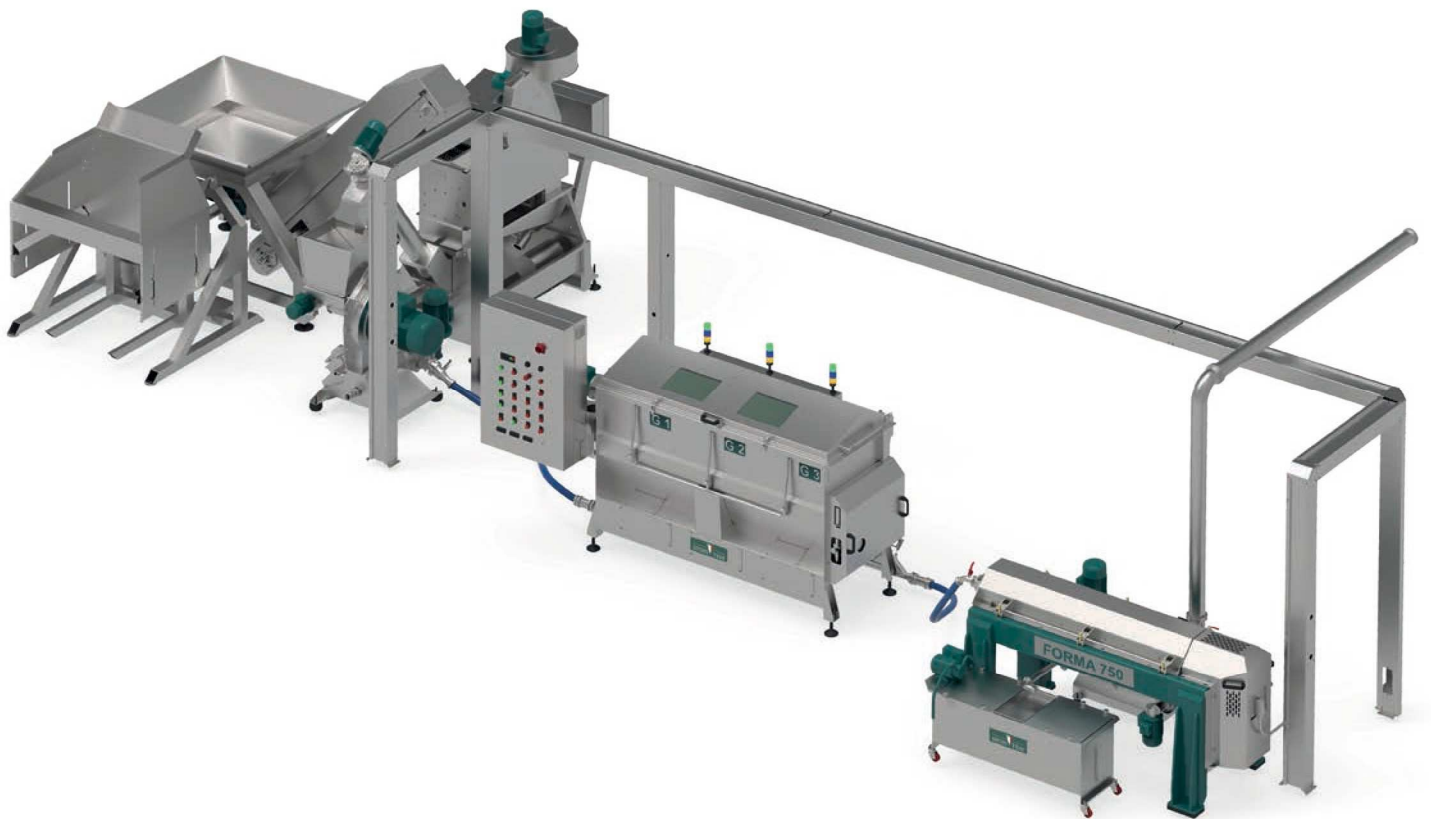


System
QSE
(Quality Soft Extraction)



