Oliomio Profy





Máquina para produção de azeite de 150 até 200 kg azeitona por hora.

Classificação: Ainda não foi avaliado
Colocar questão sobre este produto

Descrição

A Oliomio Profy é um monobloco composto por triturador, batedeira e decanter e bomba de descarga tudo num só equipamento.

Uma vez alimentada por azeitona, a mesma vai para o grupo triturador que quando cheia envia automaticamente a pasta para a batedeira. Após termiado o processo na batedeira, a bomba desta transfer a pasta para o decanter.

É recomendado a utilização de uma lavadora desfolhadora de azeitona (ex.DLE MINI)