



Linea PROFY

ITA-ENG 

LINEA PROFY

OLIOMIO 150 PROFY

ITA L'impianto oleario OLIOMIO 150 PROFY è un monoblocco composto dal gruppo frangitore FR_250, dal gruppo gramolazione 2GL_100 e dal decanter TL_150 dotato di pompa scarico sansa. Il frangitore scarica la pasta direttamente nella gramola 1 che, una volta riempita, automaticamente la trasferisce alla gramola 2. Successivamente la pompa della gramola 2 la trasferisce al decanter. Molto importante per la qualità finale del prodotto è che la differenza della temperatura fra ingresso e uscita pasta dal frangitore non superi 1-2 gradi. La gramolatura avviene in gramola chiusa per evitare l'eccessiva ossidazione della pasta. Il decanter orizzontale che separa il liquido dal solido è stato sviluppato per ottenere la massima qualità; la coclea 2.0 è stata realizzata per ottenere un prodotto sempre più pulito, non essendoci aumento di temperatura in estrazione.

ENG OLIOMIO 150 PROFY is an all-in-one equipment consisting of FR_250 crusher, 2GL_100 malaxers and a TL_150 decanter equipped with a waste discharge pump. The crusher let the paste go into the malaxer n. 1; once filled, it sends automatically the paste to the malaxer n.2. Then, the pump of malaxer n.2 takes the paste to the decanter. To reach a high quality for the final product it is important that the temperature difference between olives inlet and paste outlet isn't higher than 1-2 degrees. The malaxing is made in a closed malaxer in order to avoid the oxydation of the paste. The horizontal decanter, that separates liquid from solid stuff, has been conceived to reach the highest quality; the 2.0 auger has been produced to get a more refined product without any temperature increase during extraction.

