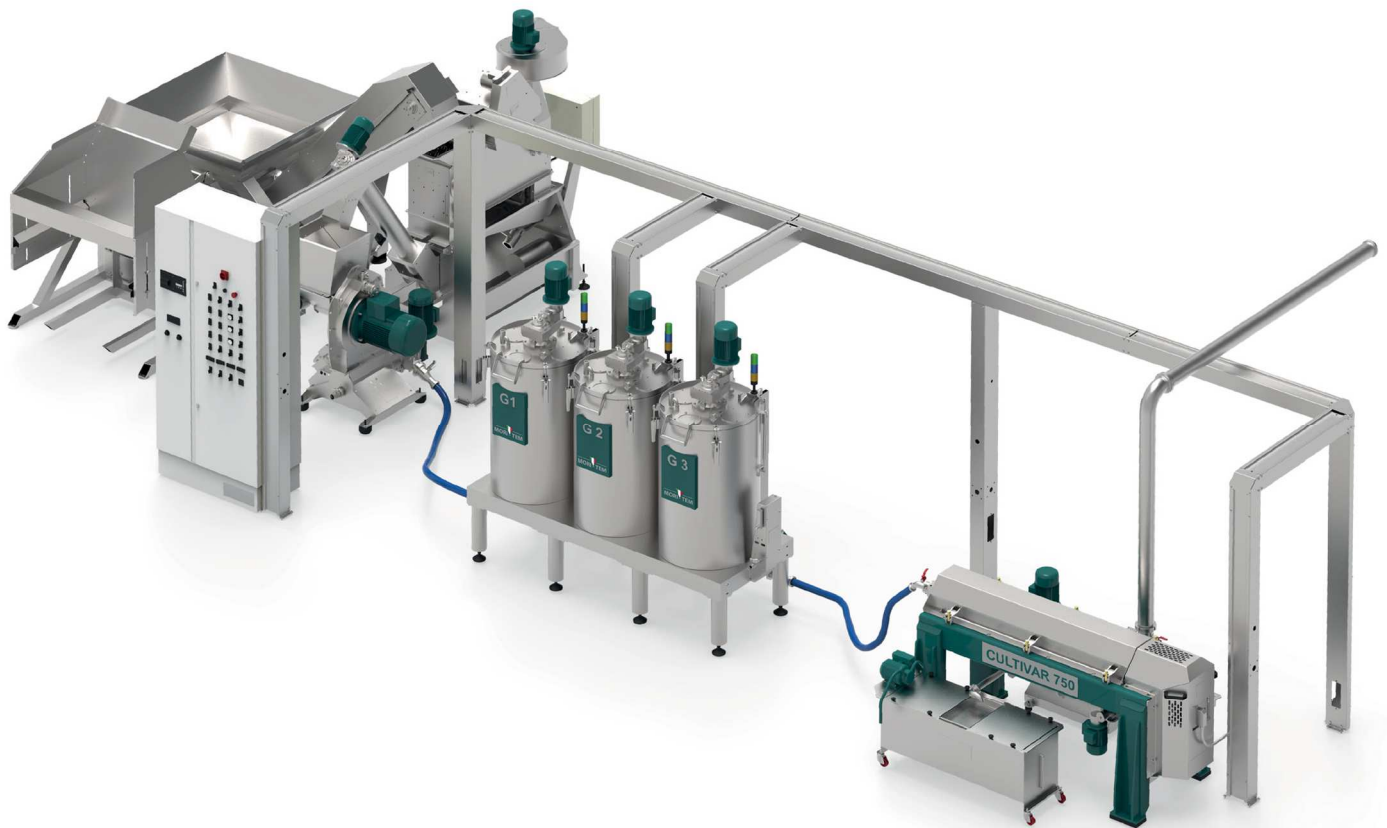


System
QSE
(Quality Soft Extraction)



