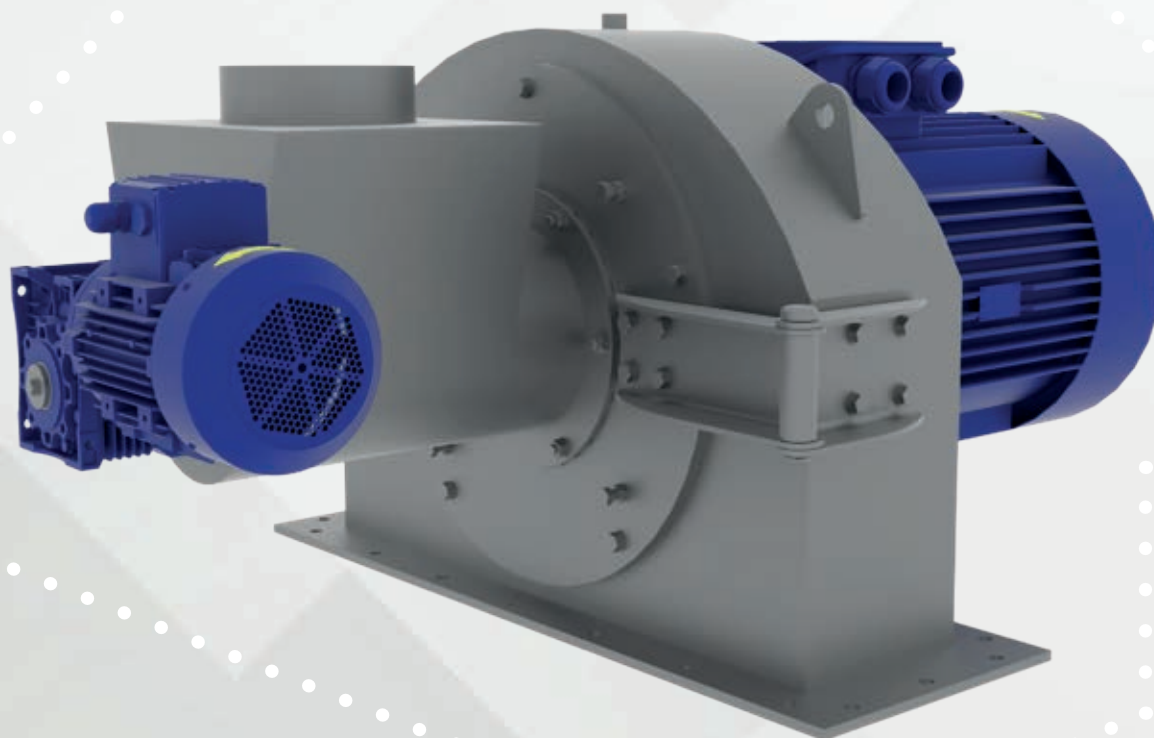


# FRANGITORE

**ONER** LABATE  
ITALIA 



Oner Labate Srl

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

T.: + 39 0998867768 • [Info@onerlabate.it](mailto:Info@onerlabate.it)

# FRANGITORE

**L**e olive pulite provenienti dalla lavatrice, mediante l'elevatore olive, vengono versate nella camera di alimentazione che le dosa all'interno del frangitore. I martelli o i coltelli accoppiati all'albero motore ruotano alla giusta velocità in una griglia fissa, grazie alle forze che si vengono a creare, le olive attraversano i fori della griglia rompendosi in piccoli pezzi omogenei definita pasta di olive.

La frangitura è il punto di partenza delle fasi più sensibili del processo di produzione dell'olio d'oliva. La qualità dell'olio, il sapore e la resa dell'estrazione dipendono anche dal tipo di frangitura.

Il design, i materiali e la costruzione di qualità dei frangitori ONER garantiscono una lavorazione ottimale mantenendo le temperature basse. Sono progettati per adattarsi a diversi tipi di olive.

In maniera opzionale il frangitore può essere dotato di sistema di termoregolazione.

Il frangitore è controllato e comandato dal pannello di controllo.

Dotato di tutti i sistemi di sicurezza, al fine di evitare incidenti durante le fasi di pulizia e manutenzione.

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

## MODELLI

FSC 50

FSC 125

FSC 250

FSC 375

FSC 500

## POTENZA MOTORE INSTALLATA

15,55 Kw

22,55 Kw

30,55 Kw

37,55 Kw

45,55 Kw

## DIMENSIONI

55 x 90 x 58 cm

87 x 125 x 61 cm

87 x 130 x 61 cm

87 x 130 x 61 cm

87 x 135 x 61 cm

## PESO

300 kg

420 kg

420 kg

420 kg

600 kg

**Oner Labate Srl**

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

T.: + 39 0998867768 • [Info@onerlabate.it](mailto:Info@onerlabate.it)