

EXTRACTORA DE ACEITE ^{ET6}

La **Extractor industrial de aceite ET6 por raspado**, obtiene los aceites esenciales de cortezas de frutas enteras y frescas mediante un sistema de rodillos abrasivos y arrastre con agua en una primera etapa de extracción de aceites esenciales de frutos cítricos.

La velocidad de rodillos y de desplazamiento de la fruta es regulable para optimizar la extracción.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



SISTEMA DE EXTRACCIÓN

Cuenta con **diez rodillos perforados de rotación variable y disposición longitudinal** que provocan el desplazamiento de los frutos, mediante un sistema de tornillo sin fin (abrasivo) sobre una cuna abrasiva.

Permite el ajuste de tiempo en el interior de la máquina regulando la velocidad para aumentar o disminuir el grado de raspado.

Dispone de una **doble línea de aspersión** de agua para arrastre y recuperación de los aceites extraídos y una tolva de recepción emulsión aceite-agua de fácil accesibilidad y limpieza.



SEGURIDAD Y LIMPIEZA

Dispone de ventanas de inspección y puertas de acceso laterales con detectores de seguridad y de una pasarela lateral de acceso.

Tolva desmontable para su fácil limpieza y mantenimiento.

MANTENIMIENTO Y OPERACIÓN

Dispone de un sistema centralizado de engrase y de un **panel eléctrico de control de Acero Inoxidable AISI 304**, con Protección IP65 para el accionamiento, protección y regulación del funcionamiento operativo de todo el equipo. Además cuenta con dos pulsadores de parada de emergencia situados uno, en el chasis de la máquina y otro, en el mismo panel.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Producción (máx.)	Naranjas 8 Tn /h Limones 5,5 Tn /h
Dimensiones (largo x ancho x alto)	3.489 x 1.708 x 2.130 mm
Potencia Eléctrica	4.5 Kw
Consumo agua	3 m ³ /h
Voltaje (según pedido)	Trifásico 220 V / 60 Hz. // 380 V / 50 Hz
Fabricada íntegramente en Acero Inoxidable	AISI 304