di due uscite: una per l'olio e una per l'acqua e la sansa. L'aggiunta dell'acqua in estrazione va da 0 ad un massimo del 10% a temperatura massima di 20°C. La coclea interna è stata studiata per ottenere una migliore chiarificazione e nei punti di usura vi è un riporto di materiale resistente. Gli ugelli di uscita olio sono regolabili. Sotto allo scarico del decanter è situata una coclea motorizzata che trasporta la sansa all'esterno. Il telaio portante è smaltato e tutte le parti a contatto con il prodotto sono in acciaio AISI 304 e materiale ad uso alimentare. Il carter inox del decanter è apribile per una perfetta pulizia.

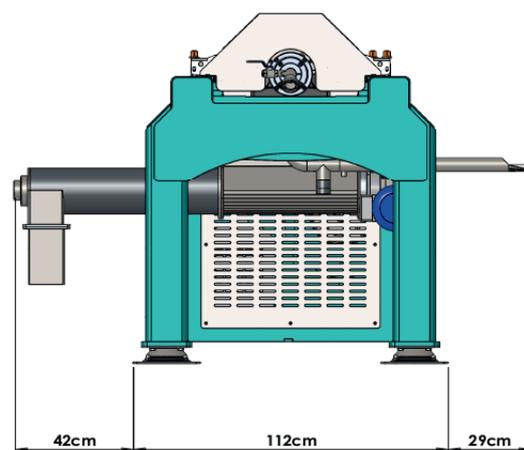
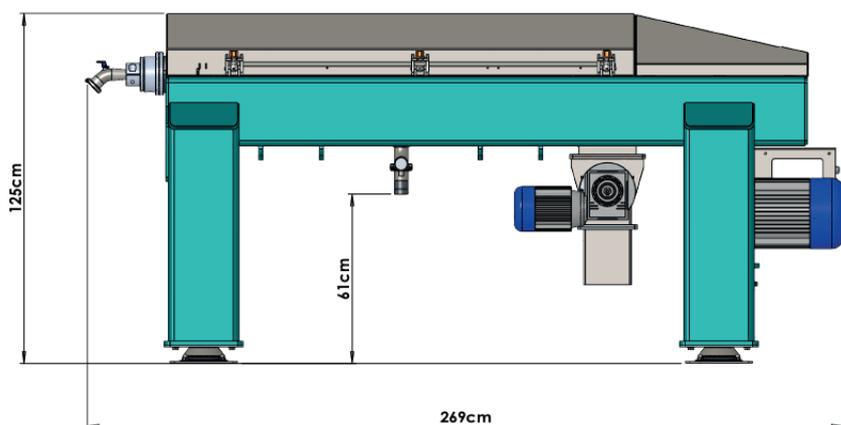
Optional: possibilità di doppio motore

ENG The DMT-8 extraction units has been designed to handle pastes at low temperatures and are foreseen with two exits: the former for oil and the latter for water and husks. Water addition during the extraction phase varies from 0 up to a maximum of 10% at 20°C. The internal screw has been designed to obtain a better clarification, wear proof reinforcements are foreseen on specific points. The oil nozzle exits are adjustable. Under the discharge of the extraction unit there is a motorized auger for external husks discharge. The main frame is enamelled and all parts in contact with the product are built in stainless steel AISI 304 or food grade materials. The stainless steel cover can be opened for a perfect cleaning.

Optional: dual motor

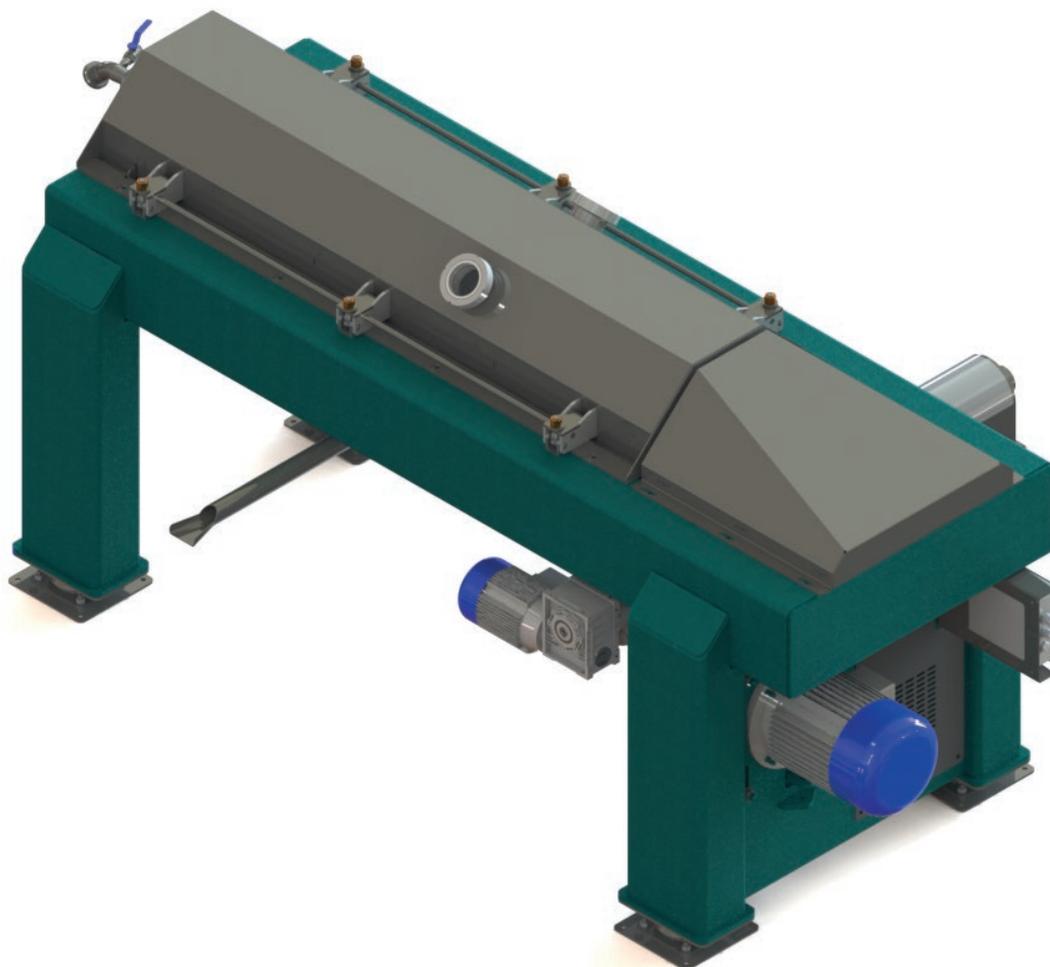


Optional:
Doppio motore/ dual motor



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	PRODUZIONE ORARIA HOURLY PRODUCTION	AVVIAMENTO START UP	DIAMETRO TAMBURO DRUM DIAMETER	LUNGHEZZA PARTE CILINDRICA CYLINDRICAL PART LENGHT	POTENZA POWER REQUIREMENTS	RPM	PESO WEIGHT
	(Kg/h)		mm	mm	kW		Kg
DMT_8	700-800	Inverter	250	980	6,5	3300-3800	780
DMT_8_2M	700-800	Inverter	250	980	12	3300-3800	780



DECANTER DMT-12

ITA-ENG 

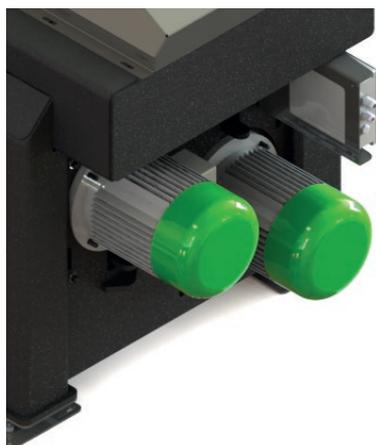
DECANTER DMT-12

ITA I decanter DMT-12 sono stati progettati per lavorare paste a basse temperature e sono dotati di due uscite: una per l'olio e una per l'acqua e la sansa. L'aggiunta dell'acqua in estrazione va da 0 ad un massimo del 10% a temperatura massima di 20°C. La coclea interna è stata studiata per ottenere una migliore chiarificazione e nei punti di usura vi è un riporto di materiale resistente. Gli ugelli di uscita olio sono regolabili. Sotto allo scarico del decanter è situata una coclea motorizzata che trasporta la sansa all'esterno. Il telaio portante è smaltato e tutte le parti a contatto con il prodotto sono in acciaio AISI 304 e materiale ad uso alimentare. Il carter inox del decanter è apribile per una perfetta pulizia.

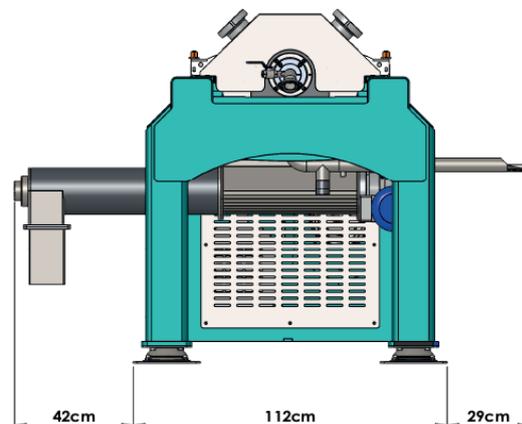
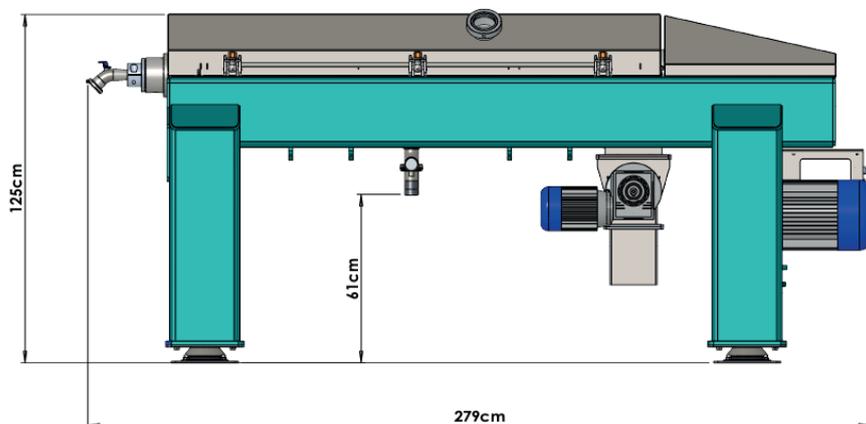
Optional: possibilità di doppio motore

ENG The DMT-12 extraction units has been designed to handle pastes at low temperatures and are foreseen with two exits: the former for oil and the latter for water and husks. Water addition during the extraction phase varies from 0 up to a maximum of 10% at 20°C. The internal screw has been designed to obtain a better clarification, wear proof reinforcements are foreseen on specific points. The extraction unit starting is carried out through an hydraulic joint. The oil nozzle exits are adjustable. Under the discharge of the extraction unit there is a motorized auger for external husks discharge. The main frame is enamelled and all parts in contact with the product are built in stainless steel AISI 304 or food grade materials. The stainless steel cover can be opened for a perfect cleaning.

Optional: dual motor

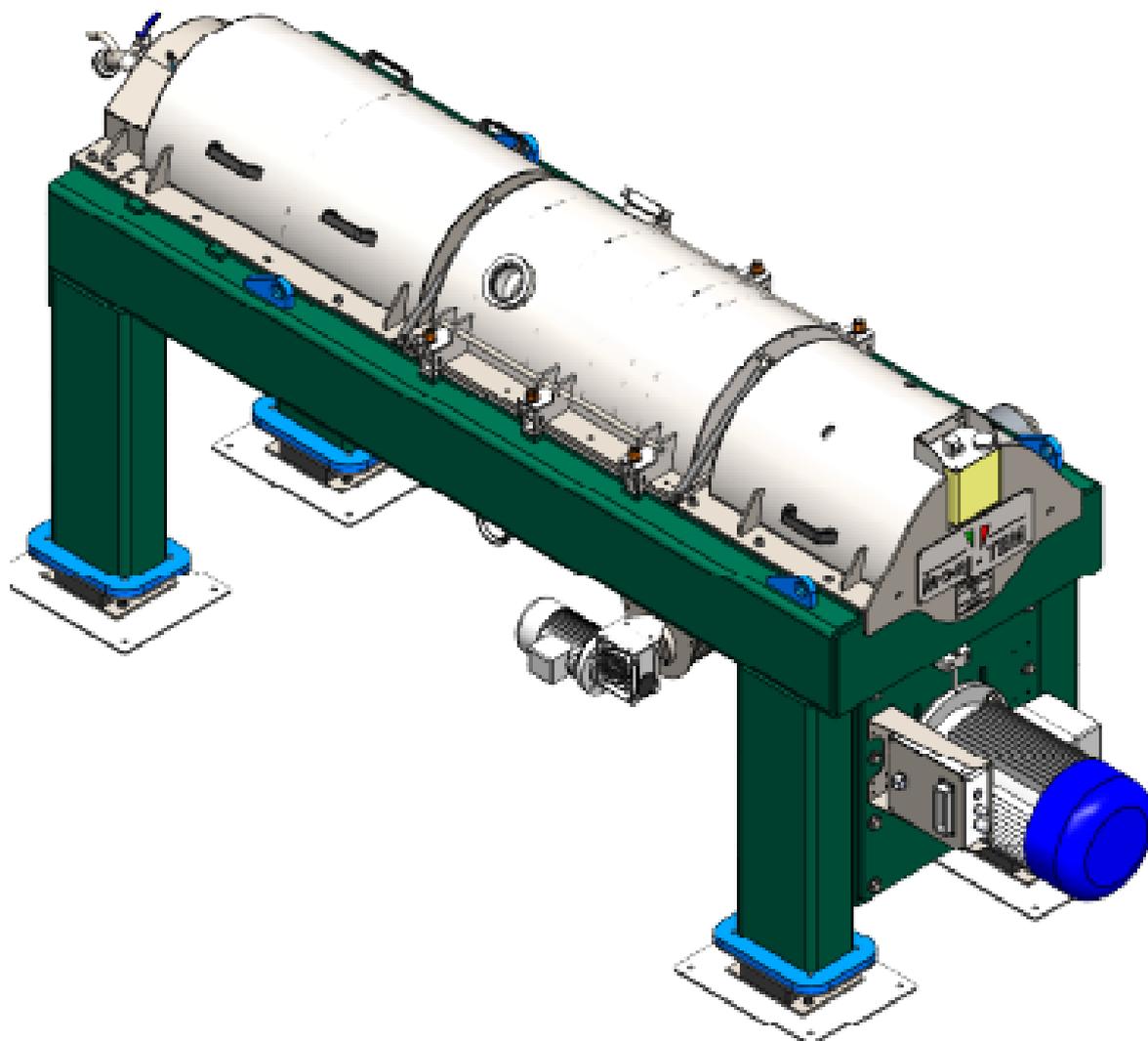


Optional:
Doppio motore/ dual motor



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	PRODUZIONE ORARIA HOURLY PRODUCTION	DIAMETRO TAMBURO DRUM DIAMETER	LUNGHEZZA PARTE CILINDRICA CYLINDRICAL PART LENGHT	POTENZA POWER REQUIREMENTS	RPM	PESO WEIGHT
	(Kg/h)	mm	mm	kW		Kg
DMT-12	1000-1200	270	1055	8,5	4000	880
DMT-12_2M	1000-1200	270	1055	16	4000	880



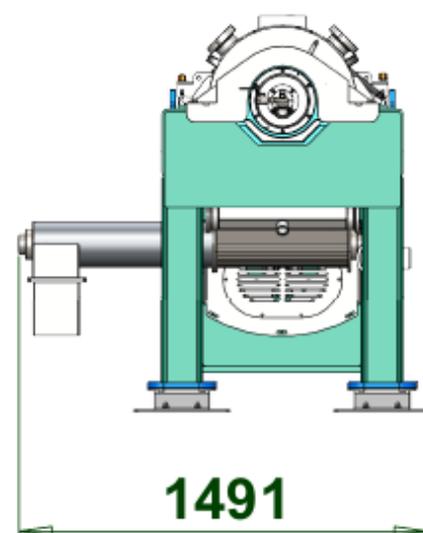
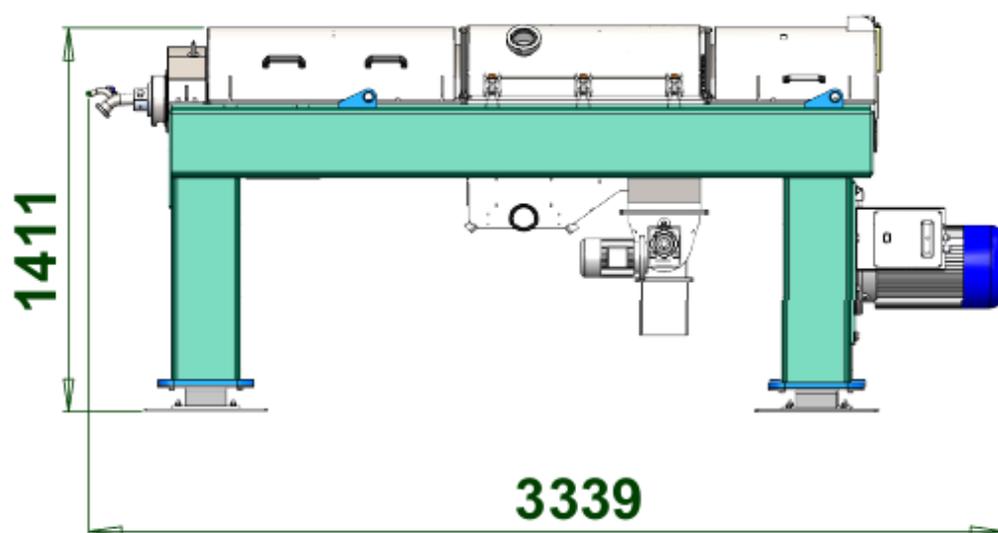
DECANTER DMT.15

