

KOCAMAZ
OLIVE OIL TECHNOLOGIES

TECNOLOGIE DELL'OLIO DI OLIVA

“Olio d'Oliva, l'Elisir di Lunga Vita”



3

CHI SIAMO

4

NOSTRI VALORI

6

Macchine per l'Olio d'Oliva da Boutique di
SERIE MINIOLIVE

16

MACCHINE E ATTREZZATURE AUSILIARIE

20

GRUPPO DI TRASPORTO DELLE OLIVE

22

ALTRE ATTREZZATURE AUSILIARIE

27

GRUPPO DI SERBATOI PER OLIO D'OLIVA

30

LINEE DI RIEMPIMENTO E DI IMBOTTIGLIAMENTO

31

PROGETTI DI ESEMPIO





A breve KOCAMAZ MAKINA

KOCAMAZ Makina Sanayi che è stata fondata nel 1978, è diventata un marchio noto grazie alla sua ampia rete di concessionari in Turchia e agli utenti finali che raggiunge sia in patria che all'estero. Con gli investimenti in R&S e produzione realizzati, l'azienda ha ampliato il proprio portafoglio prodotti per rivolgersi a due diversi settori.

Oggi, nel suo nuovo stabilimento produttivo con un'area aperta di 3.000 m² e un'area chiusa di 3.000 m², realizza macchine e progetti chiavi in mano con diversi vantaggi produttivi specifici per i processi dei settori "olio d'oliva, agricoltura e zootecnia" con il suo parco macchine all'avanguardia nell'ambito della conformità internazionale.





NOSTRI VALORI

Lavoriamo per fornire la massima qualità e soddisfazione ai nostri clienti. Diamo importanza alla soddisfazione e alla stabilità dei nostri dipendenti. Puntiamo a un successo duraturo e sostenibile. Svolgiamo la nostra attività sulla base della tolleranza e della fiducia.

A CHE COSA PUNTIAMO

Il nostro obiettivo è diventare un marchio globale che sviluppa continuamente i propri metodi nel proprio settore di competenza, al fine di aumentare l'efficacia e l'efficienza della nostra azienda nel mercato internazionale.



R&S (RICERCA E SVILUPPO)

Orientiamo i nostri studi di R&S in linea con le richieste e i riscontri che riceviamo dai nostri clienti.

QUALITÀ

Produciamo macchine facili da usare e rispettose dell'ambiente utilizzando tecnologie in via di sviluppo e aggiornate e forniamo assistenza post-vendita.



SERVIZIO POST-VENDITA

In linea con le richieste dei nostri clienti, forniamo servizi di installazione post-vendita in Turchia e all'estero, oltre a supportare i nostri clienti eseguendo i test necessari e la formazione tecnica dopo l'installazione. Lavoriamo orientati alla soluzione con un servizio post-vendita rapido e di alta qualità.



L'elisir di lunga vita "l'olio d'oliva"

È stato dimostrato da vari esperimenti e articoli scientifici che l'olio d'oliva è un elisir di salute per l'umanità, dal passato al presente.

L'olio d'oliva diventa un elisir di lunga vita grazie alla lavorazione dettagliata e meticolosa di questo frutto miracoloso che la natura ci ha donato e all'applicazione dei principi di produzione giusti al momento giusto.

La produzione di olio d'oliva di boutique è innanzitutto saggezza, serve alla salute, fornisce valore aggiunto all'olio d'oliva, è uno dei valori importanti della cultura gastronomica e ha un effetto positivo sulle emozioni umane sulla via del branding.

Le responsabilità, gli obiettivi e gli ideali di questo settore sono di alto livello. La perfezione di ogni fase di produzione è l'inizio perfetto della fase successiva.

Questo ciclo è il seguente: albero ben curato, tempo di raccolta appropriato, logistica veloce, uso appropriato di macchinari e attrezzature, imballaggio appropriato, stoccaggio appropriato e, di conseguenza, salute, prosperità e felicità.

Con questa comprensione, come KOCAMAZ, siamo felici di contribuire alla produzione di olio d'oliva in boutique con i nostri macchinari e le nostre attrezzature e di essere parte dell'antica cultura dell'olio d'oliva.





Macchine per Olio d'Oliva Boutique della Serie **MINIOLIVE**

È una serie di macchine dal disegno compatto, prodotte in varie capacità e progettate per la produzione di olio d'oliva di alta qualità. Lavora le olive mediante processi di frantumazione, impastatura e separazione senza contatto con aria, luce e calore, in particolare gli antiossidanti naturali presenti nel chicco d'oliva, come i polifenoli. Permette di ottenere un olio d'oliva ricco di proprietà organolettiche e ad alto valore polifenolico. Viene prodotto in tre classi: Serie Amatoriale, Serie Semiprofessionale e Serie Professionale.

I Vantaggi

- Vantaggio dell'ammortamento anticipato con bassi costi di investimento
- Possibilità di produzione di olio d'oliva in spazi limitati con macchine di dimensioni minime
- Vantaggio della propria produzione sulla via del branding
- Aggiungere valore aggiunto mantenendo i criteri di qualità dell'olio d'oliva durante la produzione
- Opzioni di macchine e attrezzature adatte a diversi scopi produttivi
- Consumo energetico conveniente, lavorazione economica delle olive raccolte giornalmente
- Non provoca alcun danno all'ambiente ed è esente da vari documenti e progetti richiesti dal Ministero dell'Ambiente per la produzione di olio d'oliva
- Avere le condizioni necessarie per la produzione di olio d'oliva biologico
- Ridurre al minimo la fuoriuscita di olio d'oliva nella sansa





SERIE AMATORIALE

Macchina per Olio d'Oliva Boutique MINIOLIVE 50 EKO

Grazie al suo disegno a telaio miniaturizzato, può essere facilmente utilizzato con corrente elettrica a 220 o 380 volt in giardino, nel parcheggio, sul tetto, nel ripostiglio o in qualsiasi altro luogo ritenuto idoneo. Ha una capacità di lavorazione di **40-50 kg di polpa di oliva all'ora**. È mobile e può essere facilmente trasportato in aree diverse. Lavorando le olive che raccogliete ogni giorno in modo fresco, potrete portare il vostro olio d'oliva in tavola con piacere.



CARATTERISTICHE TECNICHE

Capacità	40-50 kg/ora
Dimensioni (Larghezza x Lunghezza x Altezza)	890 x 1960 x 1550 mm
Peso	385 kg
Potenza Installata	4.39 kW, 220 V / 380 V, 50 hz
Consumo Approssimativo di Energia Elettrica	3 kW/ora
Ciclo del Decantatore	4720 giri/min.
Materiale del Decantatore	Acciaio inossidabile AISI 304
Azionamento del Decantatore	Cinghia dentata e puleggia
Tipo del Malassatore	Verticale
Capacità del Malassatore	65 kg di polpa di olive
Materiale del Malassatore	Acciaio inossidabile AISI 304
Pannello Elettrico	Tipo Semplice



Scansiona il codice QR



Macchina per Olio d'Oliva Boutique MINIOLIVE 50 PROF

Grazie al suo disegno a telaio miniaturizzato, può essere facilmente utilizzata in giardino, nel parcheggio, sul tetto, nel ripostiglio o in qualsiasi altra area ritenuta idonea. Ha una capacità di lavorazione di **40-50 kg di polpa di olive all'ora**. È mobile e può essere facilmente spostata in aree diverse. Lavorando le olive che raccogliete ogni giorno in modo fresco, potrete portare l'olio d'oliva che producezete sulla vostra tavola con piacere.

Nella serie Miniolive 50 PROF, la pasta di olive viene lavorata a velocità diverse, a seconda del tipo di olive e del tempo di raccolta, consentendo così di lavorare più comodamente. Il sistema di riscaldamento malassatore è prodotto come dotazione standard, che consente di lavorare la pasta di olive nell'intervallo di temperatura ideale a seconda delle esigenze (18-27 gradi). L'efficienza della produzione di olio d'oliva aumenta grazie al sistema di riscaldamento del malassatore.



CARATTERISTICHE TECNICHE

Capacità	40-50 kg/ora
Dimensioni (Larghezza x Lunghezza x Altezza)	890 x 1960 x 1550 mm
Peso	420 kg
Potenza Installata	6.58 kW, 380 V, 50 hz
Consumo Approssimativo di Energia Elettrica	4.5 kW/ora
Ciclo del Decantatore	4720 giri/min.
Materiale del Decantatore	Acciaio inossidabile AISI 304
Azionamento del Decantatore	Cinghia dentata e puleggia
Tipo del Malassatore	Verticale
Capacità del Malassatore	65 kg di polpa di olive
Materiale del Malassatore	Acciaio inossidabile AISI 304
Sistema di Riscaldamento del Malassatore	Disponibile
Pannello Elettrico	Automatizzato



Scansiona il codice QR



Macchina per Olio d'Oliva Boutique MINIOLIVE 100

Grazie al suo disegno a telaio miniaturizzato, può essere facilmente utilizzata in giardino, nel parcheggio, sul tetto, nel ripostiglio o in qualsiasi altra area ritenuta idonea. Ha una capacità di lavorazione di **80-100 kg di polpa di olive all'ora**. È mobile e può essere facilmente spostata in aree diverse. Lavorando le olive che raccogliete ogni giorno in modo fresco, potrete portare l'olio d'oliva che producezete sulla vostra tavola con piacere.

