

Il FRANTOINO è stato progettato per soddisfare le esigenze del piccolo produttore di olio extravergine di oliva.

Il funzionamento è molto semplice: le olive, una volta defogliate e ben lavate, vengono versate nella tramoggia di ricevimento, dove una coclea alimenta il frangitore, che è dotato di griglia fissa e girante a coltelli incavi. La pasta prodotta cade nella gramola sottostante, dove un apposito agitatore a forma elicoidale effettua la preparazione. Una pompa con motore a velocità variabile invia quindi la pasta al decanter, in cui avviene la separazione: da una parte esce l'olio, dall'altra l'acqua e la sansa.

Tutta la struttura è in ACCIAIO INOX AISI 304 e materiale ad uso alimentare.

FRANTOINO has been designed to satisfy the needs of the small sized extra-virgin olive oil producer. Operation is very easy: once the olives have been properly cleaned and washed they are poured into the receiving hopper where a screw feeds the crusher that is equipped with fix grate and hollow knife impeller. The paste produced falls into the lower mixer, where an helicoidally shaped stirrer prepares it. A pump with a speed change gear sends the paste to the decanter where separation takes place: oil from the front and waste mixed with water from the back of the machine.

The whole frame is made of AISI 304 STAINLESS STEEL and food-grade material.

Το FRANTOINO σχεδιάστηκε για να καλύψει τις ανάγκες του μικρού παραγωγού εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου. Η λειτουργία του είναι πολύ απλή: ο ελαιόκαρπος, μετά την αποφύλλωση και το πλύσιμο, εισέρχεται στην χοάνη εισόδου. Κατόπιν, μέσω μηχανοκίνητου κοχλίου, οδηγείται στο συγκρότημα θραυστήρα (σπαστήρα). Το συγκρότημα θραυστήρα (σπαστήρας) αποτελείται από ένα σύστημα λεπίδων (σφυριά) που πολτοποιεί τις ελιές, οι οποίες πέφτουν στον μαλακτήρα (ζυμωτήριο). Η ελαιόπαστα μεταφέρεται στο φυγοκεντρικό (ντεκάντερ) με την βοήθεια αντλίας που η ταχύτητά της καθορίζεται μέσω ρυθμιστή. Στον διαχωριστήρα (ντεκάντερ) γίνεται ο διαχωρισμός του ελαιολάδου από τον πυρήνα με το νερό. Όλο το μηχάνημα αποτελείται από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304 και υλικά κατάλληλα για τρόφιμα.



TOSCANA ENOLOGICA MORI

	CAPACITA' ORARIA HOURLY OUTPUT Δυναμικότητα (ελιές/ώρα)	MONOFASE/TRIFASE SINGLE PHASE- THREE PHASE <i>MONOPHASE- TRIPHASE</i>	kW.	INGOMBRI cm DIMENSIONS cm Διαστάσεις (εκατοστά)	PESO Kg WEIGHT Kgs Βάρος (κιλά)
FRANTOINO	40 - 50 Kgs	Μονοφασικό ρεύμα	3	127x128x92	250
FRANTOINO PLUS	60 - 70 Kgs		3	140x128x92	300

