



FRANTOI TRADIZIONALI

TRADITIONAL OLIVE OIL MILL

- Impianti completi per l'estrazione dell'olio d'oliva a freddo. Un sistema tradizionale, semplice e rapido per ottenere il TUO olio d'oliva di Alta Qualità.
- Cold olive oil extraction systems. A traditional, easy and fast system to achieve YOUR High Quality olive oil.

OLEUM 30 COMPACT



FR Frangitore costruito interamente in acciaio inox Aisi 304: è composto da un mulino frangi-olive, e una vasca impastatrice. Pressa composta da un telaio in acciaio verniciato con bacino e piatto premente inox. Fornita di serie con pompa idraulica manuale e manometro, un cestello con 50 fiscoli e 9 dischi in acciaio inox Aisi 304. A lato della pressa è posizionato un supporto con spalmatore per aiutare la spalmatura della pasta d'oliva sui fiscoli.

- Optional:
- Centralina idraulica elettrica
 - Gabbia inox

UK Oil mill entirely made in stainless steel AISI 304: it is composed of a mill olives-crusher and a mixing hopper. The press is made in painted steel frame with basin and pressing plate in stainless steel. Supplied as standard with manual hydraulic pump and pressure gauge, a basket with 50 nylon diaphragm and 9 discs in stainless steel AISI 304. At side of the press is positioned a support with a doser to help to deposit olive paste on nylon diaphragm.

- Optional:
- Electric hydraulic control
 - Stainless steel cage

FR Broyeur fabriqué entièrement en acier inox AISI 304 : il est composé d'un moulin de broyage des olives et d'un bac de mélange. Pressoir composé d'un châssis en acier peint avec un bac et un plat pousseur inox. Fournie de série avec une pompe hydraulique manuelle et manomètre, un panier avec 50 scourtins et 9 disques en acier inox AISI 34. Sur le côté du pressoir se trouve un support avec un dispositif d'étalement pour permettre de distribuer uniformément la pâte d'olives sur les scourtins.

- En option:
- Centrale hydraulique électrique
 - Cage inox

ES Trituradora de acero inoxidable Aisi 304: se compone de un molino triturador de aceitunas y de una cuba amasadora. Prensa compuesta por un bastidor de acero pintado con cuenca y plato prensador de acero inoxidable. Suministrada de serie con una bomba hidráulica manual y manómetro, una cesta con 50 capachos y 9 discos de acero inoxidable Aisi 304. Al lado de la prensa hay un soporte con aplicador para ayudar a aplicar la masa de oliva en los capachos.

- Opcional:
- Centralita hidráulica eléctrica
 - Jaula de acero inoxidable

DE Ölpresse, komplett aus Edelstahl Aisi 304: sie besteht aus einer Olivenpressmühle und einer Mischwanne. Die Presse besteht aus einem Rahmen aus lackiertem Stahl, Wanne und Teller aus Edelstahl. Serienmäßig mit manueller Hydraulikpumpe und Manometer, einem Korb mit 50 geflochtenen Filtermatten und 9 Scheiben aus Edelstahl Aisi 304 ausgestattet. An der Seite der Presse ist eine Halterung mit einem Bestreicher positioniert, um das Auftragen der Olivenpaste auf die Filtermatten zu unterstützen.

- Optional:
- Hydraulisch-elektrisches Steuergerät
 - Edelstahl-Korb

technical data

Modello/Model	FRANGITORE/OIL MILL OLEUM 30	PRESSA/PRESS OLEUM 30
Produzione/Production	30 Kg/H	
Pressione/Pressure	-	350 BAR
Motore/Motor	Frangitore/Mill: Kw 2,2 Vasca impastatrice/ Mixing hopper: Kw 0,55	Standard: manuale Optional: motore Kw 1
Dimensioni/Dimensions	1500x1000x2050 mm	
Peso/Weight	160 Kg	



OLEUM 50

FRANGITORE/
OIL MILL
"OLIVAS 1"



PRESSA/PRESS
"ITALIA 300"



Frangitore OLIVAS 1
E' costruito interamente in acciaio inox Aisi 304: è composto da un mulino frangi-olive, una vasca impastatrice e un dosatore per depositare la pasta d'oliva sui fiscoli.

