

L'Oliomio 120-200 Profy è stato progettato per soddisfare le esigenze del piccolo produttore di olio extravergine di oliva. Il funzionamento è molto semplice: le olive, una volta defogliate e ben lavate, vengono versate nella tramoggia di ricevimento, dove una coclea alimenta il frangitore, che è dotato di griglia fissa con pulitore e girante a coltelli incavi. La pasta prodotta cade nella gramola sottostante, divisa in due settori. Il Passaggio da un settore all'altro è continuo e dotato anche di valvola di svuotamento. Un apposito agitatore all'interno, di forma elicoidale effettua la preparazione.

La gramola è riscaldata mediante una intercapedine dove una resistenza gestita mediante il termoregolatore porta la pasta alla temperatura impostata. Una pompa con motorizzatore invia la pasta al decanter, dove avviene la separazione: da una parte esce l'olio, dall'altra l'acqua e la sansa.

Tutta la struttura è in ACCIAIO INOX AISI 304 e materiale ad uso alimentare.

Το Oliomio 120-200 Profy σχεδιάστηκε για να καλύψει τις ανάγκες του μικρού παραγωγού εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου. Η λειτουργία του είναι πολύ απλή: ο ελαιόκαρπος, μετά την αποφύλλωση και το πλύσιμο, εισέρχεται στην χοάνη εισόδου. Κατόπιν, μέσω μηχανοκίνητου κοχλία, οδηγείται στο συγκρότημα θραυστήρα (σπαστήρα). Το συγκρότημα θραυστήρα (σπαστήρας) αποτελείται από ένα σύστημα λεπίδων (σφυριά) που πολτοποιεί τις ελιές, οι οποίες πέφτουν στον μαλακτήρα (ζυμωτήριο). Η θερμοκρασία της ζύμης ελέγχεται μέσω θερμοστάτη. Κατόπιν, η ελαιόπαστα μεταφέρεται στο φυγοκεντρικό (ντεκάντερ) με την βοήθεια αντλίας που η ταχύτητά της καθορίζεται μέσω ρυθμιστή. Στον διαχωριστήρα (ντεκάντερ) γίνεται ο διαχωρισμός του ελαιολάδου από τον πυρήνα με το νερό. Όλο το μηχάνημα αποτελείται από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304 και υλικά κατάλληλα για τρόφιμα.



  
**TOSCANA ENOLOGICA MORI**

VIA CIMABUE 4-6 - TAVARNELLE VAL DI PESA (FI) ITALIA email: tem@tem.it  
TEL. +39 055 8071568 FAX +39 055 8071293 www.tem.it www.olivoil.it

# Oliomio 120-200 Profy



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	MODELLO MODEL MODELE		
	Oliomio 120 Profy	Oliomio 120 Profy Ps	Oliomio 200 Profy Ps
Potenza assorbita (kW) Power supply (kW) Ισχύς (kW τριφασικού ρεύματος)	6 Tf	7Tf	8 Tf
Produzione oraria (Kg) Hourly capacity (Kgs) Δυναμικότητα (kg ελιάς/ώρα)	120	120	180-200
Capacità gramole (Kg) Mixers capacity (Kgs) Χωρητικότητα μαλακτήρων (kg)	2x70	2x70	2x100
Peso (Kg) Weight (Kgs) Βάρος (kg)	620	650	840

DECANTER  
ΦΥΓΟΚΕΝΤΡΙΚΟΣ  
ΔΙΑΧΩΡΙΣΤΗΡΑΣ  
(ΝΤΕΚΑΝΤΕΡ)