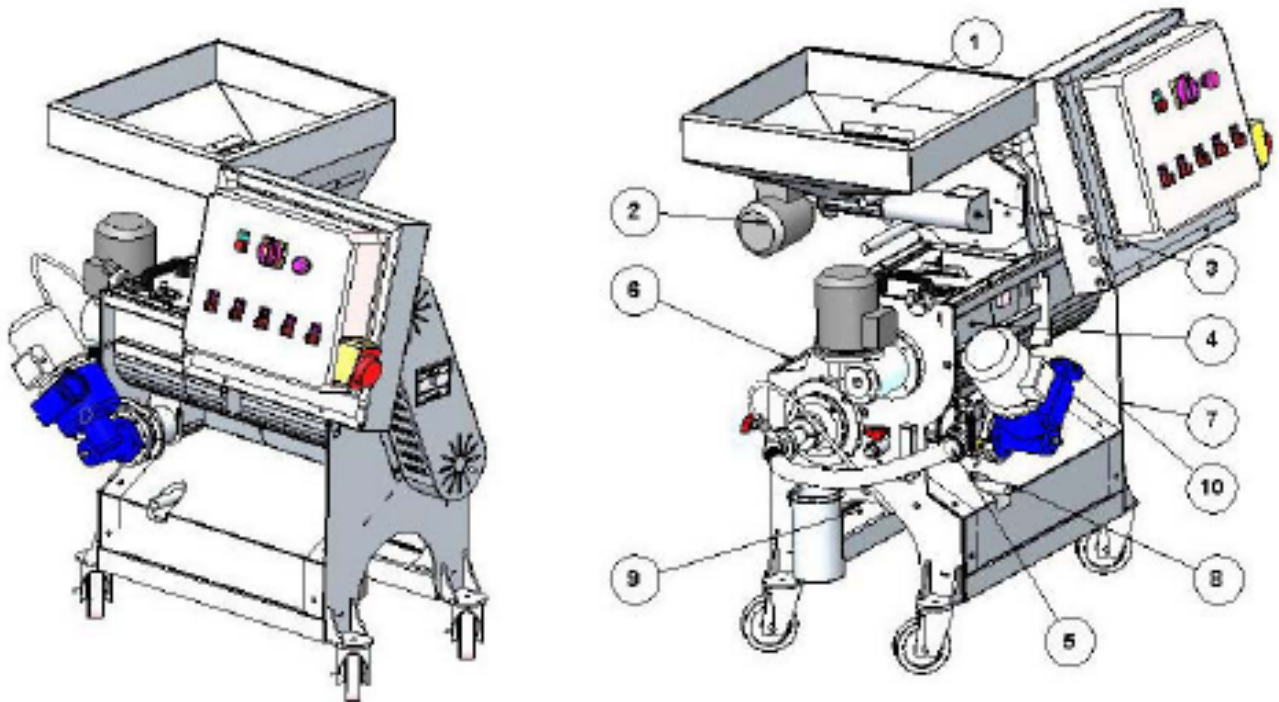


DECANTER
ΦΥΓΟΚΕΝΤΡΙΚΟΣ
ΔΙΑΧΩΡΙΣΤΗΡΑΣ
(ΝΤΕΚΑΝΤΕΡ)



GRAMOLE
MIXER
ΜΑΛΑΚΤΗΡΕΣ


TOSCANA ENOLOGICA MORI



Κύρια κατασκευαστικά στοιχεία του μηχανήματος

Χρήση και περιγραφή

Η λειτουργία του μηχανήματος είναι πολύ απλή. Ρίχνουμε τις ελιές στην χοάνη (1) και κατόπιν, μέσω μηχανοκίνητου κοχλία (2), οι ελιές οδηγούνται στο συγκρότημα θραυστήρα (σπαστήρα) (3). Το συγκρότημα θραυστήρα (σπαστήρας) αποτελείται από ένα σύστημα λεπίδων (σφυριά) που πολτοποιεί τις ελιές οι οποίες στην συνέχεια πέφτουν στον μαλακτήρα (ζυμωτήριο) (4) που διαθέτει και αισθητήρα πλήρωσης, με αποτέλεσμα να σταματά αυτόματα η λειτουργία της χοάνης τροφοδοσίας (1) και του σπαστήρα (3) όταν γεμίσει ο μαλακτήρας.

Η ελαιόπαστα μεταφέρεται στο φυγοκεντρικό (ντεκάντερ) (6) με την βοήθεια αντλίας (5) που η ταχύτητά της καθορίζεται με ρυθμιστή (10). Στο δοχείο διαχωρισμού (ντεκάντερ) γίνεται ο διαχωρισμός του ελαιολάδου από τον πυρήνα με το νερό (δύο φάσεις). Για τον πυρήνα προβλέπεται ένα σύστημα εκκένωσης με μηχανοκίνητο κοχλία (9), ενώ το λάδι βγαίνει από ένα σωλήνα (8) με ελεύθερη πτώση.

ΑΦΟΙ ΓΑΒΡΙΗΛΙΔΗ Α.Ε.Β.Ε.

Σταδίου 101, Τ.Κ. 59100 Βέροια
Τηλ. 23310 20262 Fax 23310 20263
<http://www.agroenos.com>

ΑΦΟΙ ΓΑΒΡΙΗΛΙΔΗ Α.Ε.Β.Ε.