FORMA

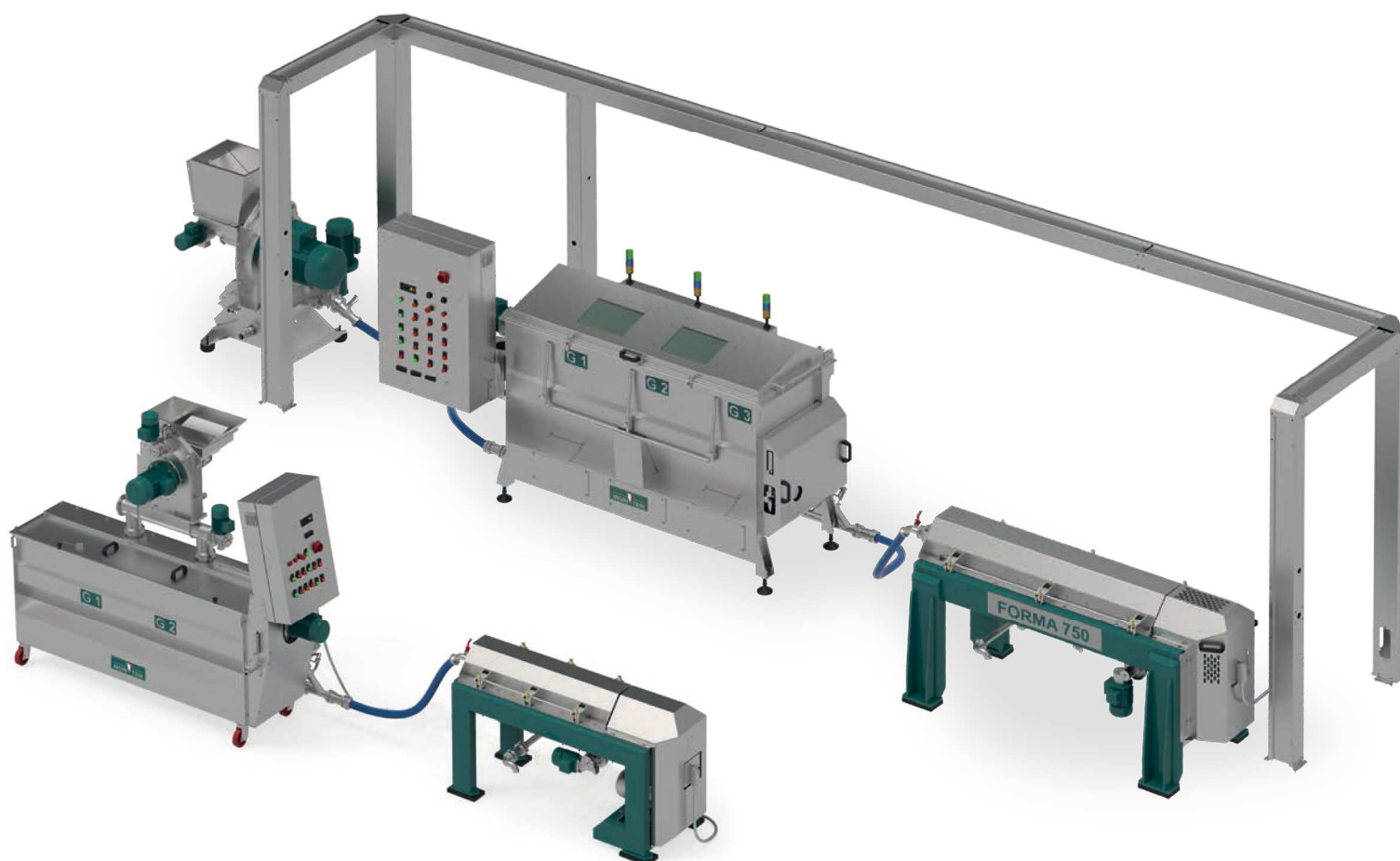
ITA/POR

FÁBRICA METALÚRGICA DA GANDRA, LDA.

Rua da Gandra, 145 • Mouquim • Apartado 374 • 4761-928 V. N. FAMALICÃO
Telef.: 252 300 090 • Fax: 252 312 658 • E-mail: geral@fmgandra.com • www.fmgandra.com



INPIANTI / EQUIPAMENTO FORMA



9106



OPCIONAL

- Ricevimento Olive / Recebimento Azeitona
- Deramificatori-Defogliatori / Derramificador-Desfolhador
- Lavaggio / Lavagem
- Ricevimento Olio / Recebimento azeite
- Chiarifica olio / Clarificação do azeite
- Scarico sansa / Descarga de resíduos



FÁBRICA METALÚRGICA DA GANDRA, LDA.

