

KOCAMAZ
OLIVE OIL TECHNOLOGIES

TECHNOLOGIES DE L'HUILE D'OLIVE

“Elixir de Vie Huile d'Olive”



3	LA SOCIÉTÉ KOCAMAZ
4	NOS VALEURS
6	LA SÉRIE MINIOlive Machine Extraction d'Huile d'Olive en Boutique
16	MACHINES ET EQUIPEMENTS AUXILIAIRES
20	GROUPE DE TRANSPORT D'OLIVES
22	AUTRES EQUIPMENTS AUXILIAIRES
27	GROUPE DE RESERVOIR D'HUILE D'OLIVE
30	LIGNES DE REMPLISSAGE ET DE MISE EN BOUTEILLE
31	EXEMPLES DE PROJETS





LA SOCIÉTÉ KOCAMAZ

La société KOCAMAZ Makina Sanayi, fondée en 1978, est devenue une marque appréciée grâce aux investissements qu'elle a effectués, au vaste réseau de revendeurs qu'elle a établi en Turquie et aux utilisateurs finaux qu'elle a atteints de portée national et international. Elle a élargi son portefeuille de produits pour s'adresser à deux secteurs différents grâce à ses investissements en R&D et en production.

Aujourd'hui, elle réalise la production de machines et de projets clés en main avec divers avantages de production propres aux procédés, dans le cadre de la conformité internationale dans sa nouvelle usine de production avec un espace ouvert de 3 000 m² et un espace fermé de 3 000 m² avec son parc machines de pointe, notamment pour les secteurs "huile d'olive, agriculture et élevage".





NOS VALEURS :

Nous nous efforçons pour pouvoir offrir la plus haute qualité et satisfaction à nos clients. Nous donnons l'importance à la satisfaction et à la stabilité de nos employés. Nous avons pour but d'obtenir un succès durable et à long terme. Nous faisons notre travail en basant la tolérance et la confiance.

QUE CIBLONS -NOUS :

Notre objectif est de devenir une marque globale qui développe continuellement nos propres méthodes dans notre domaine d'expertise afin d'augmenter l'efficacité et la productivité de notre entreprise sur le marché international.



R&D

Nous canalisons nos études R&D en direction des demandes et des retours que nous recevons de nos clients.



QUALITE

Nous produisons des machines faciles à utiliser et respectueuses de l'environnement et fournissons un service après-vente en utilisant les technologies en développement et à jour.



SERVICE APRES-VENTE

Nous soutenons également nos clients en effectuant les tests post-installation et la formation technique nécessaires en plus de fournir des services d'installation après-vente dans le pays et à l'étranger conformément aux exigences de nos clients. Nous travaillons dans un esprit orienté solution grâce à notre service après-vente rapide et de haute qualité.



Elixir de Vie *Huile d'Olive*

Il a été argumenté que l'huile d'olive est un élixir de santé pour les êtres humains du passé à nos jours à l'aide des diverses expériences et des articles scientifiques.

Ce miracle que la nature nous a donné, devient un élixir de vie à la suite du traitement des fruits en détail et méticuleusement et de l'application de bons principes de production au bon moment.

La production d'huile d'olive artisanal est d'abord la sagesse, elle sert la santé, elle donne une valeur ajoutée à l'huile d'olive et elle est l'une des valeurs importantes de la culture gastronomique et elle a un effet positif sur les émotions humaines sur le chemin de l'image de marque.

Les responsabilités, les objectifs et les idéaux d'être dans ce secteur sont au plus haut niveau. L'excellence de chaque phase de production est le début parfait de la phase suivante.

Ce cycle est relativement ce qui suit; des arbres bien entretenus, un temps de récolte approprié, une logistique rapide, l'utilisation de machines et d'équipements appropriés, un emballage approprié, un stockage approprié et, par conséquent, la santé, la prospérité et le bonheur.

Nous sommes heureux de faire partie de l'ancienne culture de l'huile d'olive en contribuant à la production d'huile d'olive boutique avec nos machines et équipement à l'aide de cette compréhension, en tant que KOCAMAZ.





LA SERIE MINIOlive

Machine Extraction d'Huile d'Olive en Boutique

C'est une série de machines de conception compacte produites en différentes capacités conçues pour la production d'huile d'olive de première qualité. La machine traite ses olives par broyage, pétrissage et séparation sans entrer en contact avec les antioxydants naturels présents dans le grain d'olive, tels que les polyphénols, avec l'air, la lumière et la chaleur. Elle s'est produite en trois classes en tant que série amateur, série semi-professionnelle et série professionnelle.

Ses Avantages

- Avoir l'avantage d'amortissement précoce avec un faible coût d'investissement.
- Avoir la possibilité de production d'huile d'olive dans une zone limitée avec des dimensions de machine diminuée.
- Obtenir des avantages de votre propre produit afin de devenir une marque.
- Ajouter de la valeur en préservant les critères de qualité de l'huile d'olive lors de la production.
- Il y a des options de machines et d'équipements adaptées à divers objectifs de production.
- Le coût de consommation d'énergie est abordable, elle traite économiquement des olives récoltées quotidiennement.
- Elle ne cause aucun dommage à l'environnement et elle est exemptée de divers documents et projets stipulés par le Ministère de l'Environnement pour la production d'huile d'olive.
- Avoir les conditions nécessaires à la production d'huile d'olive biologique.
- Minimiser les fuites d'huile d'olive dans le grignon d'olive.





SERIE AMATEUR

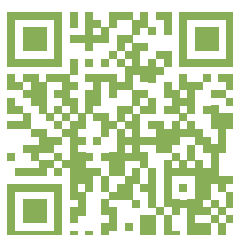
Machine Extraction d'Huile d'Olive en Boutique MINIOlive 50 ECO

Elle peut être utilisée confortablement avec de l'électricité 220 volts ou 380 volts dans le jardin, le parking, le toit, le débarras ou tout autre endroit que vous jugez approprié grâce à sa conception de châssis miniature. Elle a une capacité de traitement de **pâte d'olive de 40 à 50 kg par heure**. Elle est portable et peut être facilement déplacée dans différentes zones. Vous pouvez apporter l'huile d'olive que vous produisez à votre table avec plaisir en traitant les olives que vous récoltez quotidiennement d'une manière fraîche.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Capacité	40-50 kg/heures
Dimensions (largeur x longueur x hauteur)	890 x 1690 x 1550 mm
Poids	385 kg
Alimentation Branchée	4.39 kW, 220 V / 380 V, 50 Hz
Consommation d'Electricité Approximative	3 kW/heures
Cycle du Décanteur	4720 d/d
Matériau du Décanteur	AISI 304 acier inoxydable
Entraînement du Décanteur	Courroie de distribution et tambour
Type du Malaxeur	Verticale
Capacité du Malaxeur	65 kg pâte d'olive
Matériau du Malaxeur	Acier inoxydable AISI 304
Panneau Electrique	Type simple



Scannez le code QR.



Machine Extraction d'Huile d'Olive en Boutique MINIOlive 50 PROF

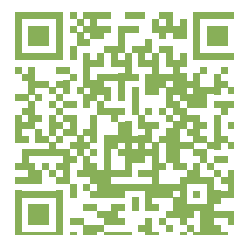
Elle peut être utilisée confortablement dans le jardin, le parking, le toit, le débarras ou toute zone que vous jugez appropriée grâce à sa conception de châssis miniature. Elle a une capacité de traitement de **pâte d'olive de 40 à 50 kg par heure**. Elle est portable et peut être facilement déplacée dans différentes zones. Vous pouvez apporter l'huile d'olive que vous produisez à votre table avec plaisir en traitant les olives que vous récoltez quotidiennement d'une manière fraîche.

La pâte d'olive est traitée à différentes vitesses, en fonction du type d'olive et du moment de la récolte, vous offrant ainsi une opportunité de travail plus confortable dans la série Miniolive 50 PROF. Le Système de Chauffage du Malaxeur est produit en standard et permet de traiter la pâte d'olive dans la plage de température idéale (18-27 degrés) selon les besoins.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Capacité	40-50 kg/heures
Dimensions (largeur x longueur x hauteur)	890 x 1690 x 1550 mm
Poids	420 kg
Alimentation Branchée	6.58 kW, 380 V, 50 Hz
Consommation d'Electricité Approximative	4.5 kW/heures
Cycle du Décanteur	4720 d/d
Matériau du Décanteur	AISI 304 acier inoxydable
Entraînement du Décanteur	Courroie de distribution et tambour
Type du Malaxeur	Vertical
Capacité du Malaxeur	65 kg pâte d'olive
Matériau du Malaxeur	Acier inoxydable
Système de Chauffage du Malaxeur	Disponible
Panneau Electrique	Automation



Scannez le code QR.