ITA-ENG 

DECANTER DMT.15

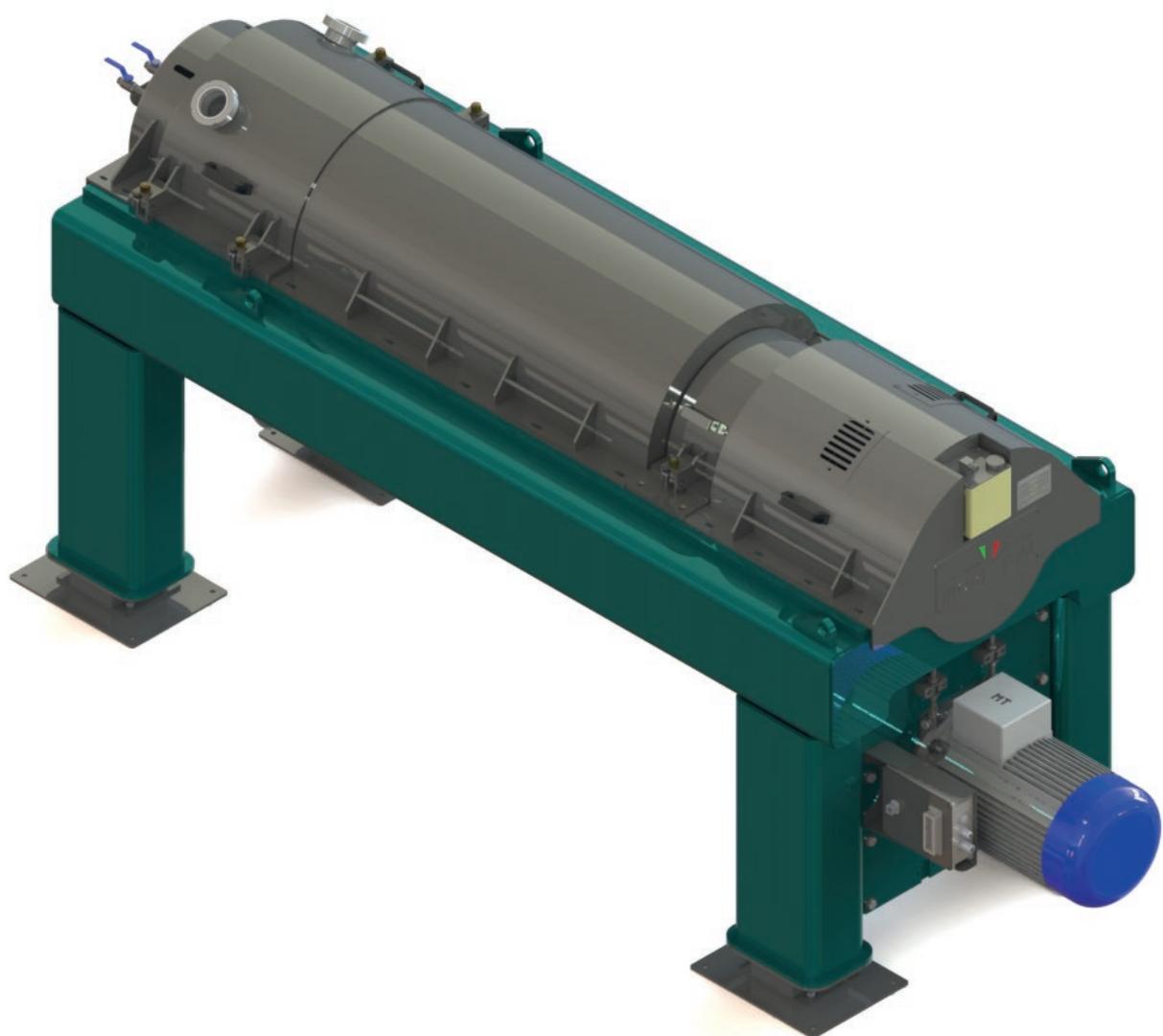
ITA I decanter DMT-15 sono stati progettati per lavorare paste a basse temperature e sono dotati di due uscite: una per l'olio e una per l'acqua e la sansa. L'aggiunta dell'acqua in estrazione va da 0 ad un massimo del 10% a temperatura massima di 20°C. La coclea interna è stata studiata per ottenere una migliore chiarificazione e nei punti di usura vi è un riporto di materiale resistente. Gli ugelli di uscita olio sono regolabili. Sotto allo scarico del decanter è situata una coclea motorizzata che trasporta la sansa all'esterno. Il telaio portante è smaltato e tutte le parti a contatto con il prodotto sono in acciaio AISI 304 e materiale ad uso alimentare. Il carter inox del decanter è apribile per una perfetta pulizia.

ENG The DMT-15 extraction units has been designed to handle pastes at low temperatures and are foreseen with two exits: the former for oil and the latter for water and husks. Water addition during the extraction phase varies from 0 up to a maximum of 10%. at 20°C. The internal screw has been designed to obtain a better clarification, wear proof reinforcements are foreseen on specific points. The oil nozzle exits are adjustable. Under the discharge of the extraction unit there is a motorized auger for external husks discharge. The main frame is enamelled and all parts in contact with the product are built in stainless steel AISI 304 or food grade materials. The stainless steel cover can be opened for a perfect cleaning.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

PRODUZIONE ORARIA	AVVIAMENTO	DIAMETRO TAMBURO	LUNGHEZZA PARTE CILINDRICA	POTENZA	RPM	PESO	LIVELLO DI PRESSIONE SONORA DI EMISSIONE PONDERATO A (LpA) SUL POSTO OPERATORE
(Kg/h)		mm	mm	kW		Kg	dB
1300-1500	Inverter	320	1170	16	3200-3500	1900	95



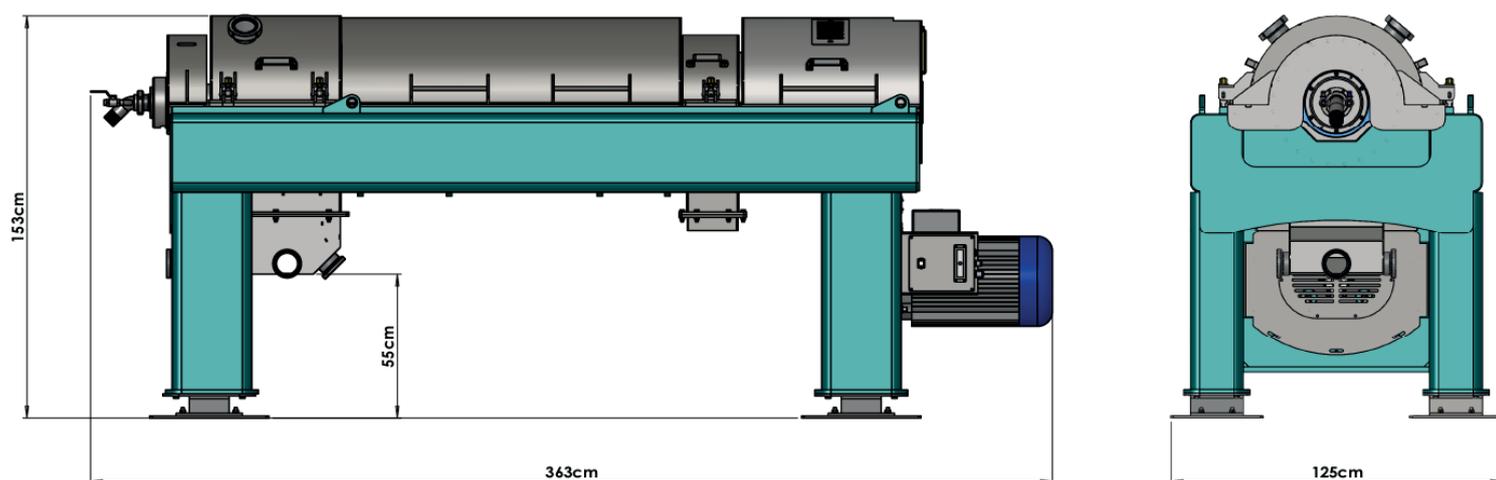
DECANTER DMT.20

ITA-ENG 

DECANTER DMT.20

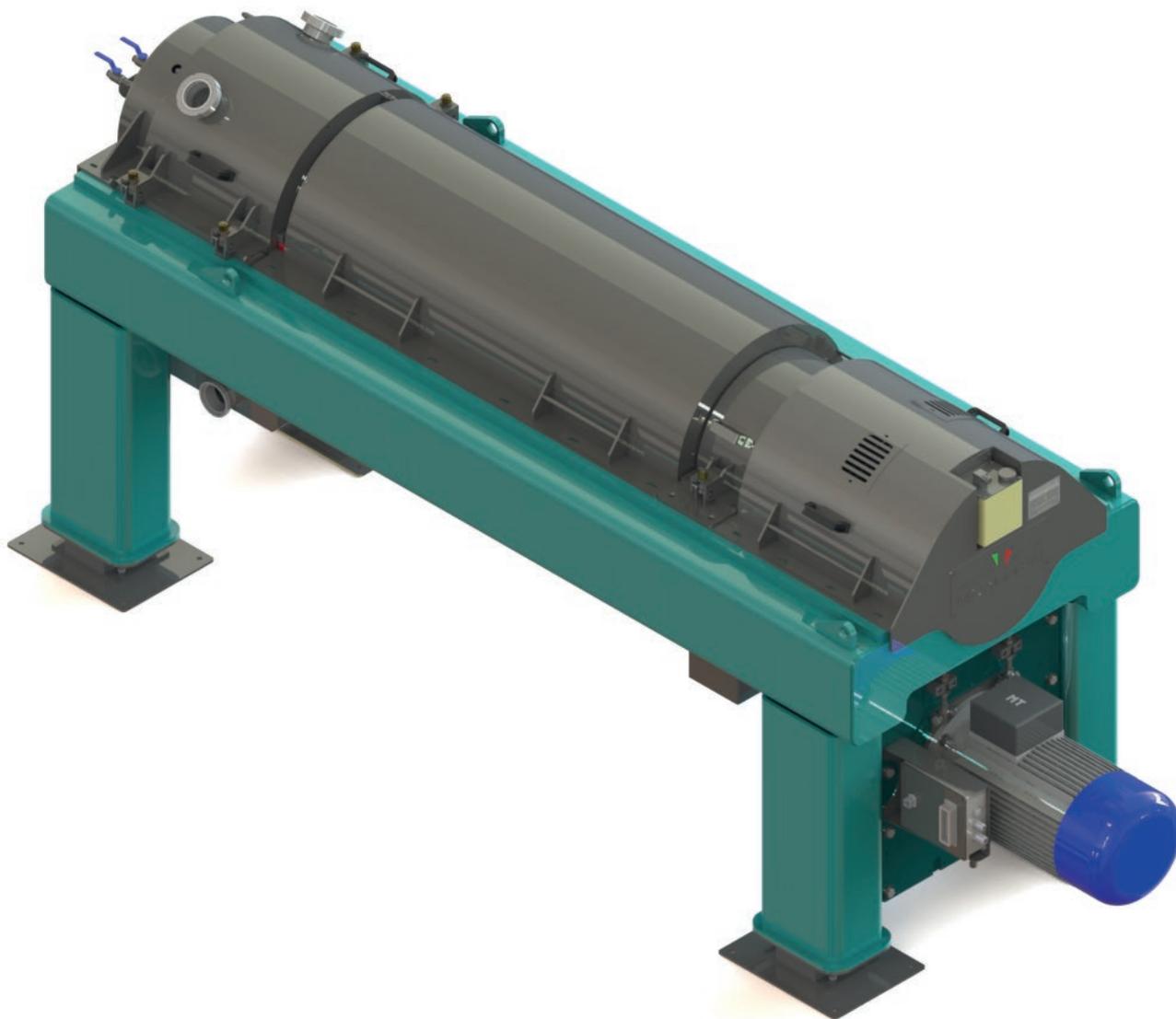
ITA I decanter DMT-20 sono stati progettati per lavorare paste a basse temperature e sono dotati di due uscite: una per l'olio e una per l'acqua e la sansa. L'aggiunta dell'acqua in estrazione va da 0 ad un massimo del 10% a temperatura massima di 20°C. La coclea interna è stata studiata per ottenere una migliore chiarificazione e nei punti di usura vi è un riporto di materiale resistente. Gli ugelli di uscita olio sono regolabili. Sotto allo scarico del decanter è situata una coclea motorizzata che trasporta la sansa all'esterno. Il telaio portante è smaltato e tutte le parti a contatto con il prodotto sono in acciaio AISI 304 e materiale ad uso alimentare. Il carter inox del decanter è apribile per una perfetta pulizia.

ENG The DMT-20 extraction units has been designed to handle pastes at low temperatures and are foreseen with two exits: the former for oil and the latter for water and husks. Water addition during the extraction phase varies from 0 up to a maximum of 10% at 20°C. The internal screw has been designed to obtain a better clarification, wear proof reinforcements are foreseen on specific points. The extraction unit starting is carried out through an hydraulic joint. The oil nozzle exits are adjustable. Under the discharge of the extraction unit there is a motorized auger for external husks discharge. The main frame is enamelled and all parts in contact with the product are built in stainless steel AISI 304 or food grade materials. The stainless steel cover can be opened for a perfect cleaning.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	PRODUZIONE ORARIA HOURLY PRODUCTION	DIAMETRO TAMBURO DRUM DIAMETER	LUNGHEZZA PARTE CILINDRICA CYLINDRICAL PART LENGHT	POTENZA POWER REQUIREMENTS	RPM
	(Kg/h)	mm	mm	kw	
DMT_20	1800-2000	420	1170	23	3200



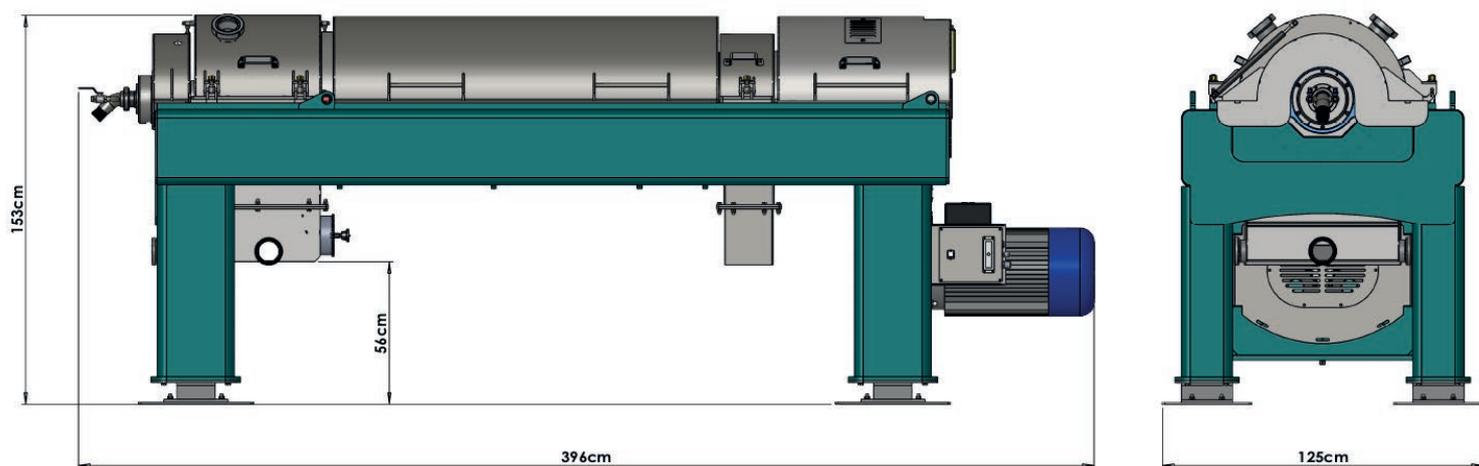
DECANTER DMT-30

ITA-ENG 

DECANTER DMT-30

ITA I decanter DMT-30 sono stati progettati per lavorare paste a basse temperature e sono dotati di due uscite: una per l'olio e una per l'acqua e la sansa. L'aggiunta dell'acqua in estrazione va da 0 ad un massimo del 10% a temperatura massima di 20°C. La coclea interna è stata studiata per ottenere una migliore chiarificazione e nei punti di usura vi è un riporto di materiale resistente. Gli ugelli di uscita olio sono regolabili. Sotto allo scarico del decanter è situata una coclea motorizzata che trasporta la sansa all'esterno. Il telaio portante è smaltato e tutte le parti a contatto con il prodotto sono in acciaio AISI 304 e materiale ad uso alimentare. Il carter inox del decanter è apribile per una perfetta pulizia.

