

OBIETTIVO QUALITÀ



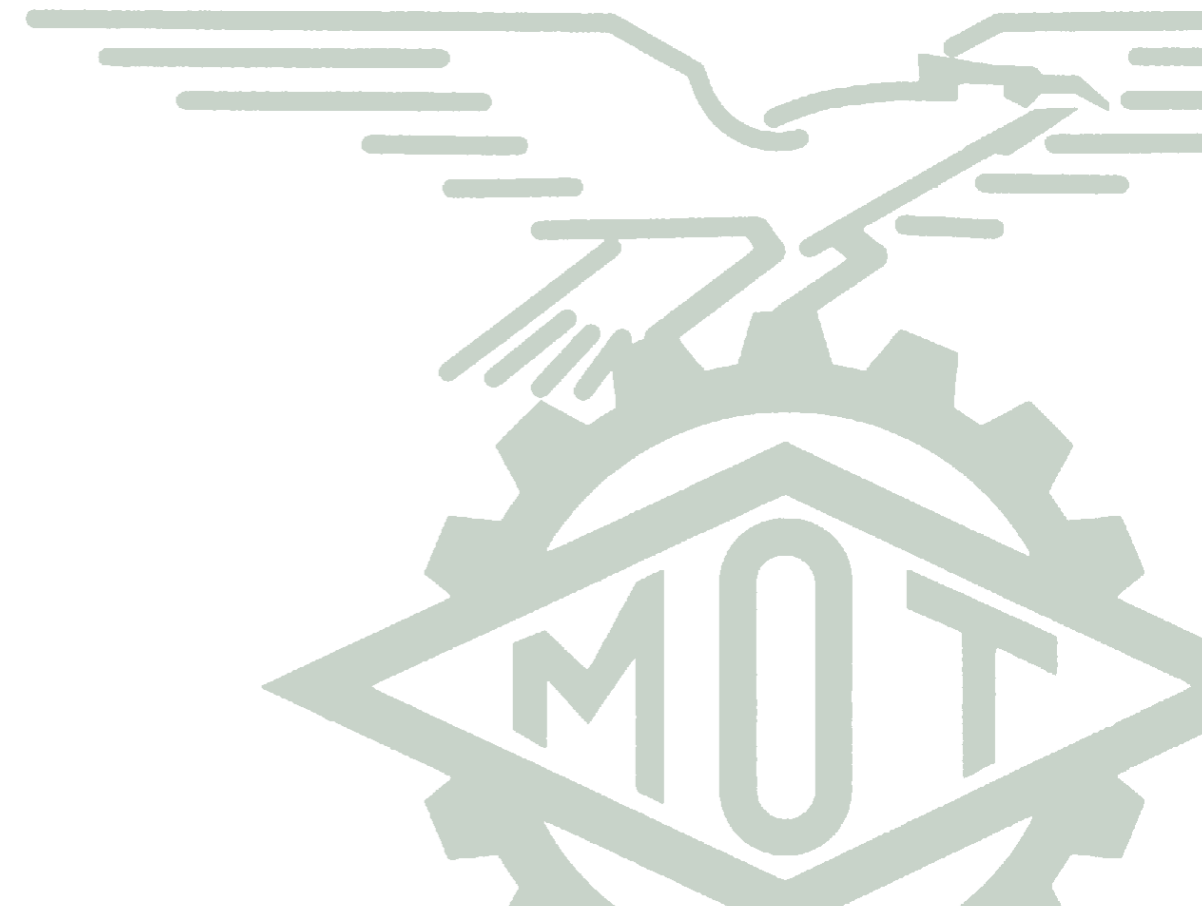
OFFICINE  
MECCANICHE  
TOSCANE S.p.A

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

[www.omtspa.it](http://www.omtspa.it)

Via di Scolivigne, 58    Tel. +39.055.64.993.89/90/91  
Loc. Grassina            Fax +39.055.64.993.17  
50012 Bagno a Ripoli    info@omtspa.it  
Firenze - Italia

**DECANTER  
SERIE EURO**



La nostra lunga esperienza nel campo delle macchine ed impianti oleari, ci ha consentito di progettare e realizzare una nuova serie di decanter innovativi sia sotto il profilo tecnico che sotto il profilo di processo. I nuovi SUPERDECANTER SERIE EURO sono i più innovativi ed evoluti estrattori centrifughi disponibili sul mercato. **Una delle caratteristiche assolutamente innovative del modello EURO X15 D.E. risiede nel fatto che questo decanter non necessita di separatori finali.** Questo grazie al rinnovato ed esclusivo disegno della coclea e del sistema di prelievo dell'olio. L'olio

in uscita, infatti, è perfettamente pulito e privo di ogni impurità e nell'acqua di vegetazione in uscita non vi è traccia di olio. A questo proposito i decanter serie EURO sono dotati del nuovo sistema di prelievo dell'olio dalla camera, mediante un dispositivo originale brevettato, che permette un "prelievo dolce" ed una fuoriuscita senza sbattimenti, con conseguente miglioramento qualitativo. Altra caratteristica è la "doppia estrazione" che si realizza quando la fase solida (sansa) si avvicina verso lo scarico; attraverso un sistema (brevettato) di rotazione inversa, questa viene convogliata verso il centro del tamburo