Machine Extraction d'Huile d'Olive en Boutique MINIOlive 100

La machine peut être fonctionnée confortablement dans le jardin, le parking, le toit, le débarras ou tout endroit dont vous pensez approprier grâce à la conception du châssis miniature. Elle a une capacité de traitement de **pâte d'olive de 80 à 100 kg par heure**. Elle est portable et elle peut être facilement transféré dans différents lieux. Vous pouvez apporter l'huile d'olive que vous produisez à votre table avec plaisir en transformant les olives que vous récoltez quotidiennement d'une manière fraîche.

La pâte d'olive est traitée à différentes vitesses, en fonction du type d'olive et du moment de la récolte dans la série Miniolive 100 afin que vous puissiez travailler plus confortablement. Le Système de Chauffage du Malaxeur produit en tant qu'équipement standard. Elle fournit un traitement de la pâte d'olive dans l'intervalle de température idéale (18-27 degrés) selon les besoins. L'efficacité de la production d'huile d'olive est augmentée par le Système de Chauffage du Malaxeur.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Capacité	80-100 kg/heures
Dimensions (largeur x longueur x hauteur)	900 x 1960 x 1680 mm
Poids	574 kg
Alimentation Branchée	7.92 kW, 380 V, 50 Hz
Consommation d'Electricité Approximative	5.9 kW/heures
Cycle du Décanteur	4215 d/d
Matériau du Décanteur	AISI 304 acier inoxydable
Entraînement du Décanteur	Courroie de distribution et Tambour
Type du Malaxeur	Vertical
Capacité du Malaxeur	130 kg pâte d'olive
Matériau du Malaxeur	AISI 304 acier inoxydable
Système de Chauffage du Malaxeur	Disponible
Panneau Electrique	Automation



PANNEAU DE COMMANDE DE L'UNITE

Dimensions (largeur x longueur x hauteur)	600 X 700 X 1250 mm
Poids	73 kg
Matériau	St-37
Tension de fonctionnement	380-400 V
Pano Alimentation Branchée	9.01 kW
Tension de Commande	24 V
Consommation d'Electricité Approximative	5.9 kW





SERIE SEMI-PROFESSIONNELLE

Machine Extraction d'Huile d'Olive en Boutique MINIOlive 200 ECO

C'est la série préférée par des petits producteurs d'huile d'olive. Elle vous aide de fonder une ligne de production d'huile d'olive diminuée aux lieux limités en faisant fonctionner avec des machines et équipements auxiliaires. Elle a une capacité de traitement de **pâte d'olive de 150 à 200 kg par heure**. Les machines de la série Miniolive 200 offrent une opportunité de travail plus confortable en faisant le traitement de la pâte d'olive à différentes vitesses avec la possibilité de réglage selon le type et le moment de la récolte. Le système de chauffage est optionnellement présenté selon le souhait. Elle permet de traiter la pâte d'olive dans la plage de température idéale (18 à 27 degrés), en fonction des besoins, et l'efficacité de la production d'huile d'olive est augmentée, notamment dans les zones de production sans climatisation, en assurant une circulation d'eau chaude autour du malaxeur à l'aide d'une chaudière.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Capacité	150-200 kg/heures
Dimensions (largeur x longueur x hauteur)	820 x 2200 x 1800 mm
Poids	600 kg
Alimentation Branchée	6.12 kW, 380 V, 50 Hz
Cycle du Décanteur	4168 d/d
Matériau du Décanteur	AISI 304 acier inoxydable
Entrainement du Décanteur	Courroie de distribution et Tambour
Type du Malaxeur	Vertical
Capacité du Malaxeur	165 kg pâte d'olive
Matériau du Malaxeur	AISI 304 acier inoxydable

PANNEAU DE COMMANDE DE L'UNITE

Dimensions (largeur x longueur x hauteur)	600 X 700 X 1250 mm
Poids	73 kg
Matériau	St-37
Tension de fonctionnement	380-400 V
Pano Alimentation Branchée	6.12 kW
Tension de Commande	24 V
Consommation d'Electricité Approximative	4.7 kW



Scannez le code QR.



Machine Extraction d'Huile d'Olive en Boutique MINIOlive 200 PROF

C'est la série préférée par des petits producteurs d'huile d'olive. Elle vous aide de fonder une ligne de production d'huile d'olive diminuée aux lieux limités en faisant fonctionner avec des machines et équipements auxiliaires. Elle a une capacité de traitement de **pâte d'olive de 150 à 200 kg par heure**. La série Miniolive 200 PROF assure un fonctionnement plus silencieux, car le système de transmission cycloïde dans les machines donne plus de force au décanteur.

Ce modèle offre une opportunité de travail plus confortable en traitant en même temps la pâte d'olive à différentes vitesses, avec la possibilité d'ajuster le type d'olive et le moment de la récolte. Le Système de Chauffage du Malaxeur, qui est produit en standard, afin d'offrir des avantages notamment dans les zones de production sans climatisation, augmente l'efficacité de votre production d'huile d'olive en permettant de traiter la pâte d'olive dans l'intervalle de température idéale (18-27 degrés).



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Capacité	150-200 kg/heures
Dimensions (largeur x longueur x hauteur)	820 x 2300 x 1800 mm
Poids	650 kg
Alimentation Branchée	9.82 kW, 380 V, 50 Hz
Cycle du Décanteur	4189 d/d
Matériau du Décanteur	Acier inoxydable AISI 304
Entraînement du Décanteur	Boîte de vitesses cycloïde
Type du Malaxeur	Vertical
Capacité du Malaxeur	165 kg pâte d'olive
Matériau du Malaxeur	AISI 304 acier inoxydable
Système de Chauffage du Malaxeur	Disponible

PANNEAU DE COMMANDE DE L'UNITÉ

Dimensions (largeur x longueur x hauteur)	600 X 700 X 1250 mm
Poids	73 kg
Matériau	St-37
Tension de fonctionnement	380-400 V
Panneau d'Alimentation Branchée	9.82 kW
Tension de Commande	24 V
Consommation d'Electricité Approximative	6 kW





Machine Extraction d'Huile d'Olive en Boutique MINIOOLIVE 300

C'est la série préférée des petits et moyens producteurs d'huile d'olive. Elle vous permet de créer une ligne de production d'huile d'olive réduite dans des endroits limités en fonctionnant avec des machines et équipements auxiliaires. Les machines en série 300 ont une capacité de traitement de **pâte d'olive de 250 à 300 kg par heure**. Le système de transmission cycloïde dans la machine rend plus de force au décanteur et assure un fonctionnement plus silencieux. Elle offre une opportunité de travail plus confortable en faisant le traitement de la pâte d'olive à différentes vitesses avec la possibilité de réglage selon le type et le moment de la récolte. Le Système de Chauffage du Malaxeur, qui est produit en standard, afin d'offrir des avantages notamment dans les zones de production sans climatisation, augmente l'efficacité de votre production d'huile d'olive en permettant de traiter la pâte d'olive dans la plage de température idéale (18-27 degrés).



