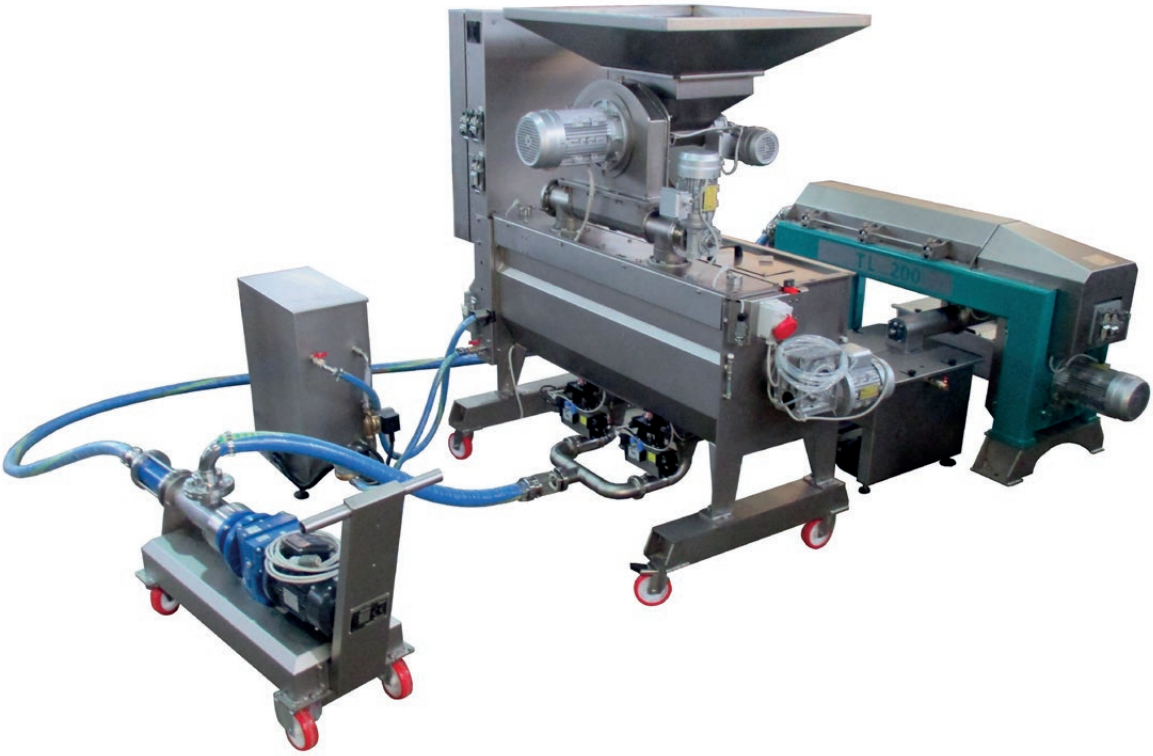
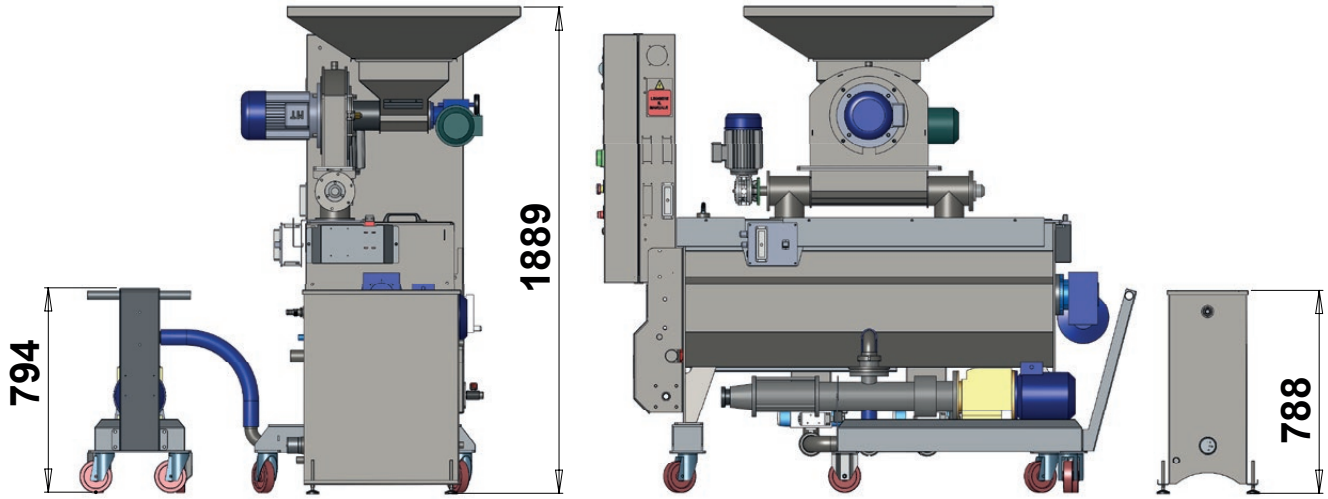


