

GRAMOLE

ONER LABATE
ITALIA 



Oner Labate Srl

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

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

GRAMOLE

La fase successiva alla frangitura è la gramolazione.

Precisamente nelle gramole si ottiene una miscela omogenea mescolando la pasta di olive.

Questa fase completa il processo di sviluppo dei sapori e delle proprietà organolettiche dell'olio di oliva avviato dalla fase di frangitura.

Le molecole di olio nella pasta di oliva si legano, combinandosi e iniziano a separarsi. Ogni vasca del gruppo gramole è dotata di intercapedine sui due lati lunghi delle vasche all'interno della quale circola acqua a circuito chiuso alla temperatura ottimale, garantendo una distribuzione omogenea del calore. Le Gramole ONER garantiscono prestazioni ottimali nello scambio termico, riducendo la possibilità di formazione di emulsioni.

La particolare geometria dei miscelatori e l'angolo di rotazione consentono di miscelare accuratamente la pasta. La velocità di rotazione è impostata per prevenire l'emulsione.

Ogni unità è dotata di sensori di livello per evitare che la pasta trabocchi, durante la fase di carico, e sensori per controllare la temperatura. Tutte le superfici a contatto con la pasta di olive sono in acciaio inossidabile.

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

MODELLI

DKM 4 x 750	DKM 9 x 750
DKM 5 x 750	DKM 10 x 750
DKM 6 x 750	DKM 6 x 1000
DKM 7 x 750	DKM 7 x 1000
DKM 8 x 750	DKM 8 x 1000

POTENZA

6,6 Kw	12,1 Kw
7,7 Kw	13,2 Kw
8,8 Kw	11,2 Kw
9,9 Kw	12,7 Kw
11 Kw	14,2 Kw

DIMENSIONI

240x467x164 cm	240x817x164 cm
240x537x164 cm	240x887x164 cm
240x607x164 cm	300x640x174 cm
240x677x164 cm	300x725x174 cm
240x747x164 cm	300x810x174 cm

PESO

1800 Kg	3800 Kg
2200 Kg	4200 Kg
2600 Kg	3500 Kg
3000 Kg	4000 Kg
3400 Kg	4500 Kg

Oner Labate Srl

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

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