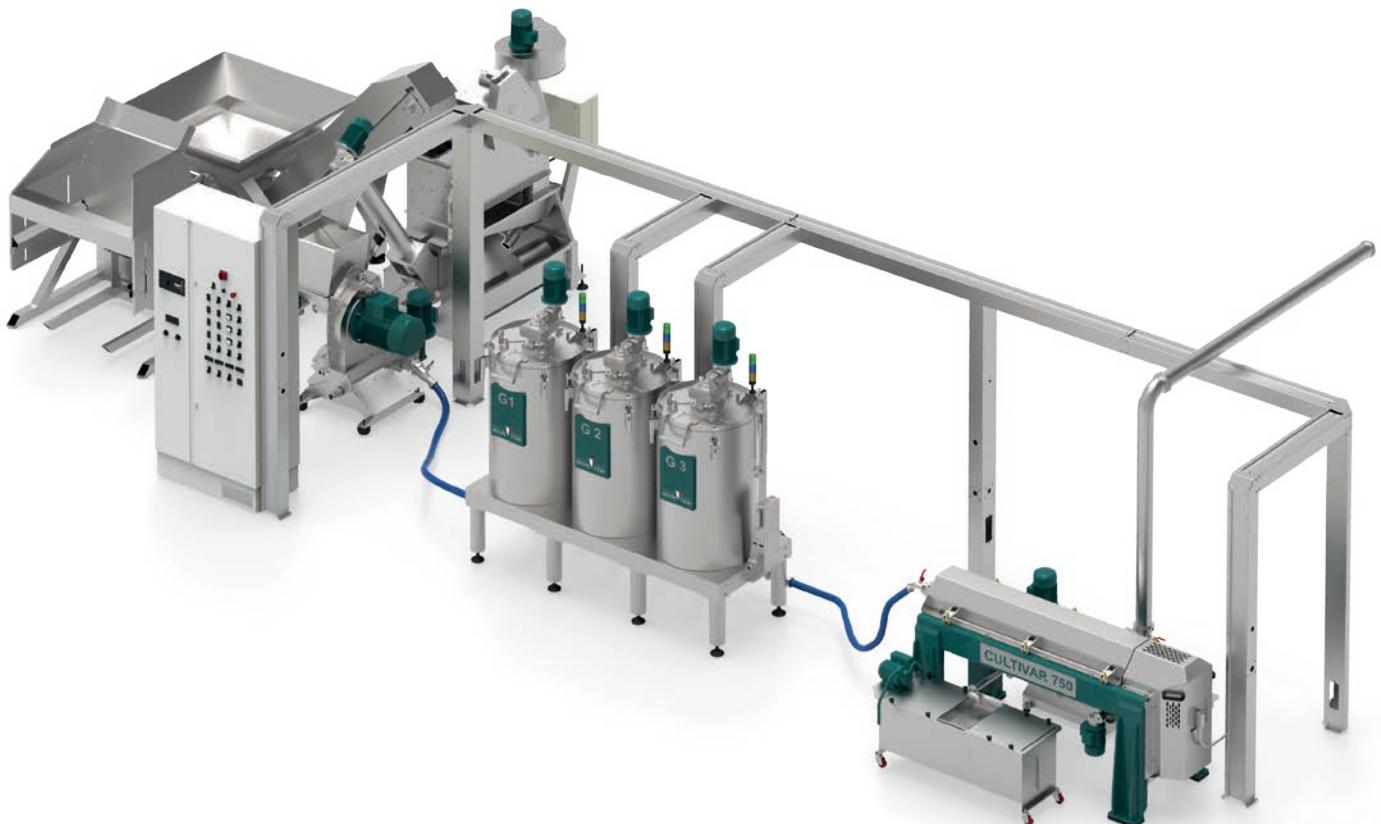


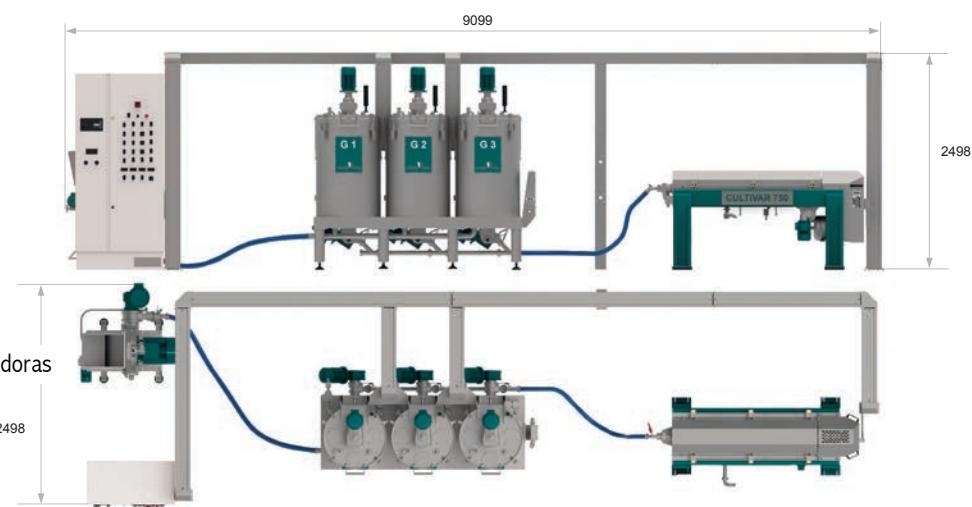
