



Oliomio GOLD



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

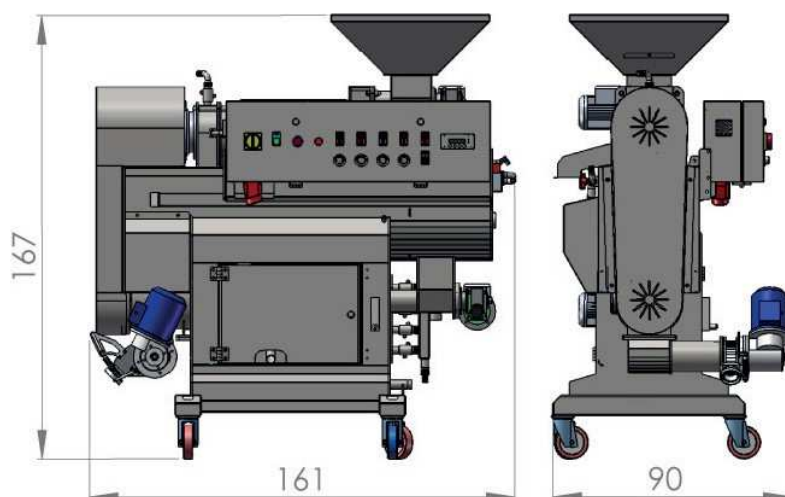


Oliomio GOLD

ITA L'Oliomio Gold 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 80-100 Kg di olive/ora ed è indicato per una produzione giornaliera nelle 8 ore di circa 800 Kg. E' dotato di un frangitore a coltelli, di una gramola orizzontale continua e di un decanter a 2 fasi di nuova generazione. Il decanter brevettato permette di regolare l'estrazione esclusivamente dal quadro comandi senza fermare la macchina in modo semplice ed intuitivo. La pulizia del frantoio è completamente automatica tramite il circuito di lavaggio. 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, il variatore di giri della coclea di immissione pasta al decanter, il variatore di giri della coclea di alimentazione olive, il kit di lavaggio gramole e la pompa di scarico sansa. Si consiglia di abbinare all'Oliomio GOLD la defogliatrice-lavatrice DLE Baby e la vaschetta di raccolta olio con filtro a cartoni 20x20 modello CPF1. Voltaggio standard: Monofase 220V 3,5 Kw 50 Hz o Trifase 380V 50Hz.

Accessori: Kit denocciolatore olive; Inver ter di regolazione giri agitatore gramole.

POR Oliomio Gold 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 80 a 100 kg de azeitonas por hora e é recomendado para uma produção diária de cerca de 800 kg em 8 horas. É equipado com um moinho de martelos, com uma bateadeira contínua horizontal e com um decanter a duas fases de nova geração. O decanter patenteado permite a regulação da extração exclusivamente através do painel de controle, sem parar a máquina, de uma forma fácil e intuitiva. A limpeza da máquina é totalmente automática através do circuito de lavagem. A máquina é equipada 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, um sistema de aquecimento da bateadeira com sensor de temperatura e o visualizador controle em cima do painel, com um variador de rotações do senfim de alimentação da massa ao decanter e um variador de rotações do senfim de alimentação das azeitonas para a máquina, e com uma bomba de descarga de resíduos. Recomenda-se para combinar com o Oliomio Gold a lavadora DLE BABY e o Reservatório inox com filtro (CPF1). Tensão padrão: Monofásico 220V 3,5 Kw 50 Hz ou trifásico 380V 50Hz.



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 GOLD	80-100	3,5 MF/TF	100	400

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