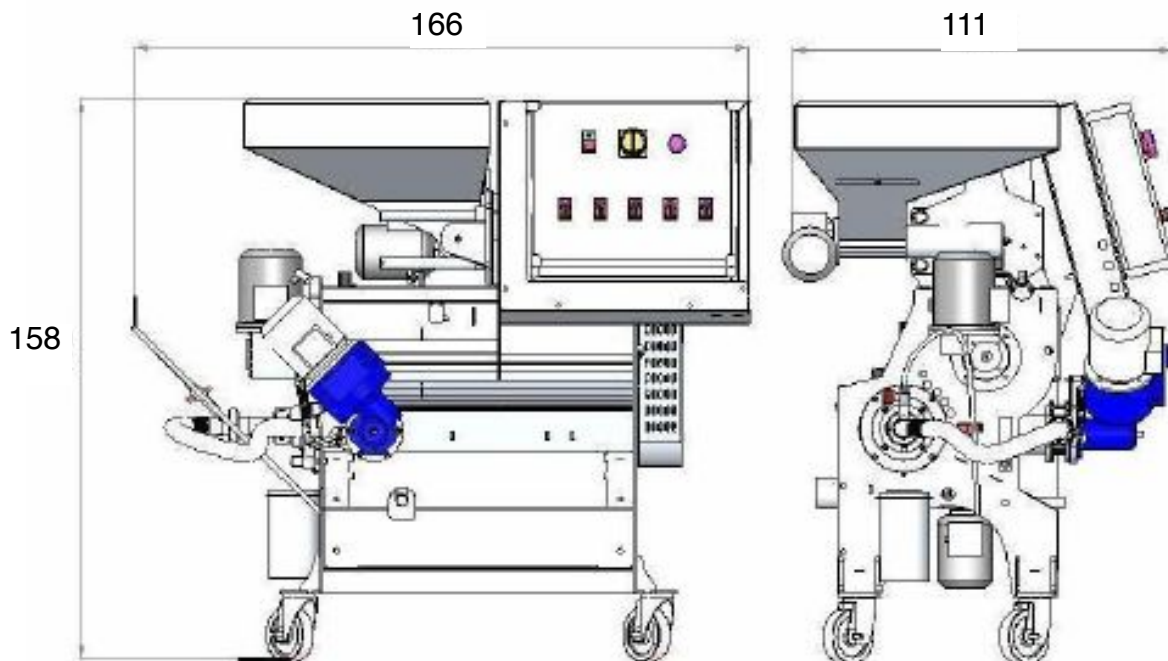


ΔΙΠΛΟΙ ΓΡΑΜΜΙΚΟΙ ΜΑΛΑΚΤΗΡΕΣ  
GRAMOLE  
MIXER  
MALAXEURS

  
**TOSCANA ENOLOGICA MORI**

VIA CIMABUE 4-6 - TAVARNELLE VAL DI PESA (FI) ITALIA email: tem@tem.it  
TEL. +39 055 8071568 FAX +39 055 8071293 www.tem.it www.olivoil.it

