

OLIOMIO 150-200

Produzione in 8h da 1.000 a 1.600 Kg. Produzione annua consigliata 18.000-30.000 Kg./olive
 Production in 8h 1000-1600 Kgs Recommended annual production 18.000-30.000 Kg./olives



OLIOMIO 150-200

Oliomio 150-200 ... grandi risultati per piccole produzioni.
 Come funziona l'impianto Oliomio: le olive, una volta defogliate e ben lavate, arrivano alla tramoggia di ricevimento, dove una coclea azionata da un motoriduttore alimenta il frangitore che è 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. Un motoriduttore invia quindi la pasta al decanter dove avviene la separazione: da una parte esce l'olio, dall'altra l'acqua e la sansa. Una pompa situata allo scarico effettua l'evacuazione. Le parti a contatto con il prodotto sono in acciaio inox AISI 304 o materiale ad uso alimentare.
 Bisogna inoltre 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 sulla frangitura, gramolazione, estrazione sono indispensabili per ottenere prodotti personalizzati. Una buona filtrazione dell'olio e una corretta conservazione, ad una temperatura compresa tra i 13° C e i 20° C, garantiscono durata e qualità del prodotto. Seguendo le tecniche sopra descritte abbinate all'utilizzo dell'impianto Oliomio potrete ottenere prodotti di grande qualità.

Oliomio 150 -200 ... big results for small productions.
 How the Oliomio system works: after removing the leaves and thorough washing, the olives reach the receiving hopper, where an auger operated by a gear motor feeds the mill, which is fitted with a fixed grille with outlet ducts and an impeller with notched knives. The paste produced falls into the kneading machine below, where a special, helical-shaped stirrer makes the preparation. A speed-change drive unit then sends the paste to the decanter where separation takes place: on one side the oil comes out and on the other water and olive residues, which are ejected by a pump on the outlet. The parts in contact with the product are made of AISI 304 stainless steel or foodsafe material.
 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. Following the techniques described above combined with the use of the Oliomio system you will be able to obtain top quality products.

DATI TECNICI - SPECIFICATIONS	MODELLO OLIOMIO		
	150	200	
Capacità tramoggia di carico - Loading hopper capacity	Kg	20	20
Diametro della griglia - Grill diameter	mm	250	250
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	36,63	36,63
Tipo di gramola (V=Verticale / O=Orizzontale) 1 o 2 - Type of kneading (V=Vertical / O=Horizontal) 1 or 2		2 (V-O)	2 (V-O)
Giri agitatore gramola - Kneading stirrer speed	rpm	20	20
Capacità gramola - Kneading capacity	Kg	280	380
Portata minima della pasta - Minimum paste capacity	Kg	80	80
Portata massima della pasta - Maximum paste capacity	Kg	300	300
Diametro decanter - Decanter diameter	mm	195	195
Lunghezza parte cilindrica decanter - Decanter cylindrical part length	mm	420	660
Rapporto di snellezza - Slenderness ratio		2,15	3,38
Giri decanter - Decanter speed	rpm	3200	3200
Giri differenziali coclea cilindro - Cylinder auger differential speeds	rpm	19	19
Effetto centrifugo - Centrifuge effect	XG	28,27	28,27
Produzione oraria fino a - Hourly production up to	Kg	150	200
Raccolta prevista in giorni lavorativi effettivi - Harvest foreseen in actual working days	NR	15	15
Impianto consigliato per produzioni annue fino a - System recommended for annual productions up to	TON.	17	23
Peso - Weight	Kg	890/955	1005/1025

DATI TECNICI - SPECIFICATIONS	MINI DLE	
Peso - Weight	Kg	230

La ditta si riserva il diritto di apportare modifiche ai macchinari e ai relativi dati tecnici senza alcun preavviso.
 The company reserves the right to introduce changes in the machinery and relevant technical specifications without prior notice.





MINI DLE DEFOGLIATORE-LAVATRICE-ELEVATORE



GRUPPO GRAMOLA VERTICALE F1G. 150

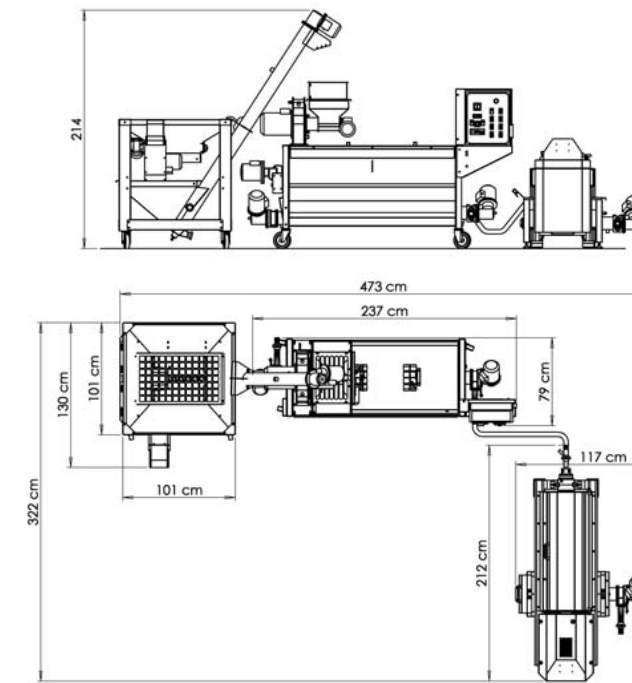
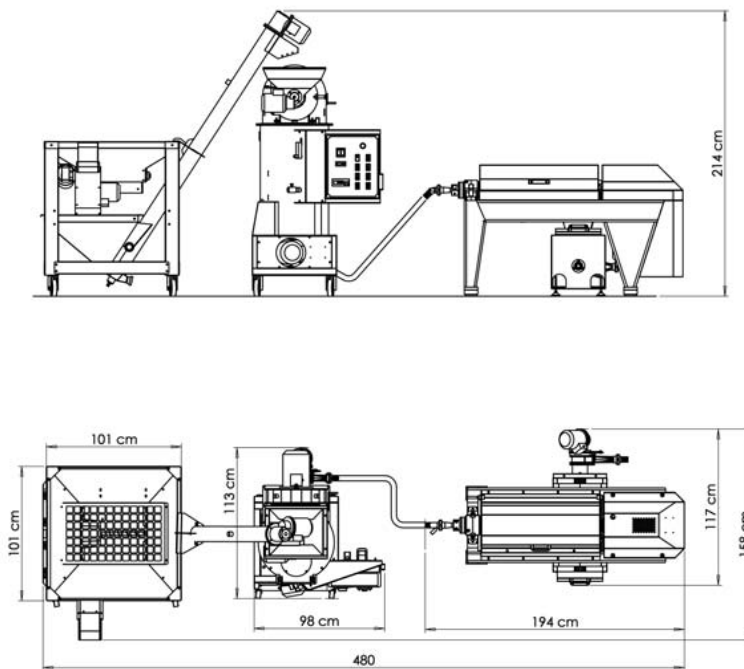


GRUPPO FRANGITORE DOPIA GRAMOLA LINEARE F2GL 200



VASCHETTA RACCOLTA OLIO CP.1

GRUPPO DECANTER D. 150/200



FILTRO JOLLY