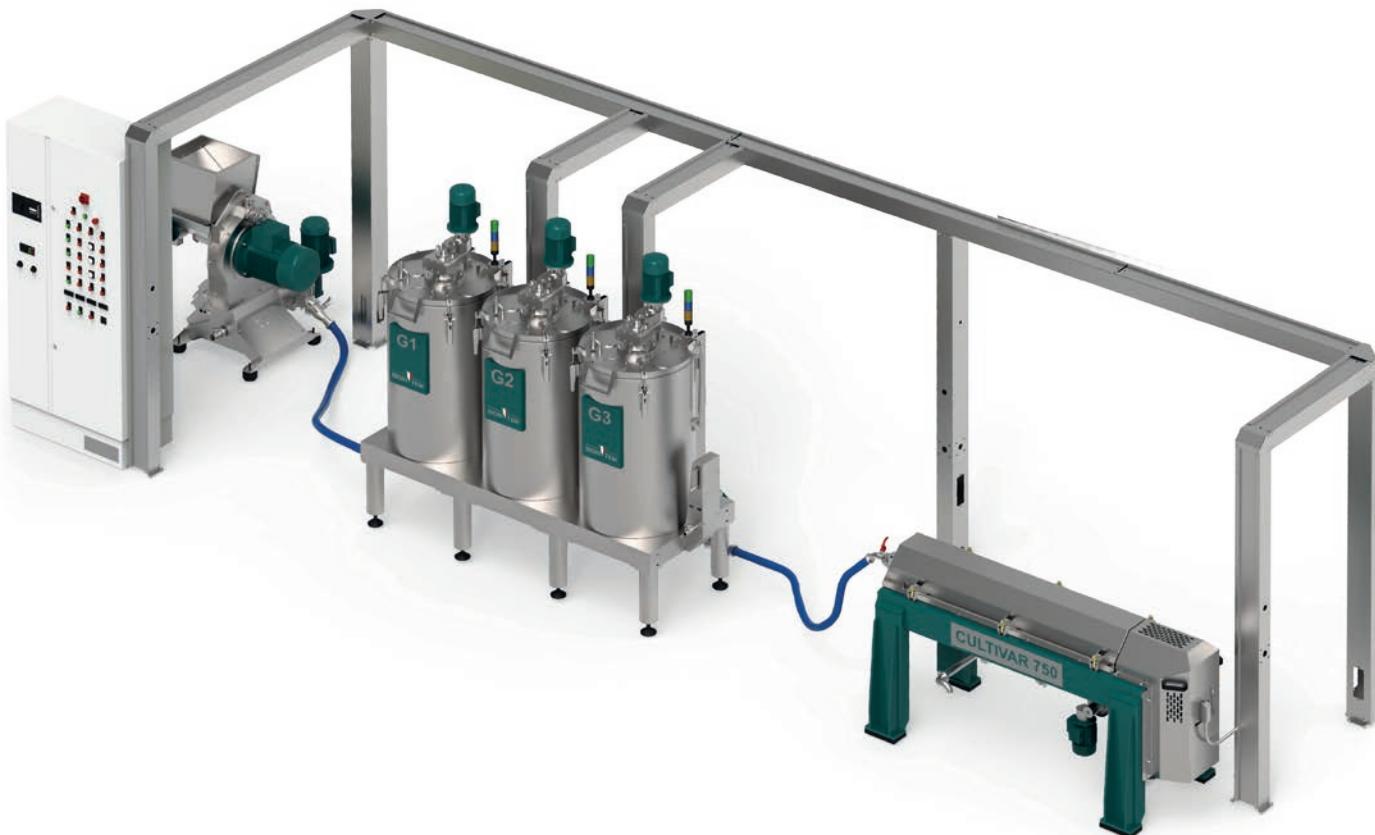
System
QSE
(Quality Soft Extraction)