Nella serie Miniolive 100, la pasta di olive viene lavorata a velocità diverse a seconda del tipo di olive e del tempo di raccolta, consentendo così di lavorare più comodamente. Il sistema di riscaldamento del malassatore è prodotto come dotazione standard. Esso consente di lavorare la pasta di olive nell'intervallo di temperatura ideale a seconda delle esigenze (18-27 gradi). L'efficienza della produzione di olio d'oliva aumenta grazie al sistema di riscaldamento Malassatore.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Capacità	80-100 kg/ora
Dimensioni (Larghezza x Lunghezza x Altezza)	900 x 1960 x 1680 mm
Peso	574 kg
Potenza Installata	7.92 kW, 380 V, 50 hz
Consumo Approssimativo di Energia Elettrica	5.9 kW/ora
Ciclo del Decantatore	4215 giri/min.
Materiale del Decantatore	Acciaio inossidabile AISI 304
Azionamento del Decantatore	Cinghia dentata e puleggia
Tipo del Malassatore	Verticale
Capacità del Malassatore	130 kg di polpa di olive
Materiale del Malassatore	Acciaio inossidabile AISI 304
Sistema di Riscaldamento del Malassatore	Disponibile
Pannello Elettrico	Automatizzato



PANNELLO DI CONTROLLO DELL'UNITÀ

Dimensioni (Larghezza x Lunghezza x Altezza)	600 X 700 X 1250 mm
Peso	73 kg
Materiale	St-37
Tensione di Esercizio	380-400 V
Potenza Installata sul Pannello	7.92 kW
Tensione di Comando	24 V
Consumo Approssimativo di Energia Elettrica	5.9 kW





SERIE SEMI-PROFESSIONALE

Macchina per Olio d'Oliva Boutique MINIOLIVE 200 EKO

È la serie preferita dai piccoli produttori di olio d'oliva. Grazie al funzionamento con macchinari e attrezzature ausiliarie, consente di creare una linea di produzione di olio d'oliva miniaturizzata in spazi limitati. Ha una capacità di lavorazione di **150-200 kg di polpa di oliva all'ora**. Le macchine della serie Miniolive 200 lavorano la polpa di olive a diverse velocità, con la possibilità di regolarle in base al tipo di oliva e al periodo di raccolta, consentendo un lavoro più confortevole. Il sistema di riscaldamento è disponibile come opzionale. Soprattutto nelle aree di produzione in cui non c'è aria condizionata, la circolazione di acqua calda intorno al malassatore con l'aiuto di una caldaia consente di lavorare la pasta di olive nell'intervallo di temperatura ideale (18-27 gradi) a seconda delle esigenze, aumentando l'efficienza della produzione di olio di oliva.



CARATTERISTICHE TECNICHE

Capacità	150-200 kg/ora
Dimensioni (Larghezza x Lunghezza x Altezza)	820 x 2200 x 1800 mm
Peso	600 kg
Potenza Installata	6.12 kW, 380 V, 50 hz
Ciclo del Decantatore	4168 giri/min.
Materiale del Decantatore	Acciaio inossidabile AISI 304
Azionamento del Decantatore	Cinghia dentata e puleggia
Tipo del Malassatore	Verticale
Capacità del Malassatore	165 kg di polpa di olive
Materiale del Malassatore	Acciaio inossidabile AISI 304

PANNELLO DI CONTROLLO DELL'UNITÀ

Dimensioni (Larghezza x Lunghezza x Altezza)	600 X 700 X 1250 mm
Peso	73 kg
Materiale	St-37
Tensione di Esercizio	380-400 V
Potenza Installata sul Pannello	6.12 kW
Tensione di Comando	24 V
Consumo Approssimativo di Energia Elettrica	4.7 kW



Scansiona il codice QR



Macchina per Olio d'Oliva Boutique MINIOLIVE 200 PROF

È la serie preferita dai piccoli e medi produttori di olio d'oliva. Grazie al funzionamento con macchinari e attrezzature ausiliarie, consente di creare una linea di produzione di olio d'oliva miniaturizzata in spazi limitati. Ha una capacità di lavorazione di **150-200 kg di polpa di olive all'ora**. Nelle macchine della serie Miniolive 200 PROF, il sistema di cambio cicloidale conferisce maggiore resistenza al decantatore e garantisce un funzionamento più silenzioso.

Questo modello offre anche un lavoro più confortevole grazie alla lavorazione della pasta di olive a diverse velocità, con la possibilità di regolazione in base al tipo di oliva e al periodo di raccolta. Il sistema di riscaldamento del malassatore, prodotto di serie per offrire vantaggi soprattutto nei luoghi di produzione privi di aria condizionata, aumenta l'efficienza della produzione di olio d'oliva consentendo di lavorare la pasta di olive nell'intervallo di temperatura ideale (18-27 gradi) a seconda delle esigenze.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Capacità	150-200 kg/ora
Dimensioni (Larghezza x Lunghezza x Altezza)	820 x 2300 x 1800 mm
Peso	650 kg
Potenza Installata	9.82 kW, 380 V, 50 Hz
Ciclo del Decantatore	4189 giri/min.
Materiale del Decantatore	Acciaio inossidabile AISI 304
Azionamento del Decantatore	Cambio Cicloidale
Tipo del Malassatore	Verticale
Capacità del Malassatore	165 kg di polpa di olive
Materiale del Malassatore	Acciaio inossidabile AISI 304
Unità di Riscaldamento del Malassatore	Disponibile



PANNELLO DI CONTROLLO DELL'UNITÀ

Dimensioni (Larghezza x Lunghezza x Altezza)	600 X 700 X 1250 mm
Peso	73 kg
Materiale	St-37
Tensione di Esercizio	380-400 V
Potenza Installata sul Pannello	9.82 kW
Tensione di Comando	24 V
Consumo Approssimativo di Energia Elettrica	6 kW





Macchina per Olio d'Oliva Boutique MINIOLIVE 300

È un modello preferito dai produttori di olio d'oliva boutique di medie dimensioni. Operando con macchinari e attrezzature ausiliarie, consente di creare una piccola linea di produzione in aree produttive limitate. Le macchine della serie Miniolive 300 hanno una capacità di lavorazione di **250-300 kg di polpa di olive all'ora**. Il sistema di cambio cicloidale della macchina conferisce maggiore forza al decantatore e garantisce un funzionamento più silenzioso. La macchina consente di lavorare in modo più confortevole, lavorando la sansa di oliva a velocità diverse, con la possibilità di regolarla in base al tipo di oliva e al periodo di raccolta. Il sistema di riscaldamento del malassatore, prodotto di serie per offrire vantaggi soprattutto nei luoghi di produzione privi di aria condizionata, aumenta l'efficienza della produzione di olio d'oliva consentendo di lavorare la sansa nell'intervallo di temperatura ideale (18-27 gradi) a seconda delle esigenze.



CARATTERISTICHE TECNICHE

Capacità	250-300 kg/ora
Dimensioni (Larghezza x Lunghezza x Altezza)	960 x 2600 x 1870 mm
Peso	850 kg
Potenza Installata	12 kW, 380 V, 50 Hz
Ciclo del Decantatore	4189 giri/min.
Materiale del Decantatore	Acciaio inossidabile AISI 304
Azionamento del Decantatore	Cambio Cicloidale
Tipo del Malassatore	Verticale
Capacità del Malassatore	300 kg di polpa di olive
Materiale del Malassatore	Acciaio inossidabile AISI 304
Unità di Riscaldamento del Malassatore	Disponibile

PANNELLO DI CONTROLLO DELL'UNITÀ

Dimensioni (Larghezza x Lunghezza x Altezza)	600 X 1000 X 1250 mm
Peso	114 kg
Materiale	St-37
Tensione di Esercizio	380-400 V
Tensione di Comando	24 V
Potenza Installata sul Pannello	12 kW
Consumo Approssimativo di Energia Elettrica	8 kW





SERIE PROFESSIONALE

Macchina per Olio d'Oliva Boutique MINIOLIVE 400

È il modello preferito dai produttori di olio d'oliva boutique su larga scala. Offre l'opportunità di raggiungere elevate capacità produttive in aree di produzione limitate con macchinari e attrezzature ausiliarie. Le macchine della serie Miniolive 400 hanno una capacità di lavorazione di **350-400 kg di polpa di olive all'ora**. La struttura a doppio malassatore permette di lavorare contemporaneamente olive di tipo e dimensioni diverse in malassatori separati, riducendo i tempi di attesa e consentendo una lavorazione più rapida di olive di tipo e dimensioni diverse. Il sistema di cambio cicloidale della macchina conferisce maggiore resistenza al decantatore e garantisce un funzionamento più silenzioso.

Miniolive 400 lavora la pasta di olive a diverse velocità con la possibilità di regolazione in base al tipo di oliva e al periodo di raccolta, consentendo un lavoro più confortevole. Il sistema di riscaldamento del malassatore, prodotto di serie per offrire vantaggi soprattutto nei luoghi di produzione privi di aria condizionata, aumenta l'efficienza della produzione di olio d'oliva consentendo di lavorare la pasta di olive nell'intervallo di temperatura ideale (18-27 gradi) a seconda delle esigenze.



