

OBIETTIVO QUALITÀ



OFFICINE
MECCANICHE
TOSCANE S.p.A

IMPIANTI AUTOMATICI
A CICLO CONTINUO
PER LA PRODUZIONE
DI OLIO D'OLIVA

www.omtspa.it

Via di Scolivigne, 58 Tel. +39.055.64.993.89/90/91
50015 Grassina Fax +39.055.64.993.17
Firenze - Italia info@omtspa.it

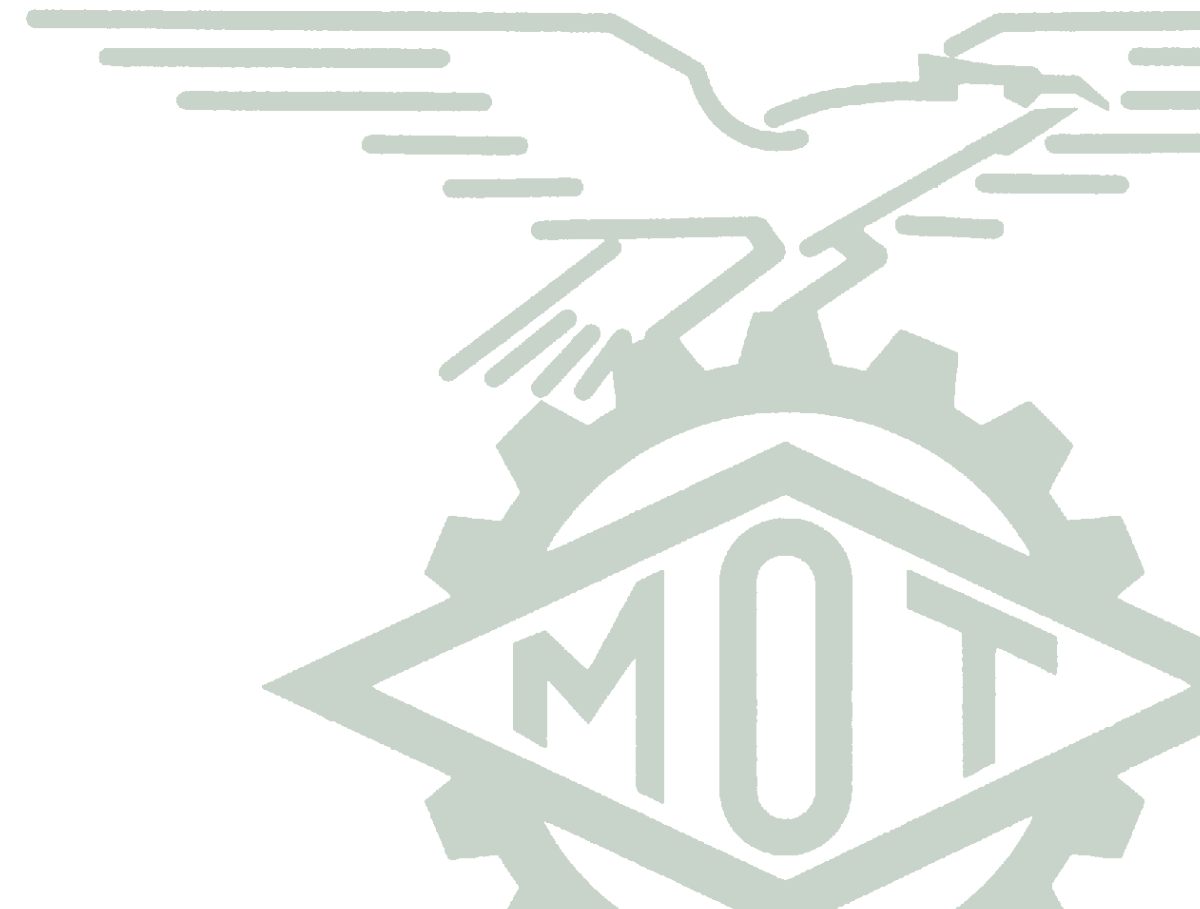
PEGASO

500

*La tecnologia e l'affidabilità
di un grande impianto...
raccolte in 20 m²*

*The technology and reliability
of a "big" plant...in 20 sq.m.*

*La technologie et la confiance
d'une grande chaîne...
rassemblées en 20 m²*



L'impianto **Pegaso 500** è l'unico impianto di piccole dimensioni presente sul mercato che garantisce prestazioni e qualità del prodotto al pari dei nuovi impianti di maggiore capacità operativa realizzati dalle Officine Meccaniche Toscane.

Infatti la tecnologia ed i materiali impiegati rendono Pegaso 500 un impianto con caratteristiche professionali a tutti gli effetti, ma ridotto in dimensioni.

Si tratta di un sistema operante a tre fasi che produce olio senza utilizzare separatori finali ad asse verticale. È caratterizzato anche dall'impiego di bassissimi volumi di acqua di miscelazione a bassa temperatura.

Volumi di acqua ridotti accoppiati alla totale assenza del separatore finale, si traducono in un minor impatto ambientale.

Grazie alla sua compattezza e modularità non sono necessarie opere murarie, idriche ed elettriche per l'installazione. Può essere facilmente posizionato su una superficie minima (circa 20 m²).

Pegaso 500 è costituito da tutte le macchine che ad oggi compongono un impianto oleario standard, ma senza separatore finale.

The automatic-cycle continuous system **Pegaso 500** is the sole small-dimensioned plant nowadays on market that guarantees the same performance and final product quality of bigger dimensioned plants produced by Officine Meccaniche Toscane.

The technology and the materials fitted together in Pegaso 500 have generated a plant with professional features in reduced dimensions.

