

*"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



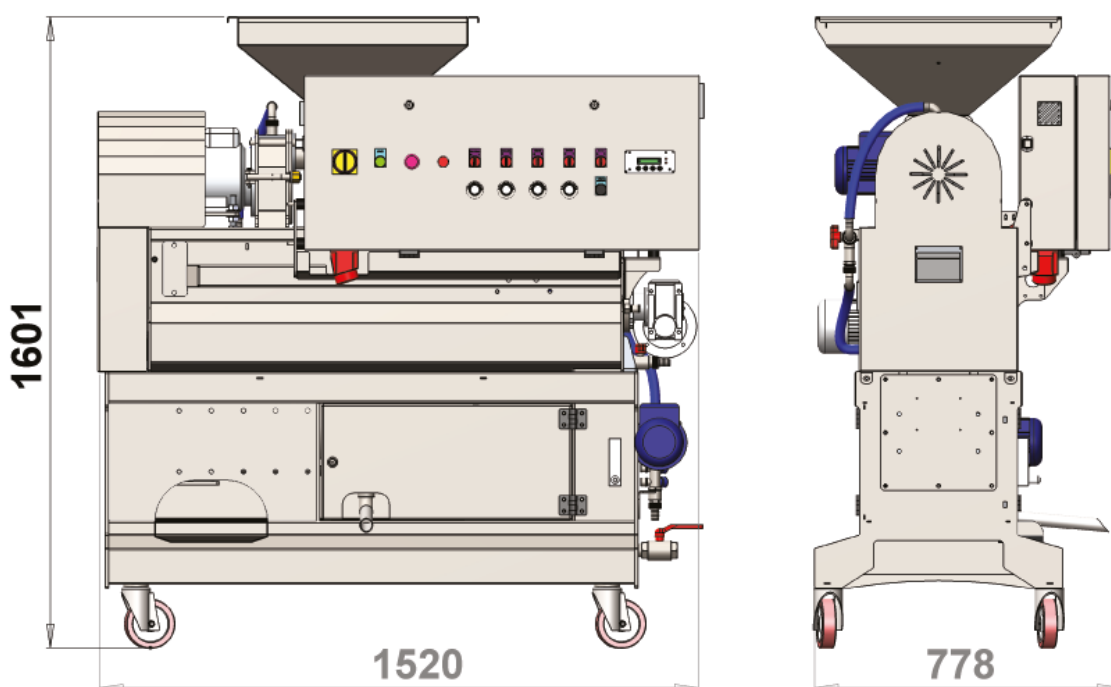
SPREMOLIVA C30

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 Kg di olive/ora ed è indicato per una produzione giornaliera nelle 8 ore di circa 200 Kg. È dotato di un frangitore a coltelli, di una gramola orizzontale e di un decanter a 2 fasi di nuova generazione. Di serie monta l'inverter per la regolazione dei giri del decanter/frangitore, il flussimetro di dosaggio acqua e il kit di lavaggio cilindro. Si consiglia di abbinare allo Spremoliva C.30 la defogliatrice-lavatrice DLE Baby e la vaschetta di raccolta olio con filtro a cartoni 20x20 modello CPF1. Voltaggio standard: Monofase 220V 2,5 Kw 50 Hz.

Accessori: - Voltaggio speciale;
- Pompa scarico sansa Pss1 a bordo macchina.

ENG Spremoliva C.30 is the ideal machine for producers who want to process their olives immediately after picking in order to obtain a high quality extra virgin olive oil. It can process 30 kgs of olives per hour and is recommended for a daily production of approximately 200 kgs in 8 hours. It is equipped with a knife crusher, with an horizontal malaxer and with a 2 phase decanter of new generation. It is also equipped with an inverter for the regulation of revolutions of decanter/crusher, a flow meter for dosage of water, and a kit for washing the drum. It is recommended to combine with the Spremoliva C.30 the washer/deleafer DLE BABY and the stainless steel oil collection vat with plate (card) filter 20x20 (CPF1). Standard voltage: Single Phase 220V 2,5 Kw 50 Hz.

Accessories: - Special voltage;
- Waste discharge pump Pss1 on machine



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)
SPREMOLIVA C30	30	2,5 MF	50	330



FRANTOINO BIO



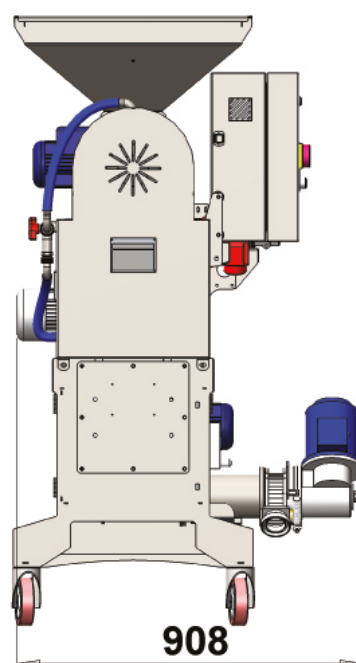
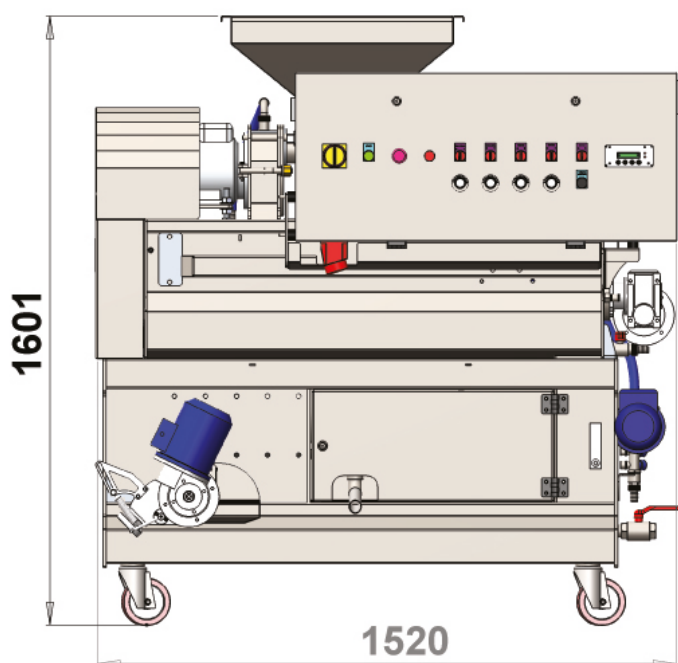
FRANTOINO BIO

ITA Il Frantoio 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 40-50 Kg di olive/ora ed è indicato per una produzione giornaliera nelle 8 ore di circa 350 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 decanter/frangitore, il flussimetro di dosaggio acqua, il kit di lavaggio cilindro, il riscaldamento senza visualizzazione della temperatura e il variatore di giri della coclea di immissione pasta al decanter. Si consiglia di abbinare al Frantoio Bio la defogliatrice-lavatrice DLE Baby e la vaschetta di raccolta olio con filtro a cartoni 20x20 modello CPF1. Voltaggio standard: Monofase 220V 3 Kw 50 Hz o Trifase 380V 50Hz.

Accessori: - Voltaggio speciale;
- Pompa scarico sansa Pss1 a bordo macchina.

ENG Frantoio Bio is the ideal machine for producers who want to process their olives immediately after picking in order to obtain a high quality extra virgin olive oil. It can process 40 to 50 kgs of olives per hour and is recommended for a daily production of approximately 350 kgs in 8 hours. It is equipped with a knife crusher, with a horizontal continuous malaxer and with a 2 phase decanter of new generation. It is also equipped with an inverter for the regulation of revolutions of decanter/crusher, a flow meter for dosage of water, with a kit for washing the drum, with a heating system of the malaxer (without visualizer), and with a variator of revolutions of the screw feeding the paste to the decanter. It is recommended to combine with the Frantoio Bio the washer/deleafer DLE BABY and the stainless steel oil collection vat with plate (card) filter 20x20 (CPF1). Standard voltage: Single phase 220V 3 Kw 50 Hz or Three-phase 380 V 50 Hz

Accessories: - Special voltage;
- Waste discharge pump Pss1 on machine



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	40-50	3 MF/TF	50	350



Oliomio 80 PLUS



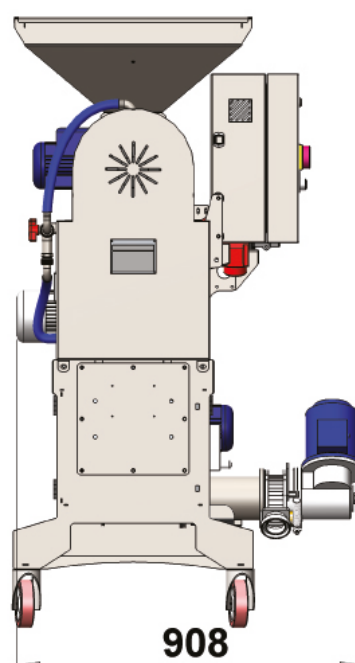
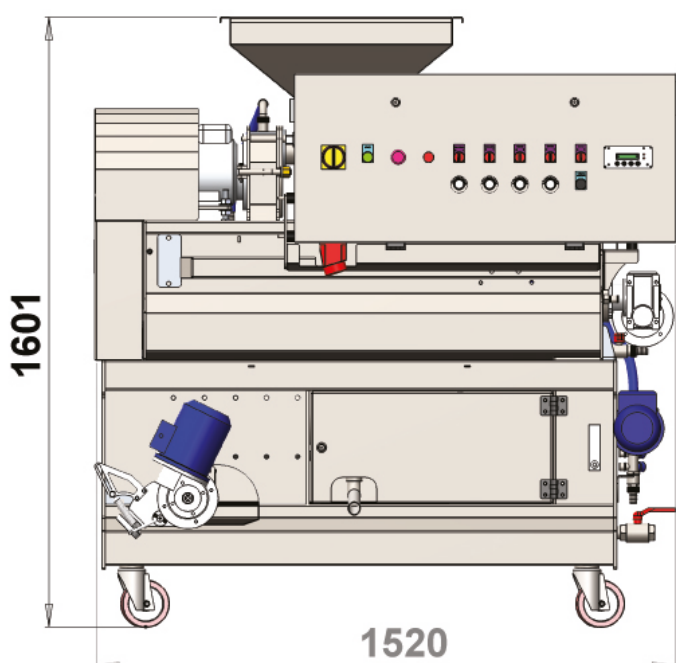
Oliomio 80 PLUS

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 600 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 decanter/frangitore, il flussimetro di dosaggio acqua, il kit di lavaggio cilindro, il riscaldamento delle gramole con sensore temperatura e visualizzatore sul quadro e il variatore di giri della coclea di immissione pasta al decanter. 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 CPF1. Voltaggio standard: Monofase 220V 3 Kw 50 Hz o Trifase 380V 50Hz.

Accessori: - Voltaggio speciale;
- Pompa scarico sansa Pss1 a bordo macchina.

ENG Oliomio 80 Plus is the ideal machine for producers who want to process their olives immediately after picking 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 600 kgs in 8 hours. It is equipped with a knife crusher, with a horizontal continuous malaxer and with a 2 phase decanter of new generation. It is also equipped with an inverter for the regulation of revolutions of decanter/crusher, 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 screw feeding the paste to the decanter. It is recommended to combine with the Oliomio 80 Plus the washer/deleaser DLE BABY and the stainless steel oil collection vat with plate (card) filter 20x20 (CPF1). Standard voltage: Single Phase 220V 3 Kw 50 Hz or Three-phase 380 V 50 Hz

Accessories: - Special voltage;
- Waste discharge pump Pss1 on machine



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/TF	100	380



Oliomio GOLD



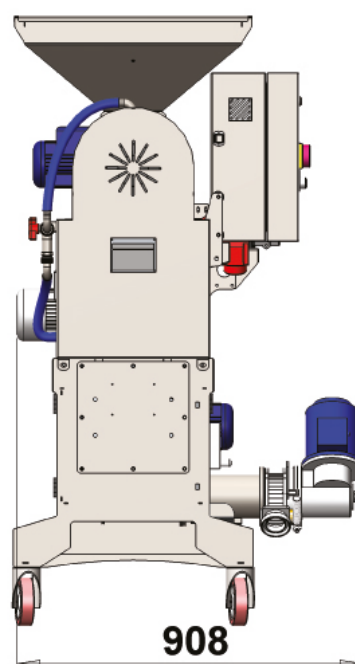
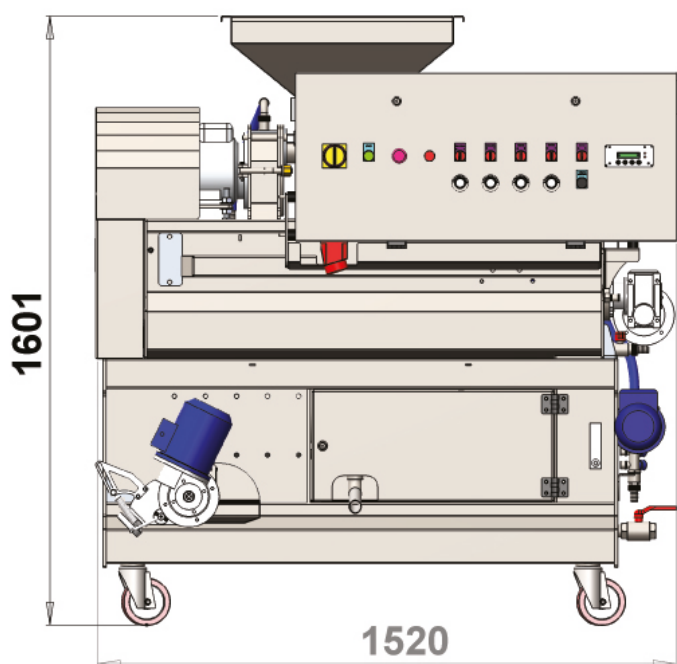
Oliomio GOLD

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 80-100 Kg di olive/ora ed è indicato per una produzione giornaliera nelle 8 ore di circa 800 Kg. E' dotato di un frangitore a coltelli, di una gramola orizzontale continua e di un decanter a 2 fasi di nuova generazione. Il decanter brevettato permette di regolare l'estrazione esclusivamente dal quadro comandi senza fermo-macchina in modo semplice ed intuitivo. La pulizia del frantoio è completamente automatica tramite il circuito di lavaggio. Di serie monta l'inverter per la regolazione dei giri del decanter/frangitore, 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, il variatore di giri della coclea di alimentazione olive, il kit di lavaggio gramole e la pompa di scarico sansa. Si consiglia di abbinare all'Oliomio GOLD la defogliatrice-lavatrice DLE Baby e la vaschetta di raccolta olio con filtro a cartoni 20x20 modello CPF1. Voltaggio standard: Monofase 220V 3,5 Kw 50 Hz o Trifase 380V 50Hz.

Accessori: - Kit denocciatore olive
- Inverter di regolazione giri agitatore gramole.

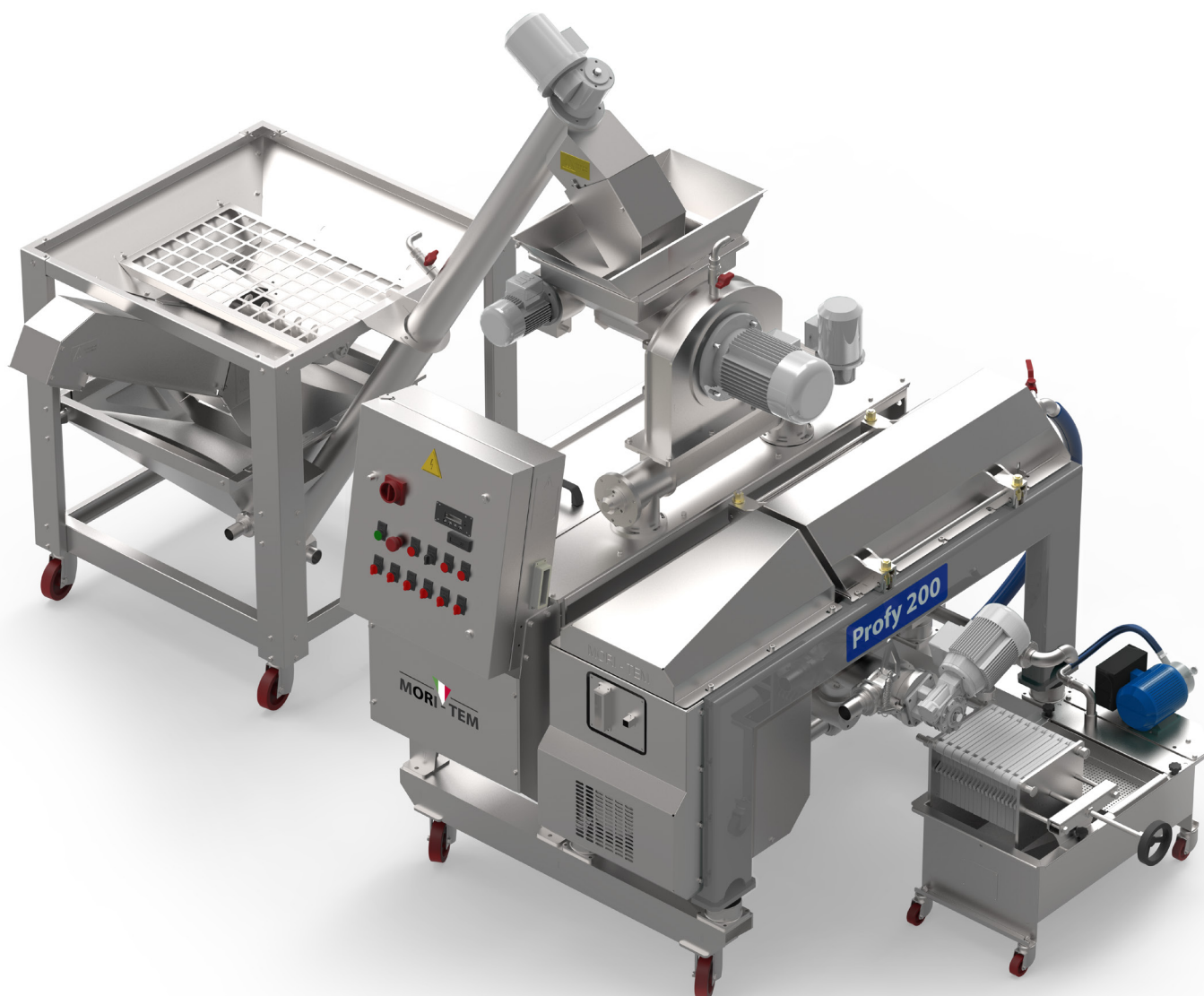
ENG Oliomio Gold is the ideal machine for producers who want to process their olives immediately after picking in order to obtain a high quality extra virgin olive oil. It can process 80 to 100 kgs of olives per hour and is recommended for a daily production of approximately 800 kgs in 8 hours. It is equipped with a knife crusher, with a horizontal continuous malaxer and with a 2 phase decanter of new generation. The patented decanter allows regulation of extraction exclusively through the control panel, without stopping the machine, in an easy and intuitive way. The cleaning of the machine is completely automatic through the washing circuit. The machine is equipped with an inverter for the regulation of revolutions of decanter/crusher, 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 screw feeding the olives to the machine, and with a waste discharge pump. It is recommended to combine with the Oliomio Gold the washer/deleaser DLE BABY and the stainless steel oil collection vat with plate (card) filter 20x20 (CPF1). Standard voltage: Single Phase 220V 3,5 Kw 50 Hz or three-phase 380V 50 Hz.

Accessories: - Olive destoning kit
- Inverter for regulation of revolutions of stirrer in the malaxers.



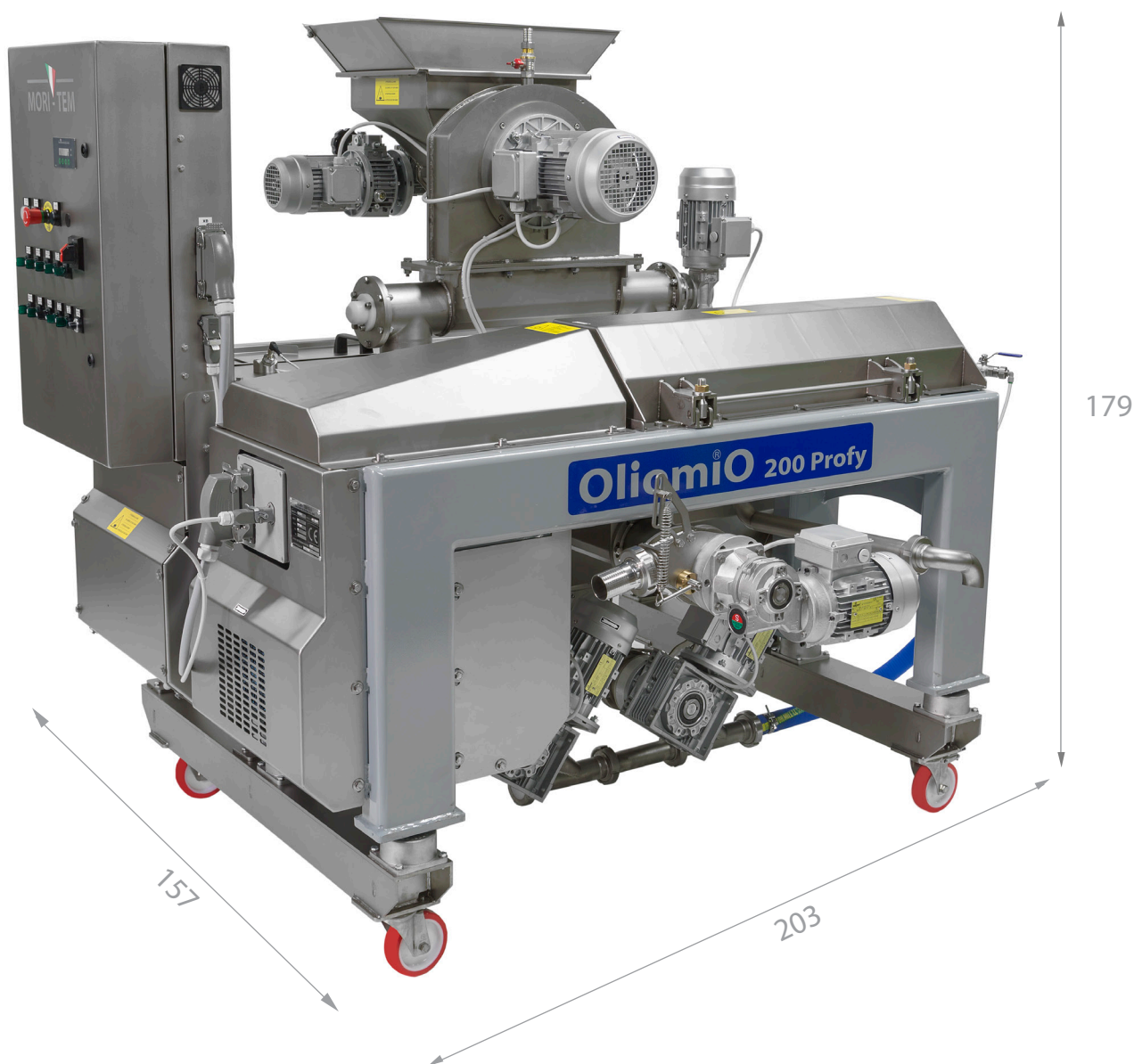
CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	PRODUZIONE ORARIA (Kg) HOURLY PRODUCTION (Kg)	POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	CAPACITA'GRAMOLA (Kg) MALAXER CAPACITY (Kg)	PESO (Kg) WEIGHT (Kg)
Oliomio GOLD	80-100	3,5 MF/TF	100	400



Linea PROFY

ITA-ENG 



OLIOMIO 150-200 PROFY

ITA Gli Impianti oleari della Linea Profy sono l'ideale per i produttori che vogliono frangere le olive subito dopo la raccolta e quindi ottenere un olio extravergine di alta qualità.

ENG The mills of the PROFY line are ideal for those producers willing to crush the olives immediately after the harvest to get an excellent extra virgin oil.

MODELLO MODEL	PRODUZIONE ORARIA (Kg) HOURLY PRODUCTION (Kg)	POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	FRANGITORE CRUSHER	Ø GRIGLIA (mm) GRID Ø (mm)	GRAMOLA MIXER	Ø AGITATORE (mm) STIRRER Ø (mm)	DECANTER DECANTER	Ø TAMBURRO (mm) DRUM Ø (mm)	RPM	PESO (Kg) WEIGHT (Kgs)
PROFY 150	140-150	11	FR_250_3	250	2GL_100	500	TL_150	200	3800	1050
PROFY 200	180-200	12	FR_250_3	250	2GL_100	500	TL_200	200	3800	1100



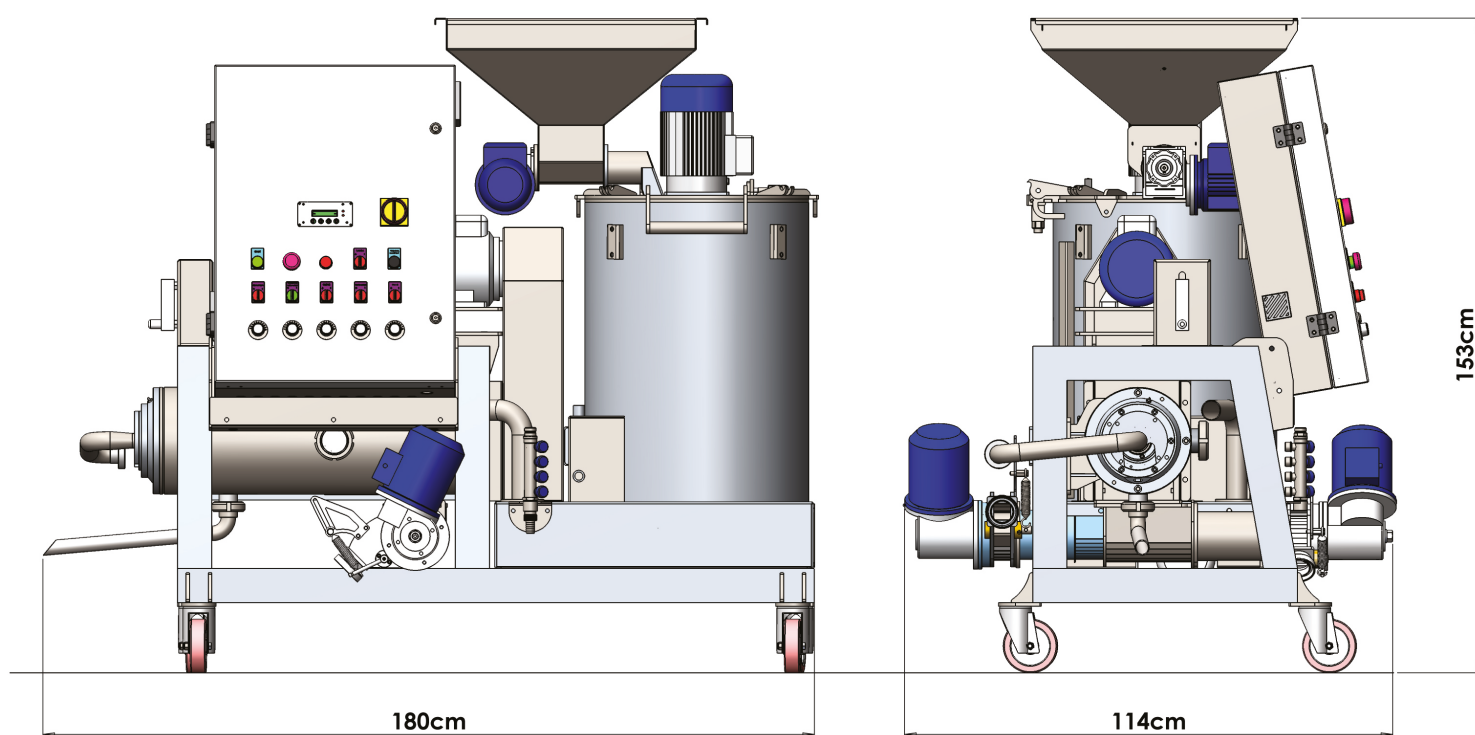
SINTESI GOLD



SINTESI GOLD

ITA L'impianto è composto da un gruppo frangitore montato sopra alla gramola, dotato di variatore di velocità. La gramola è verticale, chiusa e dotata di un agitatore di forma speciale per una gramolazione rapida ed efficace. Il decanter è a due uscite a basso consumo di acqua. La sansa che fuoriesce viene inviata allo scarico mediante una pompa; l'olio deve essere filtrato subito.

ENG The plant is composed of a crushing unit mounted above the malaxer, equipped with a speed variator. The malaxer is vertical, closed and equipped with a special shape agitator for a quick and efficient malaxing. Decanter is equipped with two outputs with low water consumption. The waste is sent away with a pump; the oil must be filtered immediately.



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)
SINTESI GOLD	80-100	7,5	100	450



SINTESI

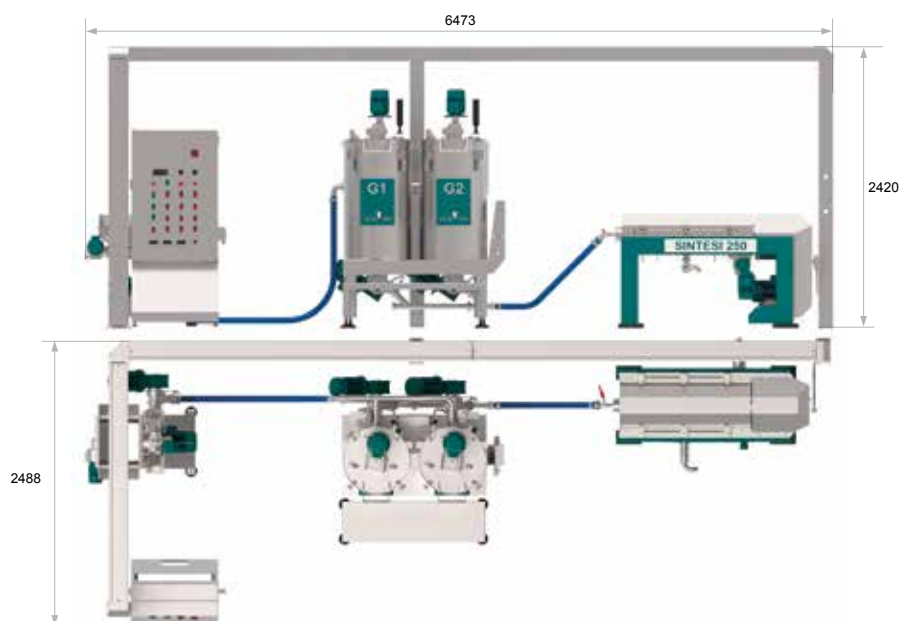
ITA/ENG

IMPIANTO / EQUIPMENT SINTESI



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 / EQUIPMENT

Da 120 a 500 Kg. di olive all'ora / From 120 up to 500 Kg. olives per hour

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. Il modello SINTESI 120 è monoblocco con una sola 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 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. The SINTESI 120 Model is of monobloc type with one 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.