CARATTERISTICHE TECNICHE

Capacità	350-400 kg/ora
Dimensioni (Larghezza x Lunghezza x Altezza)	1450 x 2750 x 1870 mm
Peso	1460 kg
Potenza Installata	18.75 kW, 380 V, 50 hz
Ciclo del Decantatore	3850 giri/min.
Materiale del Decantatore	Acciaio inossidabile AISI 304
Azionamento del Decantatore	Cambio Cicloidale
Tipo del Malassatore	Orizzontale
Capacità del Malassatore	2 x 280 kg di polpa di olive
Materiale del Malassatore	Acciaio inossidabile AISI 304
Unità di Riscaldamento del Malassatore	Disponibile

PANNELLO DI CONTROLLO DELL'UNITÀ

Dimensioni (Larghezza x Lunghezza x Altezza)	600 X 1200 X 1250 mm
Peso	125 kg
Materiale	St-37
Tensione di Esercizio	380-400 V
Tensione di Comando	24 V
Potenza Installata sul Pannello	18.75 kW
Consumo Approssimativo di Energia Elettrica	12 kW



Scansiona il codice QR

Macchina per Olio d'Oliva Boutique MINIOLIVE 600

È il modello preferito dai produttori di olio d'oliva boutique su larga scala. Offre l'opportunità di raggiungere elevate capacità produttive in aree di produzione limitate con macchinari e attrezzature ausiliarie. Le macchine della serie Miniolive 600 hanno una capacità di lavorazione di **550-600 kg di sansa di oliva all'ora**. La struttura a doppio malassatore permette di lavorare contemporaneamente olive di tipo e dimensioni diverse in malassatori separati, riducendo i tempi di attesa e consentendo una lavorazione più rapida di olive di tipo e dimensioni diverse. Il sistema di cambio cicloidale della macchina conferisce maggiore resistenza al decanter e garantisce un funzionamento più silenzioso.

Miniolive 600 lavora la sansa di oliva a diverse velocità, con possibilità di regolazione in base al tipo di oliva e al periodo di raccolta, consentendo un lavoro più confortevole. Il sistema di riscaldamento del malassatore, prodotto di serie per offrire vantaggi soprattutto nei luoghi di produzione privi di aria condizionata, aumenta l'efficienza della produzione di olio d'oliva consentendo di lavorare la sansa nell'intervallo di temperatura ideale (18-27 gradi) a seconda delle esigenze.



Scansiona il codice QR

CARATTERISTICHE TECNICHE

Capacità	550-600 kg/ora
Dimensioni (Larghezza x Lunghezza x Altezza)	1450 x 3100 x 1870 mm
Peso	1550 kg
Potenza Installata	18.75 kW, 380 V, 50 hz
Ciclo del Decantatore	3850 giri/min.
Materiale del Decantatore	Acciaio inossidabile AISI 304
Azionamento del Decantatore	Cambio Cicloidale
Tipo del Malassatore	Orizzontale
Capacità del Malassatore	2 x 320 kg di polpa di olive
Materiale del Malassatore	Acciaio inossidabile AISI 304
Unità di Riscaldamento del Malassatore	Disponibile

PANNELLO DI CONTROLLO DELL'UNITÀ

Dimensioni (Larghezza x Lunghezza x Altezza)	600 X 1200 X 1250 mm
Peso	125 kg
Materiale	St-37
Tensione di Esercizio	380-400 V
Tensione di Comando	24 V
Potenza Installata sul Pannello	18.75 kW
Consumo Approssimativo di Energia Elettrica	12 kW





Macchine per Olio d'Oliva Boutique MINIOLIVE 900 e MINIOLIVE 1200

È il modello preferito dai produttori di olio d'oliva boutique su larga scala. Offre l'opportunità di raggiungere elevate capacità produttive in aree di produzione limitate con macchinari e attrezzature ausiliarie. Le macchine delle serie Miniolive 900 e Miniolive 1200 hanno una capacità di lavorazione della sansa di **800-900 kg e 1100-1200 kg all'ora**. La struttura a doppio malassatore permette di lavorare contemporaneamente olive di tipo e dimensioni diverse in malassatori separati, riducendo i tempi di attesa e consentendo una lavorazione più rapida di olive di tipo e dimensioni diverse. Il sistema di cambio cicloidale della macchina conferisce maggiore resistenza al decantatore e garantisce un funzionamento più silenzioso.

Miniolive 900 e Miniolive 1200 lavorano la sansa di oliva a velocità diverse, con possibilità di regolazione in base al tipo di oliva e al periodo di raccolta, consentendo un lavoro più confortevole. Il sistema di riscaldamento del malassatore, prodotto di serie per offrire vantaggi soprattutto nelle aree di produzione prive di aria condizionata, aumenta l'efficienza della produzione di olio d'oliva consentendo di lavorare la pasta di olive nell'intervallo di temperatura ideale (18-27 gradi) a seconda delle esigenze.



CARATTERISTICHE TECNICHE

	MN 900	MN 1200
Capacità	800-900 kg/ora	1100-1200 kg/ora
Dimensioni (Larghezza x Lunghezza x Altezza)	2100 x 3500 x 2200 mm	2400 X 3800 X 2300 mm
Peso	2575 kg	2900 kg
Potenza Installata	25.48 kW, 380 V, 50 hz	35.38 kw, 380 V, 50 hz
Ciclo del Decantatore	3600 giri/min.	3600 giri/min
Materiale del Decantatore	Acciaio inossidabile AISI 304	Acciaio inossidabile AISI 304
Azionamento del Decantatore	Cambio Cicloidale	Cambio Cicloidale
Tipo del Malassatore	Orizzontale	Orizzontale
Capacità del Malassatore	2 x 515 kg di polpa di olive	2 x 730 kg di polpa di olive
Materiale del Malassatore	Acciaio inossidabile AISI 304	Acciaio inossidabile AISI 304
Unità di Riscaldamento del Malassatore	Disponibile	Disponibile

PANNELLO DI CONTROLLO DELL'UNITÀ

	MN 900	MN 1200
Dimensioni (Larghezza x Lunghezza x Altezza)	500 X 1450 X 1250 mm	500 x 1450 x 1250 mm
Peso	160 kg	160 kg
Materiale	St-37	St-37
Tensione di Esercizio	380-400 V	380-400 V
Tensione di Comando	24 V	24 V
Potenza Installata sul Pannello	25.48 kW	35.38 kW
Consumo Approssimativo di Energia Elettrica	22 kW	28 kW





MACCHINE E ATTREZZATURE AUSILIARIE

UNITÀ DI LAVAGGIO DELLE OLIVE E DI CERNITA DELLE FOGLIE

Unità di Lavaggio delle Olive e di Cernita delle Foglie Serie MASTER e PROF



Per la qualità e l'igiene dell'olio d'oliva è estremamente importante rimuovere le sostanze indesiderate, come le foglie raccolte insieme alle olive e la polvere e il fango che contaminano le olive prima della loro lavorazione. Le macchine della serie Master e Prof preparano la successiva fase di produzione rimuovendo foglie, polvere, fango e persino pietre e oggetti estranei che possono essere mescolati tra i grani di oliva durante la raccolta delle olive.

Le macchine e le attrezzature utilizzate nella raccolta delle olive e la meticolosità dimostrata durante la raccolta sono relative. Per questo motivo, le unità di lavaggio delle olive e di cernita delle foglie sono prodotte secondo diverse opzioni e progettate per soddisfare le esigenze del produttore in modo economico.

Unità di Lavaggio delle Olive e di Cernita delle Foglie Master 200 EKO

È il modello classico di unità di lavaggio delle olive e di cernita delle foglie. Offre un'efficienza di lavoro soprattutto per le olive con foglie rare e per quelle raccolte con cura. In caso contrario, le foglie dense e i rami mescolati alle olive possono compromettere il comfort di lavoro. Inoltre, la caduta di oggetti metallici estranei e di grossi pezzi di pietra all'interno del sistema può compromettere le parti mobili della macchina.

Il funzionamento del sistema è estremamente semplice. Le olive raccolte vengono versate nella tramoggia superiore dell'unità, le olive vengono scaricate nella tramoggia inferiore della macchina per mezzo di una valvola regolata manualmente. Mentre le olive cadono nella tramoggia inferiore, le foglie e i rami presenti nell'oliva vengono espulsi dal sistema per mezzo di una ventola. L'acqua pulita viene continuamente immessa nella tramoggia inferiore, l'acqua sporca viene scaricata dal sistema attraverso la valvola di scarico e le olive lavate vengono inviate alla successiva operazione di produzione con la spirale di trasporto.



CARATTERISTICHE TECNICHE

Capacità	150-200 kg/ora
Dimensioni (Larghezza x Lunghezza x Altezza)	920 x 2000 x 2300 mm
Peso	155 kg
Potenza Installata	1.09 kW, 380 V
Materiale	Acciaio Inossidabile AISI 304
Tramoggia del Bunker	122 kg
Potenza del Motore della Coclea di Scarico	0.55 kW
Potenza del Motore del Ventilatore	0.54 kW



Unità di Lavaggio delle Olive e di Cernita delle Foglie Master 200 PROF

L'unità di lavaggio delle olive e di cernita delle foglie Master 200 PROF è un modello che lavora efficacemente con olive a foglia di densità medio-bassa. Nella tramoggia superiore dell'unità è presente una coclea di trasporto delle olive a velocità regolabile che opera in posizione orizzontale. La regolazione della velocità di trasporto della coclea consente di scaricare le foglie dal sistema in modo molto più omogeneo.

Il funzionamento del sistema è estremamente semplice. Le olive raccolte vengono versate nella tramoggia superiore della macchina e le olive vengono scaricate nella tramoggia inferiore della macchina per mezzo della coclea di trasporto delle olive regolabile in velocità. Le olive vengono scaricate nella tramoggia inferiore e le foglie presenti nelle olive vengono espulse dal sistema per mezzo di un ventilatore. L'acqua pulita viene immessa continuamente nella tramoggia inferiore e l'acqua sporca viene scaricata fuori dal sistema attraverso la valvola di scarico. Le olive lavate vengono inviate alla successiva operazione di produzione con la coclea di trasporto.



