

# PROFY 150-200



ITA-POR

**FÁBRICA METALÚRGICA DA GANDRA, LDA.**

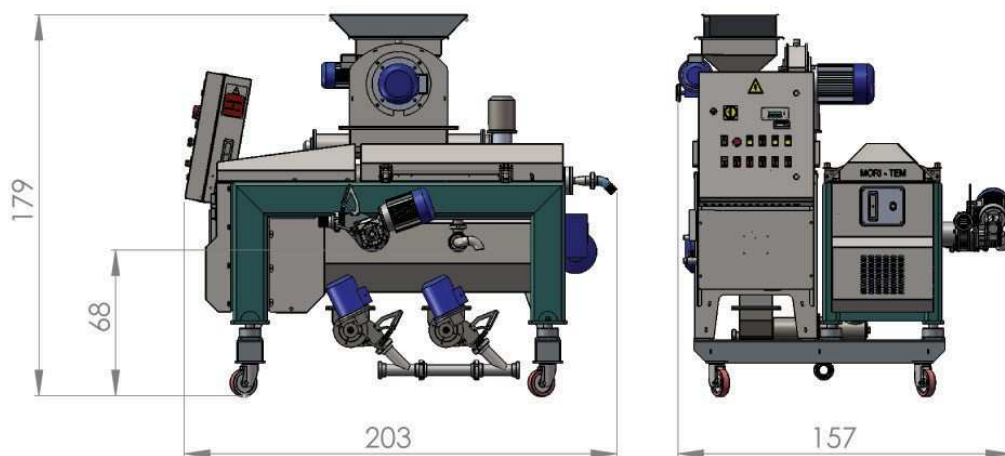
Rua da Gandra, 145 • Mouquim • Apartado 374 • 4761-928 V. N. FAMALICÃO  
Telef.: 252 300 090 • Fax: 252 312 658 • E-mail: geral@fmgandra.com • [www.fmgandra.com](http://www.fmgandra.com)



# PROFY 150-200

**ITA** L'impianto oleario Profy è un monoblocco composto dal Gruppo Frangitore FR\_250 è montato sopra la gramola 2GL\_100 con carico separato sulle vasche 1 o 2. 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 e 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 tramite coclea e l'uscita tramite una pompa a pistone ellittico modello PSS montata su ogni gramola. L'unica differenza tra il Profy 150 e il 200 è che il primo monta sulla gramola un divisorio a tracimazione, e quindi c'è una sola pompa che trasferisce la pasta al decanter e il frangitore scarica direttamente nella prima gramola. Il decanter orizzontale che separa il liquido dal solido è stato sviluppato per ottenere il massimo 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. Il Decanter è dotato di Pompa Pss.1 a bordo. Il quadro elettrico con controller è a bordo gramola. In conclusione possiamo affermare che l'impianto Profy 200 permette 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** Profy é um monobloco composto por um grupo moinho FR\_250 montado na bateadeira 2GL\_100 com descarga separada para os tanques 1 ou 2. A gestão de oxigénio à entrada do triturador caracteriza o processamento e constitui um fator muito importante que permite que a formação da lipoxigenase e, assim, os aromas. Também importante para a qualidade do produto final é o delta térmico entre a temperatura da pasta, ao entrar e ao sair do moinho. O batimento é feito dentro bateadeira fechada, a fim de evitar a oxidação da massa de assegurar um controlo efetivo da temperatura. A entrada de massa é operado através de um sem-fim e a saída é feita através de uma bomba de pistão elíptico PSS colocar sobre a bateadeira. A única diferença entre Profy150 e Profy200 é que Profy150 tem na bateadeira uma divisória a transbordamento, tem uma bomba que transfere a massa ao decanter e o moinho descarrega a massa diretamente na primeira bateadeira. O decanter horizontal, que separa o líquido do sólido é concebido de modo a obter o rendimento máximo com a mais alta qualidade; o sem-fim 2.0 é projetado para obter o produto mais limpo possível, sem adição de qualquer água. Além disso não há nenhum aumento da temperatura durante a fase de extração. O decanter é fornecido com bomba PSS1 montado. O painel de controlo é montado na bateadeira. Em conclusão, podemos afirmar que Profy 200 permite extrair um grande produto.



## CARATTERISTICHE TECNICHE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	PRODUZIONE ORARIA (Kg) PRODUÇÃO HORA (Kg)	POTENZA (kW) POTÊNCIA (kW)	MODELLO FRANGITORE MODELO MOINHO	Ø GRIGLIA (mm) CRIVO Ø (mm)	MODELLO GRAMOLA MODELO BATEIDEIRA	Ø AGITATORE (mm) AGITADOR Ø (mm)	MODELLO DECANTER MODELO DECANTER	Ø TAMBORO (mm) TAMBOR Ø (mm)	RPM
<b>PROFY 150</b>	140-150	11	FR_250_3	250	2GL_100	500	TL_200	200	3800
<b>PROFY 200</b>	180-200	12	FR_250_3	250	2GL_100	500	TL_200	200	3800

**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

