



Oliomio GOLD

ITA-ESP



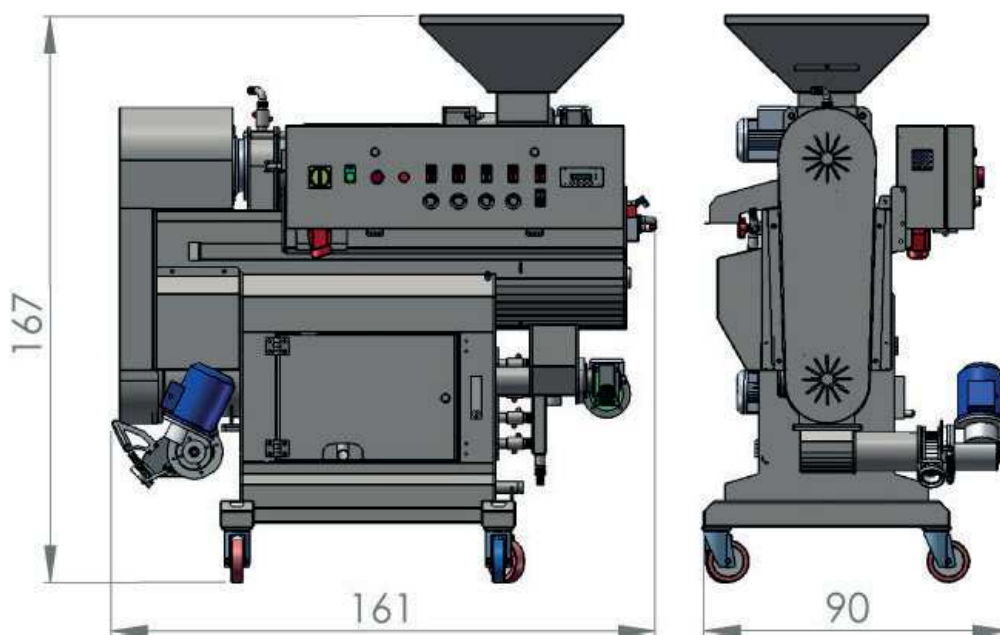
Oliomio GOLD

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 fermo-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 80 Plus la defogliatrice-lavatrice DLE Baby e la vaschetta di raccolta olio con filtro a cartoni 20x20 modello CPF1. Voltaggio standard: Monofase 220V 3,5 Kw 50 Hz o Trifase 380V 50Hz.

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

ESP El Oliomio Gold es ideal para productores que quieren elaborar las olivas inmediatamente después de la recolección y de esta manera obtener un aceite de oliva virgen extra de alta calidad. Procesa 80-100 Kg de olivas por hora y está indicado para una producción diaria en las 8 horas alrededor de 800 kilos. Está equipado de un molino con martillos, una batidora horizontal continua y de un decanter de dos fases de nueva generación. El decanter patentado permite regular la extracción exclusivamente desde el cuadro de mandos sin paradas de la máquina de modo simple e intuitivo. La limpieza del equipo es completamente automática a través del circuito de lavado. De serie monta un inverter para la regulación de las vueltas del decanter/molino, el fluxómetro para dosificar el agua, el kit del lavado del cilindro y el calentamiento de la batidora con sensor de temperatura, visualizador sobre el cuadro, el variador de vueltas del sinfín de entrada de pasta al decanter, el variador del sinfín de alimentación de olivas y el kit de lavado de la batidora y de la bomba de descarga de alpeorujo. Se aconseja montar junto al Oliomio Gold la deshojadora/lavadora DLE Mini y el recipiente de recogida de aceite con filtro de cartones 20x20 modelo CPF.1 Voltaje estándar: Monofásico 220V 3kW 50Hz o Trifásico 380V 50 Hz.

Accessori: Kit deshuesador de olivas; Inverter de regulación de vueltas del agitador de la batidora.



CARATTERISTICHE TECNICHE CARACTERISTICAS TECNICAS

	PRODUZIONE ORARIA (Kg) PRODUCCIÓN HORARIA (Kg)	POTENZA (kW) ABSORCIÓN ELÉCTRICA (kW)	CAPACITA' GRAMOLA (Kg) CAPACIDAD BATIDORA (Kg)	PESO (Kg) PESO (Kg)
Oliomio GOLD	80-100	3,5 MF/TF	100	400