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; 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.

GRUPPO ESTRAZIONE / EXTRACTION GROUP

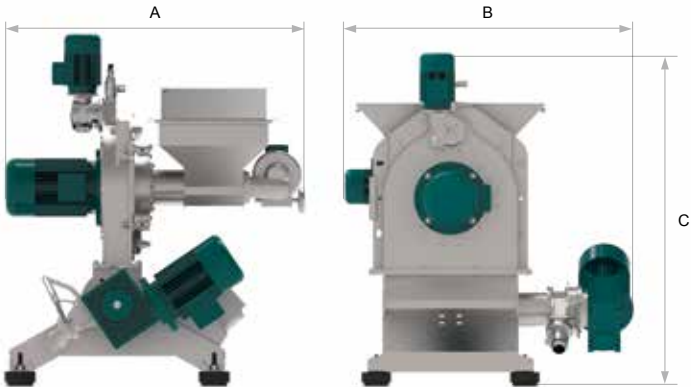
ITA Il gruppo di estrazione è di nuova generazione; la pasta entra subito nella parte cilindrica e ne percorre tutta la lunghezza. Questo ha il grande vantaggio di consentire una maggiore portata, di evitare il ristagno dell'acqua di vegetazione che nel sistema a due fasi convenzionale è presente, ma 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.

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.			mm.		
SINTESI 120_1M	100-120	7,5	FR_250_3	250	3	1GV_150	500	1,5	TL_200	170	4000	3
SINTESI 150_2	140-150	9	FR_250_3		3	2GV_100		3				
SINTESI 200_2	180-200	12	FR_250_4_BFP_1		5	2GV_150		4				
SINTESI 250_2	220-250	13	FR_250_4_BFP_1		5	2GV_150		4	TL_250			
SINTESI 350_2	300-350	14	FR_250_5,5_BFP_1		6	2GV_200	4	TL_350	200	4000	4	
SINTESI 500_2	400-500	15	FR_250_5,5_BFP_1		6	2GV_300	5	TL_500				
SINTESI 500_3	450-500	19	FR_350_7,5_BFP_1	350	9	3GV_200	500	6				

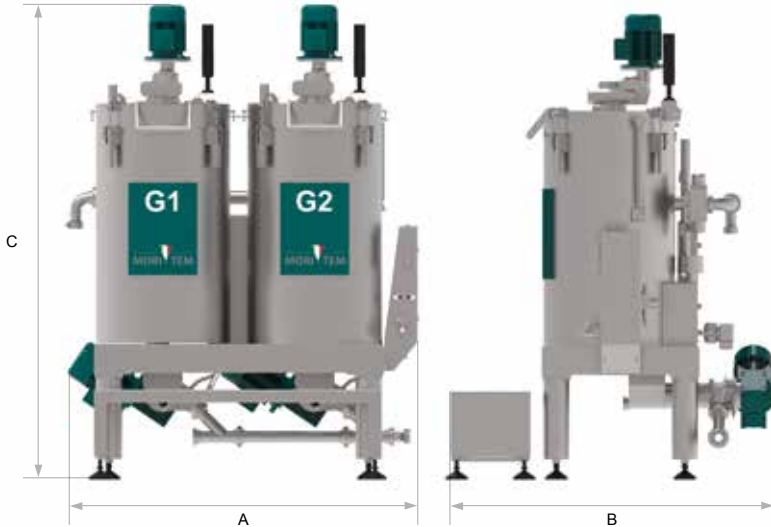
FRANGITORI / CRUSHERS

MOD. FRANGITORI/CRUSHER	DIMENSIONI/SIZES (mm.)			PESO/WEIGHT Kg.
	A	B	C	
FR_250_4_BFP_1	1.200	970	1.250	195
FR_250_5,5_BFP_1	1.200	970	1.250	205
FR_350_7,5_BFP_1	1.200	970	1.250	220



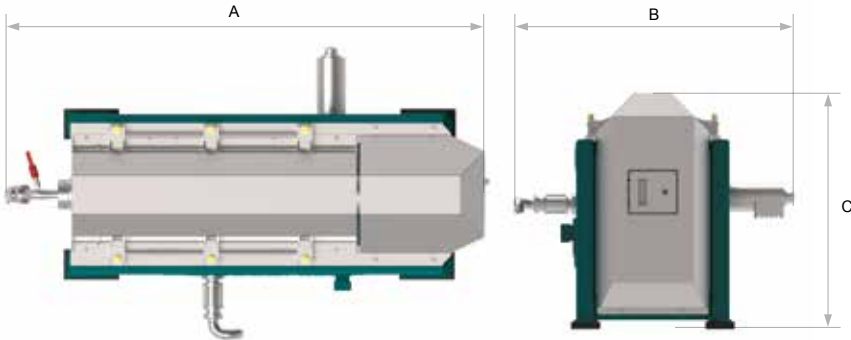
GRAMOLE / MALAXERS

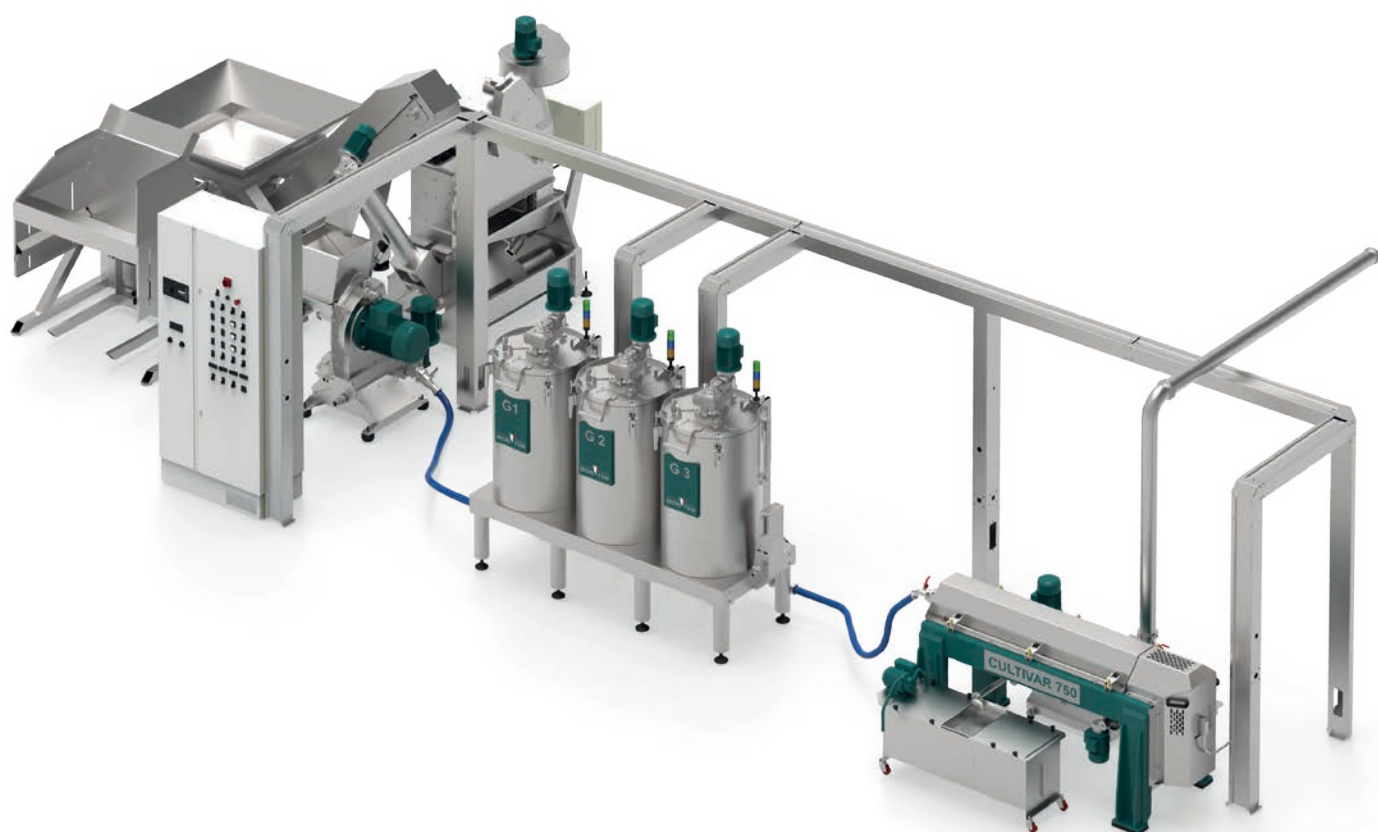
MOD. GRAMOLE/MALAXER	DIMENSIONI/SIZES - PESO/WEIGHT SINGOLA GRAMOLA/EACH MALAXER (mm.)			PESO/WEIGHT Kg.
	A	B	C	
2GV_100	1250	1000	1900	340
2GV_150	1250	1000	2000	380
2GV_200	1250	1000	2150	400
2GV_300	1650	1100	2150	450
3GV_200	1250	1000	2150	530



DECANTER

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

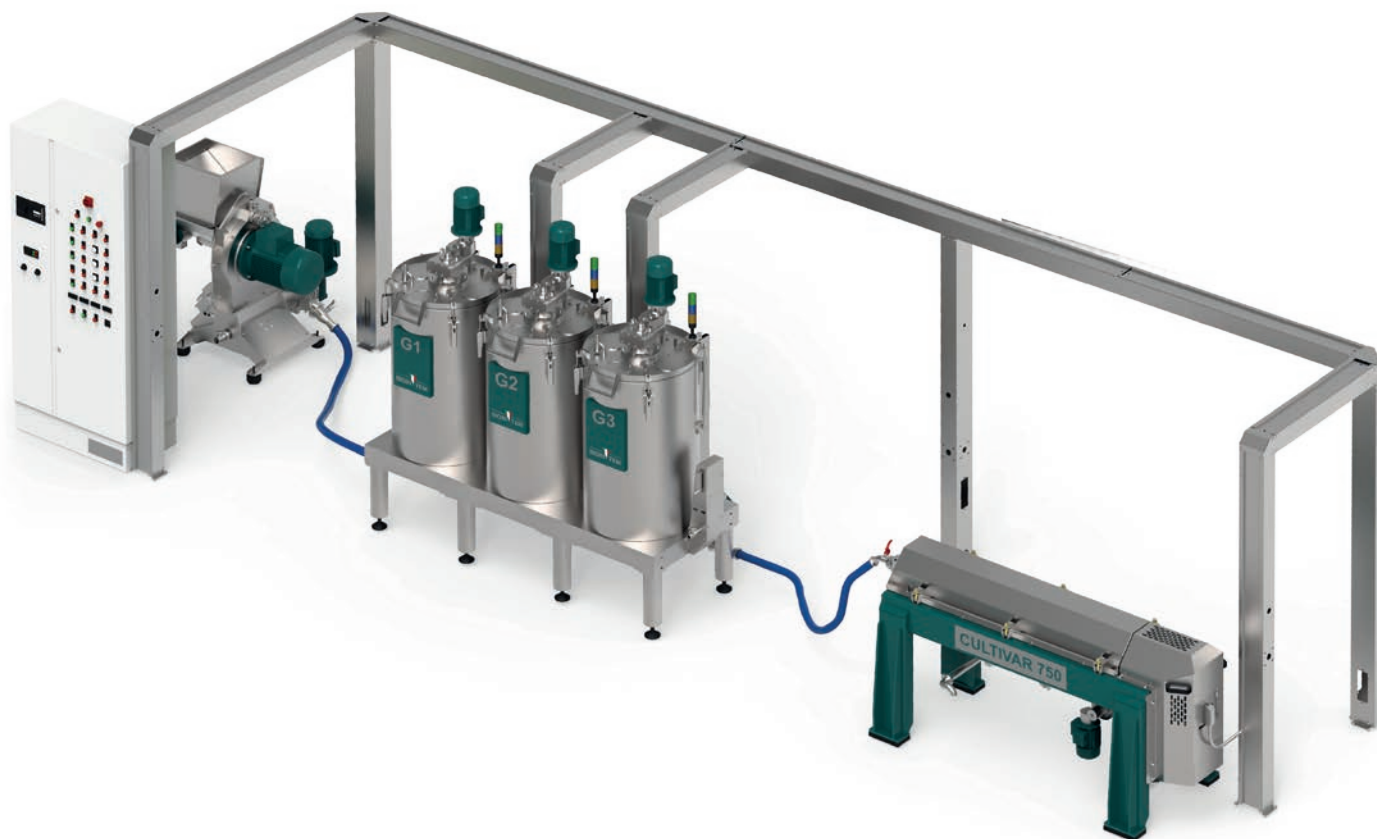




CULTIVAR

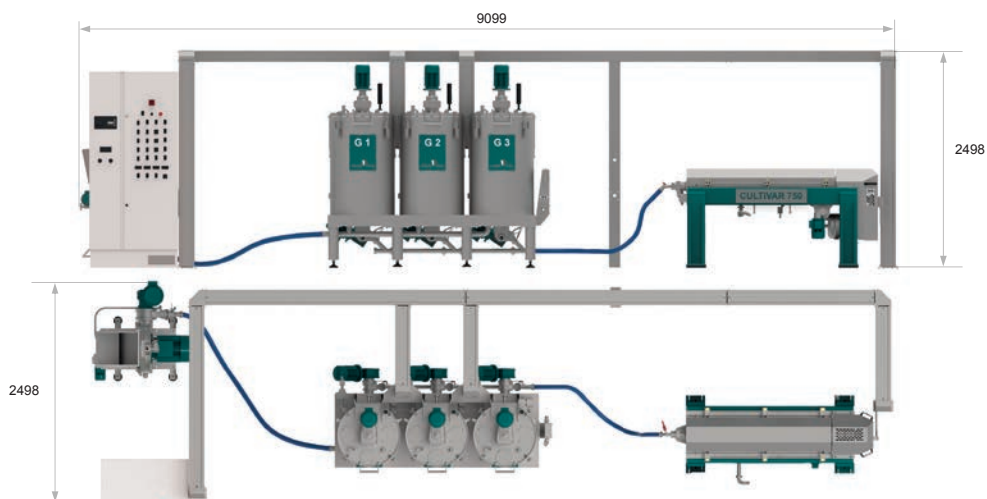
ITA/ENG

IMPIANTO / EQUIPMENT CULTIVAR



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 / EQUIPMENT

Da 750 a 2000 Kg. di olive all'ora / From 750 up to 2000 Kg. olives per hour

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. 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. 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.

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

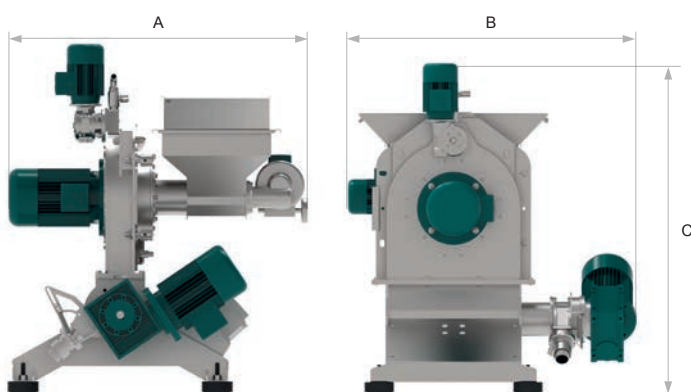
ITA Il gruppo di estrazione è di nuova generazione; la pasta entra subito nella parte cilindrica e ne percorre tutta la lunghezza. Questo ha il grande vantaggio di consentire una maggiore portata, di evitare il ristagno dell'acqua di vegetazione che nel sistema a due fasi convenzionale è presente, ma 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.

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.					
750_2GV	650-750	27	FR_350_11_BFP_2	350	15	2GV_300	660	6	TL_750	250	3500	6			
750_3GV		30				3GV_300		9							
750+750_4GV	45	4GV_400	12												
1000_3GV	900-1000	35	FR_350_15_BFP_2		18	3GV_400	600	9	TL_1000				330	3000	16
1000+1000_4GV	1800-2000	57	FR_350_22_BFP_2		25	4GV_600	750	16							
1500_3GV	1300-1500	49	FR_350_18_BFP_2		21	3GV_600		750	12	TL_1500	415	3300	23		
1500_4GV		53				4GV_600	16								
2000_3GV	1800-2000	63	FR_350_22_BFP_2		25	3GV_800	930	15	TL_2000	415	3300	23			
2000_4GV		64				4GV_600	750	16							
2000+2000_6GV	3800-4000	108	FR_350_30_BFP_3		32	6GV_800	930	30				46			

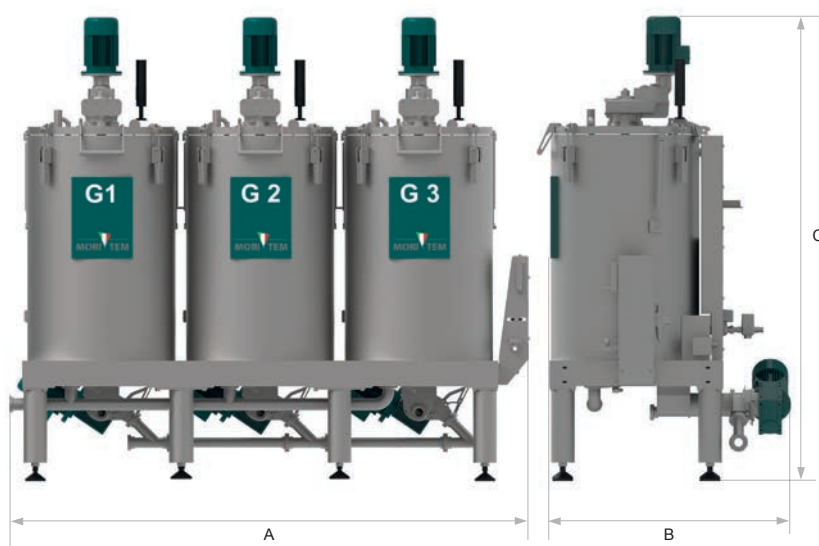
FRANGITORI / CRUSHERS

MOD. FRANGITORI/CRUSHER	DIMENSIONI/SIZES (mm.)			PESO/WEIGHT Kg.
	A	B	C	
FR_350_11_BFP_1	1.200	1.050	1.300	300
FR_350_15_BFP_2	1.200	1.050	1.300	310
FR_350_18_BFP_2	1.200	1.050	1.300	320
FR_350_22_BFP_2	1.250	1.050	1.300	330
FR_350_30_BFP_2	1.300	1.050	1.300	350



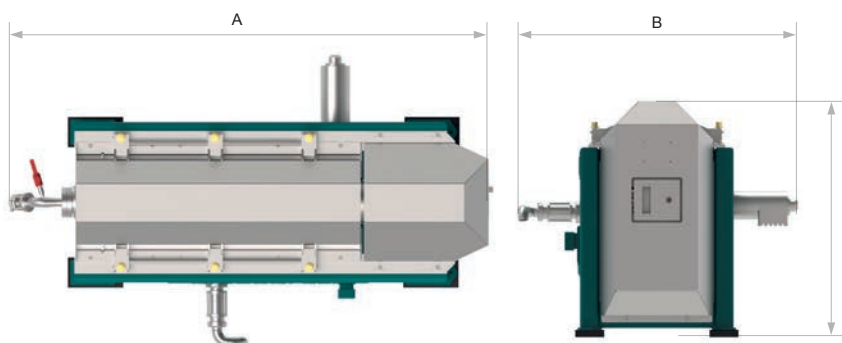
GRAMOLE / MALAXERS

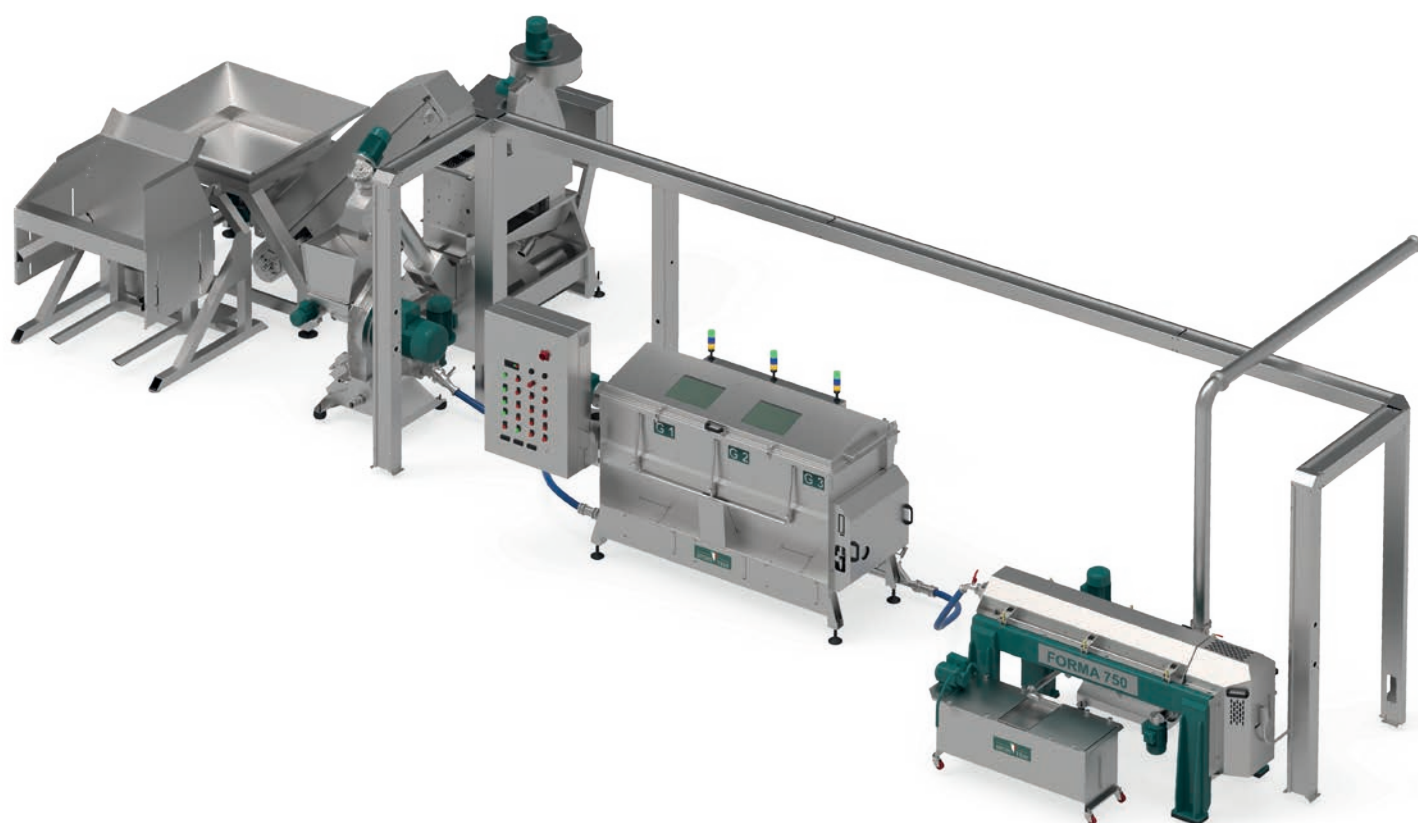
MOD. GRAMOLE/MALAXER	DIMENSIONI/SIZES - PESO/WEIGHT SINGOLA GRAMOLA/EACH MALAXER (mm.)			PESO/WEIGHT Kg.
	A	B	C	
2GV_300	1650	1100	2150	450
3GV_300	2475	1100	2150	675
4GV_400	3300	1100	2500	1040
3GV_400	2475	1100	2150	780
4GV_600	4200	1350	2150	1540
3GV_600	3150	1350	2150	1155
4GV_600	4200	1350	2150	1540
3GV_800	3150	1350	2350	1430
4GV_600	4200	1350	2150	1540
6GV_800	6300	1350	2350	2860



DECANTER

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

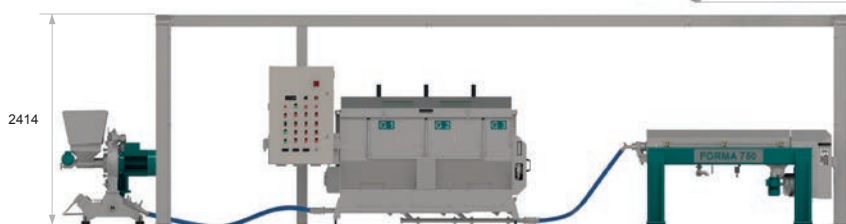
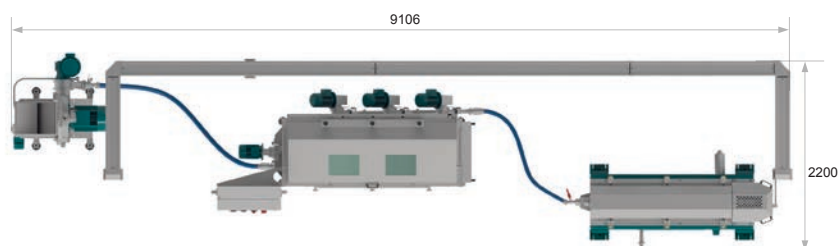
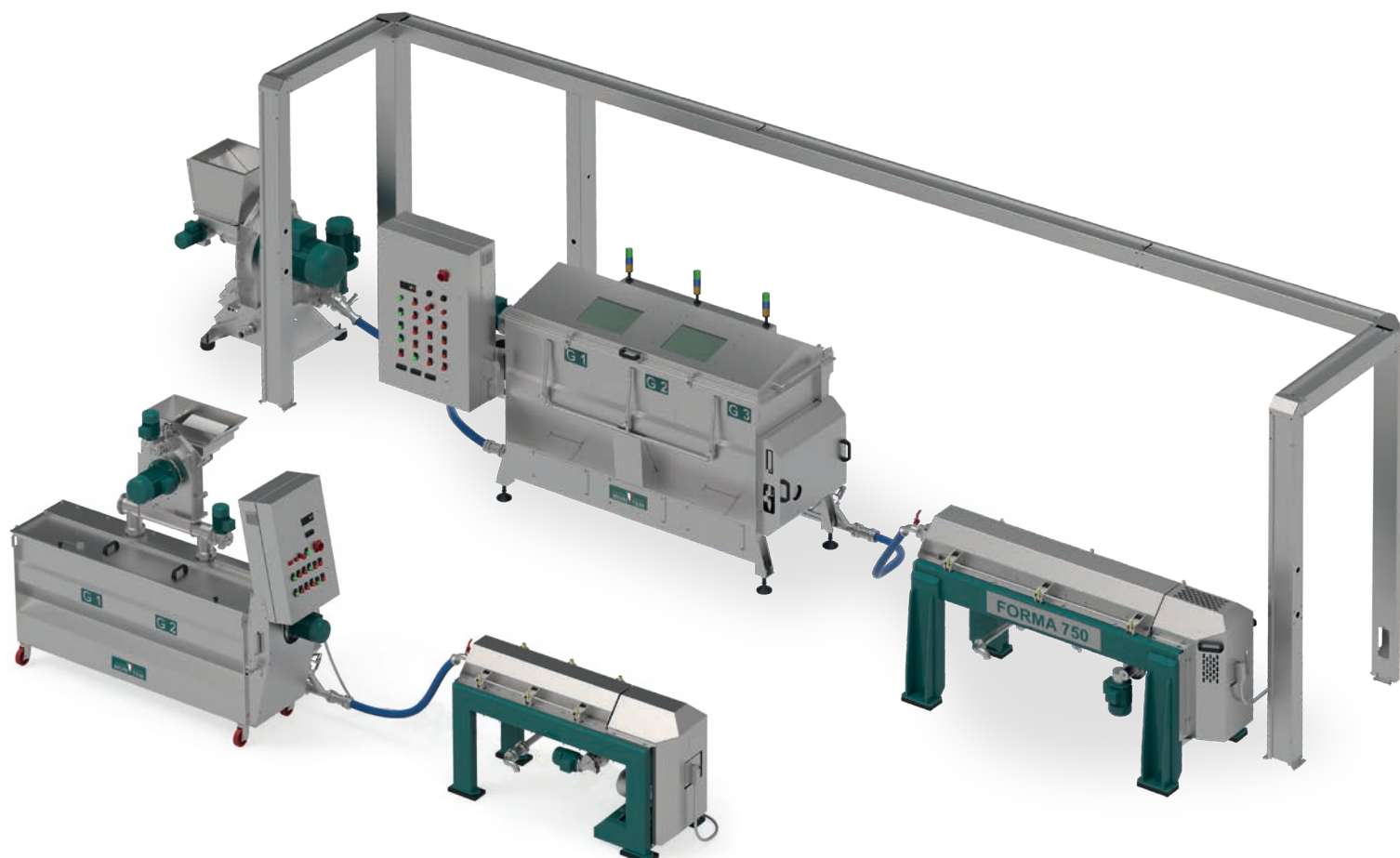




FORMA

ITA/ENG

IMPIANTO / EQUIPMENT FORMA



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 / EQUIPMENT

Da 200 a 1000 Kg. di olive all'ora / From 200 up to 1000 Kg. olives per hour

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.

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

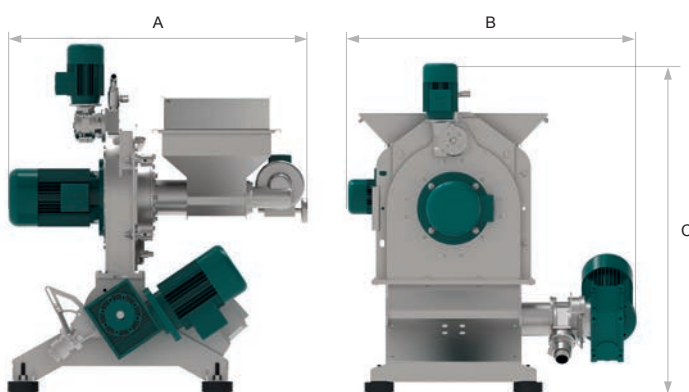
ITA Il gruppo di estrazione è di nuova generazione; la pasta entra subito nella parte cilindrica e ne percorre tutta la lunghezza. Questo ha il grande vantaggio di consentire una maggiore portata, di evitare il ristagno dell'acqua di vegetazione che nel sistema a due fasi convenzionale è presente, ma 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.

