

OLIOMIO 150-200 PROFY



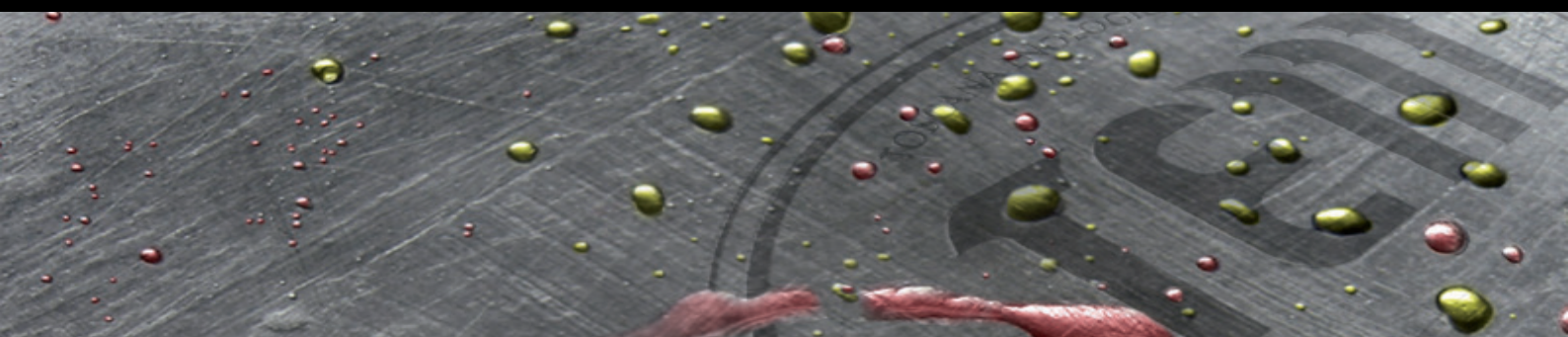
OLIOMIO 200 PROFY

ΑΦΟΙ ΓΑΒΡΙΗΛΙΔΗ Α.Ε.Β.Ε.

Σταδίου 101, Τ.Κ. 59100 Βέροια
Τηλ. 23310 20262 Fax 23310 20263

<http://www.agroenos.com>

MADE IN TAVARNELLE



**MORI-TEM**

OLIOMIO 150-200 PROFY

La macchina è stata progettata per estrarre olio extravergine di oliva di alta qualità.

Una tramoggia dotata di coclea con velocità variabile trasferisce le olive al frangitore che può essere dotato di variatore di velocità per frangere nel miglior modo la cultivar in lavorazione (optional).

La pasta dal frangitore cade nella gramolatrice dotata di aspo agitatore con pale elicoidali particolarmente studiate per effettuare una adeguata gramolazione. Una resistenza posta nell'intercapedine della gramola e controllata da un termoregolatore gestisce la temperatura della pasta che può variare da un minimo di 18° ad un massimo di 25°.

Le gramole sono due: una di ricevimento pasta dal frangitore e una di estrazione; il passaggio dalla prima alla seconda avviene tramite tracimazione nel 150 PROFY e mediante una pompa pss1 nel 200 PROFY. Questa pompa è dotata di variatore di velocità.

Il Decanter è azionato da un motore separato dotato di giunto idraulico per la partenza.

L'uscita dell'olio avviene mediante due ugelli regolabili.

Lo scarico della sansa avviene mediante una pompa pss.1 montata sotto al decanter.

Tutte le parti a contatto sono in acciaio inox o materiale alimentare.

The machine has been designed to extract high quality Extra Virgin Olive Oil.

A hopper with variable speed screw transfers the olives to the crusher that can be equipped with a speed change gear for a better crushing of the different olive varieties (optional).

The paste flows from the crusher to the mixer, that is equipped with an helicoidally shaped paddles stirrer, especially studied for a proper mixing phase. The paste temperature, with a range from min 18°C to max 25°C, is managed by an heating element placed in the cavity wall of the mixer and controlled by a thermoregulator.

There are two mixers, one to receive the paste from the crusher and the other for the extraction; the passage from the first to the second mixer is made through overflowing in PROFY 150 and through the PSS1 pump, that is equipped with speed change gear, in PROFY 200.

The Decanter is powered by a separate motor with hydraulic coupling for start.

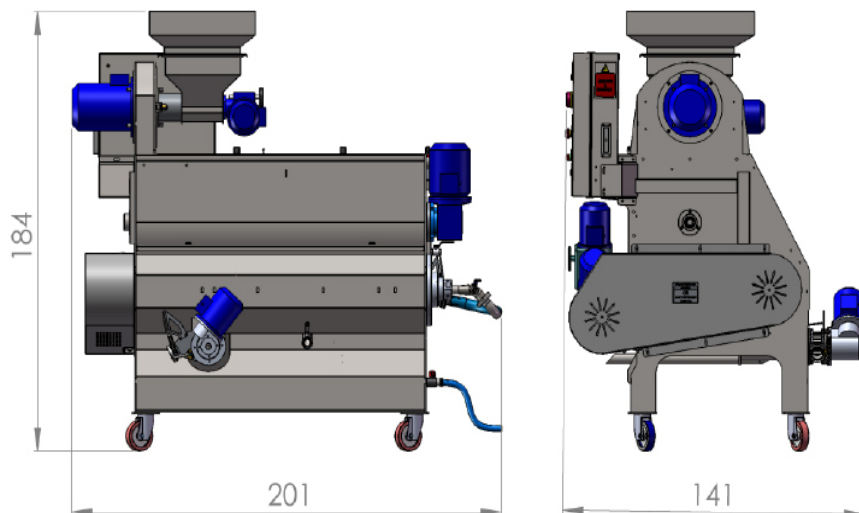
Oil comes out through two adjustable nozzles.

Waste discharge is made through a PSS.1 pump placed under the decanter.

All parts in touch with the product are built in stainless steel or food grade materials.

ITALIANO

ENGLISH



OLIOMIO 150-200 PROFY

CARATTERISTICHE TECNICHE
TECHNICAL FEATURES

	OLIOMIO 150 PROFY	OLIOMIO 200 PROFY
Produzione oraria (Kg) Hourly production (Kgs)	150	200
Potenza assorbita (Kw) Power requirements (Kw)	5,5	6,5
Capacità gramole (Kg) Mixers capacity (Kgs)	2x100	2x100

ΑΦΟΙ ΓΑΒΡΙΗΛΙΔΗ Α.Ε.Β.Ε.

Σταδίου 101, Τ.Κ. 59100 Βέροια

Τηλ. 23310 20262 Fax 23310 20263

<http://www.agroenos.com>