

SINTESI 120



FÁBRICA METALÚRGICA DA GANDRA, LDA.

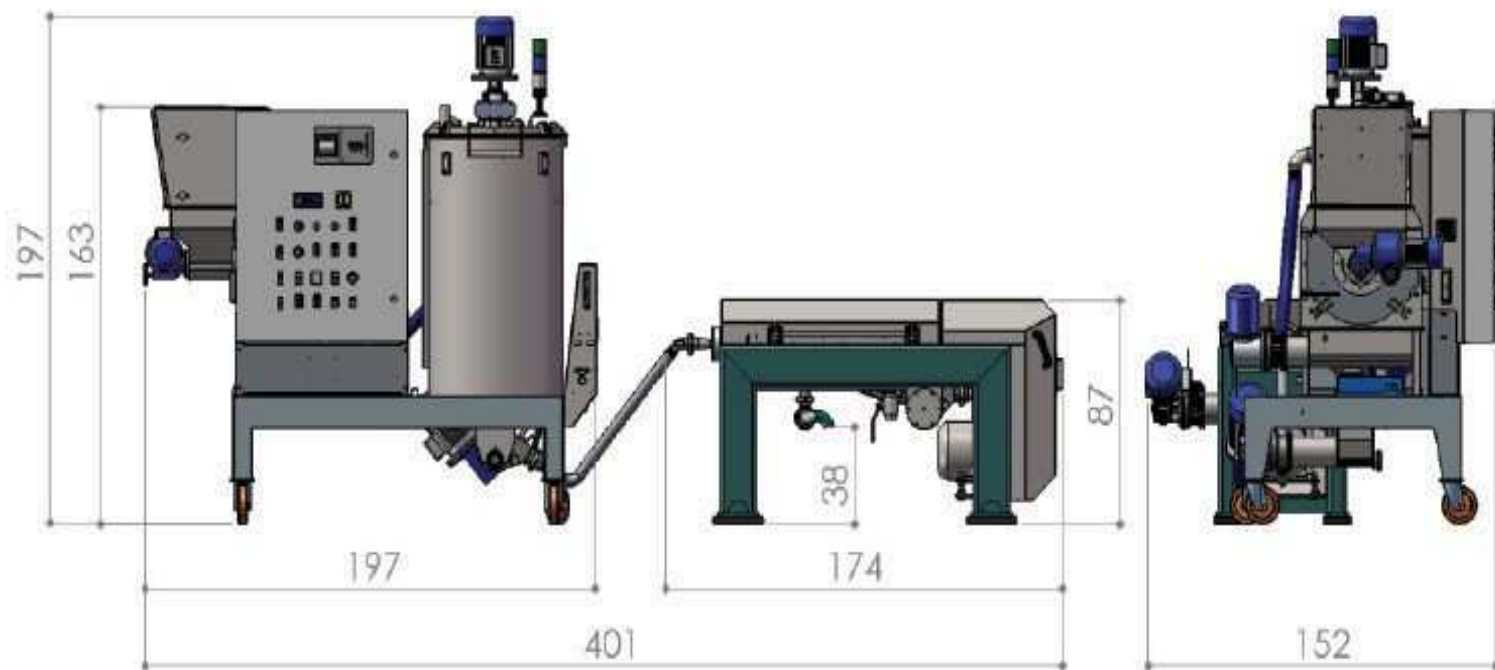
Rua da Gandra, 145 • Mouquim • Apartado 374 • 4761-928 V. N. FAMALICÃO
Telef.: 252 300 090 • Fax: 252 312 658 • E-mail: geral@fmgandra.com • www.fmgandra.com



SINTESI 120

ITA L'impianto oleario SINTESI 120 è composto dal gruppo frangitore FR_250_3 con variatore di velocità, da una gramola verticale GV_150 sottovuoto e quadro elettrico con controller temperature. 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. Inoltre monta la pompa sansa PSS.1 a bordo. In conclusione possiamo affermare che gli impianti SINTESI 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 O equipamento Sintesi 120 é composto de um moinho FR_250_3 com variador de velocidade, uma bateadeira vertical GV_150 e do painel elétrico com controlador de temperatura. 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 concebido para obter um produto mais limpo, sem a adição de água, não há nenhum aumento da temperatura de extração. Montar a bomba bagaço PSS.1. Em conclusão, podemos dizer que os sistemas Sintesi permitem que você vá para um produto de grande qualidade.