Rua da Gandra, 145 • Mouquim • Apartado 374 • 4761-928 V. N. FAMALICÃO
Telef.: 252 300 090 • Fax: 252 312 658 • E-mail: geral@fmgandra.com • www.fmgandra.com



INPIANTI / EQUIPAMENTO

Da 200 a 1000 Kg. di olive all'ora / De 200 a 1000 Kg. Azeitona hora

ITA Gli impianti FORMA sono stati studiati per effettuare lavorazioni per partite standard in continuo o discontinuo. Il frangitore sui modelli 2GL è montato sopra la gramola con scarico separato sulle vasche 1 o 2; per i modelli 3GL e 4GL il frangitore è separato. La gestione dell'ossigeno all'ingresso del frangitore ne caratterizza la lavorazione e costituisce un fattore molto importante che permette la formazione della Lipossigenasi e quindi degli aromi; ugualmente importante per la qualità finale del prodotto è il delta della temperatura fra ingresso ed uscita pasta dal frangitore. La gramolatura avviene in gramola chiusa per evitare l'ossidazione della pasta e consentire una gestione efficace del controllo temperatura. L'ingresso della pasta avviene per i modelli 2GL mediante coclea e per i modelli 3GL e 4GL mediante pompa comandata da un'elettrovalvola e l'uscita avviene mediante una pompa a pistone ellittico modello PSS montata su ogni singola gramola. La pulizia è facilitata dall'apertura totale del coperchio superiore che fa sì che non ci siano punti dove possano rimanere residui di lavorazione. Il decanter orizzontale che separa il liquido dal solido è stato sviluppato per ottenere il massimo rendimento con la massima qualità; la coclea 2.0 è stata realizzata per ottenere un prodotto sempre più pulito senza l'aggiunta di acqua; non c'è aumento di temperatura in estrazione. In conclusione possiamo affermare che gli impianti FORMA permettono di estrarre un grande prodotto, naturalmente con il supporto che può fornire la nostra azienda durante tutte le fasi della lavorazione, questo fa la differenza.

POR As máquinas FORMA foram estudadas para realizar o trabalho standard de produção contínuo ou descontínuo. O moinho de martelos em modelos 2GL está montado por cima da bateadeira com saída separada nos tanques 1 ou 2; para os modelos 3GL e 4GL o moinho é separado. A administração de oxigénio na entrada do triturador caracteriza o processamento e constitui um fator muito importante que permite que a formação da lipoxigenase e, assim, os aromas; igualmente importante para a qualidade final do produto é o delta de temperatura entre a entrada e a massa de saída do moinho. O batimento é feito dentro da bateadeira fechada para evitar a oxidação da massa e permitir uma gestão eficiente do controlo da temperatura. A entrada da massa tem lugar para os modelos 2GL por meio de sem-fim e para os modelos 3GL e 4GL por meio da bomba controlada por uma válvula solenoide e a saída tem lugar por meio de uma bomba de êmbolo elíptica modelo PSS montados em cada uma. A limpeza é facilitada pela abertura total da tampa superior, que garante que não há permanência de resíduos. O decanter horizontal que separa o líquido do sólido foi desenvolvida para obter a máxima eficiência, com a mais alta qualidade; o sem-fim 2.0 foi concebido para obter um produto o mais limpo possível, sem a adição de água; não há nenhum aumento da temperatura de extração. Em conclusão, podemos dizer que a FORMA permite que você vá para um produto de grande qualidade

GRUPPO FRANGITURA / GRUPO MOINHO

ITA I Frangitori Fr_250 - Fr_350 sono dotati di una griglia particolare con canali anti-riscaldamento e di un pulitore esterno. La girante è a coltelli con possibilità di variazione della velocità periferica. Il basamento BFP_1_2 sui modelli 3-4GL è dotato di pompa a pistone ellittico modello PSS per il trasferimento della pasta alle gramole ed è costruito in modo da non generare vapori; la velocità di immissione delle olive è variabile. L'interno del frangitore è di facile pulizia poiché il supporto mobile è apribile con estrema semplicità. Come optional è disponibile l'inverter per la variazione della velocità.

