

Accessori optional

Nella configurazione automazione completa, Gustavo 5.0 è dotato di inverter, touch panel e altri componenti, che consentono all'operatore di avere un elevato grado di precisione nel controllo dei parametri di processo.

L'operatore ha l'opportunità di preimpostare, comandare e visualizzare le diverse fasi della lavorazione, ottimizzandone i tempi.

Automazione del carico e dello scarico gramole

La sezione di gramolazione può essere fornita con il sistema automatico di carico e scarico.

L'automazione ottimizza i tempi di lavorazione contenendo i costi e migliora le condizioni di lavoro dell'operatore.

Gruppo termico

Il gruppo termico fornisce alle centrifughe acqua di processo a temperatura controllata.

Viene fornito completo di:

- Vaschetta di accumulo olio per il separatore
- Gruppo asometro e accessori

Tracciabilità

Gustavo 5.0 può essere equipaggiato da un sistema di tracciabilità della lavorazione. La tracciabilità nel corso della lavorazione è un parametro che accompagna solo un prodotto di alta qualità e mostra come tutto il processo

di trasformazione sia controllato e trasparente. Un report dei dati di lavorazione oltre ad accompagnare il prodotto, può essere fornito ad eventuali clienti del frantoio.

Kit inertizzazione

Le gramole possono essere dotate di un sistema di chiusura ermetica, in grado lavorare con l'impiego di gas inerte questo consente di ridurre la quantità di ossigeno a contatto con la pasta.

Il risultato è quello di ridurre i processi ossidativi, e di preservare più a lungo i profumi e la conservazione del prodotto.

Sistema di controllo termico della pasta Visco Line Alfa Laval

Gustavo 5.0 offre la possibilità di controllare in modo preciso e puntuale la temperatura della pasta di olive. Ottenere la giusta temperatura di gramolazione in pochi secondi, consentirà di mantenere la pasta in gramola solo per il tempo necessario alla coalescenza evitando ogni possibile fenomeno di ossidazione. Ogni volta che le temperature esterne saranno superiori a quelle necessarie per poter effettuare una estrazione a freddo dell'olio, con Gustavo 5.0, potrete attivare il sistema di raffreddamento salvaguardando profumi e sapori.

MODELLO	POTENZA NOMINALE INSTALLATA KW	POTENZA ASSORBITA A REGIME KW	DIMENSIONI mm LxWxH	PESO KG
Gustavo 5.0	42	25	15.932 x 3.200 x 3.100	4.200



EVP SYSTEMS S.r.l.

Via delle Calandre 53/A | 50041 Calenzano (FI) | Tel. +39 055 420.75.14 | Fax +39 055 906.59.31
P. IVA: IT05158340488 | Cod. Fisc.: 05158340488
www.evpsystems.it | info@evpsystems.it