Σταδίου 101, Τ.Κ. 59100 Βέροια
 Τηλ. 23310 20262 Fax 23310 20263

<http://www.agroenos.com>

Τεχνικά δεδομένα		FRANTOINO
Χωρητικότητα χοάνης φόρτωσης	Kg	20
διάμετρος της σχάρας	mm	150
διάμετρος των οπών της σχάρας (κατόπιν αιτήματος διαφορετική οπή)	mm	6
περιφερειακή ταχύτητα θραυστήρα	m/s	15,31
τύπος μαλακτήρα (ζυμωτηρίου) (V= κατακόρυφο/ O= οριζόντιο)		2/O
στροφές αναδευτήρα μαλακτήρα (ζυμωτηρίου)	rpm	20
χωρητικότητα μαλακτήρα (ζυμωτηρίου)	Kg	30
ελάχιστη παροχή πολτού	Kg	25
μέγιστη παροχή πολτού	Kg	60
διάμετρος δοχείου διαχωρισμού	mm	125
μήκος κυλινδρικού μέρους δοχείου διαχωρισμού	mm	375
σχέση λεπτότητας		3,00
στροφές δοχείου διαχωρισμού	rpm	4200
διαφορικές στροφές κοχλία κυλίνδρου	rpm	20
φυγοκεντρικό αποτέλεσμα	XG	31,22
ωριαία παραγωγή	Kg	30-35
για ετήσιες παραγωγές μέχρι	τόνοι	3
βάρος	Kg	238
ισχύς (τόσο μονοφασική όσο και τριφασική)	Kw	3

· Τεχνικά δεδομένα του μηχανήματος

Η εταιρεία μας, **ΑΦΟΙ ΓΑΒΡΙΗΛΙΔΗ Α.Ε.Β.Ε.**, ως επίσημος εισαγωγέας και εξουσιοδοτημένος αντιπρόσωπος για όλη την Ελλάδα του ιταλικού εργοστασίου **Toscana Enologica Mori**, παρέχει πλήρη τεχνική υποστήριξη (service, συνεργείο, γνήσια ανταλλακτικά) και εγγύηση 2 ετών σε όλα τα **ελαιοτριβεία ψυχρής έκθλιψης Toscana Enologica Mori** υπό την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι οδηγίες ορθής χρήσης και συντήρησης του ελαιοτριβείου, όπως ορίζονται από την κατασκευάστρια εταιρεία **Toscana Enologica Mori**.

ΑΦΟΙ ΓΑΒΡΙΗΛΙΔΗ Α.Ε.Β.Ε.

Σταδίου 101, Τ.Κ. 59100 Βέροια
 Τηλ. 23310 20262 Fax 23310 20263
<http://www.agroenos.com>

Τεχνικά δεδομένα		FRANTOINO PLUS
Χωρητικότητα χοάνης φόρτωσης	Kg	20
διάμετρος της σχάρας	mm	150
διάμετρος των οπών της σχάρας (κατόπιν αιτήματος διαφορετική οπή)	mm	6
περιφερειακή ταχύτητα θραυστήρα	m/s	15,31
τύπος μαλακτήρα (ζυμωτήριο) (V= κατακόρυφο/ O= οριζόντιο)		2/O
στροφές αναδευτήρα μαλακτήρα (ζυμωτήριο)	rpm	20
χωρητικότητα μαλακτήρα (ζυμωτήριο)	Kg	45
ελάχιστη παροχή πολτού	Kg	25
μέγιστη παροχή πολτού	Kg	100
διάμετρος δοχείου διαχωρισμού (decanter, ντεκάντερ)	mm	125
μήκος κυλινδρικού μέρους δοχείου διαχωρισμού (decanter, ντεκάντερ)	mm	375
σχέση λεπτότητας		3,00
στροφές δοχείου διαχωρισμού (decanter, ντεκάντερ)	rpm	4200
διαφορικές στροφές κοχλία κυλίνδρου	rpm	20
φυγοκεντρικό αποτέλεσμα	XG	31,22
ωριαία παραγωγή	Kg	60-80
για ετήσιες παραγωγές μέχρι	τόνοι	3
βάρος	Kg	238
ισχύς (τόσο μονοφασική όσο και τριφασική)	Kw	3

Τεχνικά δεδομένα του μηχανήματος

Η εταιρεία μας, **ΑΦΟΙ ΓΑΒΡΙΗΛΙΔΗ Α.Ε.Β.Ε.**, ως επίσημος εισαγωγέας και εξουσιοδοτημένος αντιπρόσωπος για όλη την Ελλάδα του ιταλικού εργοστασίου **Toscana Enologica Mori**, παρέχει πλήρη τεχνική υποστήριξη (service, συνεργείο, γνήσια ανταλλακτικά) και εγγύηση 2 ετών σε όλα τα **ελαιοτριβεία ψυχρής έκθλιψης Toscana Enologica Mori** υπό την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι οδηγίες ορθής χρήσης και συντήρησης του ελαιοτριβείου, όπως ορίζονται από την κατασκευάστρια εταιρεία **Toscana Enologica Mori**.