



EnoMundi, S.L.

Pol. El Plano, nave 5 50430 Maria de Huerva (Zaragoza)

Telf.: 976 12 67 55

enomundi@enomundi.com

www.enomundi.com

EXTRACTOR DE ACEITE OLIVOLIO



Molino



Amasador



Decanter

El extractor OLIVOLIO es ideal para los productores que quieren elaborar las olivas inmediatamente después de la recolección y de esta manera obtener un aceite de oliva extra virgen de alta calidad. Produce 40-50 Kg. de olivas por hora y está indicado para una producción diaria de 350 kilos en unas 8 horas de trabajo de la máquina.

Equipado con un molino de cuchillas, una batidora horizontal continua y de un decanter de dos fases de nueva generación.

De serie monta un inverter para la regulación de las vueltas del decanter/molino, fluxómetro para dosificar el agua, kit de lavado del cilindro, variador de vueltas del sinfín de entrada de pasta al decanter y calentamiento sin visualización de la temperatura.

Se aconseja incorporar como opción junto con el extractor OLIVOLIO la deshojadora/lavadora DLE BABY y la tolva de recepción de aceite CP1. También se puede incorporar en la misma máquina una bomba de descarga de alpeorajo modelo PSS1.

Motores estándar monofásicos 220 V 3 Kw. 50 Hz.