ENG The DMT-30 extraction units has been designed to handle pastes at low temperatures and are foreseen with two exits: the former for oil and the latter for water and husks. Water addition during the extraction phase varies from 0 up to a maximum of 10%. at 20°C. The internal screw has been designed to obtain a better clarification, wear proof reinforcements are foreseen on specific points. The extraction unit starting is carried out through an hydraulic joint. The oil nozzle exits are adjustable. Under the discharge of the extraction unit there is a motorized auger for external husks discharge. The main frame is enamelled and all parts in contact with the product are built in stainless steel AISI 304 or food grade materials. The stainless steel cover can be opened for a perfect cleaning.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	PRODUZIONE ORARIA HOURLY PRODUCTION	DIAMETRO TAMBURO DRUM DIAMETER	LUNGHEZZA PARTE CILINDRICA CYLINDRICAL PART LENGHT	POTENZA POWER REQUIREMENTS	RPM
	(Kg/h)	mm	mm	kW	
DMT_30	2500-3000	420	1435	31	3200



POMPA PSS.1-2

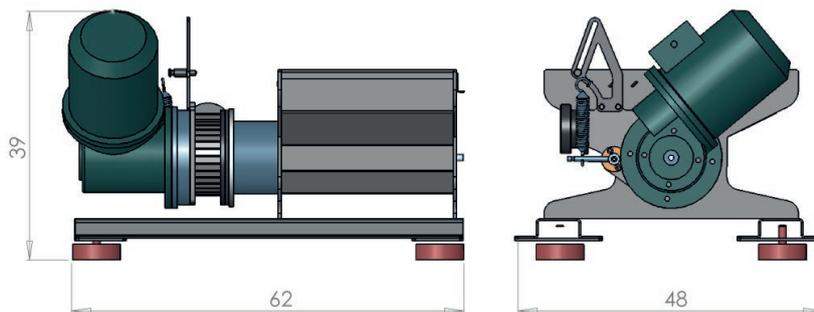


POMPA PSS.1-2

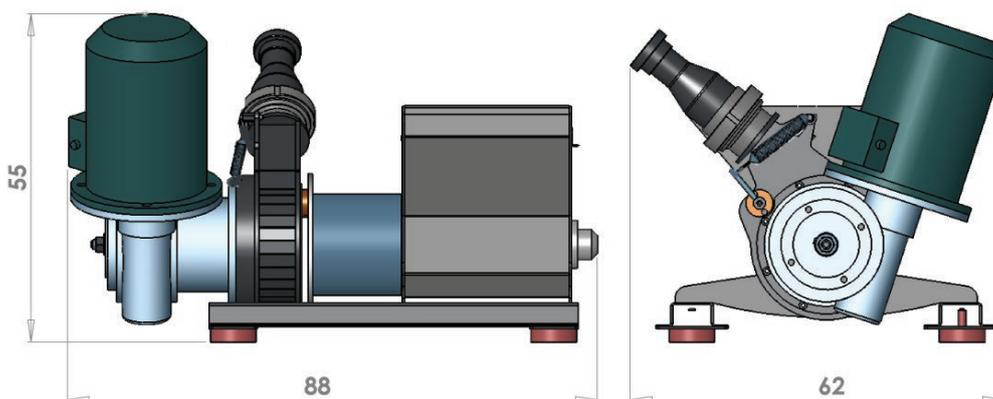
ITA La vaschetta con pompa sansa è stata studiata per trasferire le sanse umide in uscita dal decanter all'esterno del frantoio. La vaschetta è fornita di una tramoggia con coclea che convoglia la sansa alla pompa PSS. La struttura è in acciaio INOX e la tubazione di uscita è con attacco DIN.

ENG Vat with waste discharge pump designed to move out the pomace coming out from the extraction unit. The vat has a hopper with a screw conveying the waste to the PSS pump. The main frame is of stainless steel and DIN connections are on the exit pipes.

PSS.1

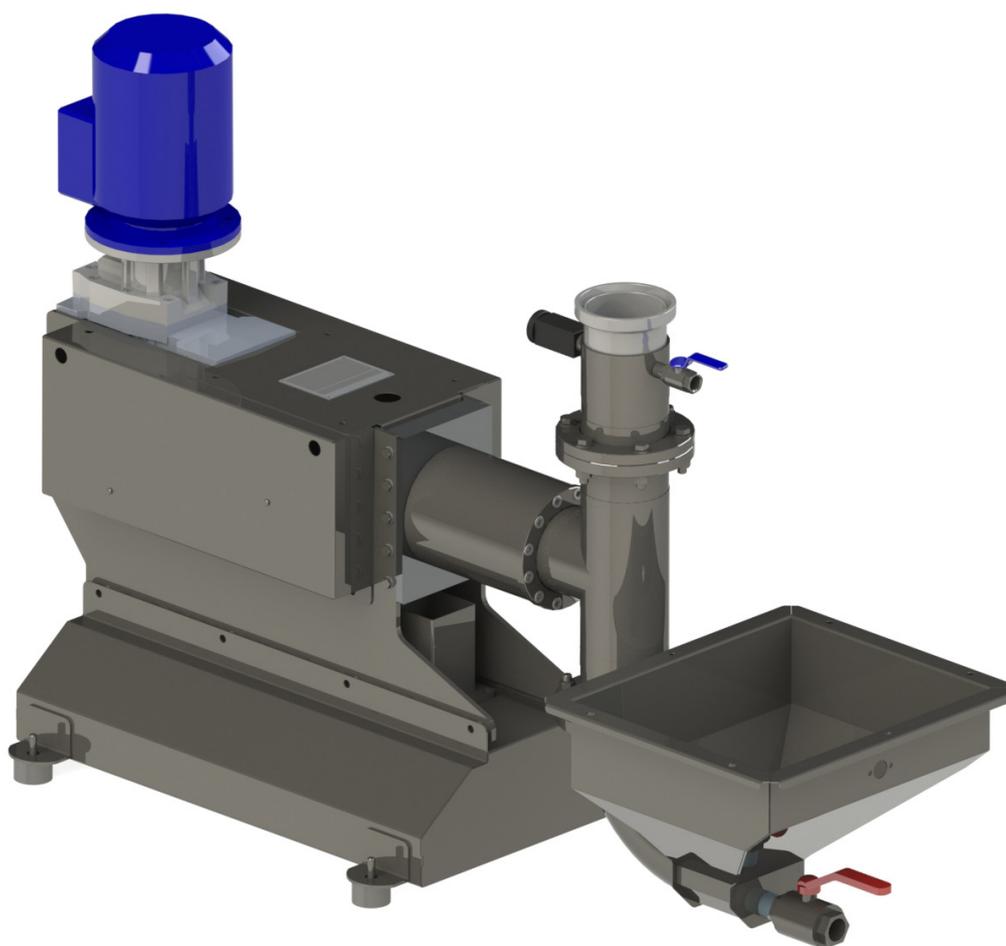


PSS.2



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	PSS.1 (a bordo dei frantoi serie GOLD) (onboard on GOLD series)	PSS.1 (per impianti da 200 a 500 Kg/h) (for 200 up to 500 Kgs/h plants)	PSS.2 R	PSS.2 (per impianti da 500 a 750 Kg/h) (for 500 up to 750 Kgs/h plants)
POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	1,5 MF	1,5 TF	3 TF	3 TF



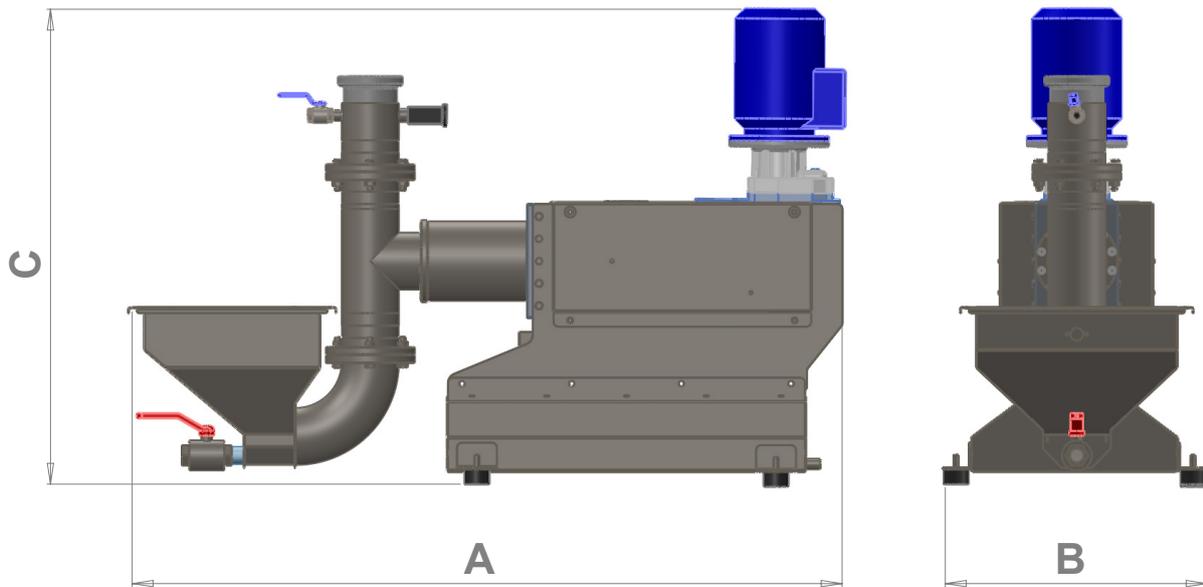
POMPA A PISTONE 130-180



POMPA A PISTONE 130-180

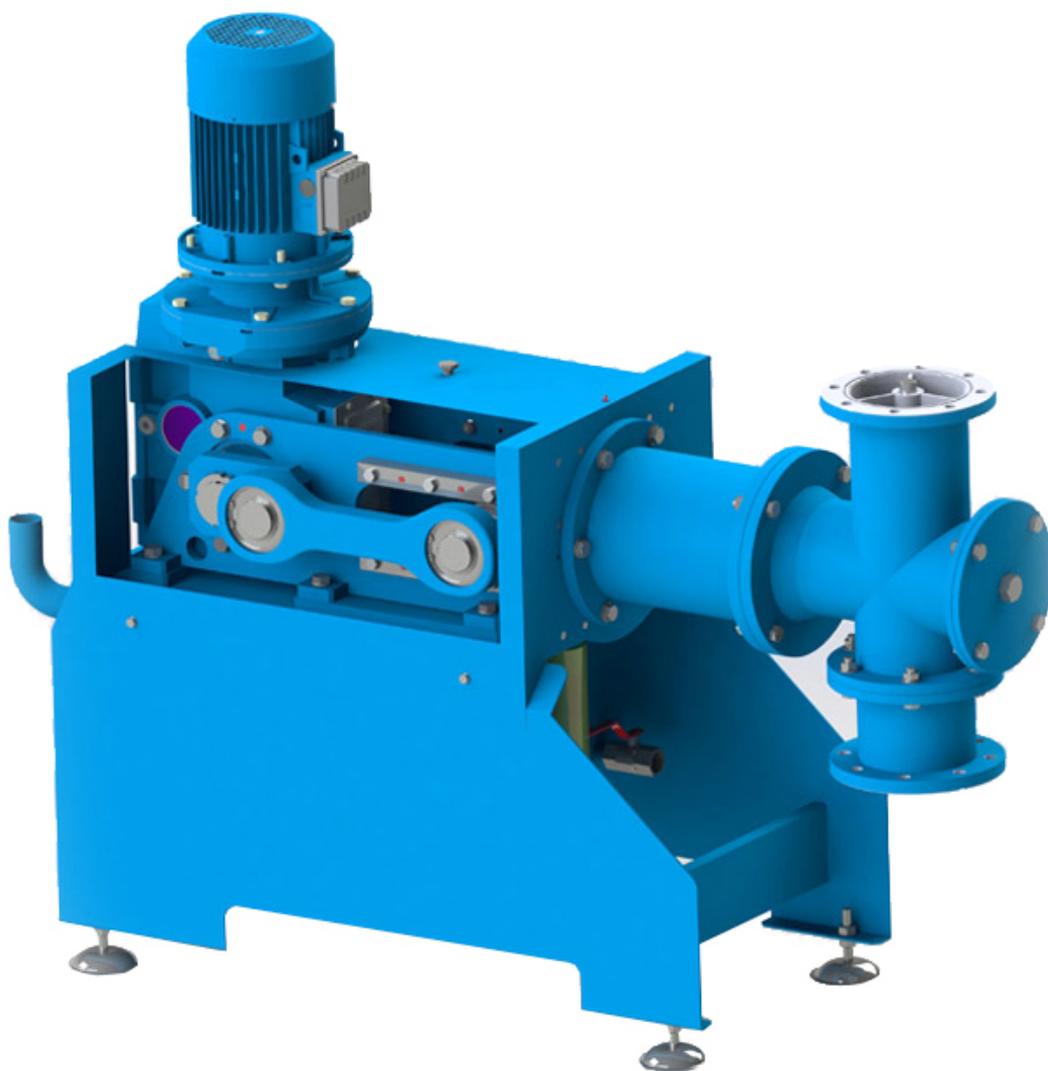
ITA La pompa a pistone è stata studiata per trasferire le sanse umide in uscita dal decanter all'esterno del frantoio. La struttura è in acciaio INOX per tutti i modelli. La tubazione di uscita è con attacco DIN. La pompa normalmente viene dotata di una vaschetta di alimentazione che riceve la sansa dal decanter

ENG Piston pump foreseen to transfer outside the wet husks coming out from the decanter. Stainless steel frame for all the versions. Outlet pipes with DIN connections. Standard version of the pump with feeding tank to collect the huskis coming from the decanter.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	PP.130	PP.180
PORTATA (Kg/h) FLOW (Kg/h)	1500	2500
POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	2,2	4
Adatta all'impianto OLIOMIO Suitable for OLIOMIO plant	700-1000	1500-3000
DIMENSIONI (cm) DIMENSIONS (cm)	A B C 96 50 98	A B C 134 68 145
PRESSIONE (bar) PRESSURE (bar)	4	5
PESO (Kg) Weight (Kgs)	210	250
ATTACCO DIN DIN CONNECTION	100	100