IMPIANTI/PLANT			FRANGITORI/CRUSHERS			GRUPPI GRAMOLAZIONE/MALAXING GROUPS			DECANTER/DECANTER							
MOD. FORMA	PROD.ORARIA/ HOURLY PROD.	Kw.	MOD.	Ø	Kw.	MOD.	Ø AGITATORE/ STIRRER	Kw.	MOD.	Ø TAMBURO /DRUM	RPM	Kw.				
	Kg.			mm.			mm.			mm.						
200_2GL_FQ	180-200	12	FR_250_3	250	3,5	2GL_100	500	4	TL_200	200	3800	4,5				
250_2GL_FQ	220-250	13	FR_250_4		4,5	2GL_150			TL_250							
350_2GL_FQ	320-350	14	FR_250_4		6	2GL_200			TL_350							
500_2GL_FQ	450-500	14,5				2GL_300	700	TL_500								
750_2GL_FQ	700-750	22,5	FR_350_11	350	11,5	2GL_450	700	5	TL_750	250	3300	6,0				
1000_2GL_FQ	900-1000	29,5	FR_350_15		15,5	2GL_600			700			TL_1000	8			
500_3GL_Q	450-500	17	FR_250_5_5_BFP_1		6,5	3GL_200			600			6	TL_500	200	3800	4,5
750_3GL_Q	700-750	26	FR_350_11_BFP_2		14,5	3GL_300			700				TL_750	250	3300	5,5
1000_3GL_Q	900-1000	32,5	FR_350_15_BFP_2		18,5	3GL_400			700	TL_1000	8					
1000_4GL_Q	900-1000	32,5				4GL_300	700									

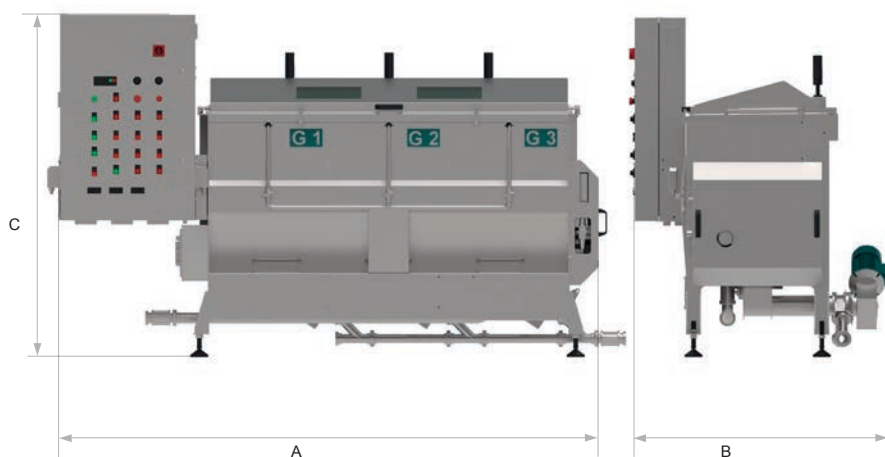
FRANGITORI / CRUSHERS

MOD. FRANGITORI/CRUSHER	DIMENSIONI/SIZES (mm.)			PESO/WEIGHT Kg.
	A	B	C	
FR_250_5_5_BFP_1	1.200	970	1250	195
FR_350_11_BFP_2	1.200	1.050	1.300	300
FR_350_15_BFP_2	1.200	1.050	1.300	310



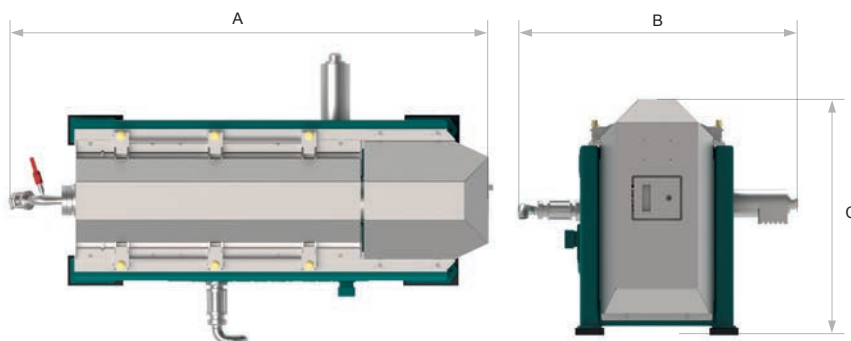
GRAMOLE / MALAXERS

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

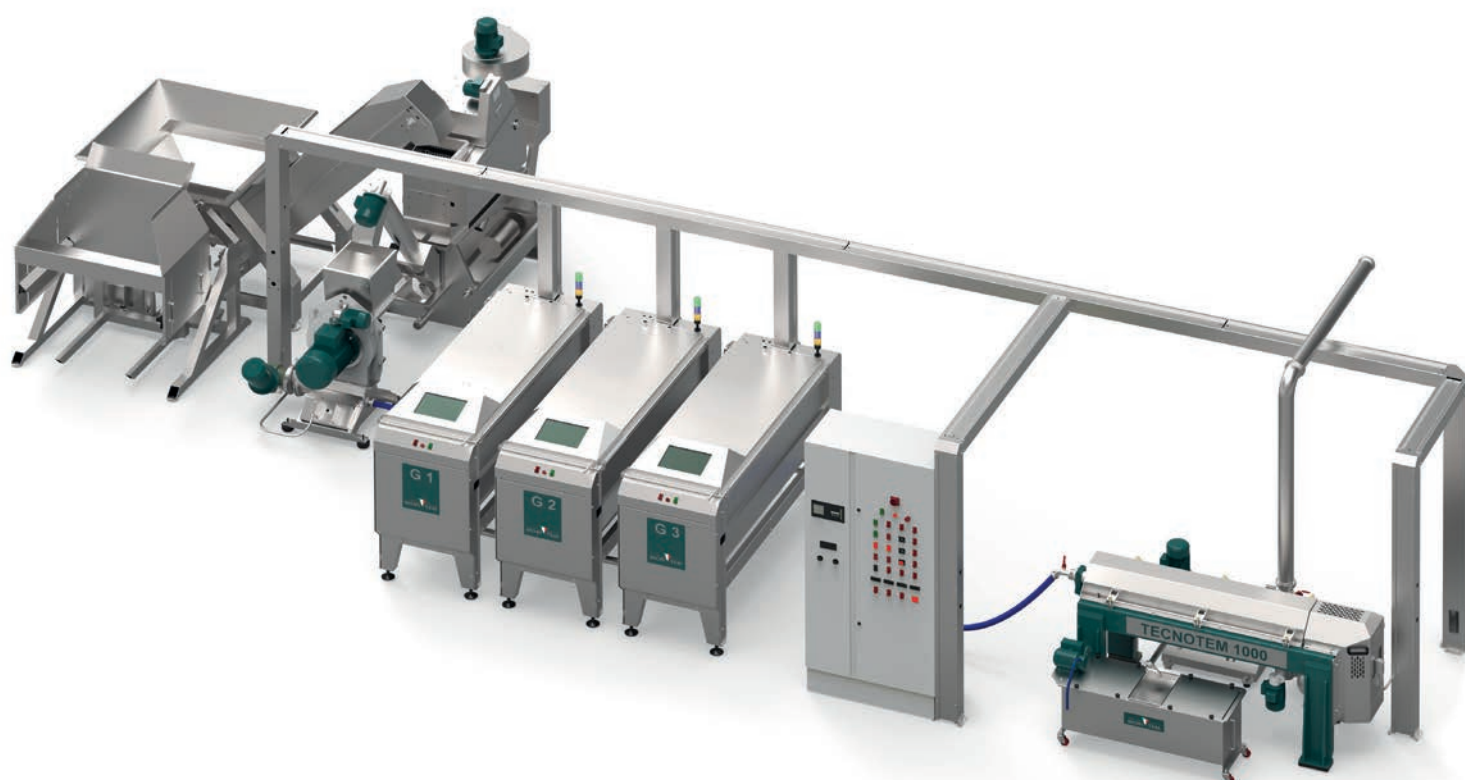


DECANTER

MOD. DECANTER	DIMENSIONI/SIZES (mm.)			PESO/WEIGHT Kg.
	A	B	C	
TL_200	1800	650	850	420
TL_250	1800	650	850	485
TL_350	2100	650	850	530
TL_500	2100	650	1000	650
TL_750	2100	750	1100	780
TL_1000	2350	750	1100	866



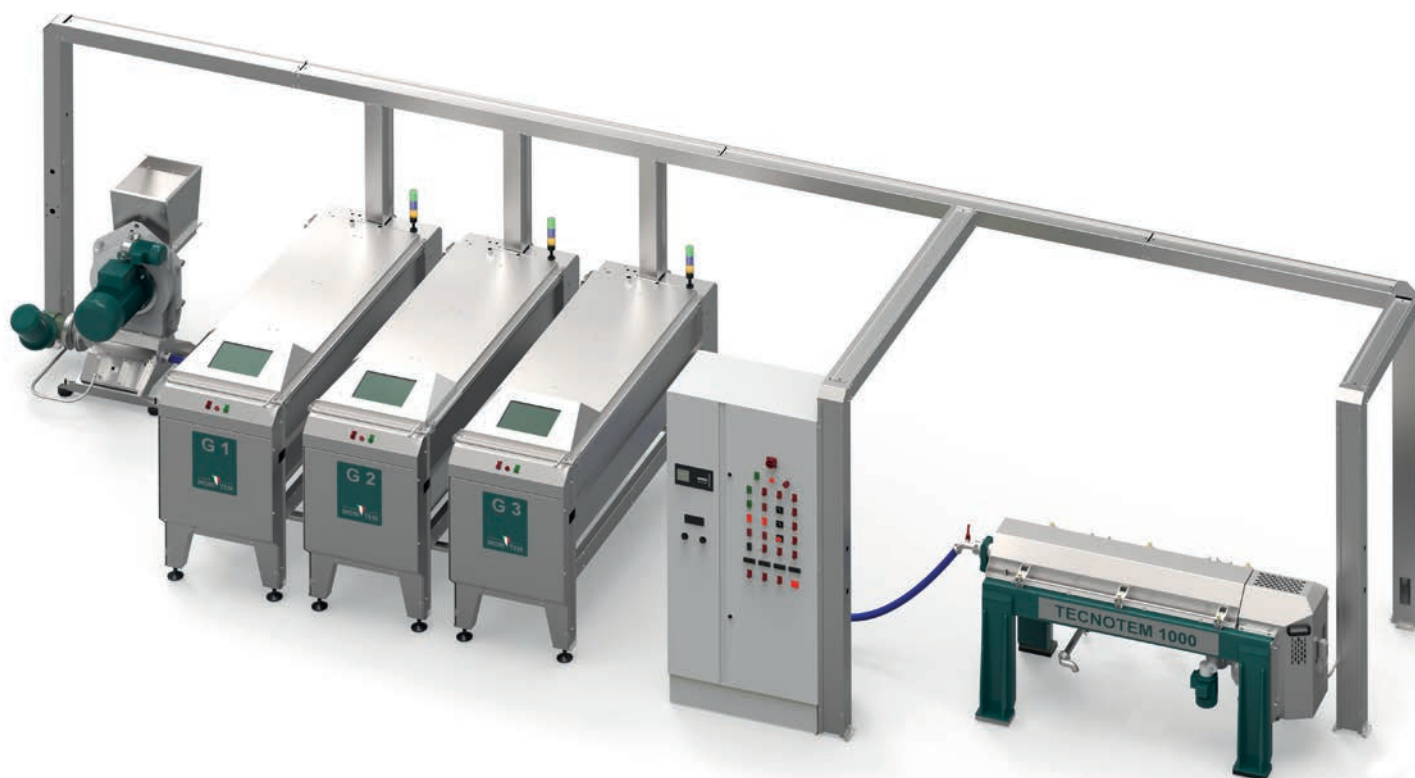
System
QSE
(Quality Soft Extraction)



TECNOTEM

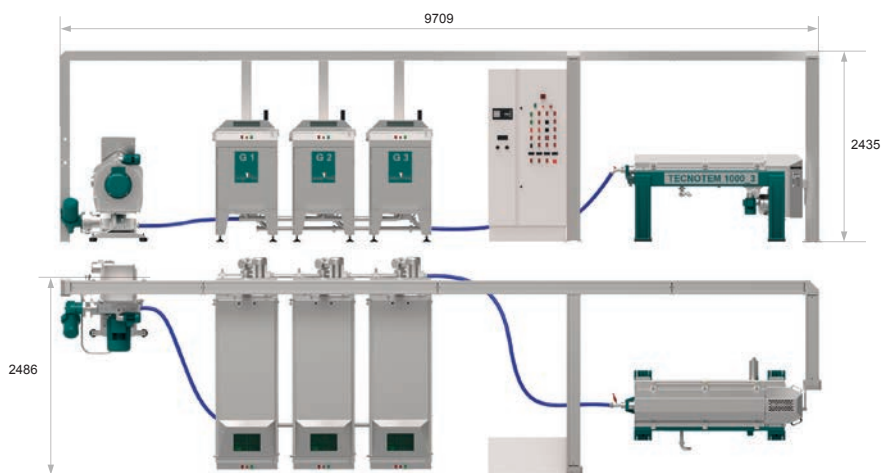
ITA/ENG

IMPIANTO / EQUIPMENT TECNOTEM



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 / EQUIPMENT

Da 500 a 4000 Kg. di olive all'ora / From 500 up to 4000 Kg. olives per hour

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 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 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. 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.

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 poiché 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

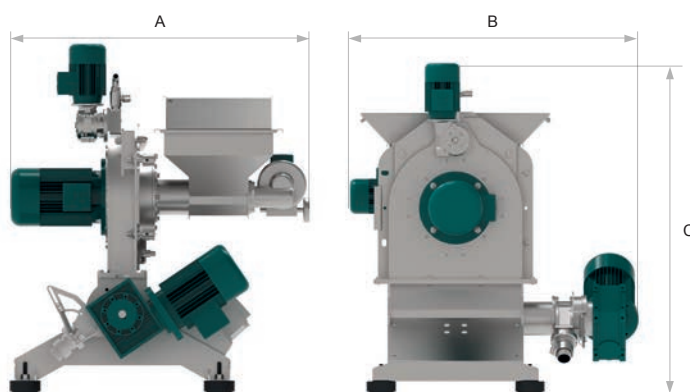
ITA Il gruppo di estrazione è di nuova generazione; la pasta entra subito nella parte cilindrica e ne percorre tutta la lunghezza. Questo ha il grande vantaggio di consentire una maggiore portata, di evitare il ristagno dell'acqua di vegetazione che nel sistema a due fasi convenzionale è presente, ma 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.

IMPIANTI/PLANT			FRANGITORI/CRUSHERS			GRUPPI GRAMOLAZIONE/MALAXING GROUPS			DECANTER/DECANTER			
MOD. TECNOMET	PROD.ORARIA/ HOURLY PROD.	Kw.	MOD.	Ø	Kw.	MOD.	Ø AGITATORE/ STIRRER	Kw.	MOD.	Ø TAMBURO /DRUM	RPM	Kw.
	Kg.			mm.			mm.			mm.		
500_2	400-500	18	FR_250_5_5_BFP_1	250	7,5	2GP_300	500	6	TL_500	200	4200	4,5
750_2	650-750	28,5	FR_350_11_BFP_2	350	15	2GP_500	600	7,5	TL_750	250	3500	6
750_3		30,8				3GP_300	500	9,8				
1000_2	900-1000	33,5	FR_350_15_BFP_2		18	2GP_600	600	7,5	TL_1000	250	3500	8
1000_3		35,8				3GP_500		9,8				
1500_3	1300-1500	49	FR_350_18_BFP_2		21	3GP_700	700	12	TL_1500	330	3000	16
2000_3	1800-2000	59				3GP_1000		15	TL_2000	415	3300	23
3000_3	2500-3000	66	FR_350_22_BFP_2		25	5GP_800		18	TL_3000	450	3000	23
1500+1500_6	2600-3000	76,5				6GP_700		19,5	TL_1500x2	330	3000	32
2000+2000_6	3600-4000	91,5	FR_350_30_BFP_3		32	6GP_1000			TL_2000x2	415	3300	40

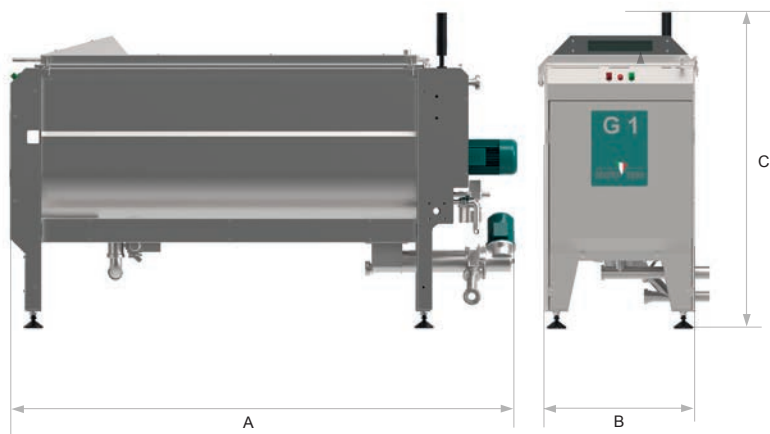
FRANGITORI / CRUSHERS

MOD. FRANGITORI/CRUSHER	DIMENSIONI/SIZES (mm.)			PESO/WEIGHT
	A	B	C	Kg.
FR_250_5_5_BFP_1	1.200	970	1.250	195
FR_350_11_BFP_2	1.200	1.050	1.300	300
FR_350_15_BFP_2	1.200	1.050	1.300	310
FR_350_18_BFP_2	1.200	1.050	1.300	320
FR_350_22_BFP_2	1.250	1.050	1.300	330
FR_350_30_BFP_3	1.300	1.050	1.300	350



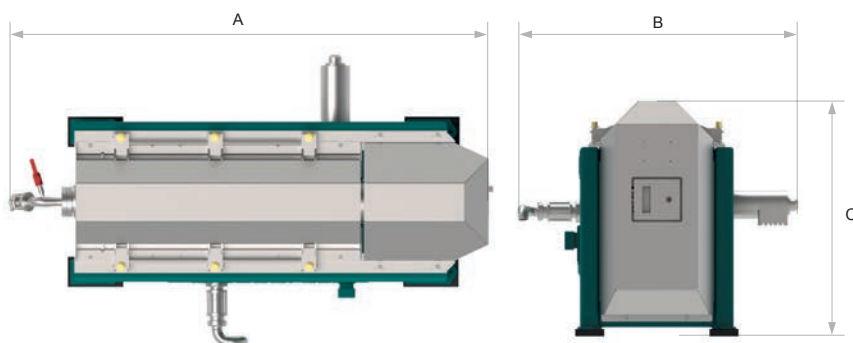
GRAMOLE / MALAXERS

MOD. GRAMOLE/MALAXER	DIMENSIONI/SIZES - PESO/WEIGHT SINGOLA GRAMOLA/EACH MALAXER (mm.)			PESO/WEIGHT
	A	B	C	Kg.
2GP_300	2045	1300	1271	630
2GP_500	2100	1500	1350	840
3GP_300	2045	1950	1271	945
2GP_600	2500	1550	1350	1030
3GP_500	2100	2250	1350	1260
3GP_700	2200	2500	1450	1620
3GP_1000	2900	2500	1450	1980
5GP_800	2600	4200	1450	3000
6GP_700	2200	5100	1450	3240
6GP_1000	2900	5100	1450	4120



DECANTER

MOD. DECANTER	DIMENSIONI/SIZES (mm.)			PESO/WEIGHT
	A	B	C	Kg.
TL_500	1900	600	1000	650
TL_750	2100	750	1100	780
TL_1000	2350	750	1100	866
TL_1500	3960	1170	1300	2400
TL_2000	2500	1200	1450	2650
TL_3000	3300	1550	1500	3300





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

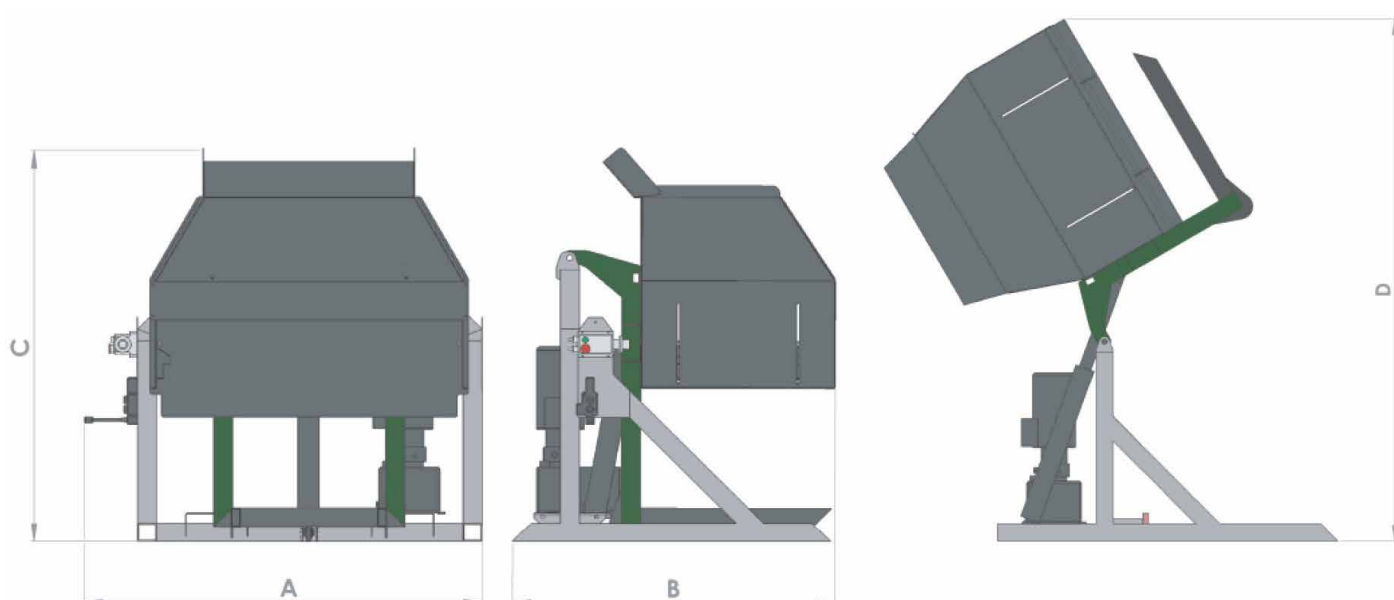
ITA-ING



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 lifting 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	A B C D 167 135 166 220	180



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 verniciata 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: $\pm 0,05\%$ 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.





DLE BABY

ITA-ENG 



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.

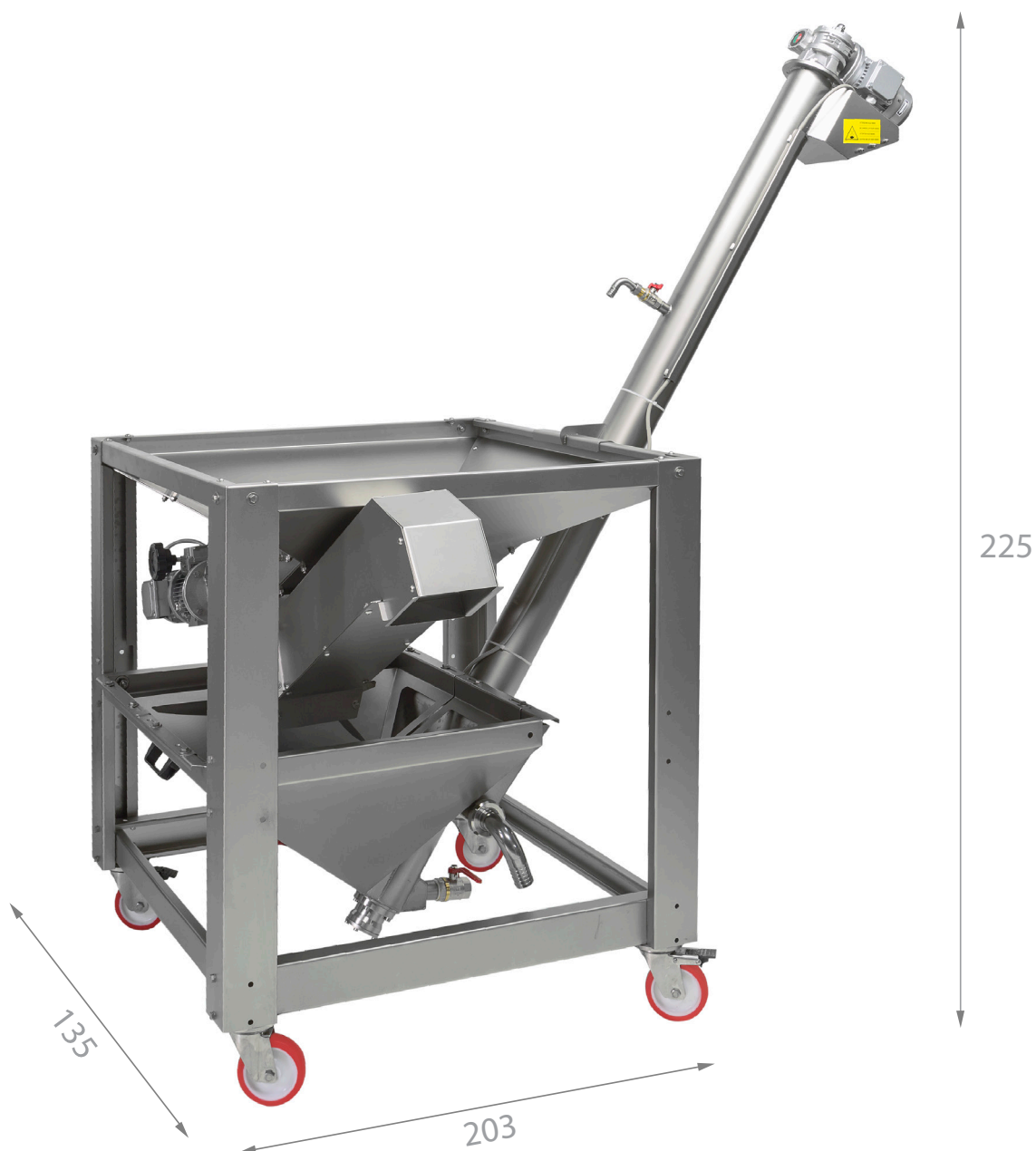
ENG Leaf remover and washing machines are very important elements that help you to produce a good extra-virgin olive oil. Leaf removers take off leaves and dirty residues and washing machines clean the olives before delivering them to the crusher. Washing phase is carried out with a low water consumption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

MODELLO MODEL	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 (Kgs)
DLE BABY	100-150	0,75	50	125



MINI DLE

ITA-ENG 

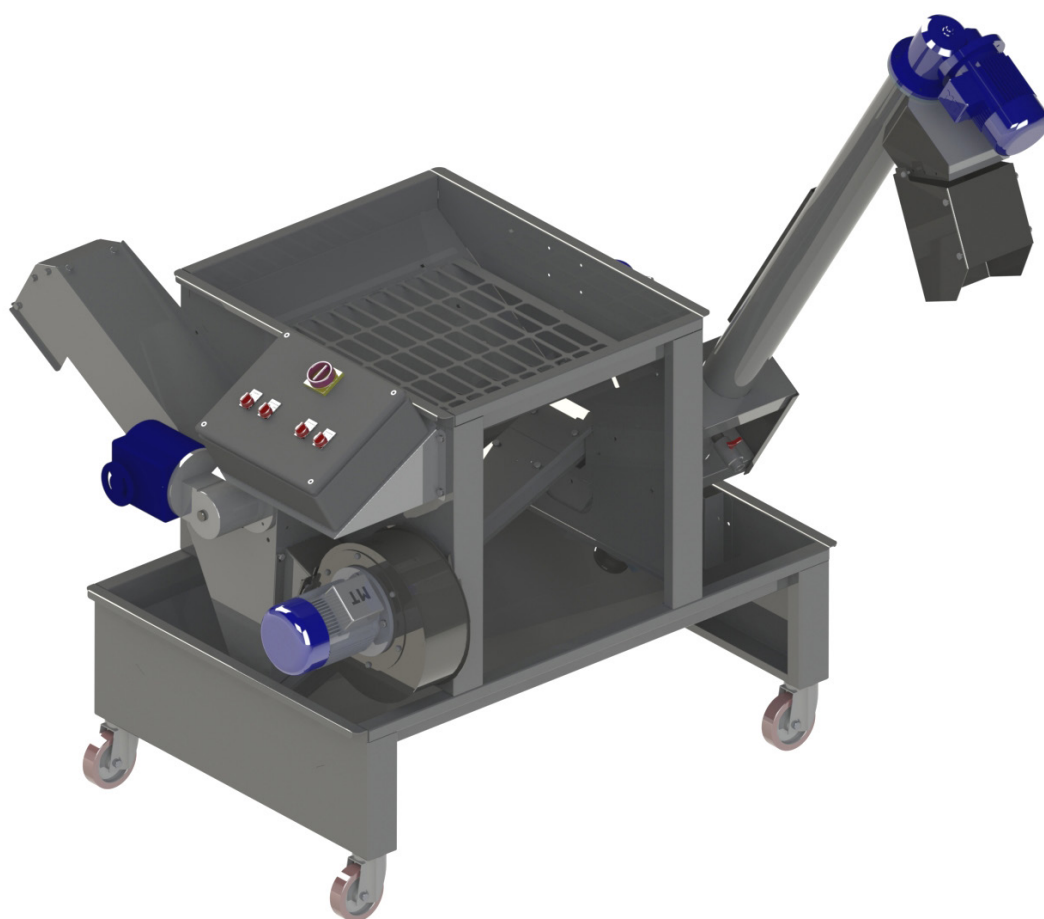


MINI DLE

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 elements that help you to produce a good extra-virgin olive oil. Leaf removers take off leaves and dirty residues and 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.

