

OLIOMIO 350/500/700

Produzione in 8h da 2.700 a 5.000 Kg.
Production in 8h from 2700 to 5000 Kgs.



OLIOMIO 350/500/700

Come funziona l'impianto Oliomio: le olive, una volta defogliate e ben lavate, arrivano alla tramoggia di ricevimento, dove una coclea azionata da un motore ad alimentazione elettrica, si muove in avanti e indietro, scaricando le olive in un canale 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 motorizzatore invia quindi la pasta al decanter dove avviene la separazione: da una parte esce l'olio, dall'altra l'acqua e la samsa. Una pompa situata allo scarico effettua l'evacuazione. Le parti in 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 3-18° 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 350/500/700... for great quality oil with simplicity.

How the Oliomio system works: after removing the leaves and through washing, the olives reach the receiving hopper, where an auger operated by a gearmotor 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 food-grade materials.

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 process variables on pressing, kneading and extraction are indispensable to obtain customised products.

Good oil filtration and keeping it correctly at a temperature between 13-18° 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

	MODELLI OLIOMIO		
	350	500	700
Capacità tramoggia di carico - Loading hopper capacity	Kg 20	20	20
Diametro della griglia - Grill diameter	mm 250	250	250
Diametro fori della griglia (su richiesta foro diverso) - Grille hole diameter (different hole on request)	mm 6	6	6
Velocità periferica frangitore - Oil mill peripheral speed	M/sec 36,63	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 - O	2o3 (V-O)	2o3 (V-O)
Giri agitatore gramola - Kneading stirrer speed	Rpm 20	20	20
Capacità gramola - Kneading capacity	Kg 600	900	1200
Portata minima della pasta - Minimum paste capacity	Kg 150	150	150
Portata massima della pasta - Maximum paste capacity	Kg 500	600	800
Diametro decanter - Decanter diameter	mm 245	245	245
Lunghezza parte cilindrica decanter - Decanter cylindrical part length	mm 500	750	1000
Rapporto di snellezza - Slenderness ratio	2,04	3,06	4,08
Giri decanter - Decanter speed	Rpm 3200	3200	3200
Giri differenziali coclea cilindro - Cylinder auger differential speeds	Rpm 19	19	19
Effetto centrifugo - Centrifuge effect	XG 35,52	35,52	35,52
Produzione oraria fino a - Hourly production up to	Kg 350	500	700
Peso - Weight	Kg 1450	1730	1930

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.



TOSCANA ENOLOGICA MORI

Via Cimabue Nr. 4-6 - Zona Ind. di Tavarnelle - 50028 Tavarnelle Val di Pesa (FI) - Italia - tel. +39 055 8071568 - fax +39 055 8071293 - www.tem.it - tem@tem.it



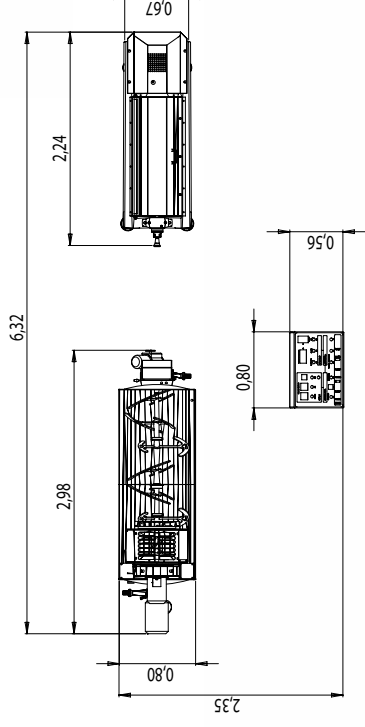
GRUPPO GRAMOLE VERTICALI



FRANGITORE FR.250.TF.CP



GRUPPO GRAMOLE ORIZZONTALI



OLIOMIO 500 FARM