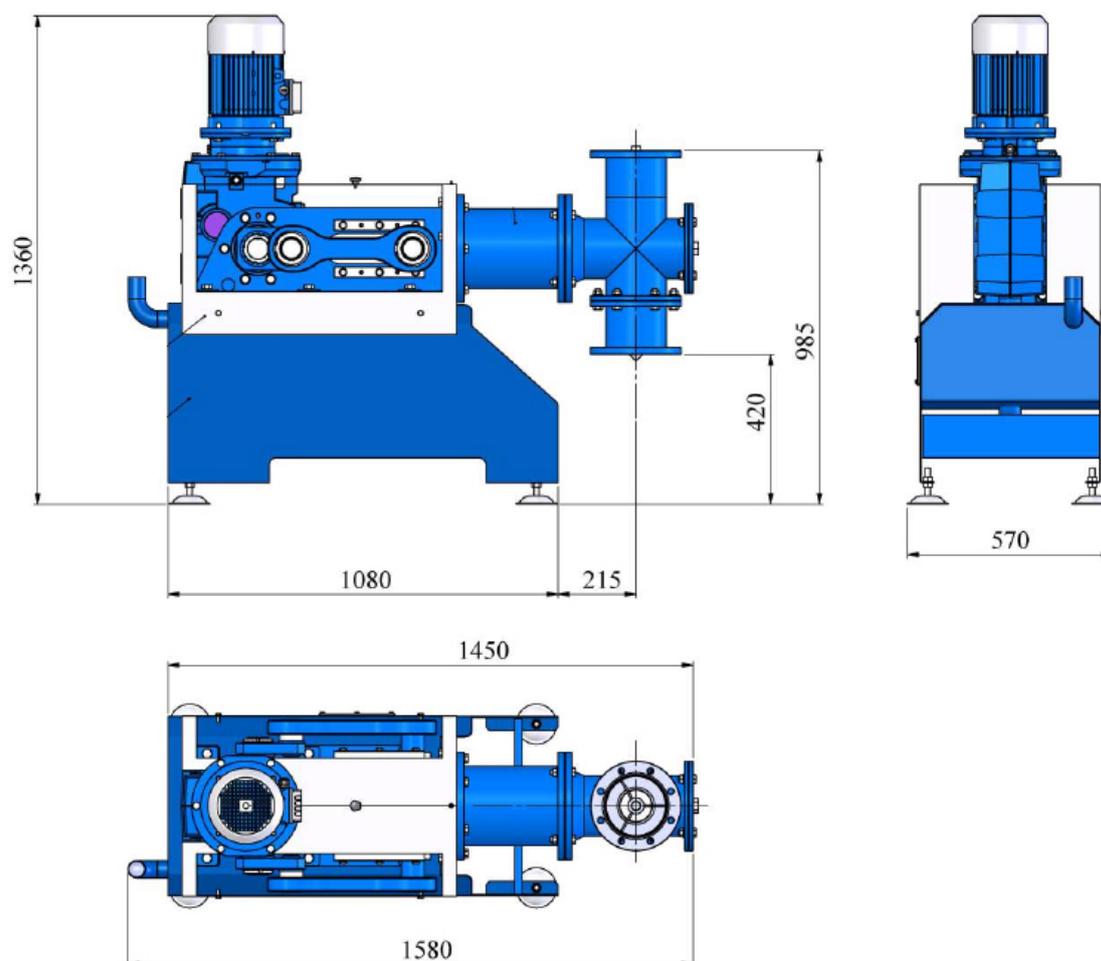
POMPA A PISTONE PP.210



POMPA A PISTONE PP.210

ITA La pompa a pistone è stata studiata per trasferire le sanse umide in uscita dal decanter all'esterno del frantoio. La pompa normalmente viene dotata di una vaschetta di alimentazione che riceve la sanse dal decanter

ENG Piston pump foreseen to transfer outside the wet husks coming out from the decanter. Standard version of the pump with feeding tank to collect the huskis coming from the decanter.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	PP.210
PORTATA (Lt/min) FLOW (Lt/min)	1500
POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	7,5
DIMENSIONI (mm) DIMENSIONS (mm)	A B C 1600 x 650 x 1400
PREVALENZA (m) HEAD (m)	20
PESO (Kg) Weight (Kgs)	480



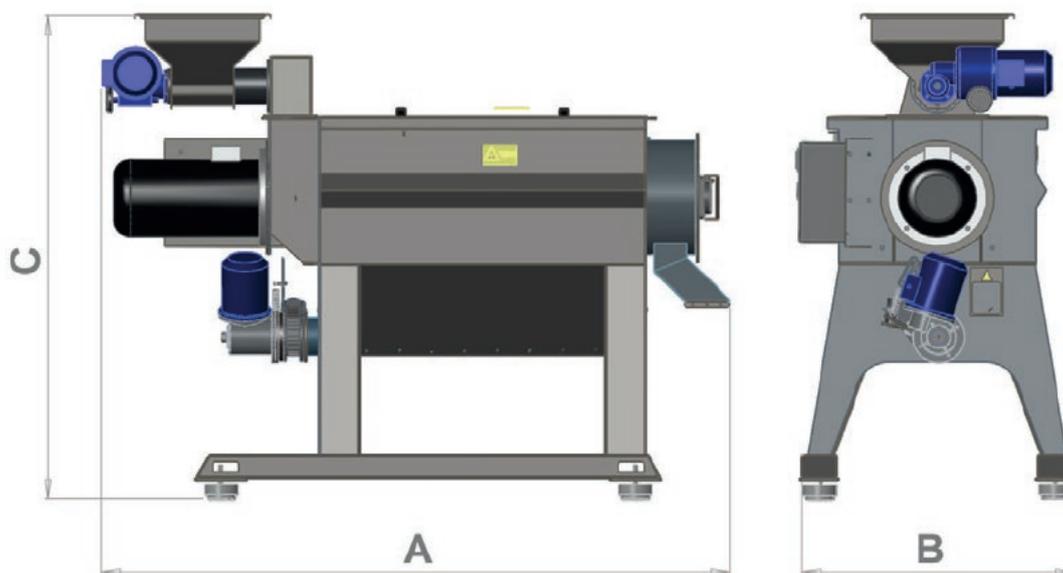
SEPARATORE DI NOCCIOLINO SN.250-500-750



SEPARATORE DI NOCCIOLINO SN.250-500-750

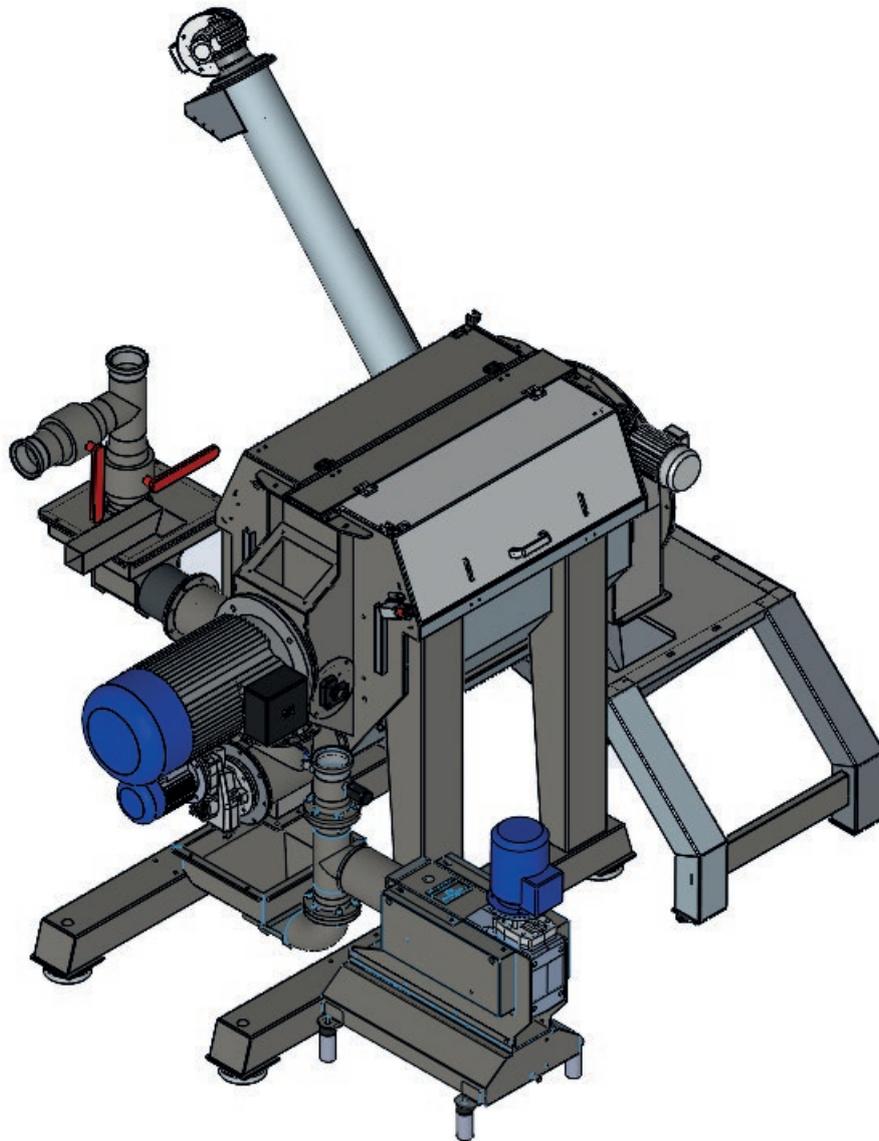
ITA La macchina è stata studiata appositamente per separare il nocciolino dalla sansa. La macchina è composta da una tramoggia di carico della sansa dotata di un alimentatore azionato da un motoriduttore. La sansa arriva nel cestello di separazione dove uno sbattitore con 3 alette centrifuga il prodotto facendo uscire la parte umida e scartando dalla parte posteriore il nocciolino; un pulitore tiene sempre libera la griglia ed una coclea alimenta la pompa mono che invia la sansa denocciolata al recipiente di stoccaggio. Per la sansa con umidità superiore al 50% non serve aggiungere acqua. Il nocciolino recuperato è dal 13 al 18% della quantità di olive lavorate. Tutte le parti a contatto con il prodotto sono in acciaio inox AISI 304 e materiale ad uso alimentare.

ENG Machine specifically studied to separate pits from waste. It is composed by a loading hopper for waste equipped with feeding unit driven by gear motor. The waste arrives in the separation basket where it is centrifuged by a beater with 3 wings; the wet material comes out and the pits are discharged from the bank of the machine. A special cleaning device maintains free the grate and a screw with mono pump send the waste without pits to the storage tank. For waste with humidity higher than 50% you don't have to add water. Pits recovered are about 13-18% of olives processed. All parts in contact with product are built in AISI 304 stainless steel and food grade material.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	SN.250	SN.500	SN.750
PRODUZIONE ORARIA (Kg/h) HOURLY PRODUCTION (kg/h)	250	500	750
POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	4	7,5	9,2
DIMENSIONI (cm) DIMENSIONS (cm)	200x90x150	200x90x150	200x90x150



SEPARATORE DI NOCCIOLINO

SN.1000-1500-2000-3000-4000

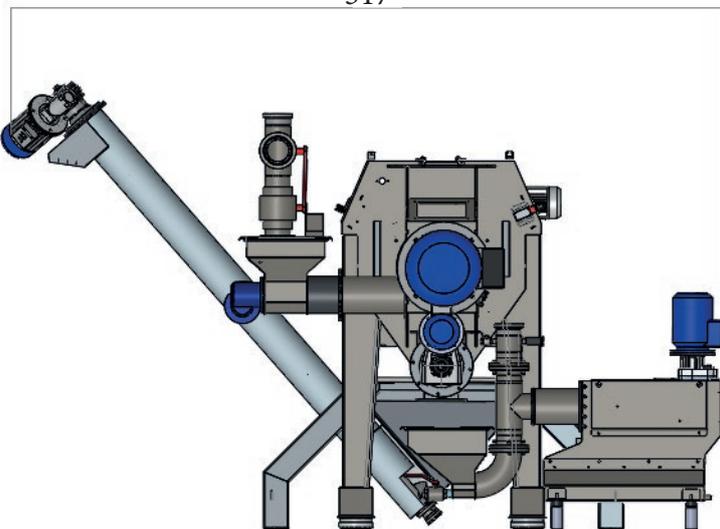


SEPARATORE DI NOCCIOLINO SN.1000-1500-2000-3000-4000

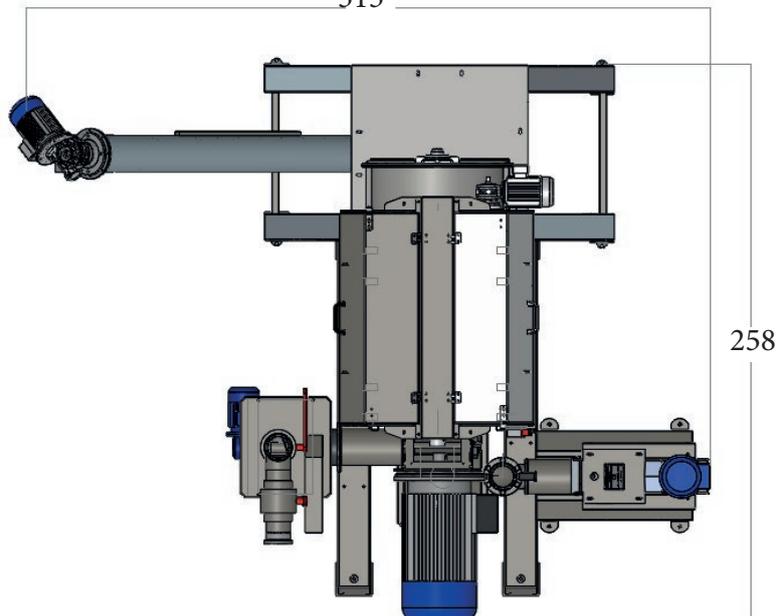
ITA La macchina è stata studiata appositamente per separare il nocciolino dalla sansa. La macchina è composta da una tramoggia di carico della sansa dotata di un alimentatore azionato da un motoriduttore. La sansa arriva nel cestello di separazione dove uno sbattitore con 3 alette centrifuga il prodotto facendo uscire la parte umida e scartando dalla parte posteriore il nocciolino; un pulitore tiene sempre libera la griglia ed una coclea alimenta la pompa a pistoncini che invia la sansa denocciolata al recipiente di stoccaggio. Per la sansa con umidità superiore al 50% non serve aggiungere acqua. Il nocciolino recuperato è dal 10 al 15% della quantità di olive lavorate. Tutte le parti a contatto con il prodotto sono in acciaio inox AISI 304 e materiale ad uso alimentare.

ENG Machine specifically studied to separate pits from waste. It is composed by a loading hopper for waste equipped with feeding unit driven by gear motor. The waste arrives in the separation basket where it is centrifuged by a beater with 3 wings; the wet material comes out and the pits are discharged from the bank of the machine. A special cleaning device maintains free the grate and a screw with piston pump send the waste without pits to the storage tank. For waste with humidity higher than 50% you don't have to add water. Pits recovered are about 10-15% of olives processed. All parts in contact with product are built in AISI 304 stainless steel and food grade material.

317



315



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	SN.1000	SN.1500	SN.2000	SN.3000	SN.4000
PRODUZIONE ORARIA (Kg/h) HOURLY PRODUCTION (Kg/h)	1000	1500	2000	3000	4000
POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	14	15	18	22	27



VASCLETTE OLIO CP-CPF

ITA-ENG 

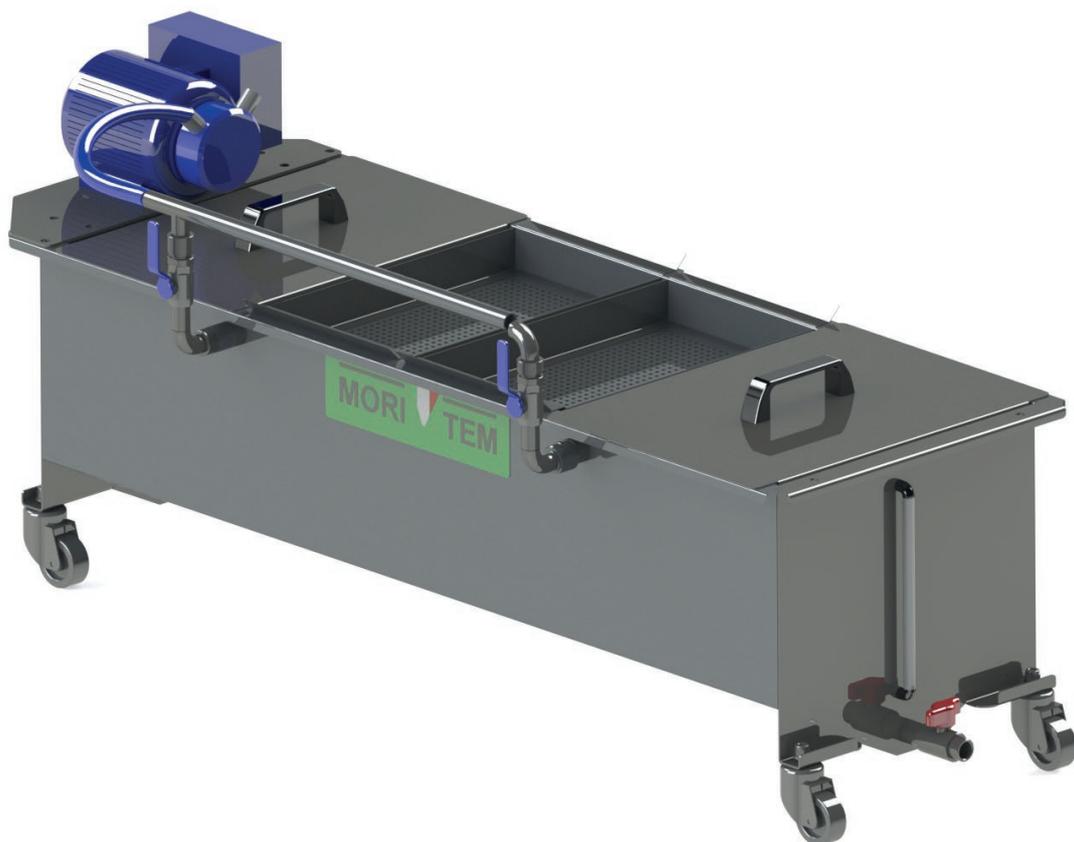
VASCHETTE OLIO CP-CPF

ITA Le vaschette di ricezione olio sono costruite interamente in acciaio inox AISI 304 e sono state progettate per ricevere l'olio dal decanter. La CP.1 è senza filtro, mentre la versione CPF.0-1 con filtro Jolly a 20 piastre 20x20 è stata studiata per filtrare l'olio extravergine di oliva durante il trasferimento al serbatoio di stoccaggio. L'olio raccolto nella vaschetta viene aspirato dalla pompa e inviato all'ingresso del filtro a piastre, da cui esce filtrato e pronto all'uso.