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Capacité	250-300 kg/heures
Dimensions (largeur x longueur x hauteur)	960 x 2600 x 1870 mm
Poids	850 kg
Alimentation Branchée	12 kW, 380 V, 50 Hz
Cycle du Décanteur	4189 d/d
Matériau du Décanteur	Acier inoxydable AISI 304
Entraînement du Décanteur	Boîte de vitesses cycloïde
Type du Malaxeur	Vertical
Capacité du Malaxeur	300 kg pâte d'olive
Matériau du Malaxeur	AISI 304 acier inoxydable
Système de Chauffage du Malaxeur	Disponible

PANNEAU DE COMMANDE DE L'UNITE

Dimensions (largeur x longueur x hauteur)	600 X 1000 X 1250 mm
Poids	114 kg
Matériau	St-37
Tension de fonctionnement	380-400 V
Panneau d'Alimentation Branchée	24 V
Tension de Commande	12 kW
Consommation d'Electricité Approximative	8 kW





SERIE PROFESSIONNELLE

Machine Extraction d'Huile d'Olive en Boutique MINIO LIVE 400

C'est la série préférée des petits et moyens producteurs d'huile d'olive. Elle vous permet de créer une ligne de production d'huile d'olive réduite dans des endroits limités en fonctionnant avec des machines et équipements auxiliaires. Les machines en série 400 ont une capacité de traitement de **pâte d'olive de 350 à 400 kg par heure**. La structure à double malaxeur raccourcit les temps d'attente et permet un traitement plus rapide des olives de différents types et tailles en permettant que des olives de différents types et tailles soient traitées en même temps dans des malaxeurs séparés. Le système de transmission cycloïde dans la machine le rend plus silencieux en donnant plus de force au décanteur.

Le système de transmission cycloïde offre un fonctionnement plus silencieux en fournissant plus de résistance au décanteur dans la machine. Le Système de Chauffage du Malaxeur, qui est produit en standard, afin d'offrir des avantages notamment dans les zones de production sans climatisation, augmente l'efficacité de votre production d'huile d'olive en permettant de traiter la pâte d'olive dans la plage de température idéale (18-27 degrés).



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Capacité	350-400 kg/heures
Dimensions (largeur x longueur x hauteur)	1450 x 2750 x 1870 mm
Poids	1460 kg
Alimentation Branchée	18.75 kW, 380 V, 50 Hz
Cycle du Décanteur	3850 d/d
Matériau du Décanteur	Acier inoxydable AISI 304
Entraînement du Décanteur	Boîte de vitesses cycloïde
Type du Malaxeur	Horizontal
Capacité du Malaxeur	2 x 280 kg pâte d'olive
Matériau du Malaxeur	AISI 304 acier inoxydable
Unité de Chauffage du Malaxeur	Disponible

PANNEAU DE COMMANDE DE L'UNITÉ

Dimensions (largeur x longueur x hauteur)	600 X 1200 X 1250 mm
Poids	125 kg
Matériau	St-37
Tension de fonctionnement	380-400 V
Panneau d'Alimentation Branchée	24 V
Tension de Commande	18.75 kW
Consommation d'Electricité Approximative	12 kW



Scannez le code QR.

Machine Extraction d'Huile d'Olive en Boutique MINIOLIVE 600

C'est la série préférée des petits et moyens producteurs d'huile d'olive. Elle vous permet de créer une ligne de production d'huile d'olive réduite dans des endroits limités en fonctionnant avec des machines et équipements auxiliaires. Les machines en série 600 ont une capacité de traitement de **pâte d'olive de 550 à 600 kg par heure**. La structure à double malaxeur raccourcit les temps d'attente et fournit un traitement plus rapide des olives de différents types et tailles en permettant que des olives de différents types et tailles soient traitées en même temps dans des malaxeurs séparés. Le système de transmission cycloïde dans la machine le rend plus silencieux en donnant plus de force au décanteur.

Miniolie 600 offre une opportunité de travail plus confortable en faisant le traitement de la pâte d'olive à différentes vitesses avec la possibilité de réglage selon le type et le moment de la récolte. Le Système de Chauffage du Malaxeur, qui est produit en standard, afin d'offrir des avantages notamment dans les zones de production sans climatisation, augmente l'efficacité de votre production d'huile d'olive en permettant de traiter la pâte d'olive dans la plage de température idéale (18-27 degrés).



Scannez le code QR.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Capacité	550-600 kg/heures
Dimensions (largeur x longueur x hauteur)	1450 x 3100 x 1870 mm
Poids	1550 kg
Alimentation Branchée	18.75 kW, 380 V, 50 Hz
Cycle du Décanteur	3850 d/d
Matériau du Décanteur	Acier inoxydable AISI 304
Entraînement du Décanteur	Boîte de vitesses cycloïde
Type du Malaxeur	Horizontal
Capacité du Malaxeur	2 x 320 kg pâte d'olive
Matériau du Malaxeur	AISI 304 acier inoxydable
Unité de Chauffage du Malaxeur	Disponible

PANNEAU DE COMMANDE DE L'UNITE

Dimensions (largeur x longueur x hauteur)	600 X 1200 X 1250 mm
Poids	125 kg
Matériau	St-37
Tension de fonctionnement	380-400 V
Panneau d'Alimentation Branchée	24 V
Tension de Commande	18.75 kW
Consommation d'Electricité Approximative	12 kW





Machine Extraction d'Huile d'Olive en Boutique MINIOLIVE 900 et MINIOLIVE 1200

C'est la série préférée des petits et moyens producteurs d'huile d'olive. Elle vous permet de créer une ligne de production d'huile d'olive réduite dans des endroits limités en fonctionnant avec des machines et équipements auxiliaires. Les machines en série Miniolive 900 et Miniolive 1200 ont une capacité de traitement de **pâte d'olive de 800 à 900 kg et 1100 à 1200 kg par heure**. La structure à double malaxeur raccourcit les temps d'attente et permet un traitement plus rapide des olives de différents types et tailles en permettant que des olives de différents types et tailles soient traitées en même temps dans des malaxeurs séparés. Le système de transmission cycloïde dans la machine le rend plus silencieux en donnant plus de force au décanteur.

Miniolive 900 et Miniolive 1200 offrent une opportunité de travail plus confortable en faisant le traitement de la pâte d'olive à différentes vitesses avec la possibilité de réglage selon le type et le moment de la récolte. Le Système de Chauffage du Malaxeur, qui est produit en standard, afin d'offrir des avantages notamment dans les zones de production sans climatisation, augmente l'efficacité de votre production d'huile d'olive en permettant de traiter la pâte d'olive dans la plage de température idéale (18-27 degrés).



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

	MN 900	MN 1200
Capacité	800-900 kg/heures	1100-1200 kg/heures
Dimensions (largeur x longueur x hauteur)	2100 x 3500 x 2200 mm	2400 X 3800 X 2300 mm
Poids	2575 kg	2900 kg
Alimentation Branchée	25.48 kW, 380 V, 50 Hz	35.38 kW, 380 V, 50 Hz
Cycle du Décanteur	3600 d/d	3600 d/d
Matériau du Décanteur	Acier inoxydable AISI 304	Acier inoxydable AISI 304
Entraînement du Décanteur	Boîte de vitesses cycloïde	Boîte de vitesses cycloïde
Type du Malaxeur	Horizontal	Horizontal
Capacité du Malaxeur	2 x 515 kg pâte d'olive	2 x 730 kg pâte d'olive
Matériau du Malaxeur	AISI 304 acier inoxydable	AISI 304 acier inoxydable
Unité de Chauffage du Malaxeur	Disponible	Disponible

PANNEAU DE COMMANDE DE L'UNITE

	MN 900	MN 1200
Dimensions (largeur x longueur x hauteur)	500 X 1450 X 1250 mm	500 x 1450 x 1250 mm
Poids	160 kg	160 kg
Matériau	St-37	St-37
Tension de fonctionnement	380-400 V	380-400 V
Panneau d'Alimentation Branchée	24 V	24 V
Tension de Commande	35.84 kW	45.74 kW
Consommation d'Electricité Approximative	22 kW	28 kW





MACHINES ET EQUIPEMENTS AUXILIAIRES

UNITES DE LAVAGE ET DE SEPARATION DES FEUILLES DES OLIVES

Unités de Lavage et de Séparation des Feuilles des Olives des Séries MASTER et PROF

Il est assez important la purification des matières indésirables telles que les feuilles collectées ensemble avec les olives et la poussière et la boue contaminant l'olive avant de traiter l'olive. Les machines des séries Master et Prof préparent elles-mêmes pour la prochaine étape de production en enlevant les feuilles, la poussière, la boue et même les pierres et les corps étrangers qui peuvent être mélangés aux grains d'olive pendant la récolte des olives.

Il est relatif que la récolte des olives a été effectuée avec quelles machines et équipements et que l'on montre la minutie lors de la cueillette des olives. Pour cette raison, les unités de lavage et de séparation des feuilles d'olives sont produites selon différentes options comme une variété, est désigné de manière qu'une solution économique fournisse aux besoins du fabricant.

