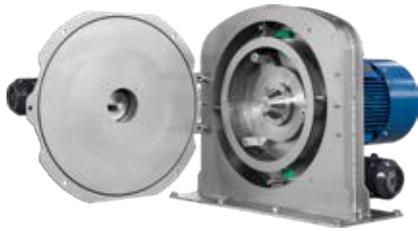


FRANGITORI



LEO MONOSTADIO

Frangitore monostadio: le olive convogliate nel frangitore incontrano le lame inclinate a 45° che assicurano un taglio netto con basso consumo energetico e quindi minimo riscaldamento della pasta. Il diametro dei fori nella griglia determina la granulometria della pasta; è possibile utilizzare griglie con fori di diverse dimensioni. La pasta che fuoriesce dalla griglia è continuamente rimossa da corpi raschianti così da assicurare una costante efficienza di frangitura. Le lame di taglio possono essere ruotate e utilizzate sui 4 lati in modo da prolungarne la durata minimizzando i costi di gestione. Il telaio esterno è dotato di una doppia camicia di raffreddamento per limitare il riscaldamento che normalmente si genera in frangitura.



LEO DOPPIO STADIO

Frangitore a doppio stadio: le olive vengono convogliate nel frangitore tra due dischi dentati, uno fisso e uno rotante. Questi dischi operano una pre-rottura delle olive. La pasta ottenuta viene ulteriormente lavorata dalle lame rotanti inclinate a 45° che tagliano definitivamente i frutti contro una griglia rotante. Il diametro dei fori nella griglia determina la granulometria della pasta ed è possibile griglie con fori di diverse dimensioni. Sistema autopulente: la perfetta pulizia è garantita da una serie di ugelli a scomparsa installati sul telaio. Il doppio effetto di taglio, combinato con la griglia rotante, garantisce un taglio intensivo con la massima estrazione degli aromi più importanti, utilizzando solo una quantità minima di energia e conseguente minor riscaldamento della pasta. Ciò contribuisce a preservare la qualità del prodotto e la durata di conservazione.