ENG The oil collection vat, completely made of stainless steel AISI 304, is designed to receive the oil extracted from the decanter. CP.0-1 is with no filter; the CPF.0-1 version, including Jolly filter with 20 plates (20x20), is designed to filter the extra virgin olive oil throughout the transfer of the product towards the tanks. The oil collected in the vat is drawn in through the pump and transferred to the plate filter, from which it comes out ready to be used.



MODELLO MODEL	POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	PRODUZIONE ORARIA OLIO FILTRATO (Lt/h) FILTERED OIL HOURLY PRODUCTION (Lt/h)	CAPIENZA (Lt) CAPACITY (Lt)	MODELLO POMPA PUMP MODEL	PESO (Kg) WEIGHT (Kgs)
CP.1	0,55 MF/TF	-	50	GG.20 MF/TF	40
CPF.0	0,55 MF/TF	50	25	GG.20 MF/TF	50
CPF.1	0,55 TF	50	50	GG.20 MF/TF	55



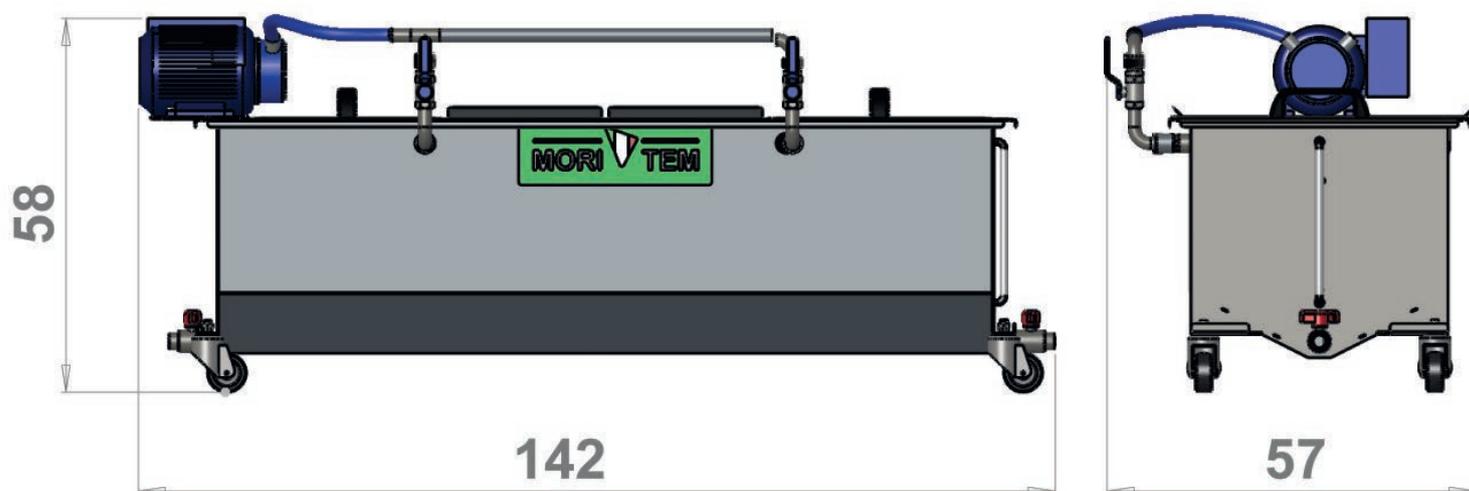
VASCHETTA CP.2S



VASCHETTA CP.2S

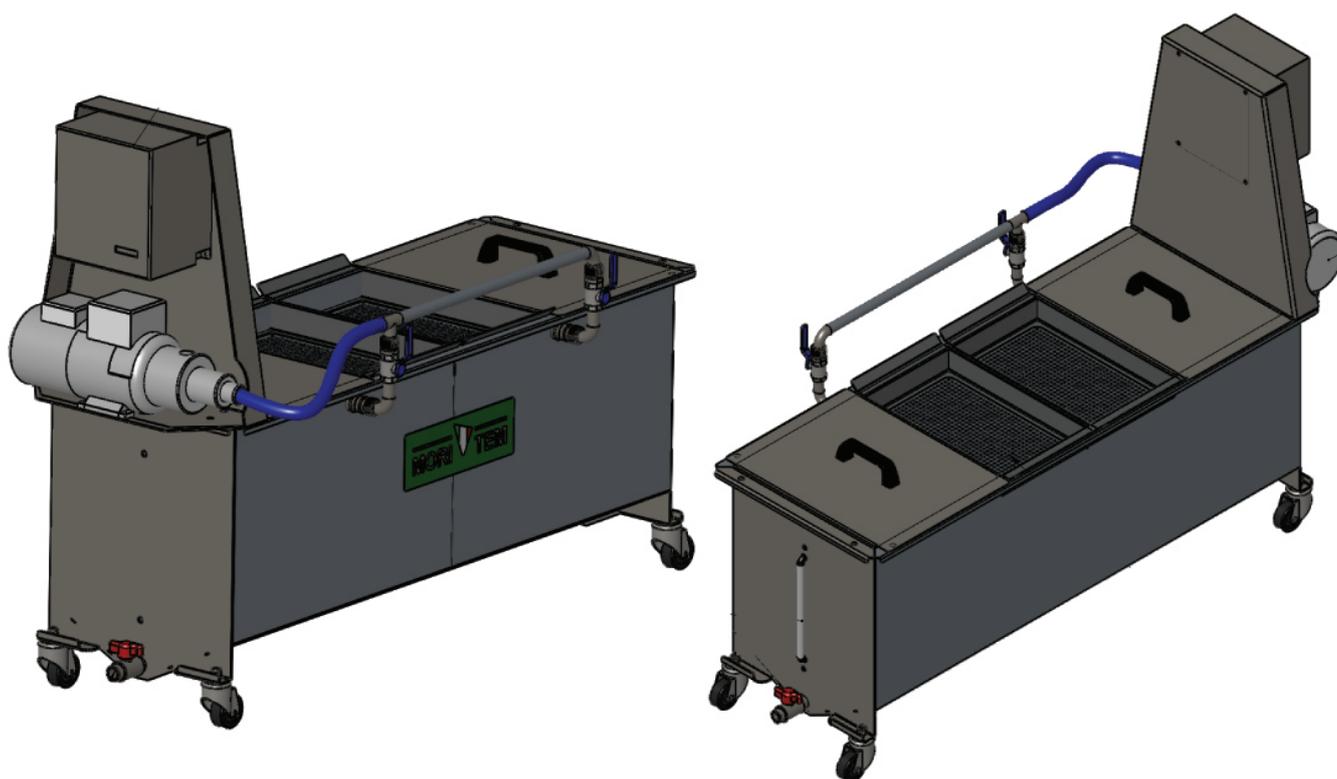
ITA La Vaschetta CP.2S a due settori permette di separare le partite di olio in due vasche divise. Monta una pompa coassiale a girante in gomma. Un tubo di collegamento inox permette di prelevare l'olio selezionando la vasca tramite una valvola inox.

ENG CP.2S is a two sector vat allowing to separate different oil batches into two separated vats. It's equipped with coaxial pump with rubber impeller. A stainless steel connection pipe allows to take out oil selecting the vat by means of a stainless steel valve.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	CAPIENZA (Lt) CAPACITY (Lt)
VASCHETTA CP.2S 50	0,55	50
VASCHETTA CP.2S 100	0,55	100



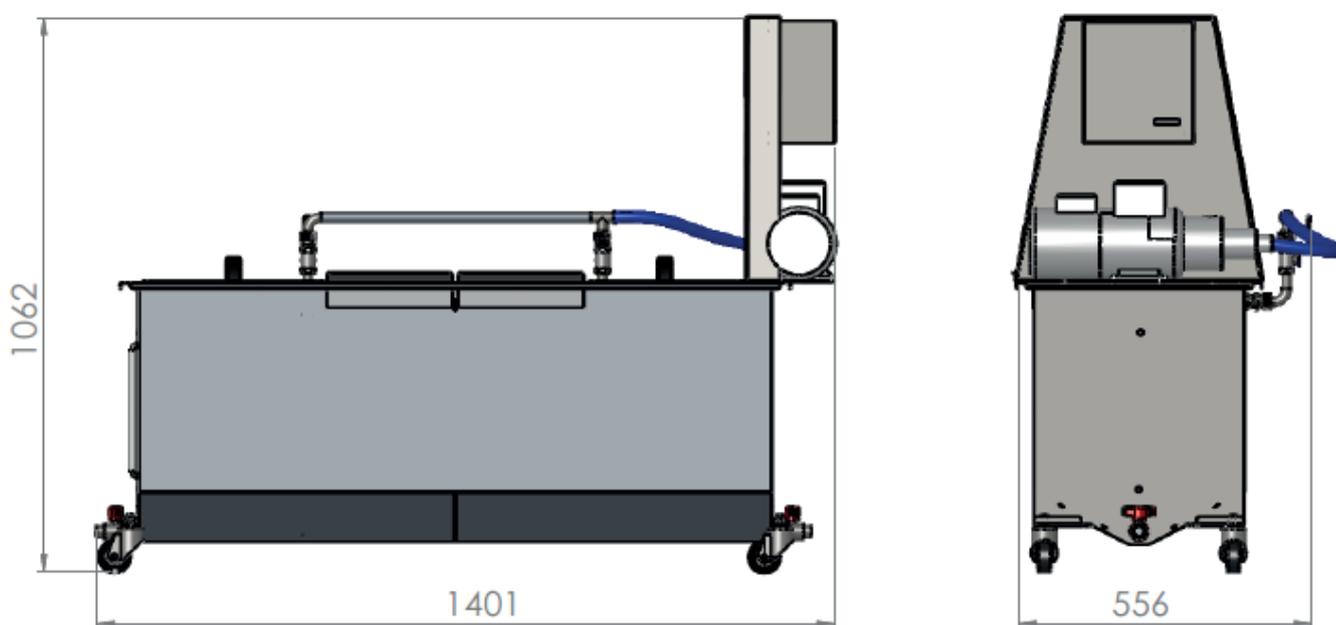
VASCHETTA CP.2S CON POMPA MONO



VASCHETTA CP.2S CON POMPA MONO

ITA La Vaschetta CP.2S a due settori permette di separare le partite di olio in due vasche divise. La vaschetta monta una pompa monovite con inverter per regolare il flusso. Un tubo di collegamento inox permette di prelevare l'olio selezionando la vasca tramite una valvola inox.

ENG CP.2S is a two sector vat allowing to separate different oil batches into two separated vats. The vat is equipped with a monoscrew pump with inverter for flow adjustment. A stainless steel connection pipe allows to take out oil selecting the vat by means of a stainless steel valve.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	CAPACITÀ (Lt) CAPACITY (Lt)
VASCHETTA CP.2S_50 CON POMPA MONO	0,55 TF	50
VASCHETTA CP.2S_100 CON POMPA MONO	0,55 TF	100



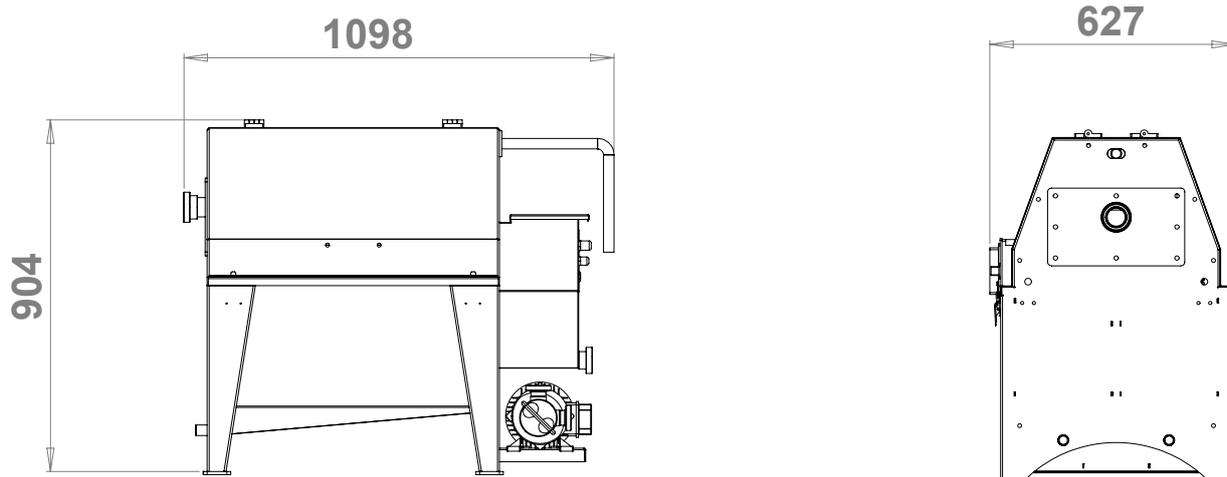
VASCHETTA VV.1

ITA-ENG 

VASCHETTA VV.1

ITA Le vaschette VV.1 sono costruite interamente in acciaio inox AISI 304 e sono state progettate per ricevere l'olio dal decanter. L'olio che cade nella vaschetta viene raccolto sul fondo, mentre eventuali impurità vengono trasportate verso lo scarico attraverso la vibrazione effettuata dal vibrovaglio.

ENG The VV.1 vat, completely made of stainless steel AISI 304, is designed to receive the oil extracted from the decanter. The oil that falls into the tray is collected on the bottom, while any impurities are transported to the discharge through the vibration performed by the vibrating motor.



MODELLO MODEL	POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	CAPACITÀ (Lt) CAPACITY (Lt)	MODELLO POMPA (OPTIONAL) PUMP MODEL (OPTIONAL)	PESO (Kg) WEIGHT (Kgs)
VV.1	0,15TF	80	GG.20 MONO PH 19	85



SEPARATORE SC-3500

ITA-ING



SEPARATORE SC-3500

ITA Centrifuga verticale per la chiarificazione dell'olio mediante l'eliminazione di eventuali particelle solide e goccioline d'acqua. Il separatore è dotato di un sistema elettronico per l'avvio ed il controllo della velocità, di una colonna con un numero elevato di dischi di varie dimensioni per la separazione delle fasi e di un sistema automatico di scarico dei fanghi. Questa centrifuga ad alto numero di giri è realizzata secondo le normative CE e internazionali sia nella scelta dei materiali che nella costruzione. L'olio in uscita dal separatore è pronto per lo stoccaggio o eventuale filtrazione.

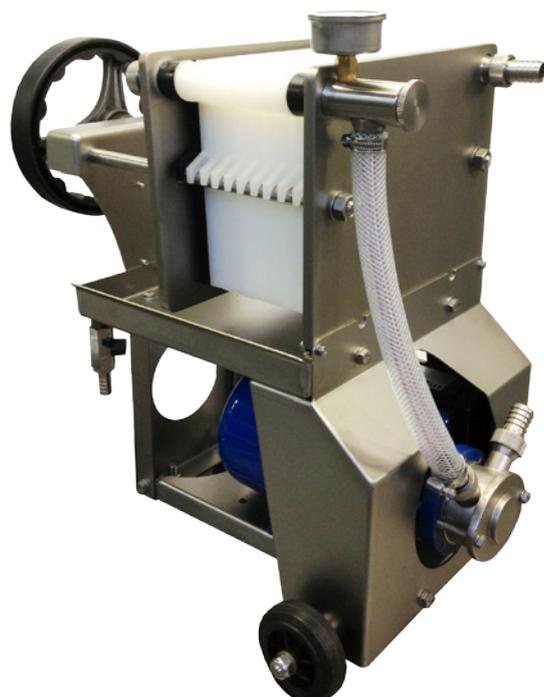
ENG Vertical centrifuge for the olive oil clarification by the elimination of the eventual solid particles and water droplets. The separator is equipped with an electronic system for the starting and the speed control, and a column with a great number of variable thickness stainless steel disks for the phases separation and an automatic sludge discharge system. This high speed rotating centrifuge is made according to the EC and international standards for both the material choice and the construction. The output oil from the separator is ready for the storage or the filtration.



