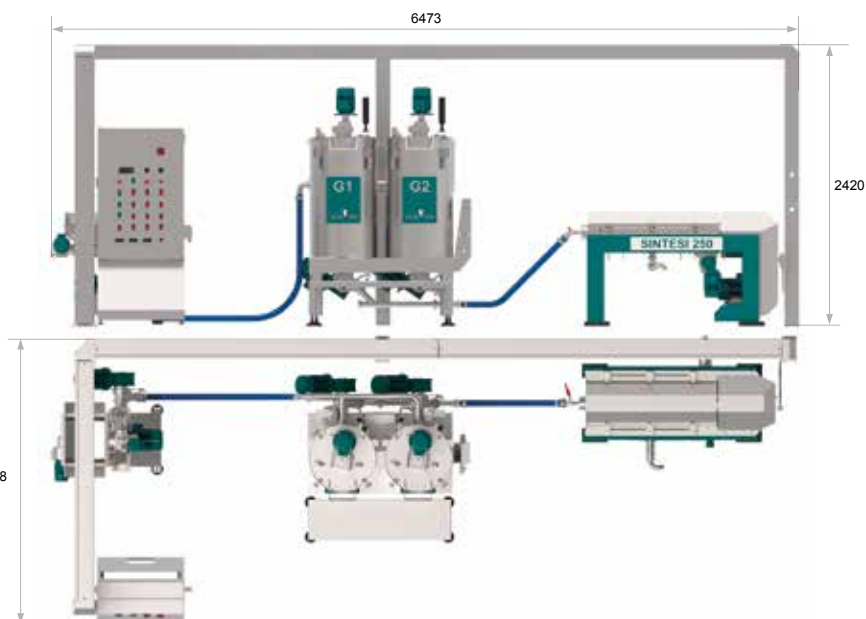




# SINTESI

FRA/ESP

# IMPLANTATION / INSTALACIÓN SINTESI



## 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 120 à 500 kg d'olives heure / De 120 a 500 kg de aceitunas por hora

**FRA** L'implantation SINTESI a été étudiée pour la production d'huile avec une haute quantité de phénols dans les petites et moyennes exploitations. Le procès peut être de type continu ou discontinu. Le broyeur est séparé, équipé de variateur de vitesse pour le réglage des tours de broyage. La gestion de l'oxygène à l'entrée du broyeur caractérise le procès de fabrication et constitue un facteur très important permettant la formation de la lipoxigénase, 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 verticaux fermés prévus pour obtenir une légère dépression; le contrôle de la température est global. L'entrée de la pâte se réalise à travers une pompe commandée par une électrovanne et la sortie se produit par une pompe à piston elliptique modèle PSS montée sur chaque malaxeur. Le modèle SINTESI 120 est monobloc avec un seul malaxeur. Le nettoyage est facilité grâce à l'ouverture totale du couvercle supérieur, de telle façon il ne reste aucun résidu de transformation; le lavage automatique est disponible en option. 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 SINTESI 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 SINTESI ha sido especialmente diseñada para producciones de aceite con un alto contenido en compuestos fenólicos para pequeñas y medianas empresas. Posibilidad de procesar en forma continua o discontinua. El molino está separado, dotado de inversor para la regulación de las revoluciones del molino. 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 verticales cerradas preparadas para una ligera despresurización; el control de las temperaturas es global. La entrada de la pasta se realiza por medio de una bomba gestionada por una electroválvula y la salida se efectúa por medio de una bomba a pistón elíptico modelo PSS montada en cada batidora. El modelo SINTESI 120 es monobloque con una única batidora. La limpieza es facilitada por la abertura total de la tapa superior, de esta manera no quedan residuos del proceso de elaboración. El lavado automático está disponible en opción. 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 SINTESI 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 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 est équipé d'une pompe à piston elliptique modèle PSS\_1 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 y a la possibilité de monter un variateur de la vitesse de la vis sans fin des olives et donc de pouvoir effectuer la rétroaction en activant une puissance de travail prédéfinie.

**ESP** Los molinos Fr\_250 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 está dotado de una bomba a pistón elíptico modelo PSS\_1 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 inversor opcional para variar la velocidad del sinfín de las aceitunas y así poder efectuar la retroacción activando una potencia de trabajo predefinida.

## GROUPE MALAXAGE / GRUPO BATIDO

**FRA** Le groupe de malaxage est composé d'un ou deux malaxeurs verticaux, le modèle SINTESI 500 uniquement peut être équipé de trois malaxeurs. Ils sont tous dotés d'une électrovanne d'entrée de la pâte et d'une pompe PSS\_1 pour le transfert de la pâte au décanteur. Le contrôle de la température est disponible de série avec imprimante des températures. Les malaxeurs sont fermés; un kit pour le lavage automatique est disponible en option. Une pompe du vide est montée standard.

