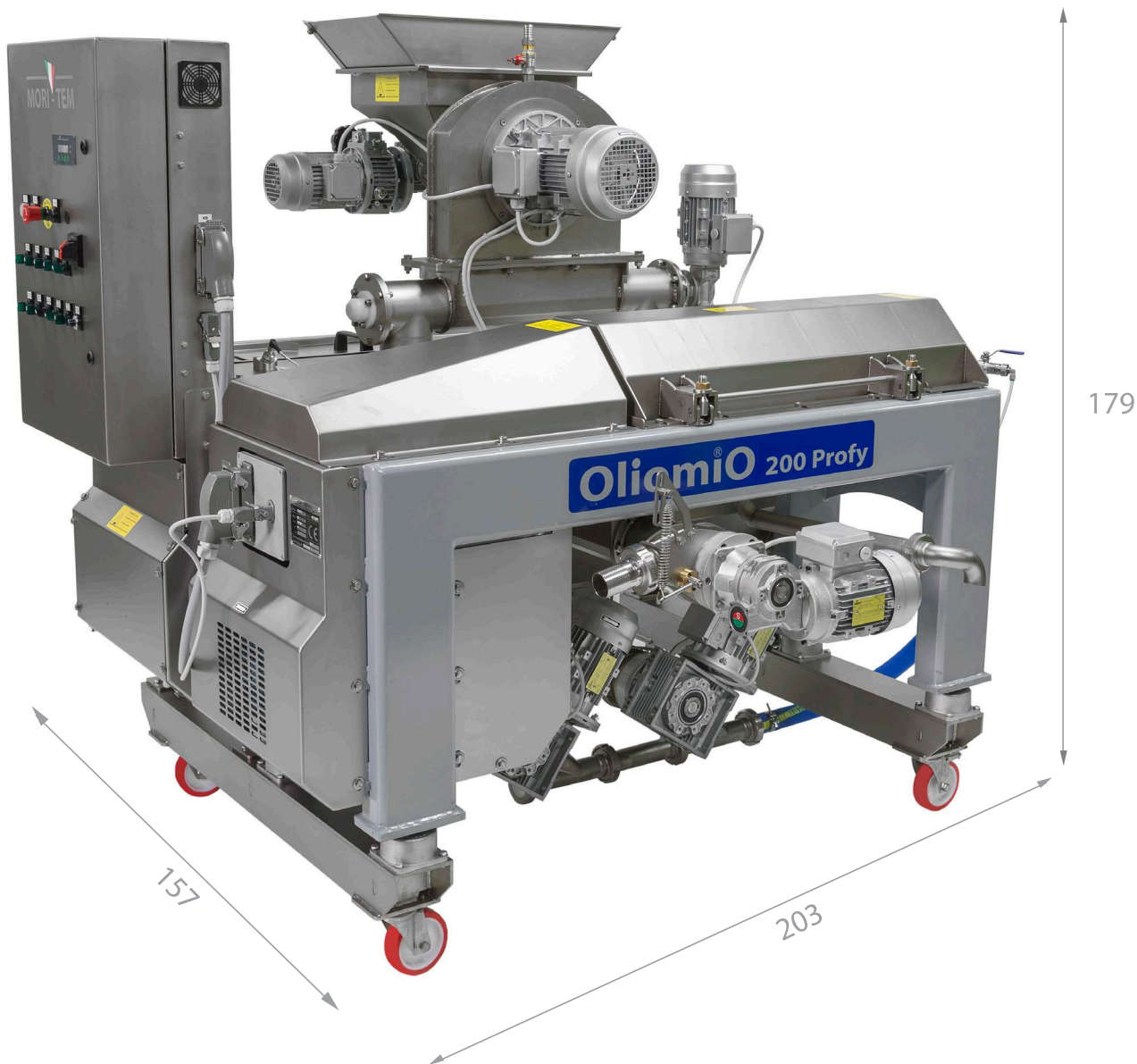


# Linea PROFY

ITA-ENG 

  
**MORI-TEM**



## OLIOMIO 150-200 PROFY

**ITA** Gli Impianti oleari della Linea Profy sono l'ideale per i produttori che vogliono frangere le olive subito dopo la raccolta e quindi ottenere un olio extravergine di alta qualità.

**ENG** The mills of the PROFY line are ideal for those producers willing to crush the olives immediately after the harvest to get an excellent extra virgin oil.

MODELLO MODEL	PRODUZIONE ORARIA (Kg) HOURLY PRODUCTION (Kg)	POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	FRANGITORE CRUSHER	Ø GRIGLIA (mm) GRID Ø (mm)	GRAMOLA MIXER	Ø AGITATORE (mm) STIRRER Ø (mm)	DECANTER DECANTER	Ø TAMBURO (mm) DRUM Ø (mm)	RPM	PESO (Kg) WEIGHT (Kgs)
PROFY 150	140-150	11	FR_250_3	250	2GL_100	500	TL_150	200	3800	1050
PROFY 200	180-200	12	FR_250_3	250	2GL_100	500	TL_200	200	3800	1100