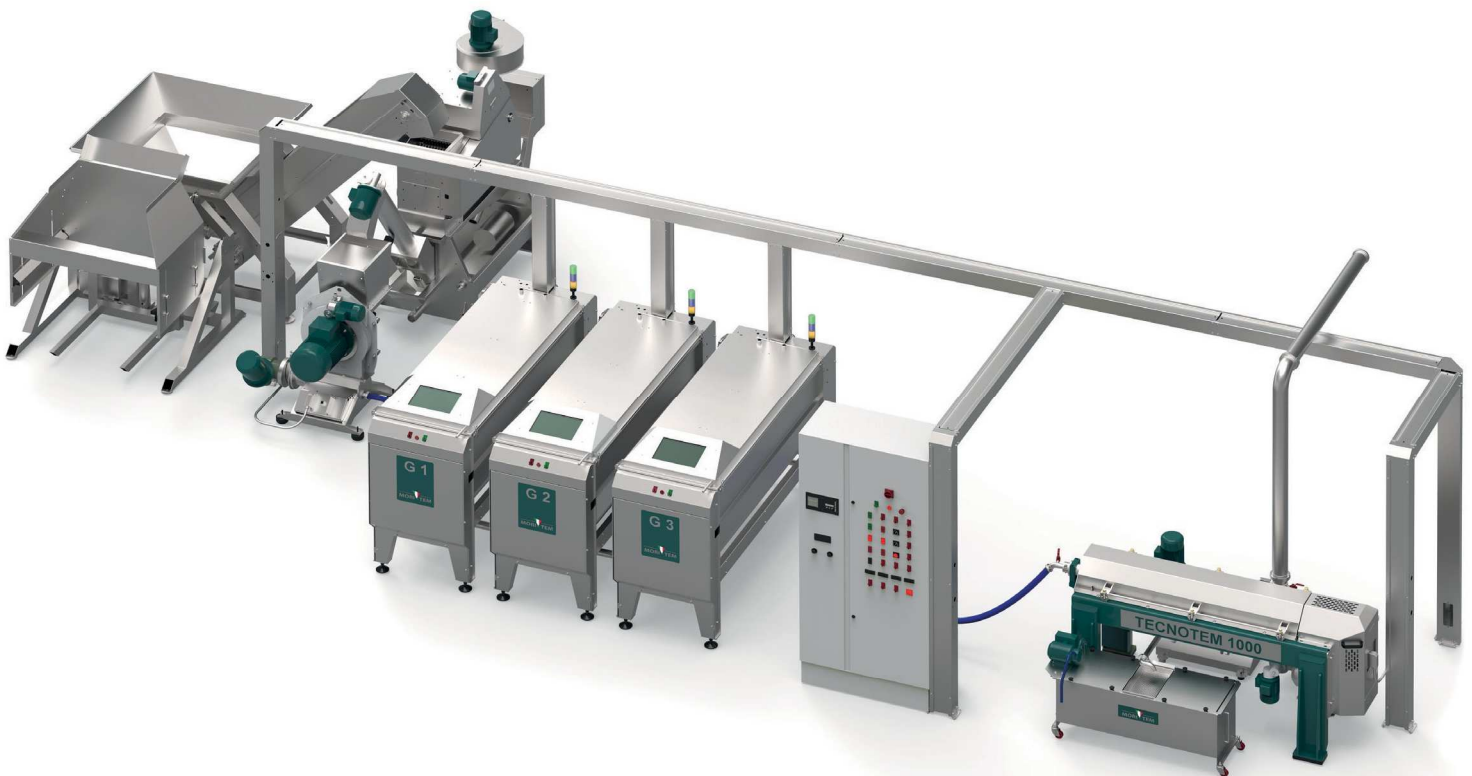


System  
**QSE**  
(Quality Soft Extraction)