Pressa ITALIA 300
Pressa composta da un telaio in acciaio verniciato con bacino e piatto premente inox. Fornita di serie con pompa idraulica manuale e manometro, un cestello con 50 fiscoli e 9 dischi in acciaio inox Aisi 304. Tutte le parti a contatto con il prodotto sono in acciaio inox Aisi 304.

Optional:
•centralina oleodinamica, manometro a contatti elettrici, 2 velocità nel caso di motore trifase.



Oil Mill OLIVAS 1
It is entirely manufactured in stainless steel AISI 304: it is composed of mill olives-crusher, mixing hopper and doser to deposit olive paste on nylon diaphragm.

Press ITALIA 300
The press is made in painted steel frame with basin and pressing plate in stainless steel. Supplied as standard with manual hydraulic pump and pressure gauge, a basket with 50 nylon diaphragm and 9 discs in stainless steel AISI 304. All parts in contact with the product are made in stainless steel Aisi 304.

Optional:
• electric hydraulic control, pressure gauge electrical contacts, 2-speed on three phase motor.



Broyeur OLIVAS 1
Il est fabriqué entièrement en acier inox AISI 304 : il est composé d'un moulin de broyage des olives, d'un bac de mélange et d'un doseur pour déposer la pâte d'olives sur les scourtins.

Pressoir ITALIA 300
Pressoir composé d'un châssis en acier peint avec un bac et un plat pousseur inox. Fournie de série avec une pompe hydraulique manuelle et manomètre, un panier avec 50 scourtins et 9 disques en acier inox AISI 34. Toutes les parties en contact avec le produit sont en acier inox AISI 304.

En option : centrale oléodynamique, manomètre à contacts électriques, 2 vitesses en présence d'un moteur triphasé.



Trituradora OLIVAS 1
Ha sido construida completamente con acero inoxidable Aisi 304; se compone de un molino triturador, de una cuba amasadora y de un dosificador para depositar la masa de oliva en los capazos.

Pressa ITALIA 300
Pressa compuesta por un bastidor de acero pintado con cuenca y plato prensador de acero inoxidable. Suministrada de serie con una bomba hidráulica manual y manómetro, una cesta con 50 capachos y 9 discos de acero inoxidable Aisi 304. Todas las partes en contacto con el producto son de acero inoxidable Aisi 304.

Opcional: centralita hidráulica, manómetro de contactos eléctricos, 2 velocidades en caso de motor trifásico.



Ölpresse OLIVAS 1
Vollständig aus Edelstahl Aisi 304 hergestellt: besteht aus einer Olivenpressmühle, einer Mischwanne und einer Dosiervorrichtung für das Aufbringen der Olivenpaste auf den Filtermatten.

Pressa ITALIA 300
Die Presse besteht aus einem Rahmen aus lackiertem Stahl, Wanne und Teller aus Edelstahl. Serienmäßig mit manueller Hydraulikpumpe und Manometer, einem Korb mit 50 geflochtenen Filtermatten und 9 Scheiben aus Edelstahl Aisi 304 ausgestattet. Alle mit dem Produkt in Kontakt stehenden Teile bestehen aus Edelstahl Aisi 304.

Optional: Hydrauliksteuergerät, Manometer mit elektrischem Kontakt, 2 Geschwindigkeiten im Falle eines Dreiphasen-Motors.

technical data

Modello/Model	FRANGITORE /OIL MILL OLIVAS 1	PRESSA/PRESS ITALIA 300
Produzione/Production	80 ÷ 100 Kg/H	60 ÷ 100 Kg/H
Total Production	30 ÷ 60 Kg/H	
Pressione/Pressure	-	400 BAR
Motore/Motor	Frangitore/Mill: Kw 2,2 - Vasca impastatrice/Mixing hopper: Kw 0,55+0,12	Standard: manual Optional: motor Kw 1,5
Dimensioni/Dimensions	1400x850x1650 mm	1000x780x2300 mm
Peso/Weight	98 Kg	230 Kg

A richiesta può essere fornito il kit per un secondo cestello per una produzione più continua.

