

Ficha técnica

MAQUINARIA PARA LA EXTRACCIÓN DE ACEITE DE OLIVA

OLIOMIO 80 KG

Descripción

Ideal para productores que quieren elaborar las olivas inmediatamente después de la recolección y de esta manera obtener un aceite de oliva extra virgen de alta calidad.

Está equipado de un molino con cuchillas, una batidora horizontal continua y de un decanter de dos fases de nueva generación.

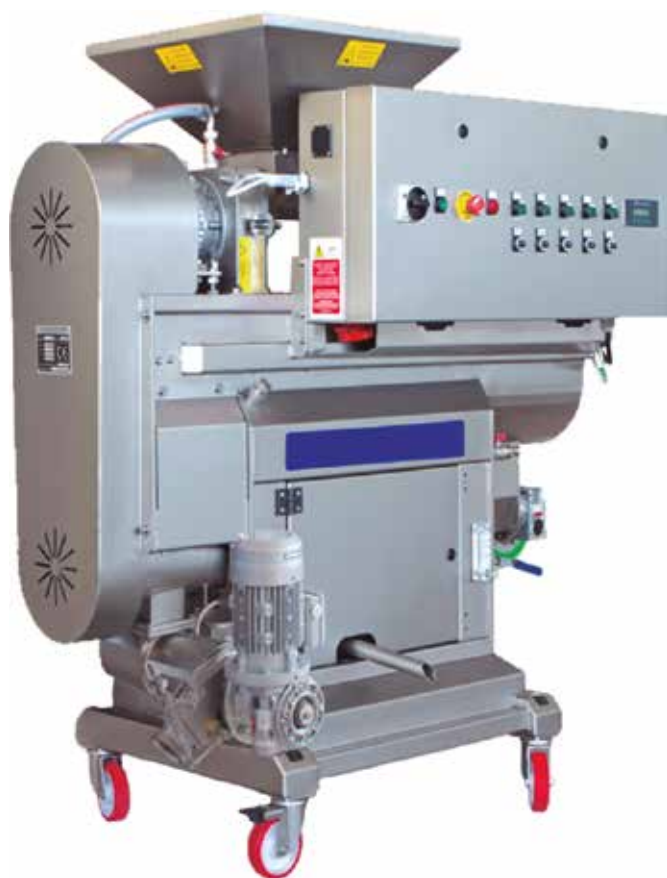
El decanter patentado permite regular la extracción exclusivamente desde el cuadro de mandos sin paradas de la máquina de modo simple e intuitivo.

La limpieza del equipo es completamente automática a través del circuito de lavado.

De serie monta un inverter para la regulación de las vueltas del decanter/molino, el fluxómetro para dosificar el agua, el kit del lavado del cilindro y el calentamiento de la batidora con sensor de temperatura, visualizador sobre el cuadro, el variador del sinfín de entrada de pasta al decanter, el variador del sinfín de alimentación de olivas y el kit de lavado de la batidora y de la bomba de descarga de alperujo.

Se aconseja montar junto al Oliomio la deshojadora/lavadora DLE Mini y el recipiente de recogida de aceite con filtro de cartones 20x20 modelo CPF.1

Voltaje estándar: MF/TF 3 KW 50 HZ.

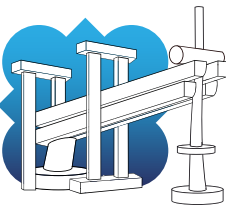


Accesorios: Kit deshuesador de olivas:

Inverter de regulación de vueltas del agitador de la batidora.

| | |
|---------------------------------|-------------|
| PRODUCCIÓN | 80-100 Kg/h |
| ABSORCIÓN ELÉCTRICA (KW) | 3,5 MF/TF |
| CAPACIDAD BATIDORA | 100 Kg |
| DIMENSIONES | 161x90x167h |
| PESO | 400 Kg |





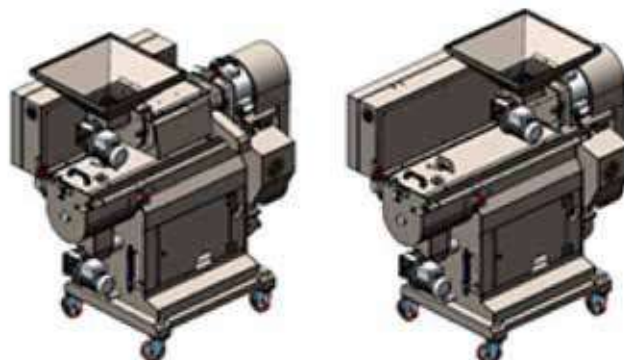
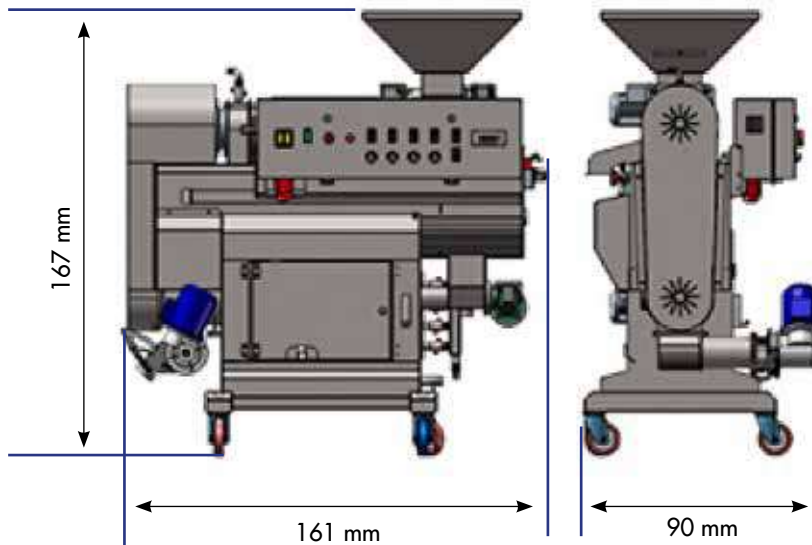
MOLINO



BATIDORA



DECANTER



KIT DESHUESADOR DE OLIVAS