Unité de Lavage et de Séparation des Feuilles d'Olives Master 200 ECO

C'est le modèle classique des unités de lavage et de séparation des feuilles d'olives. Elle offre une efficacité de fonctionnement notamment dans des olives aux feuilles rares et méticuleusement cueillies. Sinon les feuilles et branches denses mélangées aux olives peuvent nuire au confort de travail. En plus, les objets métalliques étrangers et les gros morceaux de pierre tombés à l'intérieur du système peuvent endommager les pièces mobiles de la machine.

Le fonctionnement du système est une procédure assez simple. Les olives collectées sont versées à la partie supérieure du bunker de la machine et les olives sont déversées dans le bunker inférieur de la machine au moyen d'un clapet à réglage manuel. Les feuilles et les branches de l'olive sont expulsées du système au moyen d'un ventilateur pendant que l'olive tombe dans le bunker inférieur. L'entrée de l'eau propre est fournie en permanence à l'intérieur du bunker inférieur et l'eau sale est évacuée du système par la vanne de décharge. Les olives sont envoyées à la prochaine opération de production avec la spirale de transport des olives lavées.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Capacité	150-200 kg/heures
Dimensions (largeur x longueur x hauteur)	920 x 2000 x 2300 mm
Poids	155 kg
Alimentation Branchée	1.09 kW, 380 V
Matériau	Acier Inoxydable AISI 304
Réservoir de Bunker	122 kg
Puissance du Moteur de Tarière de Déchargement	0.55 kW
Puissance du Moteur du Ventilateur	0.54 kW



Unité de Lavage et de Séparation des Feuilles d'Olives Master 200 PROF

L'unité de lavage et de séparation des feuilles d'olives Master 200 PROF est un modèle qui fonctionne sur les olives de densité faible à moyenne d'une manière efficace. Il y a une spirale de transport d'olives à vitesse ajustée fonctionnant en position horizontale dans le bunker à olives supérieur de l'unité. L'ajustement de la vitesse de transport de la spirale garantit que les feuilles sont évacuées à partir du système de manière beaucoup plus homogène.

Le fonctionnement du système est une procédure assez simple. Les olives collectées sont versées à la partie supérieure du bunker de l'unité et les olives sont déversées dans la trémie inférieure de la machine via une spirale de transport d'olives à vitesse réglable. Les feuilles et les branches de l'olive sont expulsées du système au moyen d'un ventilateur pendant que l'olive tombe dans le bunker inférieur. L'entrée de l'eau propre est fournie en permanence à l'intérieur du bunker inférieur et l'eau sale est évacuée du système par la vanne de décharge. Les olives sont envoyées à la prochaine opération de production avec la spirale de transport des olives lavées.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Capacité	150-200 kg/heures
Dimensions (largeur x longueur x hauteur)	920 x 2000 x 2300 mm
Poids	170 kg
Alimentation Branchée	1.46 kW, 380 V
Matériau	Acier Inoxydable AISI 304
Réservoir de Bunker	122 kg
Puissance du Moteur du Ventilateur	0.54 kW
Puissance du Moteur du Ventilateur	0.37 kW (commandé par onduleur)
Puissance du Moteur de Tarière de Déchargement	0.55 kW



Unité de Lavage et de Séparation des Feuilles d'Olives Master 600

L'unité de lavage et de séparation des feuilles d'olives Master 600 est un modèle qui fonctionne sur les olives de densité faible à moyenne d'une manière efficace. Elle empêche d'endommager le système en conservant dans sa chambre les cailloux et les corps étrangers qui pourraient tomber dans l'unité de lavage. Il y a une spirale de transport d'olives à vitesse ajustée fonctionnant en position horizontale dans le bunker à olives supérieur de l'unité. Le réglage de la vitesse de transport de la spirale garantit que les feuilles sont évacuées du système de manière beaucoup plus homogène. L'effet de cascade se produit à l'intérieur de l'unité avec l'eau utilisée dans le système et la pompe de circulation, les olives sont nettoyées des matériaux indésirables en peu de temps et envoyées pour la prochaine opération de manière propre de cette façon.

Le fonctionnement du système est similaire aux autres unités de lavage de la série Master. L'unité est prête à fonctionner lorsque le réservoir de circulation d'eau est rempli avec de l'eau. Les olives collectées sont versées à la partie supérieure du bunker de la machine et les olives sont déversées dans le bunker inférieur de la machine via une spirale de transport d'olives à vitesse réglable. Les feuilles et les branches de l'olive sont expulsées du système au moyen d'un ventilateur pendant que l'olive tombe dans le bunker inférieur. Les pierres ou corps étrangers mêlés au système sont jetés manuellement hors de l'unité après qu'ils sont conservés dans une zone séparée.



CARACTERISTIQUES TECNHIQUES

Capacité	750-800 kg/heures
Dimensions (largeur x longueur x hauteur)	1200 x 2300 x 2300 mm
Poids	242 kg
Alimentation Branchée	1.83 kW, 380 V
Consommation Electrique Approximative	0.75 kW
Type de Lavage	Avec la Pompe à Eau
Matériau	Acier Inoxydable AISI 304
Volume du Réservoir d'Eau	400 Lt.
Puissance du Moteur à Spirale du Broyeur	0.55 kW
Puissance du Moteur du Ventilateur	0.54 kW
Puissance du Moteur du Ventilo-Convecteur	0.37 kW (commandé par onduleur)
Puissance du Moteur de la Pompe à Eau	0.37 kW



Unité de Lavage et de Séparation des Feuilles d'Olives PROF 1000 et ZYM

Les unités de lavage et de séparation des feuilles d'olives PROF 1000 et ZYM sont un modèle qui fonctionne efficacement sur les olives de densité faible à moyenne. Elle empêche d'endommager le système en conservant dans sa chambre les cailloux et les corps étrangers qui pourraient tomber dans l'unité de lavage.

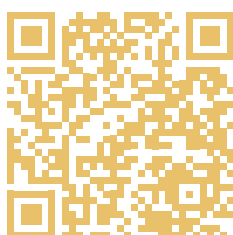
Les unités de lavage d'olives sont différentes en vue de l'équipement et de la capacité à l'intérieur des unités de lavage d'olives dans les modèles PROF 1000 et ZYM. L'unité fonctionne directement en accouplant avec la bande transporteuse d'olives et l'élévateur du broyeur d'olives. Elle est un modèle idéal pour les entreprises ayant des tonnages quotidiens élevés de traitement d'olives.

Le fonctionnement du système commence par le versement des olives à la bande transporteuse d'olives dans le bunker vibrant de l'unité de lavage après que l'unité de lavage des olives soit remplie d'eau. Les olives qui avancent vers le bunker vibrant sont à nouveau purifiées de leurs feuilles et de leurs branches en passant par l'aspirateur. Les olives qui continuent de progresser du canal d'eau avec le flux de circulation d'eau du bunker vibrant, sont déversées dans bunker d'olives de l'élévateur du broyeur telles qu'elles ont été nettoyées, en passant sur une grille. La zone incurvée spéciale de l'unité abrite ici les corps étrangers à forte densité. Les corps étrangers sont ensuite expulsés du système par la spirale d'évacuation qui fonctionne via la commande manuelle.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

	MN 900	MN 1200
Capacité	1000 kg/heures	4500 kg/heures
Dimensions (largeur x longueur x hauteur)	1230 x 2200 x 1830 mm	1540 x 3300 x 1960 mm
Poids	230 kg	425 kg
Alimentation Branchée	2.65 kW, 380 V	5.56 kW, 380 V
Consommation Electrique Approximative	2 kW	4 kW
Matériau	Acier Inoxydable AISI 304	Acier Inoxydable AISI 304
Volume du Réservoir d'Eau	490 Lt.	1300 Lt.
Puissance du Moteur du Ventilateur	1.1 kW	2.2 kW
Puissance du Moteur de la Pompe à Eau	0.75 kW	3 kW
Puissance du Moteur de la Vibration	0.40 kW x 2	0.18 kW x 2



Scannez le code QR.



