

GRAMOLE TECNOTEM

GP300-500-600-700-800-1000

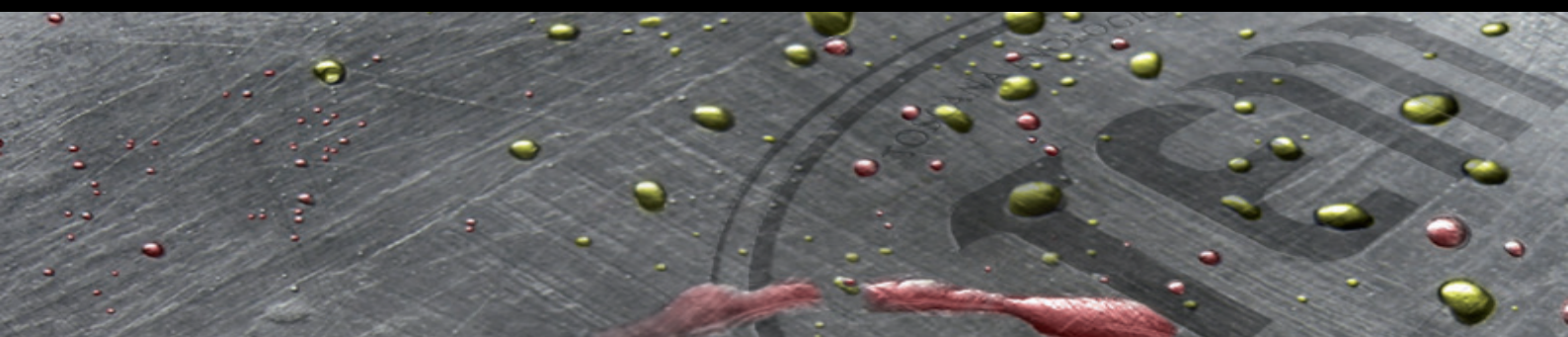
ΑΦΟΙ ΓΑΒΡΙΗΛΙΔΗ Α.Ε.Β.Ε.

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

<http://www.agroenos.com>



MADE IN ITALY




MORI-TEM

GRAMOLE TECNOTEM

GP300-500-600-700-800-1000

ITALIANO

La gramola parallela GP è stata realizzata per lavorare qualsiasi pasta d'oliva.

E' dotata di vetri termici per visualizzare l'interno; il controllo della temperatura avviene sull'acqua e sulla pasta.

E' presente anche un sistema di lavaggio che permette la completa pulizia dell'interno della gramola.

Il coperchio è chiuso ed è possibile inserire gas inerte; su di esso vengono montate le valvole di sicurezza per l'iniezione del gas.

Un motoriduttore ad assi paralleli fa ruotare l'aspo agitatore alla velocità di 20 giri al minuto.

Una resistenza scalda l'acqua situata nell'intercapedine.

Un circolatore tiene miscelata l'acqua alla temperatura impostata.

Una pompa monovite DN40 posta sotto alla gramola spinge la pasta verso il decanter.

ENGLISH

Horizontal malaxer GP foreseen for processing all types of olive paste.

Malaxer with thermic glasses to check inside and water and paste temperature control.

A washing system allows the complete inside cleaning.

The cover is closed with possibility to inject inert gas and has safety valves for gas injection.

A gear motor with lateral axis turns the stirrer at 20 turns/minute.

A specific element heats the water inside the jacket.

A circulator keeps the water mixed at the foreseen temperature.

A monoscrew pump DN40, positioned under the malaxer, pushes the paste toward the decanter.

CARATTERISTICHE TECNICHE
TECHNICAL FEATURES

Capacità gramola (Kg)
Mixer capacity (Kgs)

			3x1000
2x600	3x700		
2x500	3x500	6x1000	
2x300	3x300	5x800	6x700