Características Técnicas

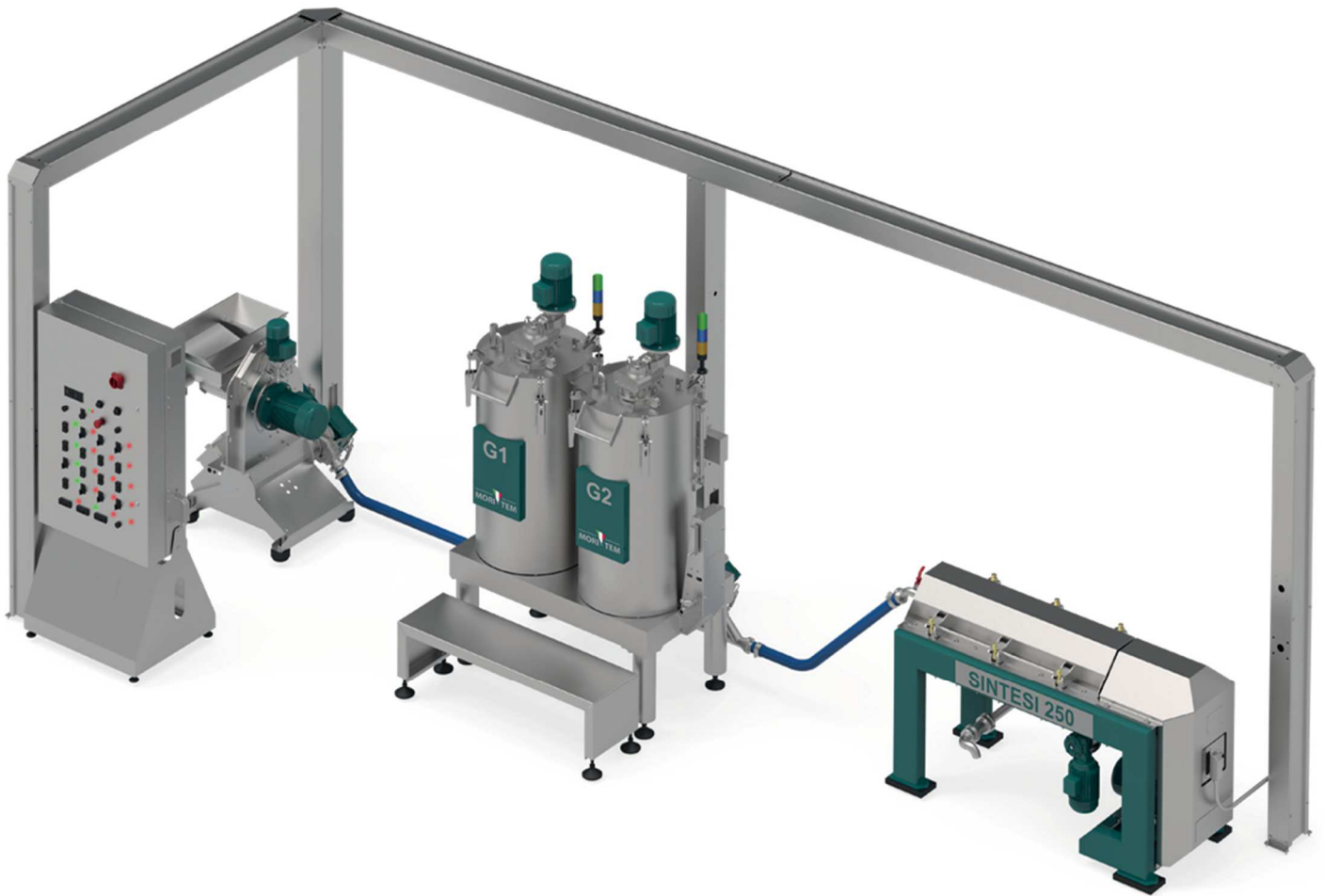
	PRODUZIONE (Lt/h) Produção (Lt/h)	POTENZA (kW) Potência Requerida (kW)	MODELLO FRANGITORE Mod. Moinho	Ø GRIGLIA (mm) Grade Ø (mm)	MODELLO GRAMOLA Mod. Bateadeira	Ø AGITATORE (mm) Agitador Ø (mm)	MODELLO DECANTER Modelo Decanter
SINTESI 120_1M	100-120	7,5	FR_250_3	250	1GV_150	500	TL_200

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



System
QSE
(Quality Soft Extraction)