CARATTERISTICHE TECNICHE

Capacità	150-200 kg/ora
Dimensioni (Larghezza x Lunghezza x Altezza)	920 x 2000 x 2300 mm
Peso	170 kg
Potenza Installata	1.46 kW, 380 V
Materiale	Acciaio Inossidabile AISI 304
Tramoggia del Bunker	122 kg
Potenza del Motore del Ventilatore	0.54 kW
Potenza del Motore della Coclea di Alimentazione	0.37 kW (controllato dall'invertitore)
Potenza del Motore della Coclea di Scarico	0.55 kW



Unità di Lavaggio delle Olive e di Cernita delle Foglie Master 600

L'unità di Lavaggio delle Olive e di Cernita delle Foglie Master 600 è un modello che lavora efficacemente con olive a foglia di densità medio-bassa. Evita che eventuali sassi e corpi estranei che cadono nell'unità di lavaggio danneggino il sistema, trattenendoli nella tramoggia. Nella tramoggia superiore dell'unità è presente una coclea di trasporto delle olive a velocità regolabile che opera in posizione orizzontale. La regolazione della velocità di trasporto della coclea assicura che le particelle di foglie e rami vengano scaricate dal sistema in modo molto più omogeneo. Grazie alla pompa di circolazione dell'acqua utilizzata nel sistema, si realizza un effetto cascata nell'unità, in modo che le olive vengano pulite dai materiali indesiderati in breve tempo e inviate in modo pulito al processo operativo successivo.

Il funzionamento del sistema è simile a quello delle altre unità di lavaggio della serie Master. L'unità viene preparata per il funzionamento riempiendo d'acqua la vasca di circolazione. Le olive raccolte vengono versate nella tramoggia superiore della macchina e scaricate nella tramoggia inferiore della macchina tramite la coclea di trasporto olive regolabile in velocità. Le foglie e le parti di ramo delle olive scaricate nella tramoggia inferiore vengono espulse dal sistema per mezzo di un ventilatore. Le pietre o gli oggetti estranei che si mescolano al sistema vengono conservati in un'area separata e gettati manualmente fuori dall'unità. Le unità modello Master 600 vengono utilizzate cambiando l'acqua di pulizia in determinati periodi.



CARATTERISTICHE TECNICHE

Capacità	750-800 kg/ora
Dimensioni (Larghezza x Lunghezza x Altezza)	1200 x 2300 x 2300 mm
Peso	242 kg
Potenza Installata	1.83 kW, 380 V
Consumo Approssimativo di Energia Elettrica	0.75 kW
Tipo di Lavaggio	Con la pompa dell'acqua
Materiale	Acciaio Inossidabile AISI 304
Volume del Serbatoio dell'Acqua	400 Lt.
Potenza del Motore della Coclea del Frantoio	0.55 kW
Potenza del Motore del Ventilatore	0.54 kW
Potenza del Motore della Coclea del Ventilatore	0.37 kW (controllato dall'invertitore)
Potenza del Motore della Pompa dell'Acqua	0.37 kW

Unità di Lavaggio delle Olive e di Cernita delle Foglie PROF 1000 e ZYM

L'unità di lavaggio delle olive e di cernita delle foglie PROF 1000 e ZYM è un modello che lavora efficacemente su olive con foglie e rami densi. Evita che eventuali sassi e corpi estranei che cadono nell'unità di lavaggio danneggino il sistema, trattenendoli nel suo serbatoio.

Le unità di lavaggio olive modello PROF 1000 e ZYM si differenziano per dotazione e capacità. L'unità funziona direttamente accoppiata al nastro trasportatore delle olive e all'elevatore del frantoio. È un modello ideale per le aziende con elevati volumi giornalieri di lavorazione delle olive.

Il funzionamento del sistema inizia riempiendo d'acqua l'unità di lavaggio delle olive e versando poi le olive dal nastro trasportatore delle olive nella tramoggia vibrante dell'unità di lavaggio. Le olive che passano attraverso la tramoggia vibrante passano attraverso l'aspiratore e vengono nuovamente depurate da foglie e rami. Le olive, che continuano a muoversi attraverso il canale d'acqua con il flusso di circolazione dell'acqua dalla tramoggia vibrante, passano sopra una griglia e vengono versate nella tramoggia delle olive del frantoio elevatore come pulite. La speciale area curva dell'unità accoglie i corpi estranei con una massa centrale pesante. I corpi estranei vengono quindi scaricati dal sistema mediante una coclea di scarico azionata manualmente.



CARATTERISTICHE TECNICHE

	PROF 1000	ZYM
Capacità	1000 kg/ora	4500 kg/ora
Dimensioni (Larghezza x Lunghezza x Altezza)	1230 x 2200 x 1830 mm	1540 x 3300 x 1960 mm
Peso	230 kg	425 kg
Potenza Installata	2.65 kW, 380 V	5.56 kW, 380 V
Consumo Approssimativo di Energia Elettrica	2 kW	4 kW
Materiale	Acciaio Inossidabile AISI 304	Acciaio Inossidabile AISI 304
Volume del Serbatoio dell'Acqua	490 Lt.	1300 Lt.
Potenza del Motore del Ventilatore	1.1 kW	2.2 kW
Potenza del Motore della Pompa dell'Acqua	0.75 kW	3 kW
Potenza del Motore a Vibrazione	0.40 kW x 2	0.18 kW x 2



Scansiona il codice QR



GRUPPO DI TRASPORTO DELLE OLIVE

Nastro per il Trasporto di Olive ZTB 1000 e ZTB-5

Le olive in cassetta vengono versate nel bunker per le olive, installato nella fossa di cemento, a zero sul terreno. Le olive passano attraverso l'aspiratore di foglie nella parte superiore del nastro per mezzo di un nastro trasportatore per olive in PVC alimentare e vengono versate nell'unità di lavaggio e separazione delle olive prive di foglie e rami. Il processo di separazione di foglie e rami dalle olive avviene in totale in due fasi, prima nel

nastro trasportatore e poi nell'unità di lavaggio delle olive e di cernita delle foglie.

Il motore elettrico del nastro trasportatore per olive ZTB 1000 e ZTB-5 funziona in connessione con l'inverter e fornisce il servizio di olive alla velocità desiderata. Il controllo della velocità del nastro si effettua facilmente con la manopola di regolazione della velocità sull'unità di controllo del sistema. Il funzionamento del nastro trasportatore di olive è automatico, la velocità di lavoro del nastro può essere regolata manualmente alla velocità desiderata. Il nastro è definito per l'automazione del sistema, si spegne automaticamente in caso di emergenza.



CARATTERISTICHE TECNICHE

	ZTB 1000	ZTB-5
Capacità	1000 kg/ora	5000 kg/ora
Dimensioni (Larghezza x Lunghezza x Altezza)	1000 x 4700 x 1670 mm	1360 X 5940 X 1970 mm
Peso	275 kg	320 kg
Potenza Installata	2.6 kW, 380 V	3.3 kW, 380 V
Materiale	Acciaio Inossidabile AISI 304	Acciaio Inossidabile AISI 304
Materiale del nastro	PVC	PVC
Capacità del Bunker (Tramoggia)	160 kg	620 kg
Potenza del Motore del Ventilatore	1.1 kW	2.2 kW
Motore del Nastro	1.5 kW (controllato dall'invertitore)	1.5 kW (controllato dall'invertitore)



Nastro per l'Essiccazione e il Trasporto delle Olive ZKB 1000

Dopo il processo di lavaggio delle olive e di cernita delle foglie, le olive pulite vengono versate nel bunker del nastro trasportatore. Dopo essere passate attraverso l'aspiratore di essiccazione con il nastro trasportatore in polipropilene alimentare, le olive vengono versate nel bunker del frantoio del sistema. Il nastro di essiccazione e trasporto delle olive è progettato come completamente chiuso. Prima del processo di frantumazione delle olive, le olive sono esposte a una minore quantità di calore nel frantoio, abbassando la temperatura delle olive e fornendo aria alle olive imbevute tramite potenti aspiratori.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Capacità	1000 kg/ora
Dimensioni (Larghezza x Lunghezza x Altezza)	654 x 2800 x 2400 mm
Peso	176 kg
Potenza Installata	1.65 kW, 380 V
Materiale	Acciaio Inossidabile AISI 304
Materiale del Nastro	Polipropilene
Capacità del Bunker (Tramoggia)	60 kg
Potenza del Motore del Ventilatore	1.1 kW
Motore del Nastro	0.55 kW



Elevatore del Frantoio delle Olive ZKE 1000 e ZKE

Si tratta di una coclea trasportatrice con bunker che trasporta le olive pulite provenienti dall'unità di lavaggio delle olive e di cernita delle foglie all'unità di frantumazione dell'impianto.



