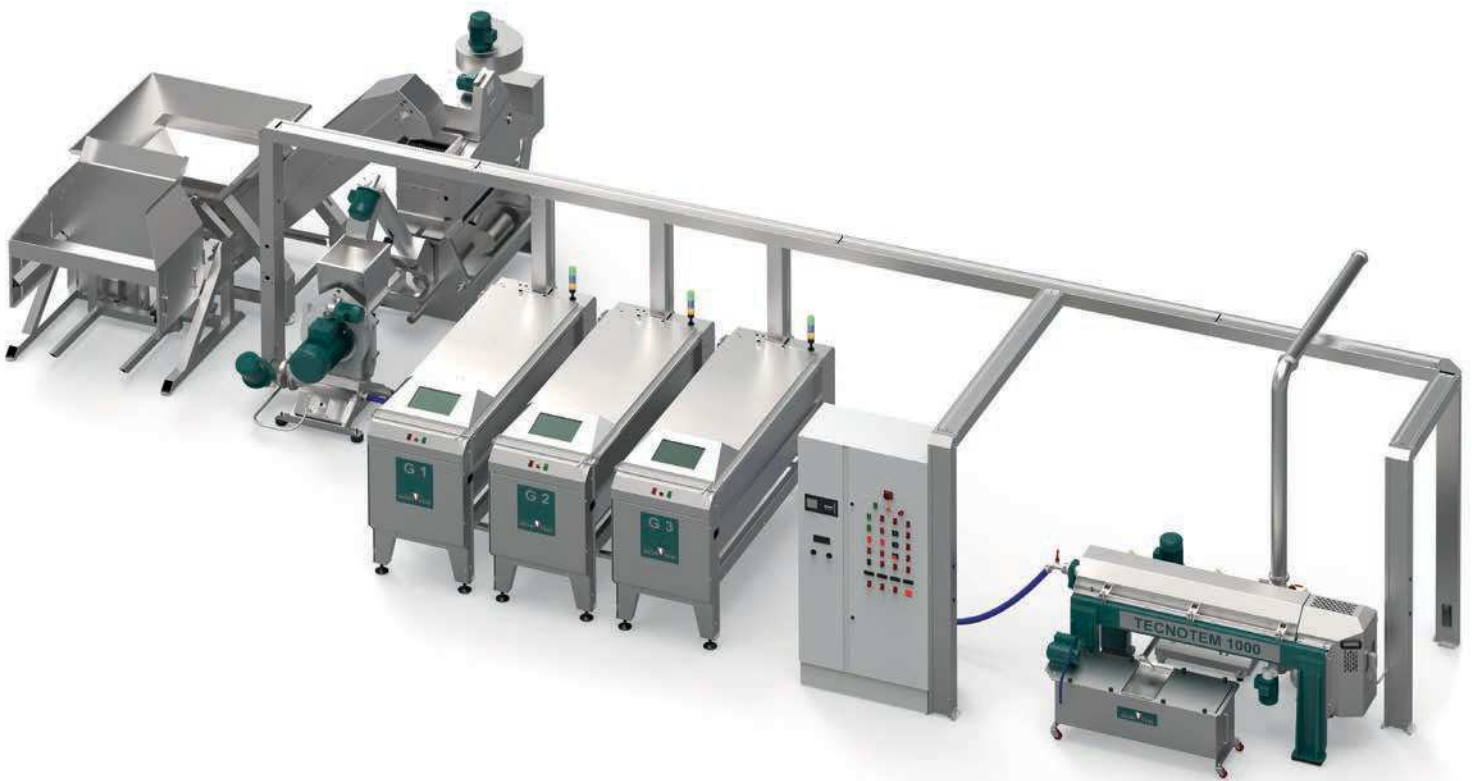


System
QSE
(Quality Soft Extraction)

