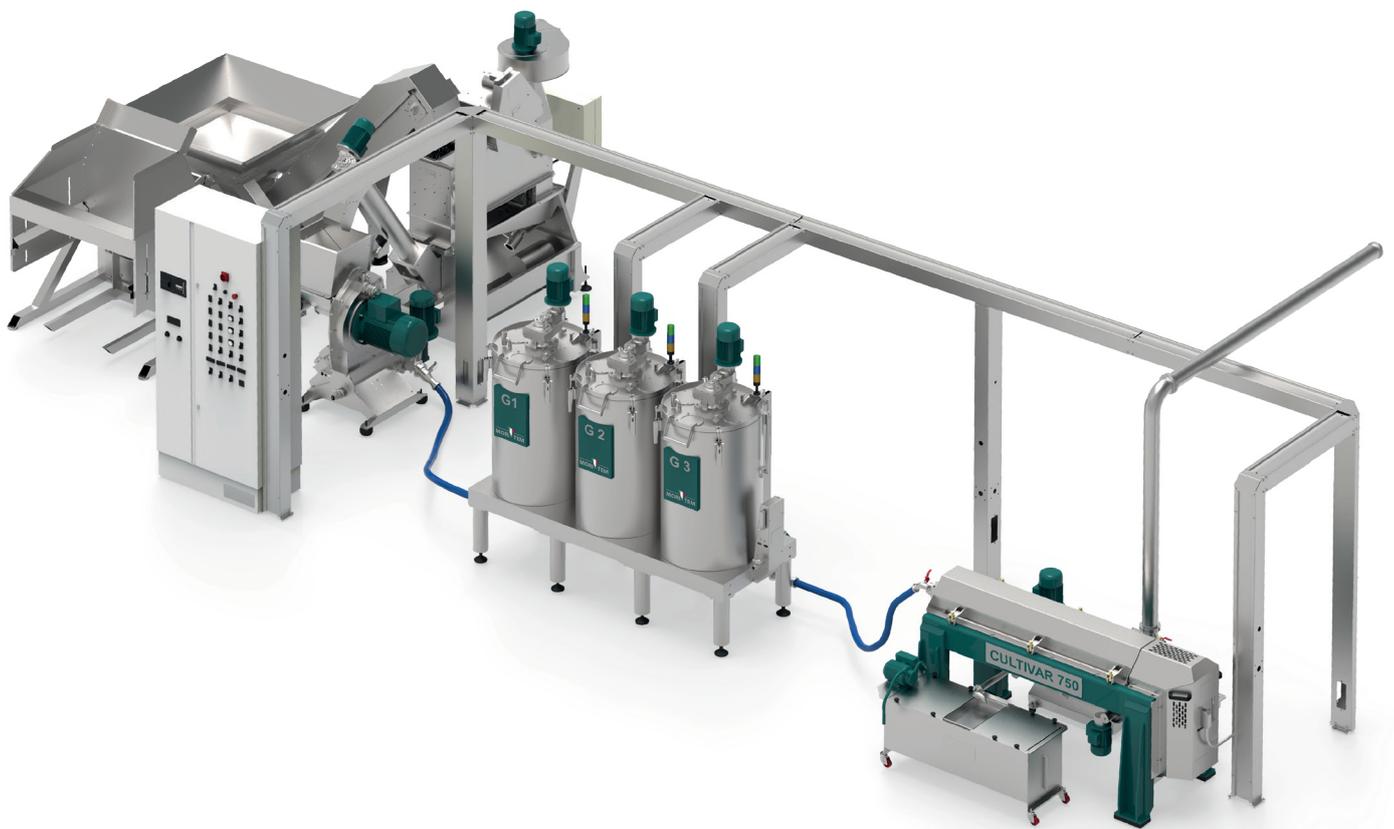


System
QSE
(Quality Soft Extraction)



