



Oliomio 80 PLUS



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

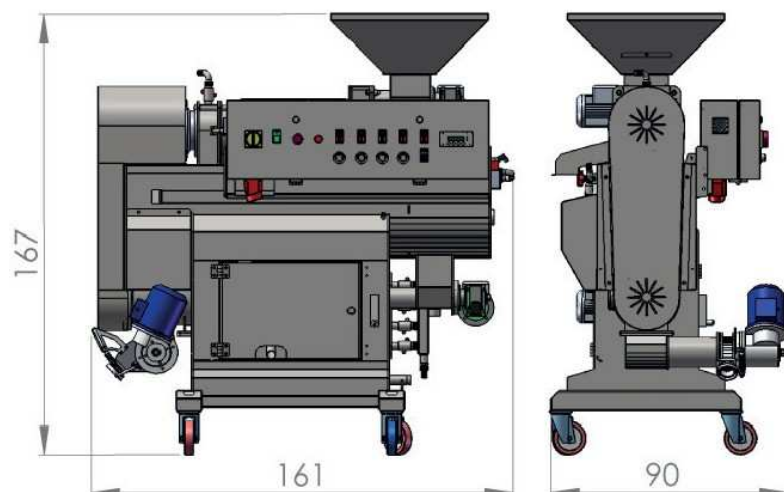


Oliomio 80 PLUS

ITA L'Oliomio 80 Plus è l'ideale per i produttori che vogliono lavorare le olive subito dopo la raccolta e quindi ottenere un olio extravergine di oliva di alta qualità. Produce 70-80 Kg di olive/ora ed è indicato per una produzione giornaliera nelle 8 ore di circa 600 Kg. È dotato di un frangitore a coltelli, di una gramola orizzontale continua e di un decanter a 2 fasi di nuova generazione. Di serie monta l'inverter per la regolazione dei giri del decanter/frangitore, il flussimetro di dosaggio acqua, il kit di lavaggio cilindro, il riscaldamento delle gramole con sensore temperatura e visualizzatore sul quadro e il variatore di giri della coclea di immissione pasta al decanter. Si consiglia di abbinare all'Oliomio 80 Plus la defogliatrice-lavatrice DLE Baby e la vaschetta di raccolta olio con filtro a cartoni 20x20 modello CPF1. Voltaggio standard: Monofase 220V 3 Kw 50 Hz o Trifase 380V 50Hz.

Accessori: Voltaggio speciale;
Pompa scarico sansa Pss1 a bordo macchina.

POR Oliomio 80 Plus é a máquina ideal para produtores que querem processar suas azeitonas imediatamente após a colheita a fim de obter um azeite extravirgem de alta qualidade. Ele pode processar 70 a 80 kg de azeitonas por hora e é recomendado para uma produção diária de cerca de 600 kg em 8 horas. Ele está equipado com um moinho de martelos com uma bateadeira contínua horizontal e com um decanter a duas fases de nova geração. É também equipado com um Inverter para a regulação das rotações do decanter / moinho, um medidor de caudal para a dosagem de água, um kit para a lavagem do tambor, com um sistema de aquecimento da bateadeira com sensor de temperatura e visualizador no painel de controle, e com um variador de rotações do senfim de alimentação da emissão da massa ao decanter. Recomenda-se para combinar com o Oliomio 80 Plus a lavadora DLE BABY e o reservatório inox com filtro (CPF1). Tensão padrão: Monofásico 220V 3 Kw 50 Hz ou trifásica de 380 V



CARATTERISTICHE TECNICHE CARACTERISTICAS TECNICAS

	PRODUZIONE ORARIA (Kg) PRODUÇÃO HORA (Kg)	POTENZA (kW) POTÊNCIA (kW)	CAPACITA' GRAMOLA (Kg) CAPACIDADE BATEDEIRA (Kg)	PESO (Kg) PESO (Kg)
Oliomio 80 PLUS	70-80	3 MF/TF	100	380

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