CULTIVAR

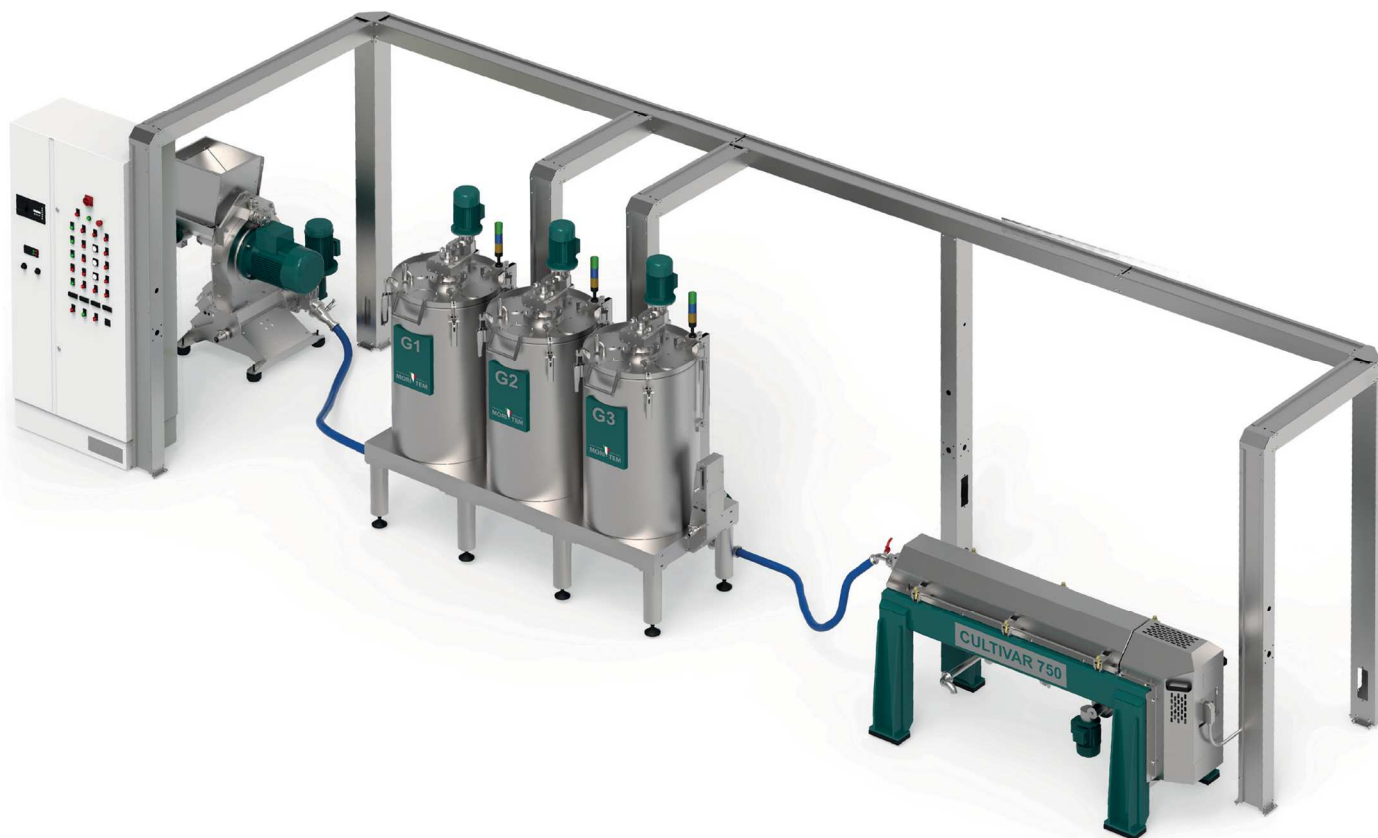
ITA/POR

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

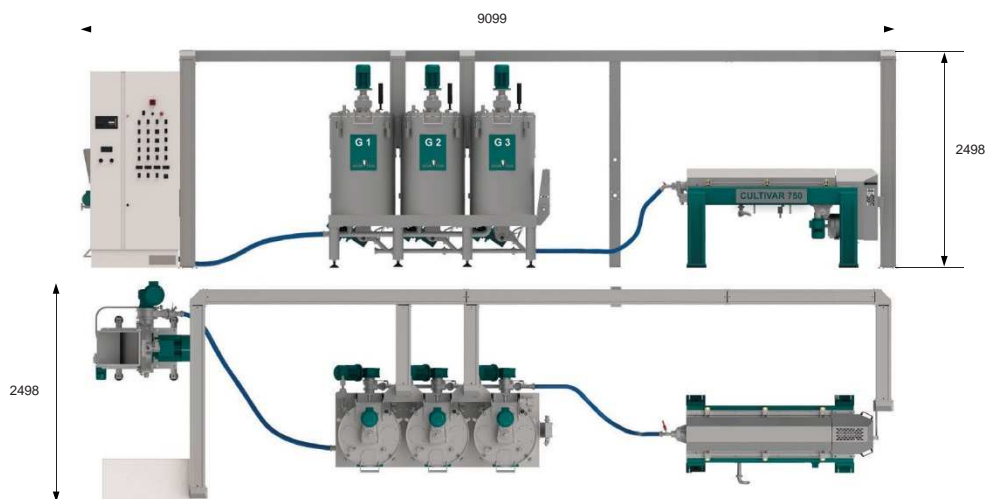


IMPIANTO / EQUIPAMENTO CULTIVAR



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



IMPIANTI / EQUIPMENT

Da 750 a 2000 Kg. di olive all'ora / De 750 a 2000 Kg. De azeitona por hora

ITA Gli impianti CULTIVAR sono stati studiati per effettuare lavorazioni conto terzi e per produzioni aziendali a basso impatto ossidativo con ciclo continuo o discontinuo. Il frangitore è separato dotato di inverter per la regolazione dei giri di frangitura. 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 verticale chiusa predisposta per effettuare una leggera depressione; il controllo delle temperature è globale. L'ingresso della pasta avviene mediante pompa comandata da un'elettrovalvola e l'uscita avviene con 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; come optional è disponibile il Lavaggio Automatico. 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 CULTIVAR permettono di estrarre un grande prodotto, usufruendo del supporto che solo la nostra azienda può fornire durante tutte le fasi della lavorazione: questo fa la differenza.