CULTIVAR

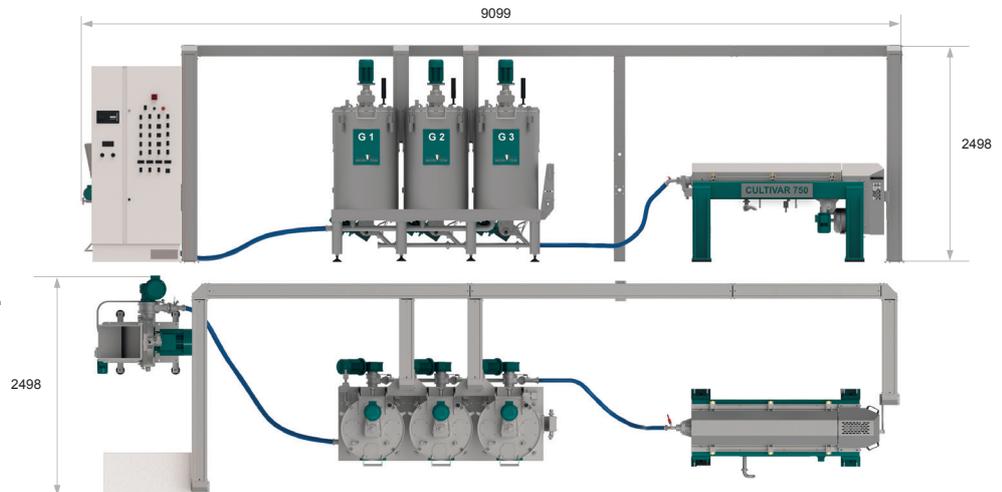
ITA/ENG

IMPIANTO / EQUIPMENT CULTIVAR



OPTIONAL

- Ricevimento Olive / Olive receipt
- Deramificatori-Defogliatori / Branch removal- Deleafers
- Lavaggio / Washing
- Ricevimento Olio / Oil receipt
- Chiarifica olio / Oil clarification
- Scarico sansa / Waste discharge



IMPIANTI / EQUIPMENT

Da 750 a 2000 Kg. di olive all'ora / From 750 up to 2000 Kg. olives per hour

ITA Gli impianti CULTIVAR sono stati studiati per effettuare lavorazioni conto terzi e per produzioni aziendali a basso impatto ossidativo con ciclo continuo o discontinuo. Il frangitore è separato dotato di inverter per la regolazione dei giri di frangitura. La gestione dell'ossigeno all'ingresso del frangitore ne caratterizza la lavorazione e costituisce un fattore molto importante che permette la formazione della lipossigenasi e quindi degli aromi; ugualmente importante per la qualità finale del prodotto è il delta della temperatura fra ingresso ed uscita pasta dal frangitore. La gramolatura avviene in gramola verticale chiusa predisposta per effettuare una leggera depressione; il controllo delle temperature è globale. L'ingresso della pasta avviene mediante pompa comandata da un'elettrovalvola e l'uscita avviene con pompa a pistone ellittico modello PSS montata su ogni singola gramola. La pulizia è facilitata dall'apertura totale del coperchio superiore che fa sì che non ci siano punti dove possano rimanere residui di lavorazione; come optional è disponibile il Lavaggio Automatico. Il decanter orizzontale che separa il liquido dal solido è stato sviluppato per ottenere il massimo rendimento con la massima qualità; la coclea 2.0 è stata realizzata per ottenere un prodotto sempre più pulito senza l'aggiunta di acqua; non c'è aumento di temperatura in estrazione. In conclusione possiamo affermare che gli impianti CULTIVAR permettono di estrarre un grande prodotto, usufruendo del supporto che solo la nostra azienda può fornire durante tutte le fasi della lavorazione: questo fa la differenza.

ENG CULTIVAR equipment is designed to process singular batches and farm productions with a low oxidation impact. The crusher is separated and provided with an inverter for crushing turns regulation. The handling of oxygen at the crusher inlet is a very important factor allowing the formation of lipoxigenase, thus of flavours; also important for the final product quality is the thermic delta between the paste temperature when entering and when coming out of the crusher. Malaxation is made inside closed, vertical malaxers, which are designed to obtain light vacuum; temperature control is global. Paste inlet is made through a pump operated by an electric valve and the outlet by a PSS elliptical piston pump put on each single malaxer. Cleaning is facilitated through the total opening of the higher lid, so that there are no areas for possible process wastes. Automatic washing is optionally available. The horizontal decanter separating liquid from solid is designed in such a way as to obtain the maximum yield with the highest quality; the 2.0 auger is designed to get a cleanest possible product without adding any water; there is no temperature increase during extraction. In conclusion we can state that the CULTIVAR equipment allows extraction of a good quality product, of course with all the support that can be granted by our company during all phases of production: that makes the difference.