# TECNOTEM

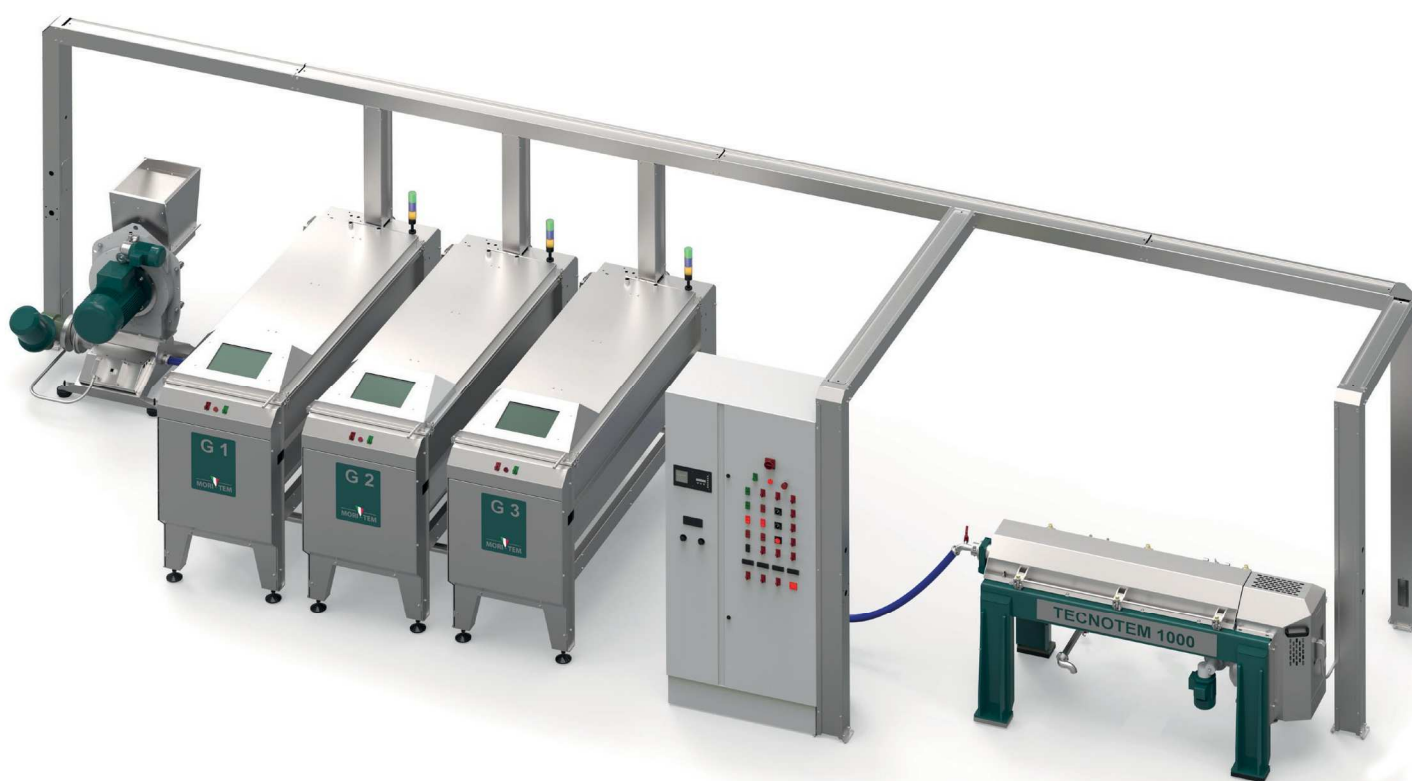
ITA/POR

**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

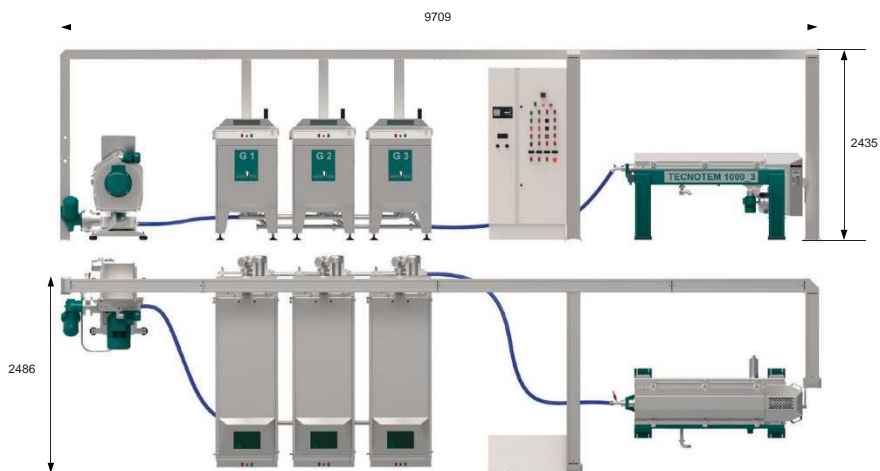


# IMPIANTO / EQUIPAMENTO TECNOTEM



## 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 / EQUIPAMENTO

Da 500 a 4000 Kg. di olive all'ora / De 500 a 4000 Kg. De azeitona por hora

**ITA** Gli impianti TECNOTEM sono stati studiati per effettuare lavorazioni conto terzi o lavorazioni aziendali personalizzate in continuo o discontinuo. 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 viene comandato 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 TECNOTEM 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** Os equipamentos TECNOTEM foram concebidos para efetuar o trabalho personalizado em um contínuo ou descontínuo. A gestão do oxigênio 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 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 é controlada por uma electroválvula e a saída tem lugar por meio de uma bomba modelo PSS. Montada sobre cada uma das bateadeiras. 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 projetado 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 os sistemas de TECNOTEM permitem 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\_3 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 possibile montare il sistema "CPF" Controllo Potenza Frangitore.