GROUPE DE TRANSPORT D'OLIVES



Bande Transporteuse d'Olives ZTB 1000 et ZTB-5

Les olives en caisse sont versées dans le bunker à olives, qui est monté à zéro au sol à l'intérieur de la fosse en béton. Les olives sont versées dans l'unité de lavage et de séparation des feuilles d'olives, débarrassé de ses feuilles et de ses branches en passant par l'aspirateur à feuilles situé en haut de la bande au moyen d'une bande transporteuse d'olives en PVC adaptée à l'alimentation. Le processus de séparation des feuilles et des branches de l'olive se déroule en deux étapes, d'abord sur le tapis

roulant, puis dans l'unité de lavage et de séparation des feuilles au total.

Le moteur électrique à bande transporteuse d'olives ZTB 1000 et ZTB-5 assure le service des olives à la vitesse souhaitée en travaillant en conjonction avec l'onduleur. Le contrôle de la vitesse de la bande est effectué facilement à l'aide du bouton de réglage de la vitesse sur l'unité de contrôle du système. La bande transporteuse d'olives fonctionne automatiquement, la vitesse de travail de la bande peut être réglée manuellement à la vitesse souhaitée. La bande est définie sur l'automatisation du système, elle s'arrête automatiquement au service. en cas d'urgence.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

	ZTB 1000	ZTB-5
Capacité	1000 kg/heures	5000 kg/heures
Dimensions (largeur x longueur x hauteur)	1000 x 4700 x 1670 mm	1360 X 5940 X 1970 mm
Poids	275 kg	320 kg
Alimentation Branchée	2.6 kW, 380 V	3.3 kW, 380 V
Matériau	Acier Inoxydable AISI 304	Acier Inoxydable AISI 304
Matériau de Bande	PVC	PVC
Capacité de Bunker	160 kg	620 kg
Puissance du Moteur du Ventilateur	1.1 kW	2.2 kW
Moteur de Bande	1.5 kW (commandé par onduleur)	1.5 kW (commandé par onduleur)

Bande Transporteuse et de Séchage des Olives ZKB 1000

Les olives nettoyées sont versées dans le bunker du tapis roulant après le lavage des olives et la séparation des feuilles. Les olives sont versées dans le bunker de broyage du système après qu'elles sont passées dans l'aspirateur de séchage avec la bande transporteuse en matériau polypropylène de qualité alimentaire. Le séchoir à olives et la bande transporteuse sont conçus comme complètement fermés. Les olives sont exposées à moins de chaleur dans le broyeur en abaissant un peu plus la température des olives en donnant de l'air aux olives trempées avant le processus de broyage des olives.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Capacité	1000 kg/heures
Dimensions (largeur x longueur x hauteur)	654 x 2800 x 2400 mm
Poids	176 kg
Alimentation Branchée	1.65 kW, 380 V
Matériau	Acier Inoxydable AISI 304
Matériau de Bande	Polypropylène
Capacité de Bunker	60 kg
Puissance du Moteur du Ventilateur	1.1 kW
Moteur de Bande	0.55 kW



Elévateur de Broyeur d'Olives ZKE 1000 et ZKE

C'est la spirale du convoyeur de trémie qui transporte les olives nettoyées provenant de l'unité de lavage des olives et de séparation des feuilles vers l'unité de broyage du système.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

	ZKE 1000	ZKE
Capacité	1000 kg/heures	5000 kg/heures
Dimensions (largeur x longueur x hauteur)	750 x 2460 x 2375 mm	900 X 2660 X 2960 mm
Poids	108 kg	186 kg
Alimentation Branchée	0.55 kW, 380 V	1.1 kW, 380 V
Matériau	Acier Inoxydable AISI 304	Acier Inoxydable AISI 304
Réservoir de Bunker	122 kg	228 kg
Puissance du Moteur de Déchargement	0.55 kW	1.1 kW



Elévateur de broyeur d'olives ZKE-K 1000 (Avec Séchage)

C'est un équipement auxiliaire désigné en ajoutant deux ventilateurs d'escargot à la structure de l'élévateur de broyeur d'olives ZKE 1000. Les olives transportées par spirale sont séchées par soufflage à l'aide de ventilateurs et sont transférées dans le bunker du concasseur. Le traitement des olives séchées s'assure un avantage dans la préservation de la valeur des polyphénols.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Capacité	1000 kg/heures
Dimensions (largeur x longueur x hauteur)	780 x 2500 x 2400 mm
Poids	250 kg
Alimentation Branchée	1.65 kW, 380 V
Matériau	Acier Inoxydable AISI 304
Réservoir de Bunker	125 kg
Puissance du Moteur de Déchargement	0.55 kW
Puissance du Moteur du Ventilateur	1,1 kW





AUTRES EQUIPEMENTS AUXILIAIRES

Spirale de Transport de Grignons d'Olive PH 4

Les déchets de grignons d'olive, qui sortent du décanteur, sont en quantité proche du tonnage d'olives traitées. Les déchets de grignons d'olive doivent être transportés hors de la zone de production pour cette raison. La spirale de transport de grignons d'olive est une spirale de transport ronde avec le bunker qui décharge les déchets à la remorque du tracteur en transportant les déchets de grignons générés dans la zone de production de l'intérieur de l'entreprise vers l'extérieur dans les plus courts chemins. Le bunker en spirale est positionné de manière qu'il soit centré sur le tuyau de sortie des grignons de la machine. Le tuyau en spirale évacue les déchets vers un véhicule désigné en étant retiré de l'intérieur de la paroi d'exploitation sous un certain angle. Il est préféré en général une remorque pour tracteur comme le véhicule de déchets.

La spirale de transport des grignons fonctionne en synchronisation avec les déchets de grignons sortant du décanteur et sert en fonction de l'automatisation du système. La spirale de transport de grignons est un équipement de taille standard. Il fonctionne sur un certain plan, éventuellement, il peut être spécialement conçu et produit en différentes tailles.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Capacité	800 kg/heures
Dimensions (largeur x longueur x hauteur)	550 x 4320 x 2330 mm
Diamètre de Tuyau en Spirale	170 mm
Poids	128 kg
Alimentation Branchée	1.1 kW, 380 V
Consommation Electrique Approximative	0.55 kW
Matériau	Acier Inoxydable AISI 304

Chaudière BLR (Unité de Chauffage)

C'est une chaudière à eau à résistance utilisant afin de fournir de l'eau chaude. Elle est fabriquée en acier inoxydable AISI 304. Elle est un modèle utilisé dans la machine à huile d'olive Miniolive en Boutique 200 EKO. Il chauffe dans une certaine mesure la pâte d'olive pétrie dans le malaxeur en assurant une circulation d'eau chaude dans le système avec la pompe de chauffage central montée dessus.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Capacité	100 Lt.
Dimensions (largeur x longueur x hauteur)	730 x 730 x 1390 mm
Poids	50 kg
Alimentation Branchée	6 Kw; 380 V
Consommation Electrique Approximative	2 Kw
Matériau	Acier Inoxydable AISI 304



Pompe à Huile YP 30

C'est une pompe à huile produite conformément à la réglementation alimentaire, qui sert à transférer l'huile d'olive sortant du décanteur vers les cuves ou à faire passer l'huile d'olive entre les cuves. Elle est produite de deux manières, comme le type fixe et mobile selon le souhait.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Capacité	85 Lt/ minute
Dimensions (largeur x longueur x hauteur)	300 x 400 x 1050 mm
Poids	16 kg
Matériau	Acier Inoxydable AISI 304

Réservoir d'Huile Pour Pompe Automatique PYK 60

Le décanteur est intégré à la sortie d'huile d'olive et il est conçu afin d'isoler le contact de l'huile d'olive avec l'air. L'huile d'olive, qui sort du décanteur, remplit d'abord le réservoir de transfert d'huile à pompe. Elle s'allume automatiquement et envoie l'huile d'olive vers la cuve de filtration lorsque la cuve est pleine. Il n'est pas nécessaire un opérateur pour cette opération. Il est possible de surveiller le débit d'huile d'olive grâce à la vitre en plexi sur la cuve. En plus, Il est effectué des tests visuels et de gustatifs de l'huile d'olive à partir du robinet de prélèvement.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Volume de Réservoir	60 Lt.
Dimensions (largeur x longueur x hauteur)	455 x 1050 x 450 mm
Poids	48 kg
Alimentation Branchée	0.75 kW, 380 V
Consommation Electrique Approximative	0.50 kW
Matériau	Acier Inoxydable AISI 304

Pompe de Transfert de Grignons d'Olive PTP 4

Les déchets de grignons d'olive, qui sortent du décanteur, sont en quantité proche du tonnage d'olives traitées. Les déchets de grignons d'olive doivent être transportés hors de la zone de production pour cette raison. La spirale de transport de grignons d'olive est une spirale de transport ronde avec le bunker qui décharge les déchets à la remorque du tracteur en transportant les déchets de grignons générés dans la zone de production de l'intérieur de l'entreprise vers l'extérieur dans les plus courts chemins. Le bunker en spirale est positionné de manière qu'il soit centré sur le tuyau de sortie des grignons de la machine. Le tuyau en spirale évacue les déchets vers un véhicule désigné en étant retiré de l'intérieur de la paroi d'exploitation sous un certain angle. Il est préféré en général une remorque pour tracteur comme le véhicule de déchets.

