

L'impianto è dotato di un frangitore a coltelli con griglia fissa e con pulitore. La tramoggia ricevitore olive è dotata di motovariatore e il frangitore è montato su basamento con pompa Pss.2.

Intercapedine di riscaldamento gramole con circolatore e T.Controller, strumento personalizzato per la gestione delle temperature delle olive, della pasta sotto il frangitore, dell'acqua di riscaldamento e della pasta nelle gramole, della pasta ingresso decanter e dell'olio. Stampante termica di riepilogo di tutte le temperature.

Gramole nr.4 indipendenti in gruppi di due per due e dotate di pompa monovite PM_40.

Pompa di immissione decanter con variatore. Flussimetro per dosaggio acqua in estrazione.

Nr.2 Decanter a due uscite.

Quadro elettrico separato dotato di protezioni termiche e costruito per lavorare in continuo e discontinuo.

Il voltaggio standard dei motori elettrici è di 380Volts 50 Hz.

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

Implantation huilière équipée par broyeur avec couteaux et grille fixe avec racleur.

Invertisseur de réglage de la vitesse en option. Le broyeur est monté sur bati avec pompe PSS.2.

Chemise de chauffage des malaxeurs avec circulateur. T.Controller en option, instrument personnalisé pour la gestion des températures des olives, de la pâte au dessous du broyeur, de l'eau de chauffage et de la pâte dans la malaxeurs, de la pâte en entrée au décanteur et de l'huile. Une seule imprimante thermique pour recapitulatif de toutes les températures.

Nr. 4 malaxeurs indépendants en groupes deux à deux, avec pompe mono vis PM_40.

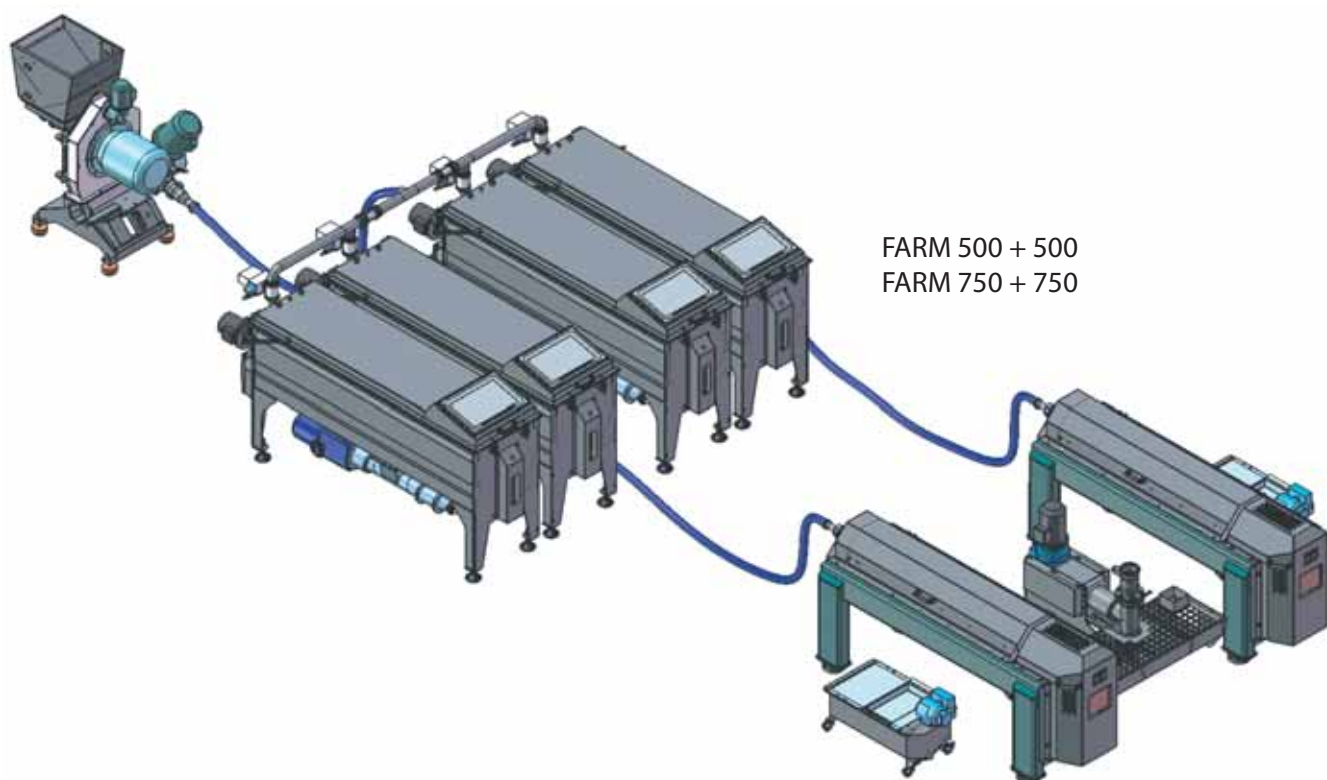
Pompe pour alimentation au décanteur avec variateur, débitmètre pour réglage de l'eau en extraction.