It operates in a three-phases system and it produces oil without the use of vertical centrifugal separators. One of the main exclusive feature of this plant is the very small mixing water consumption.

Small volumes of water together with the total lack of a final separator mean a lower environmental impact.

Due to its compactness and modularity, no masonry, no plumbing and no electrical work are necessary for setting up this plant; it can be easily positioned on a small surface (20 sq.m.).

La chaîne **Pegaso 500** est la seule installation de petite dimension qui garantit des performances et une qualité de produit équivalentes à celles des dernières installations de plus grande capacité opérationnelle réalisées par Officine Meccaniche Toscane.

La technologie et les matériaux utilisés dans la réalisation de Pegaso 500 permettent de la considérer comme une chaîne de caractéristiques professionnelles à tout point de vue, mais réduite dans les dimensions.

C'est un système qui travaille à trois phases et produit de l'huile sans utiliser les séparateurs finals à axe vertical. Il est aussi caractérisé par l'utilisation d'une très faible quantité d'eau de mélange.

La faible quantité d'eau et la absence complète du séparateur final permettent un impact environnemental moindre et une amélioration qualitative du produit.

Grâce à sa compacité et à sa modularité, l'installation ne nécessite pas d'ouvrages hydrauliques, électriques ou de maçonnerie; cette chaîne peut être placée facilement sur une petite surface (environ 20 m²). Pegaso 500 comporte toutes les machines qui aujourd'hui constituent une chaîne oléicole standard, à l'exception du séparateur final.

Caratteristiche Tecniche • Technical Data • Caractéristiques Techniques

Diametro interno tamburo mm <i>Drum internal lenght mm</i> <i>Diamètre intérieur du tambour mm</i>	240	Potenza installata kw <i>Electrical absorption Kw</i> <i>Absorption kw</i>	18
Lunghezza tamburo mm <i>Drum useful lenght mm</i> <i>Longueur du tambour mm</i>	1050	Ingombro m² <i>Floor space approx. sq.m.</i> <i>Encombrement m²</i>	20



L'impianto è infatti costituito da:

Una tramoggia di conferimento;

