

DECANTER

ONER LABATE
ITALIA 



Oner Labate Srl

SS. 100 per Bari km 58,300 N. 16 • 74017 Mottola (TA)

T.: + 39 0998867768 • Info@onerlabate.it

DECANTER

Le centrifughe ad asse orizzontale, decanter, sono progettate per separare le sostanze solide dalle sostanze liquide mediante forza centrifuga ed il loro diverso peso specifico.

I decanter Oner possono lavorare a 2 e a 3 fasi

2 fasi: sansa - olio di oliva

3 Fasi: sansa - acqua di vegetazione – olio di oliva.

Il decanter è costituito da un tamburo in cui si crea una forza centrifuga, grazie alla rotazione data dal motore principale.

Mediante questa forza la pasta di olive in entrata si separa in tre elementi che compongono la pasta: sansa, acqua e olio.

Una coclea, comandata da un riduttore e da un secondo motore, montata all'interno del tamburo espelle la sansa.

Grazie al doppio motore sotto inverter, i giri del tamburo e della coclea possono essere regolati in base al tipo e alle caratteristiche delle olive da lavorare e, viene ridotta al minimo la quantità di olio contenuta nelle sanse.

I decanter Oner dimostrano compatibilità con la natura per il minimo consumo di energia e, con il suo design unico mantiene i tempi di manutenzione e riparazione al minimo.

La macchina è conforme alle normative alimentari e agli standard CE.

MODELLI

SDS 240

SDS 340

SDS 440

SDS 470

SDS 570

POTENZA MOTORE INSTALLATA

16,5 Kw

29,5 Kw

33 Kw

45 Kw

48,5 Kw

DIMENSIONI

79 x 322 x 108 cm

111 x 322 x 135 cm

120 x 356 x 120 cm

120 x 356 x 120 cm

130 x 384 x 90 cm

PESO

1700 kg

2000 kg

2500 kg

2700 kg

3500 kg

Oner Labate Srl

SS. 100 per Bari km 58,300 N. 16 • 74017 Mottola (TA)

T.: + 39 0998867768 • Info@onerlabate.it