



OLIVE OIL TECHNOLOGY



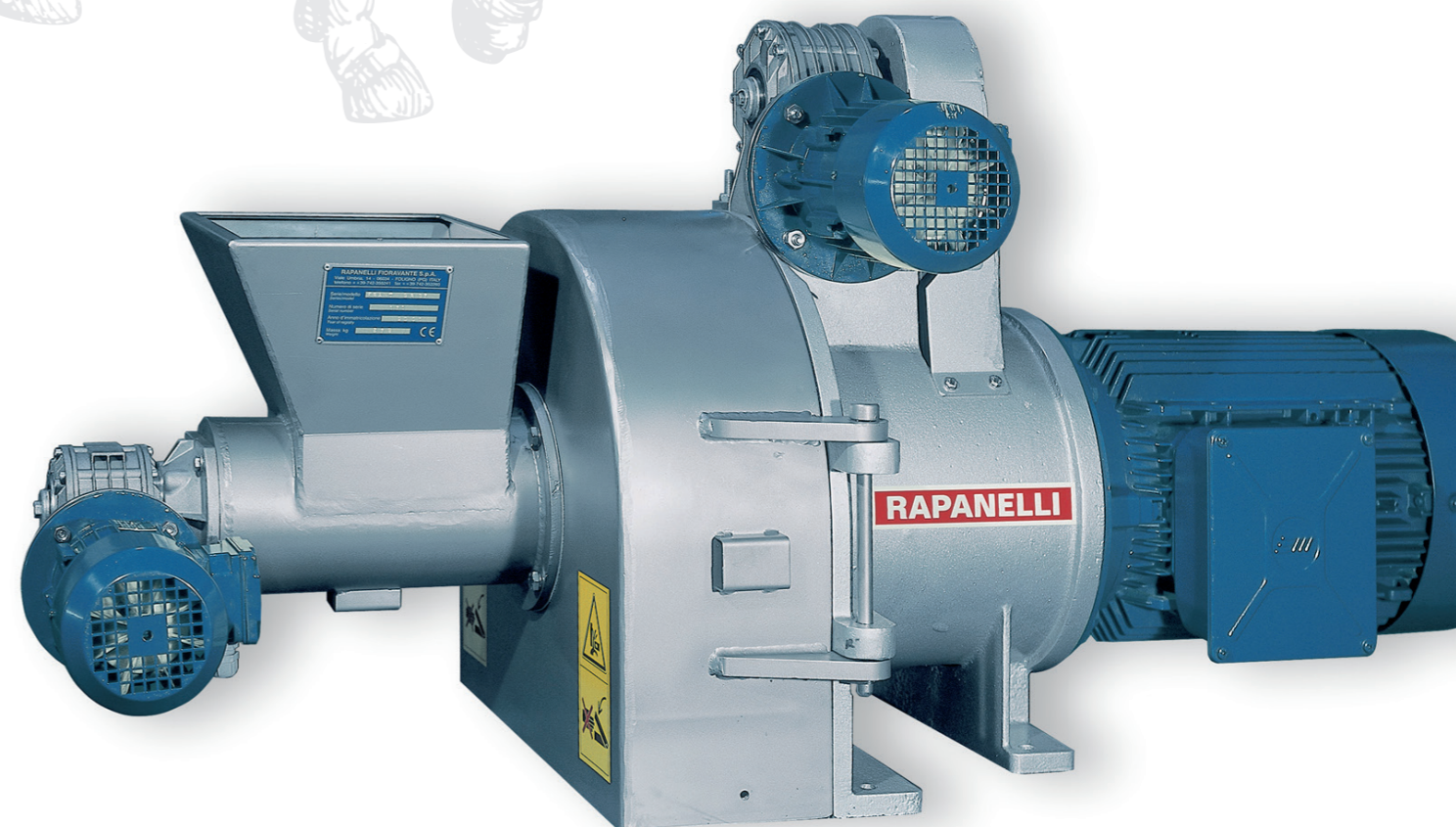
OLIVE OIL TECHNOLOGY

FRANTUMATORE

MOD.

G.R. 15/20 INOX

G.R. 30/40 INOX



RAPANELLI INTERNATIONAL

06034 Foligno PG - ITALIA
office +39 0742 43 62 51
export +39 334 66 73 945

rapanelli.com export@rapanelli.com
skype: rapanelli.international

i dati contenuti in questo catalogo sono forniti a titolo indicativo. il costruttore potrà apportare in qualunque momento modifiche ai modelli descritti in questo catalogo, per ragioni di natura tecnica o commerciale. le illustrazioni di questo documento non mostrano necessariamente il prodotto in versione standard. per ulteriori informazioni, il cliente è pregato di rivolgersi a **Rapanelli Int.**

All the data in this catalogue are not bonding the manufacturer in any way. the manufacturer can modify at any moment the machines shown in this catalogue for commercial or technical reasons. the pictures shown in this catalogue don't show just the standard version of the product. for more detailed informations please contact the **Rapanelli Int.**

FRANTUMATORE

descrizione

Lo schiacciamento delle olive lacera le bucce liberando sostanze come l'“Oleoeuropeina”.

