

Il funzionamento dell'impianto OLIOMIO è molto semplice: le olive, una volta defogliate e ben lavate, arrivano nella tramoggia di ricevimento, dove una coclea azionata da un motoriduttore alimenta il frangitore, dotato di una griglia fissa con canali di scarico e di una girante a coltelli incavi. La pasta prodotta cade nella gramola sottostante, dove un apposito agitatore a forma elicoidale effettua la preparazione. Una pompa con motovariatore invia quindi la pasta al decanter, in cui avviene la separazione: da una parte esce l'olio, dall'altra l'acqua e la sansa. Una pompa situata allo scarico effettua l'evacuazione.

E' importante tener conto delle nuove tecniche di trasformazione che impongono tempi e metodi da rispettare: le olive devono essere raccolte al momento giusto di maturazione in base alla cultivar, defogliate, lavate e lavorate entro 4-6 ore ad una temperatura inferiore ai 25°C. Le variabili di lavorazione su frangitura, gramolazione ed estrazione sono indispensabili per ottenere prodotti personalizzati.

Una buona filtrazione dell'olio e una corretta conservazione ad una temperatura compresa tra 13°C e 20°C garantiscono durata e qualità del prodotto.

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

OLIOMIO operation is very simple: after removing the leaves and through washing, the olives reach 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.

It is also necessary to take account of the new processing techniques which impose times and methods to be complied with. The olives must be harvested at the right degree of ripeness depending on the variety, leaves removed, washed and processed within 4-6 hours at a temperature below 25°C. The processing variables on pressing, kneading and extraction are indispensable to obtain customised products. Good oil filtration and keeping it correctly at a temperature between 13°C and 20°C warrant product life and quality.

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

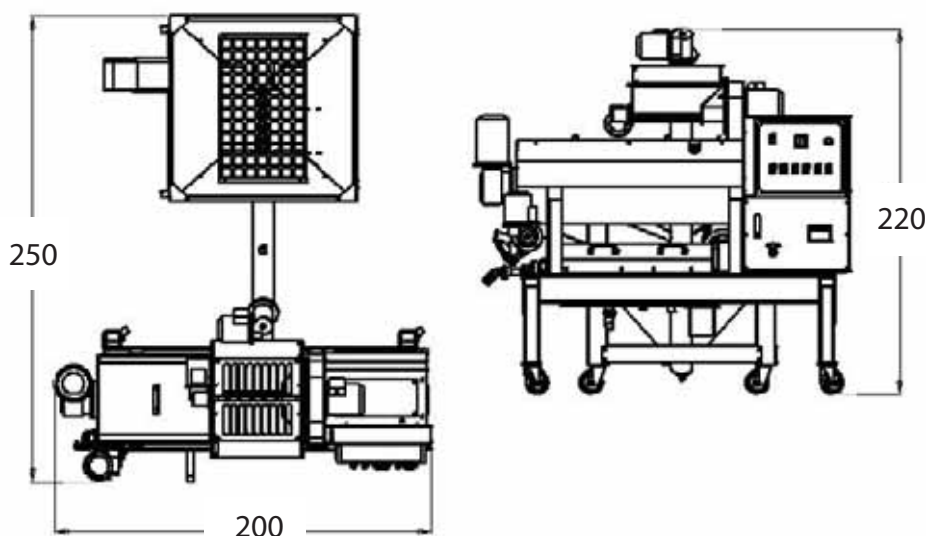



TOSCANA ENOLOGICA MORI

OLIOMIO 100-150



DATI TECNICI - SPECIFICATIONS		MODELLO	
		OLIOMIO 100	OLIOMIO 150
Capacità tramoggia di carico - Loading hopper capacity	Kg	20	20
Diametro della griglia - Grill diameter	mm	200	200
Diametro fori della griglia (su richiesta foro diverso) - Grille hole diameter (different hole on request)	mm	6	6
Velocità periferica frangitore - Oil mill peripheral speed	m/sec	29,31	29,31
Tipo di gramola (V=verticale / O=orizzontale) 1 o 2 - Type of mixer (V=vertical / O=horizontal) 1 or 2		2-O	2-O
Giri agitatore gramola - Mixer stirrer speed	Rpm	20	20
Capacità gramola - Mixer capacity	Kg	70+70	70+70
Portata minima della pasta - Minimum paste capacity	Kg	80	80
Portata massima della pasta - Maximum paste capacity	Kg	150	150
Diametro decanter - Decanter diameter	mm	195	195
Lunghezza parte cilindrica decanter - Decanter cylindrical part lenght	mm	420	420
Rapporto di snellezza - Slenderness ratio		2,15	2,15
Giri decanter - Decanter speed	Rpm	3200	3200
Giri differenziali coclea cilindro - Cylinder screw differential speed	Rpm	19	19
Effetto centrifugo - Centrifuge effect	XG	28,27	28,27
Produzione oraria fino a - Hourly production up to	Kg	120	150
Peso - weight	Kg	620	620
Potenza installata - Power supply	kW	6	6
Peso DLE - DLE weight	Kg	230	230




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