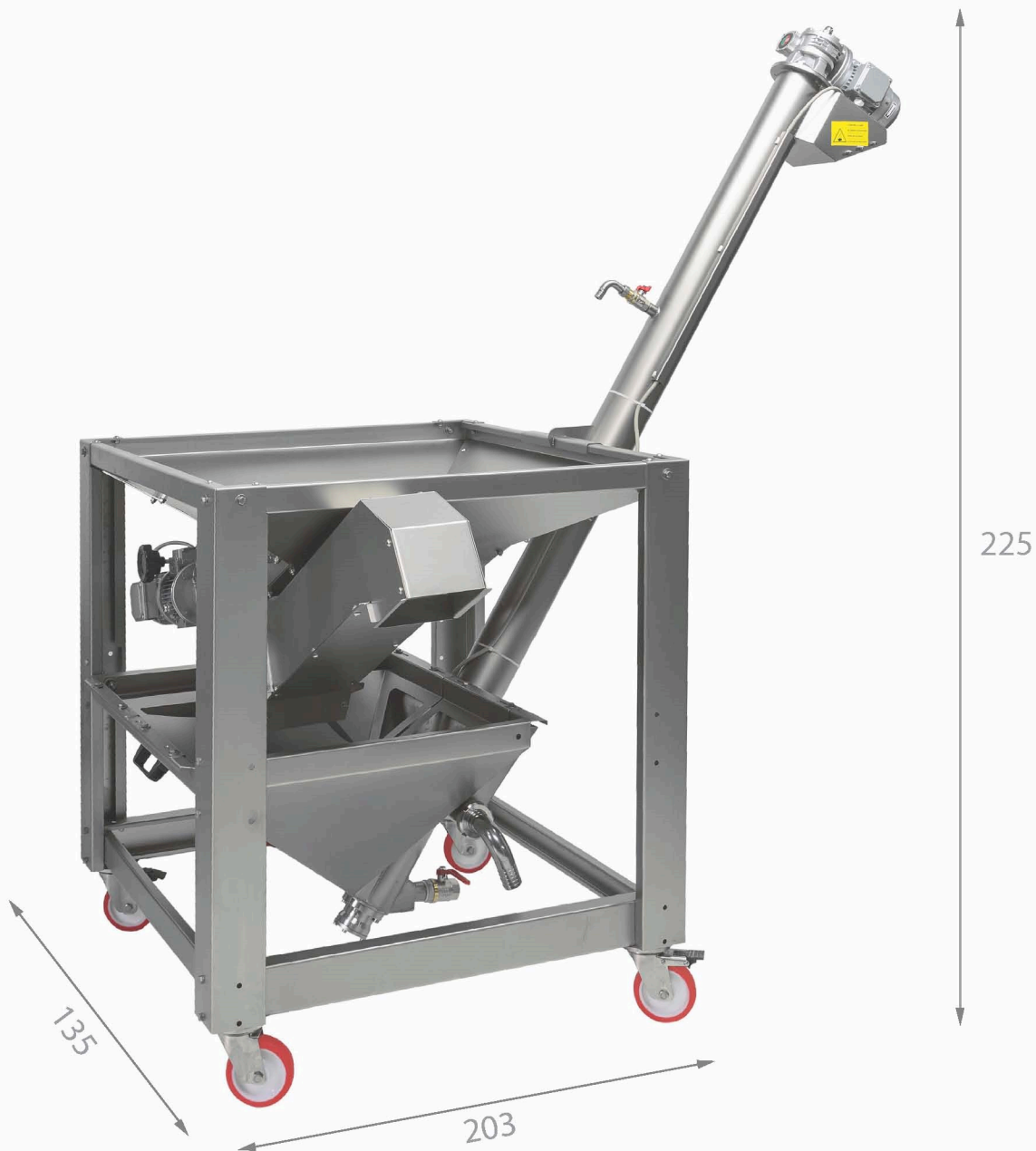
OLIOMIO 200 PROFY

ITA L'impianto oleario OLIOMIO 200 PROFY è un monoblocco composto dal gruppo frangitore FR_250 dal gruppo gramolazione 2GL_100 e del decanter TL_200 dotato di pompa scarico sansa. Il Frangitore è montato su un supporto dotato di scarico destro e sinistro che permette di diminuire l'impatto ossidativo. Da ogni singola Gramola la pasta mediante una pompa passa direttamente al Decanter. Molto importante per la qualità finale del prodotto è il delta della temperatura fra ingresso e uscita pasta dal frangitore che non supera 1_2 gradi. La gramolatura avviene in gramola chiusa per evitare l'eccessiva ossidazione della pasta. Il decanter orizzontale che separa il liquido dal solido è stato sviluppato per ottenere la massima qualità; la coclea 2.0 è stata realizzata per ottenere un prodotto sempre più pulito, non c'è aumento di temperatura in estrazione.

ENG OLIOMIO 200 PROFY is an all-in-one equipment consisting of FR_250 crusher, 2GL_100 malaxers and a TL_200 decanter equipped with a waste discharge pump. The crusher is mounted on a base with two-ways exit conceived to avoid oxydation impact. Each malaxer is equipped with a pump sending the paste directly to the decanter. To reach a high quality for the final product it is important that the temperature difference between olives inlet and paste outlet isn't higher than 1-2 degrees. The malaxing is made in a closed malaxer in order to avoid the oxydation of the paste. The horizontal decanter, that separates liquid from solid stuff, has been conceived to reach the highest quality; the 2.0 auger has been produced to get a more refined product without any temperature increase during extraction.

Imported and Distributed by:

BREW Power Systems, Inc. | 400 Grogan Avenue, Merced, CA 95341
www.brewtpowersystems.com 800-255-9180



MINI DLE

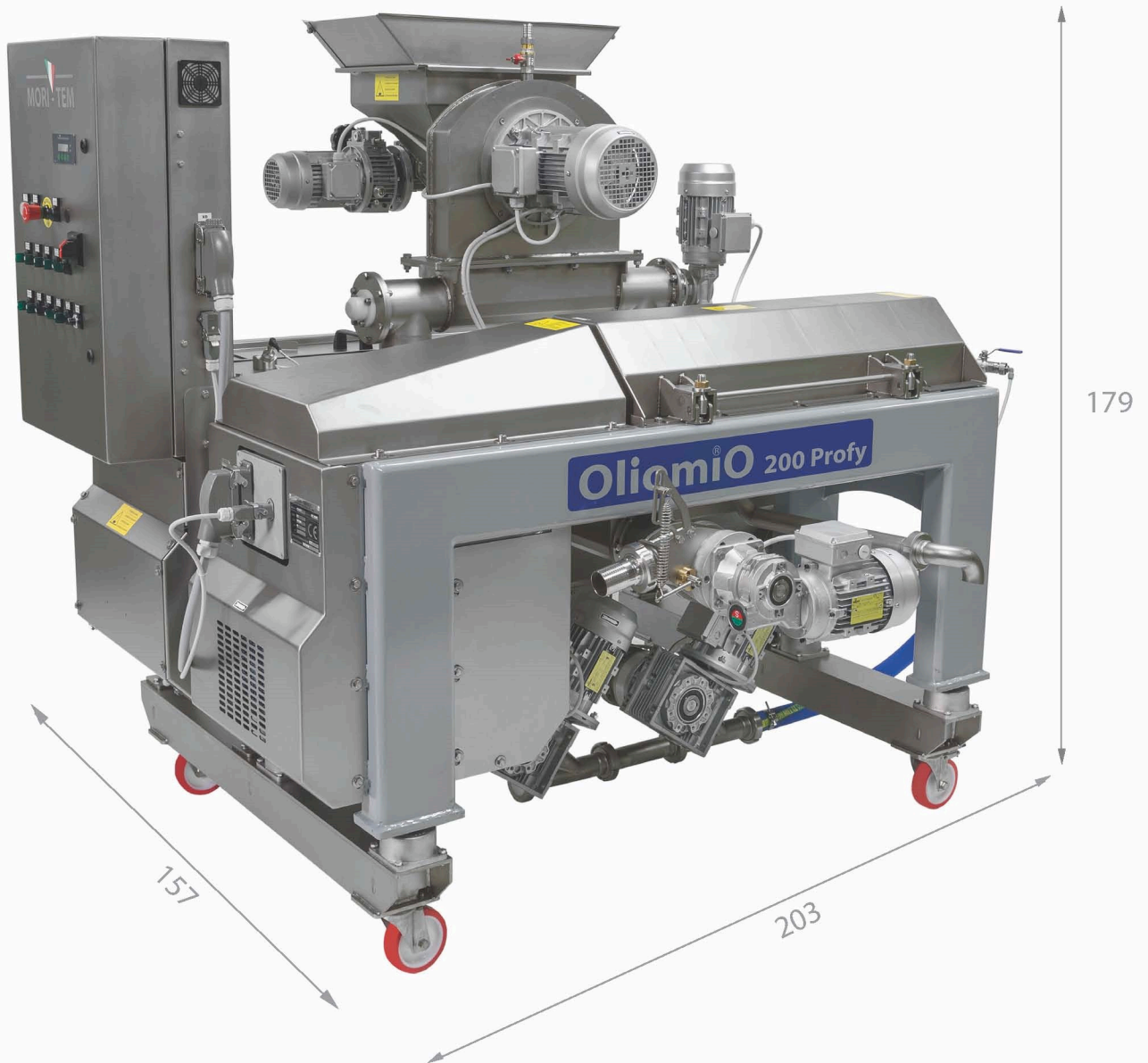
ITA I gruppi di defogliazione e lavaggio effettuano operazioni importanti per la produzione dell'olio extravergine di oliva. I defogliatori servono a togliere le foglie e lo sporco leggero, mentre le lavatrici effettuano il lavaggio del prodotto prima di trasportarlo alla frangitura.

