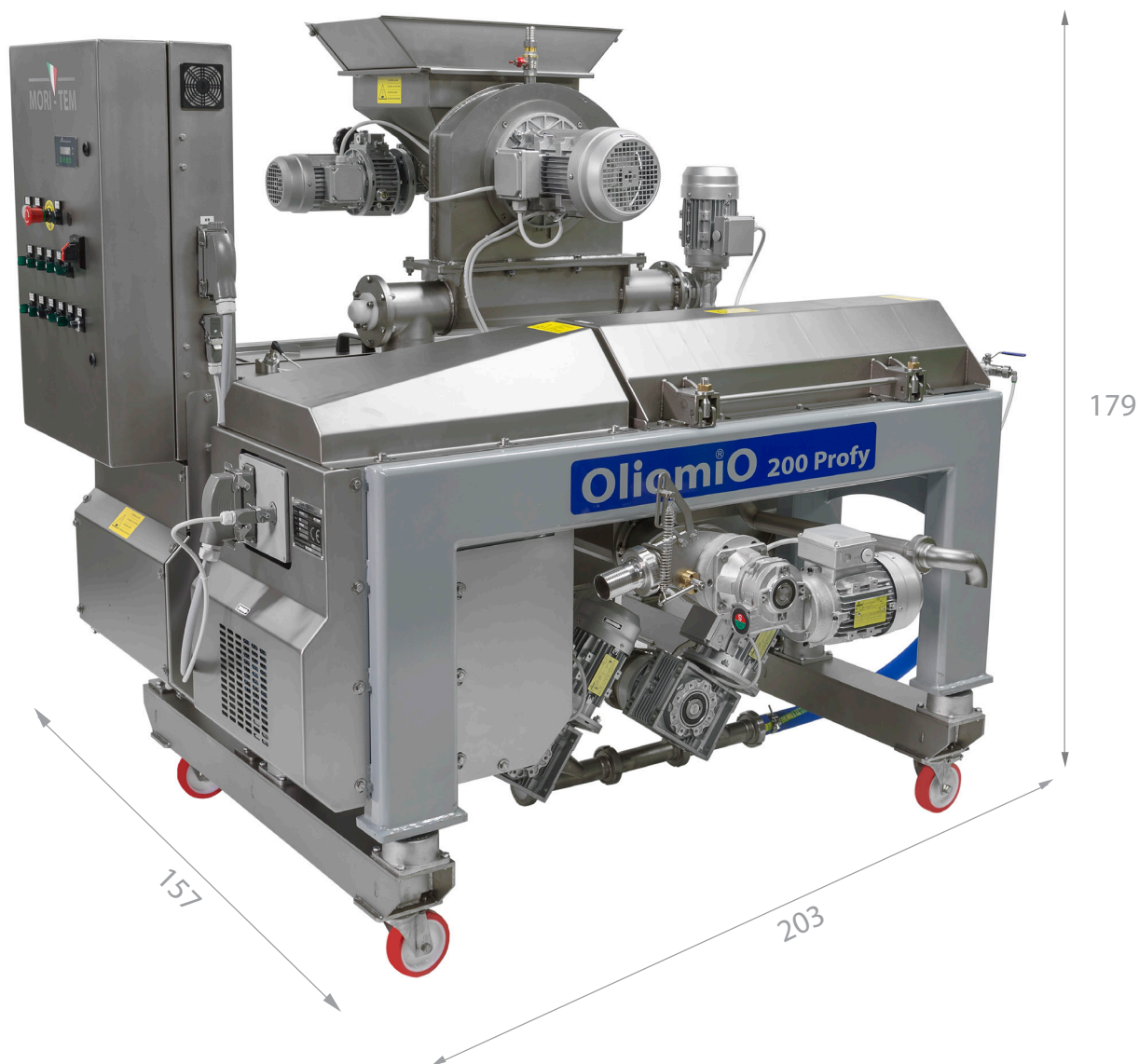


Linea PROFY

ITA-ENG



**MORI-TEM**



OLIOMIO 150-200 PROFY

ITA Gli Impianti oleari della Linea Profy sono l'ideale per i produttori che vogliono frangere le olive subito dopo la raccolta e quindi ottenere un olio extravergine di alta qualità.

ENG The mills of the PROFY line are ideal for those producers willing to crush the olives immediately after the harvest to get an excellent extra virgin oil.