**POR** O moinho Fr\_250 - Fr\_350 estão 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\_3 de base é equipado com bomba de pistão 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 ser aberta com facilidade. Como opção pode montar o " CPF " Controlo de potência do moinho.

## GRUPPO GRAMOLAZIONE / GRUPO BATEDEIRA

**ITA** Il gruppo di gramolazione è composto da un minimo di due ad un massimo di sei 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 seis 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 são 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.**

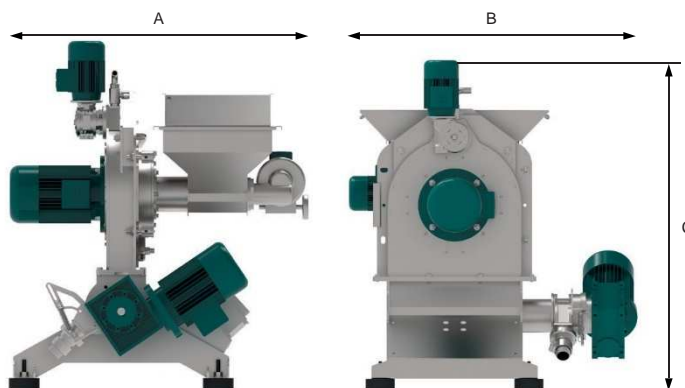
Rua da Gandra, 145 • Mouquim • Apartado 374 • 4761-928 V. N. FAMILIÇÃO  
Telef.: 252 300 090 • Fax: 252 312 658 • E-mail: geral@fmgandra.com • www.fmgandra.com



IMPIANTI / EQUIPAMENTO			FRANGITORI / MOINHO			GRUPPI GRAMOLAZIONE / GRUPO BATEDEIRAS			DECANTER			
MOD. TECNOTEM	PROD.ORARIA/ PRODUÇÃO HORA	Kw.	MOD.	Ø	Kw.	MOD.	Ø AGITATORE/ AGITADOR	Kw.	MOD.	Ø TAMBORO /TAMBOR	RPM	Kw.
	Kg.			mm.			mm.			mm.		
500_2	400-500	18	FR_250_5_5_BFP_1	250	7,5	2GP_300	500	6	TL_500	200	4200	4,5
750_2	650-750	28,5	FR_350_11_BFP_2	350	15	2GP_500	600	7,5	TL_750	250	3500	6
750_3		30,8				3GP_300	500	9,8				
1000_2	900-1000	33,5	FR_350_15_BFP_2		18	2GP_600	600	7,5	TL_1000	250	3500	8
1000_3		35,8				3GP_500		9,8				
1500_3	1300-1500	49	FR_350_18_BFP_2		21	3GP_700	700	12	TL_1500	330	3000	16
2000_3	1800-2000	59				3GP_1000		15	TL_2000	415	3300	23
3000_3	2500-3000	66	FR_350_22_BFP_2	25	5GP_800	18	TL_3000	450	3000	23		