CARATTERISTICHE TECNICHE

	ZKE 1000	ZKE
Capacità	1000 kg/ora	5000 kg/ora
Dimensioni (Larghezza x Lunghezza x Altezza)	750 x 3000 x 2350 mm	900 x 2660 x 2960 mm
Peso	108 kg	186 kg
Potenza Installata	0.55 kW, 380 V	1.1 Kw, 380 V
Materiale	Acciaio Inossidabile AISI 304	Acciaio Inossidabile AISI 304
Tramoggia del Bunker	122 kg	228 kg
Potenza del Motore di Scarico	0.55 kW	1.1 kW

Elevatore del Frantoio delle Olive ZKE-K 1000 (Con Essiccazione)

È un'apparecchiatura ausiliaria formata dall'aggiunta di due ventilatori a chiocciola all'elevatore del frantoio ZKE 1000. Le olive trasportate dalla coclea vengono essiccate soffiando con l'aiuto dei ventilatori e trasferite nel bunker del frantoio. La lavorazione delle olive essiccate offre il vantaggio di preservare il valore dei polifenoli.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Capacità	1000 kg/ora
Dimensioni (Larghezza x Lunghezza x Altezza)	780 x 2500 x 2400 mm
Peso	250 kg
Potenza Installata	1.65 kW, 380 V
Materiale	Acciaio Inossidabile AISI 304
Tramoggia del Bunker	125 kg
Potenza del Motore di Scarico	0.55 kW
Potenza del Motore del Ventilatore	1.1 kW





ALTRE ATTREZZATURE AUSILIARIE

Coclea di Trasporto della Sansa PH 4

Lo scarto di sansa proveniente dal decantatore è prossimo al tonnellaggio di olive lavorate. Per questo motivo, gli scarti di sansa devono essere scaricati dall'area di produzione. La coclea di trasporto della sansa è una coclea circolare con tramoggia che trasporta gli scarti di sansa generati nell'area di produzione dall'interno all'esterno dell'impianto nel modo più breve possibile e li scarica sul rimorchio del trattore. La tramoggia della coclea è posizionata in modo da essere centrata sul tubo di uscita della sansa della macchina. Da una certa angolazione, la coclea viene fatta uscire attraverso la parete operativa e scarica i rifiuti su un veicolo designato. Il veicolo designato per i rifiuti è generalmente preferito come un rimorchio di un trattore.

La coclea di trasporto della sansa lavora in sincronia con gli scarti di sansa in uscita dal decantatore e serve in funzione dell'automazione dell'impianto. La coclea di trasporto della sansa è un'apparecchiatura prodotta in dimensioni standard. Funziona in un determinato piano, ma può essere progettata e prodotta in dimensioni diverse su richiesta.



CARATTERISTICHE TECNICHE

Capacità	800 kg/ora
Dimensioni (Larghezza x Lunghezza x Altezza)	550 x 4320 x 2330 mm
Diametro del Tubo a Spirale	170 mm
Peso	128 kg
Potenza Installata	1.1 kW, 380 V
Consumo Approssimativo di Energia Elettrica	0.55 kW
Materiale	Acciaio Inossidabile AISI 304

Caldaia BLR (Unità di Riscaldamento)

È un caldaio a resistenza che fornisce acqua calda. È realizzato in acciaio inossidabile AISI 304. È un modello utilizzato nella Macchina per Olio d'Olive Boutique Miniolive 200 EKO (ECO). Fornisce la circolazione dell'acqua calda all'impianto con la pompa di riscaldamento montata su di esso e riscalda la sansa di olive impastata nel malassatore fino a un certo grado.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Capacità	100 Lt.
Dimensioni (Larghezza x Lunghezza x Altezza)	730 x 730 x 1390 mm
Peso	50 kg
Potenza Installata	6 Kw; 380 V
Consumo Approssimativo di Energia Elettrica	2 Kw
Materiale	Acciaio Inossidabile AISI 304



Pompa dell'Olio YP 30

Si tratta di una pompa per olio prodotta in conformità alle normative alimentari che provvede al trasferimento dell'olio di oliva dal decantatore alle vasche o che viene utilizzata per il passaggio dell'olio di oliva tra le vasche. È prodotta in due tipi: fissa e mobile, a seconda delle preferenze.



CARATTERISTICHE TECNICHE

Capacità	85 Lt/ minuto
Dimensioni (Larghezza x Lunghezza x Altezza)	300 x 400 x 1050 mm
Peso	16 kg
Materiale	Acciaio Inossidabile AISI 304

Contenitore per Olio con Pompa Automatica PYK 60

Il decantatore è integrato all'uscita dell'olio d'oliva e progettato in modo tale da isolare il contatto dell'olio d'oliva con l'aria. L'olio d'oliva che esce dal decanter riempie prima il serbatoio di trasferimento dell'olio con la pompa. Quando il serbatoio è pieno, la pompa si attiva automaticamente e invia l'olio d'oliva al serbatoio di filtrazione. Per questa operazione non è necessario alcun operatore. Grazie alla finestra in plexiglas sul serbatoio, è possibile monitorare la produzione di olio d'oliva. Inoltre, dal rubinetto di prelievo si possono effettuare test visivi e di degustazione dell'olio d'oliva.



CARATTERISTICHE TECNICHE

Volume della Vaschetta	60 Lt.
Dimensioni (Larghezza x Lunghezza x Altezza)	455 x 1050 x 450 mm
Peso	48 kg
Potenza Installata	0.75 kW, 380 V
Consumo Approssimativo di Energia Elettrica	0.50 kW
Materiale	Acciaio Inossidabile AISI 304

Pompa di Trasferimento della Sansa PTP 4

Lo scarto di sansa che esce dal decantatore è prossimo al tonnellaggio di olive lavorate, pertanto lo scarto di sansa deve essere scaricato fuori dall'area di produzione. La pompa di trasferimento della sansa è una speciale pompa di scarico a telaio con una tramoggia che trasporta gli scarti di sansa generati nell'area di produzione dall'interno all'esterno dell'impianto nel modo più breve e li scarica sul rimorchio del trattore. La tramoggia della pompa di scarico è posizionata in modo da essere centrata sul tubo di uscita della sansa della macchina. Il tubo metallico collegato alla linea di scarico della pompa viene portato fuori dall'impianto e scarica i rifiuti in un veicolo designato. Il veicolo designato per i rifiuti è generalmente preferito come un rimorchio di un trattore.

La pompa di trasferimento della sansa funziona in modo sincronizzato con gli scarti di sansa in uscita dal decantatore e serve in funzione dell'automazione dell'impianto. È generalmente preferita nelle aree che impediscono l'uso della coclea di uscita della sansa o per trasportare gli scarti in aree lontane dall'impianto.



CARATTERISTICHE TECNICHE

Capacità della Pompa	3000 kg/ora
Dimensioni (Larghezza x Lunghezza x Altezza)	1300 X 1600 X 1260 mm
Peso	200 kg
Potenza Installata	2.2 kW
Consumo Approssimativo di Energia Elettrica	1.8 kW
Materiale	Acciaio Inossidabile AISI 304
Capacità del Bunker (Tramoggia)	600 kg



Separatore di Foglie YA 1500

Il separatore di foglie YA 1500 prepara le olive per il lavaggio separando le foglie e i rametti raccolti con le olive da queste ultime per mezzo di un potente ventilatore.

Un'altra funzione del separatore di foglie è quella di fare da cuscinetto contro sassi o corpi estranei che possono mescolarsi alle olive, evitando di danneggiare le parti della macchina nella successiva operazione di produzione.

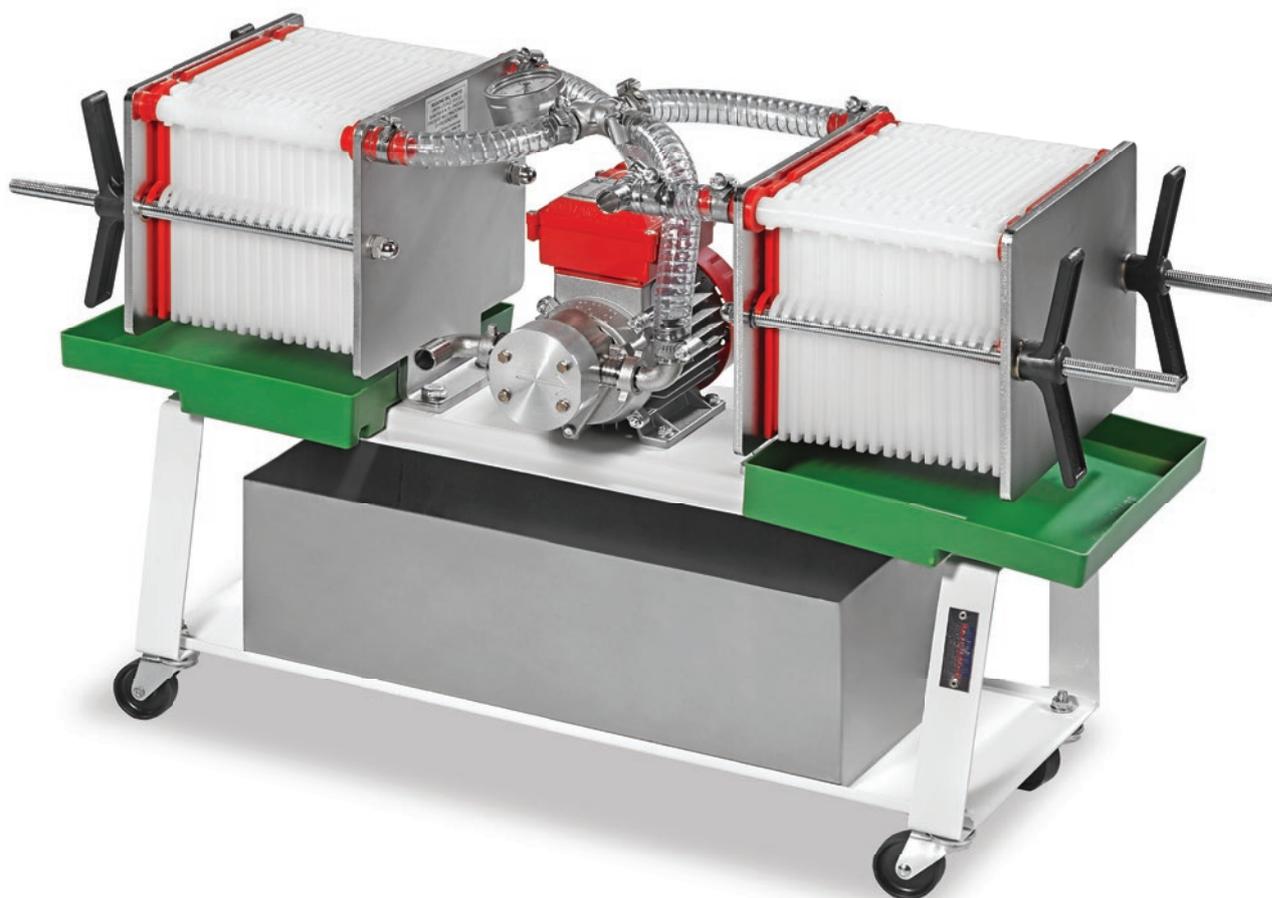


CARATTERISTICHE TECNICHE

Capacità	1500 kg/ora
Dimensioni (Larghezza x Lunghezza x Altezza)	900 x 1420 x 1480 mm
Peso	122 kg
Potenza Installata	2.2 kW, 380 V
Consumo Approssimativo di Energia Elettrica	1.75 kW
Materiale	Acciaio Inossidabile AISI 304

