

L'impianto è dotato di un frangitore a coltelli con griglia fissa e con pulitore. La tramoggia ricevitore olive è dotata di motovariatore e il frangitore è montato su basamento con pompa Pss.2.

Intercapedine di riscaldamento gramole con circolatore e T.Controller, strumento personalizzato per la gestione delle temperature delle olive, della pasta sotto il frangitore, dell'acqua di riscaldamento e della pasta nelle gramole, della pasta ingresso decanter e dell'olio. Stampante termica di riepilogo di tutte le temperature.

Gramole nr.3 indipendenti e dotate di pompa monovite PM\_50.

Pompa di immissione decanter con variatore. Flussimetro per dosaggio acqua in estrazione.

Decanter a due o tre uscite.

Quadro elettrico separato dotato di protezioni termiche e costruito per lavorare in continuo e discontinuo.

Il voltaggio standard dei motori elettrici è di 380Volts 50 Hz.

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

Implantation huilière équipée par broyeur avec couteaux et grille fixe avec racleur.

Invertisseur de réglage de la vitesse en option. Le broyeur est monté sur bati avec pompe PSS.2.

Chemise de chauffage des malaxeurs avec circulateur. T.Controller en option, instrument personnalisé pour la gestion des températures des olives, de la pâte au dessous du broyeur, de l'eau de chauffage et de la pâte dans la malaxeurs, de la pâte en entrée au décanteur et de l'huile. Une seule imprimante thermique pour recapitulatif de toutes les températures.

Nr. 3 malaxeurs indépendants avec pompe mono vis PM\_50.

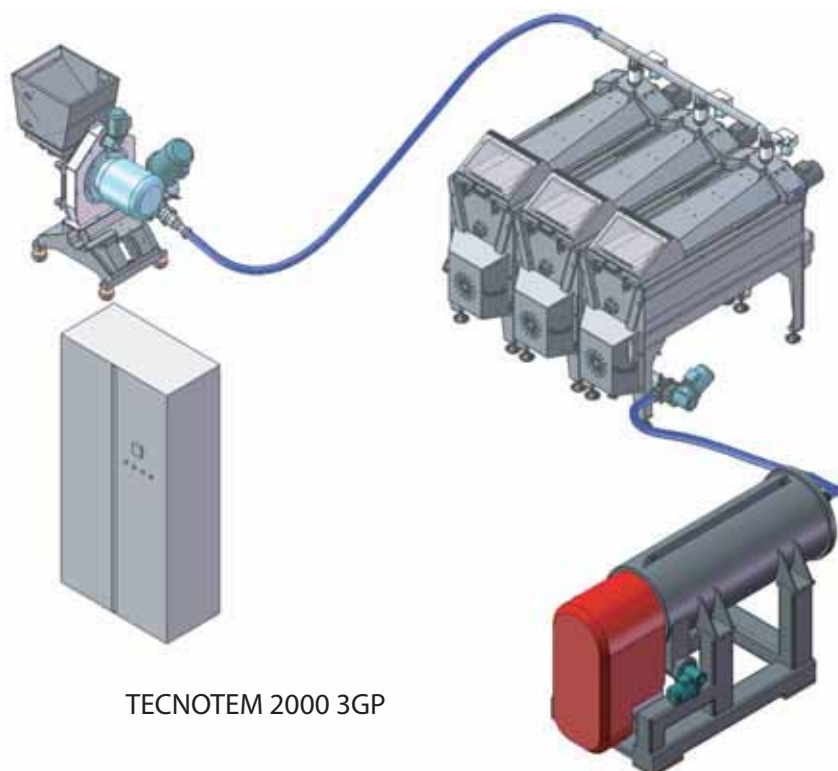
Pompe pour alimentation au décanteur avec variateur, débitmètre pour réglage de l'eau en extraction.

Décanteur avec deux ou trois sorties.

Pupitre électrique avec protections thermiques prévu pour mode continu et non.

Alimentation électrique standard des moteurs électriques 380Volts 50 Hz.

Toutes parties en contact avec le produit en acier inox AISI 304 ou matériel alimentaire.