Nr.2 Décanteurs avec deux sorties.

Pupitre électrique avec protections thermiques prévu pour mode continu et non.

Alimentation électrique standard des moteurs électriques 380Volts 50 Hz.

Toutes parties en contact avec le produit en acier inox AISI 304 pour matériel alimentaire.

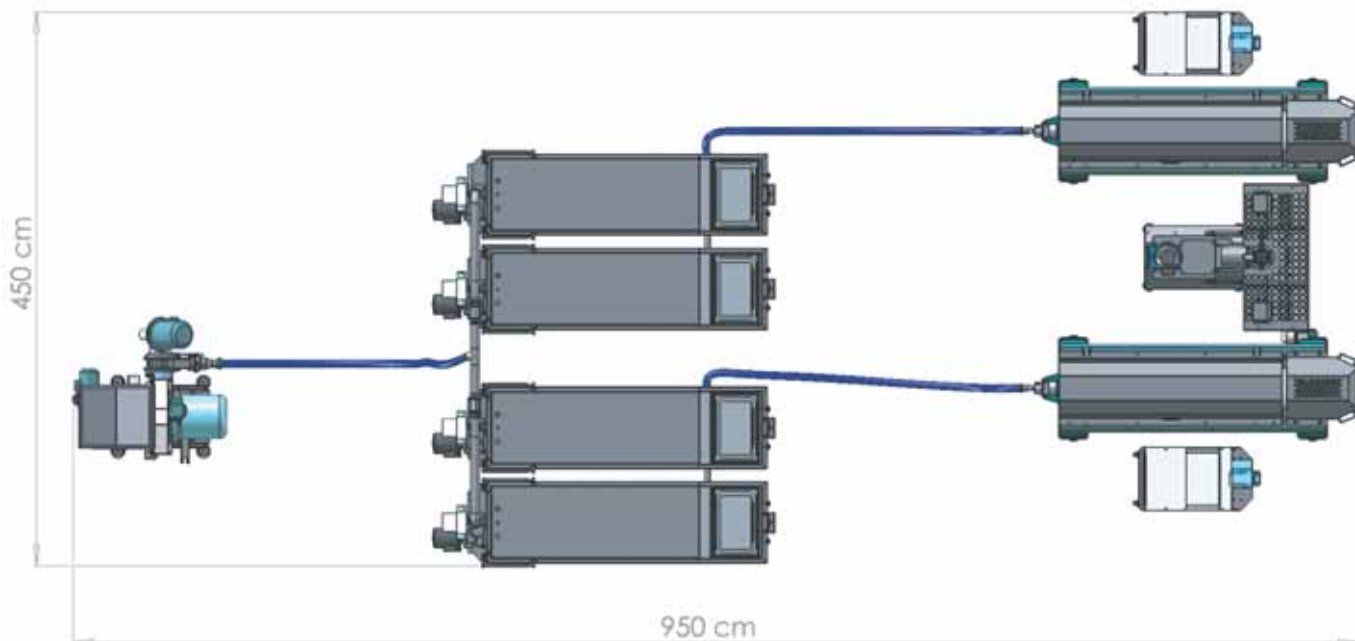


FARM 500 + 500
FARM 750 + 750

FARM (500+500) (750+750)



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	MODELLO MODEL MODELE	
	FARM 500+500	FARM 750+750
Capacità gramole (Kg) Mixers capacity (Kgs) Capacité malaxeurs (Kgs)	(2+2)x300	(2+2)x450
Potenza assorbita (kW) Power supply (kW) Puissance (kW)	30	35
Peso (Kg) Weight (Kgs) Poids (Kg)	5250	5830



ΑΦΟΙ ΓΑΒΡΙΗΛΙΔΗ Α.Ε.Β.Ε.

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


TOSCANA ENOLOGICA MORI

VIA CIMABUE 4-6 - TAVARNELLE VAL DI PESA (FI) ITALIA email:tem@tem.it
TEL.+39 055 8071568 FAX +39 055 8071293 www.tem.it www.olivoil.it