GUSTAVO 5.0

La tecnologia incontra il gusto e l'alta qualità

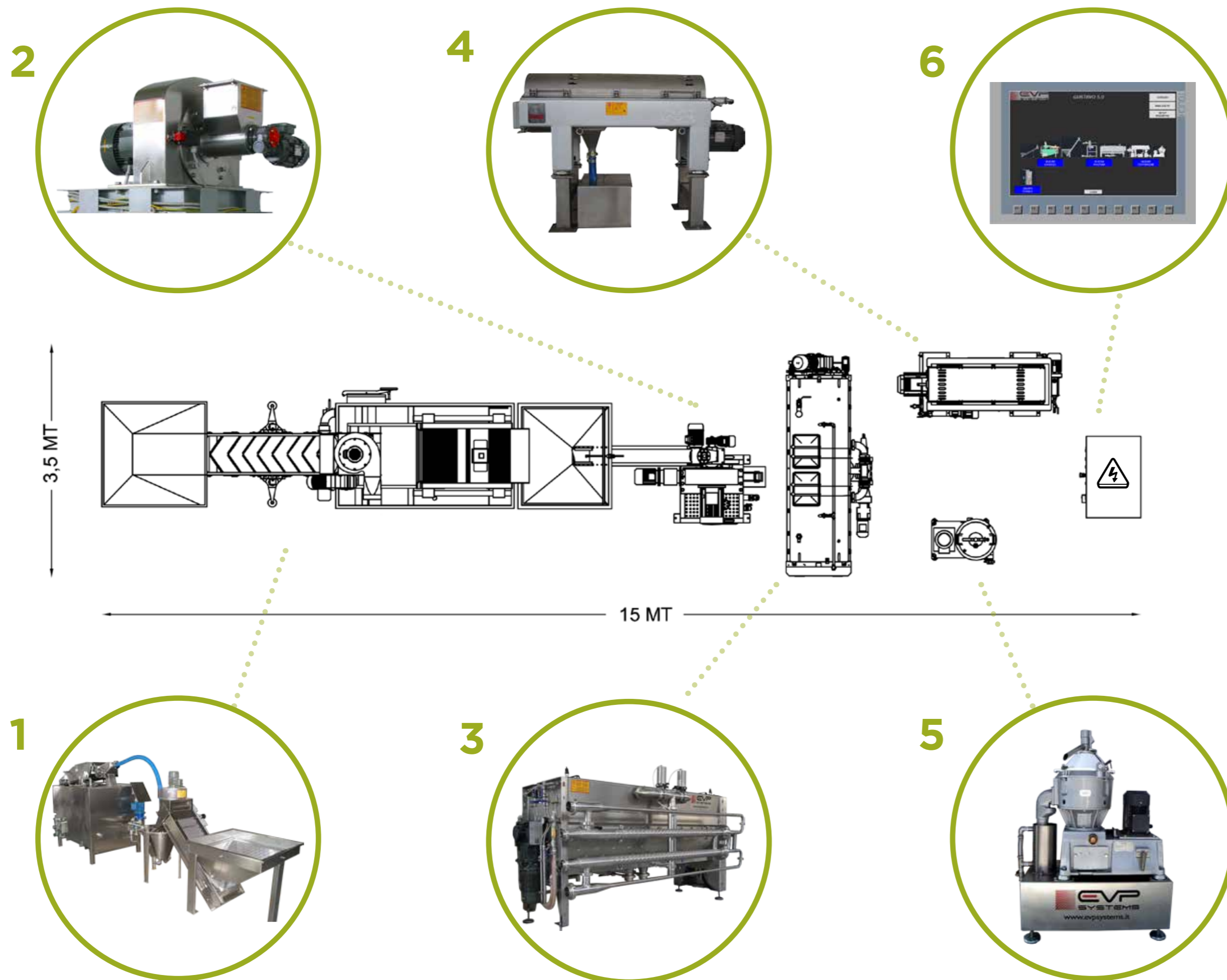
COMPATTO E INTELLIGENTE

Gustavo 5.0 è un impianto di estrazione in continuo di olio dalle olive. Compatto modulabile e facile da posizionare, concentra le tecnologie più avanzate presenti sul mercato. Gustavo 5.0 è stato progettato per soddisfare le esigenze dei produttori che vogliono differenziare il loro prodotto ed essere protagonisti del proprio successo. Gustavo 5.0 è espandibile, permette quindi di valorizzare l'investimento iniziale aumentando la portata dell'impianto in base alle esigenze produttive dell'azienda.

LA QUALITÀ GARANTITA DALLA TECNOLOGIA

Basandosi sulla esperienza nel service, e nell'installazione di impianti per l'estrazione di olio dalle olive, Evp Systems ha sviluppato e messo in opera l'impianto Gustavo 5.0. Questo impianto è stato concepito con l'obiettivo di offrire ai piccoli produttori le più alte prestazioni tecnologiche. Solo lavorando in proprio, controllando i parametri di lavorazione nel rispetto delle caratteristiche organolettiche delle olive, si può raggiungere la qualità richiesta dal mercato ed essere protagonisti della propria crescita. Evp Systems, per la parte estrazione centrifuga e separazione dell'impianto Gustavo 5.0, si avvale della tecnologia e della qualità Alfa Laval. Alfa Laval è da sempre leader di mercato nel suo segmento e sinonimo di affidabilità, competenza, e sviluppo tecnologico. La progettazione mirata di ogni singolo componente è uno dei punti di forza dell'impianto. Gustavo 5.0 non richiede particolari opere di installazione può essere collocato in qualsiasi locale in grado di sostenerne il peso, senza la necessità di alcuna opera muraria.





1 Sezione pulizia e lavaggio

La sezione di pulizia consente di eliminare foglie e altri materiali leggeri, è realizzata interamente in acciaio inox, e include una tramoggia di ricezione delle olive. Sulla sommità del trasportatore a nastro, un aspiratore rimuove foglie e materiali leggeri. La sezione di lavaggio interamente in acciaio inox, è progettata per una pulizia efficiente ma non troppo invasiva. Ha lo scopo di eliminare dalla superficie esterna delle olive, polvere, terra ed eventuali residui di fitofarmaci esterni proteggendo e salvaguardando l'integrità del frutto.

2 Sezione frangitura

La sezione di frangitura può essere realizzata in 2 configurazioni: Frangitore a Martelli, più robusto consente una buona frangitura che può essere caratterizzata attraverso la scelta dei fori delle griglie. Frangitore a Dischi, consente la regolazione in modo semplice ed in movimento, caratterizza una frangitura più delicata riducendo al minimo il rischio di riscaldamento della pasta.

3 Sezione di gramolazione

Gustavo 5.0 ha una gramola da circa 700 kg suddivisa internamente in 2 sezioni di circa 350 kg ciascuna. Le due sezioni di gramolazione sono dotate di controllo individuale della temperatura direttamente sulla pasta. Il carico e lo scarico sono indipendenti in ciascuna sezione, e consentono un controllo individuale dei parametri, tempo e temperatura. La sezione di gramolazione è dotata di un gruppo termico dedicato e indipendente, eliminando la necessità di installazione della caldaia.

4 Decanter

Gustavo 5.0 è corredato di un Decanter Alfa Laval modello Y2. Il Decanter, assolutamente semplice nella regolazione, lavora esclusivamente a due fasi. La velocità differenziale della coclea è regolata attraverso un sistema di pulegge intercambiabili. La sansa umida è allontanata a mezzo di una pompa mono in grado di trasportare il sottoprodotto utilizzando un tubo flessibile.

5 Separatore verticale

Gustavo 5.0 è l'unico impianto, della sua portata, che monta un separatore finale per la chiarificazione dell'olio. La presenza del separatore rimarca, in maniera significativa, il concetto dell'impianto oleario di piccola capacità ma tecnologicamente completo. Il separatore Alfa Laval è un elemento fortemente qualificante dell'impianto e lo dota di un valore aggiunto molto elevato.

6 Quadro elettrico generale

Dal quadro elettrico generale l'operatore comanda tutte le sezioni dell'impianto, può azionare i motori e controllare la temperatura della pasta in lavorazione nelle singole vasche di gramolazione. Ogni sezione dell'impianto, è collegata in modo semplice al quadro elettrico generale. Mediante cavi in guaina anti schiacciamento e presa multipin, consentono la massima flessibilità nella scelta di posizionamento dell'impianto all'interno dei locali.



GUSTAVO 5.0 può essere installato non solo in linea come da disegno, ma può essere installato e configurato a secondo delle esigenze del cliente e degli spazi a disposizione