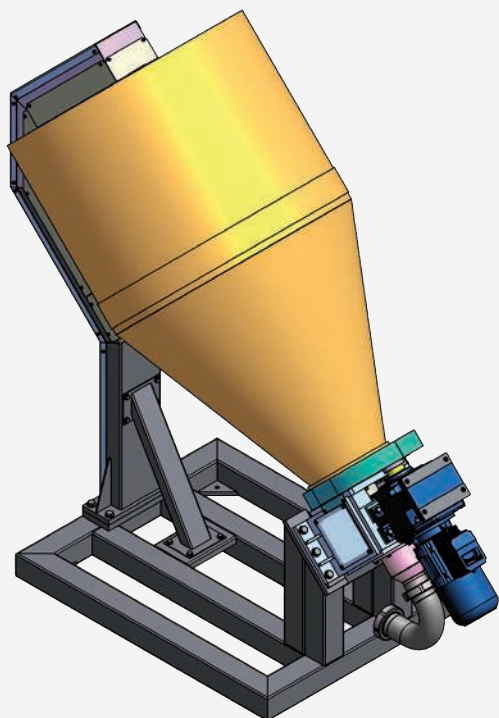


SISTEMA COSTANZA

Rivoluzione centrifuga

SCHEDA TECNICA



Il sistema COSTANZA rende il processo di estrazione dell'olio dalle olive effettivamente in continuo.

La corretta preparazione della pasta di olive è fondamentale per poter avere la massima quantità e la massima qualità di olio dalle nostre olive.

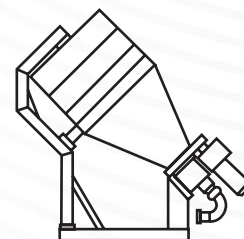
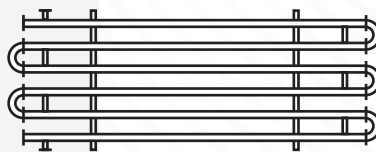
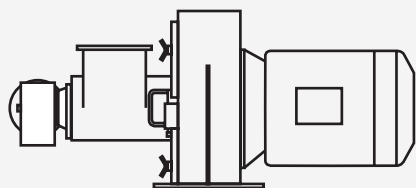
Temperatura e tempo sono due parametri fondamentali per l'ottenimento delle piccole goccioline d'olio che si formano nell'attuale fase di gramolazione che comprende: riempimento, riscaldamento, sosta e svuotamento, con il risultato di un processo di estrazione di fatto discontinuo.

Il sistema COSTANZA permette di gestire in modo fluido e continuo la sequenza delle fasi:

- La pasta di olive, viene immediatamente raffreddata o riscaldata dopo il frangitore attraverso un efficiente sistema di scambio termico (VISCOLINE Alfa Laval), quindi inviata al preparatore dinamico dove rimarrà a temperatura costante e a ridotto contatto con l'ossigeno solo il tempo necessario all'estrazione dell'olio.
- Apposite celle di carico misureranno la quantità di pasta nel preparatore dinamico che, rapportata alla portata del decanter, permetterà di regolare in continuo il tempo di sosta.

Vantaggi del sistema

- Perfetta termoregolazione della pasta
- Lavorazione in continuo anche nel partitario
- Nessun rischio di miscelazione delle diverse partite
- Facile gestione dei tempi e delle temperature di estrazione
- Ingombri estremamente ridotti
- Ridotto contatto con l'ossigeno
- Facilità di lavaggio
- Minimi consumi energetici
- Facilità di gestione





EVP SYSTEMS srl

Via delle Calandre 53/A 50041 Calenzano (FI)

Tel. +39.0554207514 Fax +39.0559065931 info@evpsystems.it www.evpsystems.it