MODELLO MODEL	CONSUMO DI ACQUA (FINO A Lt/h) WATER CONSUMPTION (UP TO Lt/h)	POTENZA ASSORBITA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	PRODUZIONE ORARIA (FINO A Kg) HOURLY PRODUCTION (UP TO Kgs)	PESO (Kg) WEIGHT (Kg)
MINI DLE	80	1,5 MF	250	215



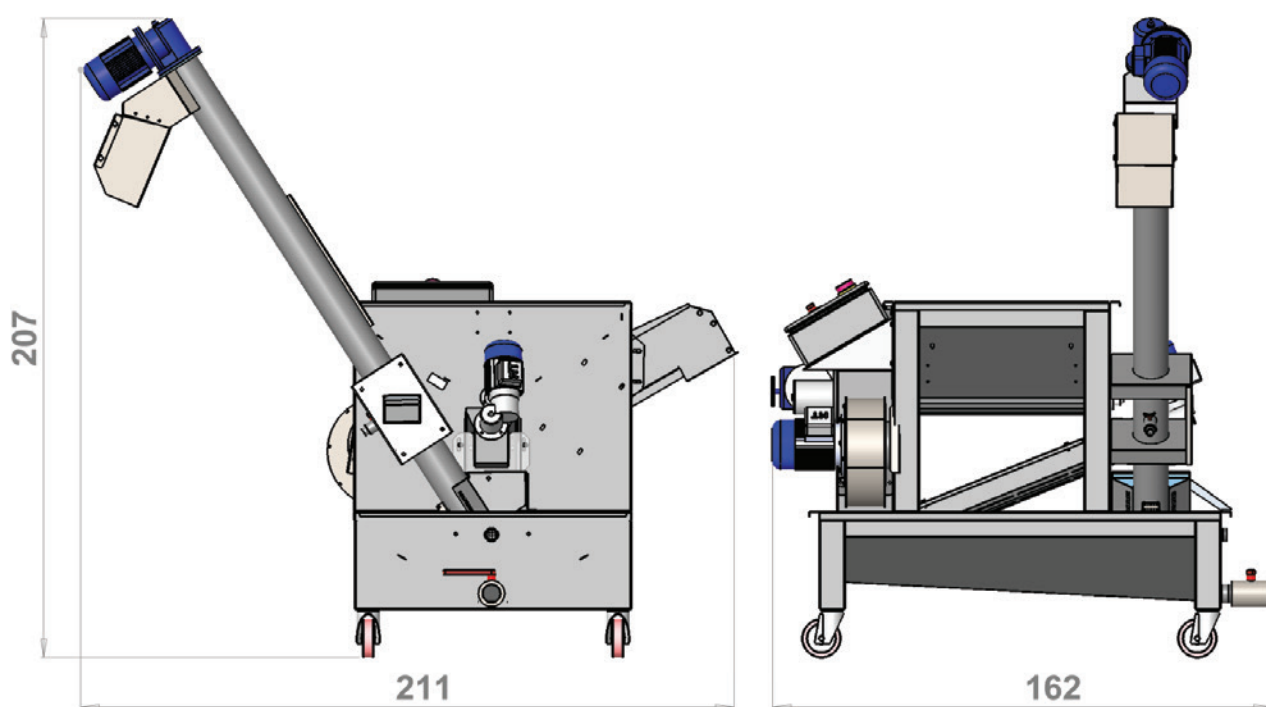
DLE - Defoglia-Lava-Eleva



DLE – Defoglia-Lava-Eleva

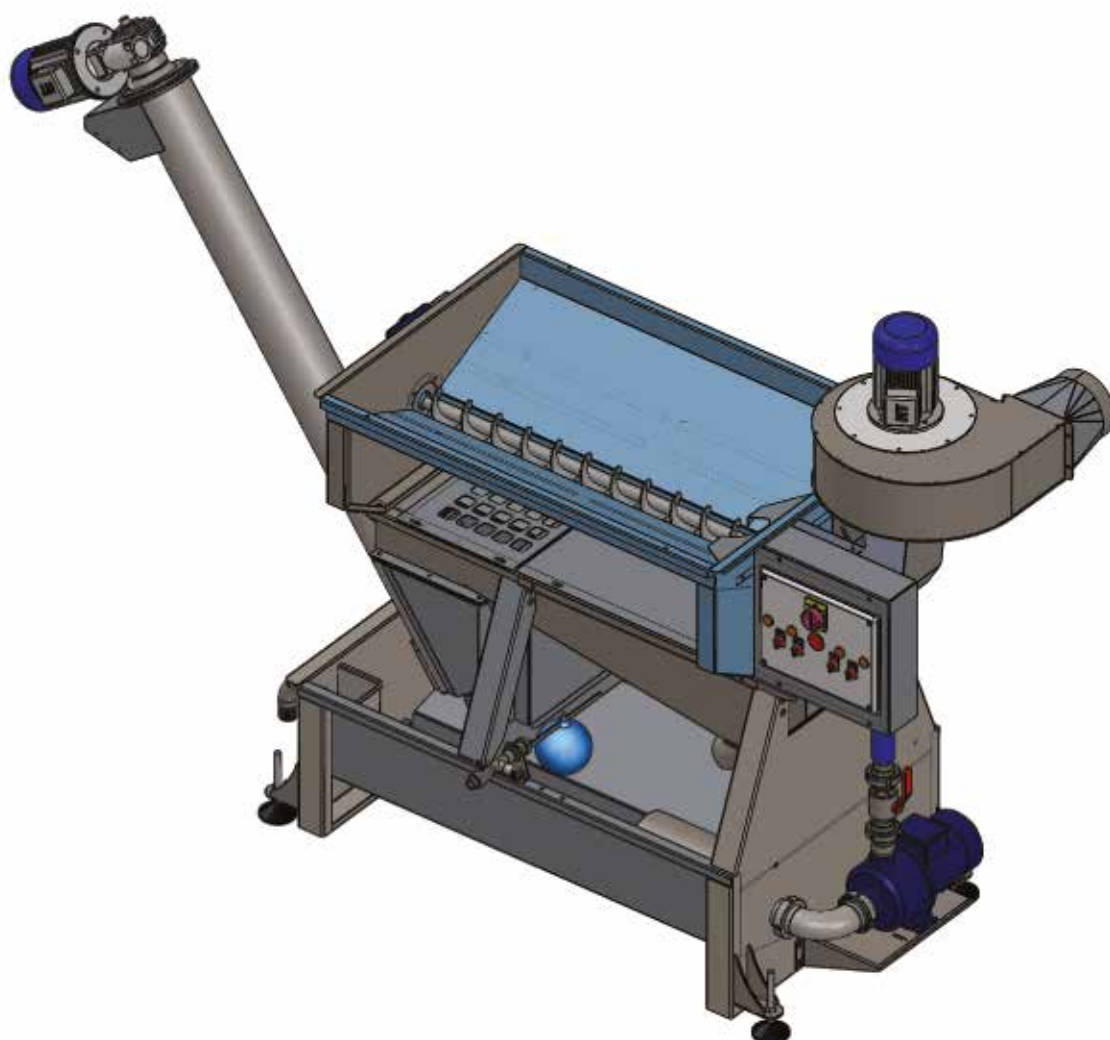
ITA I gruppi di defogliazione e lavaggio effettuano operazioni importanti per la produzione dell'olio extravergine di oliva. I defogliatori servono a togliere le foglie e lo sporco leggero, mentre le lavatrici effettuano il lavaggio del prodotto prima di trasportarlo alla frangitura. Il lavaggio viene 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	2	50	255



DLE MAXI

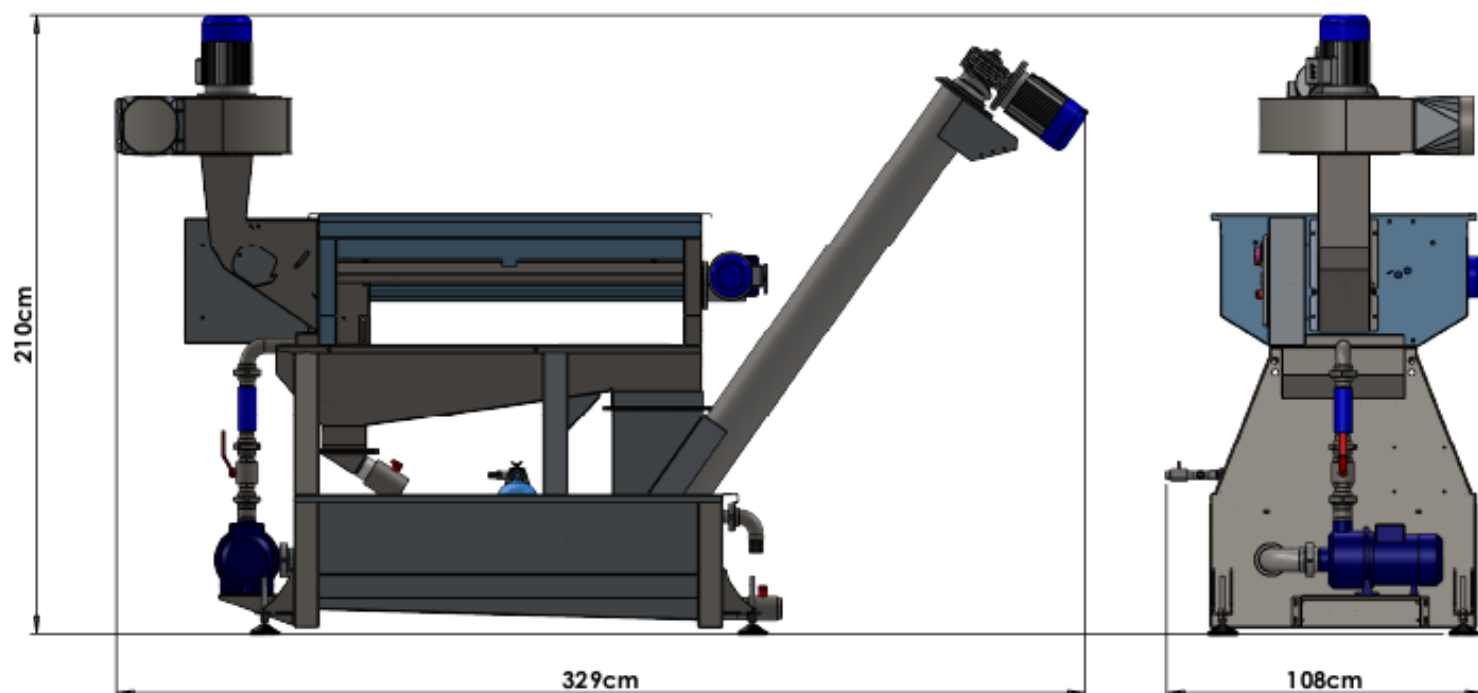
ITA-ING



DLE MAXI

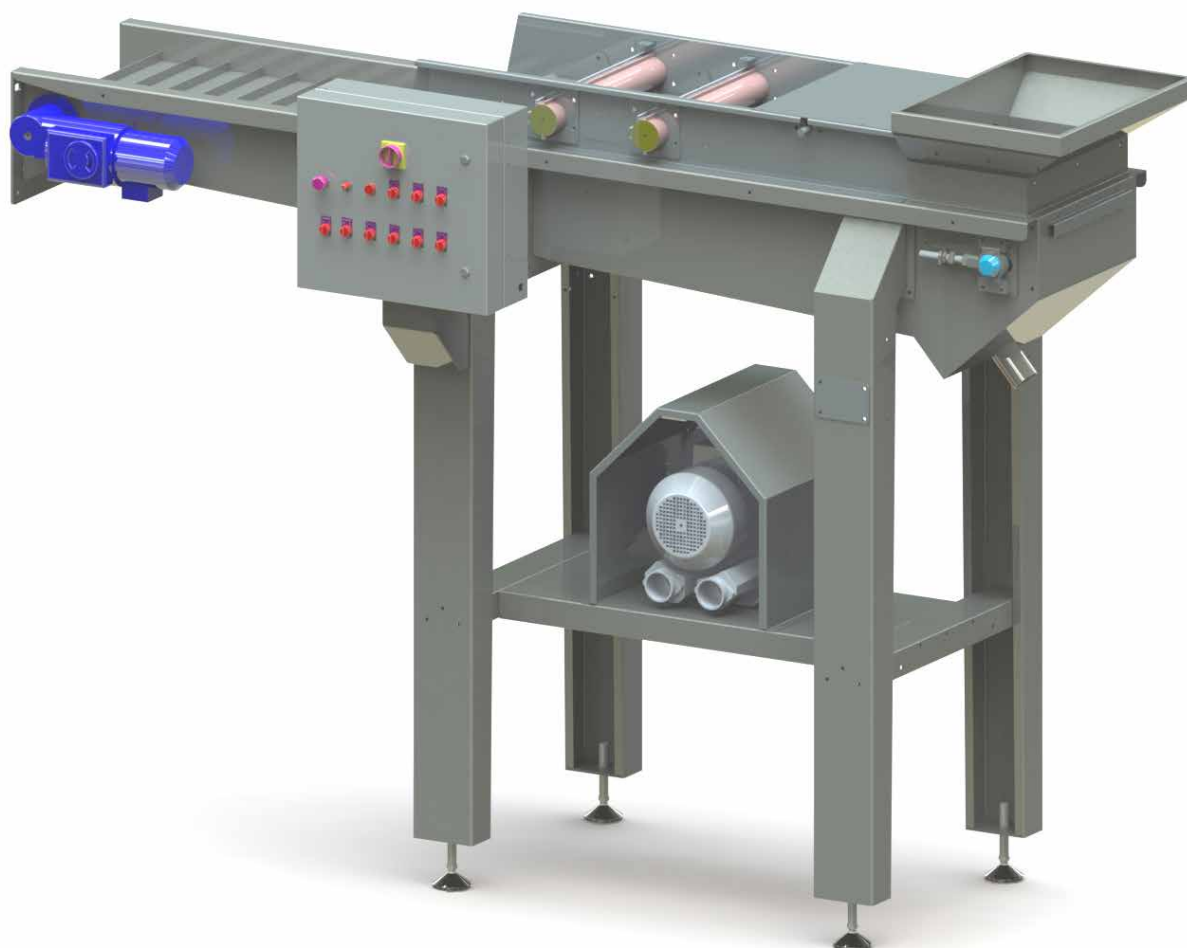
ITA I gruppi di defogliazione e lavaggio effettuano operazioni importanti per la produzione dell'olio extravergine di oliva. I defogliatori servono a togliere le foglie e lo sporco leggero, mentre le lavatrici effettuano il lavaggio del prodotto prima di trasportarlo alla frangitura. Il lavaggio viene 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	70	430



LAVATRICE LINEARE LL.20

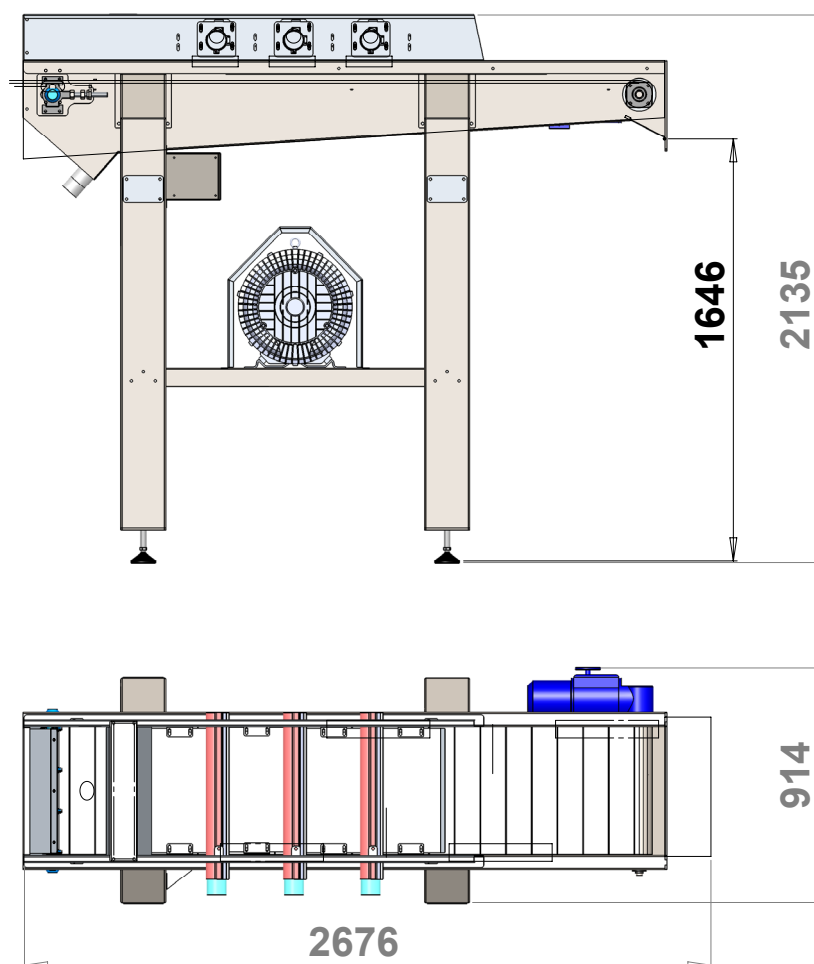
ITA-ING



LAVATRICE LINEARE LL.20

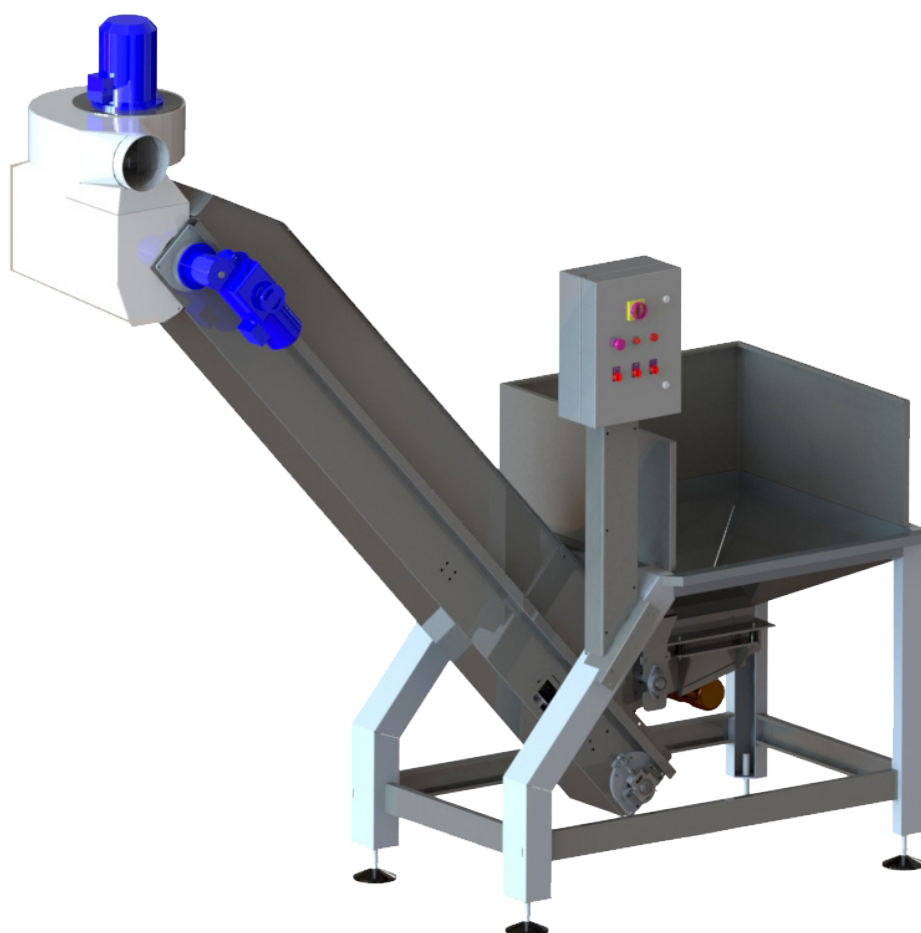
ITA Lavatrice lineare per olive LL.20 a nastro con asciugatura e selezione. Le olive arrivano nella tramoggia di carico per essere trasportate dal nastro prima al lavaggio con ugelli e getto di aria, poi all'asciugatura effettuata mediante lame di aria lineari. Al termine del nastro è disponibile uno 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.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 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)
LL.20	2000	3	400	480



ELEVATORE EN.300-400

ITA-ING



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.

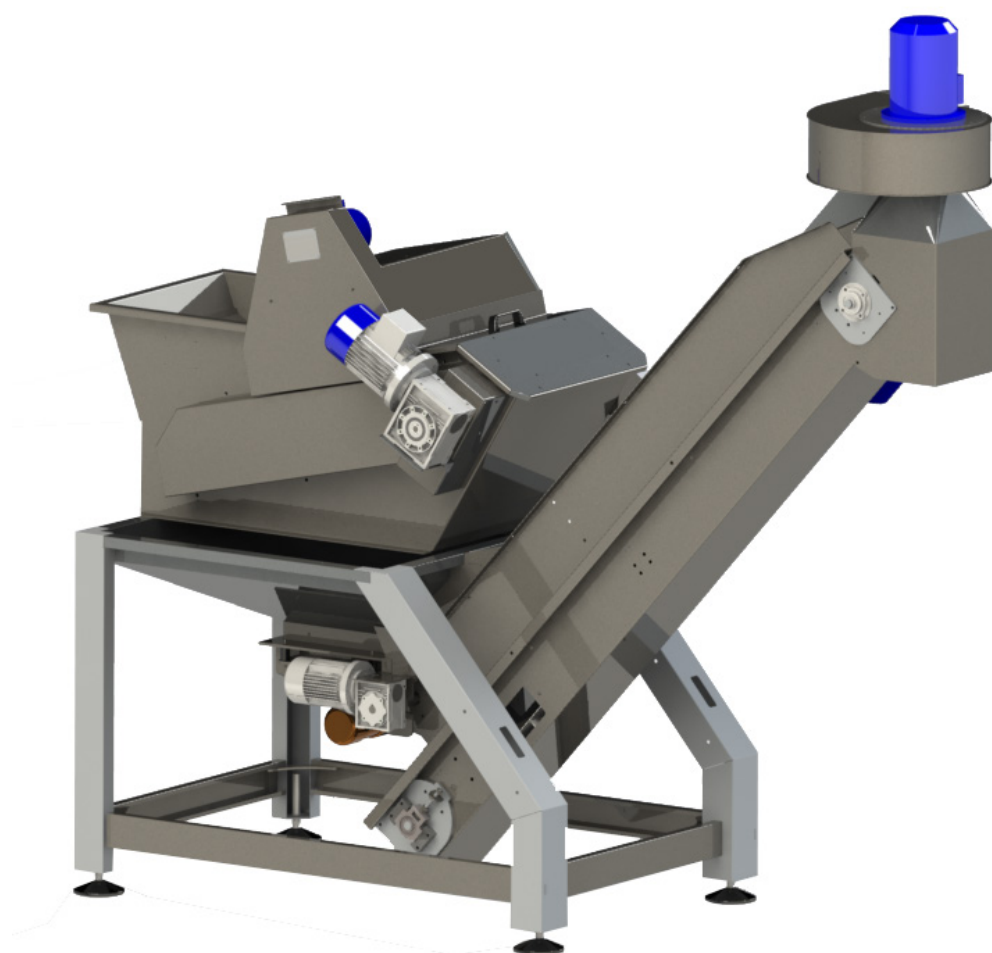
CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	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)



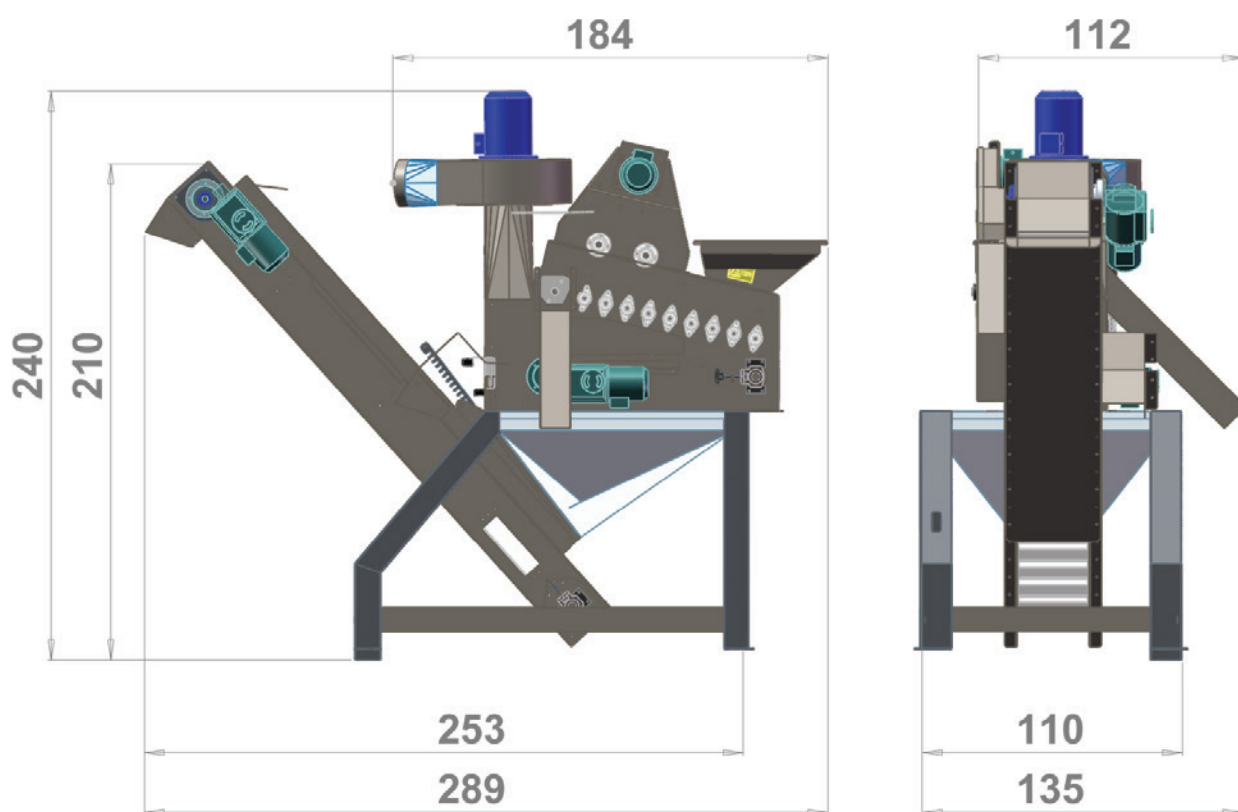
DERAMIFICATORE A DISCHI DRD_3E



DERAMIFICATORE A DISCHI DRD_3E

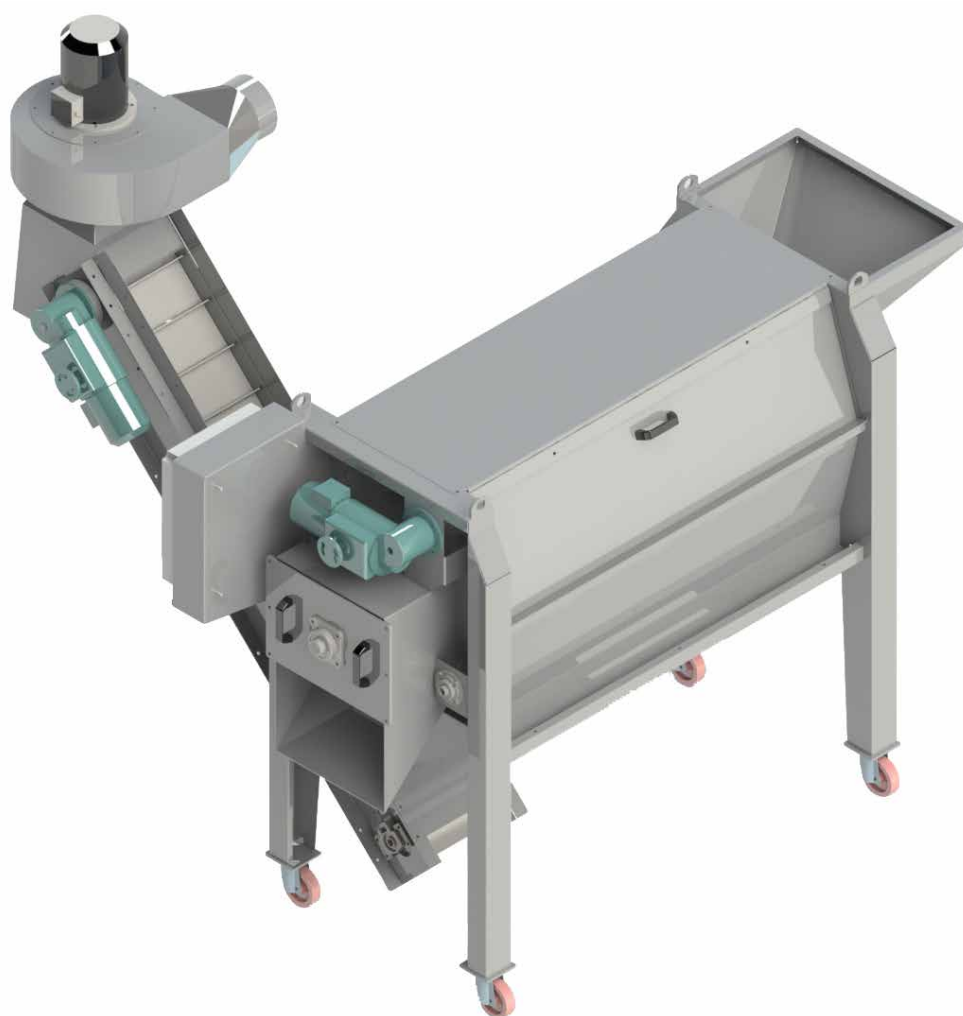
ITA Il Deramificatore a dischi DRD_3 con elevatore a nastro è stato progettato per deramificare, defogliare ed elevare le olive raccolte con agevolatori meccanici. Separa i rametti che rimangono dalla raccolta e li espelle lateralmente. Le olive vengono trasportate dall'elevatore a nastro che in uscita monta un soffiatore per le foglie. Il DRD_3 è il deramificatore separato mentre il DRD-3E è completo di elevatore a nastro e soffiatrice foglie, è l'ideale per impianti sino a 3000 Kg di olive/ora.