Un elevatore tubolare a coclea per il trasporto delle olive al gruppo defogliazione - lavaggio;

Un defogliatore;

Una lavatrice idropneumatica;

Un elevatore tubolare a coclea, per il trasporto delle olive al frangitore;

Un frangitore meccanico innovativo, completamente costruito in acciaio inox, a due stadi: nel primo viene eliminata la polpa del frutto; nel secondo, viene completata la frantumazione del nocciolo e del residuo della polpa. La frantumazione viene eseguita in due stadi per evitare che l'olio possa assumere, talvolta, dei sapori particolarmente forti o amari;

Una gramolatrice completamente in acciaio inox della capacità complessiva di 1000 kg suddivisa in due settori (uno da 6q ed uno da 4q) e corredata di una pompa monovite a velocità variabile. La gramolatrice grazie alla geometria degli aspi consente un perfetto mescolamento della massa ed un rapido travaso da una camera all'altra;

Una centrifuga orizzontale (decanter) che, con modesti volumi di acqua di miscelazione, estrae, per mezzo di un sistema brevettato, l'olio dalla pasta di olive senza l'impiego dei separatori finali;

Per l'assoluta qualità ed igienicità, tutte le parti a contatto con la pasta di olive sono in acciaio INOX aisi 304.

The plant is made up of:

A charge hopper;

A screw elevator for the olives transport to the deleafing-washing group;

A deleafer;

A hydropneumatic washing-machine;

A screw elevator for the olives transport to the crusher;

An innovative two-stage mechanical crusher, entirely made up in stainless steel: the fruit pulp is removed at the first stage; the crushing of the stone and of the residual pulp is completed at the second stage. The two-stage crushing prevents the oil to acquire too strong and bitter taste;

A stainless steel entirely built kneader with a total capacity of 1 tons divided in two stages (one of 0,6 tons, the other of 0,4 tons); it is equipped with a variable speed monoscrew pump. Due to the shovels geometry, the kneader allows a perfect mixing up of the paste and a quick pouring out from a stage to the other;

A horizontal centrifuge (decanter) that extracts the oil from the olive paste without centrifugal separators, through a patented device and with a low water consumption;

For the total quality and hygiene all parts in contact with the olives paste are in high quality stainless steel (aisi 304).

La chaîne est composée de:

Une trémie de chargement;

Un élévateur tubulaire à vis pour le transport des olives au groupe effeuilleuse-lavage;

Une effeuilleuse;

Une laveuse hydropneumatique;

Un élévateur tubulaire à vis pour le transport des olives au broyeur;

Un broyeur mécanique innovant, réalisé entièrement en acier inox, à deux étages: dans le premier étage, la pulpe du fruit est éliminée et le deuxième étage effectue le broyage du noyau et de la pulpe qui reste. Le broyage est effectué en deux étapes afin d'éviter que l'huile prenne des saveurs trop fortes ou amères;

Un malaxeur construit en acier inox d'une capacité totale de 10 q, subdivisée en deux secteurs (l'une de 6 q. et l'autre de 4 q.) complété par une pompe monovite à vitesse variable. La géométrie des volets permet un parfait malaxage de la pâte et un rapide transvasement d'une chambre à l'autre;

Une centrifuge horizontale (decanter) qui, avec une petite quantité d'eau de mélange et par un système breveté, permet l'extraction de l'huile de la pâte d'olive sans l'utilisation des séparateurs finals;

Toutes les pièces au contact de la pâte d'olive sont en acier INOX aisi 304 pour l'absolue qualité et hygiène.

Tutti i dati tecnici riportati non sono impegnativi e possono essere suscettibili di variazioni senza preavviso a seguito dei continui perfezionamenti che possono essere apportati ai nostri macchinari.

The Company reserves the right to modify the machine for improvements at any time.

La Société se réserve le droit d'effectuer à tout moment toute modification en vue d'améliorer les machines.

