

GUSTAVO ADVANCE 5.0

LA TECNOLOGIA INCONTRA IL GUSTO E L' ALTA QUALITA'

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.

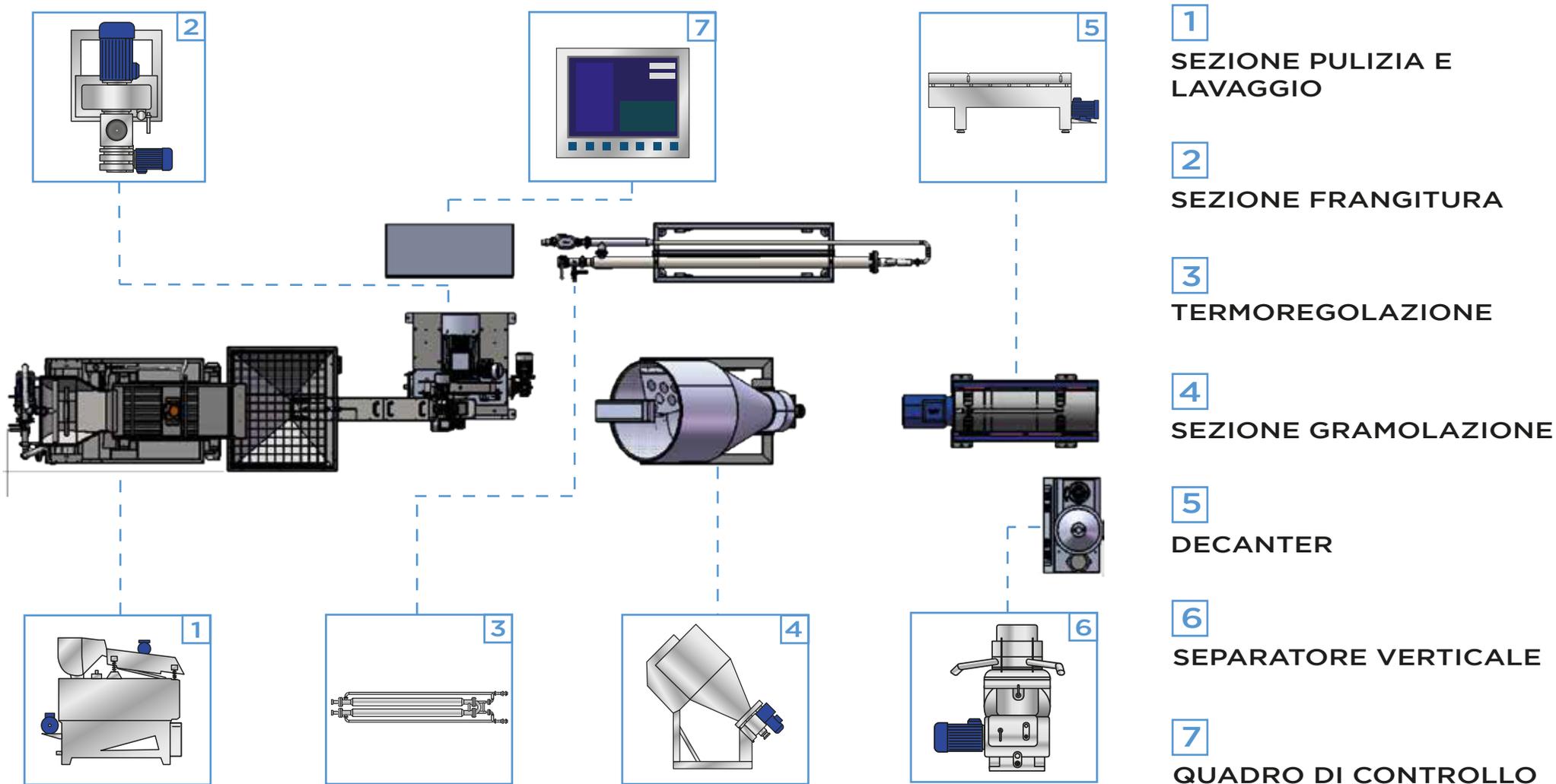
Evp Systems, per la parte estrazione centrifuga e separazione dell'impianto Gustavo 5.0, si avvale della tecnologia e della qualità Alfa Laval. Alfa Laval è da sempre leader di mercato nel suo segmento e sinonimo di affidabilità, competenza, e sviluppo tecnologico. La progettazione mirata di ogni singolo 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.



GUSTAVO ADVANCE

Gustavo è un impianto di estrazione in continuo di olio dalle olive. Compatto modulare e facile da posizionare, concentra le tecnologie più avanzate presenti sul mercato. Gustavo è stato progettato per soddisfare le esigenze dei produttori che vogliono personalizzare il loro prodotto. L'impianto permette di controllare tutti i parametri di lavorazione nel rispetto delle caratteristiche delle olive. Una frangitura personalizzata, il controllo della temperatura, il monitoraggio costante dei tempi di gramolazione e la tracciabilità sono strumenti indispensabili per la diversificazione del prodotto. Gustavo 5.0 è espandibile, permette di valorizzare l'investimento iniziale aumentando la portata in base alle esigenze produttive dell'azienda.



GUSTAVO ADVANCE

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 tra-moggia di recezione delle olive. Sulla sommità del trasportatore a nastro, un aspiratore rimuove foglie e materiali leggeri. La sezione di lavaggio interrampante 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

5 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.

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, caratterizzata da una frangitura più delicata riducendo al minimo il rischio di riscaldamento della pasta

6 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 elevato

3 TERMOREGOLAZIONE

Lo scambiatore si posiziona immediatamente dopo il frangitore in modo da garantire la giusta temperatura sin dalle prime fasi di processo. Il puntuale controllo della temperatura della pasta di olive è condizione fondamentale per l'ottenimento di un Extravergine di alta gamma. EVP Systems a questo scopo può offrire un esclusivo sistema di scambio termico ad alta efficienza in grado di riscaldare o raffreddare prodotti con elevatissima viscosità come la pasta di olive.

7 QUADRO DI CONTROLLO

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.

4 SEZIONE GRAMOLAZIONE

Gustavo 5.0 ha gramola da circa 700Kg suddivisa interamente in 2 sezioni di circa 350Kg 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 e indipendente, eliminando la necessità di installazione della caldaia.





EVP SYSTEMS srl ® | Via delle Calandre 53/A 50041 Calenzano (Firenze) IT
mail: info@evpsystems.it | PEC: amministrazione@pec.evpsystems.it | TEL: +39.0554207514
PIVA: 05158340488 | C.F.: 05158340488 | REA: FI-524932|