

FRANTOIO PIERALISI SOLO OLIO DA 3,5 QL ORA

Gli elementi dell'impianto sono:

un defogliatore con tramoggia ( marca Rossi )

un lavaolive con elevatore ( marca Rossi )

un frangitore meccanico a martelli con tramoggia di carico olive

( marca Pieralisi modello "Molinetto" )

una gramola con intercapedine per la circolazione dell'acqua calda, completa di resistenza elettrica per il riscaldamento dell'acqua, termostato e pompa di ricircolo ( marca Pieralisi modello "Molinetto" )

una pompa mono per trasferimento pasta all'estrattore

(marca Pieralisi modello "Molinetto")

un estrattore centrifugo predisposto per la lavorazione a 2 fasi (marca Pieralisi modello "Molinetto")

pompa mono evacuazione sansa (marca Pieralisi modello "Molinetto")

un serbatoio di raccolta olio con cestello filtrante e pompa invio a separatore (marca Pieralisi modello "Molinetto")

un separatore con torre di raccolta olio (marca Pieralisi modello "Cucciolo")

un quadro elettrico generale comandi (marca Pieralisi)

Impianto del 2005

Ha lavorato 8 anni sino al 2013 per circa 10 giorni anno

Ha capacità produttiva di 3,5 quintali/ora