

ΑΦΟΙ ΓΑΒΡΙΗΛΙΔΗ Α.Ε.Β.Ε.

Σταδίου 101, Τ.Κ. 59100 Βέροια

Τηλ. 23310 20262 Fax 23310 20263

<http://www.agroenos.com>

PROFY 200

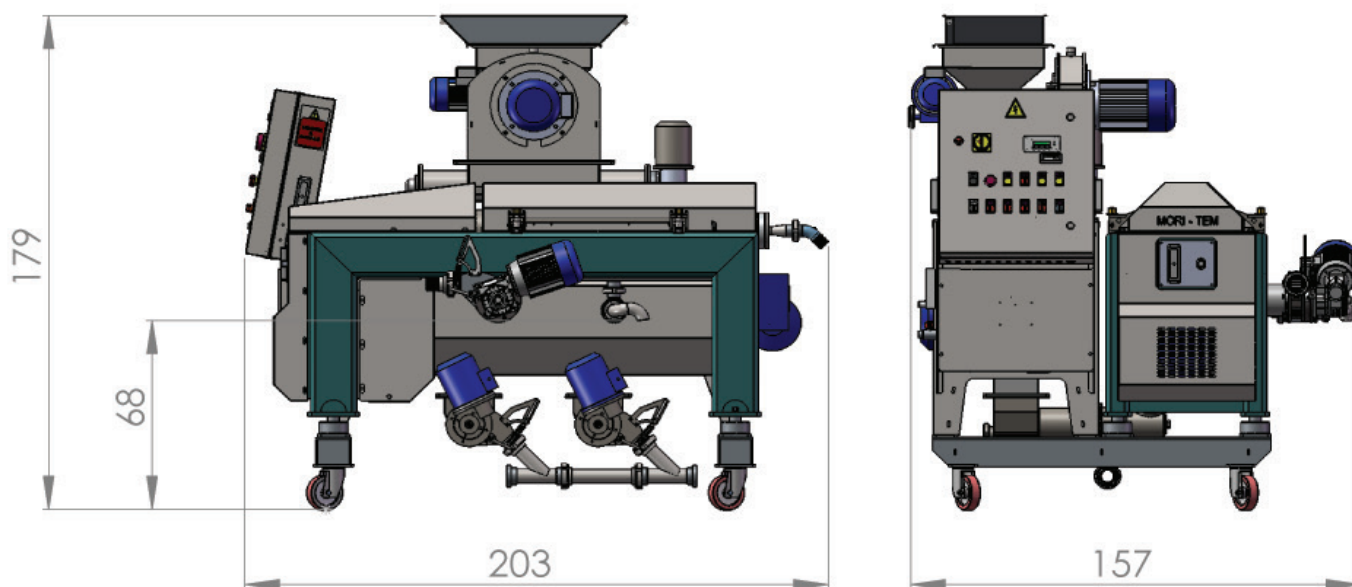


**MORI-TEM**

PROFY 200

ITA L'impianto oleario Profy 200 è un monoblocco composto dal Gruppo Frangitore FR_250 è montato sopra la gramola 2GL_100 con carico separato sulle vasche 1 o 2 .La gestione dell'ossigeno all'ingresso del frangitore ne caratterizza la lavorazione e costituisce un fattore molto importante che permette la formazione della Lipossigenasi e quindi degli aromi.Ugualmente importante per la qualità finale del prodotto è il delta della temperatura fra ingresso e uscita pasta dal frangitore. La gramolatura avviene in gramola chiusa per evitare l'ossidazione della pasta e consentire una gestione efficace del controllo temperatura.L'ingresso della pasta avviene tramite coclea e l'uscita tramite una pompa a pistone ellittico modello PSS montata su ogni gramola.Il decanter orizzontale che separa il liquido dal solido è stato sviluppato per ottenere il massimo con la massima qualità; la coclea 2.0 è stata realizzata per ottenere un prodotto sempre più pulito senza l'aggiunta di acqua ; non c'è aumento di temperatura in estrazione. Il Decanter è dotato di Pompa Pss.1 a bordo. Il quadro elettrico con controller è a bordo gramola. In conclusione possiamo affermare che l'impianto Profy 200 permette di estrarre un grande prodotto, naturalmente con il supporto che può fornire la nostra azienda durante tutte le fasi della lavorazione, questo fa la differenza.

ENG Profy 200 is an all-in-one equipment consisting of the FR_250 crusher mounted on the malaxer 2GL_100 with separate discharge into the vats 1 or 2. The handling of oxygen at the crusher inlet is a very important factor allowing the formation of lipoxigenase, thus of flavours. Also important for the final product quality is the thermic delta between the paste temperature, when entering and when coming out of the crusher. The malaxation is made inside closed malaxers in order to avoid paste oxidation and to ensure an effective temperature control. The paste inlet is operated through an auger and the outlet is made through a PSS elliptical piston pump put on each malaxer. The horizontal decanter, separating liquid from solid is designed in such a way as to obtain the maximum yield with the highest quality; the 2.0 auger is designed to get the cleanest possible product without adding any water, moreover there is no temperature increase during extraction. The decanter is provided with PSS1 pump mounted on board. The control panel is mounted on the malaxer. In conclusion, we can state that Profy 200 allows to extract a great product, of course with all the support our company can grant during all phases of production: that makes the difference.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	PRODUZIONE ORARIA (Kg) HOURLY PRODUCTION (Kg)	POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	MODELLO FRANGITORE CRUSHER MODEL	Ø GRIGLIA (mm) GRID Ø (mm)	POTENZA FRANGITORE (kW) CRUSHER POWER R. (kW)
PROFY 200	180-200	12	FR_250_3	250	2,5

	MODELLO GRAMOLA MIXER MODEL	Ø AGITATORE (mm) STIRRER Ø (mm)	POTENZA GRAMOLA (kW) MIXER POWER R. (kW)	MODELLO DECANTER DECANTER MODEL	Ø TAMBURO (mm) DRUM Ø (mm)	RPM	POTENZA DECANTER (kW) DECANTER POWER R. (kW)
	2GL_100	500	4	TL_200	200	3800	4,5