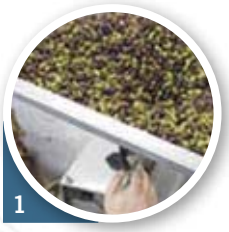
Modelo OLIO-30 Compact

Sistemas de extraccion de aceite en frío para pequeños productores. 200 kg/día.
Es un sistema tradicional, simple y rapido para obtener un aceite de calidad.

Este sistema esta constituído por:

- Molino con motor / Batidora y llenadora de capachos manual
- Bomba hidráulica de la prensa manual
- Prensa vertical completa de 1 cesta con 50 capachos de nylon y 10 discos de acero inox AISI 304



Capacidad indicativa: 30 kgs/hora.
Monofásico.
Triturador fabricado en acero inox AISI 304 motor trifásico o motor monofásico.
Prensa en acero al carbono y el plato en acero inox AISI 304.

Central eléctrica

Decanter

OPCIONES:

- La separación del aceite del resto de prensado se realiza por diferencia en las densidades, inyectamos agua por la parte baja del depósito, como el agua y el aceite no se mezclan, a medida que echemos agua el aceite ira subiendo y pararemos cuando veamos agua o suciedad por la mirilla situada en la parte superior del depósito.
- Decanter con contenedor de 50 l.

Modelo OLIO-50

Sistemas de extracción de aceite en frío para pequeños productores. 200 kg/día.
Es un sistema tradicional, simple y rápido para obtener un aceite de calidad.
Este sistema esta constituido por:

- Bomba hidráulica de la prensa manual
- Molino con motor / Batidora y llenadora de capachos con motor
- Prensa vertical completa de 1 cesta con 50 capachos de nylon y 9 discos de acero inox AISI 304

Capacidad indicativa: 30 kgs/hora.
Monofásico.
Triturador fabricado en acero inox AISI 304 motor trifásico o motor monofásico.
Prensa en acero al carbono y el plato en acero inox AISI 304.
La separación del aceite del resto del prensado es para extraer el producto natural de la solución, mientras que los sedimentos se depositan en el fondo, el aceite puro es evacuado en la parte superior.

Central eléctrica

Decanter

Segundo cesto

OPCIONES:

- La separación del aceite del resto de prensado se realiza por diferencia en las densidades, inyectamos agua por la parte baja del depósito, como el agua y el aceite no se mezclan, a medida que echemos agua el aceite ira subiendo y pararemos cuando veamos agua o suciedad por la mirilla situada en la parte superior del depósito.
- Decanter con contenedor de 50 l.
- Segundo cesto completo de 50 discos de nylon y 9 discos de inox.

Modelo OLIO-100

Sistemas de extracción de aceite en frío para pequeños productores. 300 kg/día.
Es un sistema tradicional, simple y rápido para obtener un aceite de calidad.
Este sistema esta constituido por:

- Bomba hidráulica de la prensa con motor
- Molino con motor / Batidora y llenadora de capachos con motor
- Prensa vertical completa de 1 cesta con 60 capachos de nylon y 12 discos de acero inox AISI 304

Capacidad indicativa: 50 kgs/hora.
Monofásico.
Triturador fabricado en acero inox AISI 304 motor trifásico o motor monofásico.
Prensa en acero al carbono, la base y el plato en acero inox AISI 304 y prensa con control oleodinámico y manómetro eléctrico.
Carretilla de la prensa extraíble.
La separación del aceite del resto del prensado es para extraer el producto natural de la solución, mientras que los sedimentos se depositan en el fondo, el aceite puro es evacuado en la parte superior.

Decanter

Segundo cesto

OPCIONES:

- La separación del aceite del resto de prensado se realiza por diferencia en las densidades, inyectamos agua por la parte baja del depósito, como el agua y el aceite no se mezclan, a medida que echemos agua el aceite ira subiendo y pararemos cuando veamos agua o suciedad por la mirilla situada en la parte superior del depósito.
- Decanter con contenedor de 50 l.
- Segundo cesto completo de 50 discos de nylon y 9 discos de inox.

Modelo Spremoliva_C30

Máquina diseñada para producir aceite de gran calidad en pequeñas empresas.
Transforma alrededor de 30-40 kgs de aceituna por hora.
Viene equipado de serie con inversor molino/decanter, caudalimetro de regulación del agua y sistema de válvulas de lavado.
Variador de entrada de la pasta.
Elaboración discontinua.

MODELO	PRODUCCIÓN (Kg)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (kW)	BATIDORA (Kg)
C30	30-40	230	3	1 de 60

Modelo Frantoino_BIO

Máquina diseñada para producir aceite de gran calidad en pequeñas empresas.
Transforma alrededor de 40-50 kgs de aceituna por hora.
Viene equipado de serie con inversor molino/decanter, caudalimetro de regulación del agua y sistema de válvulas de lavado.
Resistencias de calentamiento.
Variador de entrada de la pasta.
Elaboración continua.