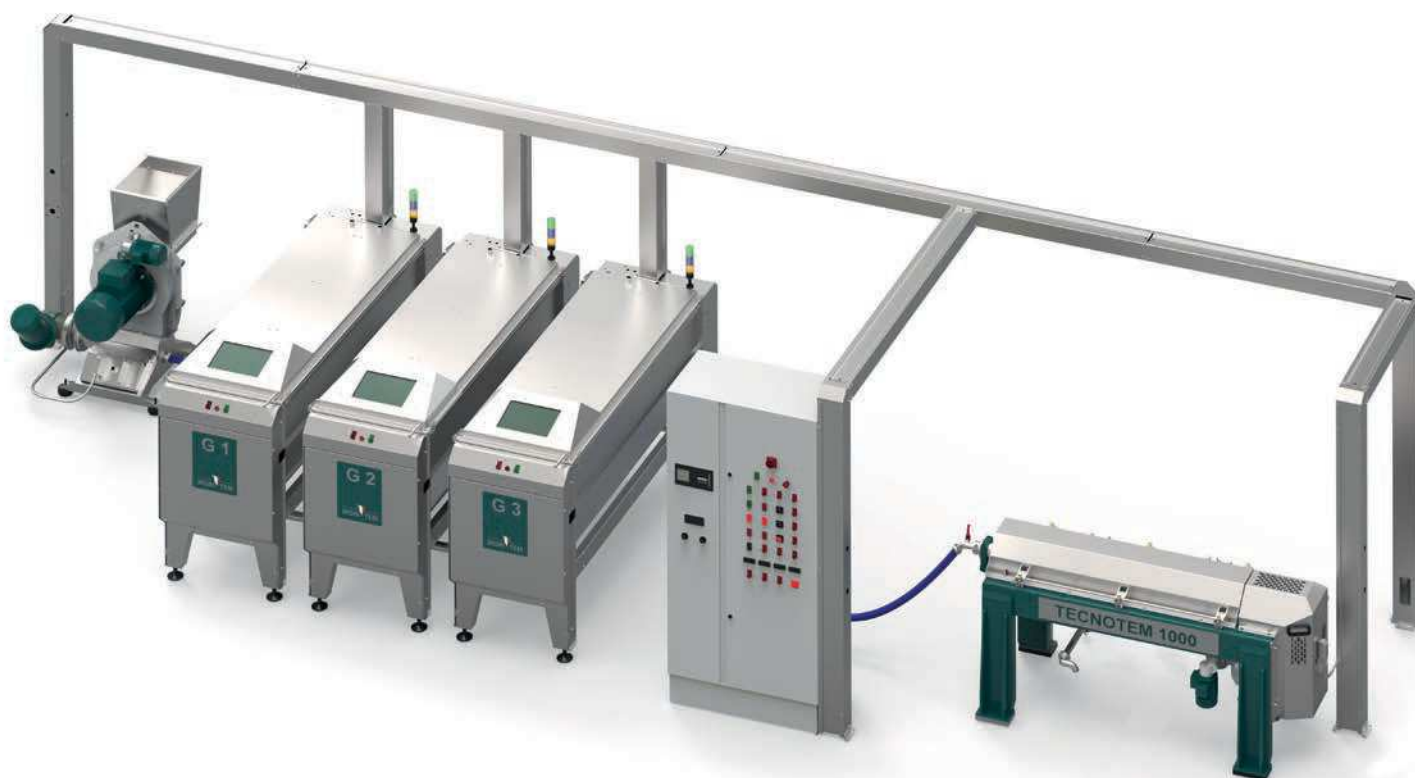


TECNOTEM

FRA/ESP

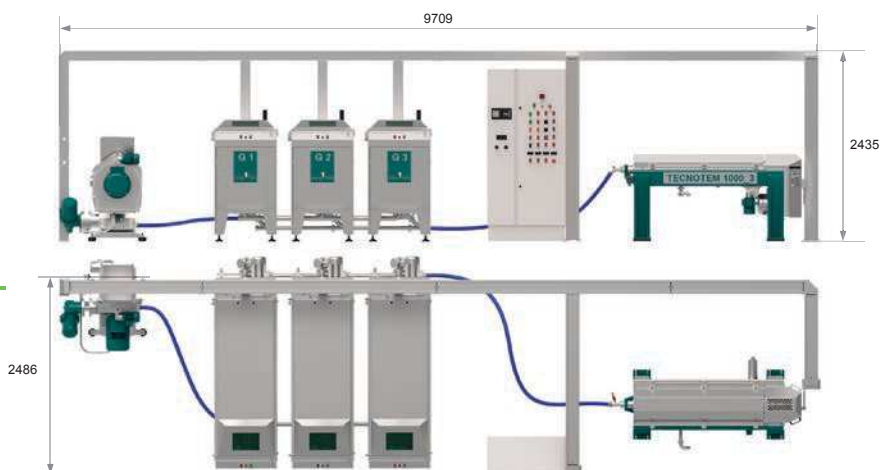

MORI-TEM

IMPLANTATION / INSTALACIÓN TECNOTEM



OPTIONS / OPCIONES

- Réception des olives / Recepción de las aceitunas
- Dérámificateurs-Défeuilleuses / Desramificadoras-Deshojadoras
- Lavage / Lavado
- Réception de l'huile / Recepción del aceite
- Clarification de l'huile / Clarificación del aceite
- Déchargement grignons / Descarga del orujo



IMPLANTATION / INSTALACIÓN

De 500 à 4000 kg d'olives heure / De 500 a 4000 kg de aceitunas por hora

FRA L'implantation TECNOTEM a été étudiée pour effectuer des travaux à façon ou des productions personnalisées, à cycle continu ou non continu. La gestion de l'oxygène à l'entrée du broyeur en caractérise le procès de fabrication et constitue un facteur très important permettant la formation de la lipoxygénase, ainsi des arômes; la différence entre la température en entrée et en sortie de la pâte du broyeur est également importante en ce qui concerne la qualité finale du produit. Le malaxage est effectué dans des malaxeurs fermés afin d'éviter l'oxydation de la pâte et permettre une gestion efficace du contrôle de la température. L'entrée de la pâte est commandée par une électrovanne et la sortie se produit par une pompe à piston elliptique modèle PSS montée sur chaque malaxeur. Le nettoyage est facilité grâce à l'ouverture totale du couvercle supérieur, de telle façon il ne reste aucun résidu de transformation. Le décanteur horizontal qui sépare le liquide du solide a été développé pour obtenir le rendement le plus élevé avec la meilleure qualité; la vis sans fin 2.0 a été réalisée pour obtenir un produit le plus propre possible sans ajouter de l'eau ; il n'y a pas d'augmentation de température pendant l'extraction. En conclusion on peut affirmer que les implantations TECNOTEM permettent l'extraction d'un grand produit, bien entendu avec le soutien qui est assuré par notre société tout au long des procès de fabrication, ce qui fait la différence.