ENG The disc branch remover DRD_3 provided with belt elevator has been conceived to remove branches and leaves and to lift olives harvested with mechanical devices. It separates the small branches left from harvest and it expulses them towards outside. In that way the olives are conveyed onto the belt elevator; at the end of the belt a blowing machine to remove leaves is fitted. DRD_3 is a separated deleafer, whereas DRD_3E is complete with belt elevator and blowing machine, ideal for installations until 3000 Kg/h.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	PRODUZIONE (fino a Kg/h) PRODUCTION (up to Kgs/h)	POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	Peso (Kg) Weight (Kgs)
DERAMIFICATORE A DISCHI DRD_3E	3000	4	260



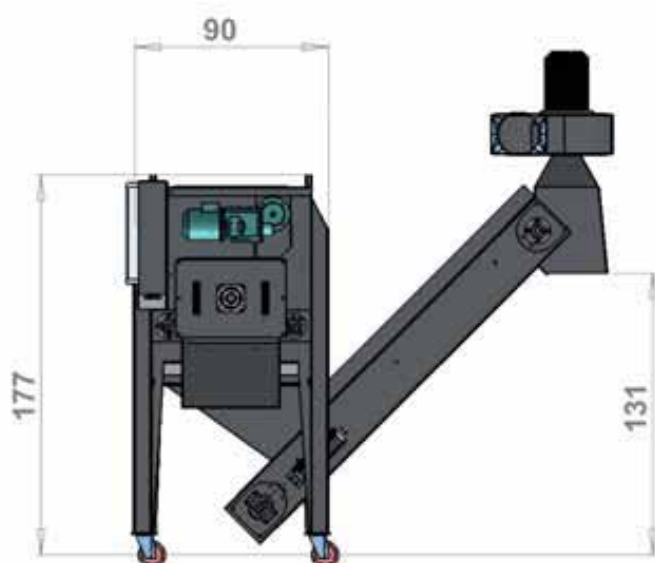
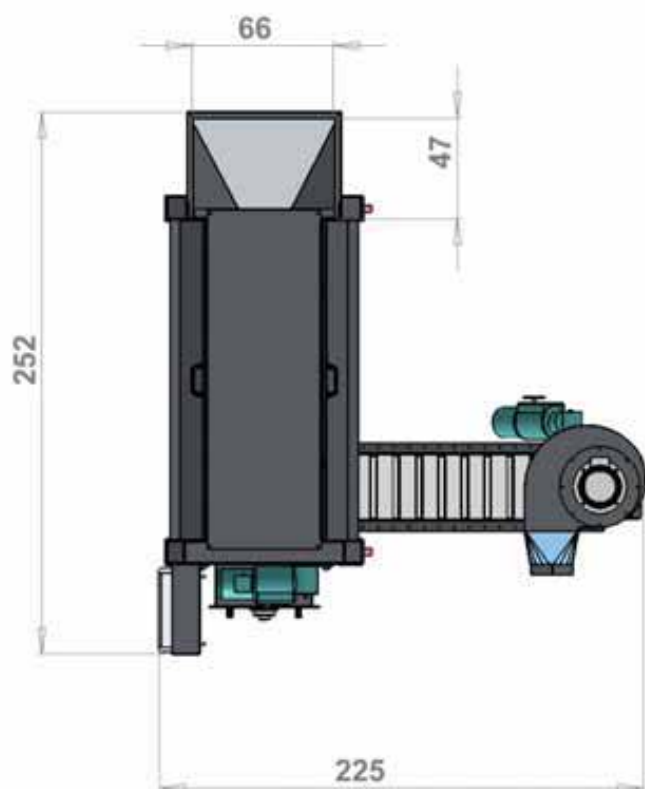
DERAMIFICATORE DM

ITA-ING 

DERAMIFICATORE DM

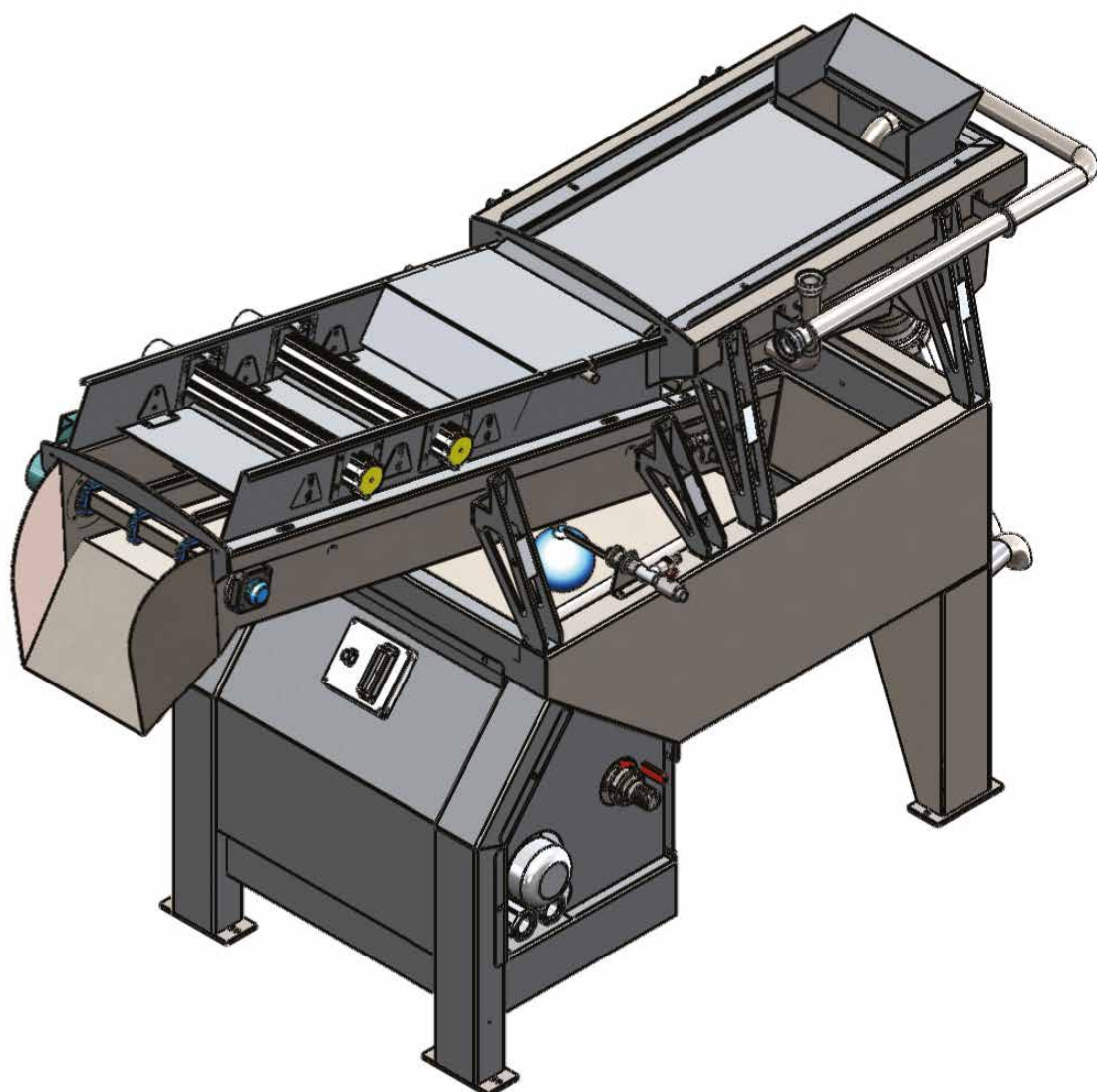
ITA I deramificatori DM servono per togliere i rami e le foglie dalle olive e trasportarle al gruppo di lavaggio. Le olive vengono introdotte nella tramoggia di carico tramite un elevatore esterno, entrano all'interno del cestello e vengono deramificate mediante un battitore a palette in gomma. Successivamente cadono nella tramoggia dell'elevatore a nastro dove, nella parte finale, è posizionato un aspiratore che toglie le foglie residue. I rami cadono invece dalla parte anteriore della macchina.

ENG DM BRANCH REMOVER to remove branches and leaves from the olives and transfer them to the washing unit. The olives are feed to the hopper by means of an external elevator and go into the basket where a beater with rubber paddles carries out the branch removing. This operation carried out, they fall into the hopper of the belt elevator where the remaining leaves are removed by means of an aspirator positioned at the end. The branches fall from the front side of the machine



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	PRODUZIONE (Kg/h) PRODUCTION (Kg/h)	POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)
DM_40	4000	5
DM_100	10000	7



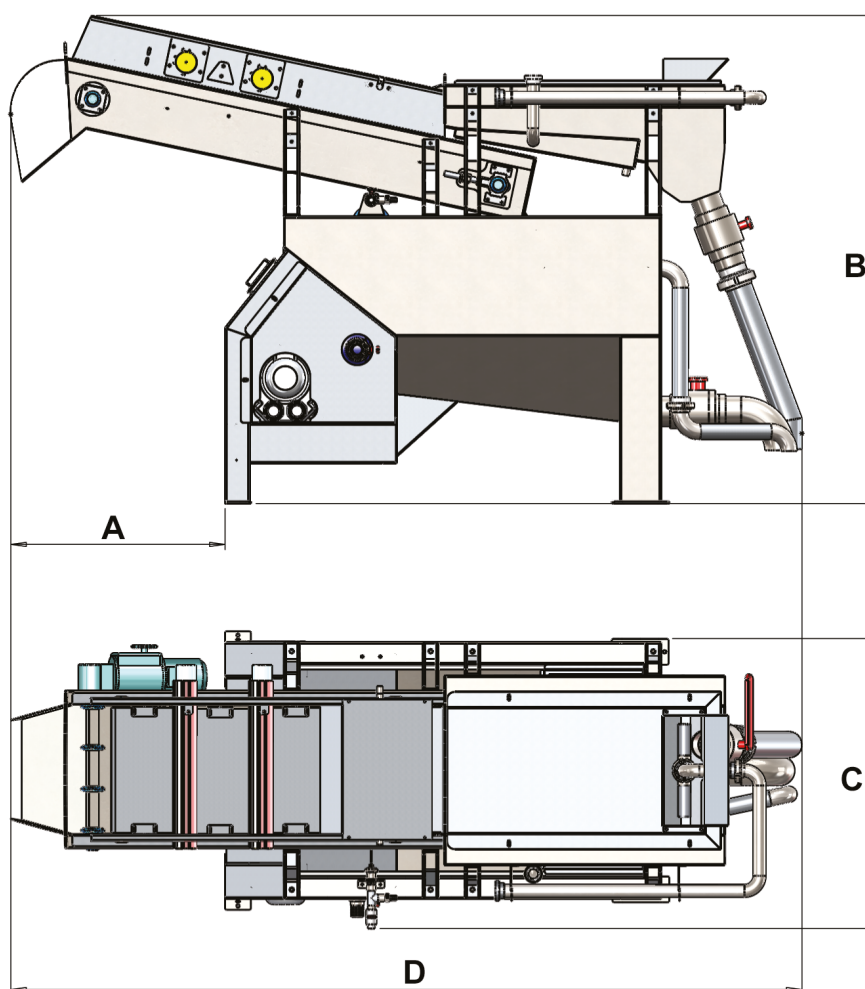
IDROLAVA

ITA-ENG 

IDROLAVA

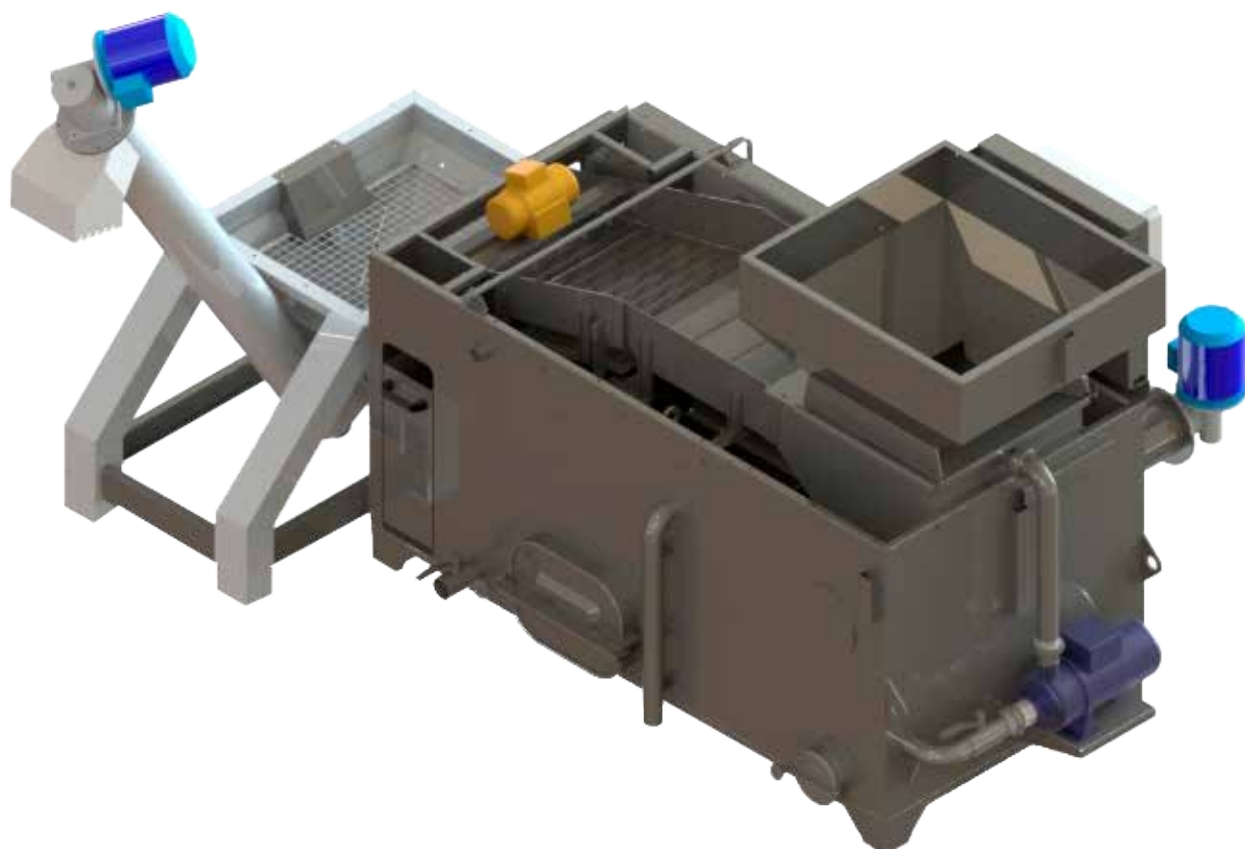
ITA Mediante una pressione idropneumatica, la lavatrice IDROLAVA lava le olive e le spinge sul nastro di scarico dove prima avviene un risciacquo ad acqua pulita e dopo avviene l'asciugatura fino alla caduta nella tramoggia del frangitore. Tutte le parti a contatto sono in acciaio inox AISI 304.

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)	Ingombri(mm) Dimensions(mm)			
					A	B	C	D
IDROLAVA	5000	6	150	1380	830	1888	1122	3063



IPERLAVA

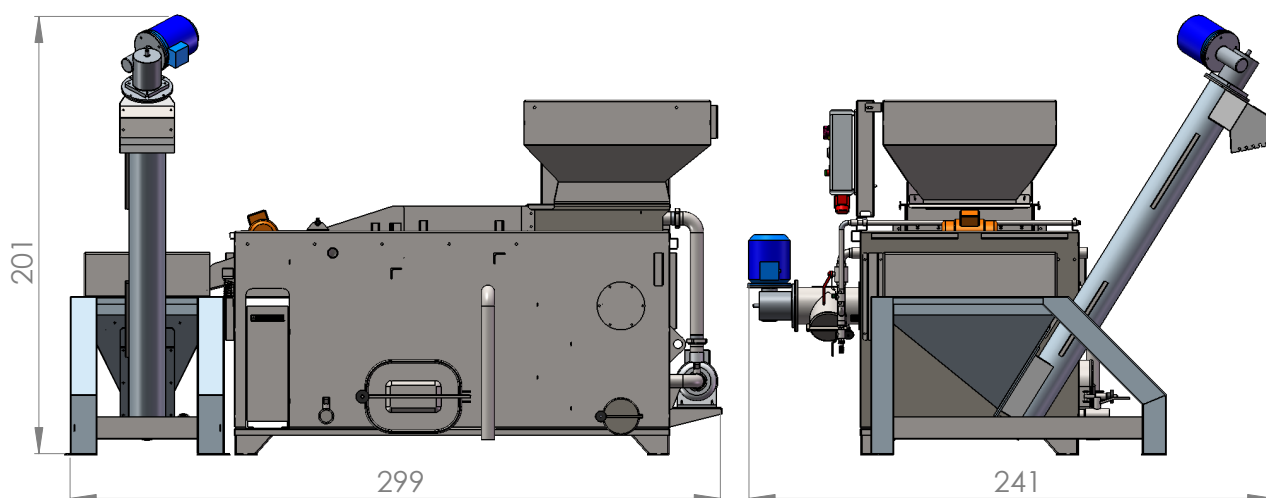
ITA-ING



IPERLAVA

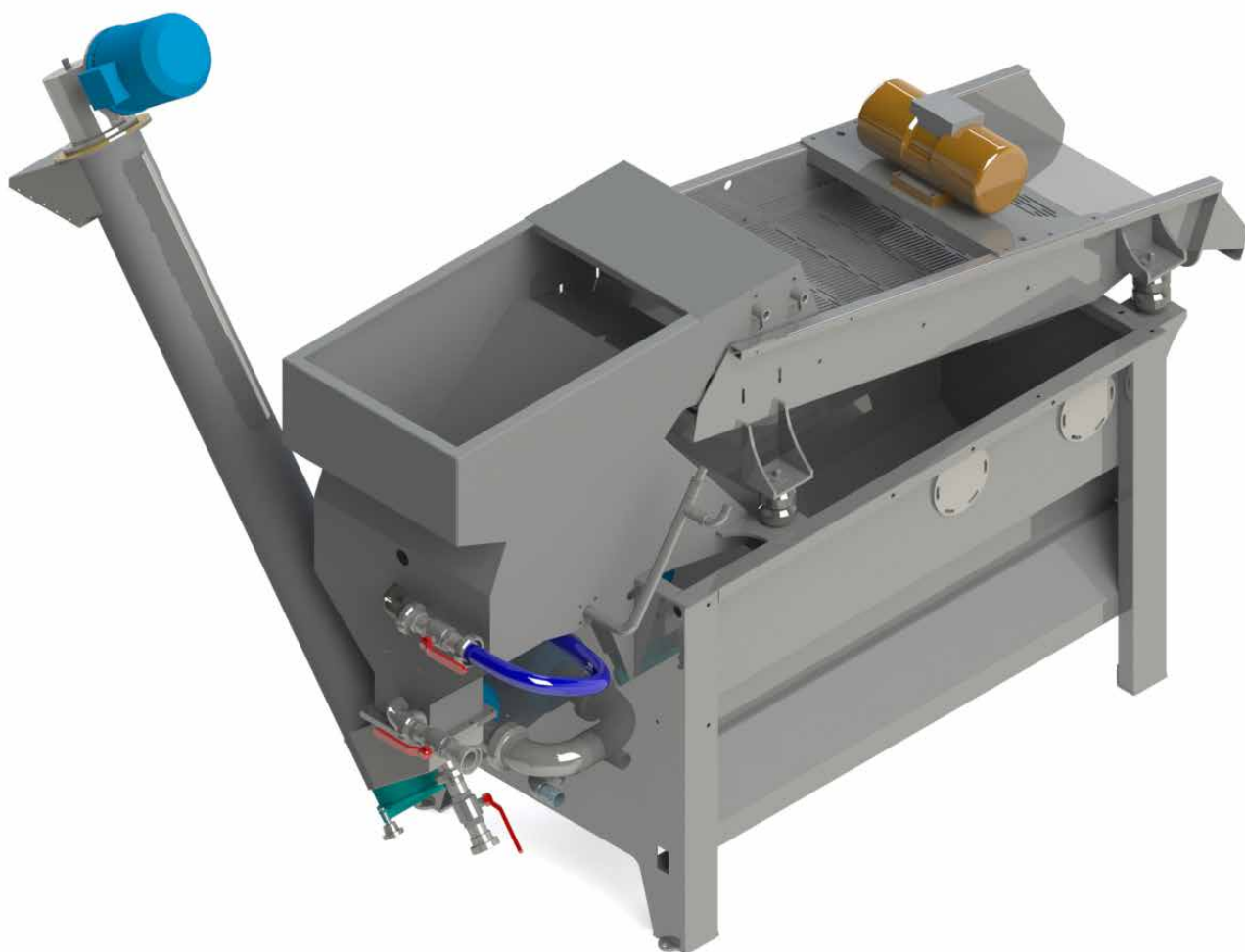
ITA La lavatrice IPERLAVA è stata progettata per lavare le olive molto sporche in modo accurato. Le olive cadono nella tramoggia flottante, dove un getto d'acqua le spinge verso lo scarico. Durante il percorso, prima del vibrovaglio, l'acqua si scarica mediante dei fori situati sulla parte orizzontale 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 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	5000	7	300



SUPERLAVA

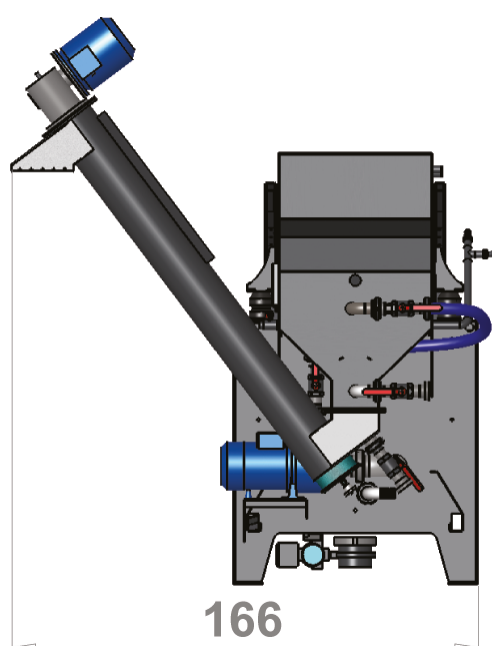
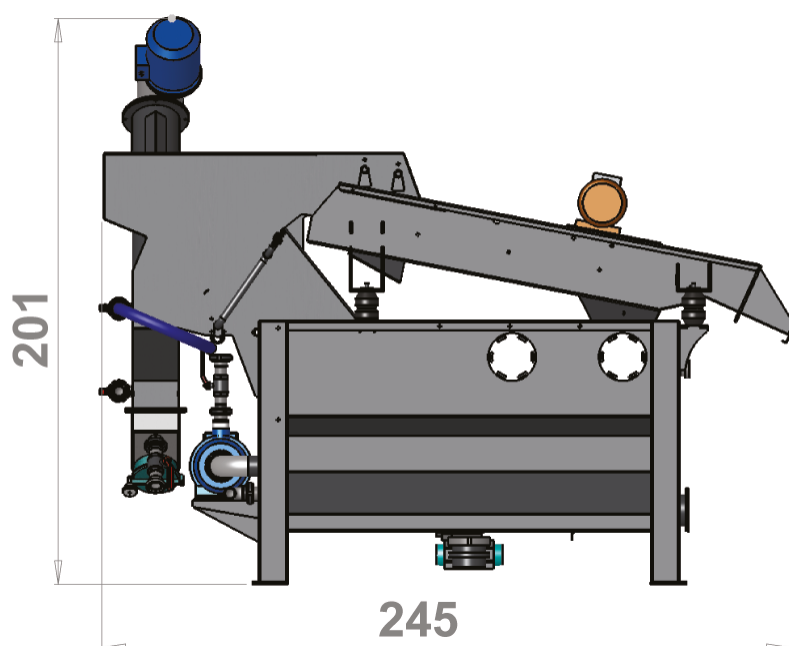
ITA-ENG



SUPERLAVA

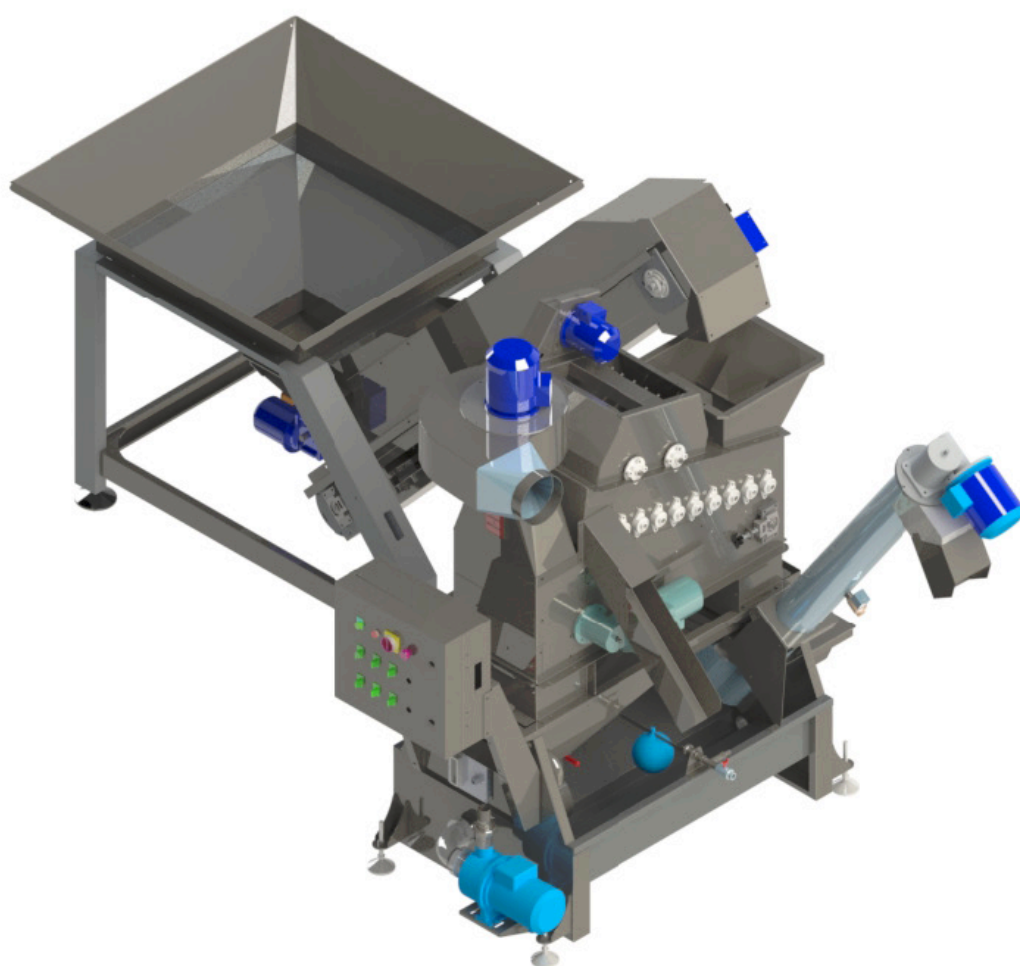
ITA La lavatrice-spietratrice SUPERLAVA viene inserita nella linea degli impianti oleari per pulire accuratamente le olive da ogni corpo estraneo anche se di piccole dimensioni come particelle di sabbia e terra. I copri estranei precipitano sul fondo della tramoggia e vengono da essa asportati mediante una coclea. Tutte le parti a contatto sono in acciaio inox aisi 304.