MODELO	PRODUCCIÓN (Kg)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (kW)	BATIDORA (Kg)
BIO	40-50	230 ó 380	3	2 de 30

Modelo Oliomio_80PLUS

Máquina diseñada para producir aceite de gran calidad en pequeñas empresas.
Transforma alrededor de 70-80 kgs de aceituna por hora.
Viene equipado de serie con inversor molino/ decanter, caudalimetro de regulación del agua y sistema de válvulas de lavado.
Gestión del control de la temperatura.
Variador de entrada de la pasta.
Elaboración continua.

MODELO	PRODUCCIÓN (Kg)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (kW)	BATIDORA (Kg)
80PLUS	70-80	230 ó 380	3	2 de 50

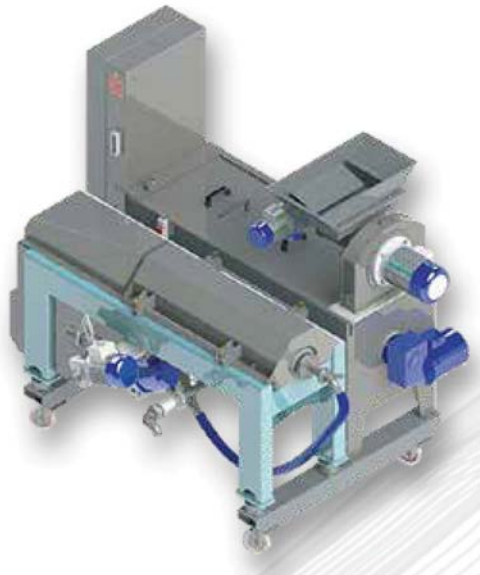
Modelo Oliomio GOLD

Máquina diseñada para producir aceite de gran calidad.
Transforma alrededor de 80-100 kgs de aceituna por hora. Viene equipado de serie con inversor molino/decanter, caudalimetro de regulación del agua y sistema de lavado automatico.
Gestión del control de la temperatura.
Variador de entrada de la pasta y las aceitunas.
Con bomba de descarga del orujo.
Elaboración continua.

MODELO	PRODUCCIÓN (Kg)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (kW)	BATIDORA (Kg)
GOLD	80-100	230 ó 380	4	2 de 50

Modelo profy150

Máquina diseñada para producir aceite de gran calidad.
Transforma alrededor de 150 kgs de aceituna por hora.
Viene equipado de serie con inversor molino/decanter,
caudalimetro de regulación del agua y
sistema de lavado automatico.
Gestión del control de la temperatura.
Variador de entrada de la pasta y las aceitunas.
Con bomba de descarga del orujo.
Elaboración continua.
Con visor de revoluciones del decánter.



Modelo profy 200 sito

Máquina diseñada para producir aceite de gran calidad.
Transforma alrededor de 200 kgs de aceituna por hora.
Viene equipado de serie con inversor decanter,
caudalimetro de regulación del agua,
gestión del control de la temperatura y variador de
entrada de la pasta y las aceitunas.
Elaboración continua con bomba de transferencia
directa de cada batidora al decánter.
Con bomba de descarga del orujo.
Elaboración continua.
Con visor de revoluciones del decánter.

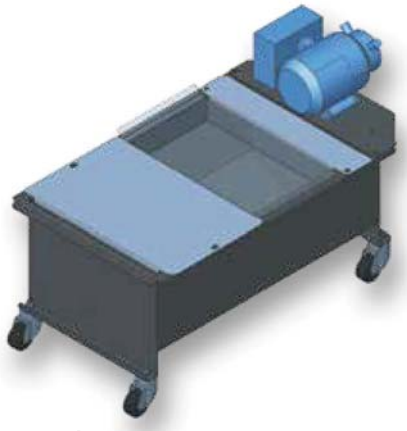
MODELO	PRODUCCIÓN (Kg)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (kW)	BATIDORA (Kg)
PROFY150	150	380	11	2 de 100
PROFY200	200	380	12	2 de 100

Modelo CPF-1 con filtro

Tolvas para la recogida de aceite que sale de la máquina.
Máquinas construidas enteramente en acero inoxidable AISI 304.