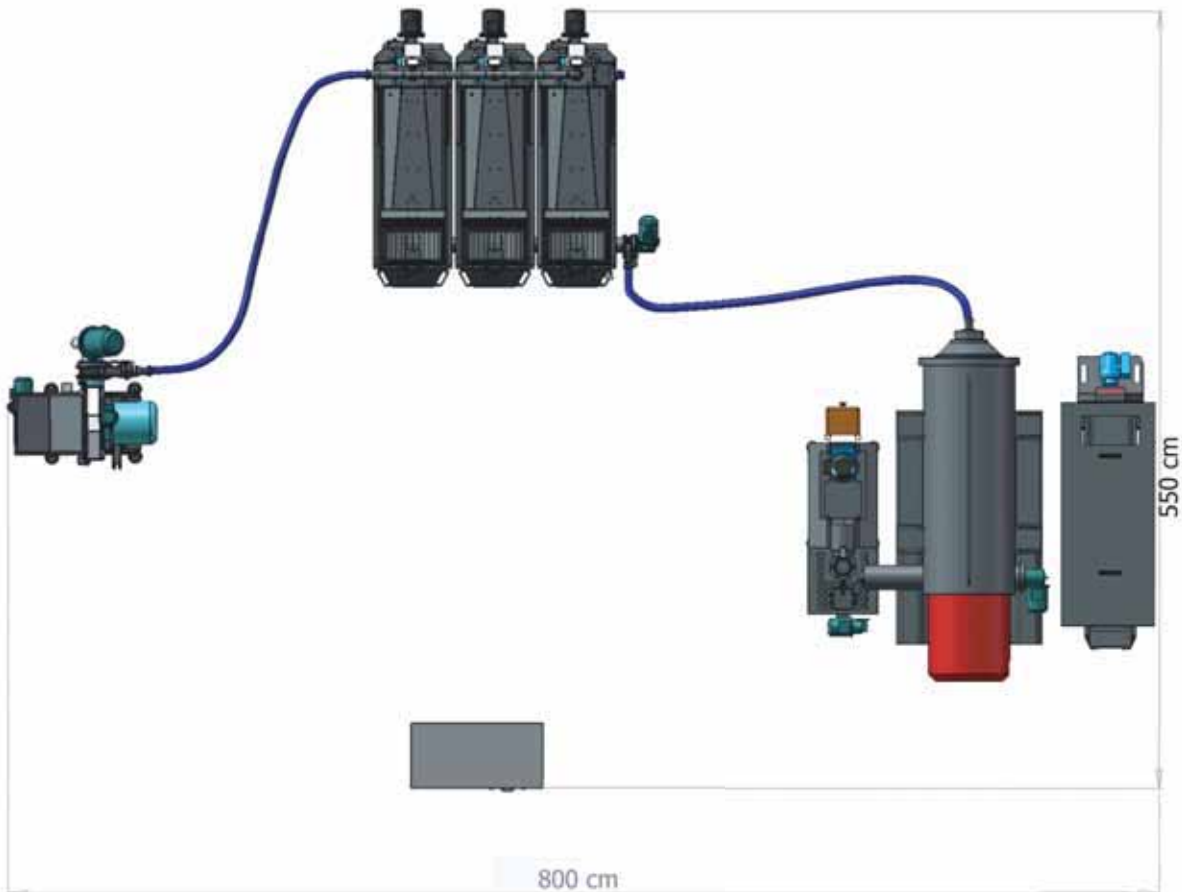


TECNOTEM 2000 3GP

# TECNOTEM 2000 3GP



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	MODELLO MODEL MODELE
	TECNOTEM 2000
<b>Capacità gramole (Kg)</b> Mixers capacity (Kgs) Capacité malaxeurs (Kgs)	3x900
<b>Potenza assorbita (kW)</b> Power supply (kW) Puissance (kW)	48
<b>Peso (Kg)</b> Weight (Kgs) Poids (Kg)	6380



  
**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

L'impianto è dotato di un frangitore a coltelli con griglia fissa e con pulitore. La tramoggia ricevitore olive è dotata di motore variatore e il frangitore è montato su basamento con pompa Pss.2.