**ESP** El grupo batido está compuesto por una o dos batidoras verticales; unicamente el modelo SINTESI 500 puede ser suministrado con tres batidoras. Todas están equipadas con electroválvula de entrada pasta y bomba modelo PSS\_1 para la transferencia de la pasta al decanter. El control de la temperatura está disponible estándar con impresora de las temperaturas. Las batidoras están cerradas; un kit para el lavado automático está disponible como opcional. Una bomba de vacío está montada estándar.

## GROUPE EXTRACTION / GRUPO EXTRACCIÓN

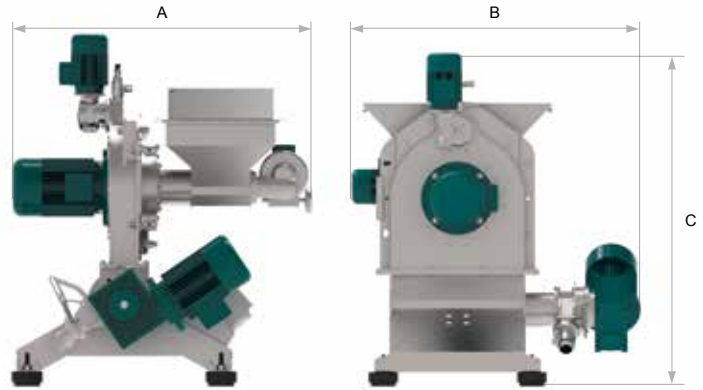
**FRA** Le groupe extraction est de nouvelle génération; la pâte entre directement dans la partie cylindrique et parcourt toute sa longueur. Cela a l'avantage de permettre une capacité plus élevée, d'éviter la stagnation de l'eau de végétation qui est présente dans le système conventionnel à deux phases, 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 MALAXAGE/GRUPOS BATIDO			DÉCANTEUR/DECANTER			
MOD. SINTESI	PROD. HOAIRE/ HORARIA	Kw.	MOD.	Ø	Kw.	MOD.	Ø AGITATEUR / AGITADOR	Kw.	MOD.	Ø TAMBOUR/ TAMBOR	RPM	Kw.
	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				
SINTESI 250_2	220-250	13	FR_250_4_BFP_1		5	2GV_150		4	TL_250			
SINTESI 350_2	300-350	14	FR_250_5,5_BFP_1		6	2GV_200		4	TL_350			
SINTESI 500_2	400-500	15	FR_250_5,5_BFP_1		6	2GV_300		5	TL_500			
SINTESI 500_3	450-500	19	FR_350_7,5_BFP_1	350	9	3GV_200	500	6				

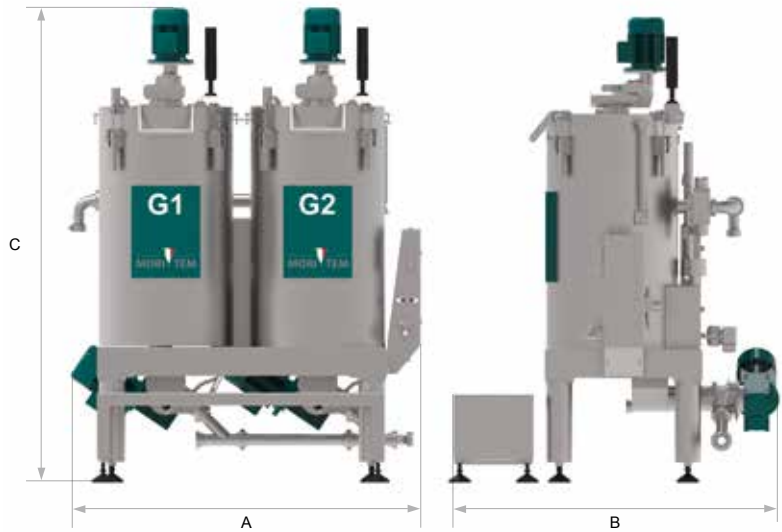
## BROYEURS / MOLINOS

MOD. BROYEURS/MOLINOS	DIMENSIONS/DIMENSIONS (mm.)			POIDS/PESO
	A	B	C	Kg.
FR_250_4_BFP_1	1.200	970	1.250	195
FR_250_5,5_BFP_1	1.200	970	1.250	205
FR_350_7,5_BFP_1	1.200	970	1.250	220



## MALAXEURS / BATIDORAS

MOD. MALAXEURS/BATIDORAS	DIMENSIONS/DIMENSIONS (mm.)			POIDS/PESO
	A	B	C	Kg.
2GV_100	1250	1000	1900	340
2GV_150	1250	1000	2000	380
2GV_200	1250	1000	2150	400
2GV_300	1650	1100	2150	450
3GV_200	1250	1000	2150	530



## DÉCANTEUR / DECANTER

MOD. DÉCANTEUR/ DECANTER	DIMENSIONS/DIMENSIONS (mm.)			POIDS/PESO
	A	B	C	Kg.
TL_200	1800	650	850	420
TL_250	1800	650	850	485
TL_350	2100	650	850	530
TL_500	2100	650	1000	650