SINTESI

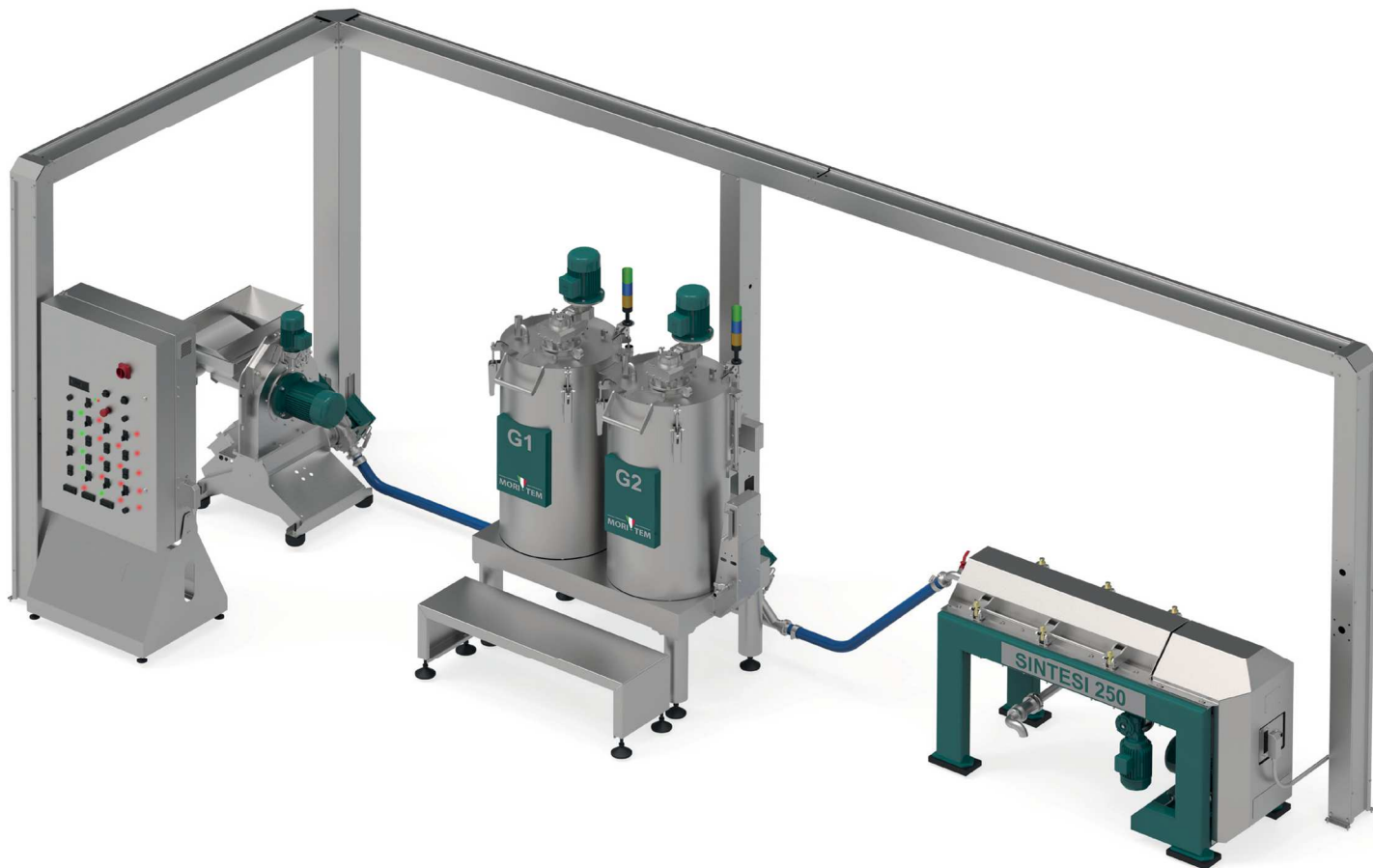
ITAPOR

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

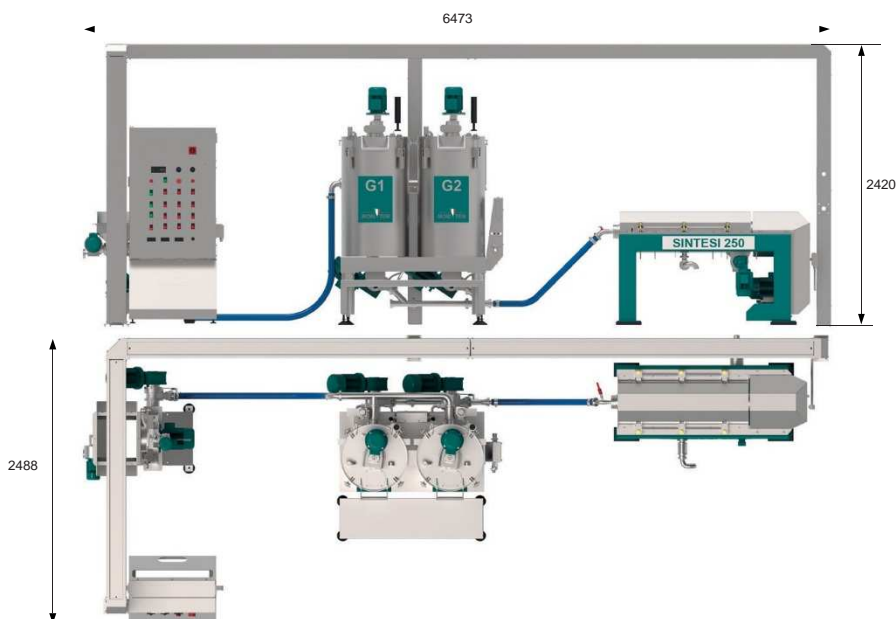


IMPIANTO / EQUIPAMENTO SINTESI



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 120 a 500 Kg. di olive all'ora / De 120 a 500 Kg. Azeitona por hora

ITA Gli impianti SINTESI sono stati studiati per produrre oli ad alto contenuto fenolico nelle piccole e medie aziende. Il ciclo di lavoro può essere 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. Il modello SINTESI 120 è monoblocco con una sola 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 SINTESI 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 Sintesi são projetados para produzir azeite com alto teor de fenólicos em pequenas e médias empresas. O ciclo de trabalho pode ser contínua ou descontínua. O moinho é separado, dotado de inverter para a regulação da rotação do esmagamento. A administração de oxigénio na entrada do moinho caracteriza o processamento e constitui um fator muito importante que permite a formação da lipoxigenase e, assim, 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 é feito em batedeira vertical fechada preparada para fazer uma ligeira depressão; o controlo da temperatura é global. A entrada da massa é comandada através de uma electroválvula e a saída tem através de uma bomba de pistão modelo PSS montada na batedeira. O modelo Sintesi 120 é um monobloco só com uma batedeira. A limpeza é facilitada pela abertura total da tampa superior, que garante que não há onde pode permanecer resíduos de transformação; Ele está disponível como uma opção na lavagem automática. 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 concebido para obter um produto mais limpo, sem a adição de água; não há nenhum aumento da temperatura de extração. Em conclusão, podemos dizer que os sistemas Sintesi permitem que você vá para um produto de grande qualidade.