Intercapedine di riscaldamento gramole con circolatore e T.Controller, strumento personalizzato per la gestione delle temperature delle olive, della pasta sotto il frangitore, dell'acqua di riscaldamento e della pasta nelle gramole, della pasta ingresso decanter e dell'olio. Stampante termica di riepilogo di tutte le temperature.

Gramole nr.3 indipendenti verticali predisposte per il sottovuoto e dotate di pompa monovite PM\_50.

Pompa di immissione decanter con variatore. Flussimetro per dosaggio acqua in estrazione.

Decanter a due o tre uscite.

Quadro elettrico separato dotato di protezioni termiche e costruito per lavorare in continuo e discontinuo.

Optional quadro touch screen o con PC per tracciabilità e controllo lavorazioni.

Il voltaggio standard dei motori elettrici è di 380Volts 50 Hz.

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

Implantation huilière équipée par broyeur avec couteaux et grille fixe avec racleur.

Invertisseur de réglage de la vitesse en option. Le broyeur est monté sur bati avec pompe PSS.2.

Chemise de chauffage des malaxeurs avec circulateur. T.Controller en option, instrument personnalisé pour la gestion des températures des olives, de la pâte au dessous du broyeur, de l'eau de chauffage et de la pâte dans la malaxeurs, de la pâte en entrée au décanter et de l'huile. Une seule imprimante thermique pour recapitulatif de toutes les températures.

Nr. 3 malaxeurs indépendants indépendants verticaux prévues pour sous vide avec pompe mono vis PM\_50.

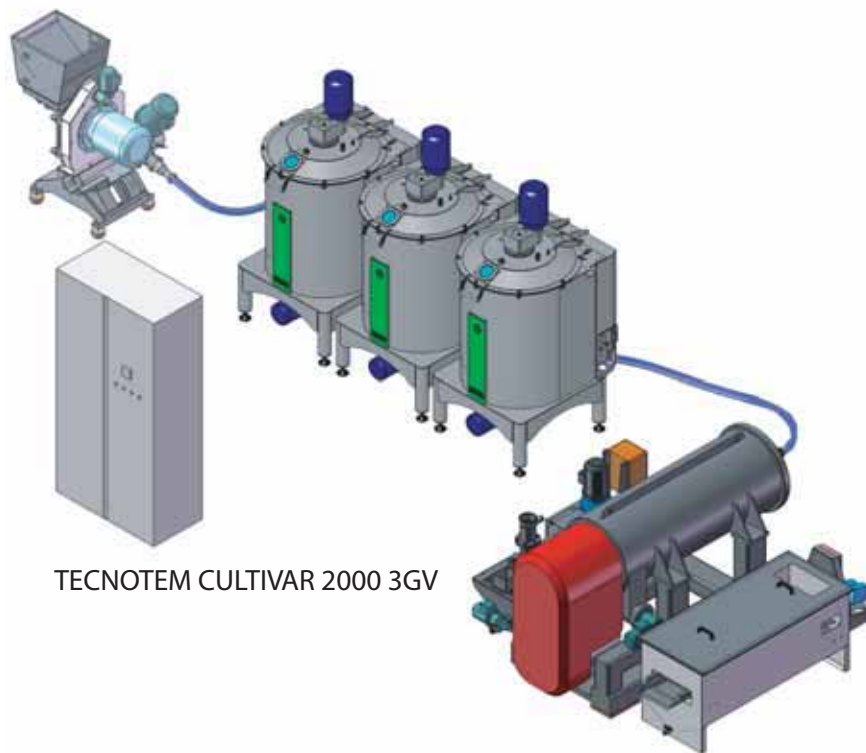
Pompe pour alimentation au décanter avec variateur, débitmètre pour réglage de l'eau en extraction.

Décanter avec deux ou trois sorties.

Pupitre électrique avec protections thermiques prévu pour mode continu et non. Sur option pupitre touch screen ou PC pour traçabilité et contrôle du cycle de travail.