Con filtro de placas horizontal
Potencia: 0.50 Kw / Monofásica

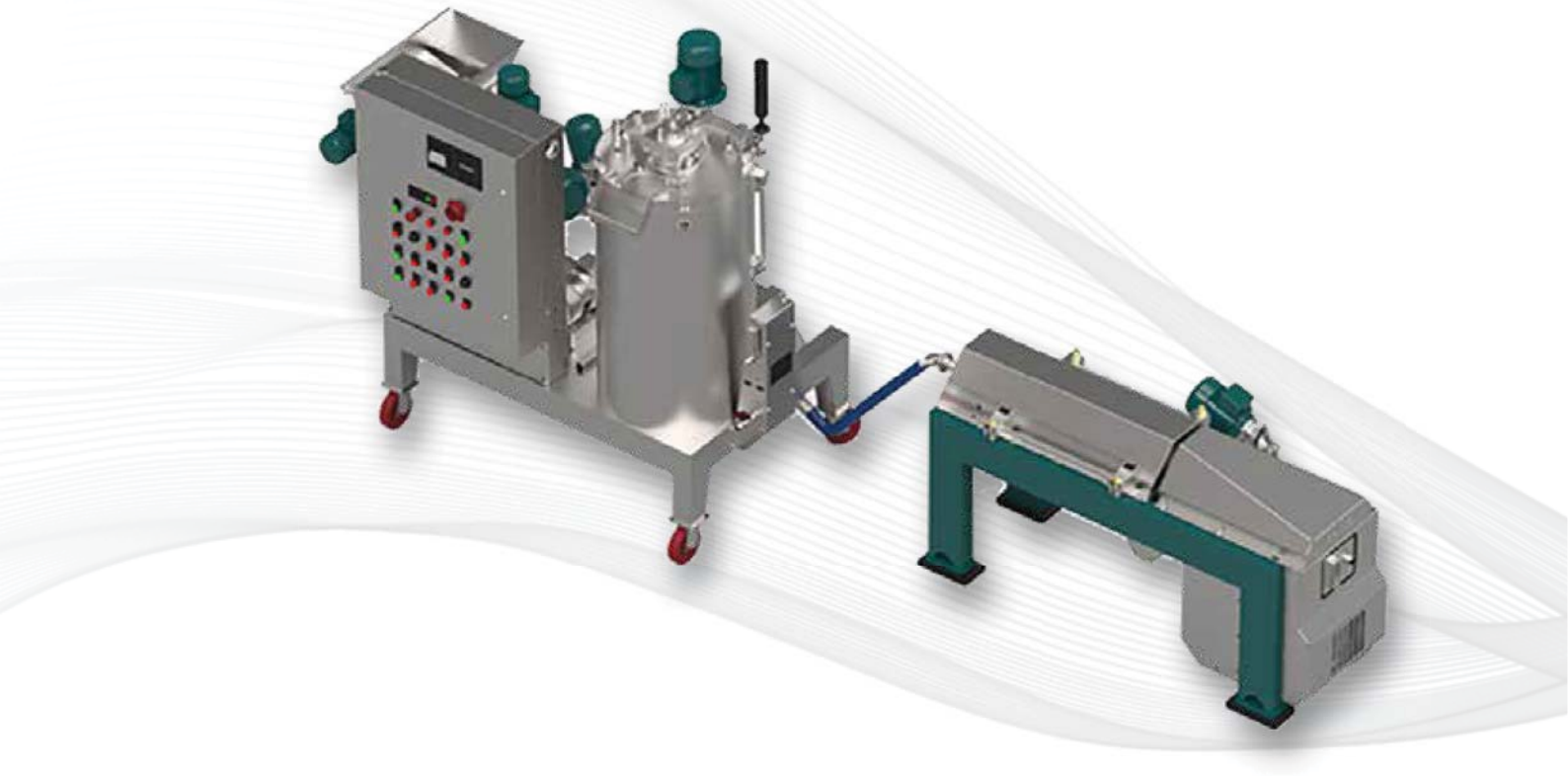
Modelo CP-1



Potencia: 0.37 Kw / Monofásica

Modelo Sintesi

Equipo formado por el molino, el sistema de batido y decánter. Molino dotado de cuchillas con criba fija de 250 mm de diámetro, orificios de 6,5mm de diámetro con pulidor e inversor para regualción de la velocidad.
Montado sobre un bastidor con bomba PSS_1 que alimenta la batidora/s.
Batidora/s verticales preparadas para una ligera depresión y lavado automático. Bomba de vacío.
Camisa de calentamiento con recirculación y válvulas para la gestión externa.
Bombas de salida de la pasta hacia el decánter PSS_1 con variador de velocidad.
Caudalimetro para dosificación de la extracción de agua. Decánter de dos salidas con sinfín 2.0
Cuadro eléctrico equipado con protecciones térmicas y realizado para trabajar de forma continua y discontinua con cables y canales de acero inoxidable para conexiones.
Control de la temperatura de la pasta en: el molino, batidora, salida de la pasta hacia el decanter y salida del aceite del decanter. (consultar características en función del modelo).



MODELO	PRODUCCIÓN (Kg)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (kW)	BATIDORA (Kg)
SINTESI100	100	380	7,5	1 de 100
SINTESI150	150	380	7,5	1 de 180
SINTESI200	200	380	12	2 de 180
SINTESI250	250	380	13	2 de 180
SINTESI350	350	380	14	2 de 200
SINTESI500	500	380	15	2 de 200
SINTESI500_3	500	380	19	3 de 200