

# IL FRANTOINO

Il Frantoio è un frantoio adatto al piccolo produttore con portata oraria da 25 a 30 Kg. di olive.

IL funzionamento é 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 che è dotato di griglia fissa con canali di scarico e di girante a coltelli incavi. La pasta prodotta cade nella gramola sottostante, dove un apposito agitatore a forma elicoidale ne effettua la preparazione. Un motovariatore invia quindi la pasta al decanter dove avviene la separazione: da una parte esce l'olio e dall'altra la sansa.

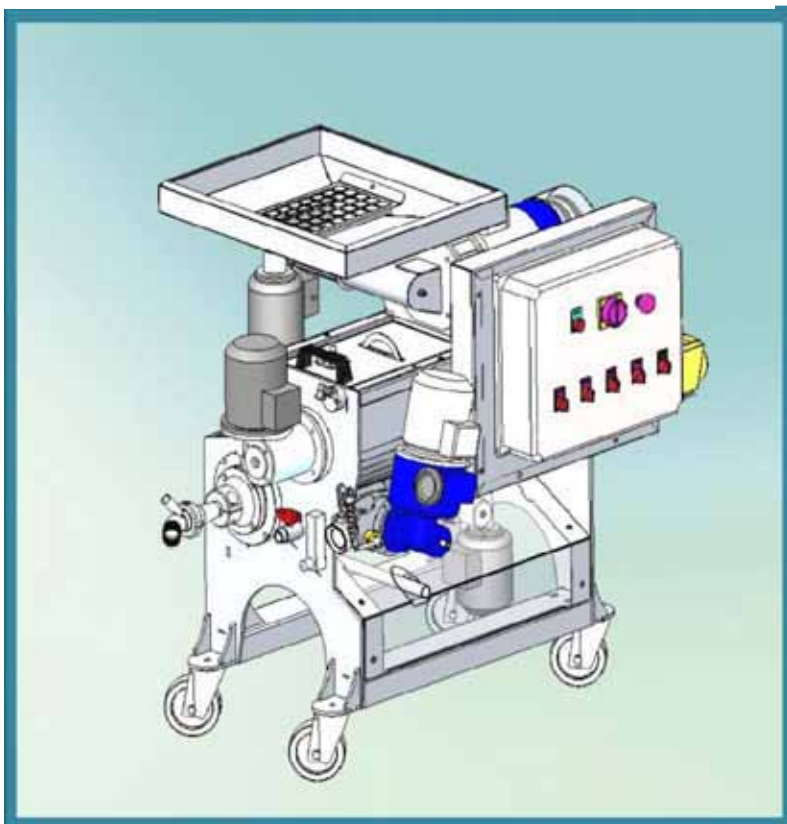
Tutta la struttura è in ACCIAIO INOX AISI 304 e materiale ad uso alimentare. Potenza assorbita Kw.3 Monofase. Peso Kg.370 circa.



TOSCANA ENOLOGICA MORI S.n.c.

VIA CIMABUE 4-6 - 50028 TAVARNELLE VAL DI PESA (FI) ITALIA [www.olivoil.it](http://www.olivoil.it)  
TEL.00390558071568 FAX 00390558071293 [www.tem.it](http://www.tem.it) email:tem@tem.it

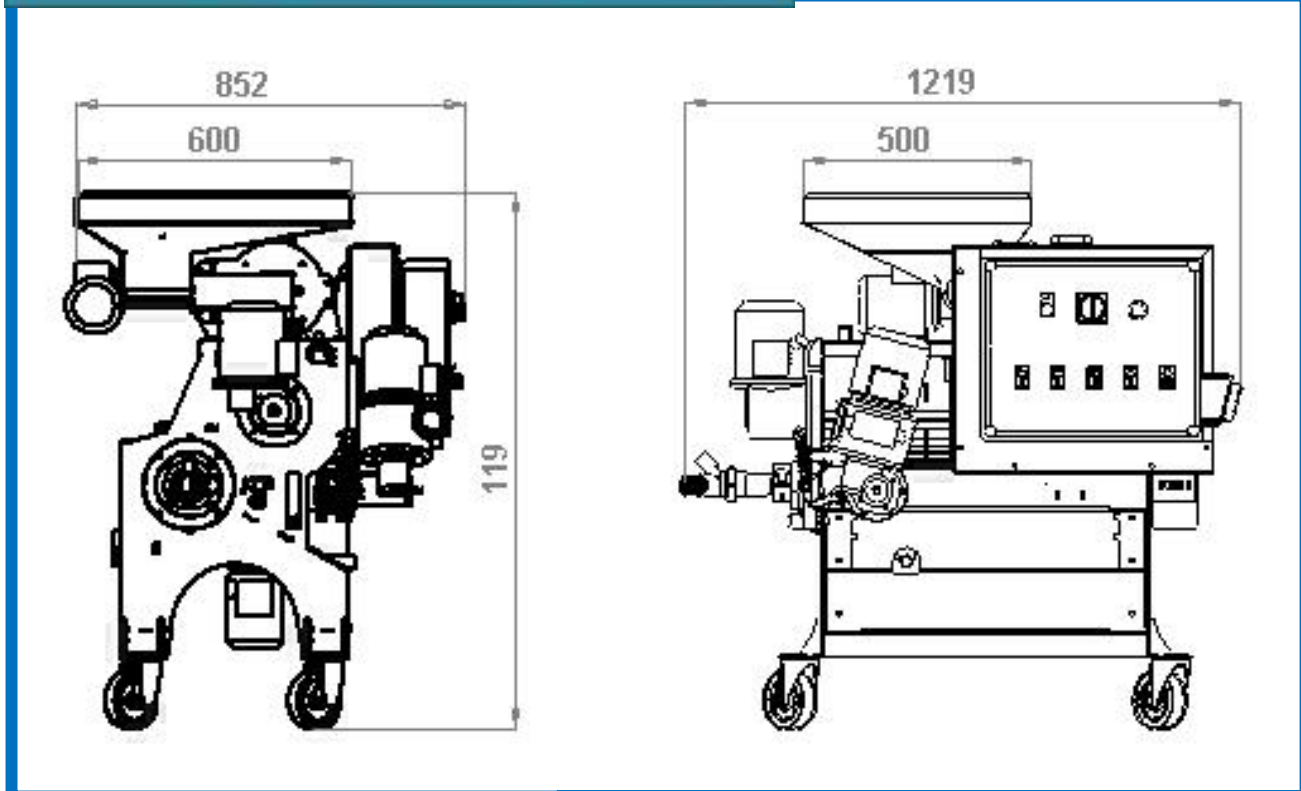
Il FRANTOINO adatto al piccolo produttore portata oraria 25-30 kg. di olive potenza assorbita kw. 3 Mf



[WWW.oliomio.it](http://WWW.oliomio.it)

[www.tem.it](http://www.tem.it)

[www.olivoil.it](http://www.olivoil.it)



TOSCANA ENOLOGICA MORI



VIA CIMABUE 4-6 - 50028 TAVARNELLE VAL DI PESA (FI) ITALIA [www.olivoil.it](http://www.olivoil.it)  
TEL.00390558071568 FAX 00390558071293 [www.tem.it](http://www.tem.it) email:tem@tem.it