

OLEUM 50

FRANGITORE/
OIL MILL
"OLIVAS 1"



PRESSA/PRESS
"ITALIA 300"



Frangitore OLIVAS 1
E' costruito interamente in acciaio inox Aisi 304: è composto da un mulino frangi-olive, una vasca impastatrice e un dosatore per depositare la pasta d'oliva sui fiscoli.

Pressa ITALIA 300
Pressa composta da un telaio in acciaio verniciato con bacino e piatto premente inox. Fornita di serie con pompa idraulica manuale e manometro, un cestello con 50 fiscoli e 9 dischi in acciaio inox Aisi 304. Tutte le parti a contatto con il prodotto sono in acciaio inox Aisi 304.

Optional:
• centralina oleodinamica, manometro a contatti elettrici, 2 velocità nel caso di motore trifase.



Oil Mill OLIVAS 1
It is entirely manufactured in stainless steel AISI 304: it is composed of mill olives-crusher, mixing hopper and doser to deposit olive paste on nylon diaphragm.

Press ITALIA 300
The press is made in painted steel frame with basin and pressing plate in stainless steel. Supplied as standard with manual hydraulic pump and pressure gauge, a basket with 50 nylon diaphragm and 9 discs in stainless steel AISI 304. All parts in contact with the product are made in stainless steel Aisi 304.

Optional:
• electric hydraulic control, pressure gauge electrical contacts, 2-speed on three phase motor.



Broyeur OLIVAS 1
Il est fabriqué entièrement en acier inox AISI 304 : il est composé d'un moulin de broyage des olives, d'un bac de mélange et d'un doseur pour déposer la pâte d'olives sur les scourtins.

Pressoir ITALIA 300
Pressoir composé d'un châssis en acier peint avec un bac et un plat pousseur inox. Fournie de série avec une pompe hydraulique manuelle et manomètre, un panier avec 50 scourtins et 9 disques en acier inox AISI 34. Toutes les parties en contact avec le produit sont en acier inox AISI 304.

En option : centrale oléodynamique, manomètre à contacts électriques, 2 vitesses en présence d'un moteur triphasé.



Trituradora OLIVAS 1
Ha sido construida completamente con acero inoxidable Aisi 304; se compone de un molino triturador, de una cuba amasadora y de un dosificador para depositar la masa de oliva en los capazos.

Pressa ITALIA 300
Pressa compuesta por un bastidor de acero pintado con cuenca y plato prensador de acero inoxidable. Suministrada de serie con una bomba hidráulica manual y manómetro, una cesta con 50 capachos y 9 discos de acero inoxidable Aisi 304. Todas las partes en contacto con el producto son de acero inoxidable Aisi 304.

Opcional: centralita hidráulica, manómetro de contactos eléctricos, 2 velocidades en caso de motor trifásico.



Ölpresse OLIVAS 1
Vollständig aus Edelstahl Aisi 304 hergestellt: besteht aus einer Olivenpressmühle, einer Mischwanne und einer Dosiervorrichtung für das Aufbringen der Olivenpaste auf den Filtermatten.

Pressa ITALIA 300
Die Presse besteht aus einem Rahmen aus lackiertem Stahl, Wanne und Teller aus Edelstahl. Serienmäßig mit manueller Hydraulikpumpe und Manometer, einem Korb mit 50 geflochtenen Filtermatten und 9 Scheiben aus Edelstahl Aisi 304 ausgestattet. Alle mit dem Produkt in Kontakt stehenden Teile bestehen aus Edelstahl Aisi 304.

Opcional: Hydrauliksteuergerät, Manometer mit elektrischem Kontakt, 2 Geschwindigkeiten im Falle eines Dreiphasen-Motors.

technical data

Modello/Model	FRANGITORE /OIL MILL OLIVAS 1	PRESSA/PRESS ITALIA 300
Produzione/Production	80 ÷ 100 Kg/H	60 ÷ 100 Kg/H
Total Production	30 ÷ 60 Kg/H	
Pressione/Pressure	-	400 BAR
Motore/Motor	Frangitore/Mill: Kw 2,2 - Vasca impastatrice/Mixing hopper: Kw 0,55 +0,12	Standard: manual Optional: motor Kw 1,5
Dimensioni/Dimensions	1400x850x1650 mm	1000x780x2300 mm
Peso/Weight	98 Kg	230 Kg

A richiesta può essere fornito il kit per un secondo cestello per una produzione più continua.

On request can be provided a kit for a second basket of nylon diaphragm for a more continuous production.

Le immagini e i dati non sono impegnativi. The photos and data used are not binding.