



Oliomio PROFY



Oliomio PROFY

ITA L'impianto oleario OLIO MIO PROFY è un monoblocco composto dal gruppo frangitore FR_250 a coltelli/martelli, dal gruppo gramolazione 2GL_100 e dal decanter DMT_2 dotato di pompa scarico sansa. Il frangitore scarica la pasta direttamente nella gramola 1 che, una volta riempita, automaticamente la trasferisce alla gramola 2. Successivamente la pompa della gramola 2 la trasferisce al decanter. Molto importante per la qualità finale del prodotto è che la differenza della temperatura fra ingresso e uscita pasta dal frangitore non superi 1-2 gradi. La gramolatura avviene in gramola chiusa per evitare l'eccessiva ossidazione della pasta. Il decanter orizzontale che separa il liquido dal solido è stato sviluppato per ottenere la massima qualità; la coclea 2.0 è stata realizzata per ottenere un prodotto sempre più pulito, non essendoci aumento di temperatura in estrazione. Si consiglia di abbinare all'Oliomio Profy la defogliatrice-lavatrice DLE Mini e la vaschetta di raccolta olio con filtro a cartoni 20x20 modello CPF.1.

Voltaggio standard: 9kW TF 380V 50Hz. (presa 5 poli (3 fasi + neutro + terra) 32A)

Optionals: - Inverter Frangitore - Controller Temperature

ENG OLIO MIO PROFY olive oil plant is an all-in-one equipment consisting of the FR_250 knife/hammer crusher, the 2GL_100 crushing unit and the DMT_2 decanter equipped with a waste discharge pump. The crusher discharges the paste directly into malaxer no. 1 which, once filled, automatically transfers it to malaxer no. 2. Then the pump of malaxer no. 2 transfers it to the decanter. It is very important, for the final quality of the product, that the difference in paste temperature between inlet and outlet of the crusher does not exceed 1-2 degrees. The malaxing process takes place in a closed malaxer to avoid excessive oxidation of the paste. The horizontal decanter that separates the liquid from the solid has been developed to obtain the highest quality; the 2.0 auger has been designed to obtain a cleaner product, as there is no increase in temperature during extraction. It is recommended to combine the Oliomio Profy with the DLE Mini deleafer-washer and the CPF.1. oil collection vat with a 20x20 cardboard filter.

Standard voltage: 9kW 3ph 380V 50Hz. (5-pole socket (3 phases + neutral + ground) 32A)

Optionals: - crusher inverter - temperature controller



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	PRODUZIONE ORARIA (Kg) HOURLY PRODUCTION (Kg)	POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	PESO (Kg) WEIGHT (Kgs)
PROFY	150-200	9 TF	950