



# FRANGITORE FLAVOUR

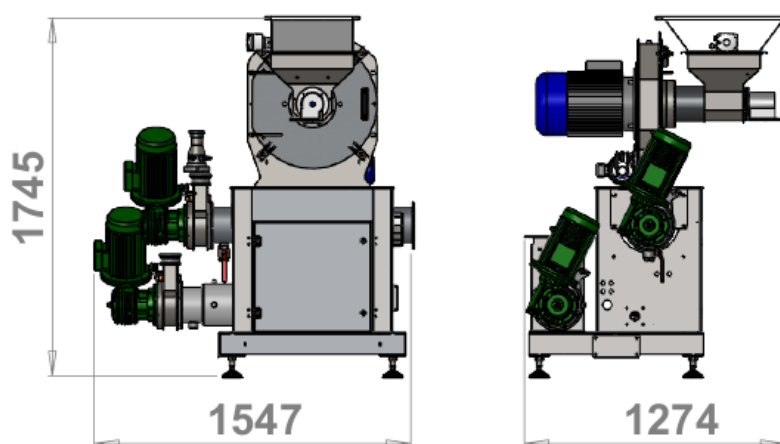
---

ITA-ENG 

# FRANGITORE FLAVOUR

**ITA** Semplicemente l'evoluzione del sistema. L'esperienza fatta ci ha dato indicazioni importanti. La trasformazione dell'oliva in EVO di qualità è complessa e notevolmente diversa in base alla cultivar, ci sono casi in cui si deve impostare la lavorazione per estrarre più polifenoli e altri in cui si devono estrarre più aromi, il sistema deve quindi consentire di ottenere entrambi i risultati. La nostra evoluzione è partita dalla gramola continua 2008, che effettuava la lavorazione con possibilità di modificare il delta termico nelle fasi intermedie del trasferimento, passando per la prima lavatrice con acqua condizionata nel 2010, il tubo vibrante condizionato nel 2013, passaggio pasta-frangitore-gramola, gramola- decanter, per arrivare nel 2016 al sistema lineare per lavorazione in continuo con scambiatore di calore. Tutto questo ci ha fatto arrivare al sistema FLAVOUR che utilizza buona parte delle soluzioni sopra descritte ma contemporaneamente. Si pensa che un'oliva buona debba sempre dare un olio buono ma non è così! Noi stiamo cercando di ottenere questo risultato costruendo macchine sempre più dotate di strumenti per farlo.

**ENG** Simply the evolution of the system. The experience gained has given us important indications. The transformation of the olive into quality EVO is complex and considerably different according to the cultivar; there are cases in which the processing must be set to extract more polyphenols and others in which more aromas must be extracted, the system must therefore allow to obtain both results. Our evolution started from the continuous 2008 malaxer, which carried out the processing with the possibility of modifying the thermal delta in the intermediate stages of the transfer, passing through the first washing machine with water conditioning in 2010, the conditioned vibrating tube in 2013, paste-crusher- malaxer flow, malaxer-decanter flow, to get - in 2016 - to the linear system for continuous processing with heat exchanger. All this has led us to FLAVOUR, a system that uses a large part of the solutions described above but simultaneously; It is thought that a good olive should always give a good oil but it is not so! We are trying to achieve this by building machines increasingly equipped with tools to do it.



## CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

### FR.250

#### FRANGITORE/CRUSHER

FRANGITORE FR_250_3	3,37 kW
FRANGITORE FR_250_4	4,75 kW
FRANGITORE FR_250_5,5	6,25 kW
FRANGITORE FR_250_7,5	8,25 kW

#### BASAMENTO/BASEMENT

BASAMENTO BFP_1_FR_250	1,6 kW
BASAMENTO BFP_2_FR_250_350 FLAVOUR	3,2 kW

#### SISTEMA/SYSTEM

SISTEMA FLAVOUR 250 CON POMPA PMT	1,8 kW
SISTEMA FLAVOUR 250 CON POMPA MONO	1,8 kW

### FR.350

#### FRANGITORE/CRUSHER

FRANGITORE FR_350_7,5	8,5 kW
FRANGITORE FR_350_9,2	10 kW
FRANGITORE FR_350_11	12 kW
FRANGITORE FR_350_15	16 kW
FRANGITORE FR_350_18	19 kW
FRANGITORE FR_350_22	23 kW
FRANGITORE FR_350_30	31 kW
FRANGITORE FR_350_37	38 kW

#### BASAMENTO/BASEMENT

BASAMENTO BFP_2_FR_250_350 FLAVOUR	3,2 kW
------------------------------------	--------

#### SISTEMA/SYSTEM

SISTEMA FLAVOUR 350 CON POMPA PMT	3,8 kW
SISTEMA FLAVOUR 350 CON POMPA MONO	3,8 kW