

Il frangitore è dotato di una tramoggia di ricevimento olive dove al suo interno è situata una coclea azionata da un motore variatore che permette di regolare la portata.

Le griglie del frangitore sono di 250mm di diametro (FRC.250) e di 350mm (FRC.350); la girante è a coltelli incavi montati in posizione elicoidale rispetto alla griglia, i quali permettono di rompere le olive in modo soft, senza provocare un eccessivo riscaldamento. La girante può essere dotata di prefrangitore, il quale permette di rompere le olive in parti grandi prima di passare ai coltelli. Questo sistema è unico e apprezzato dai nostri clienti in tutte le parti del mondo.

Un pulitore posizionato all'esterno della griglia mantiene sempre pulito il frangitore.

La velocità del motore del frangitore può essere regolata con un inverter (optional) posto all'interno del quadro elettrico dell'impianto.

Una pompa a pistone ellittico montata sotto il frangitore trasferisce la pasta appena prodotta alle gramole.

Tutte le parti a contatto sono in acciaio inox AISI 304 e materiale ad uso alimentare.

L'alimentazione elettrica è di 380V 50Hz.

The crusher is equipped with a hopper receiving the olives and housing a screw driven by an adjustable speed motor for flow adjustment.

Diameter of the screens of the crusher 250mm (FRC.250) and 350mm (FRC.350); crusher impeller with groove blades helicoidally positioned as regards to the grid, thus allowing softly crushing of the olives and avoiding too much heating

The impeller can be foreseen with a pre-crusher to roughly crush the olives before being transferred to the blades. This is an unique system much appreciated by our customers all over the world. The cleaning of the crusher is carried out through a cleaning device positioned outside the screen.

The speed of the crusher motor is, on demand (optional), controlled through an inverter positioned inside the control cabinet of the equipment.

Positioned under the crusher, a dedicated pump with elliptical piston transfers the crushed paste on to the malaxers.

All parts in contact are made of stainless steel AISI 304 and food grade material.

Power supply 380V 50Hz.

Le broyeur est équipé par une trémie de réception des olives logeant dans son intérieur une vis sans fin entraînée par un moto variateur pour le réglage du débit.

Le diamètre des grilles du broyeur est 250mm (FRC.250) et 350mm (FRC.350); la bague rotor (impeller) avec couteaux creux positionnés en position hélicoïdale par rapport à la grille, permettent de broyer les olives doucement et sans causer un chauffage excessif.

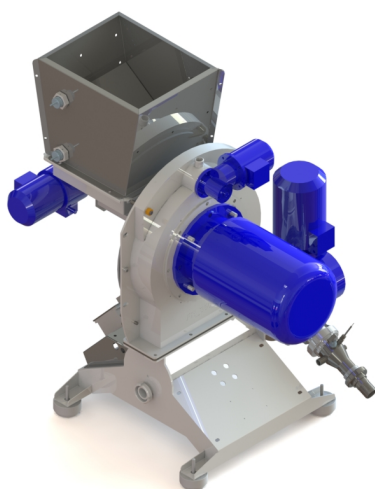
La bague rotor (impeller) peut être prévue avec un pré-broyeur permettant de rompre en gros les olives avant de passer par les couteaux.

Il s'agit d'une méthode unique très appréciée par nos clients dans le monde entier.

Crusher impeller with groove blades helicoidally positioned as regards to the grid, thus allowing softly crushing of the olives and avoiding too much heating

The impeller can be foreseen with a pre-crusher to roughly crush the olives before being transferred to the blades.

This is an unique system much appreciated by our customers all over the world. Le nettoyage du broyeur est réalisé a



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	MODELLO MODEL MODELE									
	FRC.250					FRC.350				
	3	4	5,5	7,5	9,2	7,5	9,2	15	18	22
Produzione oraria (Kg) Hourly production (Kgs) Capacité heure (Kgs)	500	700	900	1200	1500	1500	2000	2500	3000	3500
Potenza assorbita (kW) Power supply (kW) Puissance (kW)	4	5	6,5	10	11,5	10	11,5	19	22	26
Peso (Kg) Weight (Kgs) Poids (Kgs)	195			300-330			340-370			
Diametro della griglia (cm) Grill diameter (cm) Diamètre grille (cm)	25					35				
Tipo di basamento Basement type Type bâti	BFP1			BFP2			BFP3			
Dimensioni solo frangitore (cm) Crusher dimensions (cm) Diménsions broyeur seulement (cm)	A 120		D 68		E 83		A 120		D 68 E 92	
Dimensioni totali (cm) Overall dimensions (cm) Diménsions totales (cm)	A 120	B 97	C 139	A 120	B 105	C 130	A 120	B 105	C 130	