ENG The washing-stone removing machine is integrated in oil plant to accurately remove all kind of even small foreign bodies – such as sand or soil particle - from olives; these are pushed to the hopper bottom and removed outside by means of an auger. All parts in touch 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)
SUPERLAVA	4000	5	70



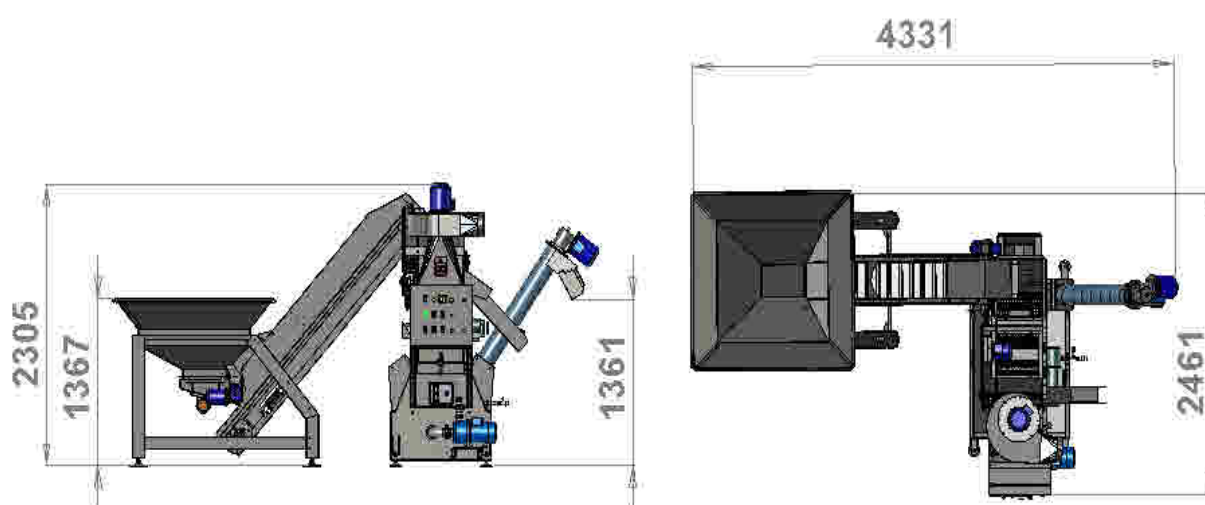
DLE SUPER_N



DLE SUPER_N

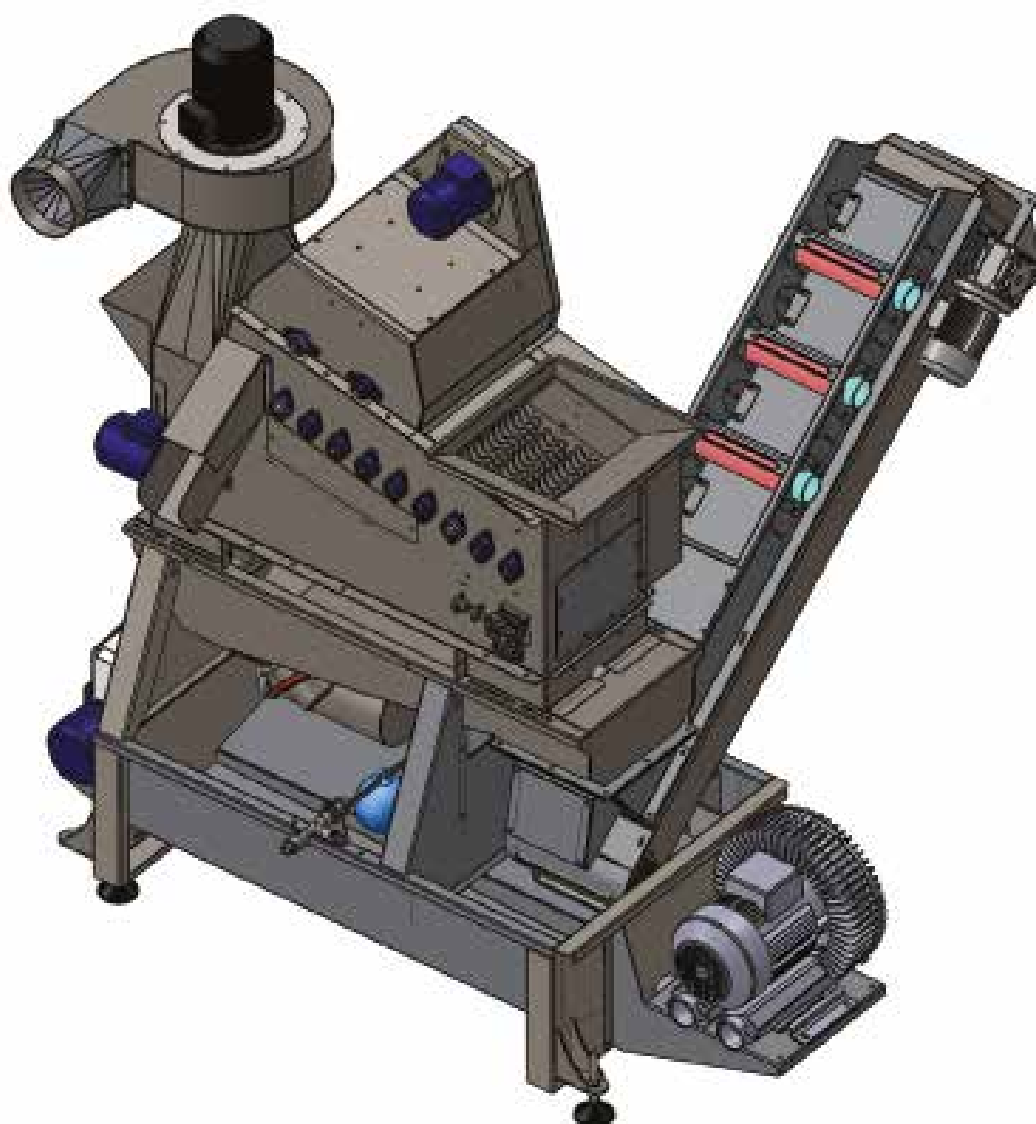
ITA I gruppi di defogliazione e lavaggio effettuano operazioni importanti per la produzione dell'olio extravergine di oliva. I defogliatori servono a togliere le foglie e lo sporco leggero, mentre le lavatrici effettuano il lavaggio del prodotto prima di trasportarlo alla frangitura. Il lavaggio viene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

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 SUPER_N	3000	7	250	785



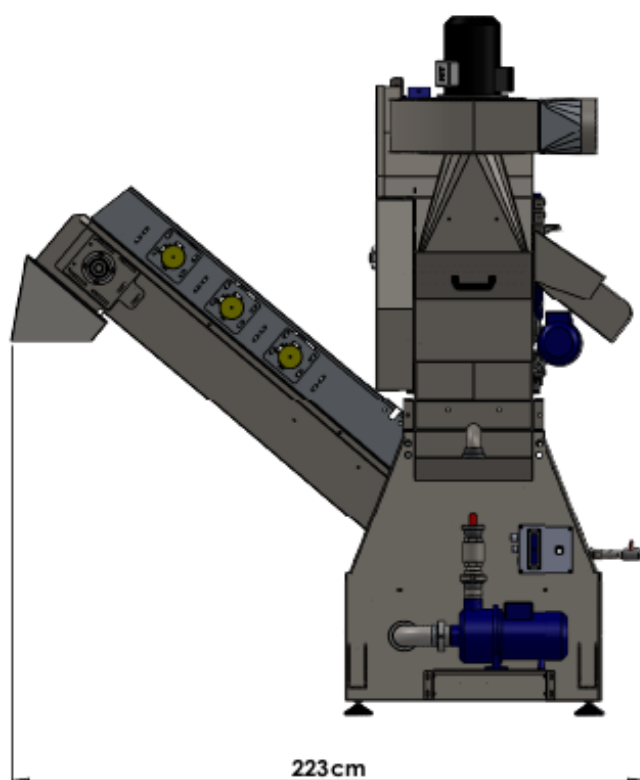
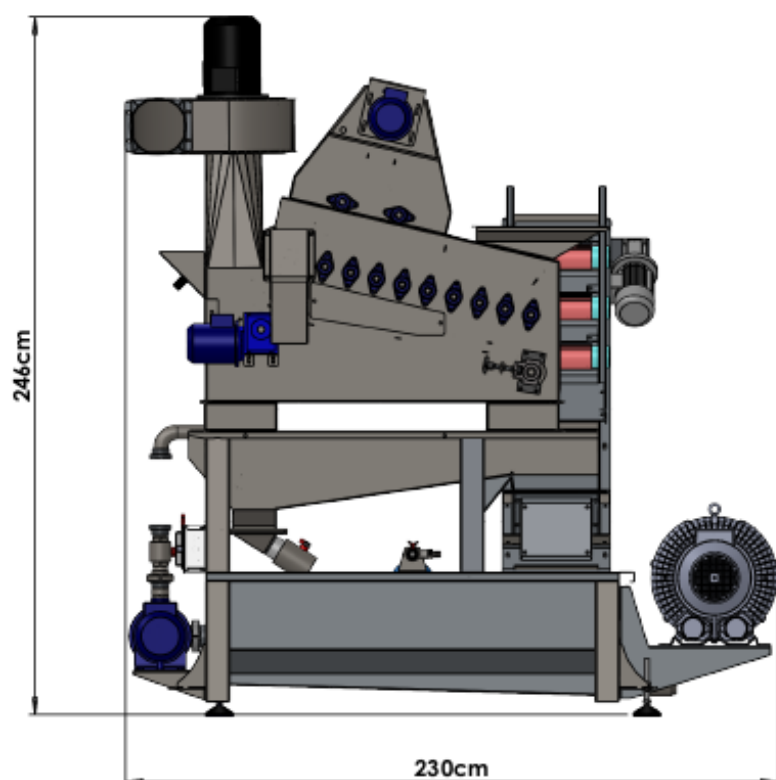
DLE SUPER_NA



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.

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 SUPER_NA	3000	7	250	785



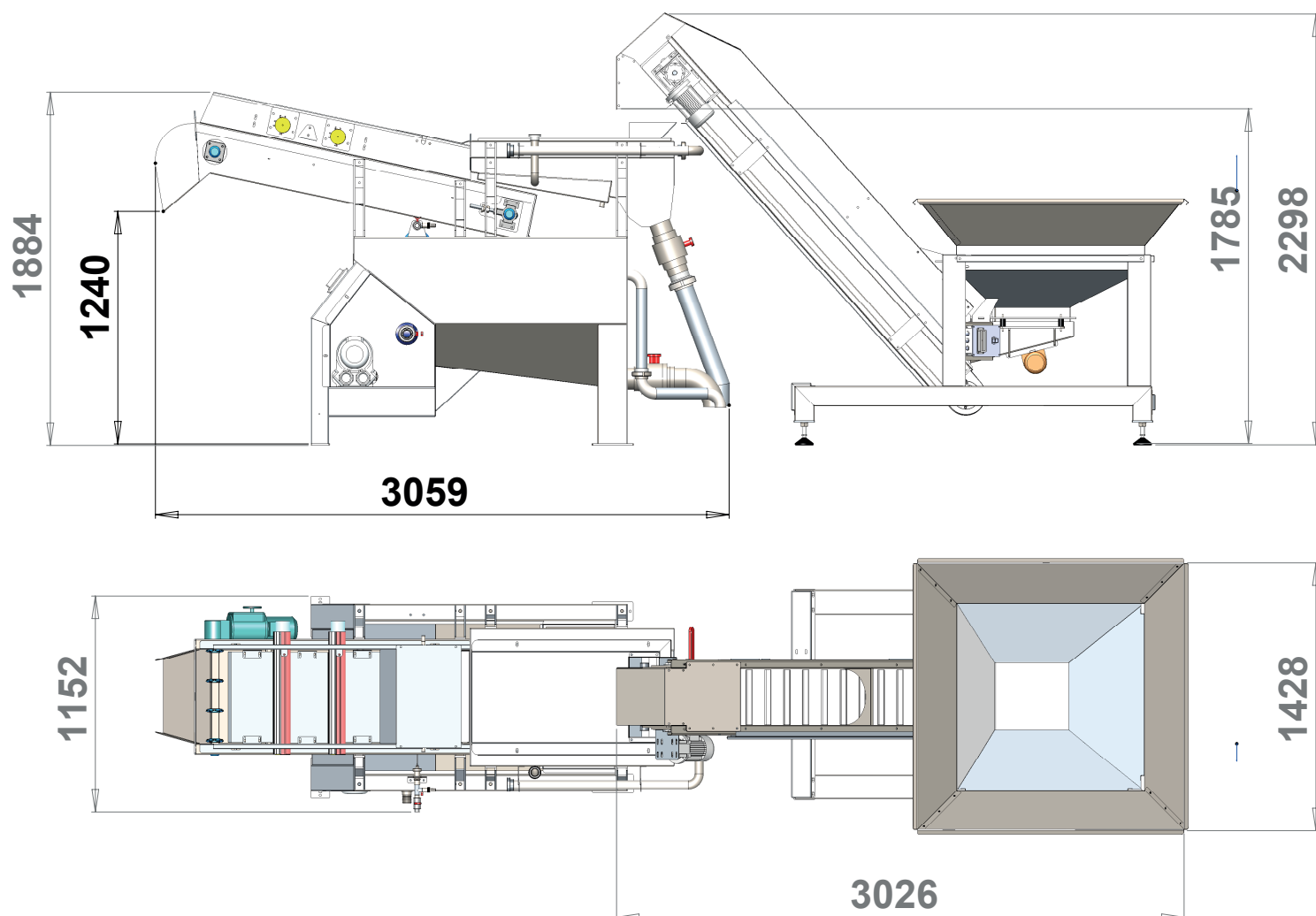
DLE SUPER_T

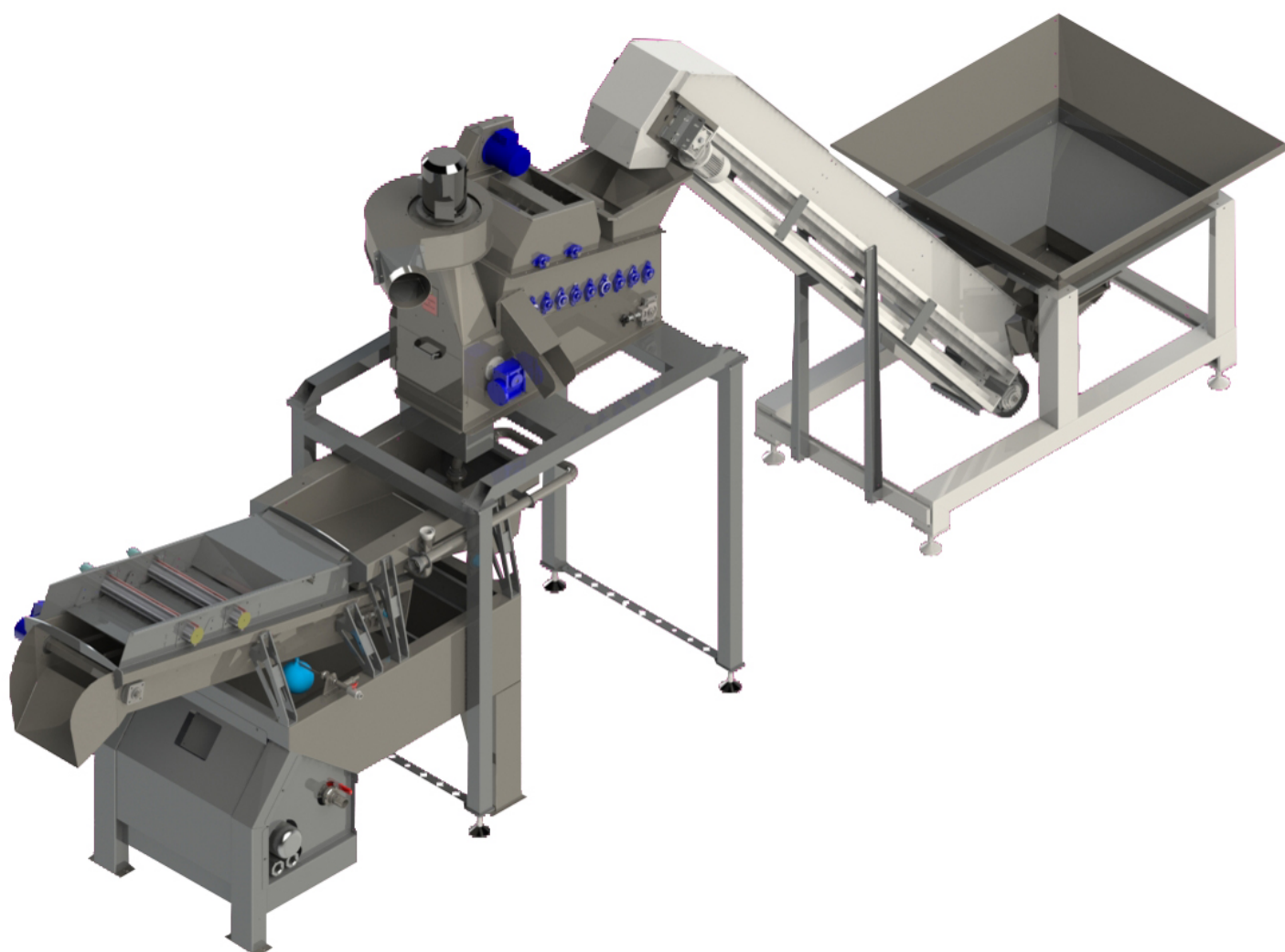
ITA-ENG 

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.





SUPER DLE TD

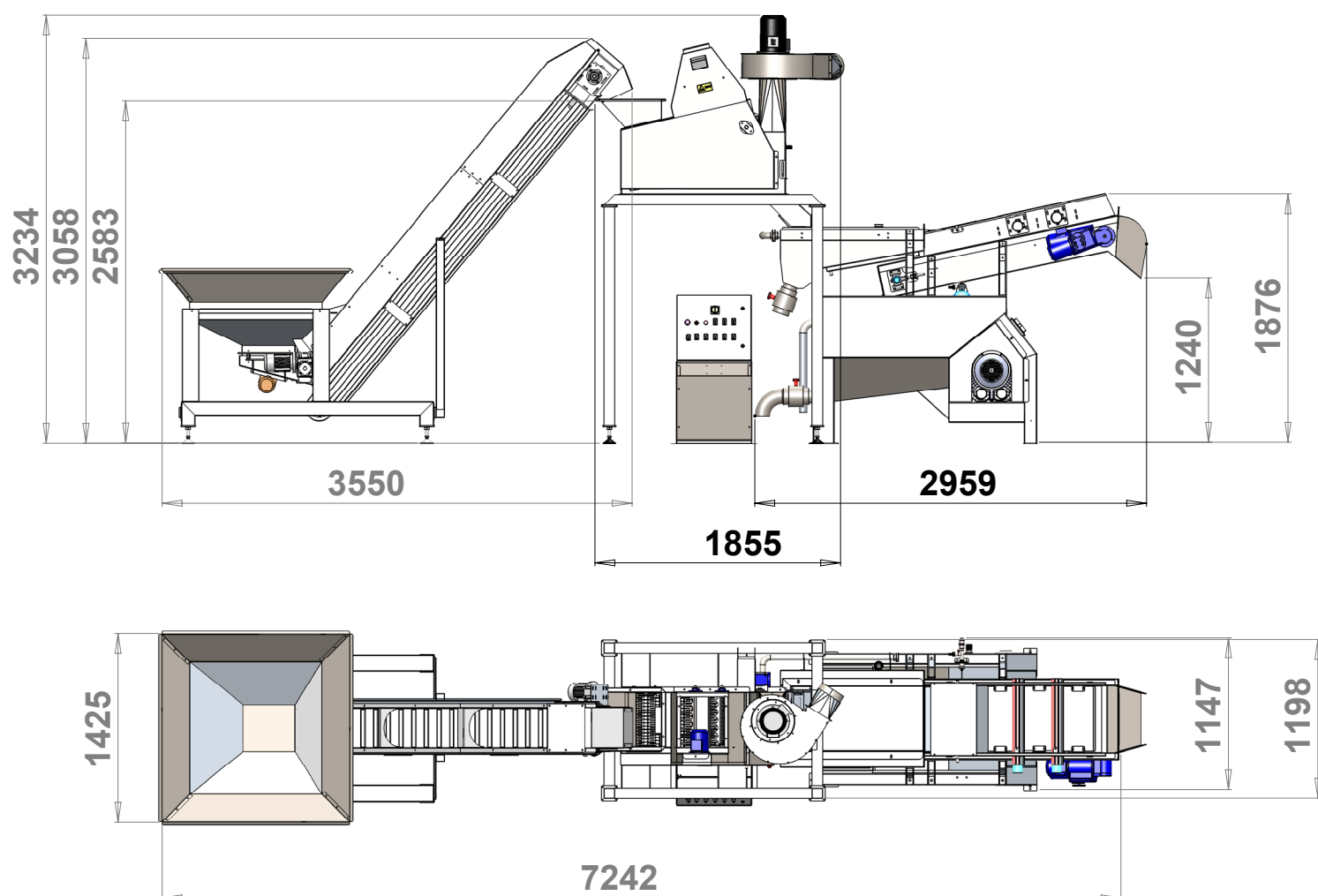
ITA-ENG

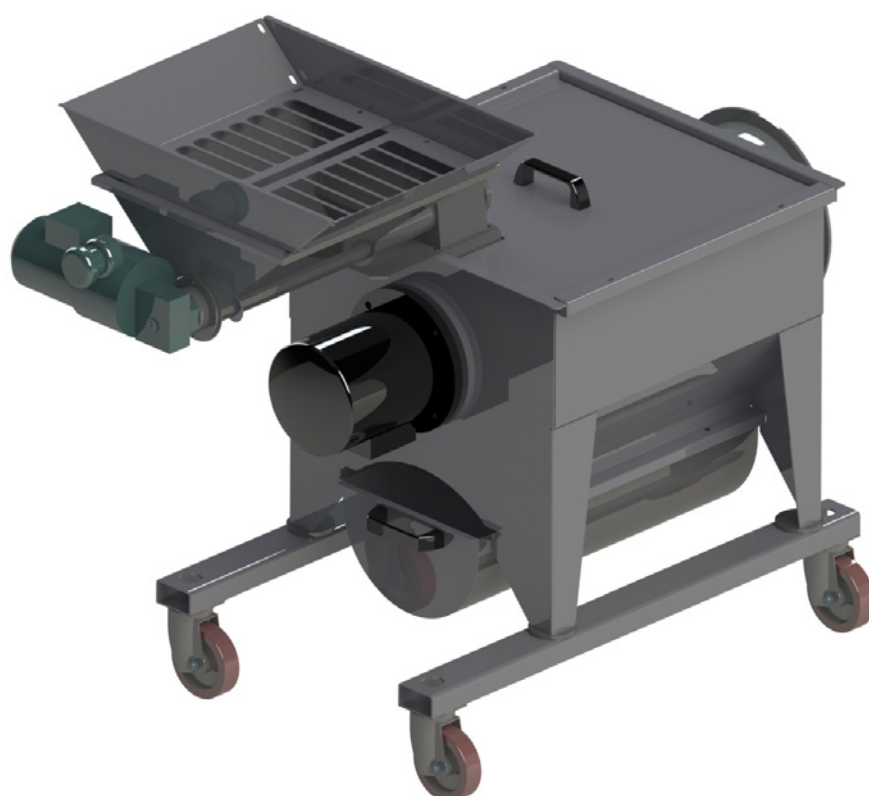


SUPER DLE TD

ITA Il Super DLE 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 nel deramificatore a dischi dove, da un lato fuoriescono i rami e dall'altro, mediante aspiratore, le foglie residue. 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 disc branch remover that separates the small branches from leaves 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.





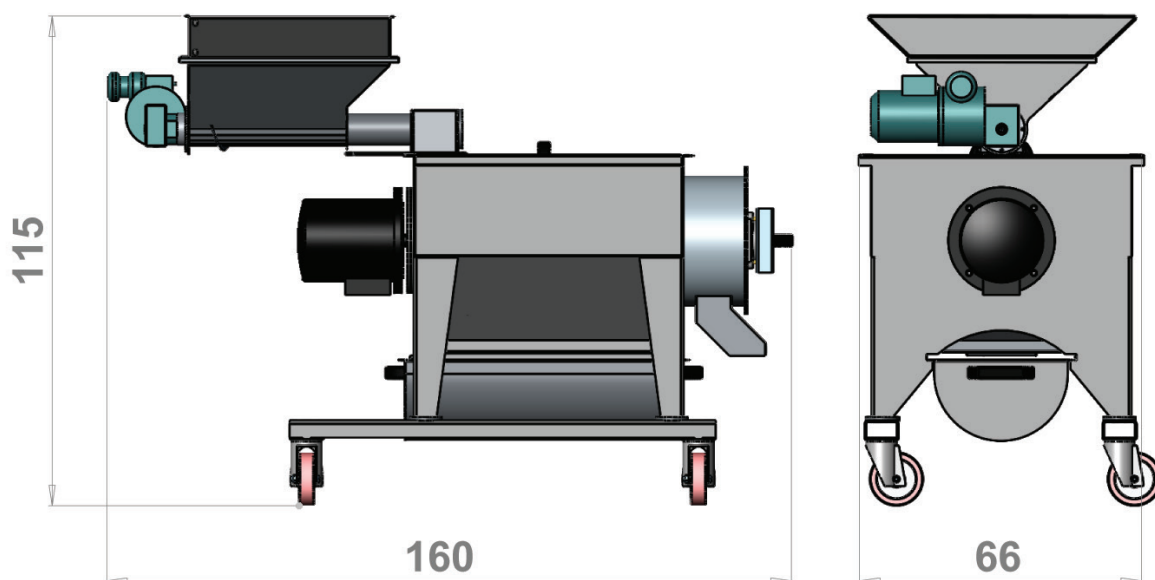
DENOCCIOLATORE DN.100



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

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.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	PRODUZIONE ORARIA (Lt/h) HOURLY PRODUCTION (Lt/h)
DN.100	0,55	100
DN.100 CP	0,9	130



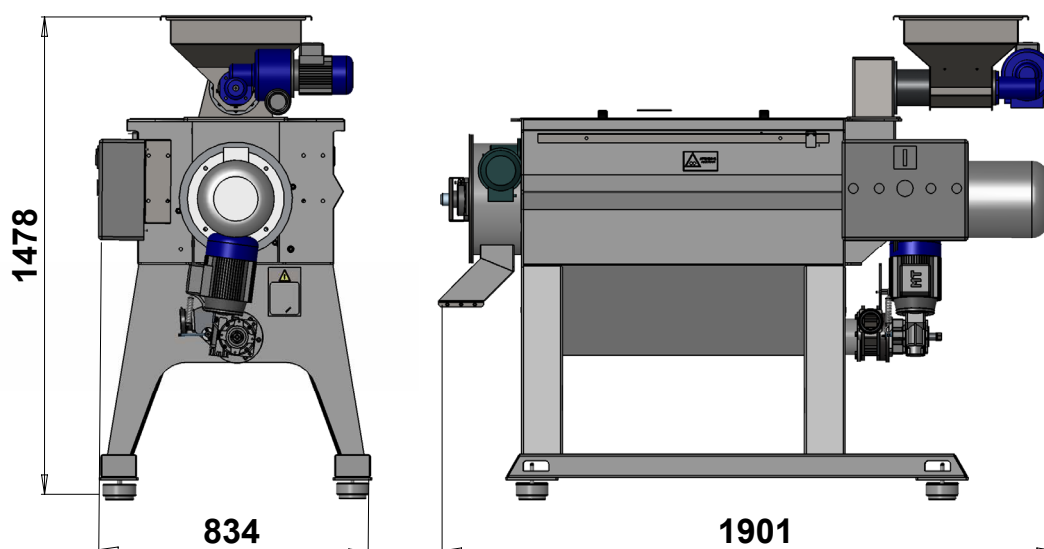
DENOCCIOLATORE DN.250-500-750



DENOCCIOLATORE DN.250-500-750

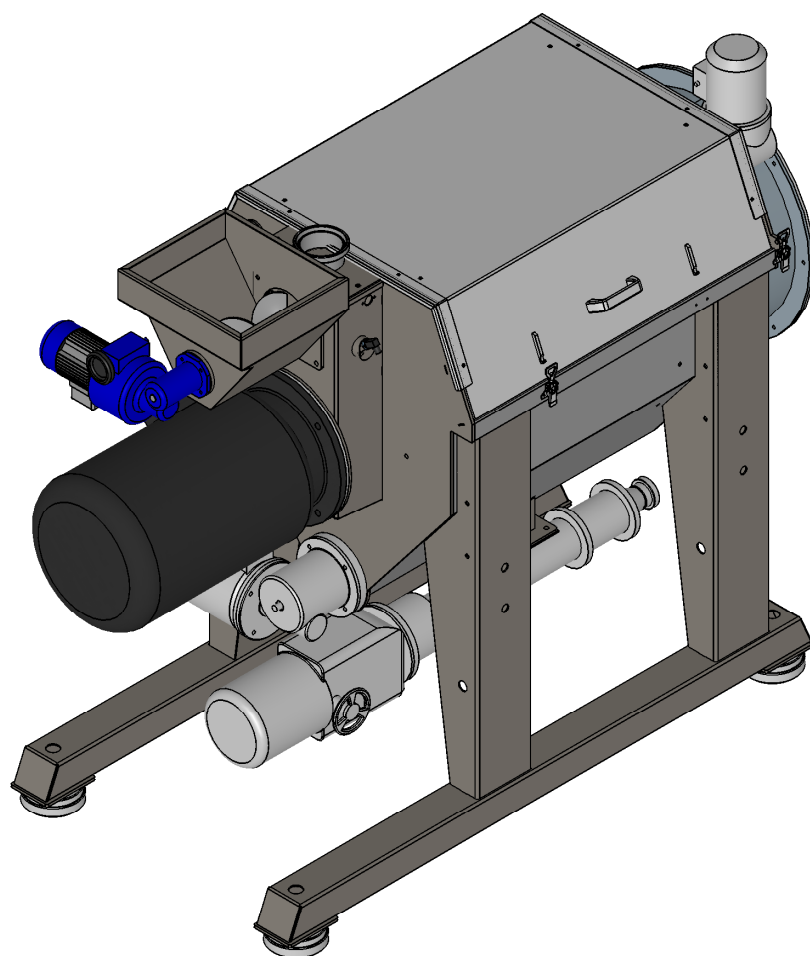
ITA La macchina è stata studiata appositamente per separare le olive dai noccioli. La macchina è composta da una tramoggia di carico delle olive dotata di un alimentatore azionato da un motoriduttore. Le olive arrivano nel cestello di separazione dove uno sbattitore con 3 alette centrifuga il prodotto 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)	4	7,5	9,2



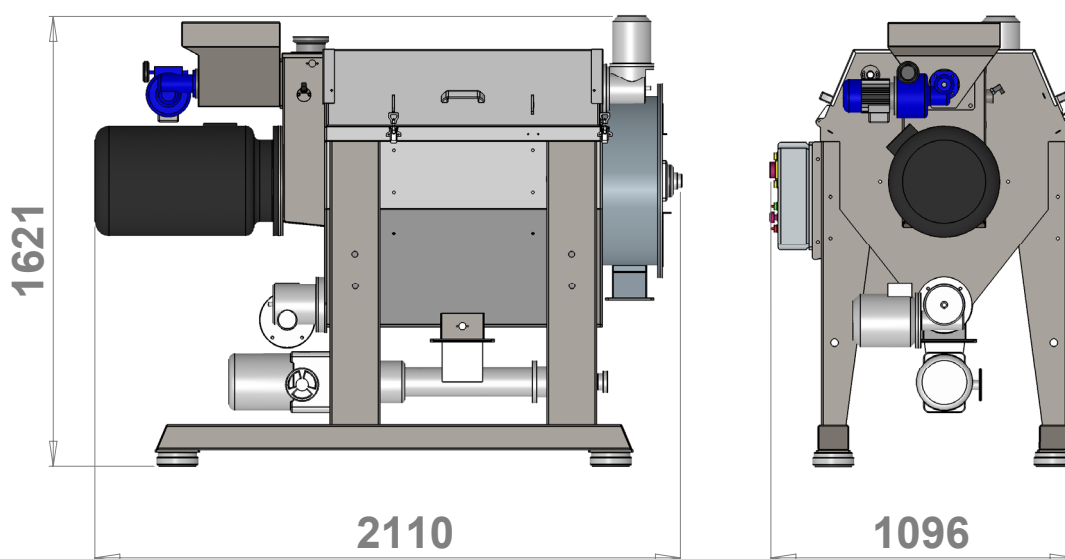
DENOCCIOLATORE DN.1000



DENOCCIOLATORE DN.1000

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
PRODUZIONE ORARIA (Kg/h) HOURLY PRODUCTION (Kg/h)	1000
POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	15