ESP La instalación TECNOTEM ha sido diseñada para realizar trabajos por encargo o comerciales personalizados en ciclo continuo o discontinuo. La gestión del oxígeno en la entrada del molino caracteriza la elaboración y constituye un factor muy importante que permite la formación de la lipoxigenasa, así de los aromas; igualmente significativo para la calidad final del producto resulta la diferencia de la temperatura en la entrada y en la salida de la pasta del molino. El batido se realiza en batidoras cerradas para evitar la oxidación en la pasta y asegurar un control eficaz de la temperatura. La entrada de la pasta es gestionada por una electroválvula y la salida se efectúa por medio de una bomba a pistón elíptico modelo PSS montada en cada batidora. La limpieza es facilitada por la abertura total de la tapa superior, de esta manera no quedan residuos del proceso de elaboración. El decanter horizontal que separa el líquido del sólido ha sido diseñado para obtener el rendimiento más elevado posible con la máxima calidad; el tornillo sin fin 2.0 ha sido realizado para obtener un producto lo más limpio posible sin añadir agua; no hay aumento de la temperatura durante la extracción. En conclusión se puede afirmar que las instalaciones Tecnotem permiten la extracción de un gran producto, por supuesto con el soporte que nuestra sociedad puede asegurar en todas las fases de la elaboración, eso hace la diferencia.

GROUPE BROYAGE / GRUPO MOLINO

FRA Les broyeurs Fr_250 - Fr_350 sont équipés d'une grille spéciale avec des rainures anti-chauffage ainsi que d'un racleur extérieur. La roue de broyage est à couteaux avec la possibilité de varier la vitesse périphérique. Le bâti BFP_1_2_3 est équipé d'une pompe à piston elliptique modèle PSS pour le transfert de la pâte aux malaxeurs et il est construit pour éviter la formation de vapeurs; la vitesse d'alimentation des olives est variable. L'intérieur du broyeur est facilement nettoyable car le support mobile peut être ouvert très simplement. En option il est possible de monter le système "CPF" (contrôle de la puissance du broyeur).