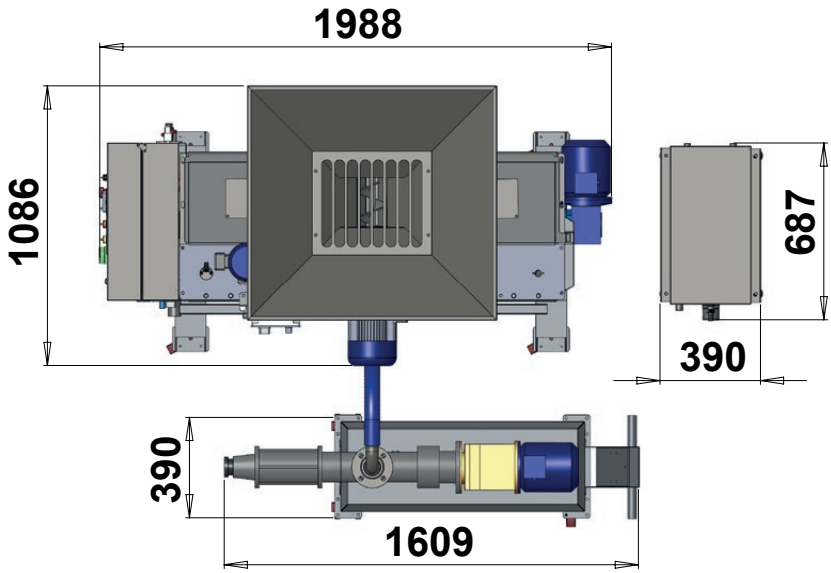
IMPIANTI PER OLIO DI AVOCADO

IMPIANTI PER OLIO DI AVOCADO

ITA Gli impianti [illegible] per avocado sono stati studiati per effettuare lavorazioni per partite standard in continuo o discontinuo. L'impianto è provvisto di un frangitore, un gruppo di gramolazione, un decanter, una pompa di evacuazione e un gruppo di calore. Il frangitore ha la funzione di trasformare il frutto già denocciolato e ridotti a piccoli pezzi (in alcuni casi privo anche della buccia) in pasta. La pasta ottenuta viene lavorata in una gramola che provvede, tramite il gruppo di calore, a portarla alla temperatura ottimale per l'estrazione dell'olio. La pasta così lavorata viene fatta passare, attraverso una pompa, nel decanter che separa l'olio dal resto della pasta. La sansa viene evacuata con una pompa e relativa tubazione di scarico.

ENG The mills [illegible] for avocado are designed to process fruit bunches in continuous and discontinuous mode.The equipment is provided with a crusher, a malaxing group equipped with a single agitator, a decanter, a pump for the discharge of the waste and a heating group. The crusher has the function of transforming into paste the fruit previously peeled, depitted and cut into pieces. The paste thus goes to the malaxer; here by means of the heat group it reaches an optimum temperature for the extraction of the oil. After mixing, the transfer pump takes the paste to the decanter where the separation of the oil from the water takes place. The discharge pump placed at the end of the line of work, allows the evacuation of the waste through the discharge tubes.





CARATTERISTICHE TECNICHE
TECHNICAL FEATURES

	PRODUZIONE (Kg/h) PRODUCTION (Kgs/h)	POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	MODELLO FRANGITORE CRUSHER MODEL	Ø GRIGLIA (mm) GRID Ø (mm)	MODELLO GRAMOLA MALAXER MODEL	Ø AGITATORE (mm) STIRRER Ø (mm)	MODELLO DECANTER DECANTER MODEL
FORMA 200 2GL_FQ	180-200	18	FR_250_3	250	2GL_100	500	TL_200