POR O moinho Fr_250 - Fr_350 são equipados com uma grade especial com canais anti- aquecimento e um raspador de massas. O rotor possui uma lâmina com a possibilidade de variação da velocidade periférica. O BFP_1_2 de base em modelos 3-4GL está equipado com bomba de êmbolo elíptica modelo PSS para a transferência da massa para a bateadeira e é construída de modo a não gerar vapor, a velocidade da liberação das azeitonas é variável. O interior do moinho é fácil de limpar, porque o suporte móvel pode-se abrir com extrema simplicidade. Como uma opção é disponível meter inverter para a variação da velocidade

GRUPPO GRAMOLAZIONE / GRUPO BATEDEIRA

ITA Il gruppo di gramolazione è composto da un minimo di due ad un massimo di quattro gramole lineari con unico agitatore; nel caso di frangitore separato sono corredate di elettrovalvola ingresso pasta. Per il trasferimento pasta al decanter viene montata una pompa per ogni singola gramola. Il controllo della temperatura è disponibile di serie con resistenza o da gruppo esterno mediante circolatore e valvole termostatiche. Le gramole sono chiuse e come optional è disponibile la scheda per la gestione delle temperature con stampante.

POR O grupo de bateadeiras é composto de um mínimo de dois e um máximo de quatro bateadeiras lineares com um único agitador, no caso do moinho separado está equipado com uma válvula elétrica para entrada de massa. Para transferência da massa da bateadeira para o decanter está montada uma bomba. O controlo de temperatura está disponível de série com resistência ou grupo externo com circulador e válvulas termostáticas. As bateadeiras são fechadas e como opção pode ter impressora com gestão de temperatura.

GRUPPO ESTRAZIONE / GRUPO EXTRAÇÃO

ITA Il gruppo di estrazione è di nuova generazione; la pasta entra subito nella parte cilindrica e ne percorre tutta la lunghezza. Questo ha il grande vantaggio di consentire una maggiore portata, di evitare il ristagno dell'acqua di vegetazione che nel sistema a due fasi convenzionale è presente, ma soprattutto di agevolare l'estrazione; in sostanza si aumenta la resa senza perdere niente in qualità. Inoltre in questo sistema il tubo centrale della coclea è chiuso quindi non entra aria all'interno del decanter, aspetto estremamente importante per la qualità.

POR O conjunto de extração é de nova geração, a massa entra imediatamente na parte cilíndrica percorre o comprimento inteiro. Isto dá a vantagem de permitir uma velocidade de fluxo maior, para evitar a estagnação das águas de vegetação que no sistema de duas fases convencional está presente, mas especialmente para facilitar a extração, essencialmente aumenta o rendimento sem perder nada em qualidade. Também neste sistema, o tubo central do sem-fim é fechado de forma a não entrar ar dentro do decanter, extremamente importante para a qualidade.

FÁBRICA METALÚRGICA DA GANDRA, LDA.

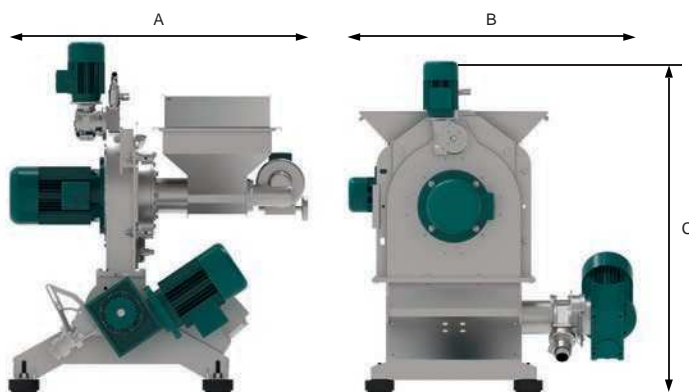
Rua da Gandra, 145 • Mouquim • Apartado 374 • 4761-928 V. N. FAMALICÃO
Telef.: 252 300 090 • Fax: 252 312 658 • E-mail: geral@fmgandra.com • www.fmgandra.com



