

# ALMAZARA MÓVIL ECOLÓGICA



EQUIPO MÓVIL COMPLETO DE LIMPIEZA, EXTRACCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE SU RECOLECCIÓN DE ACEITE EXTRA VIRGEN DE OLIVA.



[www.industriasdelarosa.com](http://www.industriasdelarosa.com)

[industriasdelarosa@industriasdelarosa.com](mailto:industriasdelarosa@industriasdelarosa.com)



Ctra. Madrid - Cádiz, km. 358  
Apdo. Correos, 17  
Telf.: 957 160 034 - Fax: 957 160 450  
14600 MONTORO (Córdoba)

MAQUINARÍA OLEÍCOLA - INSTALACIONES COMPLETAS DE ALMAZARAS,  
ALMAZARAS MÓVILES, MICROALMAZARAS,  
ENVASADORAS, CALEFACCIÓN Y AGUA CALIENTE.



# INDUSTRIAS DE LA ROSA - ALMAZARA MÓVIL ECOLÓGICA

**INDUSTRIAS DE LA ROSA** pone en el mercado un **NUEVO EQUIPO** para atender las necesidades prácticas de nuestros clientes. Dicho equipo permitirá a los **OLIVAREROS LA PRODUCCIÓN IN SITU DE SU ACEITE**, lo que conlleva un ahorro de tiempo que redundará en la mejora de la calidad del producto obtenido.

Este equipo se fabrica y comercializa por empresas españolas con más de 40 años de experiencia en el sector oleícola.

Este equipo consta de la maquinaria necesaria para el **PROCEDIMIENTO COMPLETO DE LIMPIEZA, EXTRACCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LA RECOLECCIÓN**, construyendo en acero inoxidable todas las partes en contacto con el producto. Situado sobre una plataforma móvil que permite realizar la **ELABORACIÓN EN EL MISMO LUGAR DE LA RECOLECCIÓN**.

Los elementos que constituyen este conjunto son:

**CINTA TRANSPORTADORA** con banda alimentaria que nos permite pasar la aceituna recolectada a la limpiadora.

**LIMPIADORA** con capacidad de 5000 kg/hora para la limpieza de la aceituna recolectada, va provista de una instalación de agua por chorro para realizar un prelavado de la aceituna si es necesario. Igualmente lleva incorporada una **DESPALILLADORA Y QUITA-PIEDRAS** de rodillos para optimizar la limpieza.

Tras la despalladora, la aceituna limpia cae a un **TOLVIN CON ESPIRAL DE ALIMENTACIÓN** que lleva el producto a una **BÁSCULA** en continuo, que nos permite pesar la aceituna procesada.

De la báscula pasa el producto a una **TOLVA DE ALMACENAMIENTO, CON DOS ESPIRALES DE REPARTO**, que nos permite llevar la aceituna limpia y pesada a las dos líneas de molturación. **LAS DOS LINEAS DE MOLTURACIÓN TIENEN UNA CAPACIDAD DE PROCESADO DE 1.600 KG/HORA.**



Cada línea consta de un **MOLINO DE MARTILLOS, BATIDORA** modular de dos cuerpos con cámara de calefacción, **BOMBA DE MASA** con variador electrónico, **DECANTER** de dos fases ecológico, sin producción de alpechines, con variador electrónico, un **ACLARADOR DECANTADOR** donde se recoge el aceite de las dos líneas, provisto de una **BOMBA DE TRASIEGO** de aceite para bombeo a depósito de almacenamiento y **ESPIRAL INOXIDABLE PARA LA EVACUACIÓN** del alpeorujo de los dos decanter.

**DEPÓSITO DE ALMACENAMIENTO** de aceite, totalmente construido en acero inoxidable con una capacidad de 2.400 kg de aceite.

**DEPÓSITO PULMÓN DE AGUA**, con una capacidad de 1.000 litros con una bomba que nos permite llevar el agua a cualquier punto del proceso, con un **CALENTADOR ELÉCTRICO** de agua que permite mandarla caliente de forma instantánea.

**CUADRO ELÉCTRICO** para el control y maniobra de todo el proceso, con el cableado fijo de toda la instalación, que permite la **AUTONOMÍA** del remolque con la aportación mediante un grupo electrógeno o una instalación eléctrica a la acometida de dicho cuadro.

Gracias a esta **AUTONOMÍA** de todo el equipo podemos obtener el producto final, como un **ACEITE DE GRAN CALIDAD**, considerado como aceite de primera extracción en frío, **OBTENIDO A PIE DE ARBOL**, y su movilidad nos permitirá desplazarnos a cualquier finca tanto para nuestro propio aceite como para la extracción de otros olivares mediante el alquiler de su equipo.

**LA ALMAZARA MÓVIL ECOLÓGICA** es un equipo totalmente automático lo que permite que un solo operador pueda hacer funcionar toda la instalación. Está adaptado para satisfacer las exigencias del **PRODUCTOR** que desee obtener un aceite de gran calidad, sin correr el riesgo de estropear el producto durante el proceso de elaboración, lo cual, redundará sin duda en su **ÓPTIMA COMERCIALIZACIÓN**.