(seconda camera di separazione) dove subisce un'ulteriore espansione con conseguente seconda estrazione. Con questo sistema si riesce a recuperare una percentuale di olio che oscilla tra 1 - 1,8%. Risulta chiaro che eliminando una macchina, come il separatore, dal processo il prodotto finale risulta qualitativamente superiore. Questo si traduce in un maggior contenuto in tutti quei composti che rendono qualitativamente elevato un olio e gli consentono di mantenere inalterate nel tempo tutte le sue caratteristiche.

Notre longue expérience dans le domaine des machines et installations oléicoles nous a permis de projeter et de réaliser une nouvelle série de decanters innovants autant sous l'aspect technique que sous l'aspect du procédé. Les nouveaux SUPERDECANTERS série EURO sont les extracteurs centrifuges les plus innovants et les plus évolués disponibles sur le marché. **Une des caractéristiques absolument innovantes du modèle EURO X15 D.E. est que ce decanter n'a pas besoin de séparateurs finals.** Cela est rendu possible par la conception nouvelle et exclusive de la vis sans fin et du système de prélèvement de

l'huile. L'huile en sortie, en effet, est parfaitement propre et sans aucune impureté et il n'y aucune trace d'huile dans l'eau de végétation en sortie. A ce propos, le decanter série EURO est doté du nouveau système de prélèvement de l'huile de la chambre par un dispositif original breveté qui nous permet un « prélèvement doux » et une sortie sans barbotage avec, par conséquent, une amélioration qualitative importante. Une autre caractéristique est la « double extraction » qui se réalise quand la phase solide (grignon ou marc d'olives) s'approche de la décharge; par un système (breveté) de rotation inverse, la phase solide est envoyée

vers le centre du tambour (deuxième chambre de séparation) où elle subit une autre expansion qui produit une deuxième extraction. Ce système permet de récupérer un pourcentage d'huile qui oscille entre 1 et 1,8%. Il est clair que l'élimination d'un élément tel que le séparateur au niveau du procédé permet l'obtention d'un produit final qualitativement supérieur car tous les composés qui rendent l'huile qualitativement supérieure et permettent de garder toutes ses caractéristiques inaltérées dans le temps sont en plus grande quantité.

Our long experience in the field of machines and complete installations for the extraction of oil from olives, has permitted us to obtain a new series of decanters, highly innovative both from a technical and processing points of view. The new SUPERDECANTERS EURO SERIES are at present the most innovative and up-to-date centrifugal extractors on market. **The absolutely innovative feature of the superdecanter EURO X15 D.E. is that it doesn't need any vertical centrifugal separator at the end of the**

process, thanks to the renewed and exclusive design of the scroll and of the oil collecting system. The oil flowing out from the decanter is impurity free and the vegetation water doesn't contain oil at all. The decanter is fitted with a new oil collecting system from the chamber through a patented original device, the oil is gently taken without shaking, with an increase in the final product quality. The "double extraction" is another important feature of this machine. Through a reverse rotation patented device, the solid phase (olive

husk) approaching the discharge is sent back to the central part of the drum (second separation chamber) where it has a further expansion with a second extraction. In this way a further 1-1,8% of oil in the olive paste is recovered. With the removal of the separator in the process, the final product has a big quality improvement and a longer maintenance of its organoleptic features.

DECANTER EURO X15 D.E.



DECANTER EURO X30



DECANTER EURO X50

**Caratteristiche Tecniche**  
**Technical Data**  
**Caractéristiques Techniques**

	X15 D.E.	X30	X50
<b>Diametro interno tamburo mm</b> <i>Drum internal length mm</i> <i>Diamètre intérieur du tambour mm</i>	380	450	450
<b>Lunghezza tamburo mm</b> <i>Drum useful length mm</i> <i>Longueur du tambour mm</i>	1600	1600	1932
<b>Potenza installata kw</b> <i>Electrical absorption Kw</i> <i>Absorption kw</i>	15	22	22
<b>Velocità giri/min tamburo</b> <i>Drum speed rpm</i> <i>Vitesse tambour tours par minute</i>	3500	3100	3200
<b>Peso t</b> <i>Weight tons</i> <i>Poids t</i>	2,2	3,0	4,2



**DECANTER EURO X15 D.E.**  
**NO SEPARATORI FINALI**  
**NO VERTICAL CENTRIFUGAL SEPARATORS**  
**NON SÉPARATEURS FINALIS**

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.