ESP Los molinos Fr_250 - Fr_350 están dotados de una criba especial con ranuras anti calefacción así como de un limpiador exterior. El rodete es de cuchillos con posibilidad de variación de la velocidad periférica. El bastidor BFP_1_2_3 está dotado de una bomba a pistón elíptico modelo PSS para la transferencia de la pasta a las batidoras y está construido de manera que no hayan vapores; la velocidad de la entrada de las aceitunas es variable. La limpieza del interior del molino puede realizarse con facilidad, ya que el soporte móvil puede abrirse muy fácilmente. También es posible montar el sistema opcional "CPF" (control de la potencia del molino).

GROUPE MALAXAGE / GRUPO BATIDO

FRA Le groupe de malaxage est composé de minimum deux jusqu'à six malaxeurs maximum, tous équipés d'électrovannes d'entrée de la pâte et d'une pompe à piston elliptique modèle PSS pour le transfert de la pâte au décanteur. Le contrôle de la température est disponible de série avec résistance ou avec groupe extérieur à travers d'un circulateur et vannes thermostatiques. Les malaxeurs sont fermés; un kit pour le lavage automatique et un fichier de gestion des températures avec imprimante sont disponibles en option.

ESP El grupo batido está compuesto por mínimo de dos hasta máximo seis batidoras, todas equipadas con electroválvulas de entrada pasta y bomba a pistón elíptico modelo PSS para la transferencia de la pasta al decanter. El control de la temperatura está disponible con resistencias (estándar) o con un grupo exterior por medio de recirculación y válvulas termostáticas (opcional). Las batidoras están cerradas; un kit para el lavado automático y una tarjeta de gestión de las temperaturas con impresora están disponibles como opcional.

GROUPE EXTRACTION / GRUPO EXTRACCIÓN

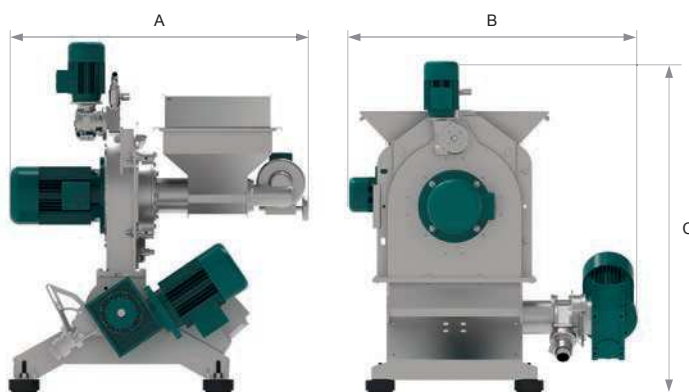
FRA Le groupe extraction est de nouvelle génération; la pâte entre directement dans la partie cylindrique et parcourt toute sa longueur. Cela a l'avantage de permettre une capacité plus élevée, d'éviter la stagnation de l'eau de végétation qui est présente dans le système conventionnel à deux phases, et surtout de faciliter l'extraction; en substance on augmente le rendement sans aucune perte de qualité. En plus, dans ce système le tuyau central de la vis sans fin est fermé, de façon que l'air n'entre pas à l'intérieur du décanteur, ce qui représente un facteur tout à fait important pour la qualité.

ESP El grupo extracción es de nueva generación; la pasta entra directamente en la parte cilíndrica y pasa a lo largo de toda su longitud. Eso tiene la ventaja de garantizar un caudal más elevado, evitar el estancamiento del agua de vegetación, que en el sistema convencional en dos fases está presente, y sobre todo facilitar la extracción; en sustancia se aumenta el rendimiento sin perder calidad. Además en este sistema el tubo central del tornillo sin fin está cerrado, de manera que el aire no pasa al interior del decanter, siendo este último un factor de calidad de gran importancia.