VASCETTA/OIL VAT

CARATTERISTICHE TECNICHE

	PESO TAMBURO (Kg) DRUM WEIGHT (Kgs)	PESO SEPARATORE (Kg) SEPARATOR WEIGHT (Kgs)	VELOCITA' (RPM) SPEED (RPM)	POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	CAPACITA' IDRAULICA (Lt/h) HYDRAULIC CAPACITY (Lt/h)
SC-3500	140	1050	6800	7,5 TF 0,55 TF VASCETTA/OIL VAT	3500



FILTRI MINIJOLLY

ITA-ENG



FILTRI MINIJOLLY

ITA I Filtri Jolly sono costruiti interamente all'interno della nostra officina e il progetto risale al 1980. Sono studiati per poter sgrossare , brillantare e sterilizzare vini , olii , birra ,succhi di frutta e altri liquidi alimentari .Sono dotati della valvola di regolazione di flusso con manometro e assaggiavino.

ING Jolly filters are fully designed and manufactured in our workshop. The project dates back 1980. They are designed to refine, clarify, and sterilise wines, oils, beer, fruit juices and food liquids of various types. They are fitted with a valve for flow regulation with gauge and wine-tasting tap.

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	MINIOLLY OLIO
PRODUZIONE VINO (Lt/h) WINE PRODUCTION (Lt./h)	50
N° PIASTRE N° OF PLATES	11
SUPERFICIE FILTRANTE (mq) FILTERING SURFACE (mq)	0,4
PESO (Kg) WEIGHT (Kg)	33



FILTRI JOLLY 10-20

ITA-ENG



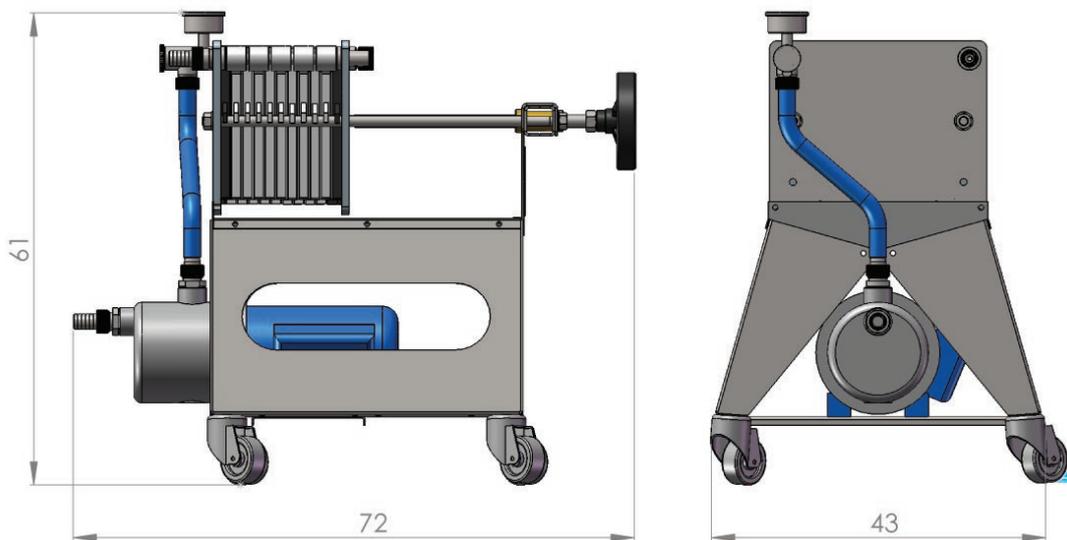
FILTRI JOLLY 10-20

ITA I Filtri Jolly sono costruiti interamente all'interno della nostra officina e il progetto risale al 1980. Sono studiati per poter sgrassare, brillantare e sterilizzare vini, olii, birra, succhi di frutta e altri liquidi alimentari. Sono dotati della valvola di regolazione di flusso con manometro e assaggiavino.

ING Jolly filters are fully designed and manufactured in our workshop. The project dates back 1980. They are designed to refine, clarify, and sterilise wines, oils, beer, fruit juices and food liquids of various types. They are fitted with a valve for flow regulation with gauge and wine-tasting tap.

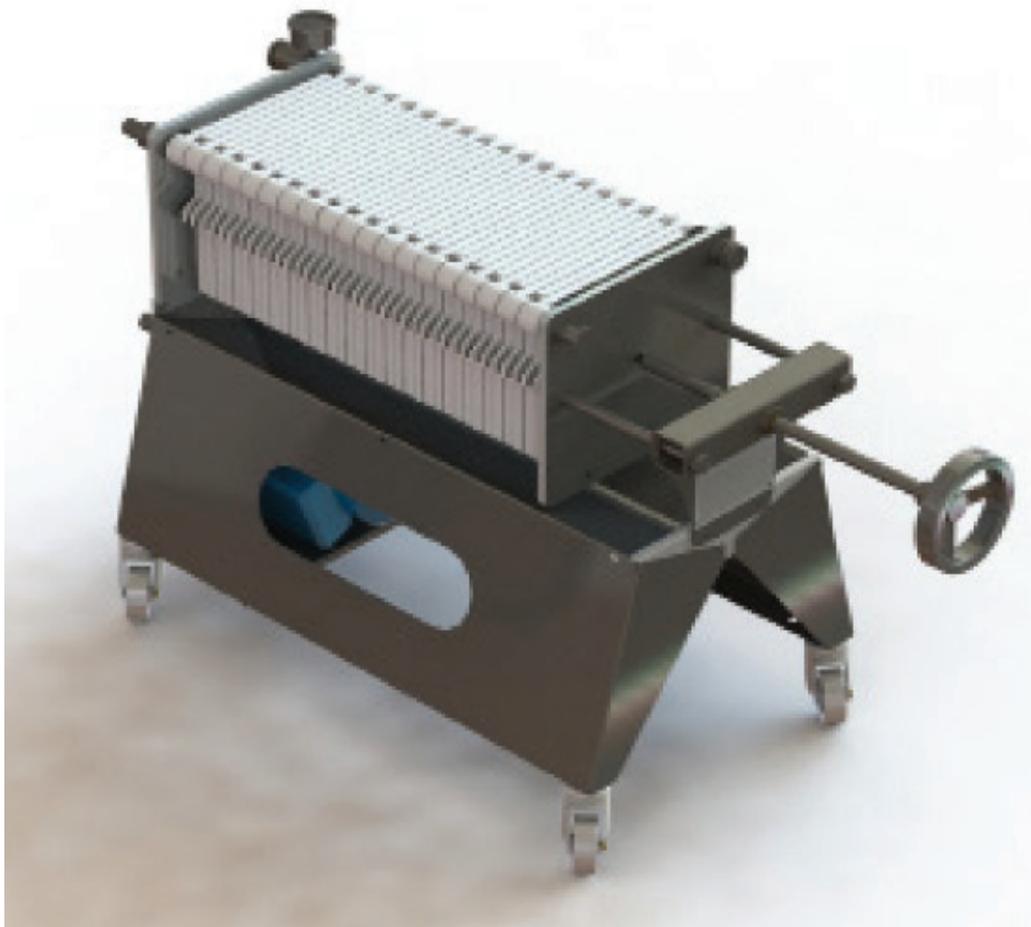
OPTIONALS

Piastra doppia filtrazione/Double filtration plate
Bypass



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	JOLLY 10	JOLLY 20
PRODUZIONE OLIO (Lt/h) OIL PRODUCTION (Lt/h)	-	100
PRODUZIONE VINO (Lt/h) WINE PRODUCTION (Lt./h)	300	600
N° PIASTRE N° OF PLATES	11	21
SUPERFICIE FILTRANTE (mq) FILTERING SURFACE (mq)	0,4	0,8
MODELLO POMPA PUMP MODEL	GG.20	GG.20
PESO (Kg) WEIGHT (Kg)	33	36



FILTRI JOLLY 30-40

ITA-ING



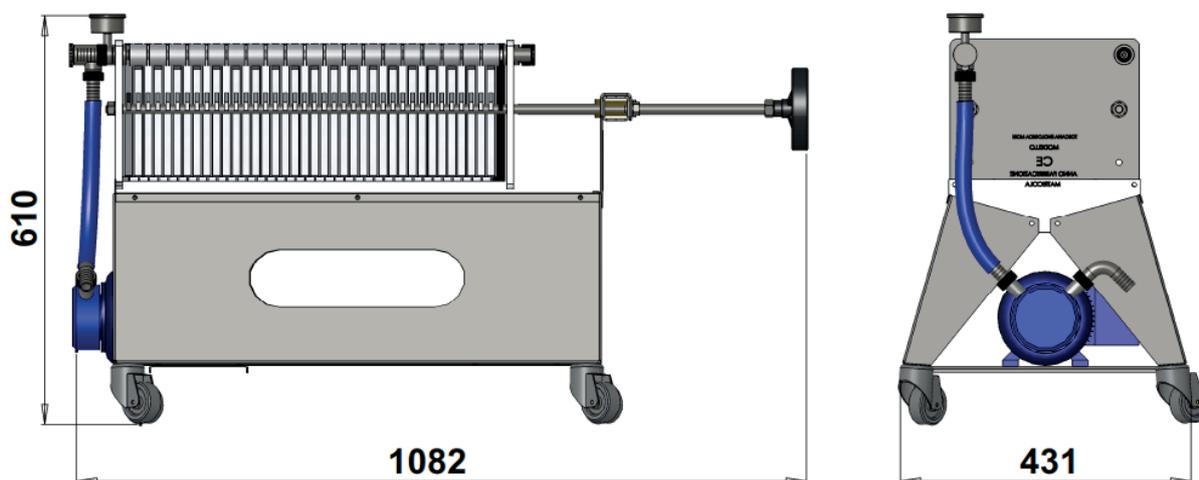
FILTRI JOLLY 30-40

ITA I Filtri Jolly sono costruiti interamente all'interno della nostra officina e il progetto risale al 1980. Sono studiati per poter sgrassare, brillantare e sterilizzare vini, olii, birra, succhi di frutta e altri liquidi alimentari. Sono dotati della valvola di regolazione di flusso con manometro e assaggiavino.

ING Jolly filters are fully designed and manufactured in our workshop. The project dates back 1980. They are designed to refine, clarify, and sterilise wines, oils, beer, fruit juices and food liquids of various types. They are fitted with a valve for flow regulation with gauge and wine-tasting tap.

OPTIONALS

Piastra doppia filtrazione/Double filtration plate
Bypass



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	JOLLY 30	JOLLY 40
PRODUZIONE OLIO (Lt/h) OIL PRODUCTION (Lt/h)	150	200
N° PIASTRE N° OF PLATES	31	41
SUPERFICIE FILTRANTE (mq) FILTERING SURFACE (mq)	1,2	1,6
MODELLO POMPA PUMP MODEL	GG.20	GG.20
PESO (Kg) WEIGHT (Kg)	43	46



FILTRIEUR 10-20-30



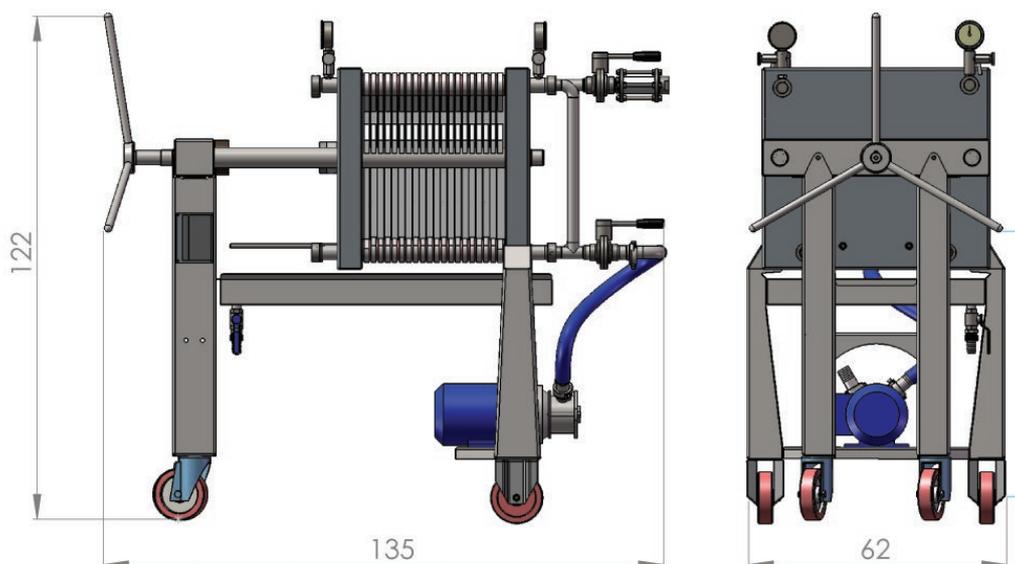
FILTRI EUR 10-20-30

ITA I Filtri Eur 40x40 sono interamente progettati e costruiti all'interno della nostra officina. Ogni saldatura viene fatta con il robot interno e testata con prove di tenuta. I Filtri Eur I filtri EUR a piastre 40x40 sono studiati per brillantare e sterilizzare vini bianchi e rossi, spumanti, olii di oliva, liquori a bassa gradazione e prodotti di erboristeria. Sono dotati di valvole di regolazione sia in entrata che in uscita, di visualizzatore in uscita, rubinetti di spurgo aria e preleva campione del prodotto filtrato. Le piastre montate di serie sul filtro sono in Moplen; nel caso in cui si voglia effettuare la sterilizzazione del filtro vengono fornite le piastre in talcopenne nero.

ING Eur 40x40 plate filters are fully designed and manufactured in our workshop. Each welding is carried out with the internal robot and is subject to leakage tests. EUR 40x40 plate filters are designed to clarify and sterilise white and red wines, sparkling wines, olive oil, low alcohol spirits and herbal products. They have inlet and outlet adjustment valves, visual display on outlets, air release nozzles and taps for taking filtered product samples. Standard plates on the filter are in Moplen; in case filter sterilisation is required, black talcopenne plates are available.

DI SERIE/STANDARD FITTINGS

Valvole a farfalla 1" gas F/F con regolazione/Adjustable 1" gas F/F butterfly valves
Specola visiva orizzontale in uscita/Horizontal sight glass on outlet
Preleva campioni 3/8 inox/3/8 stainless steel samples taking taps
Manometri inox/Stainless steel manometers



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	EUR 10	EUR 20	EUR 30
PRODUZIONE OLIO (Lt/h) OIL PRODUCTION (Lt./h)	200	350	500
PRODUZIONE VINO (Lt/h) WINE PRODUCTION (Lt./h)	1200	2000	3000
N° PIASTRE N° OF PLATES	10	20	30
SUPERFICIE FILTRANTE (mq) FILTERING SURFACE (mq)	1,6	3,2	4,8
PESO (Kg) WEIGHT (Kg)	170	185	200



FILTRIEUR 40-50-60



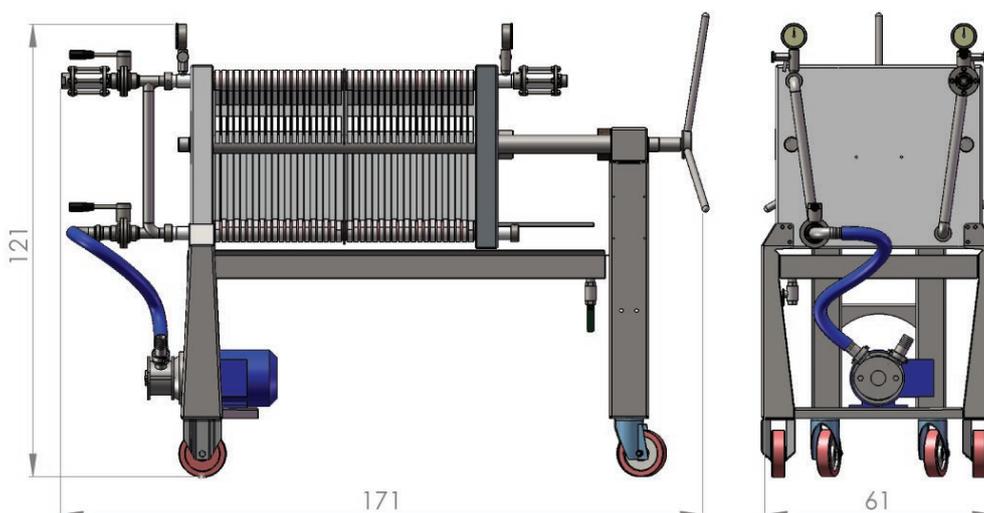
FILTRI EUR 40-50-60

ITA I Filtri Eur 40x40 sono interamente progettati e costruiti all'interno della nostra officina. Ogni saldatura viene fatta con il robot interno e testata con prove di tenuta. I Filtri Eur I filtri EUR a piastre 40x40 sono studiati per brillantare e sterilizzare vini bianchi e rossi, spumanti, olii di oliva, liquori a bassa gradazione e prodotti di erboristeria. Sono dotati di valvole di regolazione sia in entrata che in uscita, di visualizzatore in uscita, rubinetti di spurgo aria e preleva campione del prodotto filtrato. Le piastre montate di serie sul filtro sono in Moplen; nel caso in cui si voglia effettuare la sterilizzazione del filtro vengono fornite le piastre in talcopene nero.

