

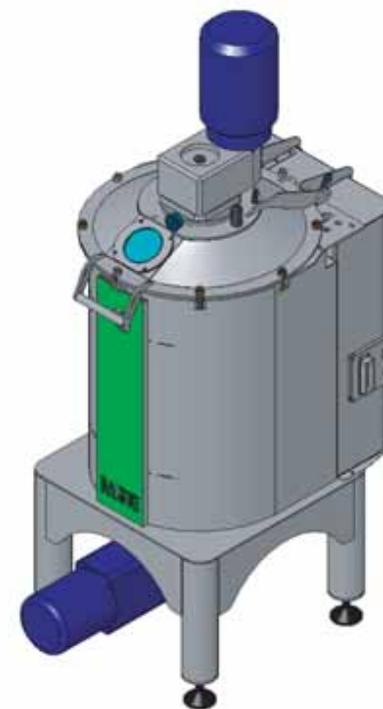


  
**TOSCANA ENOLOGICA MORI**

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



## GRUPPI DI GRAMOLAZIONE V.300/500 PM



  
**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

# GRUPPI DI GRAMOLAZIONE

## GRAMOLA V.300/500 PM



La gramola V.300/PM è stata studiata per lavorare la pasta di olive con basso impatto ossidativo.

E' chiusa e vi è la possibilità di inertizzare o fare il vuoto all'interno.

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 spinge la pasta verso il decanter.

Sulla parte superiore della gramola c'è un oblò visivo con vetro termico e led per controllare la pasta all'interno. Il coperchio superiore è di facile apertura e consente anche di effettuare un lavaggio profondo e rapido dell'interno della gramola.

Compe optional è possibile avere il lavaggio automatico.

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	MODELLO MODEL MODELE	
	V.300/PM	V.500/PM
Capacità gramola (Kg)	300	500
Potenza assorbita (kW)	4	4
Peso (Kg)	380	490
Dimensioni (cm) (A)	215	265