POR Os equipamentos CULTIVAR são projetados para executar o trabalho perfeito com baixo teor oxidativo em contínuo ou descontínuo. O moinho é equipado com inverter separado para o ajuste da rotação de moagem. A administração de oxigénio na entrada do moinho 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 da temperatura entre a entrada e a massa de saída do moinho. O batimento e feito numa bateadeira vertical fechada preparada para fazer uma ligeira depressão, o controlo da temperatura é global. A entrada da massa é controlada por uma electroválvula e a saída tem lugar com uma bomba modelo PSS montados em cada bateadeira. A limpeza é facilitada pela abertura total da tampa superior, que garante que não há pontos onde permanecem resíduos de transformação, Ele está disponível como uma opção na lavagem automática. O decantador 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 mais limpo possível, sem a adição de água, não há nenhum aumento da temperatura de extração. Em conclusão, podemos dizer que os sistemas cultivar permitem que você vá para um produto de grande qualidade.

GRUPPO FRANGITURA / GRUPO MOINHO

ITA I Frangitori 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_2 è dotato di pompa a pistone ellittico modello PSS_2 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 variare la velocità della coclea olive e quindi poter effettuare la retroazione impostando una potenza di lavoro predefinita.

POR O moinho Fr_350 está equipado com uma grelha 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_2 de base é equipado com bomba de pistão modelo PSS_2 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 opção pode meter inverter para variar a velocidade de entrada das azeitonas.

GRUPPO GRAMOLAZIONE / GRUPO BATEDEIRA

ITA Il gruppo di gramolazione è composto da un minimo di due ad un massimo di quattro gramole, tutte corredate di elettrovalvola ingresso pasta e pompa a pistone ellittico modello PSS per il trasferimento al decanter. 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 il kit per il lavaggio automatico e la scheda di gestione delle temperature con stampante.

POR O grupo de bateadeiras é composto por um mínimo de dois para um máximo de quatro bateadeiras, todas elas com electroválvula para entrada da massa e uma bomba de pistão PSS para a transferência para o decanter. O controlo de temperatura está disponível de série com resistência ou grupo externo com circulador e válvulas termostáticas. As bateadeiras estão fechados e está disponível como opção kit para a lavagem automática e pode ter impressora com a 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 e corre o comprimento inteiro. Isto tem a grande vantagem de permitir uma maior velocidade de fluxo, 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.

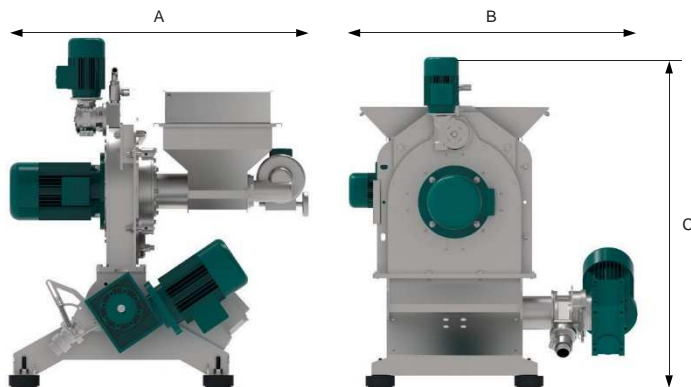
Rua da Gandra, 145 • Mouquim • Apartado 374 • 4761-928 V. N. FAMALICÃO
Telef.: 252 300 090 • Fax: 252 312 658 • E-mail: geral@fmgandra.com • www.fmgandra.com



| IMPIANTI/ EQUIPAMENTO | | | FRANGITORI/ MOINHO | | | GRUPPI GRAMOLAZIONE/ GRUPO BATEDEIRA | | | DECANTER | | | |
|--------------------------|-------------------------------|-----|--------------------|-----|-----|--------------------------------------|--------------------------|-----|----------|----------------------|------|-----|
| MOD. CULTIVAR | PROD.ORARIA/ PRODUÇÃO HORA | Kw. | MOD. | Ø | Kw. | MOD. | Ø AGITATORE/ AGITADOR | Kw. | MOD. | Ø TAMBORO /TAMBOR | RPM | Kw. |
| | Kg. | | | mm. | | | mm. | | | mm. | | |
| 750_3GV | 650-750 | 30 | FR_350_11_BFP_2 | 350 | 15 | 3GV_300 | 660 | 9 | TL_750 | 250 | 3500 | 6 |
| 1500_3GV | 1300-1500 | 49 | FR_350_18_BFP_2 | | 21 | 3GV_600 | | 12 | TL_1500 | 330 | 3000 | 16 |
| 2000_3GV | 1800-2000 | 63 | FR_350_22_BFP_2 | | 25 | 3GV_800 | | 15 | TL_2000 | 415 | 3300 | 23 |