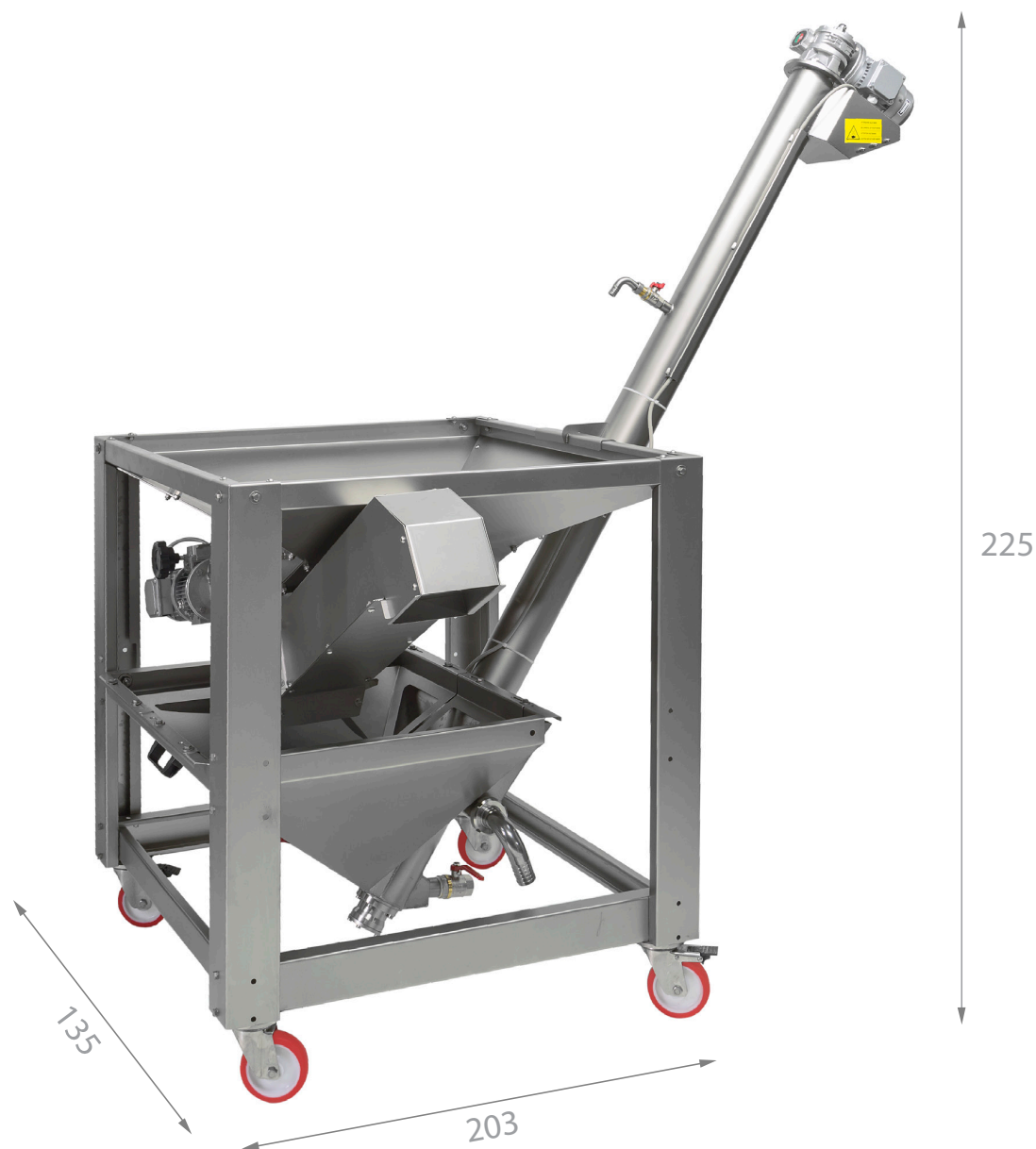
MODELLO MODEL	PRODUZIONE ORARIA (Kg) HOURLY PRODUCTION (Kg)	POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	FRANGITORE CRUSHER	Ø GRIGLIA (mm) GRID Ø (mm)	GRAMOLA MIXER	Ø AGITATORE (mm) STIRRER Ø (mm)	DECANTER DECANTER	Ø TAMBURO (mm) DRUM Ø (mm)	RPM	PESO (Kg) WEIGHT (Kgs)
PROFY 150	140-150	11	FR_250_3	250	2GL_100	500	TL_150	200	3800	1050
PROFY 200	180-200	12	FR_250_3	250	2GL_100	500	TL_200	200	3800	1100