Filtri per Olio d'Oliva KF 18 / KF 36

È un elemento filtrante che consente di filtrare i residui indesiderati nell'olio d'oliva e nel vino e di ottenere un prodotto limpido. La pompa per liquidi del filtro è prodotta in conformità alle normative alimentari. Il filtraggio garantisce che il prodotto sedimentato venga aspirato dalla pompa e passi attraverso i filtri di carta. Il residuo che rimane nei filtri di carta assicura che il prodotto esca limpido e che venga trasferito nel serbatoio o nella zona di stoccaggio preferita come operazione successiva. I filtri per olio d'oliva e vino sono di tipo diverso. La selezione dei filtri viene effettuata in base al prodotto da filtrare.



CARATTERISTICHE TECNICHE

	KF 18	KF 36
Capacità	2-6 Lt/dak.	15 Lt/dak.
Dimensioni (Larghezza x Lunghezza x Altezza)	300 X 520 X 300 mm	300 x 960 x 540 mm
Peso	22 kg	41 kg
Numero di Placchette	18	36



GRUPPO DI SERBATOI PER OLIO D'OLIVA

Serbatoi di Stoccaggio

I serbatoi di stoccaggio assicurano la conservazione dell'olio d'oliva mantenendo i criteri di qualità dell'olio d'oliva prima del riempimento e del confezionamento. Garantiscono inoltre la categorizzazione degli oli d'oliva ottenuti da diverse varietà di olive o da oli d'oliva con criteri di qualità diversi provenienti dalla stessa varietà di olive.

I serbatoi di stoccaggio sono prodotti in due tipi: a fondo conico e a fondo piatto. I serbatoi a fondo conico trattengono le particelle fini di polpa di oliva che si depositano sul fondo del serbatoio durante il processo di stoccaggio dell'olio di oliva. I serbatoi a fondo piatto, invece, sono da preferire quando l'olio d'oliva è extra filtrato e ha la limpidezza desiderata.

Le Attrezzature

I serbatoi di stoccaggio sono prodotti con attrezzature standard adatte per la produzione di olio d'oliva in boutique. Tutti i materiali sono selezionati in conformità alle normative alimentari. Il gas azoto adatto agli alimenti viene pompato nel serbatoio per evitare il contatto dell'olio d'oliva con l'aria, preservandone così la qualità.

Il tubo di ingresso-uscita e i materiali camlock collegati al serbatoio sono inclusi nel serbatoio. Su richiesta del cliente, l'installazione del serbatoio viene fissata nell'area di produzione con un progetto speciale. Il test visivo e di degustazione dell'olio d'oliva può essere effettuato dal rubinetto di campionamento sul serbatoio. testii yapilabilir.



CARATTERISTICHE TECNICHE

	YT 300	YT 500	YT 1000	YT 2000
Capacità	300 Lt.	500 Lt.	1000 Lt.	2000 Lt.
Dimensioni (Larghezza x Lunghezza x Altezza)	620 x 620 x 1600 mm	750 x 750 x 1960 mm	950 x 950 x 2140 mm	1320 x 1320 x 2260 mm
Peso	40 kg	50 kg	72 kg	150 kg
Materiale	Acciaio Inossidabile AISI 304			



Serbatoi di Filtrazione a Fondo Conico

Il decantatore fornisce olio di oliva per separazione solido-liquido. L'olio di oliva che esce dal decanter contiene una certa quantità di acqua nera e grandi particelle di polpa di oliva. Dopo questa fase, il passaggio dell'olio d'oliva attraverso il filtro non garantisce l'efficienza del processo di filtrazione.

Il serbatoio di filtrazione mantiene l'olio d'oliva trasferito dal decantatore a una certa temperatura e garantisce che le acque nere e le particelle di polpa d'oliva indesiderate presenti nell'olio d'oliva si depositino rapidamente sul fondo del serbatoio. Le acque nere e le particelle di polpa di oliva depositate sul fondo del serbatoio vengono scaricate dal fondo del serbatoio attraverso la valvola di scarico. Poiché l'olio di oliva nel serbatoio di filtrazione contiene solo particelle fini di polpa di oliva, può essere filtrato nuovamente o inviato direttamente al serbatoio di stoccaggio e reso pronto per il consumo.

Dettagli di Funzionamento

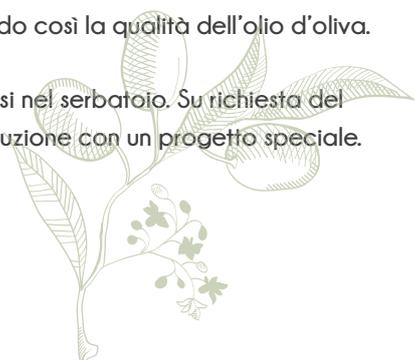
I serbatoi di filtrazione a fondo conico sono realizzati a doppia parete. La parete esterna del serbatoio è riempita d'acqua e il serbatoio viene fatto circolare con acqua calda per mezzo di una resistenza di riscaldamento dell'acqua e di una pompa di circolazione. La seconda parete del serbatoio è riempita di olio d'oliva. In questa sezione, un termostato digitale collegato alla sonda di temperatura determina la temperatura a cui mantenere l'olio d'oliva. Il valore di temperatura determinato viene impostato in modo da non superare i 27 gradi. Il sistema avvia la circolazione dell'acqua calda in base al valore di temperatura impostato per l'olio di oliva e arresta la circolazione dell'acqua calda quando viene raggiunto il valore di temperatura desiderato.

È sufficiente per far funzionare il serbatoio di filtrazione per 12 ore in media. L'area conica nascosta a 30 gradi sul fondo del serbatoio viene utilizzata come uscita delle acque nere e della polpa. L'ingresso per il riempimento dell'acqua nella parte superiore del serbatoio viene riempito con acqua per l'impianto di riscaldamento. Il test visivo e di degustazione dell'olio d'oliva può essere effettuato dal rubinetto di campionamento sul serbatoio.

Le Attrezzature

I serbatoi di filtrazione a fondo conico sono prodotti con attrezzature standard adatte alla produzione di olio d'oliva di qualità. Tutti i materiali sono selezionati in conformità alle normative alimentari. Il gas azoto adatto agli alimenti viene pompato nella vasca per evitare il contatto dell'olio d'oliva con l'aria, preservando così la qualità dell'olio d'oliva.

I tubi di ingresso e uscita e i materiali di fissaggio collegati al serbatoio sono inclusi nel serbatoio. Su richiesta del cliente, l'installazione del serbatoio viene applicata in modo fisso all'area di produzione con un progetto speciale.





Serbatoi di Filtrazione a Fondo Conico



CARATTERISTICHE TECNICHE

	FT 500	FT 2000
Capacità	500 Lt.	2000 Lt.
Dimensioni (Larghezza x Lunghezza x Altezza)	1110 x 750 x 1960 mm	1620 x 1320 x 2260 mm
Peso	140 kg	205 kg
Materiale	Acciaio Inossidabile AISI 304	



LINEE DI RIEMPIMENTO E DI IMBOTTIGLIAMENTO

Unità di Riempimento Semi-Automatiche per Olio d'Oliva Serie ZDM

Unità di Riempimento Semi-Automatiche per Olio d'Oliva Serie ZDM

Nella produzione dell'olio d'oliva di boutique, la tecnica di riempimento e confezionamento è estremamente importante affinché il prodotto mantenga a lungo la sua qualità.

Le unità di riempimento per olio d'oliva della serie ZDM consentono di imbottigliare o inscatolare l'olio d'oliva eseguendo automaticamente il processo di estrazione dell'olio d'oliva conservato in serbatoi con installazione a circuito chiuso. A scelta, sulle unità di riempimento possono essere integrate macchine tappatrici ed etichettatrici. Poiché il contatto con l'ossigeno è completamente interrotto, la durata di conservazione degli oli d'oliva imbottigliati è molto più lunga. L'etichettatrice è posizionata sulla stessa unità alla fine dell'unità di riempimento e rende il prodotto molto più estetico etichettando il prodotto imbottigliato o inscatolato.

