



Desde el año 2001, se ha abierto un nuevo campo para los olivereros. La unión de los conocimientos en extracción de aceite de empresas italianas en pequeños equipos, y las necesidades prácticas de los olivereros españoles, conocidas por empresas españolas, han puesto en el mercado un nuevo equipo que es la microalmazara INDUSTRIAS DE LA ROSA-BÉTICA, la cual permite molturar diariamente la aceituna recolectada en la explotación oliverera con excelentes resultados. Este equipo se fabrica y se comercializa por empresas totalmente españolas con más de 40 años de experiencia en el sector oleícola.

Este nuevo equipo consta de dos partes, un primer elemento compuesto por molino de martillos y batidora modular de dos cuerpos, con bomba de inyección de masa, un segundo elemento que es el decanter o centrifuga horizontal de dos fases, ecológico, sin producción de alpechines. Este sistema de extracción en continuo tiene una capacidad de procesado en el Mod. Bética 800 de 800 kg. de aceituna a la hora, lo cual supone una capacidad diaria de 18.000 a 19.000 kg./día, con agotamientos en los orujos de dos fases similares o mejores a los sistemas continuos de mayor capacidad. Este sistema permite molturar en 60 días de campaña, más de 1.000.000 kg. de aceituna, y va a cubrir un hueco existente muy demandado por olivereros, cooperativista, agricultores ecológicos/biológicos, etc. Estos equipos se pueden completar, con pequeñas envasadoras y, con poca inversión, se puede salir al mercado con aceite de oliva virgen embotellado de gran calidad. Todos los elementos en contacto con el aceite de oliva son de acero inoxidable.

El proceso de elaboración de aceite en ciclo continuo es el siguiente:

La aceituna recién recolectada y, tras someterla a un proceso de limpieza y lavado si es necesario, es introducida en el molino de martillos, el cual consta de un pequeño tolvin desde donde, un sinfín accionado con un motor-reductor, conduce la aceituna al interior de molinos de martillos, donde es sometida a un proceso de trituración y dislaceración de sus células vegetales por medio de un martillo rompiendo y aplastando la aceituna contra una rejilla perforada, calibrada que dispone de un rascador en todo su diámetro, para evitar su obstrucción de la pasta de aceituna, estas rejillas, son intercambiables tienen perforaciones de distinto diámetro para modificar el tamaño del gránulo de la pasta obtenida. Esta pasta cae por gravedad a la batidora modular de dos cuerpos, de 750 kg. de capacidad cada uno. El cuerpo superior dispone de un dispositivo automático de calentamiento de la masa hasta los 22-23° C. como mucho, para no perder calidad del aceite. Las batidoras son de eje horizontal y en estas se produce la agrupación de las partículas de aceite con el fin de mejorar, su posterior separación en el decanter o centrifuga horizontal.

El tiempo de batido en el inicio del proceso es de unas dos horas aproximadamente. El proceso es automático, por rebosadero pasa al cuerpo inferior, interrumpiéndose la trituración cuando se llena el cuerpo inferior. El control de temperatura es automático de forma continua.

Una vez finalizado el batido, una bomba salomónica colocada en la parte inferior de la batidora, de baja velocidad y caudal regulable con variador de velocidad electrónico incorporado en el cuadro eléctrico, inyecta la masa en el decanter, que separa en frío los componentes líquidos, el aceite de oliva virgen, del alperujo, sin que se produzcan vertidos contaminantes. El decanter construido en acero inoxidable de alta resistencia, trabaja a una velocidad de 3200 r.p.m. con una fuerza centrífuga de aproximadamente 5000 ges.

El aceite de oliva, considerado como aceite de primera presión obtenido en frío, pasa a un pequeño depósito aclarador, desde donde es bombeado a los depósitos de almacenamiento y el alperujo puede ser transportado por un sinfín a un depósito y de aquí a su destino final.

El proceso puede ser completado con la instalación de una filtradora - llenadora, de aceite de oliva virgen, para comercializar envasados los aceites vírgenes de oliva que son de gran calidad.

INDUSTRIAS DE LA ROSA-BÉTICA, es un equipo totalmente automático, un solo operador puede hacer funcionar la instalación. Esta adaptada para satisfacer, las exigencias del productor de aceituna que desee producir 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.