**Μεγέθη**



**Εικόνα 5 - Διαστάσεις και μεγέθη**

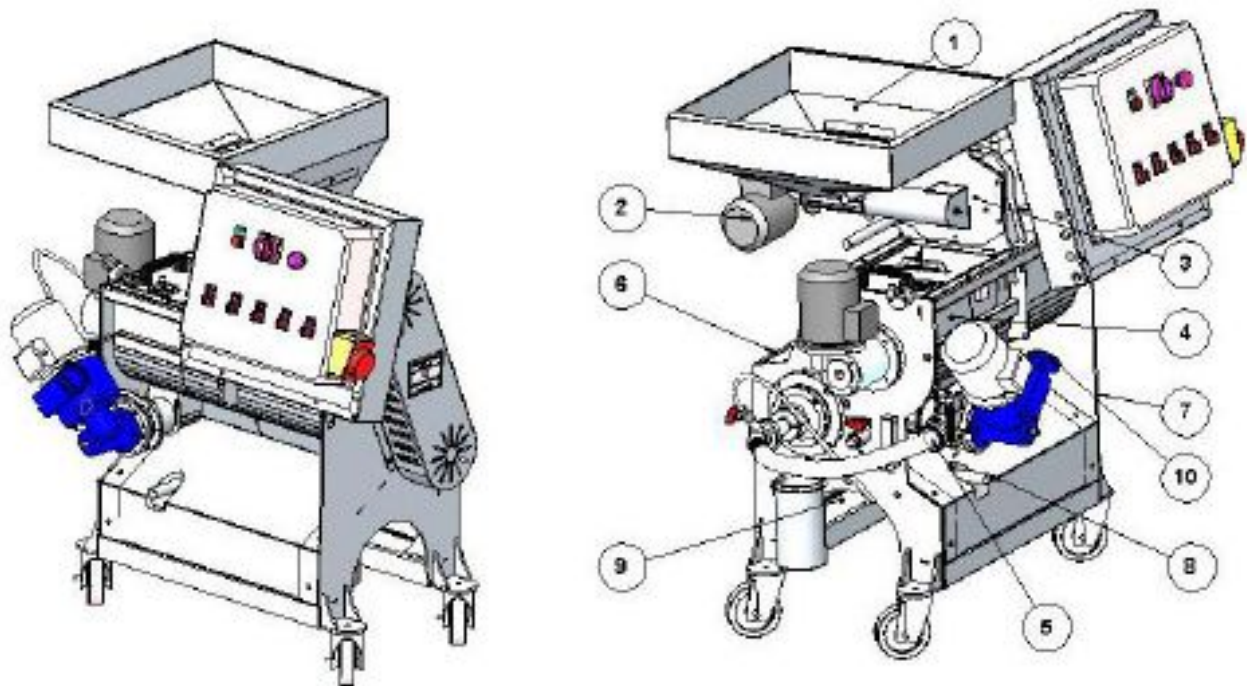
**Κύρια κατασκευαστικά στοιχεία του μηχανήματος**

Το μηχάνημα σχεδιάστηκε και κατασκευάστηκε για μια ορισμένη χρήση, δηλαδή να χρησιμοποιείται αποκλειστικά για την εξαγωγή του λαδιού από τις ελιές.

Το FRANTOINO PROFY (Εικόνα 6) είναι ελαιοτριβείο συνεχούς εξαγωγής ελαιολάδου εν ψυχρώ με δύο εξόδους που επεξεργάζεται πολτούς με ή χωρίς πυρήνες, χωρίς προσθήκη νερού ή μόνο σε ελάχιστη ποσότητα. Η θραύση διεξάγεται με το θραυστήρα με σφύρες ή με λεπίδες (προεπιλογή είναι ο θραυστήρας με λεπίδες).

Ακολουθεί μια περιγραφή των κύριων ομάδων κατασκευαστικών στοιχείων με αναφορά στην Εικόνα 6.

- 1) Χοάνη
- 2) Τροφοδότης κοχλία στο συγκρότημα θραυστήρα (σπαστήρας) με μειωτήρα
- 3) Συγκρότημα θραυστήρα (σπαστήρας) με κινητήρα
- 4) Μαλακτήρας (ζυμωτήριο) με μειωτήρα
- 5) Τροφοδότης του πολτού στο φυγοκεντρική με αντλία
- 6) Φυγοκεντρικός (δοχείο διαχωρισμού (decanter, ντεκάντερ))
- 7) Φέρουσα κατασκευή
- 8) Αγωγός εξόδου λαδιού
- 9) Στόμιο εκροής πολτού
- 10) Ρύθμιση αριθμού στροφών αντλίας



Εικόνα 6 - Κύρια κατασκευαστικά στοιχεία του μηχανήματος

### Χρήση και περιγραφή

Η λειτουργία του μηχανήματος είναι πολύ απλή. Ρίχνουμε τις ελιές στην χοάνη (1) και κατόπιν, μέσω μηχανοκίνητου κοχλία (2), οι ελιές οδηγούνται στο συγκρότημα θραυστήρα (σπαστήρα) (3). Το συγκρότημα θραυστήρα (σπαστήρας) αποτελείται από ένα σύστημα λεπίδων (σφυριά) που πολτοποιεί τις ελιές οι οποίες στην συνέχεια πέφτουν στον μαλακτήρα (ζυμωτήριο) (4) που διαθέτει και αισθητήρα πλήρωσης, με αποτέλεσμα να σταματά αυτόματα η λειτουργία της χοάνης τροφοδοσίας (1) και του σπαστήρα (3) όταν γεμίσει ο μαλακτήρας.