CULTIVAR

FRA/ESP

IMPLANTATION / INSTALACIÓN CULTIVAR



OPTIONS / OPCIONES

- Réception des olives / Recepción de las aceitunas
- Déramificateurs-Défeuilleuses / Desramificadoras-Deshojadoras
- Lavage / Lavado
- Réception de l'huile / Recepción del aceite
- Clarification de l'huile / Clarificación del aceite
- Déchargement grignons / Descarga del orujo

IMPLANTATION / INSTALACIÓN

De 750 à 2000 kg d'olives heure / De 750 a 2000 kg de aceitunas por hora

FRA L'implantation CULTIVAR a été étudiée pour effectuer des productions tiers en lots et d'entreprise avec un bas impact oxydatif, en mode continu ou discontinu. Le broyeur est séparé, équipé de variateur de vitesse pour le réglage des tours de broyage. La gestion de l'oxygène à l'entrée du broyeur en caractérise le procès de fabrication et constitue un facteur très important permettant la formation de la lipooxygénase, ainsi des arômes; la différence entre la température en entrée et en sortie de la pâte du broyeur est également importante en ce qui concerne la qualité finale du produit. Le malaxage est effectué dans des malaxeurs verticaux fermés prévus pour obtenir une légère dépression; le contrôle de la température est global. L'entrée de la pâte se réalise à travers une pompe commandée par une électrovanne et la sortie se produit par une pompe à piston elliptique modèle PSS montée sur chaque malaxeur. Le nettoyage est facilité grâce à l'ouverture totale du couvercle supérieur, de telle façon il ne reste aucun résidu de transformation; le lavage automatique est disponible en option. Le décanteur horizontal qui sépare le liquide du solide a été développé pour obtenir le rendement le plus élevé avec la meilleure qualité; la vis sans fin 2.0 a été réalisée pour obtenir un produit le plus propre possible sans ajouter de l'eau; il n'y a pas d'augmentation de température pendant l'extraction. En conclusion on peut affirmer que les implantations CULTIVAR permettent l'extraction d'un grand produit, bien entendu avec le soutien qui est assuré par notre société tout au long des procès de fabrication, ce qui fait la différence.

ESP La instalación CULTIVAR ha sido diseñada para realizar elaboraciones por partidas y para producciones comerciales con bajo impacto oxidativo, en ciclo continuo o discontinuo. El molino está separado, dotado de inversor para la regulación de las revoluciones del molino. La gestión del oxígeno en la entrada del molino caracteriza la elaboración y constituye un factor muy importante que permite la formación de la lipoxigenasa, así de los aromas; igualmente significativo para la calidad final del producto resulta la diferencia de la temperatura en la entrada y en la salida de la pasta del molino. El batido se realiza en batidoras verticales cerradas preparadas para una ligera despresurización; el control de las temperaturas es global. La entrada de la pasta se realiza por medio de una bomba gestionada por una électroválvula y la salida se efectúa por medio de una bomba a pistón elíptico modelo PSS montada en cada batidora. La limpieza es facilitada por la abertura total de la tapa superior, de esta manera no quedan residuos del proceso de elaboración. El lavado automático está disponible en opción. El decanter horizontal que separa el líquido del sólido ha sido diseñado para obtener el rendimiento más elevado posible con la máxima calidad; el tornillo sin fin 2.0 ha sido realizado para obtener un producto lo más limpio posible sin añadir agua; no hay aumento de la temperatura durante la extracción. En conclusión se puede afirmar que las instalaciones CULTIVAR permiten la extracción de un gran producto, por supuesto con el soporte que nuestra sociedad puede asegurar en todas las fases de la elaboración, eso hace la diferencia.