On request can be provided a kit for a second basket of nylon diaphragm for a more continuous production.

Le immagini e i dati non sono impegnativi. The photos and datas used are not binding.

OLEUM 100

**FRANGITORE/
OIL MILL
"OLIVAS 2"**



**PRESSA/PRESS
"ITALIA 500"**



Frangitore OLIVAS 2
E' costruito interamente in acciaio inox Aisi 304: è composto da un mulino frangi-olive, una vasca impastatrice semi-automatica e un dosatore per depositare la pasta d'oliva sui fiscoli.

Pressa ITALIA 500
Pressa composta da un telaio in acciaio verniciato con bacino e piatto premente inox. Fornita di serie con pompa idraulica manuale e manometro, un cestello con 60 fiscoli e 12 dischi in acciaio inox Aisi 304.
Tutte le parti a contatto con il prodotto sono in acciaio inox Aisi 304.



Oil Mill OLIVAS 2
It is entirely manufactured in stainless steel AISI 304: it is composed of mill olives-crusher, semiautomatic mixing hopper and doser to deposit olive paste on nylon diaphragm.

Press ITALIA 500
The press is made in painted steel frame with basin and pressing plate in stainless steel. Supplied as standard with manual hydraulic pump and pressure gauge, a basket with 60 nylon diaphragm and 12 discs in stainless steel AISI 304.
All parts in contact with the product are made in stainless steel Aisi 304.



Broyeur OLIVAS 2
Il est fabriqué entièrement en acier inox AISI 304 : il est composé d'un moulin de broyage des olives, d'un bac de mélange semi-automatique et d'un doseur pour déposer la pâte d'olives sur les scourtins.

Pressoir ITALIA 500
Pressoir composé d'un châssis en acier peint avec un bac et un plat pousseur inox. Fournie de série avec une pompe hydraulique manuelle et manomètre, un panier avec 60 scourtins et 12 disques en acier inox AISI 34. Toutes les parties en contact avec le produit sont en acier inox AISI 304.



Trituradora OLIVAS 2
Ha sido construida completamente con acero inoxidable Aisi 304; se compone de un molino triturador, de una cuba amasadora semiautomática y de un dosificador para depositar la masa de oliva en los capazos.

Pressa ITALIA 500
Pressa composta por un bastidor de acero pintado con cuenca y plato prensador de acero inoxidable. Suministrada de serie con una bomba hidráulica manual y manómetro, una cesta con 60 capachos y 12 discos de acero inoxidable Aisi 304. Todas las partes en contacto con el producto son de acero inoxidable Aisi 304.



Ölpresse OLIVAS 2
Vollständig aus Edelstahl Aisi 304 hergestellt: besteht aus einer Olivenpressmühle, einer halb-automatischen Mischwanne und einer Dosiervorrichtung für das Aufbringen der Olivenpaste auf den Filtermatten.

Pressa ITALIA 500
Die Presse besteht aus einem Rahmen aus lackiertem Stahl, Wanne und Teller aus Edelstahl. Serienmäßig mit manueller Hydraulikpumpe und Manometer, einem Korb mit 60 geflochtenen Filtermatten und 12 Scheiben aus Edelstahl Aisi 304 ausgestattet.
Alle mit dem Produkt in Kontakt stehenden Teile bestehen aus Edelstahl Aisi 304.

technical data

Modello/Model	FRANGITORE /OIL MILL OLIVAS 2	PRESSA/PRESS ITALIA 500
Produzione/Production	120 ÷ 150 Kg/H	60 ÷ 150 Kg/H
Total Production	60 ÷ 100 Kg/H	
Pressione/Pressure	-	400 BAR
Motore/Motor	Frangitore/Mill: Kw 2,2 - Vasca impastatrice/Mixing hopper: Kw 0,55+0,12	Kw 1,5
Dimensioni/Dimensions	1500x850x1750 mm	1400x1200x2500 mm
Peso/Weight	125 Kg	510 Kg

A richiesta può essere fornito il kit per un secondo cestello per una produzione più continua.

On request can be provided a kit for a second basket of nylon diaphragm for a more continuous production.

Le immagini e i dati non sono impegnativi. The photos and datas used are not binding.