MINI DLE

ITA-ENG 


MORI-TEM



MINI DLE

ITA I gruppi di defogliazione e lavaggio effettuano operazioni importanti per la produzione dell'olio extravergine di oliva. I defogliatori servono a togliere le foglie e lo sporco leggero, mentre le lavatrici effettuano il lavaggio del prodotto prima di trasportarlo alla frangitura. Il lavaggio viene effettuato con basso consumo d'acqua e sempre con acqua pulita.

ENG Leaf remover and washing machines are very important elements that help you to produce a good extra-virgin olive oil. Leaf removers take off leaves and dirty residues and washing machines clean the olives before delivering them to the crusher. Washing phase is carried out with a low water consumption and always with clean water.

MODELLO MODEL	CONSUMO DI ACQUA (FINO A Lt/h) WATER CONSUMPTION (UP TO Lt/h)	POTENZA ASSORBITA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	PRODUZIONE ORARIA (FINO A Kg) HOURLY PRODUCTION (UP TO Kgs)	PESO (Kg) WEIGHT (Kg)
MINI DLE	80	1,5 MF	250	215

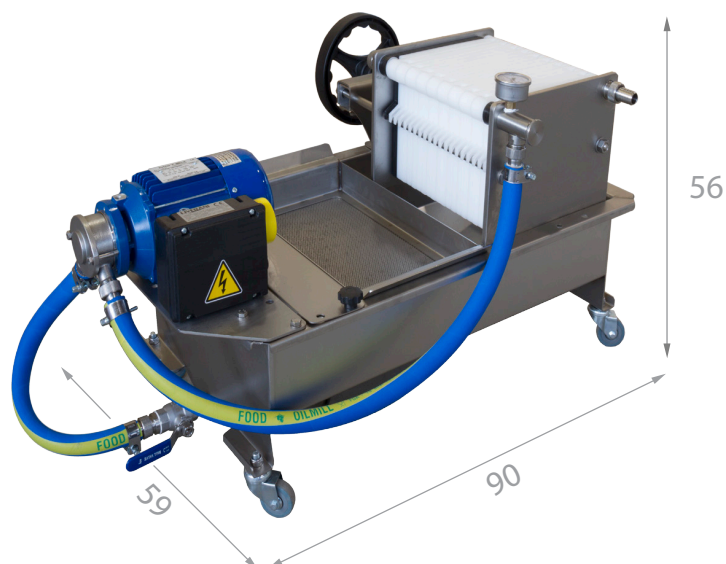


VASCHETTE OLIO

ITA-ENG



MORI-TEM



CP.0-CP.1-CPF.0-CPF.1

ITA Le vaschette di ricezione olio sono costruite interamente in acciaio inox AISI 304 e sono state progettate per ricevere l'olio dal decanter. La CP.0-1 è senza filtro, mentre la versione CPF.0-1 con filtro Jolly a 20 piastre 20x20 è stata studiata per filtrare l'olio extravergine di oliva durante il trasferimento al serbatoio di stoccaggio. L'olio raccolto nella vaschetta viene aspirato dalla pompa e inviato all'ingresso del filtro a piastre, da cui esce filtrato e pronto all'uso.

ENG The oil collection vat, completely made of stainless steel AISI 304, is designed to receive the oil extracted from the decanter. CP.0-1 is with no filter; the CPF.0-1 version, including Jolly filter with 20 plates (20x20), is designed to filter the extra virgin olive oil throughout the transfer of the product towards the tanks. The oil collected in the vat is drawn in through the pump and transferred to the plate filter, from which it comes out ready to be used.

MODELLO MODEL	POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	PRODUZIONE ORARIA (Lt/h) HOURLY PRODUCTION (Lt/h)	CAPIENZA (Lt) CAPACITY (Lt)	MODELLO POMPA PUMP MODEL	PESO (Kg) WEIGHT (Kgs)
CP.0	0,55	-	25	GG.20 MF/TF	35
CP.1	0,55	-	50	GG.20 MF/TF	40
CPF.0	0,55	50	25	GG.20 MF/TF	50
CPF.1	0,55	50	50	GG.20 MF/TF	55