- Le caratteristiche del materiale non cambiano durante il riempimento.
- Le celle di carico da 50 kg sono utilizzate nelle piattaforme di pesatura.
- La macchina è completamente realizzata in materiale AISI 304 Cr.
- L'impianto pneumatico e il sistema elettronico sono integrati nel telaio della macchina
- Gli indicatori di riempimento possono essere impostati su valori compresi tra 250 cc. e 18 litri
- Il tasso di errore massimo del sistema di misurazione varia da ± 5 gr. a ± 20 gr.
- La divisione minima del sistema di misura è di 5 g.
- La pressione dell'aria operativa della macchina è di 6-8 atmosfere.



CARATTERISTICHE TECNICHE

	UGELLI	0,250 LT.	1 LT.	5 LT.	18 LT.
ZDM 1000	1 nr	240 nr/ora	180 nr/ora	100 nr/ora	70 nr/ora
ZDM 2000	2 nr	360 nr/ora	300 nr/ora	240 nr/ora	160 nr/ora
ZDM 3000	3 nr	460 nr/ora	380 nr/ora	300 nr/ora	200 nr/ora



PROGETTI DI ESEMPIO

Miniolive 400 Prof



Miniolive 600 Inox



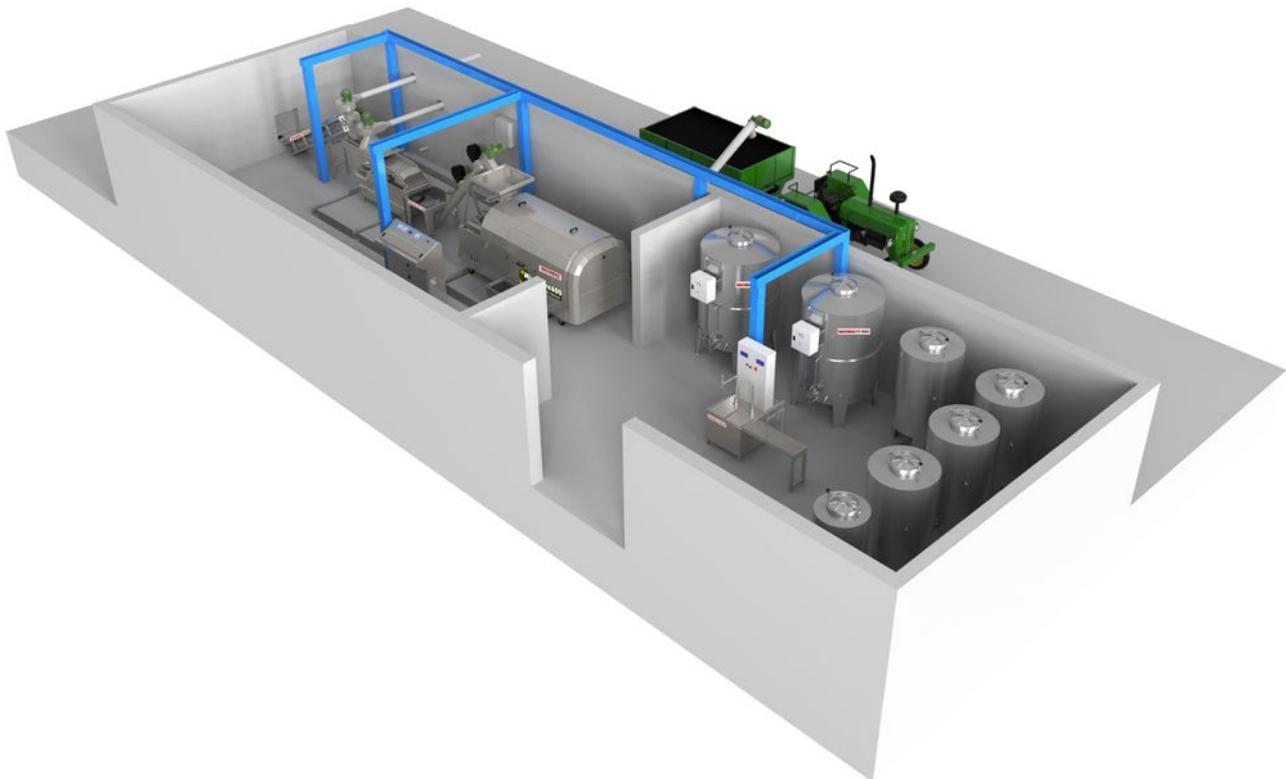
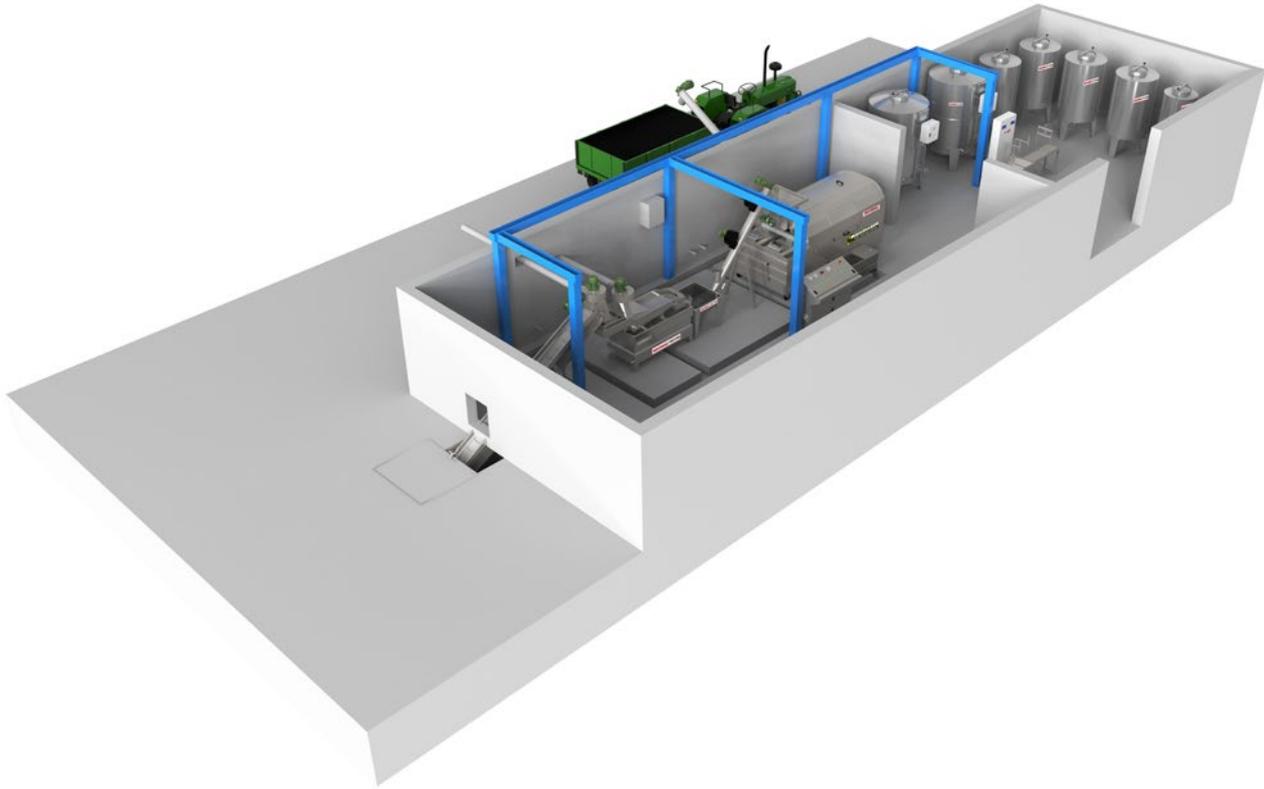