ING Eur 40x40 plate filters are fully designed and manufactured in our workshop. Each welding is carried out with the internal robot and is subject to leakage tests. EUR 40x40 plate filters are designed to clarify and sterilise white and red wines, sparkling wines, olive oil, low alcohol spirits and herbal products. They have inlet and outlet adjustment valves, visual display on outlets, air release nozzles and taps for taking filtered product samples. Standard plates on the filter are in Moplen; in case filter sterilisation is required, black talcopene plates are available.

DI SERIE/STANDARD FITTINGS

Valvole a farfalla 1"gas F/F con regolazione/Adjustable 1"gas F/F butterflyes
Specola visiva orizzontale in uscita/Horizontal sight glass on outlet
Preleva campioni 3/8 inox/3/8 stainless steel samples taking taps
Manometri inox/Stainless steel manometers



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

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



FILTRI EUR

CON CHIUSURA IDRAULICA MOTORIZZATA



FILTRI EUR CON CHIUSURA IDRAULICA MOTORIZZATA

ITA I Filtri Eur 40x40 sono interamente progettati e costruiti all'interno della nostra officina. Ogni saldatura viene fatta con il robot interno e testata con prove di tenuta. I filtri EUR a piastre 40x40 sono studiati per brillantare e sterilizzare vini bianchi e rossi, spumanti, olii di oliva, liquori a bassa gradazione e prodotti di erboristeria. Sono dotati di valvole di regolazione sia in entrata che in uscita, di visualizzatore in uscita, rubinetti di spurgo aria, preleva campione del prodotto filtrato e chiusura idraulica motorizzata per velocizzare il cambio dei cartoni filtranti. Le piastre montate di serie sul filtro sono in Moplen; nel caso in cui si voglia effettuare la sterilizzazione del filtro vengono fornite le piastre in talcopene nero.

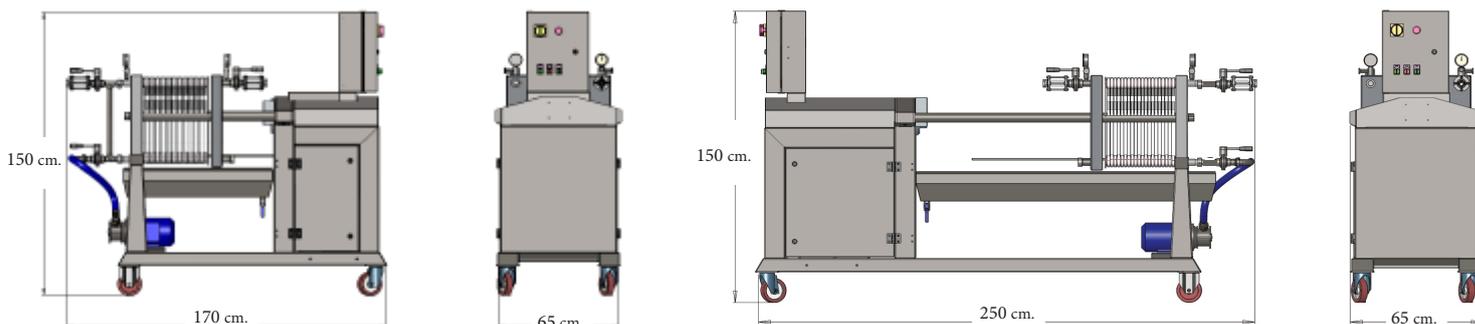
ING Eur 40x40 plate filters are fully designed and manufactured in our workshop. Each welding is carried out with the internal robot and is subject to leakage tests. EUR 40x40 plate filters are designed to clarify and sterilise white and red wines, sparkling wines, olive oil, low alcohol spirits and herbal products. They have inlet and outlet adjustment valves, visual display on outlets, air release nozzles, taps for taking filtered product samples and hydraulic motorized closing in order to speed up the change of filtering papers. Standard plates on the filter are in Moplen; in case filter sterilisation is required, black talcopene plates are available.

DI SERIE/STANDARD FITTINGS

Valvole DIN 50 removibili/DIN 50 removable valves
Specola visiva orizzontale in uscita/Horizontal sight glass on outlet
Preleva campioni 3/8 inox/3/8 stainless steel samples taking taps
Manometri inox/Stainless steel manometers
Specola visiva orizzontale in uscita/Horizontal sight glass on outlet

OPTIONAL

Pompa monovite PH.19-30/PH.19-30 monoscrew pump
Pompa coassiale girante in gomma GG.20-30/GG.20-30 rubber impeller, coaxial pump



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	EUR 10 CON CHIUSURA IDRAULICA MOTORIZZATA WITH MOTORIZED HANDWHEEL CLOSURE	EUR 20 CON CHIUSURA IDRAULICA MOTORIZZATA WITH MOTORIZED HANDWHEEL CLOSURE	EUR 30 CON CHIUSURA IDRAULICA MOTORIZZATA WITH MOTORIZED HANDWHEEL CLOSURE	EUR 40 CON CHIUSURA IDRAULICA MOTORIZZATA WITH MOTORIZED HANDWHEEL CLOSURE	EUR 50 CON CHIUSURA IDRAULICA MOTORIZZATA WITH MOTORIZED HANDWHEEL CLOSURE	EUR 60 CON CHIUSURA IDRAULICA MOTORIZZATA WITH MOTORIZED HANDWHEEL CLOSURE
PRODUZIONE OLIO (Lt/h) Oil production (Lt/h)	200	350	500	650	800	950
PRODUZIONE VINO (Lt/h) Wine production (Lt/h)	1200	2000	3000	4000	5000	6000
N° PIASTRE N° of plates	10	20	30	40	50	60
SUPERFICIE FILTRANTE (mq) Filtering surface	1,6	3,2	4,8	6,4	8	9,6
PESO (Kg) Weight (Kg)	240	255	270	460	480	500



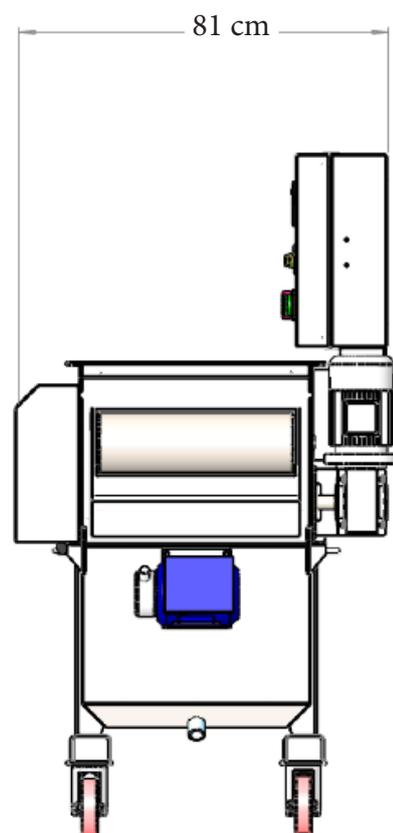
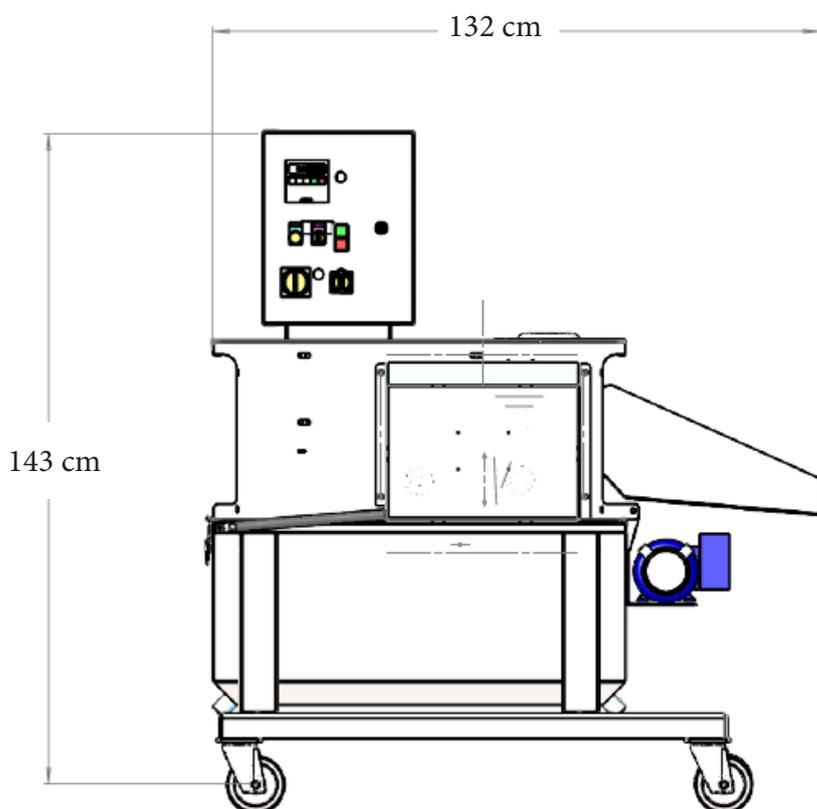
STRIZZACARTONI SC_40



STRIZZACARTONI SC_40

ITA La macchina è stata studiata per recuperare subito l'olio dagli strati filtranti del filtro 40x40. Si inserisce il cartone sul piano della macchina; due rulli opposti lo strizzano facendo cadere l'olio nella vaschetta sotto ed espellono il cartone all'esterno. L'avanzamento dei cartoni per lo strizzaggio è automatico. Una pompa recupera l'olio e lo invio al serbatoio di stoccaggio. Tutta la struttura è in acciaio AISI 304 e materiale ad uso alimentare.

ENG The machine has been developed to recover immediately the oil from the filtering sheets of the 40x40 filter. The sheet is inserted on the machine table; two opposite rollers squash it making the oil fall into the tray below and eject the sheet outside. The advancement of the sheets is automatic. A pump recovers the oil and sends it to the storage tank. The whole structure is in AISI 304 steel and material for food use.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	STRIZZACARTONI SC_40
CARTONI STRIZZATI (Cartoni/h) SQUASHED SHEETS (Sheets/h)	200
POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	1,5



POMPA MINI PH.19-30



POMPA MINI PH.19-30

POMPA MINI PH.19

ITA

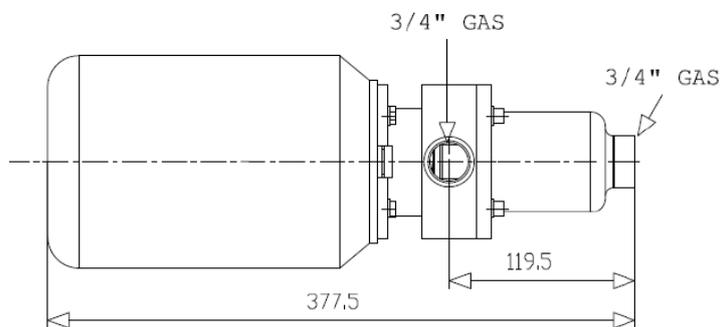
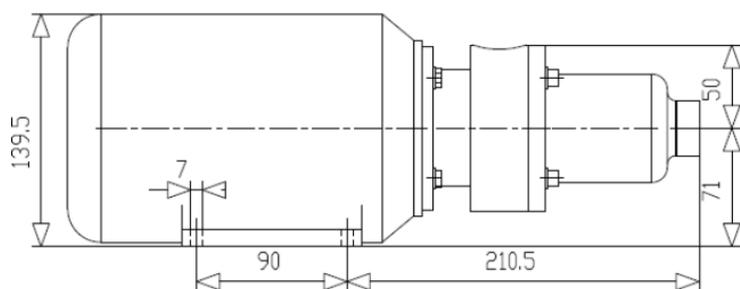
CARATTERISTICHE GENERALI:

Portate: 0 – 8,5 q /h
Pressione: 0 - 4 bar
Temperatura massima: 200 °C
Corpo pompa: AISI 304
Rotore: AISI 304
Statore: NBR / EPDM / Viton
Giunto cardanico: AISI 304 – NBR/EPDM/Viton
Tenuta meccanica: NBR /EPDM/Viton
Motorizzazioni: da 0,25 kw a 0,55 kw
Ingresso e uscita: manicotto 3/4

ENG

GENERAL SPECIFICATIONS

Capacity: 0 – 8,5 q /h
Pressure: 0 - 4 bar
Maximum temperature : 200 °C
Pump housing: AISI 304
Rotor: AISI 304
Stator: NBR / EPDM / Viton
Cardan joint: AISI 304 – NBR/EPDM/Viton
Mechanical seal: NBR/EPDM/Viton
Motorization: from 0,25 kw to 0,55 kw
Input and output: sleeve 3/4



POMPA MINI PH.30

ITA

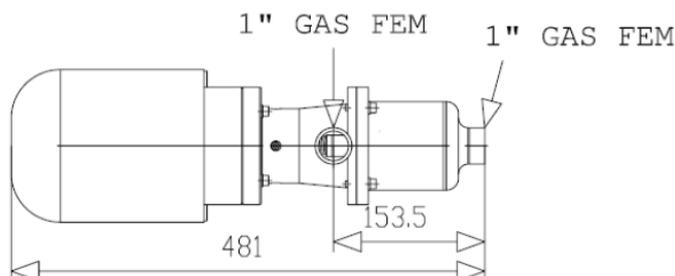
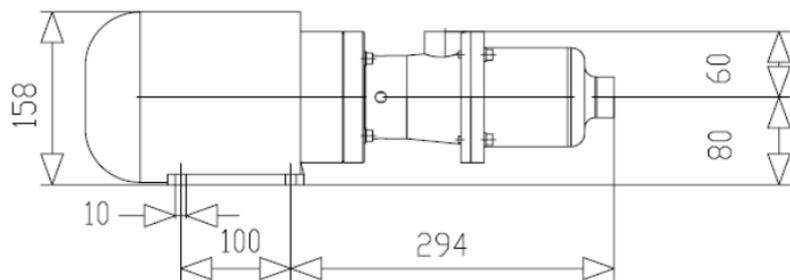
CARATTERISTICHE GENERALI:

Portate: 0 – 42 q /h
Pressione: 0 - 4 bar
Temperatura massima: 200 °C
Corpo pompa: AISI 304
Rotore: AISI 304
Statore: NBR / EPDM / Viton
Giunto cardanico: AISI 304 – NBR/EPDM/Viton
Tenuta meccanica: NBR /EPDM/Viton
Motorizzazioni: da 0,25 kw a 0,75 kw
Ingresso e uscita: manicotto 1"

ENG

GENERAL SPECIFICATIONS

Capacity: 0 – 42 q /h
Pressure: 0 - 4 bar
Maximum temperature: 200 °C
Pump housing: AISI 304
Rotor: AISI 304
Stator: NBR / EPDM / Viton
Cardan joint: AISI 304 – NBR/EPDM/Viton
Mechanical seal: NBR/EPDM/Viton
Motorization: from 0,25 kw to 0,75 kw
Input and output: sleeve 1"





BIMO 10



BIMO 10

ITA Sistema di dosaggio ponderale semiautomatico con caratteristiche innovative che ne permettono l'utilizzo con una ampia gamma di contenitori (lattine, bottiglie di vetro, pet, bag in box) a partire da 0.008 litri fino a 10 litri.

Con l'ausilio dell'elettronica progettata dalla nostra azienda tutte le operazioni sono state semplificate per permetterne l'utilizzo anche ad operatori meno esperti, tutte le impostazioni sono predefinite in fabbrica, nessuna regolazione o taratura deve essere fatta dall'utente. Il cambio di formato (esempio da bottiglie da 0.25 litri a lattine da 5 litri) viene gestito per mezzo di un semplice selettore che fa scorrere un aumento o in diminuzione i 20 formati predefiniti (10 formati in litri e 10 formati in grammi).

Oltre ai formati predefiniti è sempre possibile impostare dei volumi "non standard" (esempio 1.3 litri etc) che la macchina riempie senza nessun problema.

Il sistema di pesatura utilizzato è omologato metricamente e permette quindi un utilizzo della macchina per il dosaggio di confezioni per la vendita a terzi.

Particolare attenzione è stata posta nella scelta dei componenti utilizzati per la movimentazione del prodotto. La pompa ha la girante a palette che vengono scelte in base al prodotto che si deve confezionare (per olio nitrile etc.). Le velocità di dosaggio sono gestite dall'elettronica che le regola in funzione dei formati che si vanno a riempire, garantendo così un corretto flusso di prodotto all'uscita della elettrovalvola evitando emulsioni nel sistema.