Questa sostanza è una molecola che, a contatto con l'acqua, separa le sue componenti (Zucchero e Aglicone): l'Aglicone si scinde a sua volta in Acido Elenolico e in Idrossitirosole, che dà all'olio il caratteristico gusto amaro e piccante. Per poter gestire questa variabile organolettica e quindi per poter dare una risposta alle necessità del frantoio per determinare a sua specifica scelta la scala variabile del gusto, si è arrivati a implementare il **Frantumatore “G.R. INOX Rapanelli”** con 3 kit di facile installazione e di rapida intercambiabilità.

1. KIT A MARTELLI MOBILI E GRIGLIA ROTANTE per esaltare al massimo il gusto amaro e piccante che caratterizza la tipologia di molte DOP.
2. KIT A COLTELLI MOBILI E GRIGLIA ROTANTE per un valore intermedio.
3. KIT DI PREFRANTUMAZIONE A BASSA VELOCITÀ DI TAGLIO per ottenere oli più amabili.

È di notevole valenza quindi la flessibilità del sistema che permette di ottenere oli dall'accentuato gusto amaro e piccante oppure oli dolci pronto consumo e che permette al frantoio, con una sola tipologia di macchina, in funzione del target, di gestire con semplici kit integrativi la macchina base.

description

Squashing process teras olives peel realising substances like “Oleoeuropeina”.

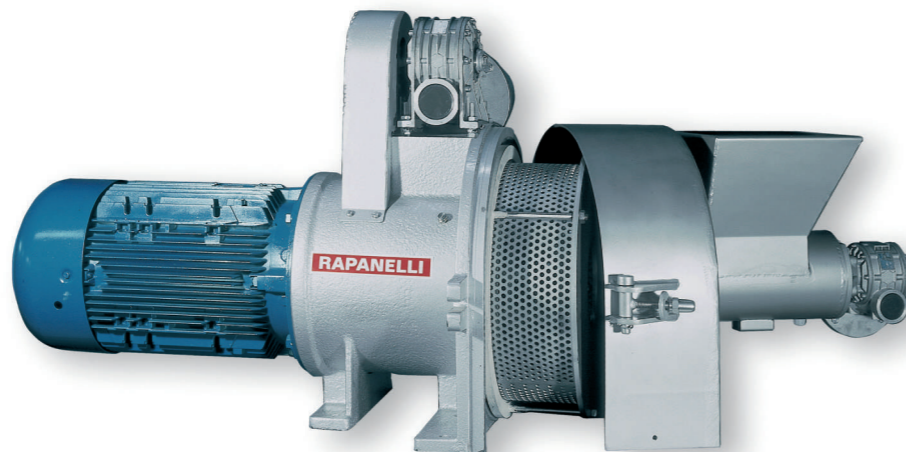
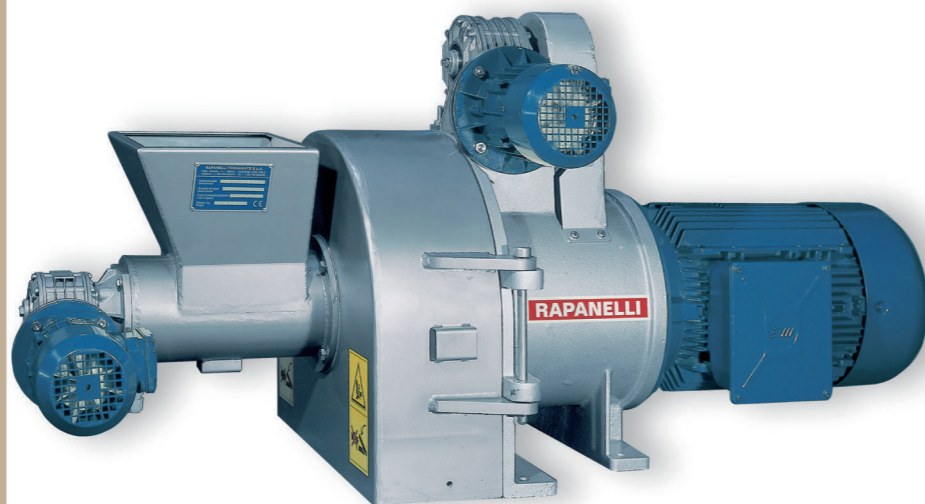
This substance is a molecule which, during water control, divides its own components (Sugar e Aglicone): at the time the Aglicone divides itself in Elenolic Acid and Idrossitirosole, cwhich is the one giving to oil its bitter and pungent taste. In order to handle those organoleptic characteristics, according to miller's specific target, regarding bitterness and pungentness scale, we emplemented our **“G.R. INOX Rapanelli” Crusher** with 3 easy handing kits.

