

DECANTER

DECANTER



DECANTER per la separazione dell'olio.

La separazione dell'olio dal residuo di pressatura avviene per decantazione naturale: mentre i sedimenti si depositano sul fondo, l'olio puro viene evacuato dalla parte superiore.



DECANTER for oil separation. The separation of the oil from the remaining pressed product happen for natural settling: while the sediments is deposited on the bottom, the pure oil is evacuated from the top.



DÉCANTEUR pour la séparation de l'huile
La séparation de l'huile du résidu de pressage se fait par décantation naturelle: pendant que les sédiments se déposent au fond, l'huile pure est évacuée par la partie supérieure.



DECANTER para la separación del aceite
La separación del aceite del producto residual derivado del prensado tiene lugar mediante decantación natural: mientras que los sedimentos se depositan en el fondo, el aceite puro es evacuado por la parte superior.



DEKANTER für die Öltrennung
Die Trennung des Ols von den Pressrückständen erfolgt mittels einer natürlichen Klärung: während sich der Satz am Boden ablagert, wird das reine Öl nach oben ausgesondert.

DEFOGLIATORE EOLO

OLIVES DEFOLIATOR EOLO



Telaio e tramoggia in acciaio verniciato, con gambe regolabili in altezza e larghezza, adattabile ad ogni tipo di contenitore. Regolatore di velocità di serie.



Frame and collecting hopper made in painted steel, with legs adjustable height and width, adaptable for any type of container. Speed regulator of series.



EFFEUILLEUSE EOLO
Châssis et trémie en acier peint, avec pieds réglables en hauteur et largeur, s'adapte à tout type de récipient. Régulateur de vitesse de série.



DESFOLIADORA EOLO
Bastidor y tolva de acero pintado, con patas regulables en altura y ancho, adaptable a cualquier tipo de contenedor. Regulador de velocidad de serie.



ENTLAUBER EOLO
Gestell und Trichter aus lackiertem Stahl, mit höhen- und breitenverstellbaren Füßen, an jede Behälterart anpassbar. Geschwindigkeitsregler serienmäßig.

Modello/Model

EOLO

Produzione/Production

150 ÷ 200 Kg/H

Motore/Motor

Kw 0,1

Dimensioni/Dimensions

1250x900x1050 mm

Peso/Weight

60 Kg

ELEVATORE DINO

OLIVES ELEVATOR DINO



Elevatore a coclea, costruito in acciaio inox AISI 304, completo di motoriduttore, valvola di entrata e uscita acqua per eventuale risciacquo. Regolatore manuale entrata olive.



Auger elevator, made in stainless steel AISI 304, equipped with gear motor, valve for inlet and outlet water for eventual rinsing. Manual regulator for flow olives.



ÉLÉVATEUR DINO
Élévateur avec vis sans fin, fabriqué en acier inox AISI 3041, avec motoréducteur, soupape d'entrée et sortie d'eau pour un éventuel rinçage. Régulateur manuel entrée olives.



ELEVADOR DINO
Elevador de tornillo sin fin, de acero inox AISI 304, equipado con motorreductor, válvula de entrada y de salida de agua para enjuagues. Regulador manual para la entrada de las aceitunas.



HEBEVORRICHTUNG DINO
Hebevorrichtung mit Versorgung aus Edelstahl AISI 304 mit Getriebemotor, Wasserein- und Ausgangsventil für eventuelle Spülung. Manueller Regler Ölveneintritt.

Modello/Model

DINO

Produzione/Production

100 ÷ 200 Kg/H

Capacità tramoggia/Hopper Capacity

100 ÷ 120 Kg

Motore/Motor

Kw 0,37

Dimensioni/Dimensions

1750x960x2400 mm

Peso/Weight

100 Kg