GRUPPO FRANGITURA / GRUPO MOINHO

ITA I Frangitori Fr_250 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 è dotato di pompa a pistone ellittico modello PSS_1 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 Os moinhos Fr_250 está equipado 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 de base é dotado de uma bomba modelo PSS_1 para a transferência da massa para a batedeira 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 abrir-se com extrema simplicidade. Como opção, é disponível meter inverter para a variação da velocidade.

GRUPPO GRAMOLAZIONE / GRUPO BATEDEIRA

ITA Il gruppo di gramolazione è composto da una o due gramole verticali; solo il modello SINTESI 500 può essere fornito con tre Gramole. Tutte sono corredate di elettrovalvola ingresso pasta e di una pompa PSS_1 per il trasferimento al decanter. Il controllo della temperatura è disponibile di serie con stampa delle temperature. Le gramole sono chiuse e come optional è disponibile il kit per il lavaggio automatico; di serie viene montata la pompa del vuoto.

POR O grupo de batedeiras é composta por uma ou duas batedeiras verticais, apenas o modelo Sintesi 500 pode ser fornecido com três batedeiras. Todos são acompanhados por uma bomba PSS_1 para a transferência da massa para o decanter. O controlo de temperatura é fornecido de série. O batimento é fechado e está disponível como opção kit de lavagem automático, de série vem montada a bomba de vácuo.

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 percorre o comprimento inteiro. Isto tem a grande vantagem de permitir uma velocidade de fluxo maior, 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.

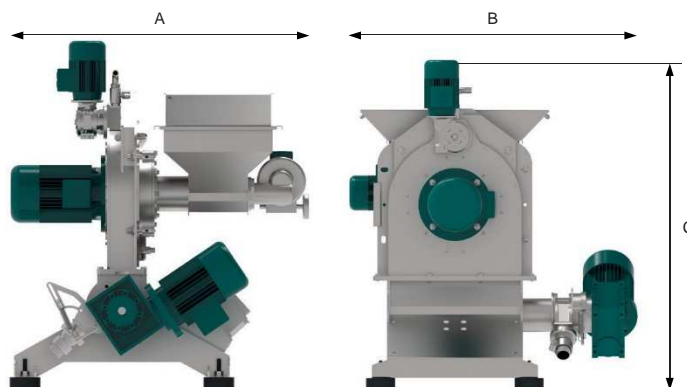
Rua da Gandra, 145 • Mouquim • Apartado 374 • 4761-928 V. N. FAMALICÃO
Tel.: 252 300 090 • Fax: 252 312 658 • E-mail: geral@fmgandra.com • www.fmgandra.com



