

# Capitolato di fornitura

**La fornitura prevede una linea completa di produzione di olio da Olive dalla capacità minima di 400 Kg/h di olive in normale stato di maturazione**

**Spazio massimo disponibile per la collocazione dell'impianto lunghezza 11 metri larghezza 4,5 metri**

Caratteristiche delle singole unità:

## **1) Sezione Lavaggio**

### **-defoglizzazione**

Nastro per l'alimentazione delle olive alla lavatrice interamente in acciaio inox con:

tramoggia di ricevimento con capacità minima di 250 Kg

ventola di defogliazione

nastro in PVC alimentare da 400 m di larghezza

### **-lavatrice interamente in acciaio inox dotata di:**

idro-ciclone per separazione di eventuali corpi pesanti

vasca di contenimento acqua in ricircolo di 600-800 litri

filtro vibrante asciugatura olive

lavaggio finale con acqua potabile su filtro vibrante.

**Ingombri ESTERMI MAX in metri lunghezza 2,2 larghezza 1,0 altezza 1,8**

## **2) Sezione frangitura**

**-Elevatore/dosatore olive a frangitore interamente in acciaio inox con**  
tramoggia accumulo olive con ingombro 1,1 X1,1 metri

Coclea trasporto olive in canale inclinato ispezionabile

Motore controllato con inverter

**- Castello supporto frangitore con**

pompa a Palette per il trasferimento pasta alle gramola

**-Frangitore** Monostadio con:

lame inclinate a 45° rispetto alla griglia con basso consumo energetico e minimo riscaldamento della pasta.

Le lame devono poter essere ruotate e utilizzate sui 4 lati

Griglia intercambiabile con fori di diverso diametro

La parte esterna della griglia mantenuta pulita da un sistema raschia pasta che ne favorisce la caduta verso la poma di trasferimento alle gramole

La struttura del frangitore deve avere una intercapedine di raffreddamento e insonorizzazione

### **3) termoregolazione**

Scambiatore di calore per prodotti altamente viscosi atto a garantire le temperature ideali della pasta di olive per resa industriale di estrazione e qualità dell'olio, completo di:

- pompa di calore

- serbatoio di accumulo acqua di raffreddamento/riscaldamento

- pompa ad alta pressione per pasta di olive

### **4) Sezione di gramolazione**

Gramolatrice composta da due vasche di gramolazione dalla capacità di 350Kg ciascuna,

coperchio interamente chiuso con sportello di ispezione

controllo indipendente della temperatura della pasta

sistema di pulizia con testine e pompa ad alta pressione.

livello della pasta indipendente tramite sonda di livello interfacciata con PLC.

Carico e scarico pasta tramite valvole pneumatiche comandate da PLC del quadro di comando

Trasferimento pasta al decanter tramite pompa mono vite

Dimensioni 1,2 x 0,7 metri

### **5) Sezione di separazione orizzontale**

**- Decanter centrifugo ad asse orizzontale ( 2 fasi)**

Ingombri esterni in metri Lunghezza 1,75 larghezza 0,58 altezza

Tamburo interamente in acciaio inox AISI 316

diametro interno tamburo 200 millimetri

Giri al minuto Max 5300

livelli di scarico olio regolabili

giri differenziali della coclea regolabili

Copertura del tamburo interamente in acciaio inox facilmente apribile per pulizia e manutenzione

Scarico sansa con protezione anti usura in carburo di tungsteno

Pompa mono-vite per alimentazione olio al separatore finale

Pompa a palette allontanamento sansa

## **6) Sezione di separazione verticale**

Separatore centrifugo verticale con regolazione livello scarico acqua

Scari

Ingombri in Metri 0,8 X 0,46 altezza 0,9

Scarico olio tramite tubazione nel serbatoio di raccolta

Scarico acqua in serbatoio di raccolta

Scarico manuale dei solidi separati dall'olio

## **7) Quadro elettrico automatico di comando**

Il quadro elettrico deve comandare ogni singolo motore e controllare i parametri di processo e consentire la automazione delle fasi di carico e scarico pasta dalle gramole.

Il sistema PLC deve inoltre tenere traccia dei principali parametri di processo quali tempi e temperature di processo.

Ingombro i metri 0,6 larghezza 0,6 profondità altezza 2,2

## **Gruppo preparazione acqua di processo.**

Modulo con controllo elettrico per fornire acqua calda per le operazioni di pulizia e per tutta l'acqua necessaria al processo.

#### **8) Filtrazione**

Filtro a cartoni 200X200 mm con 30 piastre completo di pompa di alimentazione e quadro elettrico.

#### **9) Contenitori**

N° 2 contenitori da 500 litri predisposti per inertizzazione con Azoto e due da 100 litri

#### **10) Riempitrice**

Macchina adatta a bottiglie, lattine e bag in box ad azionamento manuale e controllo a peso

#### **11) Tappatrice per bottiglie con tappi anti rabbocco**