Η ελαιόπαστα μεταφέρεται στο φυγοκεντρικό (ντεκάντερ) (6) με την βοήθεια αντλίας (5) που η ταχύτητά της καθορίζεται με ρυθμιστή (10). Στο δοχείο διαχωρισμού (ντεκάντερ) γίνεται ο διαχωρισμός του ελαιολάδου από τον πυρήνα με το νερό (δύο φάσεις). Για τον πυρήνα προβλέπεται ένα σύστημα εκκένωσης με μηχανοκίνητο κοχλία (9), ενώ το λάδι βγαίνει από ένα σωλήνα (8) με ελεύθερη πτώση.

**ΑΦΟΙ ΓΑΒΡΙΗΛΙΔΗ Α.Ε.Β.Ε.**

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

<http://www.agroenos.com>



**ΑΦΟΙ ΓΑΒΡΙΗΛΙΔΗ Α.Ε.Β.Ε.**

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

<http://www.agroenos.com>

Τεχνικά δεδομένα		OLIOMIO 120 PROFY
Χωρητικότητα χοάνης φόρτωσης	Kg	20
διάμετρος της σχάρας	mm	150
διάμετρος των οπών της σχάρας (κατόπιν αιτήματος διαφορετική οπή)	mm	6
περιφερειακή ταχύτητα θραυστήρα	m/s	15,31
τύπος μαλακτήρα (ζυμωτήριο) (V= κατακόρυφο/ O= οριζόντιο)		2/O
στροφές αναδευτήρα μαλακτήρα (ζυμωτήριο)	rpm	20
χωρητικότητα μαλακτήρα (ζυμωτήριο)	Kg	45
ελάχιστη παροχή πολτού	Kg	25
μέγιστη παροχή πολτού	Kg	100
διάμετρος δοχείου διαχωρισμού (decanter, ντεκάντερ)	mm	125
μήκος κυλινδρικού μέρους δοχείου διαχωρισμού (decanter, ντεκάντερ)	mm	375
σχέση λεπτότητας		3,00
στροφές δοχείου διαχωρισμού (decanter, ντεκάντερ)	rpm	4200
διαφορικές στροφές κοχλία κυλίνδρου	rpm	20
φυγοκεντρικό αποτέλεσμα	XG	31,22
ωριαία παραγωγή	Kg	100-120
για ετήσιες παραγωγές μέχρι	τόνοι	3
βάρος	Kg	520
ισχύς (τριφασική)	Kw	6

Τεχνικά δεδομένα του μηχανήματος

Η εταιρεία μας, **ΑΦΟΙ ΓΑΒΡΙΗΛΙΔΗ Α.Ε.Β.Ε.**, ως επίσημος εισαγωγέας και εξουσιοδοτημένος αντιπρόσωπος για όλη την Ελλάδα του ιταλικού εργοστασίου **Toscana Enologica Mori**, παρέχει πλήρη τεχνική υποστήριξη (service, συνεργείο, γνήσια ανταλλακτικά) και εγγύηση 2 ετών σε όλα τα **ελαιοτριβεία ψυχρής έκθλιψης Toscana Enologica Mori** υπό την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι οδηγίες ορθής χρήσης και συντήρησης του ελαιοτριβείου, όπως ορίζονται από την κατασκευάστρια εταιρεία **Toscana Enologica Mori**.