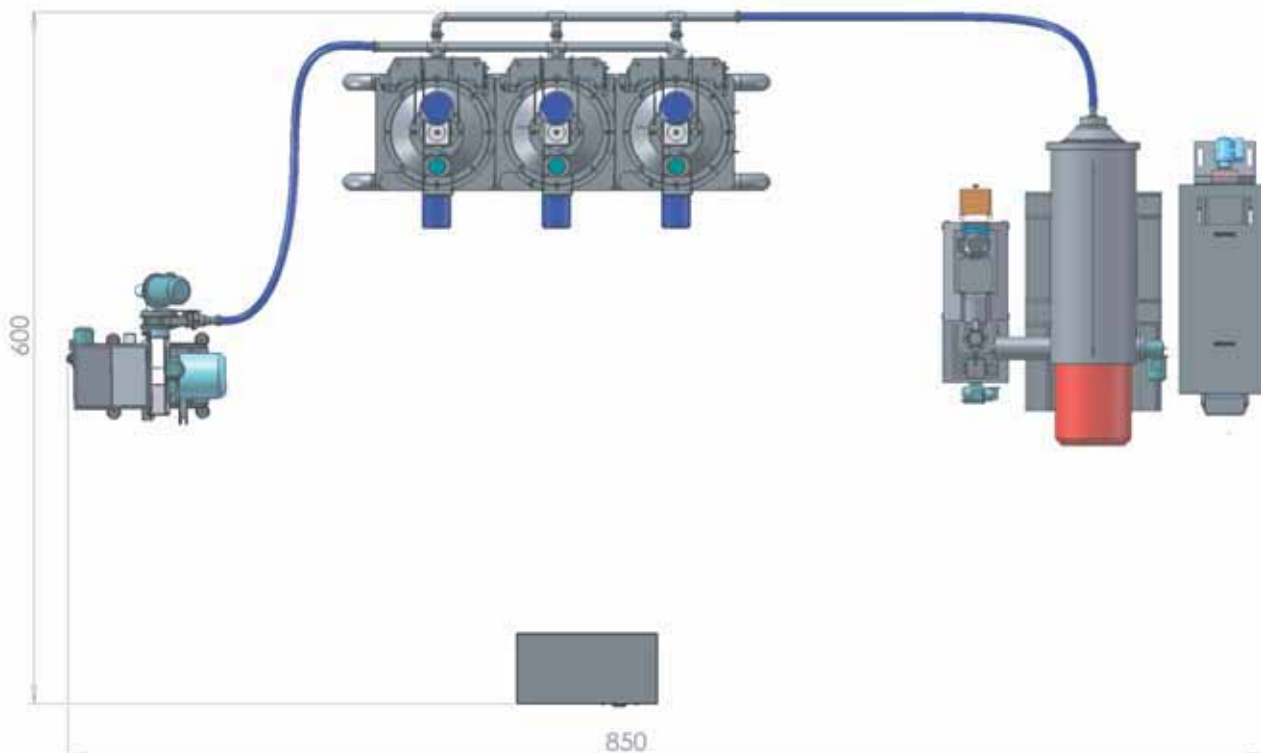
Alimentation électrique standard des moteurs électriques 380Volts 50 Hz.

Toutes parties en contact avec le produit en acier inox AISI 304 ou matériel alimentaire.



TECNOTEM CULTIVAR 2000 3GV

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	MODELLO MODEL MODELE
	TECNOTEM CULTIVAR 3GV
<b>Capacità gramole (Kg)</b> Mixers capacity (Kgs) Capacité malaxeurs (Kgs)	3x900
<b>Potenza assorbita (kW)</b> Power supply (kW) Puissance (kW)	48
<b>Peso (Kg)</b> Weight (Kgs) Poids (Kg)	6300



## ΑΦΟΙ ΓΑΒΡΙΗΛΙΔΗ Α.Ε.Β.Ε.

Σταδίου 101, Τ.Κ. 59100 Βέροια  
 Τηλ. 23310 20262 Fax 23310 20263  
<http://www.agroenos.com>



# 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