IMPIANTI / EQUIPAMENTO			FRANGITORI / MOINHO			GRUPPI GRAMOLAZIONE / GRUPO BATEDEIRAS			DECANTER / DECANTER			
MOD. FORMA	PROD.ORARIA/ PROD. HORA	Kw.	MOD.	Ø	Kw.	MOD.	Ø AGITATORE/ AGITADOR	Kw.	MOD.	Ø TAMBORO /TAMBOR	RPM	Kw.
	Kg.			mm.			mm.			mm.		
200_2GL_FQ	180-200	12	FR_250_3	250	3,5	2GL_100	500	4	TL_200	200	3800	4,5
250_2GL_FQ	220-250	13	FR_250_4		4,5	2GL_150			TL_250			
350_2GL_FQ	320-350	14	FR_250_4		6	2GL_200			TL_350			
500_2GL_FQ	450-500	14,5				2GL_300	700	5	TL_500			

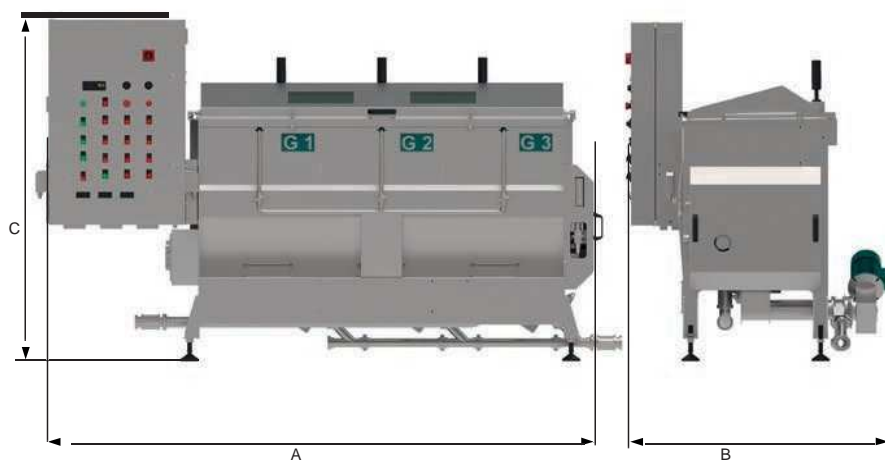
FRANGITORI / MOINHO

MOD. FRANGITORI / MOINHO	DIMENSIONI / DIMENSÕES (mm.)			PESO
	A	B	C	Kg.
FR_250_5_5_BFP_1	1.200	970	1250	195
FR_350_11_BFP_2	1.200	1.050	1.300	300
FR_350_15_BFP_2	1.200	1.050	1.300	310



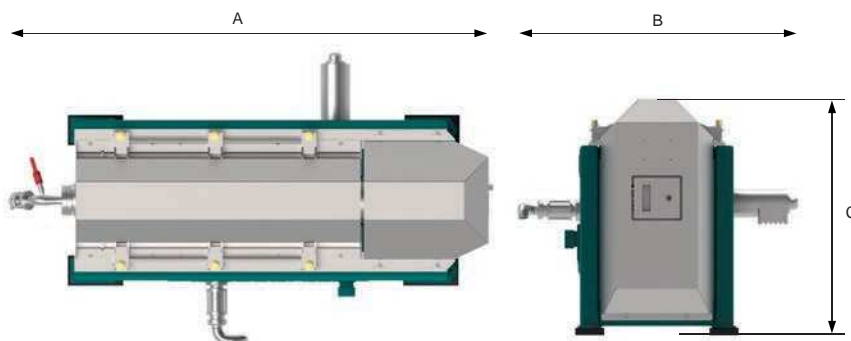
GRAMOLE / BATEDEIRAS

MOD. GRAMOLE / BATEDIRA	DIMENSIONI / DIMENSÕES - PESO - SINGOLA GRAMOLA / ÚNICA BATEDEIRA (mm.)			PESO
	A	B	C	Kg.
2GL_100	2000	1050	2000	420
2GL_150	2250	1050	2000	505
2GL_200	2500	1050	2000	560
2GL_300	2550	1350	2150	715



DECANTER

MOD. DECANTER	DIMENSIONI / DIMENSÕES (mm.)			PESO
	A	B	C	Kg.
TL_200	1800	650	850	420
TL_250	1800	650	850	485
TL_350	2100	650	850	530
TL_500	2100	650	1000	650



FÁBRICA METALÚRGICA DA GANDRA, LDA.

Rua da Gandra, 145 • Mouquim • Apartado 374 • 4761-928 V. N. FAMILIÇÃO
 Telef.: 252 300 090 • Fax: 252 312 658 • E-mail: geral@fmgandra.com • www.fmgandra.com