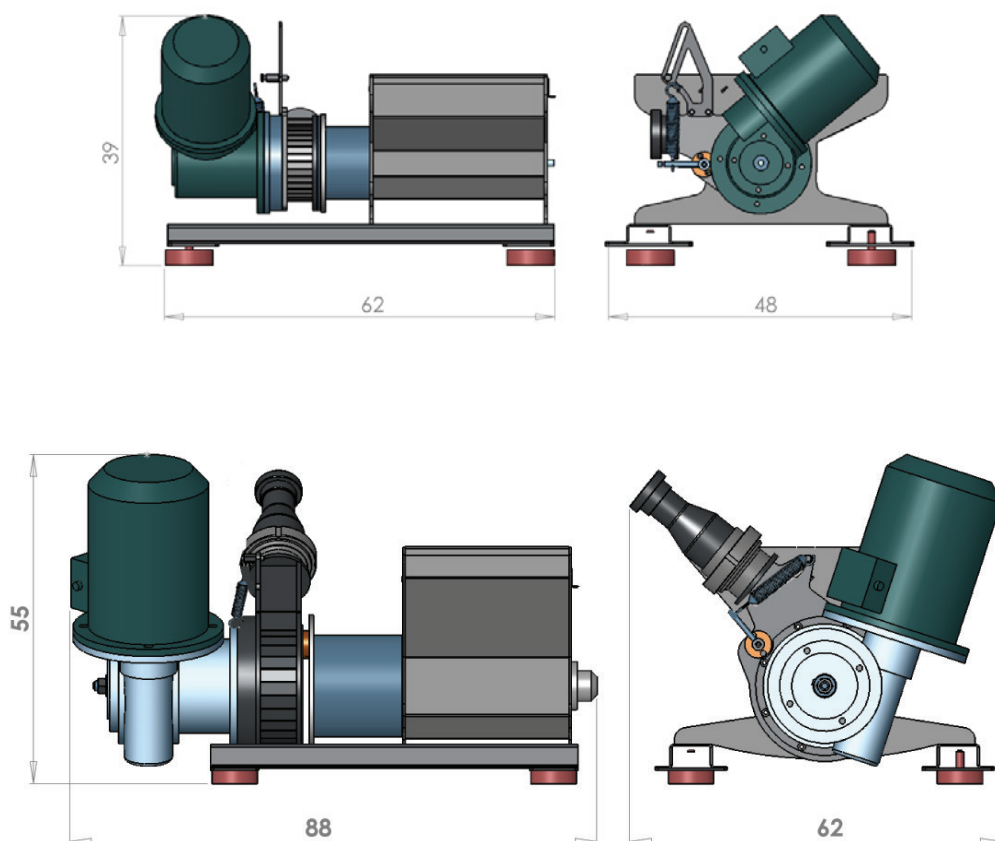
POMPA PSS.1-2



POMPA PSS.1-2

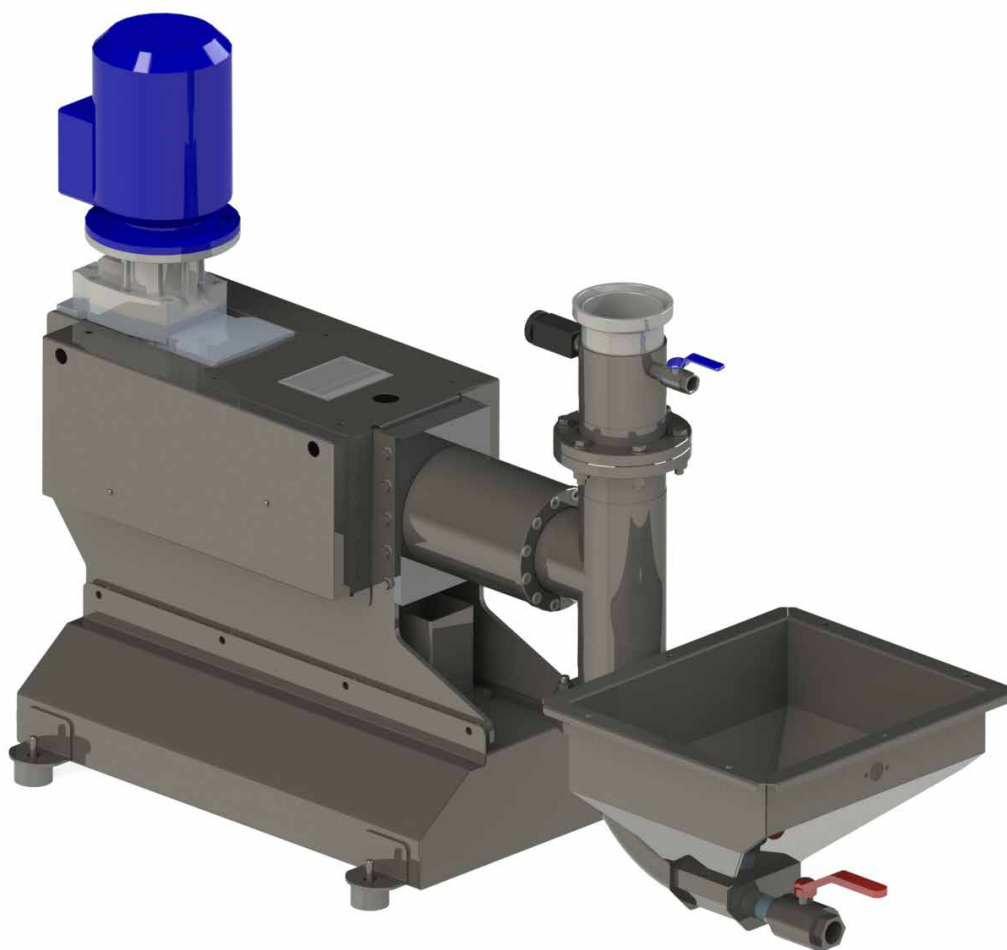
ITA La vaschetta con pompa sansa è stata studiata per trasferire le sanse umide in uscita dal decanter all'esterno del frantoio. La vaschetta è fornita di una tramoggia con coclea che convoglia la sansa alla pompa PSS. La struttura è in acciaio INOX per entrambi i modelli. La tubazione di uscita è con attacco DIN. Può essere sia monofase che trifase e viene fornita con un tubo diam. 50 mm. e lunghezza 8 mt. circa.

ENG Vat with waste discharge pump designed to move out the husks coming out from the extraction unit. The vat has an hopper with screw conveying the husks to the PSS pump. The main frame is stainless steel for both versions. DIN connections on the exit pipes. Vat available both single and three phase and supplied with hose dia. 50mm, length approx. 8 meters.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

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



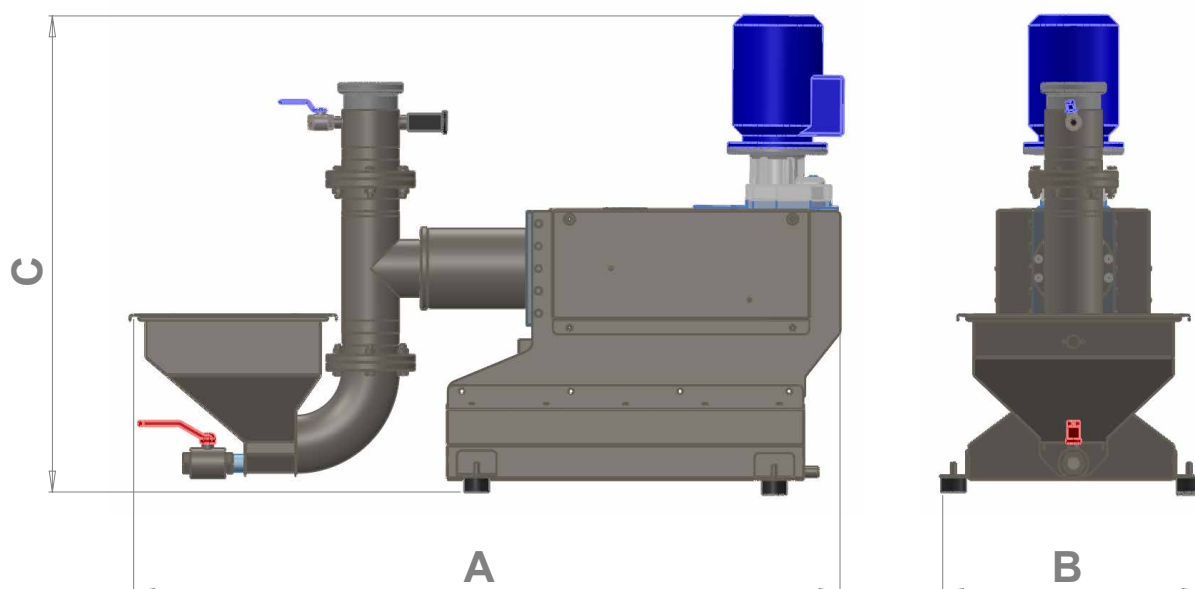
POMPA A PISTONE



POMPA A PISTONE

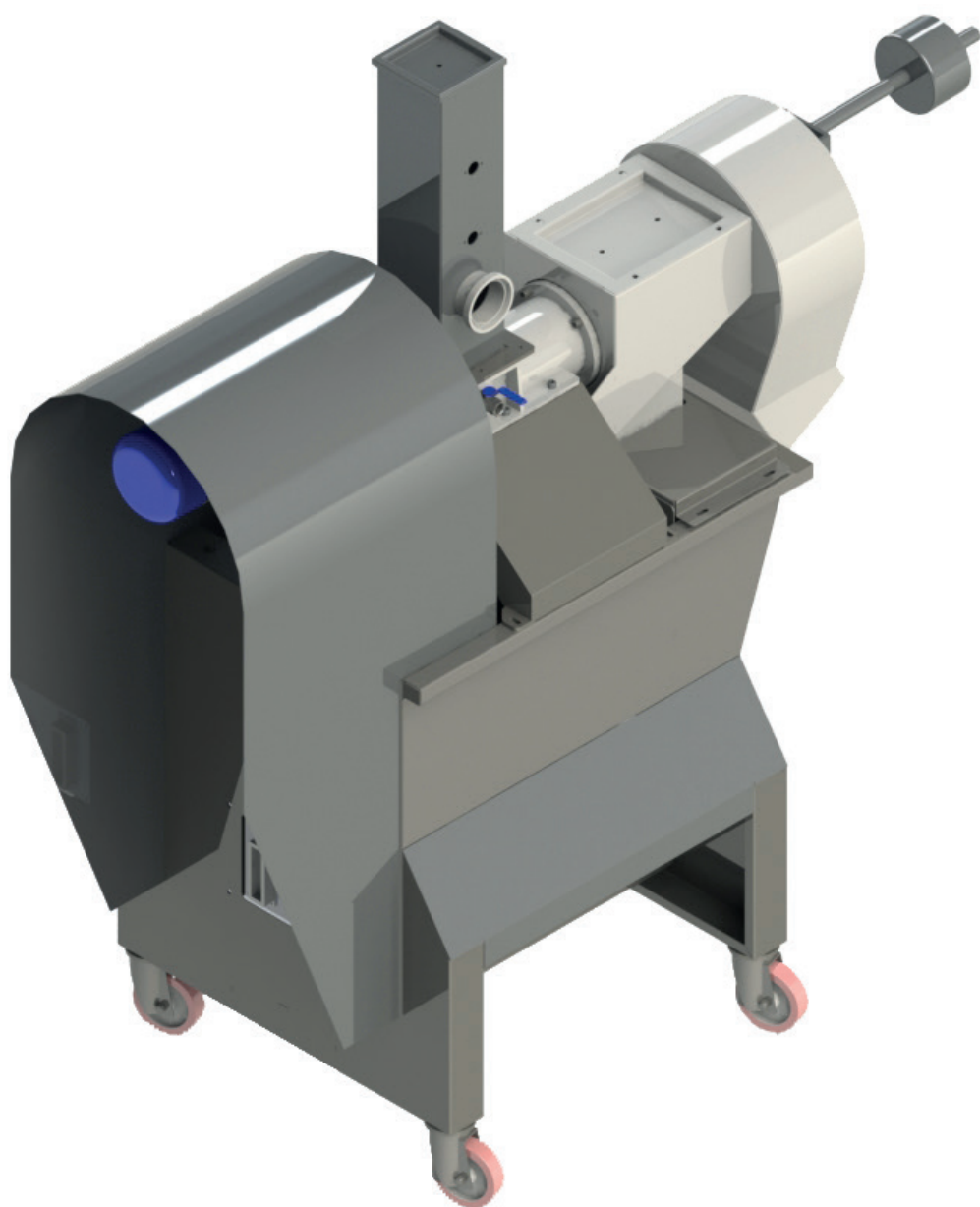
ITA La pompa a pistone è stata studiata per trasferire le sanse umide in uscita dal decanter all'esterno del frantoio. La struttura è in acciaio INOX per tutti i modelli, ad eccezione della P.210 che è in acciaio al carbonio verniciato. La tubazione di uscita è con attacco DIN. La pompa normalmente viene 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, except P.210 pump in carbon painted steel. 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

	P.130	P.210
PORTATA (Kg/h) FLOW (Kg/h)	1500	3000
POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	1,84	5,5
Adatta all'impianto OLIOIMIO Suitable for OLIOIMIO 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	215
ATTACCO DIN DIN CONNECTION	100	100



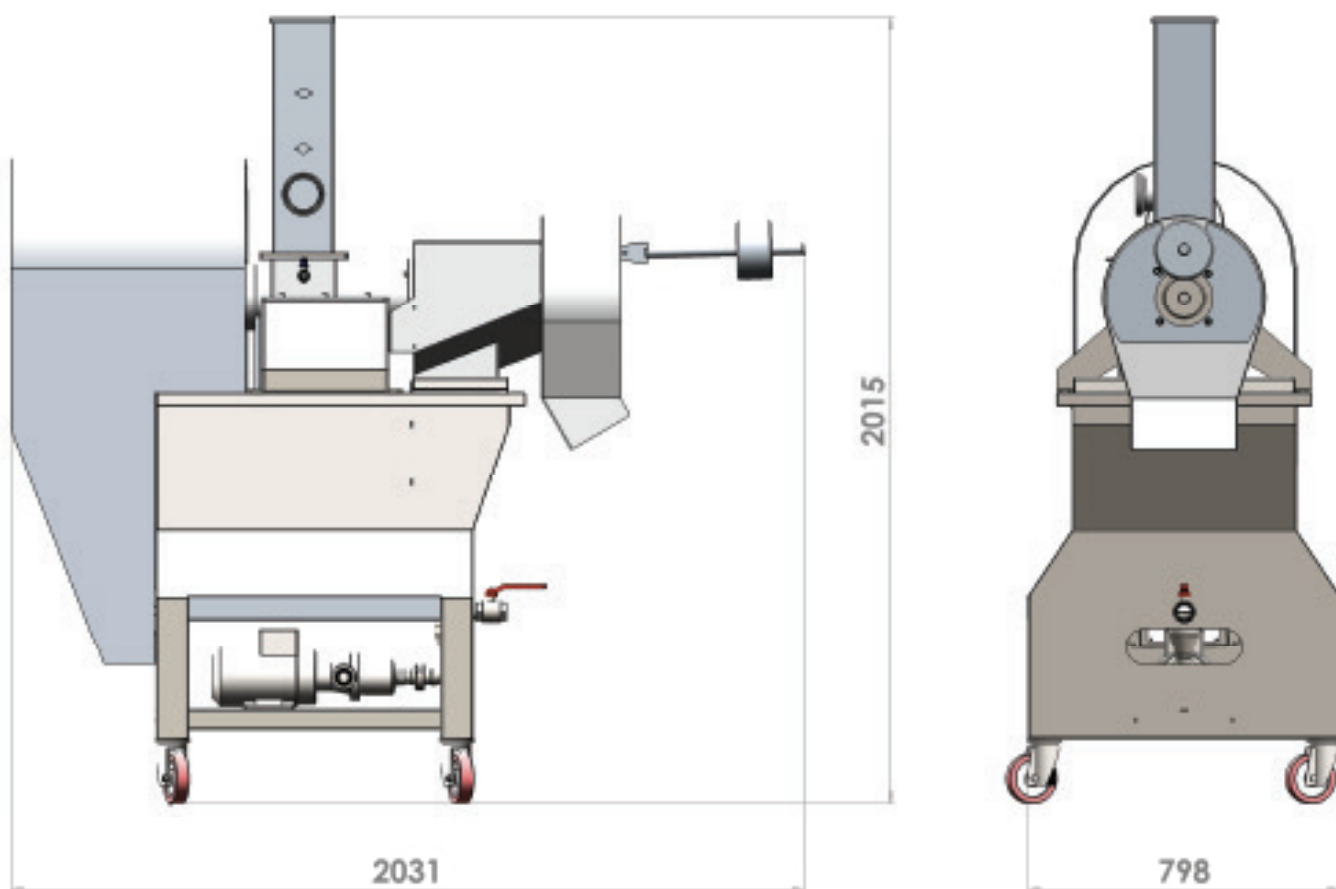
PRESSA SANSA CONTINUA PSC_1500



PRESSA SANSA CONTINUA PSC_1500

ITA La pressa sansa continua PSC_1500 è stata progettata per portare la sansa di oliva di un impianto a estrazione a 2 fasi al 50% di umidità, quindi palabile.

La macchina è dotata di una tramoggia di ricevimento della sansa con sensori automatici di livello, di un contrappeso di regolazione della pressione e di una pompa per l'evacuazione dell'acqua melmosa estratta.



CARATTERISTICHE TECNICHE

	PRODUZIONE ORARIA SANSA	POTENZA
	(Kg/h)	kW
PSC_1500	1500	1 380V TF



VASCHETTE OLIO

ITA-ENG 

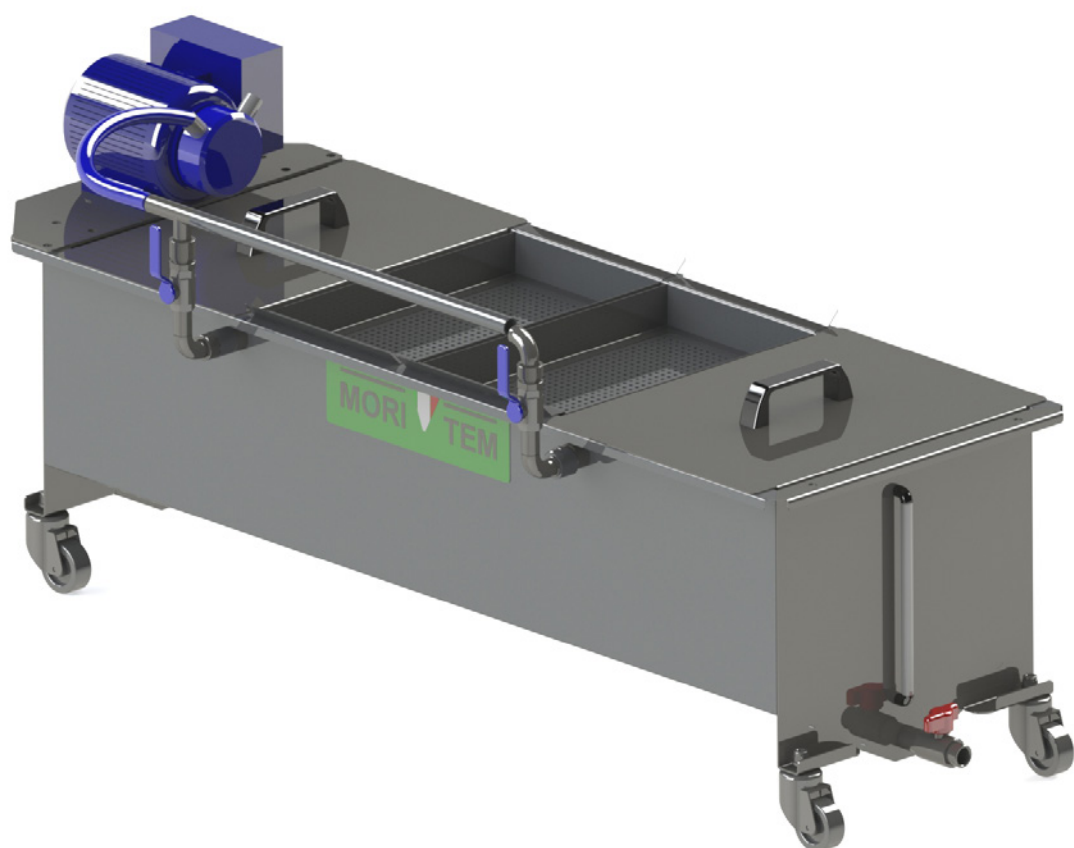


CP.0-CP.1-CPF.0-CPF.1

ITA Le vaschette di ricevimento olio sono costruite interamente in acciaio inox AISI 304 e sono state progettate per ricevere l'olio dal decanter. La CP.0-1 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 (Lt/h) HOURLY PRODUCTION (Lt/h)	CAPENZA (Lt) CAPACITY (Lt)	MODELLO POMPA PUMP MODEL	PESO (Kg) WEIGHT (Kgs)
CP.0	0,55	-	25	GG.20 MF/TF	35
CP.1	0,55	-	50	GG.20 MF/TF	40
CPF.0	0,55	50	25	GG.20 MF/TF	50
CPF.1	0,55	50	50	GG.20 MF/TF	55



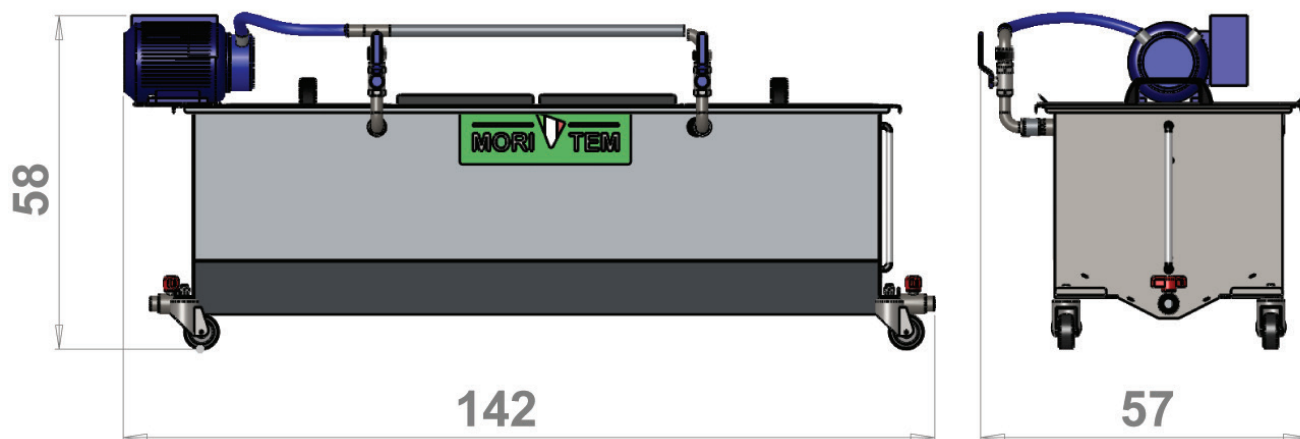
VASCHETTA CP.2S



VASCHETTA CP.2S

ITA La Vaschetta CP.2S a due settori permette di separare le partite di olio in due vasche divise. Il modello GG.20 monta una pompa coassiale a girante in gomma, mentre il modello PH.30 monta una pompa monovite PH.30 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 GG.20 model is equipped with coaxial pump with rubber impeller, whereas the PH.30 model is equipped with a PH.30 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)	PRODUZIONE ORARIA (Lt/h) HOURLY PRODUCTION (Lt/h)	CAPIENZA (Lt) CAPACITY (Lt)	MODELLO POMPA PUMP MODEL
VASCHETTA CP.2S GG.20	0,50	200	120	GG.20 MF/TF
VASCHETTA CP.2S PH.30	0,37	200	120	PH.30 MF/TF



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.

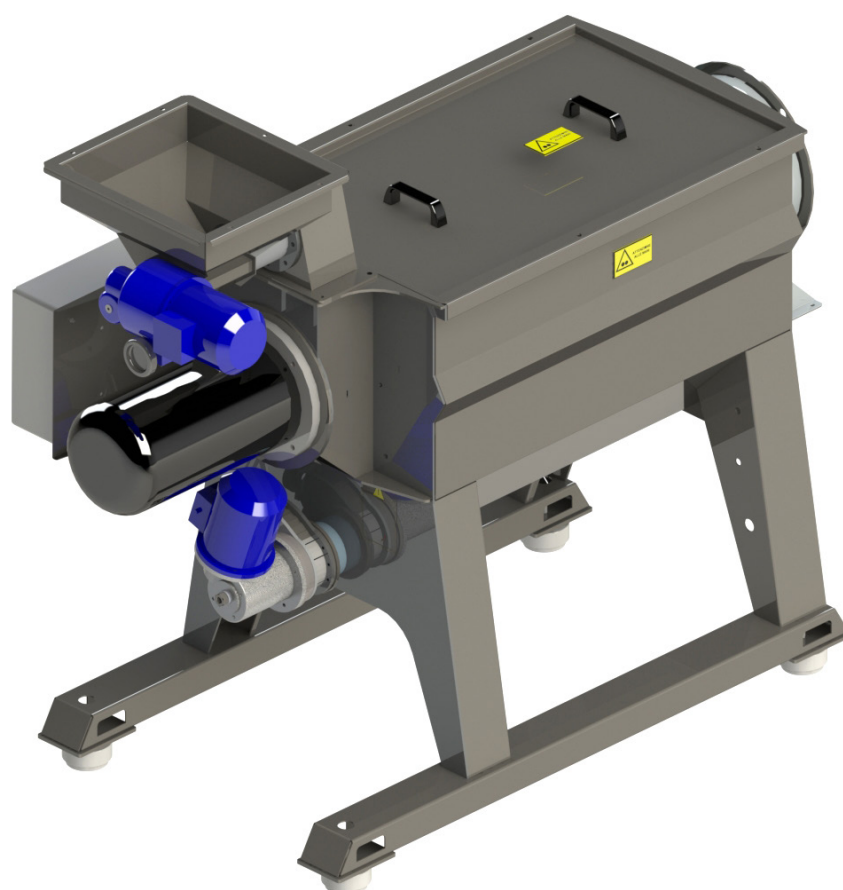
ENG Vertical centrifuge for the olive oil clarification by the elimination of the eventual solid particles and water droplets. The separator is equipped with an electronic system for the starting and the speed control, and a column with a great number of variable thickness stainless steel disks for the 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.