GRUPPO FRANGITURA / CRUSHING GROUP

ITA I Frangitori Fr_350 sono dotati di una griglia particolare con canali anti-riscaldamento e di un pulitore esterno. La girante è a coltelli con possibilità di variazione della velocità periferica. Il basamento BFP_2 è dotato di pompa a pistone ellittico modello PSS_2 per il trasferimento della pasta alle gramole ed è costruito in modo da non generare vapori; la velocità di immissione delle olive è variabile. L'interno del frangitore è di facile pulizia poiché il supporto mobile è apribile con estrema semplicità. Come optional è disponibile l'inverter per variare la velocità della coclea olive e quindi poter effettuare la retroazione impostando una potenza di lavoro predefinita.

ENG The Fr_350 crushers are provided with a particular grate with anti-heating grooves as well as an outside cleaner. The impeller is with knives, with possibility of adjustment of peripheral speed. The BFP_2 base frame is equipped with a PSS_2 elliptical piston pump for paste transfer to the malaxers, and is constructed in such a way as to avoid vapours formation; the olives inlet speed is adjustable. The crusher inside can be easily cleaned, because the mobile support can be opened in a very simple way. As an option an inverter can be mounted for variation of the olives auger speed, so that a retroaction can be executed by setting a predefined process power.

GRUPPO GRAMOLAZIONE / MALAXING GROUP

ITA Il gruppo di gramolazione è composto da un minimo di due ad un massimo di quattro gramole, tutte corredate di elettrovalvola ingresso pasta e pompa a pistone ellittico modello PSS per il trasferimento al decanter. Il controllo della temperatura è disponibile di serie con resistenza o da gruppo esterno mediante circolatore e valvole termostatiche. Le gramole sono chiuse e come optional è disponibile il kit per il lavaggio automatico e la scheda di gestione delle temperature con stampante.

ENG The malaxing group is composed of at least two - up to four - malaxing units, all of them are equipped with an electric valve for paste inlet, as well as of a PSS elliptical piston pump for transfer to the decanter. Temperature control is available standard, either with a resistance or with an outer group through a circulator and thermostatic valves. The malaxers are closed; a kit for their automatic washing and a temperature management system with reports printing of crusher paste temperature are available as optional.

GRUPPO ESTRAZIONE / EXTRACTION GROUP

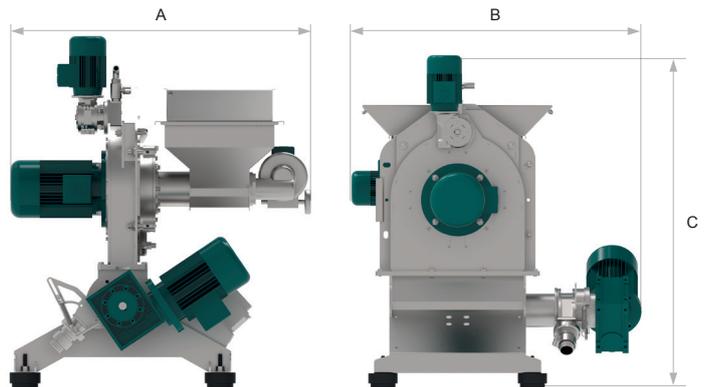
ITA Il gruppo di estrazione è di nuova generazione; la pasta entra subito nella parte cilindrica e ne percorre tutta la lunghezza. Questo ha il grande vantaggio di consentire una maggiore portata, di evitare il ristagno dell'acqua di vegetazione che nel sistema a due fasi convenzionale è presente, ma soprattutto di agevolare l'estrazione; in sostanza si aumenta la resa senza perdere niente in qualità. Inoltre in questo sistema il tubo centrale della coclea è chiuso quindi non entra aria all'interno del decanter, aspetto estremamente importante per la qualità.

ENG The extraction group is of latest generation; the paste gets directly into the cylindrical part and goes through its whole length. This gives the advantage of allowing a larger flow-rate, avoiding the stagnation of the vegetation liquid which is present in the conventional two phase system, but above all of facilitating extraction; in practical terms the yield is increased without losing quality. In addition, in this system the central auger pipe is closed, therefore no air gets into the decanter, this being a very important quality factor.