La pompe de transfert de grignons d'olive fournit un service en fonction de l'automatisation du système de manière qu'elle fonctionne en synchronisation avec les déchets de grignons sortant du décanteur et sert en fonction de l'automatisation du système. Il est généralement préférable de transporter les déchets dans des zones qui empêchent l'utilisation de la spirale de sortie de grignons d'olive ou dans des zones éloignées de l'entreprise.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Capacité de Pompe	3000 kg/heures
Dimensions (largeur x longueur x hauteur)	1300 X 1600 X 1260 mm
Poids	200 kg
Alimentation Branchée	2.2 kW
Consommation Electrique Approximative	1.8 kW
Matériau	Acier Inoxydable AISI 304
Capacité de Bunker	600 kg



Séparateur de Feuilles YA 1500

Le séparateur de feuilles YA 1500 prépare des olives pour le lavage en séparant les feuilles et rameaux collectés avec l'olive via un puissant ventilateur.

Une autre fonction du séparateur de feuilles est de servir comme un tampon contre les pierres ou les corps étrangers qui peuvent pénétrer dans les olives et d'empêcher les composants de la machine d'être endommagés lors de la prochaine opération de production.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Capacité	1500 kg/heures
Dimensions (largeur x longueur x hauteur)	900 x 1420 x 1480 mm
Poids	122 kg
Alimentation Branchée	2.2 kW, 380 V
Consommation Electrique Approximative	1.75 kW
Matériau	Acier Inoxydable AISI 304

Filtres à Huile d'Olive KF 18 / KF 36

C'est un élément filtrant qui filtre les résidus indésirables dans l'huile d'olive et le vin et permet d'obtenir un produit clair. La pompe de liquide, qui se trouve sur le filtre, est fabriquée conformément à la réglementation alimentaire. La filtration permet d'aspirer le produit sédimenté par la pompe et de le passer par des filtres en papier. Le résidu, qui reste dans les filtres en papier, assure que le produit ressort clair et que le produit est clairement transféré vers le réservoir ou la zone de stockage préférée lors de la prochaine opération. Les filtres à huile d'olive et à vin diffèrent du point de vue de leur type. On fait la sélection du filtre selon le produit à filtrer.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

	KF 18	KF 36
Capacité	2-6 Lt./min.	15 Lt./min.
Dimensions (largeur x longueur x hauteur)	300 X 520 X 300 mm	300 x 960 x 540 mm
Poids	22 kg	41 kg
Nombre de Plaque	18	36



GROUPE DE RESERVOIR D'HUILE D'OLIVE

Réservoirs de Stockage

Les cuves de stockage établissent la conservation de l'huile d'olive en tenant compte les critères de qualité de l'huile d'olive avant remplissage et conditionnement. Elles établissent également la catégorisation des huiles d'olive obtenues à partir de différentes variétés d'olives ou des huiles d'olive avec des critères de qualité différents à partir du même type d'olives. Il est produit deux types de cuves de stockage en tant qu'à fond conique et à fond plat. Les cuves à fond conique tiennent les fines particules de chair d'olive se déposant au fond de la cuvé pendant le processus de stockage de l'huile d'olive. En revanche, les cuves à fond plat est préférable que l'huile d'olive ait passé le filtre supplémentaire et ait la clarté souhaitée.

Equipement

Les cuves de stockage sont produites dans un équipement standard conformément à la production d'huile d'olive en boutique. Tous les matériaux sont sélectionnés dans le respect de la réglementation alimentaire. Le contact de l'huile d'olive avec l'air est évité en pressant de l'azote gazeux adapté aux aliments dans la cuve.

Le tuyau d'entrée-sortie et le Camlock Matériaulier reliés au réservoir sont inclus dans le réservoir. L'installation de la cuve est fixée à la zone de production avec un projet spécial. Selon la demande du client. Il est effectué des tests visuels et de gustatifs de l'huile d'olive à partir du robinet de prélèvement.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

	YT 300	YT 500	YT 1000	YT 2000
Capacité	300 Lt.	500 Lt.	1000 Lt.	2000 Lt.
Dimensions (largeur x longueur x hauteur)	620 x 620 x 1600 mm	750 x 750 x 1960 mm	950 x 950 x 2140 mm	1320 x 1320 x 2260 mm
Poids	40 kg	50 kg	72 kg	150 kg
Matériau	Acier Inoxydable AISI 304			



Réservoirs de Filtration à Fond Conique

Le décanteur fournit de l'huile d'olive en permettant de faire la séparation du solide-liquide. L'huile d'olive sortant du décanteur contient une certaine quantité d'eau noire et de grosses particules de chair d'olive. La filtration de l'huile d'olive ne donne pas d'efficacité au niveau du processus de filtration après cette étape.

La cuve de filtration permet aux grosses particules indésirables d'eau noire et de viande d'olive dans l'huile d'olive de se déposer rapidement au fond de la cuve en maintenant l'huile d'olive transférée du décanteur dans une certaine plage de température. L'eau noire et des particules grossières de viande d'olive se sont déposées au fond de la cuve est déchargé du fond du réservoir au moyen de la vanne de décharge. L'huile d'olive dans le réservoir de filtration peut être filtrée à nouveau ou envoyée directement à la cuve de stockage et préparée pour la consommation parce qu'elle contient seulement de fines particules de chair d'olive.

Détails de l'étude

Les cuves de filtration à fond conique sont fabriquées avec des doubles parois. La paroi, qui entoure l'extérieur de la cuve, est remplie d'eau, et l'eau chaude est mise en circulation autour de la cuve à l'aide d'une résistance chauffant l'eau et d'une pompe de circulation. La deuxième paroi de la cuve est la section où l'huile d'olive est remplie. La température à laquelle l'huile d'olive doit être conservée est déterminée par le thermostat numérique relié à la sonde de température dans cette section. La valeur de chaleur prévue est réglée de manière que la température ne dépasse pas 27 degrés. Le système fait l'activation de la circulation d'eau chaude en fonction de la valeur calorifique réglée de l'huile d'olive et fait la désactivation de la circulation d'eau chaude lorsque la valeur calorifique prévue est atteinte. Il suffit de faire fonctionner la cuve de filtration pendant 12 heures en moyenne. La zone conique dissimulée à 30 degrés au fond du réservoir est utilisée comme sortie d'eau noire et de pulpe. Le remplissage en eau de l'installation de chauffage s'effectue au moyen de l'orifice de remplissage en eau se trouvant en haut de la cuve. Il est effectué des tests visuels et de gustatifs de l'huile d'olive à partir du robinet de prélèvement.

Équipement

Les cuves de filtration à fond conique sont produites dans un équipement standard conformément à la production d'huile d'olive en boutique. Tous les matériaux sont sélectionnés conformément à la réglementation alimentaire. Le contact de l'huile d'olive avec l'air est évité en pressant de l'azote gazeux adapté aux aliments dans la cuve et la qualité de l'huile d'olive est maintenue ainsi.

Le flexible d'entrée-sortie et les matériaux Camlock qui raccordent au réservoir sont inclus dans le réservoir. L'installation du réservoir est fixée à la zone de production avec un projet spécial selon la demande du client.