IMPLANTATION/INSTALACIÓN			BROYEURS/MOLINOS			GROUPES DE MALAXAGE/GRUPOS BATIDO			DÉCANTEUR/DECANTER			
MOD. TECNOTEM	PROD. HOAIRE / PROD. HORARIA	Kw.	MOD.	Ø	Kw.	MOD.	Ø AGITATEUR/ AGITADOR	Kw.	MOD.	Ø TAMBOUR/ TAMBOR	RPM	Kw.
	Kg.			mm.			mm.			mm.		
500_2	400-500	18	FR_250_5_5_BFP_1	250	7,5	2GP_300	500	6	TL_500	200	4200	4,5
750_2	650-750	28,5	FR_350_11_BFP_2	350	15	2GP_500	600	7,5	TL_750	250	3500	6
750_3		30,8				3GP_300	500	9,8				
1000_2	900-1000	33,5	FR_350_15_BFP_2		18	2GP_600	600	7,5	TL_1000	250	3500	8
1000_3		35,8				3GP_500		600				
1500_3	1300-1500	49	FR_350_18_BFP_2		21	3GP_700	700	12	TL_1500	330	3000	16
2000_3	1800-2000	59				3GP_1000		15	TL_2000	415	3300	23
3000_3	2500-3000	66	5GP_800		18	TL_3000		450	3000	23		
1500+1500_6	2600-3000	76,5	FR_350_22_BFP_2		25	6GP_700	19,5	TL_1500x2	330	3000	32	
2000+2000_6	3600-4000	91,5	FR_350_30_BFP_3			32		6GP_1000	TL_2000x2	415	3300	40

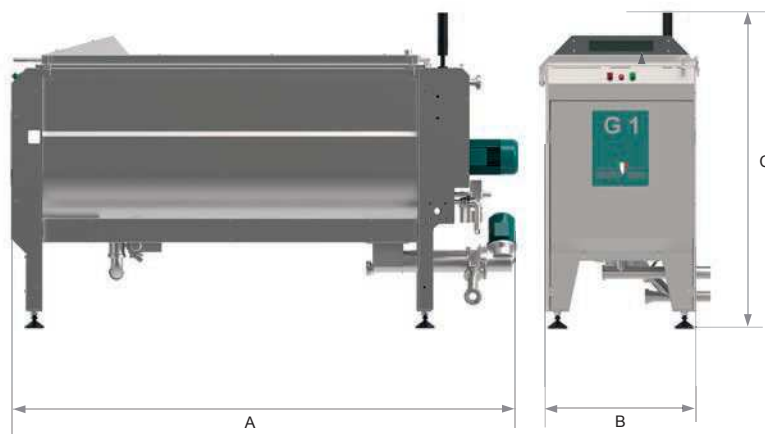
BROYEURS / MOLINOS

MOD. BROYEURS/MOLINOS	DIMENSIONS/DIMENSIONES (mm.)			POIDS/PESO Kg.
	A	B	C	
FR_250_5_5_BFP_1	1.200	970	1.250	195
FR_350_11_BFP_2	1.200	1.050	1.300	300
FR_350_15_BFP_2	1.200	1.050	1.300	310
FR_350_18_BFP_2	1.200	1.050	1.300	320
FR_350_22_BFP_2	1.250	1.050	1.300	330
FR_350_30_BFP_3	1.300	1.050	1.300	350



MALAXEURS / BATIDORAS

MOD. MALAXEURS/BATIDORAS	MESURE ET POIDS DE CHAQUE MALAXEUR DIMENSIONES Y PESO DE CADA BATIDORA (mm.)			POIDS/PESO Kg.
	A	B	C	
2GP_300	2045	1300	1271	630
2GP_500	2100	1500	1350	840
3GP_300	2045	1950	1271	945
2GP_600	2500	1550	1350	1030
3GP_500	2100	2250	1350	1260
3GP_700	2200	2500	1450	1620
3GP_1000	2900	2500	1450	1980
5GP_800	2600	4200	1450	3000
6GP_700	2200	5100	1450	3240
6GP_1000	2900	5100	1450	4120



DÉCANTEUR / DECANTER

MOD. DÉCANTEUR/DECANTER	DIMENSIONS/DIMENSIONES (mm.)			POIDS/PESO Kg.
	A	B	C	
TL_500	1900	600	1000	650
TL_750	2100	750	1100	780
TL_1000	2350	750	1100	866
TL_1500	3960	1170	1300	2400
TL_2000	2500	1200	1450	2650
TL_3000	3300	1550	1500	3300