ENG Leaf remover and washing machines are very important elements that help you to produce a good extra-virgin olive oil. Leaf removers take off leaves and dirty residues and washing machines clean the olives before delivering them to the crusher. Washing phase is carried out with a low water consumption and always with clean water.

MODELLO MODEL	CONSUMO DI ACQUA (FINO A Lt/h) WATER CONSUMPTION (UP TO Lt/h)	POTENZA ASSORBITA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	PRODUZIONE ORARIA (FINO A Kg) HOURLY PRODUCTION (UP TO Kgs)	PESO (Kg) WEIGHT (Kg)
MINI DLE	80	1,5 MF	250	215

Imported and Distributed by:

BREW Power Systems, Inc. | 400 Grogan Avenue, Merced, CA 95341
www.brewpowersystems.com | 800-255-9180



OLIOMIO 150-200 PROFY

ITA Gli Impianti oleari della Linea Profy sono l'ideale per i produttori che vogliono frangere le olive subito dopo la raccolta e quindi ottenere un olio extravergine di alta qualità.

ENG The mills of the PROFY line are ideal for those producers willing to crush the olives immediately after the harvest to get an excellent extra virgin oil.

MODELLO MODEL	PRODUZIONE ORARIA (Kg) HOURLY PRODUCTION (Kg)	POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	FRANGITORE CRUSHER	Ø GRIGLIA (mm) GRID Ø (mm)	GRAMOLA MIXER	Ø AGITATORE (mm) STIRRER Ø (mm)	DECANTER DECANTER	Ø TAMBURO (mm) DRUM Ø (mm)	RPM	PESO (Kg) WEIGHT (Kgs)
PROFY 150	140-150	11	FR_250_3	250	2GL_100	500	TL_150	200	3800	1050
PROFY 200	180-200	12	FR_250_3	250	2GL_100	500	TL_200	200	3800	1100

Imported and Distributed by:

BREWT Power Systems, Inc. | 400 Grogan Avenue, Merced, CA 95341
www.brewtpowersystems.com 800-255-9180



CP.1-CPF.1

ITA Le vaschette di ricevimento olio sono costruite interamente in acciaio inox AISI 304 e sono state progettate per ricevere l'olio dal decanter. La CP.1 è senza filtro, mentre la versione CPF.1 con filtro Jolly a 20 piastre 20x20 è stata studiata per filtrare l'olio extravergine di oliva durante il trasferimento al serbatoio di stoccaggio. L'olio raccolto nella vaschetta viene aspirato dalla pompa e inviato all'ingresso del filtro a piastre, da cui esce filtrato e pronto all'uso.

ENG The oil collection vat, completely made of stainless steel AISI 304, is designed to receive the oil extracted from the decanter. CP.1 is with no filter; the CPF.1 version, including Jolly filter with 20 plates (20x20), is designed to filter the extra virgin olive oil throughout the transfer of the product towards the tanks. The oil collected in the vat is drawn in through the pump and transferred to the plate filter, from which it comes out ready to be used.

MODELLO MODEL	POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	PRODUZIONE ORARIA (Lt/h) HOURLY PRODUCTION (Lt/h)	CAPACITÀ (Lt) CAPACITY (Lt)	MODELLO POMPA PUMP MODEL	PESO (Kg) WEIGHT (Kgs)
CP.1	0,55	-	50	GG.20 MF/TF	40
CPF.1	0,55	50	50	GG.20 MF/TF	55

Imported and Distributed by:

BREWIT Power Systems, Inc. | 400 Grogan Avenue, Merced, CA 95341
www.brewitpowersystems.com 800-255-9180