Réservoirs de Filtration à Fond Conique



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

	FT 500	FT 2000
Capacité	500 Lt.	2000 Lt.
Dimensions (largeur x longueur x hauteur)	1110 x 750 x 1960 mm	1620 x 1320 x 2260 mm
Poids	140 kg	205 kg
Matériau	Acier Inoxydable AISI 304	



LIGNES DE REMPLISSAGE ET DE MISE EN BOUTEILLE

Unités de remplissage d'huile d'olive semi-automatiques de la série

La technique de remplissage et d'emballage est assez importante pour que la qualité du produit obtenu soit préservée longtemps dans la production d'huile d'olive en bouteille.

Les unités de remplissage d'huile d'olive de la série ZDM font automatiquement le processus d'extraction de l'huile d'olive conservée dans les cuves à l'aide d'un système en circuit fermé, qui permet de mettre en bouteille l'huile d'olive ou de les conserver. Les housseuses et des étiqueteuses peuvent être intégrées optionnellement sur les unités de remplissage. La durée de conservation est beaucoup plus longue, car le contact des huiles d'olive en bouteille à capuchon avec l'oxygène est complètement coupé. L'étiqueteuse est positionnée sur la même unité, à la fin de l'unité de remplissage, ce qui rend le processus d'étiquetage du produit en bouteille ou en conserve beaucoup plus esthétique.

- Les propriétés du matériau ne changent pas pendant le remplissage.
- Des capteurs de force de 50 kg sont utilisés sur les plates-formes de pesage.
- La machine est fabriquée complètement à partir de matériau AISI 304 Cr.
- Les systèmes aériens et électroniques sont placés dans le châssis de la machine
- Les indicateurs de remplissage peuvent être réglés sur des valeurs comprises entre 250cc et 18 litres
- Le taux d'erreur maximal du système de mesure varie entre ± 5 g et ± 20 g.
- L'échelle minimale du système de mesure est de 5 gr.
- La pression d'air de travail de la machine est de 6 à 8 atmosphères.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

	TUYERE	0,250 LT.	1LT.	5 LT.	18 LT.
ZDM 1000	1 nombre	240 nombres/heures	180 nombres/heures	100 nombres/heures	70 nombres/heures
ZDM 2000	2 nombres	360 nombres/heures	300 nombres/heures	240 nombres/heures	160 nombres/heures
ZDM 3000	3 nombres	460 nombres/heures	380 nombres/heures	300 nombres/heures	200 nombres/heures



EXEMPLES DE PROJETS

Miniolive 400 Prof



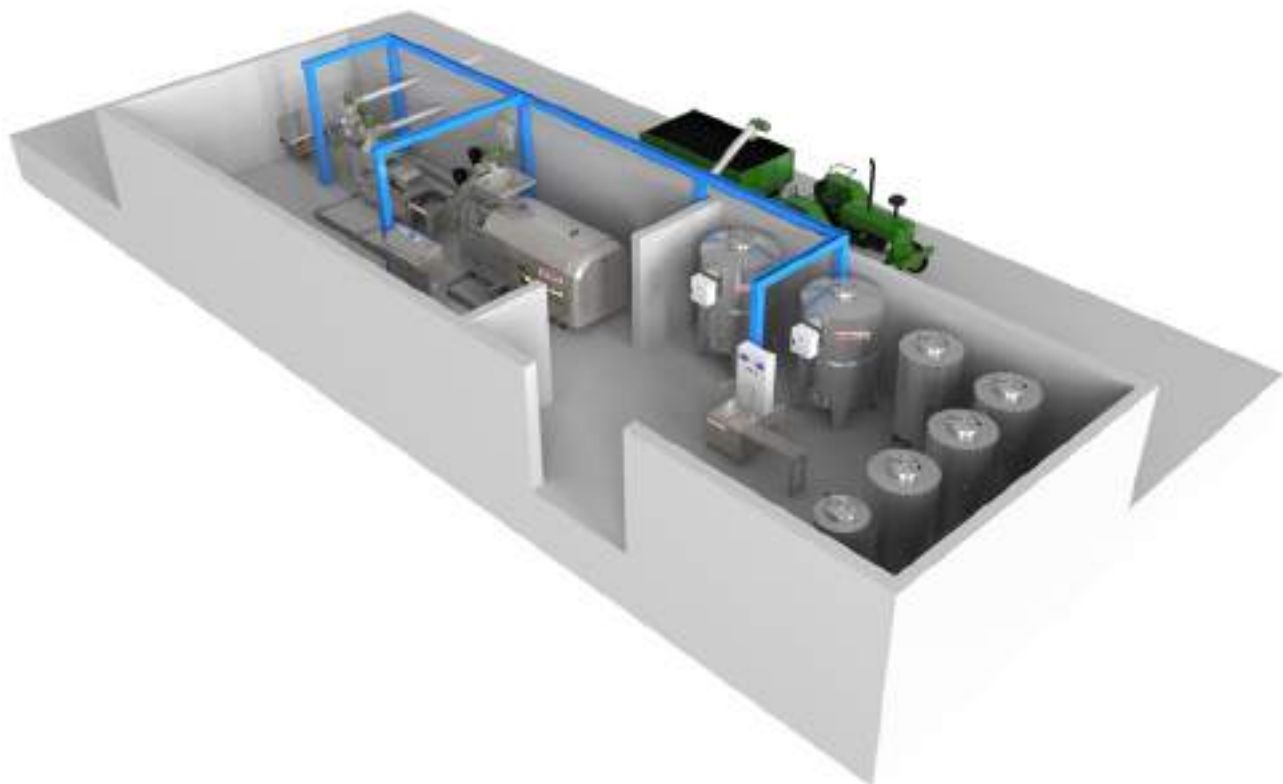
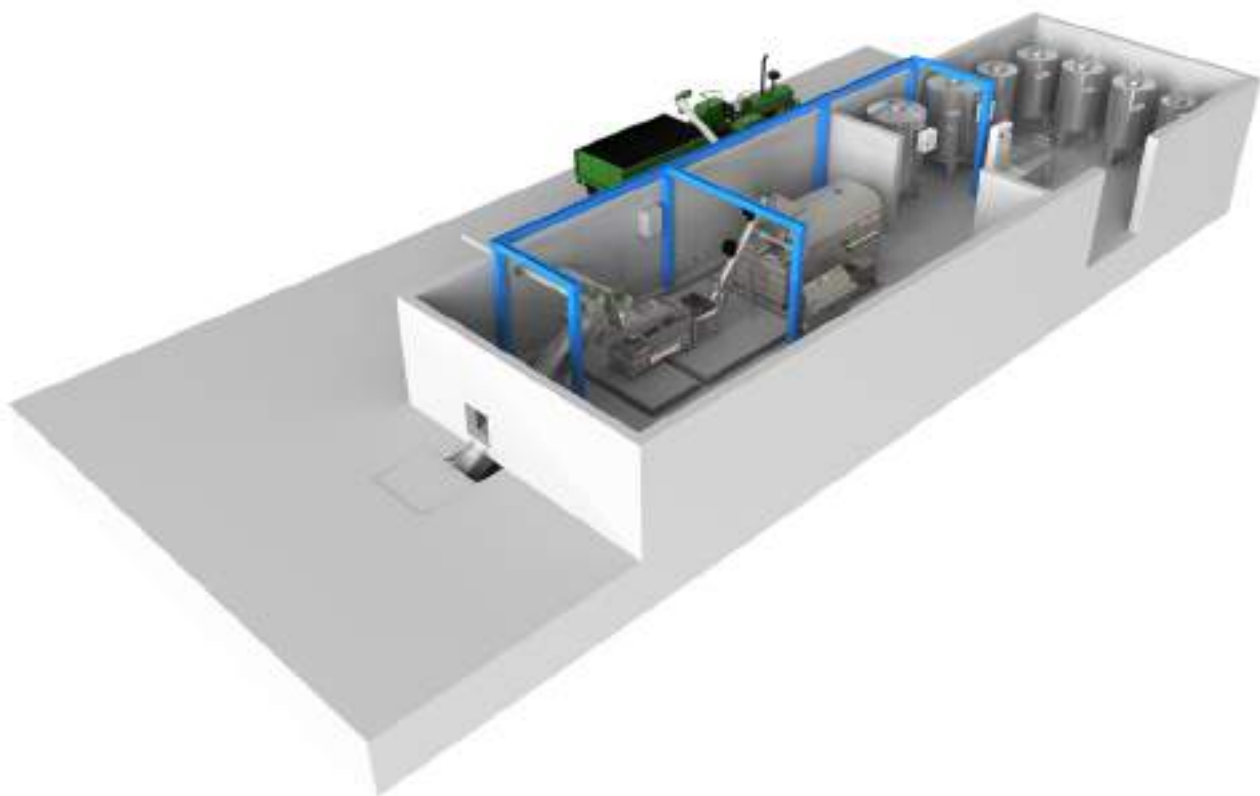
Miniolive 600 Inox