PROGETTI DI ESEMPIO



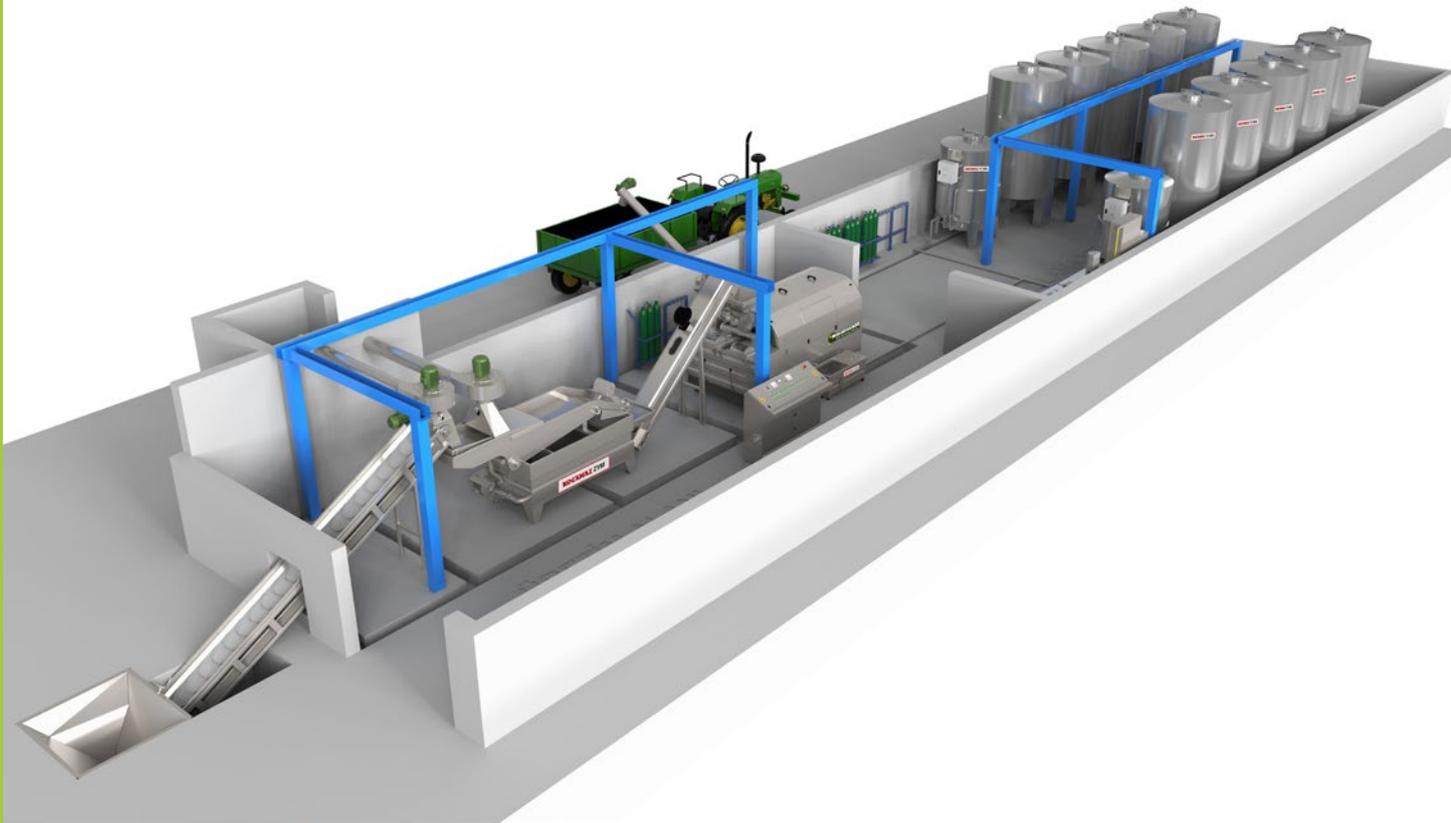


PROGETTI DI ESEMPIO



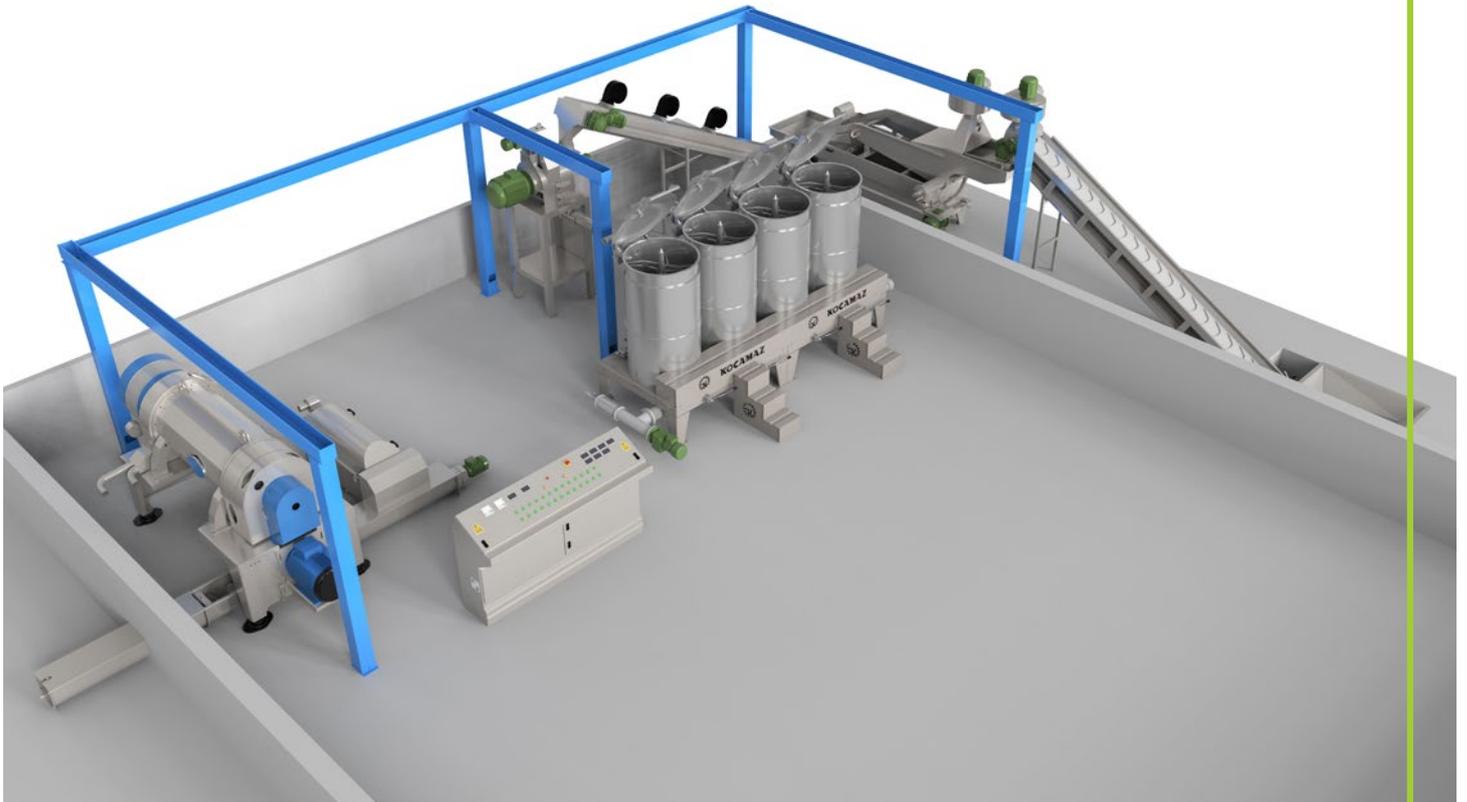
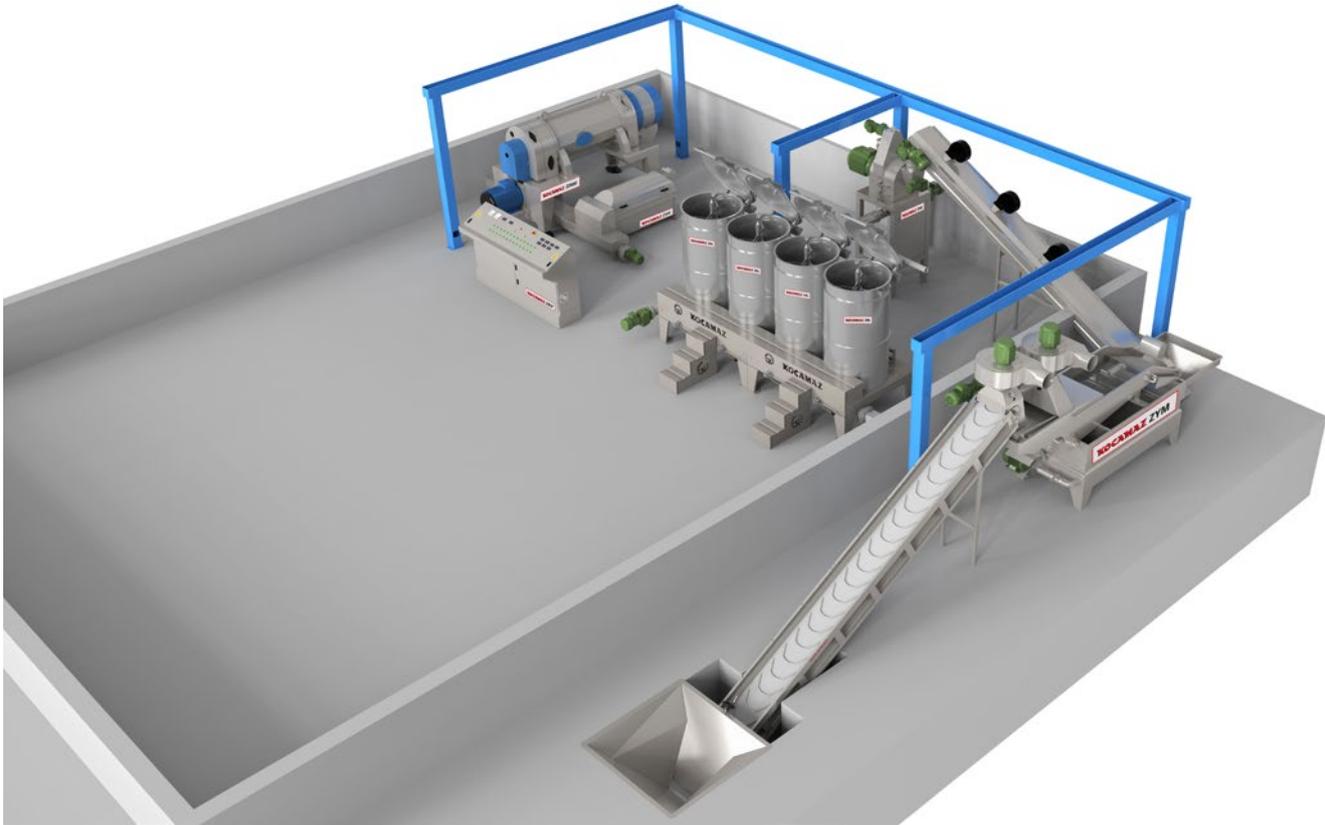


PROGETTI DI ESEMPIO





PROGETTI DI ESEMPIO



İTOB OSB 10011 Sokak No: 10 Menderes, İZMİR / TÜRKİYE
Phone: +90 (232) 853 74 00 | Fax: +90 (232) 853 74 01
www.kocamaz.com.tr | kocamaz@kocamaz.com.tr