GROUPE BROYAGE / GRUPO MOLINO

FRA Les broyeurs Fr_350 sont équipés d'une grille spéciale avec des rainures anti-chauffage ainsi que d'un racleur extérieur. La roue de broyage est à couteaux avec la possibilité de varier la vitesse périphérique. Le bâti BFP_2 est équipé d'une pompe à piston elliptique modèle PSS_2 pour le transfert de la pâte aux malaxeurs et il est construit pour éviter la formation de vapeurs; la vitesse d'alimentation des olives est variable. L'intérieur du broyeur est facilement nettoyable car le support mobile peut être ouvert très simplement. En option il y a la possibilité de monter un variateur de la vitesse de la vis sans fin des olives et donc de pouvoir effectuer la rétroaction en activant une puissance de travail prédéfinie.

ESP Los molinos Fr_350 están dotados de una criba especial con ranuras anti calefacción así como de un limpiador exterior. El rodete es de cuchillos con posibilidad de variación de la velocidad periférica. El bastidor BFP_2 está dotado de una bomba a pistón elíptico modelo PSS_2 para la transferencia de la pasta a las batidoras y está construido de manera que no hayan vapores; la velocidad de la entrada de las aceitunas es variable. La limpieza del interior del molino puede realizarse con facilidad, ya que el soporte móvil puede abrirse muy fácilmente. También es posible montar el inversor opcional para variar la velocidad del sifón de las aceitunas y así poder efectuar la retroacción activando una potencia de trabajo predefinida.

GROUPE MALAXAGE / GRUPO BATIDO

FRA Le groupe de malaxage est composé de minimum deux jusqu'à quatre malaxeurs verticaux équipés d'une électrovanne d'entrée de la pâte et d'une pompe PSS_1 pour le transfert de la pâte au décanteur montée sur chaque malaxeur. Le contrôle de la température est disponible de série avec imprimante des températures et peut être géré avec résistance ou avec groupe extérieur à travers un circulateur et des vannes thermostatiques. Les malaxeurs sont fermés; un kit pour le lavage automatique est disponible en option. Une pompe du vide est montée standard.

ESP El grupo batido está compuesto por mínimo de dos hasta máximo cuatro batidoras verticales, equipadas con électroválvula de entrada pasta y bomba modelo PSS_1 para la transferencia de la pasta al decanter, montada en cada batidora. El control de la temperadura está disponible estándar con impresora de las temperaduras y puede ser gestionado con resistencias (estándar) o con un grupo exterior por medio de recirculación y válvulas termostáticas (opcional). Las batidoras están cerradas; un kit para el lavado automático está disponible como opcional. Una bomba de vacío está montada estándar.

GROUPE EXTRACTION / GRUPO EXTRACCIÓN

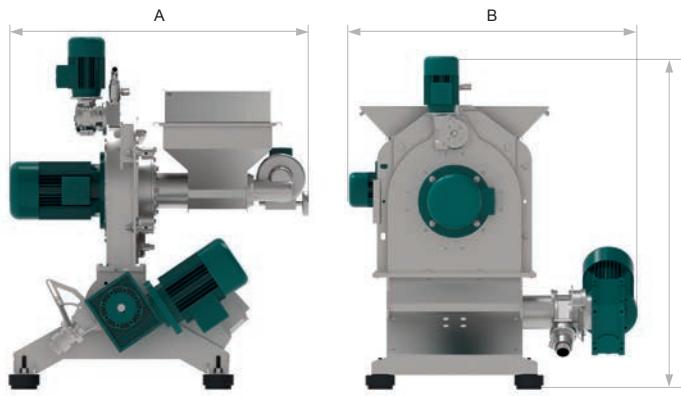
FRA Le groupe extraction est de nouvelle génération; la pâte entre directement dans la partie cylindrique et parcourt toute sa longueur. Cela a l'avantage de permettre une capacité plus élevée, d'éviter la stagnation de l'eau de végétation qui est présente dans le système conventionnel à deux phases, et surtout de faciliter l'extraction; en substance on augmente le rendement sans aucune perte de qualité. En plus, dans ce système le tuyau central de la vis sans fin est fermé, de façon que l'air n'entre pas à l'intérieur du décanteur, ce qui représente un facteur tout à fait important pour la qualité.