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	3500





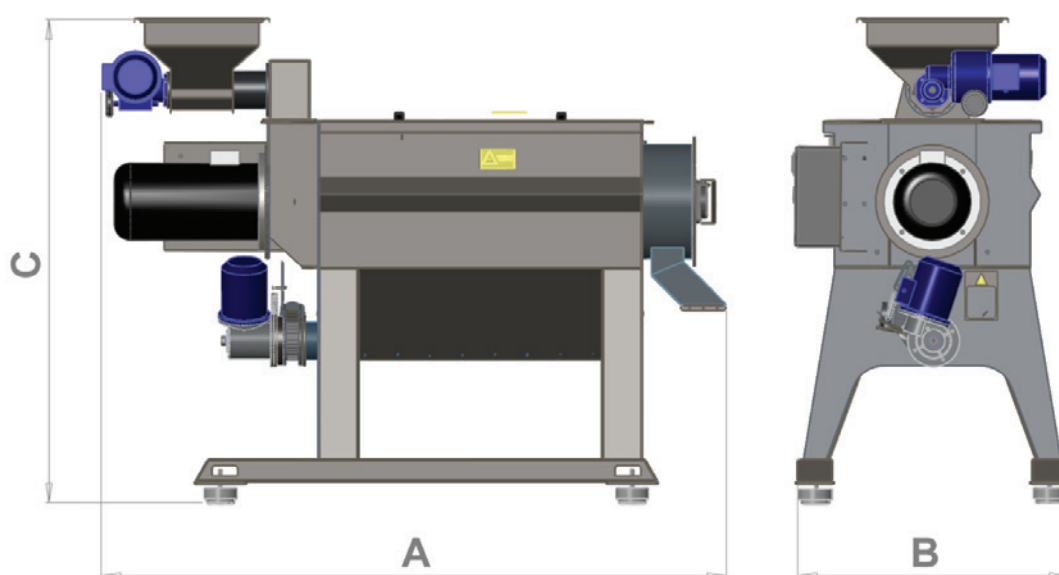
SEPARATORE DI NOCCIOLINO SN.250-500-750



SEPARATORE DI NOCCIOLINO SN.250-500-750

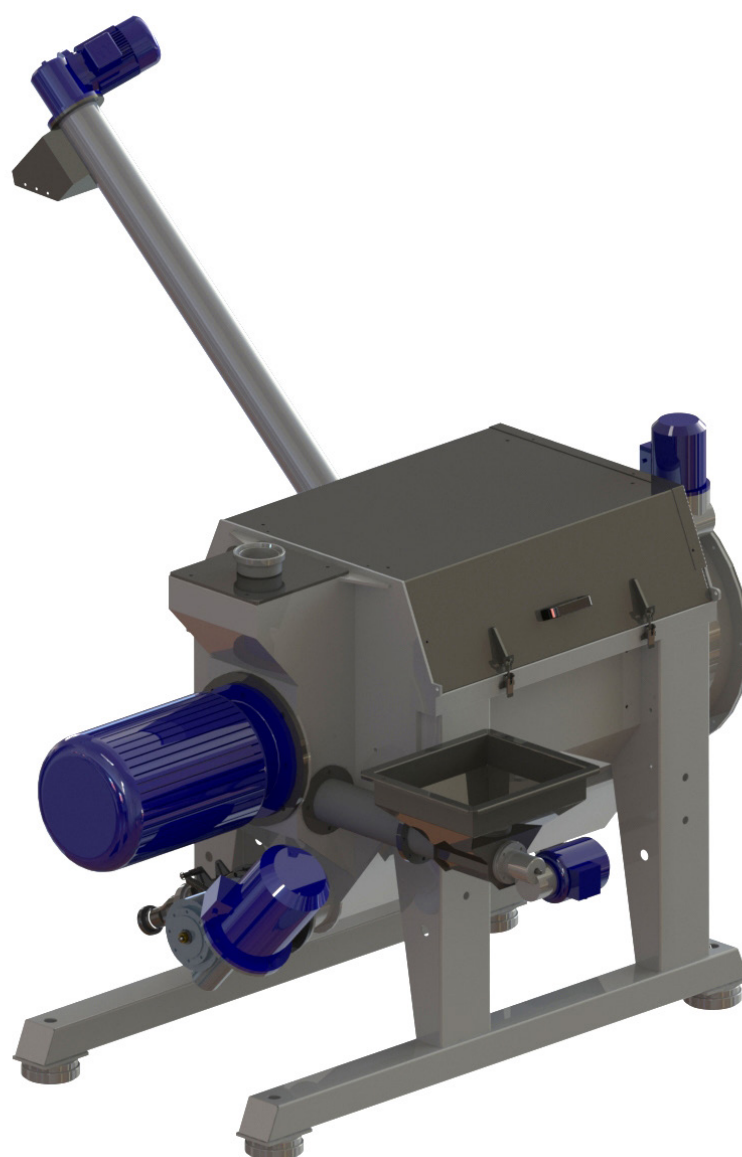
ITA La macchina è stata studiata appositamente per separare il nocciolino dalla sansa. La macchina è composta da una tramoggia di carico della sansa dotata di un alimentatore azionato da un motoriduttore. La sansa arriva nel cestello di separazione dove uno sbattitore con 3 alette centrifuga il prodotto 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)			



SEPARATORE DI NOCCIOLINO

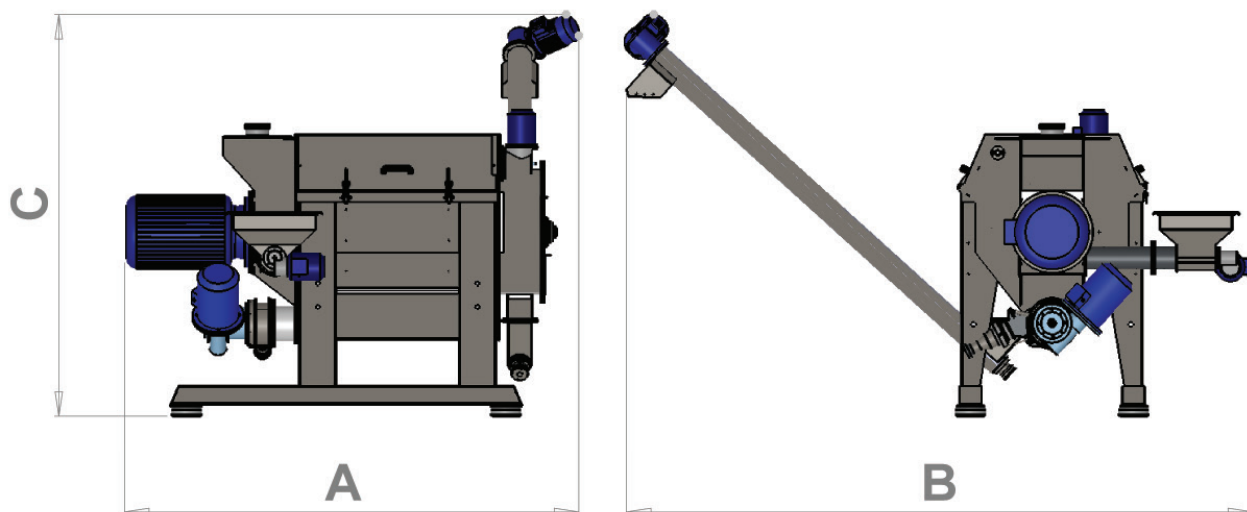
SN.1000-1500-2000-3000



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

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.1000	SN.1500	SN.2000	SN.3000
PRODUZIONE ORARIA (Kg/h) HOURLY PRODUCTION (Kg/h)	1000	1500	2000	3000
POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	11	15	18	22
DIMENSIONI (cm) DIMENSIONS (cm)	221x305x196			



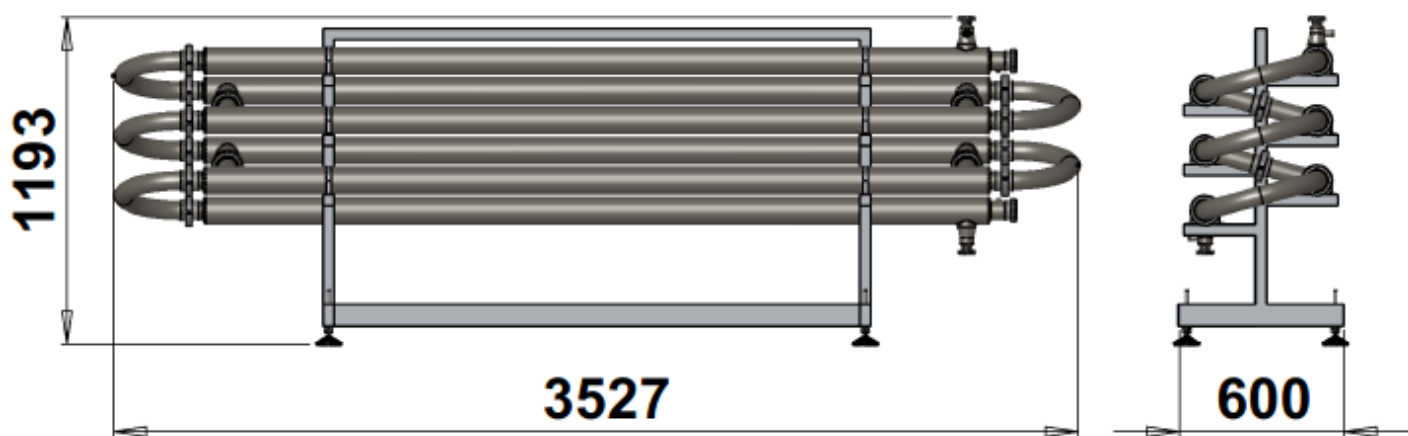
SCAMBIATORI ST 3-4-5-6



SCAMBIATORI ST 3-4-5-6

ITA Lo Scambiatore tubo in tubo serve a condizionare la pasta all'uscita del frangitore durante il passaggio alla gramola. Lo scambio termico è di 7 gradi +/- rispetto alla temperatura di ingresso. Raggiungere la temperatura ideale consente ad ogni Cultivar di attivare al meglio gli enzimi della Lipossigenasi. Lo scambiatore al termine della lavorazione deve essere facilmente pulibile in tutte le sue parti; solo in questo modo si può fare un olio di grande qualità. Pressione di lavoro 3-4 Bar .

ENG The tube-in-tube heat exchanger is meant to condition the paste when passing from the crusher to the malaxing group. The heat exchange difference from the inlet temperature is +/- 7°C . Reaching the ideal temperature is crucial to let every single cultivar activating its own lipoxygenase enzymes. At the end of every single working session the heat exchanger must be cleaned carefully in each part; that is the only way to get the highest quality of olive oil. Working pressure: 3-4 bar.



Ingombri relativi al modello ST_3

CARATTERISTICHE TECHNICAL FEATURES

SCAMBIATORE HEAT EXCHANGER	PRODUZIONE ORARIA HOURLY PRODUCTION)	POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)
ST_3	500-750	0,1
ST_4	750-1000	0,1
ST_5	1000-1500	0,1
ST_6	1500-2000	0,1



SISTEMA LINEARE LEADER

ITA-ENG



SISTEMA LINEARE LEADER

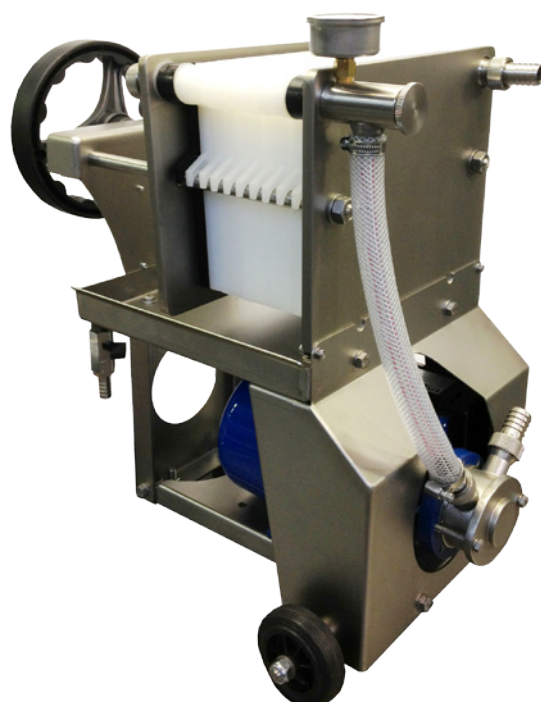
ITA La gramolazione fino ad oggi si è basata sul tempo e la temperatura senza pensare che questi due fattori potessero influire negativamente sul prodotto finale. Lo scambiatore permette di garantire la temperatura ideale e di abbreviare i tempi di gramolazione. I nostri modelli Sintesi e Cultivar sono predisposti per lavorare con il Sistema Lineare, che permette di effettuare la lavorazione diretta o con stazionamento. Il tempo di percorrenza della pasta senza stazionamento prima di entrare nel decanter è di 20 minuti, un tempo veramente breve che permette di evitare qualsiasi problema proveniente dalla gramolazione. Con Il Sistema Lineare Leader si risparmia il 30% di energia elettrica.

ENG Until now the malaxing process has been based on the time and the temperature, without taking into consideration that these factors, both could badly affect the final result. Nowadays a new malaxing process is available, thanks to the exchanger, that ensures the ideal temperature and reduces enormously the malaxing time. Our models Sintesi and Cultivar are arranged to be equipped with the Leader Linear System, that allows working both continuously and by stop-and-go. By working with stop-and-go phases, the paste remains in the decanter 20 minutes, what is a very short time where any problem coming from the malaxing process is avoided. Working with Leader Linea System you save 30% of electricity.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	INGOMBRI (mm) DIMENSIONS (mm)			DIAMETRO AGITATORE STIRRER DIAMETER	POTENZA POWER REQUIREMENTS	PESO WEIGHT
	A	B	C			
26V_150	1250	1000	2000	500	4	380
26V_200	1250	1000	2150	500	4	400
26V_300	1650	1100	2150	660	5	450
36V_200	1250	1000	2150	500	6	530
36V_300	2475	1100	2150	660	9	675
36V_400	2475	1100	2150	600	9	780
36V_600	3150	1350	2150	750	12	1155



FILTRI MINIJOLLY

ITA-ENG



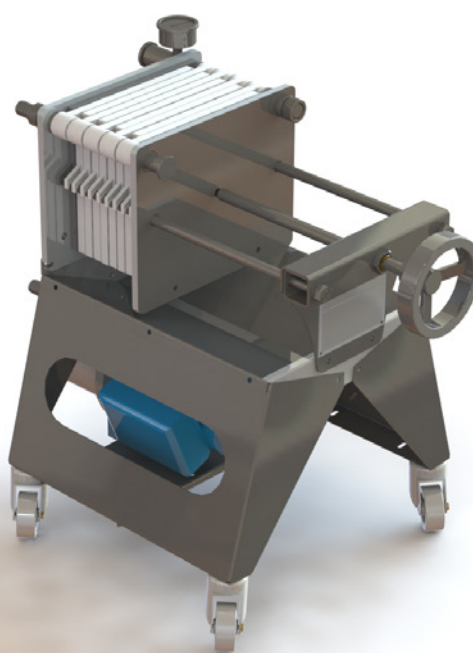
FILTRI MINIJOLLY

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

	MINIJOLLY 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 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.

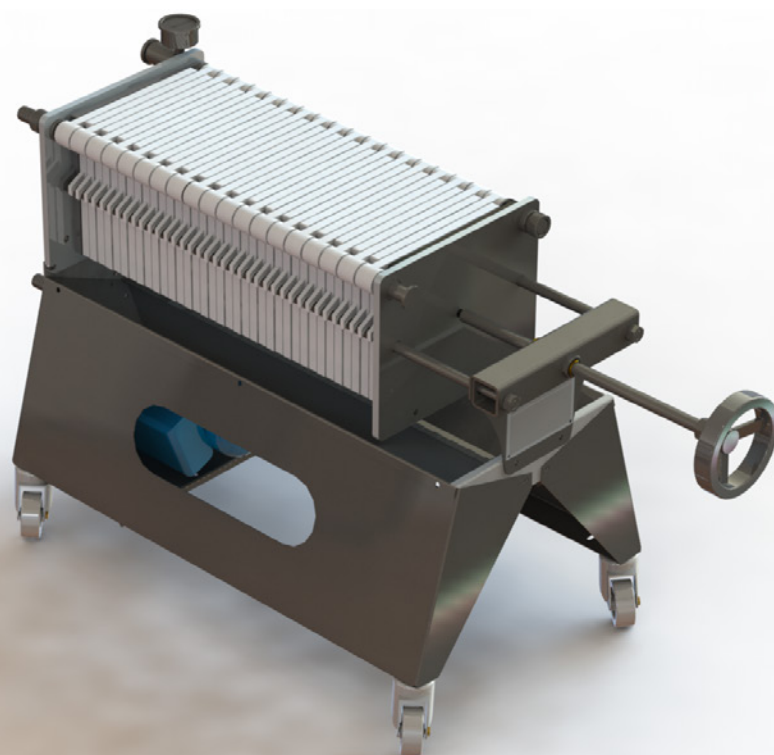
ING Jolly filters are fully designed and manufactured in our workshop. The project dates back 1980. They are designed to refine, clarify, and sterilise wines, oils, beer, fruit juices and food liquids of various types. They are fitted with a valve for flow regulation with gauge and wine-tasting tap.

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 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.

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



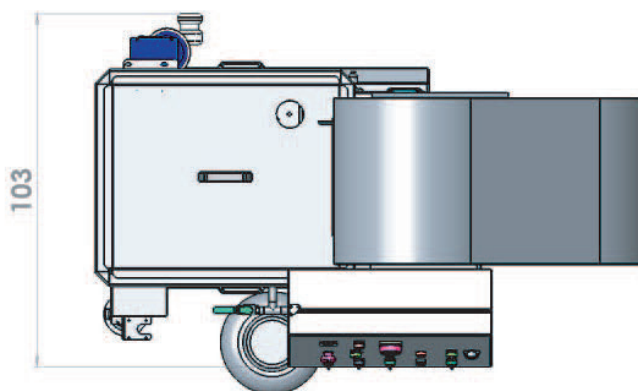
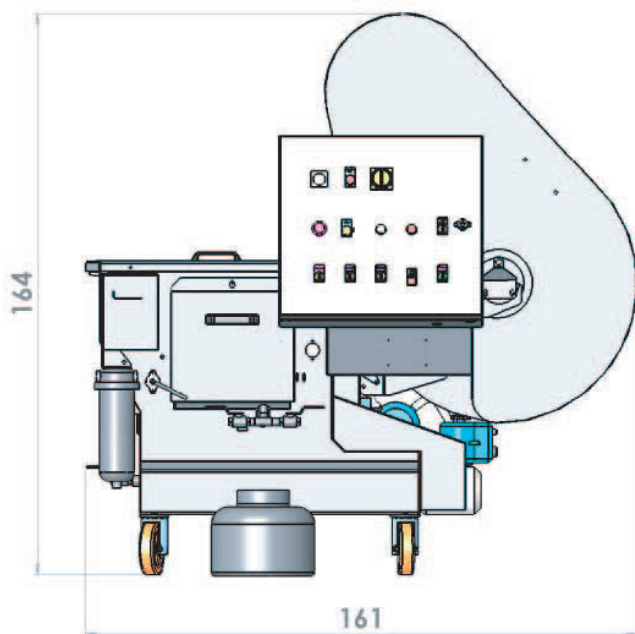
FILTRO + VERDE



FILTRO +VERDE

ITA La filtrazione dell'olio extravergine di oliva è ormai indispensabile e si deve effettuare prima possibile dopo l'estrazione; così facendo si otterrà un extravergine che sarà sicuramente +VERDE e più stabile nel tempo. Il prodotto, se conservato in maniera corretta, manterrà inoltre tutte le caratteristiche organolettiche. Il nostro nuovo filtro "brevettato +VERDE rende la filtrazione facile ed automatica. Il sistema consente inoltre di recuperare il 90% dell'olio che rimane all'interno degli strati filtranti, riducendo notevolmente i tempi di ammortamento del filtro stesso. Il sistema è dotato di una pompa con velocità regolabile automaticamente che non crea sacche di aria all'interno del pacco filtrante. Il filtro può essere dotato di una cartuccia brillantante che è in linea all'uscita del filtrato. Il prodotto ottenuto viene spinto direttamente fino alle vasche di stoccaggio. Il filtro +VERDE è alimentato da energia elettrica trifase 380V; per il corretto funzionamento occorre una potenza elettrica di 1 kW. Il rullo filtrante arriva ad una superficie di 100 mq, che permette di filtrare mediamente 5000 litri di olio extravergine. La cartuccia per la brillantatura è da 10 pollici e 3 micron di passaggio.

ING Extra-virgin olive oil filtration is nowadays essential and it has to be made as soon as possible after extraction; only in this way you'll get an extravergin that will certainly be +VERDE (more green) and more lasting in the time. If the product is stored properly it will maintain all its organoleptic characteristics. Our new patented +VERDE filter makes filtration easy and automatic; it's system allows to recover 90% of the oil remained inside filtration sheets considerably reducing redemption time of the filter. The system is equipped with a pump with automatically adjustable speed to avoid air locks inside the filtration pack. The filter can be equipped with a polishing cartridge to put in line on exit of the filtered product. The product is then directly pushed to the storage tanks. +VERDE filter is fed by three phase 380V power supply; for a proper operation it requires 1 kW power supply. Filtration roller reaches 100 sqm surface allowing to filter about 5000 lt. of extravergin olive oil. It is equipped with 10 inch polishing cartridge, 3 micron passage.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	FILTRO +VERDE
PRODUZIONE (Lt/h) PRODUCTION (Lt./h)	130 -150
N° PIASTRE (30x30) N° OF PLATES (30x30)	5
PESO (Kg) WEIGHT (Kg)	180



FILTRI EUR 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 talcopenre 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 talcopenre plates are available.

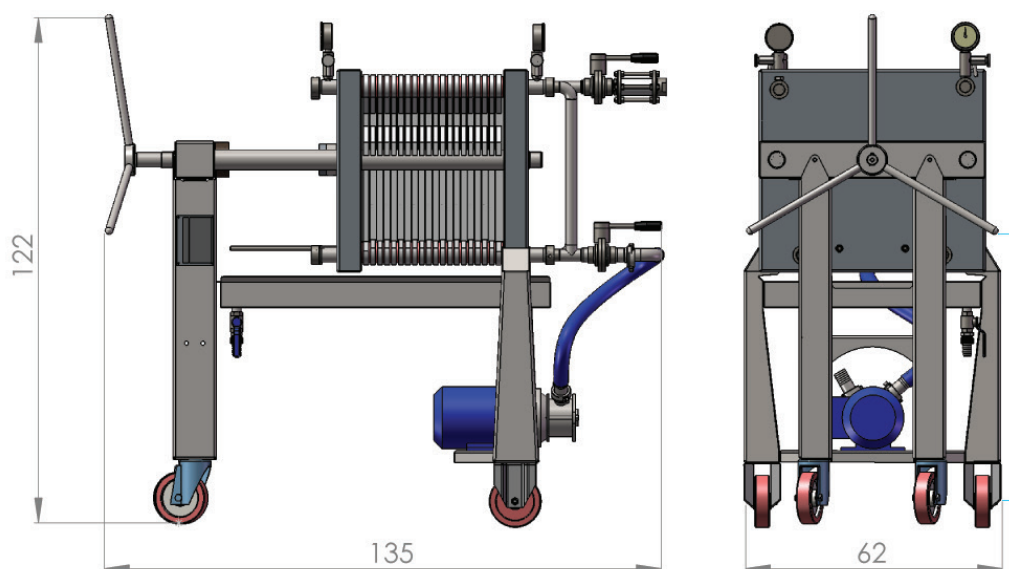
DI SERIE/STANDARD FITTINGS

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 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



FILTRI EUR 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 talcopenre 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 talcopenre plates are available.

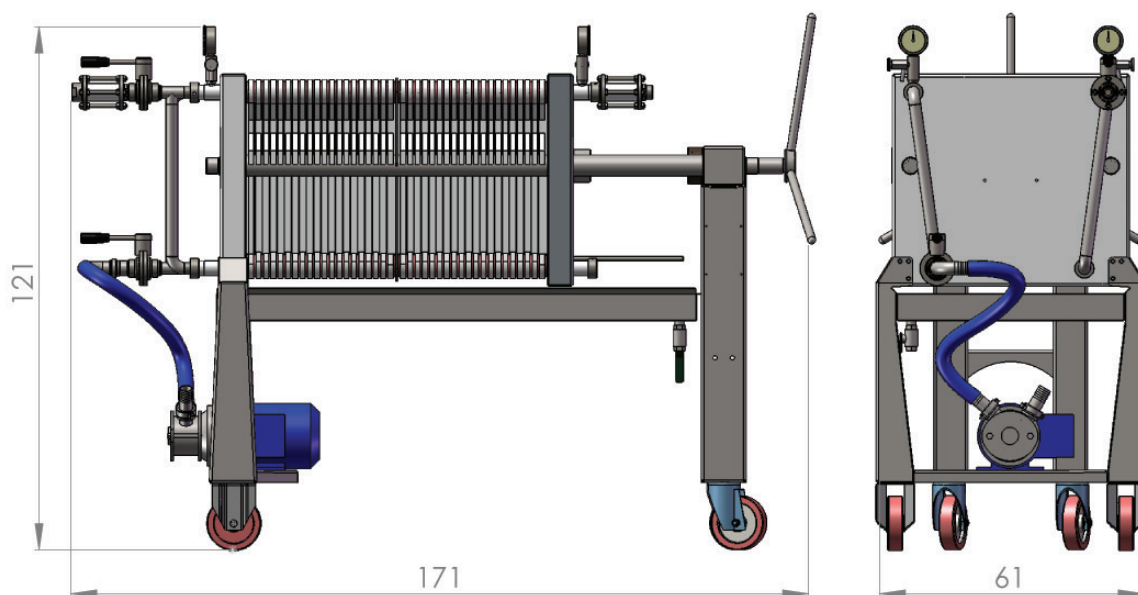
DI SERIE/STANDARD FITTINGS

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



RIEMPITRICE SPEEDY OIL SV

ITA-ING

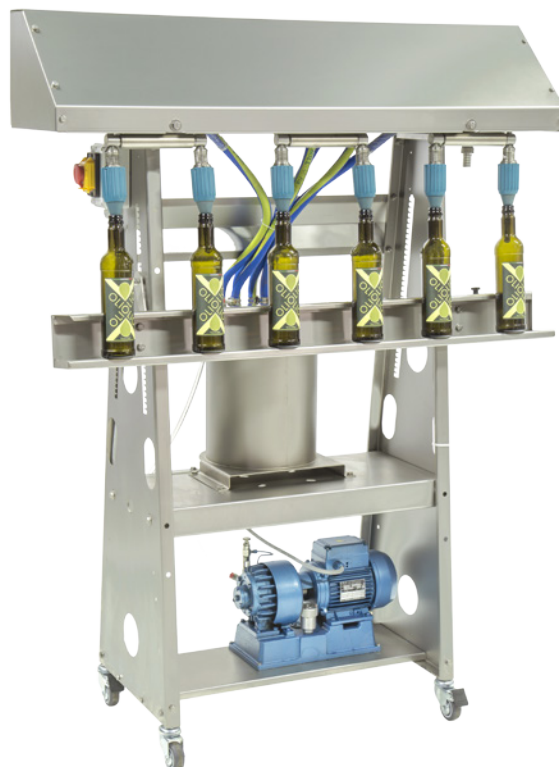


MORI-TEM

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.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	2 SV	4 SV	6 SV
PRODUZIONE (Lt/h) PRODUCTION (Lt/h)	200	400	600
N° DI BECCELLI N° OF SPOUTS	2	4	6
Ø BECCELLI (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



RIEMPI-TAPPA OSC-12

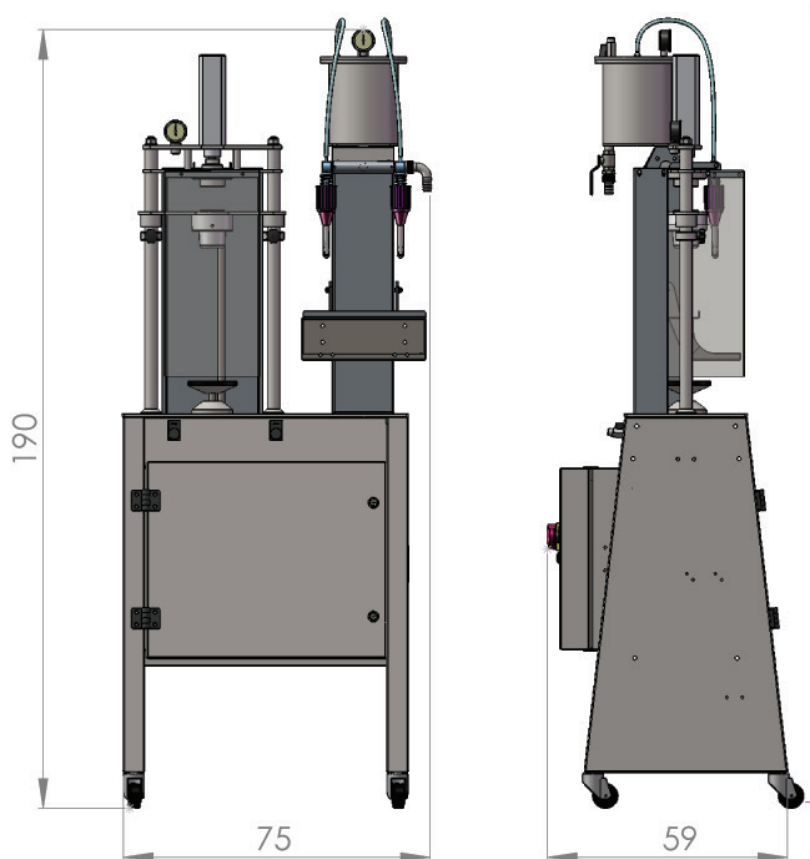


ITA-ENG

RIEMPI-TAPPA OSC-12

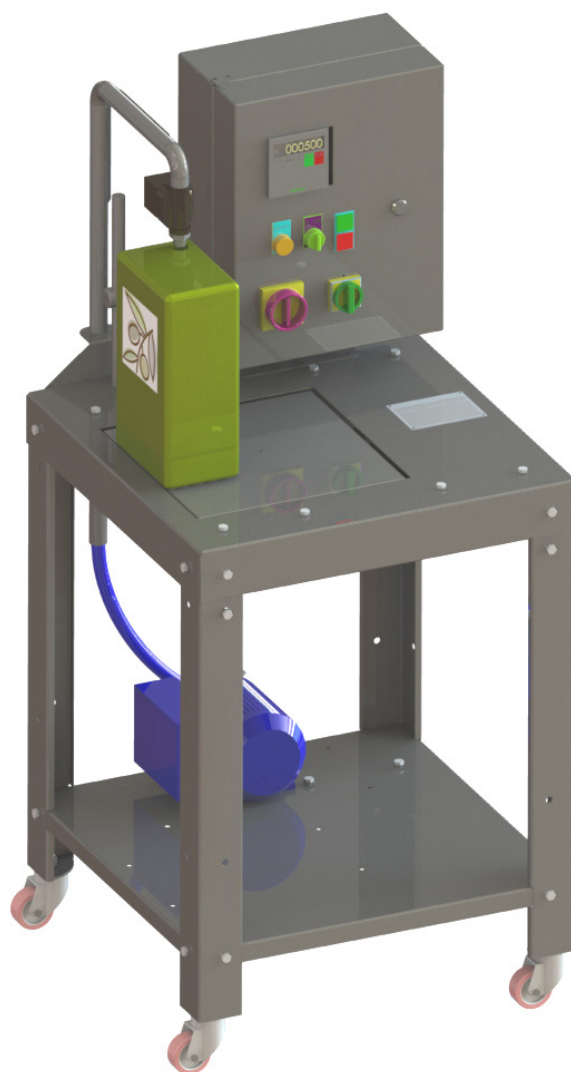
ITA Il monoblocco riempitappa OSC 12 permette di riempire bottiglie con sistema sottovuoto e tapparle a pressione facendo il vuoto nella camera di tappatura. Questo sistema permette di mantenere l'olio all'interno della bottiglia in condizioni antiossidative con il tappo antiriempimento DOP e il tappo fungo. Il monoblocco è equipaggiato con protezione in plexiglas contro eventuali rotture di bottiglie montata sul tappatore.

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.



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



RIEMPITRICE PESATRONIC

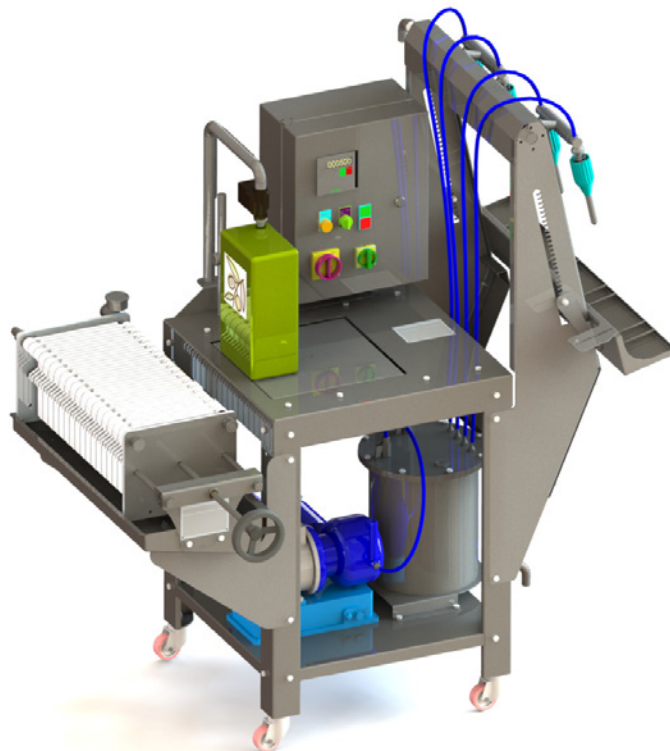
ITA-ING



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.



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)
PESATRONIC 15		60 (5 Lt)			0,25 - 15
PESATRONIC 30		50 (20 Lt)			0,25 - 30
PESATRONIC 15 + SPEEDY OIL 2 GG.20	120	60 (5 Lt)	2 ø 14mm	0,25 - 5	0,25 - 15
PESATRONIC 15 + SPEEDY OIL 4SV	350	60 (5 Lt)	4 ø 14mm	0,25 - 5	0,25 - 15
PESATRONIC 30 + SPEEDY OIL 2 GG.20	120	50 (20 Lt)	2 ø 14mm	0,25 - 5	0,25 - 30
PESATRONIC 30 + SPEEDY OIL 4SV	350	50 (20 Lt)	4 ø 14mm	0,25 - 5	0,25 - 30



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 menù 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



