

CONJUNTO TERMOBATIDORA CON MOLINO PARA LOTES

diseñado para la molturación
y batido de aceitunas a maquila



**INDUSTRIAS
DE LA ROSA**

NOVEDAD

“Mas de 40 años de experiencia en el sector Oleícola”

BATIDORA CON MOLINO PARA LOTES

El grupo modular MOLINO-BATIDORA para lotes INDUSTRIAS DE LA ROSA, ha sido diseñado para el tratamiento personalizado de partidas de aceituna, para que éstas a su vez sean elaboradas obteniendo un producto final de máxima calidad.

Este conjunto, por su simplicidad y flexibilidad en el manejo, permite procesar las partidas de varios clientes a la vez dentro de la máquina, lo que posibilita ajustarse de forma independiente a las exigencias y al tipo de elaboración de cada cliente. El cosechero puede seguir en todo momento el proceso continuo de su producto desde el momento en que la aceituna es triturada hasta que finaliza la fase de batido.

ELEMENTOS DEL CONJUNTO

Sobre una bancada de sustentación se ubica el MOLINO TRITURADOR, contruidos todos sus elementos en acero inoxidable. Posee un alimentador de producto mediante sínfin accionado por motorreductor, envolvente en palastros con puerta y cierres de seguridad, rotor con placas de acero inoxidable antidesgaste y criba del mismo acero con taladros calibrados para la regulación de la molturación de la pasta.

A la salida del molino se acopla un espiral para realizar el reparto de la pasta de aceituna triturada que es depositada a través de las bocas reguladas mediante válvulas de mariposa en el cuerpo de batidora que proceda. Este espiral se fabrica con tubo de acero inoxidable y espira de igual material.

La BATIDORA se compone de varios cuerpos, en el interior de los cuales se alojan los elementos de batido y agitación para procesar la pasta. Cada eje de batido está accionado por un motorreductor independiente, con el consiguiente ahorro de energía, posibilitando accionar solo los motores de los cuerpos que estén en uso, dejando inactivos los demás.

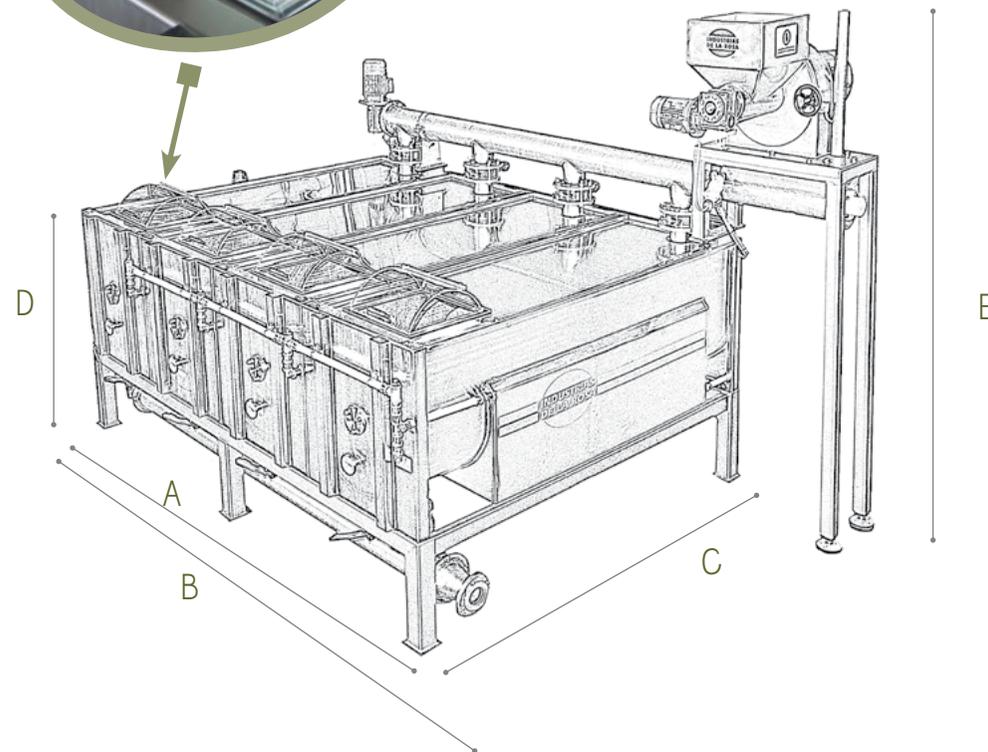
La parte superior de cada cuerpo de la batidora se cerrará con una tapa de acero inoxidable provista de una ventana abatible construida en material transparente incorporando varios puntos de iluminación LED para una mejor visualización de la masa en el momento del batido.

La Batidora está construida completamente en acero inoxidable.

La masa batida se recoge a través de un espiral en tubo, construido en acero inoxidable, controlando manualmente la salida de la masa a través de válvulas de mariposa dispuestas en la zona de vaciado de cada cuerpo.

El SISTEMA DE CALEFACCION del conjunto incorpora la tubería y valvulería necesaria para la circulación de agua caliente por cada uno de los cuerpos. El agua caliente circula por la cámara de agua construida en cada cuerpo a través de un circuito diseñado para obtener un intercambio de calor óptimo entre el agua y la masa. La temperatura de la masa se controla a través de termómetros dispuestos en cada cuerpo.

El cuadro de mando para el control de todos los elementos de la instalación se construye de forma muy intuitiva, haciendo que la puesta en marcha del conjunto se pueda hacer de forma sencilla.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CAPACIDAD KG.	POTENCIA KW	LARGO A - MM	LARGO B - MM	ANCHO C - MM	ALTO D - MM	LARGO E - MM
BL- 2 (2 CUERPOS BATIDORA)	1500	14 Con molino 12,5 CV	1.355	2.000	2.300	1.240	2.250
BL- 4 (4 CUERPOS BATIDORA)	3000	17 Con molino 12,5 CV	2.700	3.350	2.300	1.240	2.250
BL- 4 (4 CUERPOS BATIDORA)	3000	30,25 Con molino 30 CV	2.700	3.600	2.300	1.240	2.453