Altro aspetto importante è la precisione di riempimento, grazie al sistema di pesatura che ci assicura al minimo un grammo di divisione, si possono riempire formati che vanno da 8 grammi fino a 10 kg. Le variazioni fisiche del prodotto dovute a cambi di temperatura sono riconsiderate dalla macchina ad ogni riempimento, se da esempio state riempiendo dei contenitori in estate con il prodotto più fluido, il sistema dopo il primo riempimento si è già automaticamente adattato alle nuove caratteristiche dosando perfettamente la giusta quantità richiesta.

Caratteristiche principali

- Fabbricata in acciaio INOX AISI 304
- Pompa con regolazione elettronica della velocità
- Piattaforma 30 x 30 cm
- Peso della macchina 70 kg. (430 x 640 x 1050 mm)
- Capacità massima del sistema di pesatura 10 kg
- Divisione di 1 grammo fino a 5 kg, 2 gr da 5 a 10 kg
- Filtro anti gocciolamento
- Controllo elettronico con scheda a microprocessore
- Reverse della pompa per lo scarico del prodotto
- Capacità di riempimento di 90 lattine da 5 litri /ora, 240 bottiglie da 1 litro / ora
- Sistema di pesatura omologato e certificato metricamente adatto per la vendita a terzi

Caratteristiche funzionali

- Massima flessibilità di utilizzo, permette di riempire contenitori da 8 gr fino a 10 litri
- Visualizzazione contemporanea dei grammi e dei litri
- Gestione del peso specifico del prodotto da confezionare impostabile dall'utente
- 20 memorie per i formati programmati (10 in litri e 10 in grammi)
- Calcolo e correzione automatica del prodotto in volo su ogni riempimento fatto
- Tara automatica del contenitore
- Possibilità di fermare momentaneamente il riempimento
- Avvisatore acustico di fine riempimento





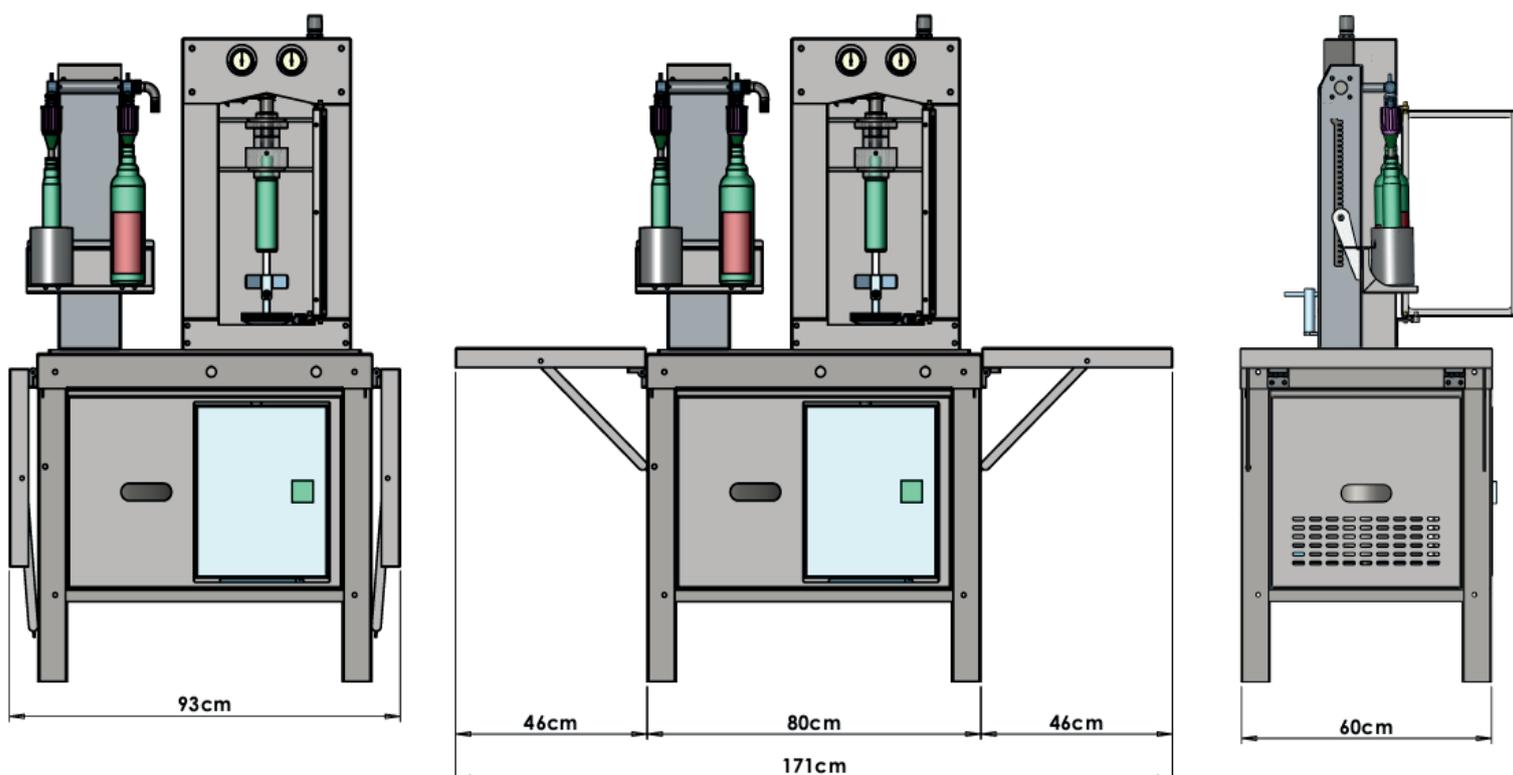
RIEMPI-TAPPA OSC-12

ITA-ENG 

RIEMPI-TAPPA OSC-12

ITA Il monoblocco riempitappa OSC 12 permette di riempire bottiglie con sistema sottovuoto e tapparle a pressione facendo il vuoto nella camera di tappatura. Questo sistema permette di mantenere l'olio all'interno della bottiglia in condizioni antiossidative con il tappo anti-riempimento DOP e il tappo fungo. In alternativa è possibile aggiungere gas inerte nella fase di tappatura.

ENG All-in-one corking-capping unit OSC 12 to cap bottles with pressure corks having previously carried out the vacuum in the bottle. This system allows to maintain the oil inside the bottle under anti-oxidation conditions using either non refillable caps or mushroom shaped corks. Inert gas can be added during the filling phase.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	PRODUZIONE ORARIA (Kg) HOURLY PRODUCTION (Kg)	POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	PESO (Kg) WEIGHT (Kg)
RIEMPI-TAPPA OSC-12	150	0,37	255



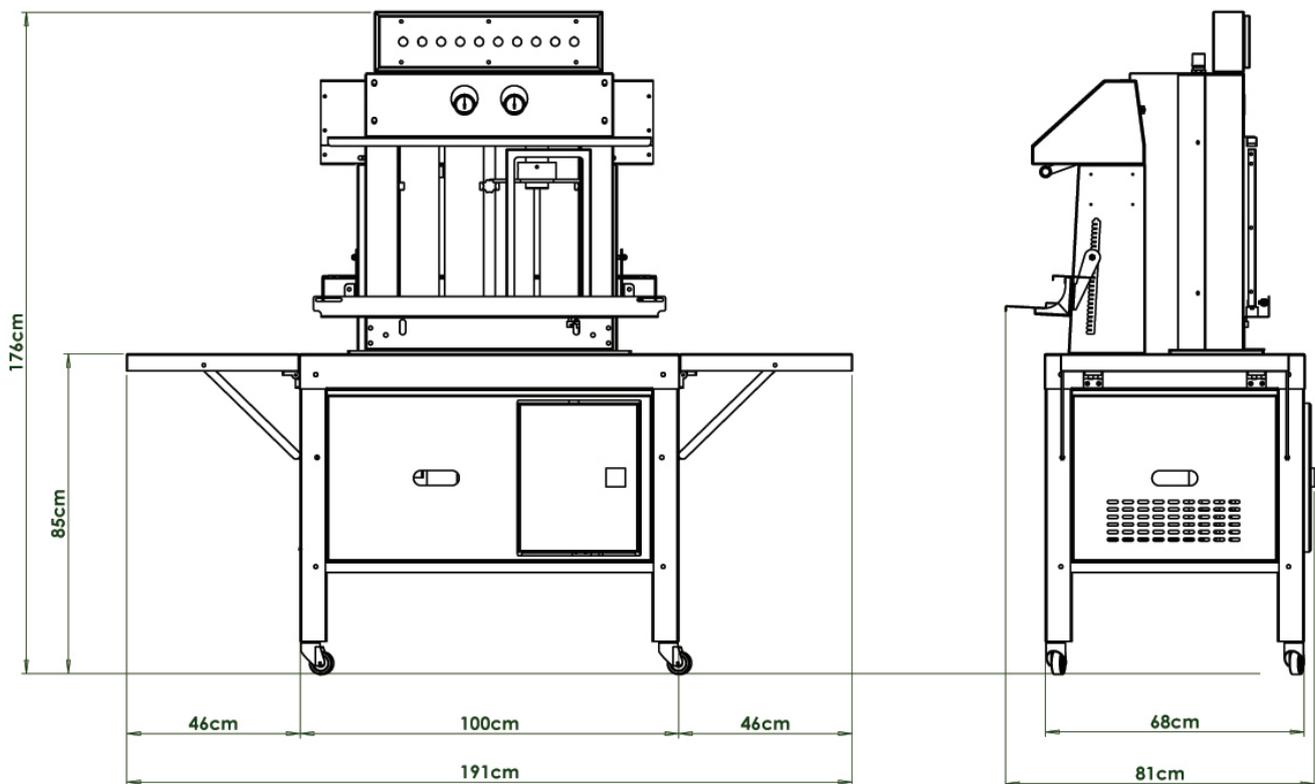
RIEMPI-TAPPA OSC-24

ITA-ENG 

RIEMPI-TAPPA OSC-24

ITA Il monoblocco riempitappa OSC 24 permette di riempire e tappare le bottiglie. La macchina monta 4 beccelli di riempimento D.14 mm e 2 tappatori pneumatici. Lavora bottiglie da 0,25 a 1 Lt con tappo DOP anti-risparmio con sistema sottovuoto. Nella fase di tappatura è possibile fare il vuoto oppure aggiungere di gas inerte. Tale sistema consente di mantenere il prodotto senza contatto con l'ossigeno.

ENG All-in-one corking-capping unit OSC 24 to cap bottles. The machine is equipped with 4 D.14 mm filling spouts and 2 pneumatic cappers. It processes bottles from 0.25 to 1 Lt. with anti-refill DOP cap and vacuum system. It's possible to insert gas or create vacuum in the bottle during capping. This system allows to avoid the contact of the product with oxygen.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	PRODUZIONE ORARIA (Kg) HOURLY PRODUCTION (Kg)	POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)
RIEMPI-TAPPA OSC-24	300	0,37



RIEMPITRICE SPEEDY OIL

ITA-ING



MORI-TEM

RIEMPITRICE SPEEDY OIL

ITA Le riempitrici SPEEDY OIL sono state costruite per riempire olio e liquidi densi in bottiglie di vetro. Vengono fornite del kit sottovuoto, che permette un riempimento veloce senza emulsionare il prodotto. Possono essere dotate di beccelli di diametro 10-14-16-18 mm. (versione standard con diametro 14 mm.) e riempiono bottiglie da 0,25 a 5 Lt.

ENG SPEEDY OIL filling machines are built to fill oil and high density liquids in glass bottles. They are provided with vacuum kit, that allows a fast filling without emulsifying the product. They can be equipped with nozzles with diameter 10-14-16-18 mm. (standard version with diameter 14 mm.) and fill bottles from 0.25 to 5 Litres.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	2 MINI	4	6
PRODUZIONE (Lt/h) PRODUCTION (Lt/h)	120	350	500
N° DI BECCHELLI N° OF SPOUTS	2	4	6
Ø BECCHELLI (mm) SPOUTS Ø (mm)	14	14	14
CAPACITA' DI RIEMPIMENTO (Lt.) FILLING CAPACITY (Lt.)	0,25 - 5	0,25 - 5	0,25 - 5
PESO (Kg) WEIGHT (Kg)	45	65	80
DIMENSIONI (cm) DIMENSIONS (cm)	62 x 45 x 70	90 x 45 x 150	110 x 45 x 150



RIEMPITRICE SPEEDY OIL SV

ITA-ING



**MORI-TEM**

RIEMPITRICE SPEEDY OIL SV

ITA Le riempitrici SPEEDY OIL sono state costruite per riempire olio e liquidi densi in bottiglie di vetro. Vengono fornite del kit sottovuoto, che permette un riempimento veloce senza emulsionare il prodotto. Possono essere dotate di beccelli di diametro 10-14-16-18 mm. (versione standard con diametro 14 mm.) e riempiono bottiglie da 0,25 a 5 Lt.

ENG SPEEDY OIL filling machines are built to fill oil and high density liquids in glass bottles. They are provided with vacuum kit, that allows a fast filling without emulsifying the product. They can be equipped with nozzles with diameter 10-14-16-18 mm. (standard version with diameter 14 mm.) and fill bottles from 0.25 to 5 Litres.



SV_2



SV_6

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	2 SV	4 SV	6 SV
PRODUZIONE (Lt/h) PRODUCTION (Lt/h)	200	400	600
N° DI BECCHELLI N° OF SPOUTS	2	4	6
Ø BECCHELLI (mm) SPOUTS Ø (mm)	14	14	14
CAPACITA' DI RIEMPIMENTO (Lt.) FILLING CAPACITY (Lt.)	0,25 - 5	0,25 - 5	0,25 - 5
PESO (Kg) WEIGHT (Kg)	60	75	90
DIMENSIONI (cm) DIMENSIONS (cm)	62 x 45 x 150	90 x 45 x 150	110 x 45 x 150
POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	0,37 MF/TF	0,37 MF/TF	0,37 MF/TF



RIEMPITRICE PESATRONIC

ITA-ING



MORI-TEM

RIEMPITRICE PESATRONIC

ITA Le riempitrici PESATRONIC sono state costruite per riempire lattine di olio e liquidi densi. Sono provviste di pompa a girante in gomma che aspira il prodotto dal serbatoio di stoccaggio e lo invia alla valvola di riempimento. Sono dotate di bilancia elettronica e, una volta impostata la tara ed il quantitativo in Kg. da erogare, lavorano in continuo lattine da 1 a 15 Kg. Su richiesta fino a 30 Kg. Le riempitrici PESATRONIC possono essere dotate di filtro a cartoni con 20 o 30 piastre 20x20 e di riempitrice tipo SPEEDY OIL a 2 o 4 beccelli con sistema sottovuoto. Sono dotate di inverter per regolare il flusso del prodotto e ottenere il peso effettivo preimpostato.

ENG PESATRONIC fillers have been built for filling cans with oil and high density liquids. They are fitted with rubber impeller pump that withdraws the product from the storage tank and sends it to the filling valve. They are fitted with electronic weighing scale and once the tare and quantity in Kgs to be delivered have been set, they continuously process cans from 1 to 15 Kgs or up to 30 Kgs on request. The PESATRONIC filling machines can be fitted with carton filter with 20 or 30 plates 20x20 and SPEEDY OIL vacuum filler with 2 or 4 spouts.



PESATRONIC +
SPEEDYOIL SV +
FILTRO

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	PRODUZIONE BOTTIGLIE (Lt/h) BOTTLES PRODUCTION (Lt/h)	PRODUZIONE LATTINE (Lattine/h) CANS PRODUCTION (Cans/h)	BECCELLI PER BOTTIGLIE SPOUTS FOR BOTTLES	CAPACITA' DI RIEMPIMENTO BOTTIGLIE (Lt.) BOTTLES FILLING CAPACITY (Lt.)	CAPACITA' DI RIEMPIMENTO LATTINE (Kg) CANS FILLING CAPACITY (Kgs)	POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)
PESATRONIC 15		60 (5 Lt)			0,25 - 15	0,55
PESATRONIC 30		50 (20 Lt)			0,25 - 30	0,55
PESATRONIC15+SPEEDYOIL2GG.20	120	60 (5 Lt)	2 ø 14mm	0,25 - 5	0,25 - 15	0,55
PESATRONIC 15 + SPEEDY OIL 4SV	350	60 (5 Lt)	4 ø 14mm	0,25 - 5	0,25 - 15	0,8
PESATRONIC30+SPEEDYOIL2GG.20	120	50 (20 Lt)	2 ø 14mm	0,25 - 5	0,25 - 30	0,55
PESATRONIC 30 + SPEEDY OIL 4SV	350	50 (20 Lt)	4 ø 14mm	0,25 - 5	0,25 - 30	0,8



MORI - TEM