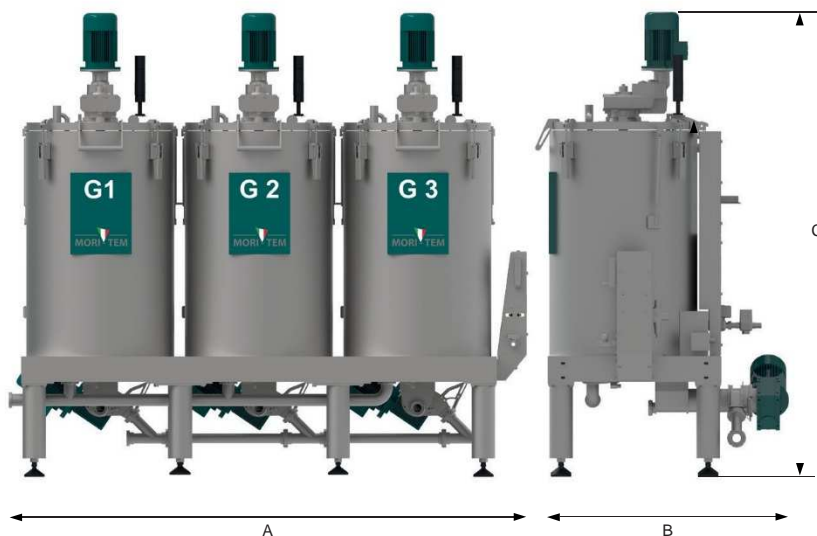
FRANGITORI / MOINHO

| MOD. FRANGITORI/ MOINHO | DIMENSÕES (mm.) | | | PESO |
|----------------------------|-----------------|-------|-------|------|
| | A | B | C | Kg. |
| FR_350_11_BFP_1 | 1.200 | 1.050 | 1.300 | 300 |
| FR_350_18_BFP_2 | 1.200 | 1.050 | 1.300 | 320 |
| FR_350_22_BFP_2 | 1.250 | 1.050 | 1.300 | 330 |



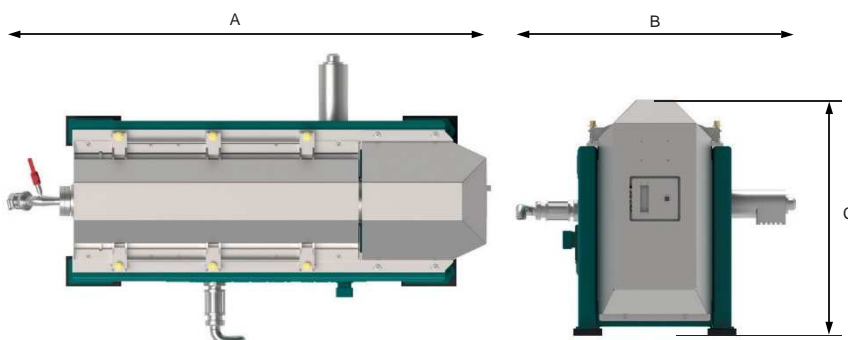
GRAMOLE / BATEDEIRA

| MOD. GRAMOLE/BATEDEIRA | DIMENSÕES - PESO BATEDEIRA SINGULAR (mm.) | | | PESO |
|---------------------------|--|------|------|------|
| | A | B | C | Kg. |
| 3GV_300 | 2475 | 1100 | 2150 | 675 |
| 3GV_600 | 3150 | 1350 | 2150 | 1155 |
| 3GV_800 | 3150 | 1350 | 2350 | 1430 |



DECANTER

| MOD. DECANTER | DIMENSIONI/SIZES (mm.) | | | PESO/WEIGHT |
|------------------|------------------------|------|------|-------------|
| | A | B | C | Kg. |
| TL_750 | 2100 | 750 | 1100 | 780 |
| TL_1000 | 2350 | 750 | 1100 | 866 |
| TL_1500 | 3960 | 1170 | 1300 | 2400 |
| DLX_2000 | 2500 | 1200 | 1450 | 1450 |



FÁBRICA METALÚRGICA DA GANDRA, LDA.

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