IMPIANTO/ EQUIPAMENTO			FRANGITORI/ MOINHO			GRUPPI GRAMOLAZIONE/ GRUPO BATEDEIRAS			DECANTER /DECANTER			
MOD. SINTESI	PROD.ORARIA/ PROD. HORA	Kw.	MOD.	Ø	Kw.	MOD.	Ø AGITATORE/ AGITADOR	Kw.	MOD.	Ø TAMBURO /TAMBOR	RPM	K w
	Kg.			mm.			mm.			mm.		
SINTESI 120_1M	100-120	7,5	FR_250_3	350	3	1GV_150	500	1,5	TL_200	170	4000	3
SINTESI 150_2	140-150	9	FR_250_3		3	2GV_100		3				
SINTESI 200_2	180-200	12	FR_250_4_BFP_1		5	2GV_150		4				

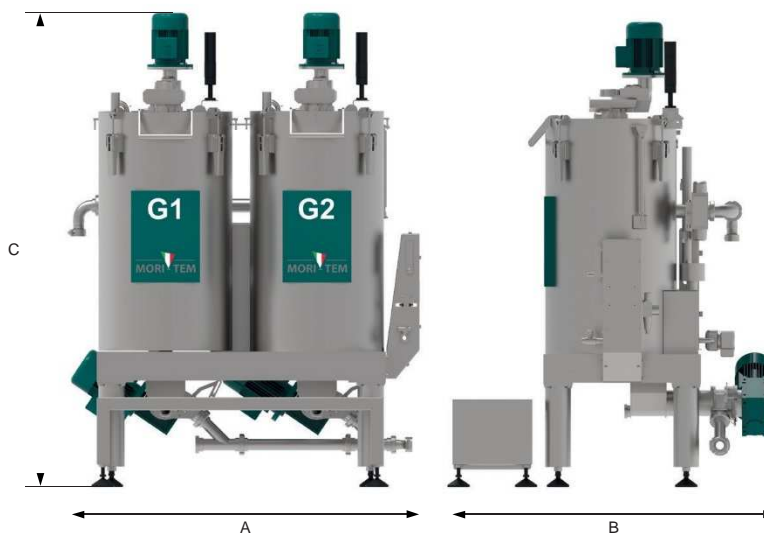
FRANGITORI / MOINHO

MOD. FRANGITORI / MOINHO	DIMENSÕES (mm.)			PESO Kg.
	A	B	C	
FR_250_4_BFP_1	1.200	970	1.250	195
FR_250_5,5_BFP_1	1.200	970	1.250	205
FR_250_7,5_BFP_1	1.200	970	1.250	220



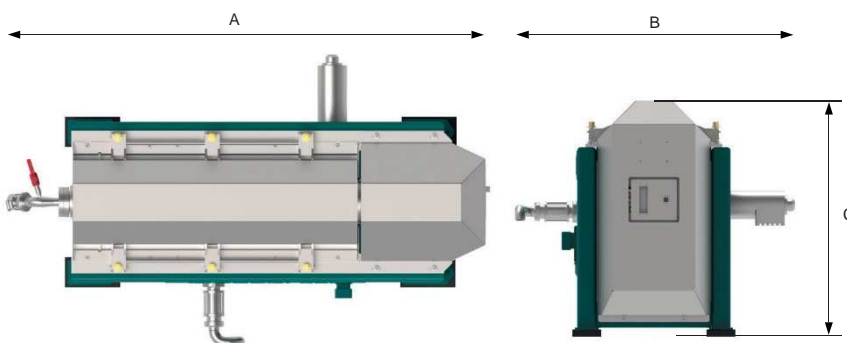
GRAMOLE / BATEDEIRA

MOD. GRAMOLE/ BATEDEIRA	DIMENSÕES - PESO SINGOLA GRAMOLA/ UNICA BATEDEIRA (mm.)			PESO Kg.
	A	B	C	
2GV_100	1250	1000	1900	340
2GV_150	1250	1000	2000	380
2GV_200	1250	1000	2150	400



DECANTER

MOD. DECANTER	DIMENSÕES (mm.)			PESO Kg.
	A	B	C	
TL_200	1800	650	850	420



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