IMPIANTI/PLANT			FRANGITORI/CRUSHERS			GRUPPI GRAMOLAZIONE/MALAXING GROUPS			DECANTER/DECANTER			
MOD. CULTIVAR	PROD.ORARIA/ HOURLY PROD.	Kw.	MOD.	Ø	Kw.	MOD.	Ø AGITATORE/ STIRRER	Kw.	MOD.	Ø TAMBURO /DRUM	RPM	Kw.
	Kg.			mm.			mm.			mm.		
750_2GV	650-750	27	FR_350_11_BFP_2	350	15	2GV_300	660	6	TL_750	250	3500	6
750_3GV		30				3GV_300		9				
750+750_4GV	45	4GV_400	12									
1000_3GV	35	FR_350_15_BFP_2	600		9	TL_1000	8					
1000+1000_4GV	57	FR_350_22_BFP_2			16							
1500_3GV	1300-1500	49	FR_350_18_BFP_2		21	750	12	TL_1500	330			
1500_4GV		53					4GV_600			16		
2000_3GV	1800-2000	63	FR_350_22_BFP_2		25	930	15	TL_2000	415	3300	23	
2000_4GV		64					4GV_600					16
2000+2000_6GV		108					FR_350_30_BFP_3					30

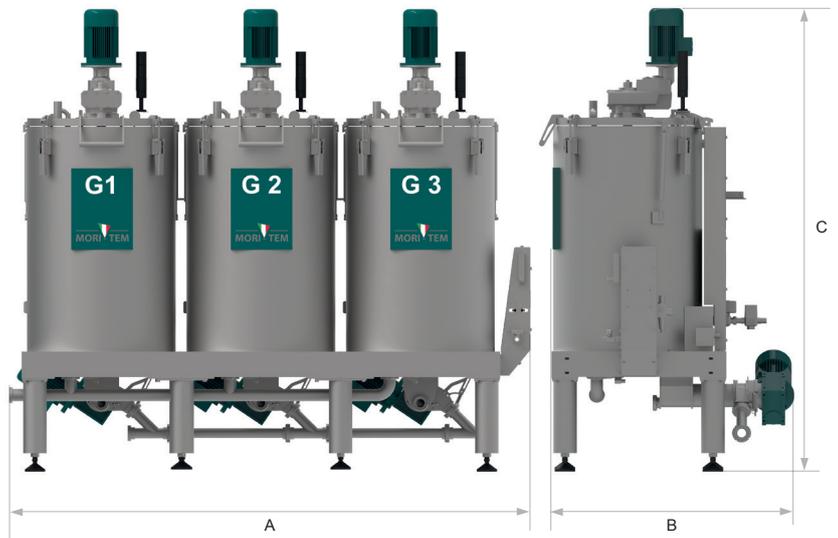
FRANGITORI / CRUSHERS

MOD. FRANGITORI/CRUSHER	DIMENSIONI/SIZES (mm.)			PESO/WEIGHT
	A	B	C	Kg.
FR_350_11_BFP_1	1.200	1.050	1.300	300
FR_350_15_BFP_2	1.200	1.050	1.300	310
FR_350_18_BFP_2	1.200	1.050	1.300	320
FR_350_22_BFP_2	1.250	1.050	1.300	330
FR_350_30_BFP_2	1.300	1.050	1.300	350



GRAMOLE / MALAXERS

MOD. GRAMOLE/MALAXER	DIMENSIONI/SIZES - PESO/WEIGHT SINGOLA GRAMOLA/EACH MALAXER (mm.)			PESO/WEIGHT
	A	B	C	Kg.
2GV_300	1650	1100	2150	450
3GV_300	2475	1100	2150	675
4GV_400	3300	1100	2500	1040
3GV_400	2475	1100	2150	780
4GV_600	4200	1350	2150	1540
3GV_600	3150	1350	2150	1155
4GV_600	4200	1350	2150	1540
3GV_800	3150	1350	2350	1430
4GV_600	4200	1350	2150	1540
6GV_800	6300	1350	2350	2860



DECANTER

MOD. DECANTER	DIMENSIONI/SIZES (mm.)			PESO/WEIGHT
	A	B	C	Kg.
TL_750	2100	750	1100	780
TL_1000	2350	750	1100	866
TL_1500	3960	1170	1300	2400
DLX_2000	2500	1200	1450	1450