ESP El grupo extracción es de nueva generación; la pasta entra directamente en la parte cilíndrica y pasa a lo largo de toda su longitud. Eso tiene la ventaja de garantizar un caudal más elevado, evitar el estancamiento del agua de vegetación, que en el sistema convencional en dos fases está presente, y sobre todo facilitar la extracción; en sustancia se aumenta el rendimiento sin perder calidad. Además en este sistema el tubo central del tornillo sin fin está cerrado, de manera que el aire no pasa al interior del decanter, siendo este último un factor de calidad de gran importancia.

IMPLANTATION/INSTALACIÓN			BROYEURS/MOLINOS			GROUPES MALAXAGE/GRUPOS BATIDO			DÉCANTEUR/DECANTER								
MOD. CULTIVAR	PROD. HORAIRE/ HORARIA Kg.	Kw.	MOD.	Ø mm.	Kw.	MOD.	Ø AGITATEUR / AGITADOR mm.	Kw.	MOD.	Ø TAMBOUR/ TAMBOR mm.	RPM	Kw.					
750_2GV	650-750		27	FR_350_11_BFP_2		350	15	2GV_300	TL_750	6	3500	6					
750_3GV	30	30	21				3GV_300	9		12							
750+750_4GV	1300-1500	45	45				18	4GV_400		12		8					
1000_3GV	900-1000	35	35				25	3GV_400	TL_1000	600		16					
1000+1000_4GV	1800-2000	57	57				21	4GV_600		16		16					
1500_3GV	1300-1500	49	FR_350_18_BFP_2				25	3GV_600	TL_1500	750		16					
1500_4GV		53					21	4GV_600		12		16					
2000_3GV	1800-2000	63	FR_350_22_BFP_2				25	3GV_800	TL_2000	930	15	3000	23				
2000_4GV		64					25	4GV_600		750	16		16				
2000+2000_6GV	3800-4000	108	FR_350_30_BFP_3				32	6GV_800		930	30		46				

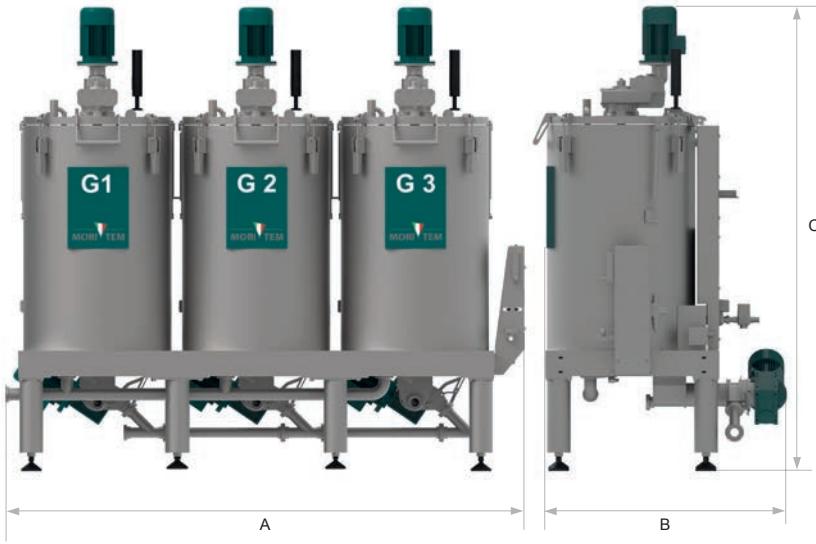
BROYEURS / MOLINOS

MOD. BROYEURS/MOLINOS	DIMENSIONS/DIMENSIONES (mm)			POIDS/PESO Kg.
	A	B	C	
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



MALAXEURS / BATIDORAS

MOD. MALAXEURS/BATIDORAS	DIMENSIONS/DIMENSIONES (mm)			POIDS/PESO Kg.
	A	B	C	
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



DÉCANTEUR / DECANTER

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

