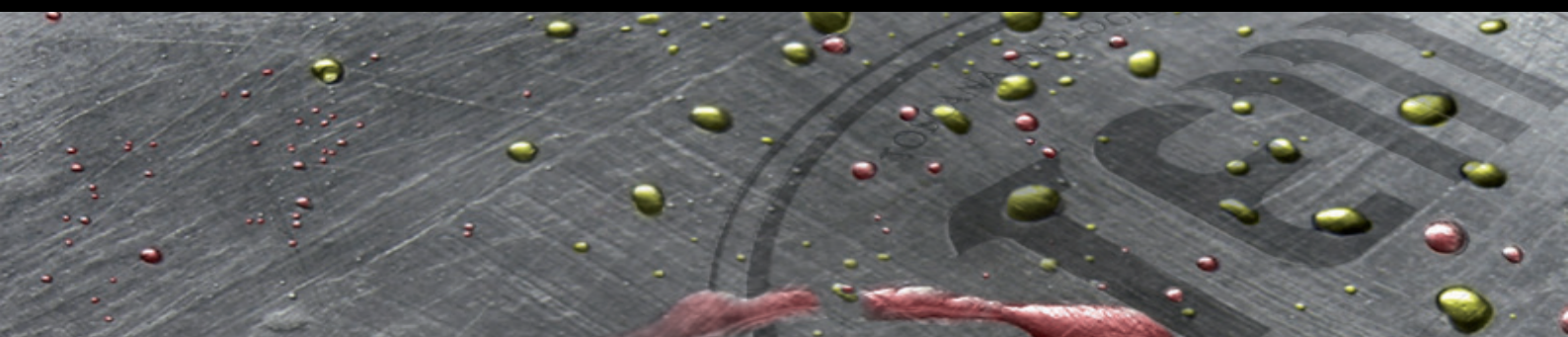


# OLIOMIO 200 PROFY



**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 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 mediante una pompa pss1, così come dalla seconda gramola al decanter. 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.

La macchina è monoblocco ed è montata su ruote per lo spostamento.

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 and from the second mixer to the decanter is made through the PSS1 pump that is equipped with speed change gear.

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

Oil comes out through two adjustable nozzles.

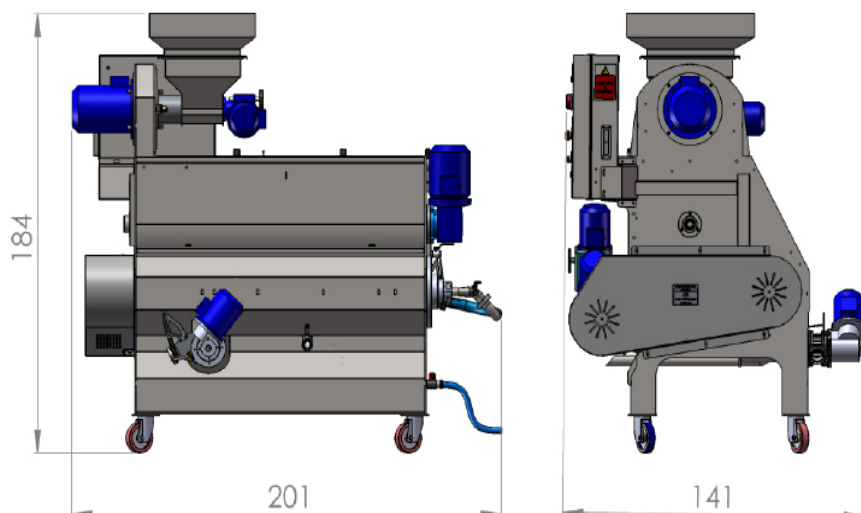
Waste discharge is made through a PSS.1 pump placed under the decanter.

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

The machine is a single unit machine mounted on wheels to facilitate its movement.

ITALIANO

ENGLISH



CARATTERISTICHE TECNICHE  
TECHNICAL FEATURES

## OLIOMIO 200 PROFY

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

**ΑΦΟΙ ΓΑΒΡΙΗΛΙΔΗ Α.Ε.Β.Ε.**  
Σταδίου 101, Τ.Κ. 59100 Βέροια  
Τηλ. 23310 20262 Fax 23310 20263  
<http://www.agroenos.com>