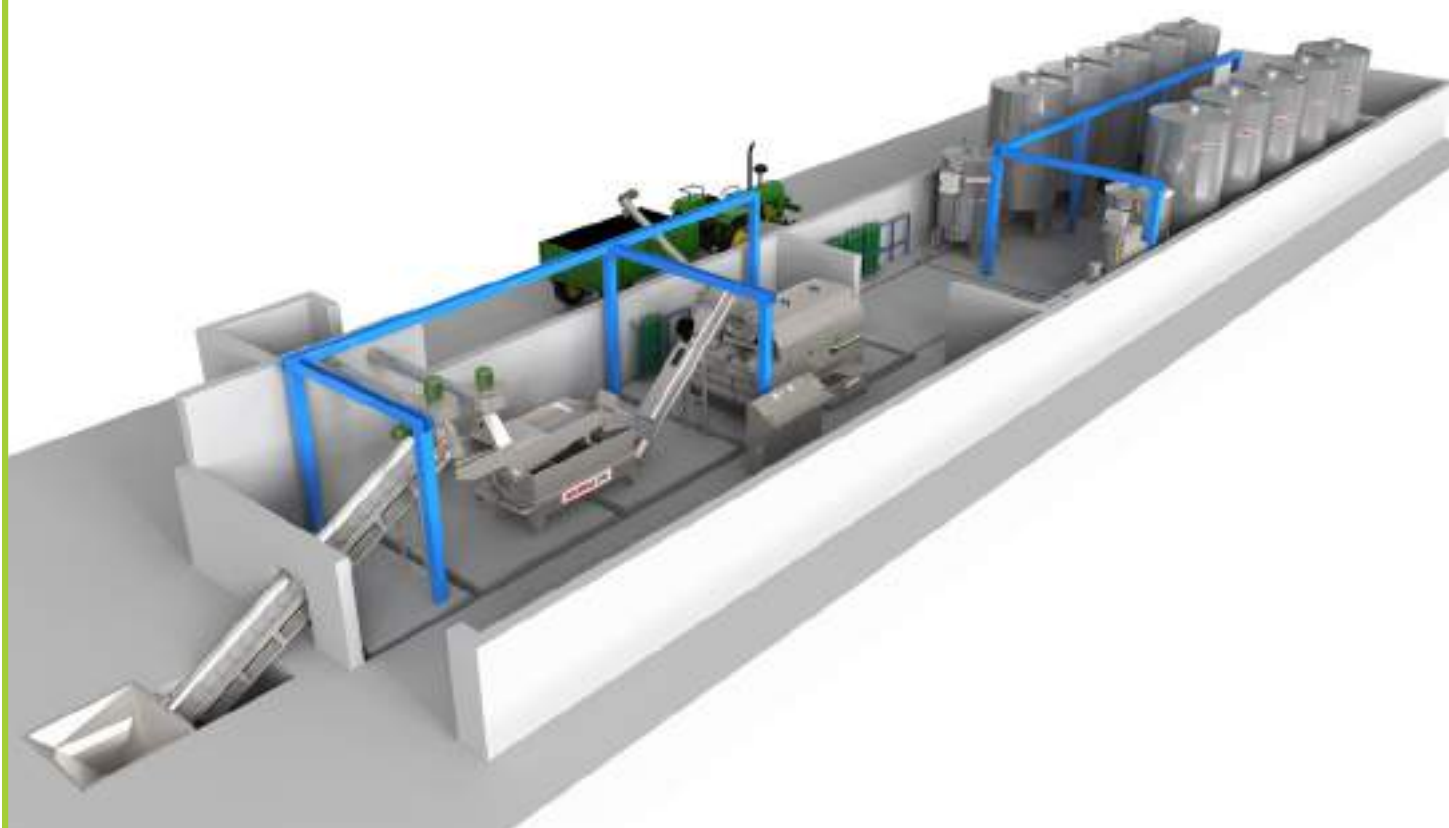
EXEMPLES DE PROJETS

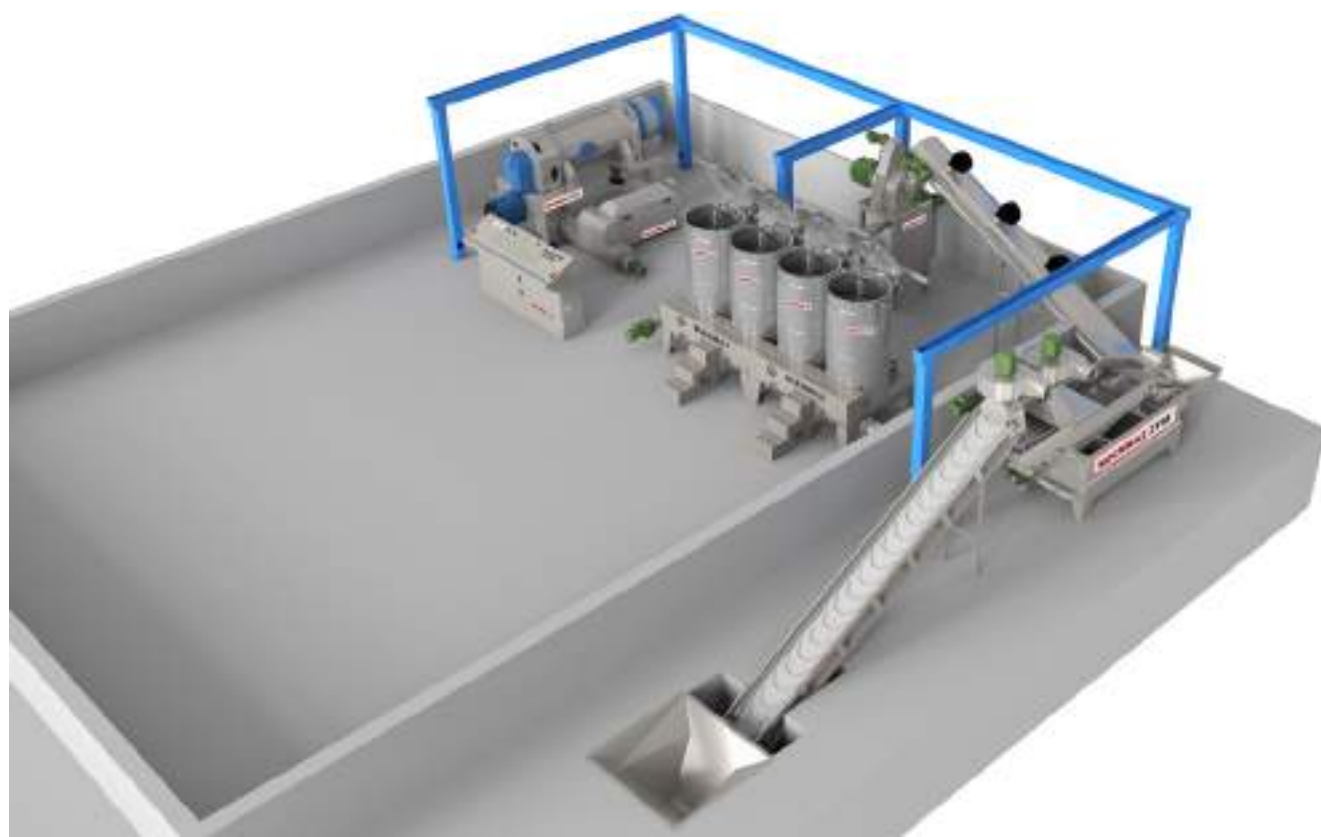






EXEMPLES DE PROJETS





İTOB OSB 10011 Sokak No: 10 Menderes, İZMİR / TÜRKİYE
Phone: +90 (232) 853 74 00 | Fax: +90 (232) 853 74 01
www.kocamaz.com.tr | kocamaz@kocamaz.com.tr