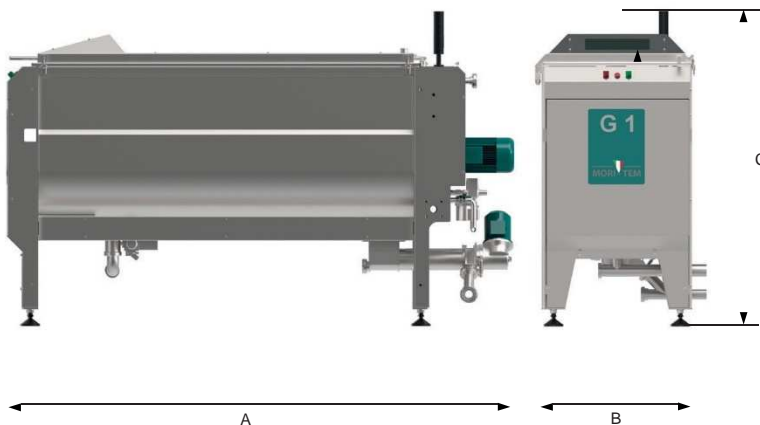
## FRANGITORI / MOINHO

MOD. MOINHO	DIMENSÕES (mm.)			PESO Kg.
	A	B	C	
FR_250_5_5_BFP_1	1.200	970	1.250	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
FR_350_18_BFP_2	1.200	1.050	1.300	320
FR_350_22_BFP_2	1.250	1.050	1.300	330



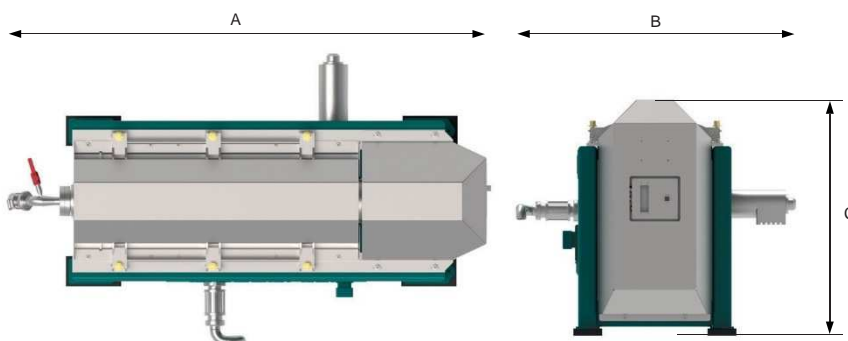
## GRAMOLE / BATEDEIRAS

MOD. GRAMOLE / BATEDEIRA	DIMENSÕES - PESO BATEDEIRA SINGULAR (mm.)			PESO Kg.
	A	B	C	
2GP_300	2045	1300	1271	630
2GP_500	2100	1500	1350	840
3GP_300	2045	1950	1271	945
2GP_600	2500	1550	1350	1030
3GP_500	2100	2250	1350	1260
3GP_700	2200	2500	1450	1620
3GP_1000	2900	2500	1450	1980
5GP_800	2600	4200	1450	3000



## DECANTER

MOD. DECANTER	DIMENSÕES (mm.)			PESO Kg.
	A	B	C	
TL_500	1900	600	1000	650
TL_750	2100	750	1100	780
TL_1000	2350	750	1100	866
TL_1500	3960	1170	1300	2400
TL_2000	2500	1200	1450	2650
TL_3000	3300	1550	1500	3300



**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