1. MOBILE HAMMER AND ROTATING GRID KIT emphasizes the typicalbitter and pungent taste of many DOP oils.
2. MOBILE KNIFES AND ROTATING GRID KIT allows to obtain a “softer” value.
3. PRE-CRUSHING KIT

with low special speed cut allows to obtain sweet (soft) oils. The process flexibility is really worth and allows to obtain oils with bitter and pungent taste or ready made sweet oils and allows the miller with one single machinery, according to its target, to handle its basic machinery with additional kits.

FRANTUMATORE

G.R. INOX



description

L'écrasement lacère la peau des olives, en libérant des substancescommel'“Oleoeuropeine”.

cette substance est une molécule qui, au contact de l'eau, sépare ses composants (Sucre et Aglicone); l'Aglicone se sépare à son tour en Acide Elenolique et en Idrossitirosole, qui donneà l'huile son goût amer et piccant.

A fin de gérer cette gamme de valeurs organiloptiques te en même tempes donner la possibilité à l'huileur d'établir son choixde goût: “de l'amer au piccant”, nous avons intégré sur notre **Broyeur “G.R. INOX Rapanelli”** 3 kits faciles à installer et interchangeables.

1. KIT À MARTEAUX MOBILES ET GRILLE TOURNANTE pour exalter le goût amer et piccant qui caracterisent la typologie de beaucoup d'huiles DOP.
2. KIT À COUTEAUX MOBILES ET GRILLE TOURNANTE pour obtenir une valeur intermédiaire.
3. KIT DE PRÉBROYAGE à vitesse réduite de broyage.

la flexibilité de ce systeme nuos permet donc d'obtenir une gamme d'huiles allant “de l'amer au piccant” selon le choix de l'huileur, tout en utilisant une seule machine facilement modifiable.

descripción

Elastamiento de las aceitunas daña los bagazos liberando sustancias como la “Oleoeuropeina”.

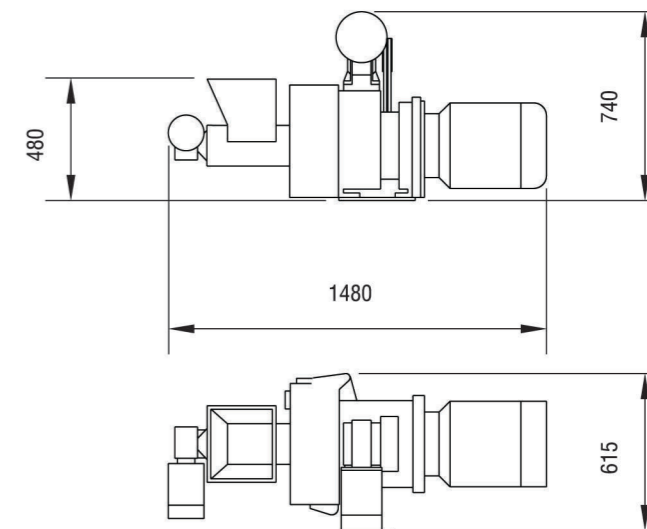
Esta sustancia es una molécula que, a contacto con el agua, separa sus componentes (Azúcar Aglicona): l'Aglicone es desobla a su vez en Ácido Elenólico y en Hidroxitirosole, que da al aceite el característico gusto amagro y picante. para podere manejar esta variable organoléptica y así para poder dar una respuesta a las necesidades de la almazara para determinar en su específica elección la escala variable del gusto de amagro y picante, se ha llegado a implementar el **Triturador “G.R. INOX Rapanelli”** con 3 kit de fácil instalación y rápida intercambiabilidad.

1. KIT DE MARTILLOS MÓVILES Y REJILLA ROTATORIA para exaltar al máximo el gusto de amagro y picante quecaracteriza la tipología de muchas DOP.
2. KIT DE CUCHILLOS MÓVILES Y REJILLA ROTATORIA para un valor intermedio.
3. KIT DE PRE-TRITURACIÓN CON BAJA VELOCIDAD DE CORTE para obtener aceites más amables.

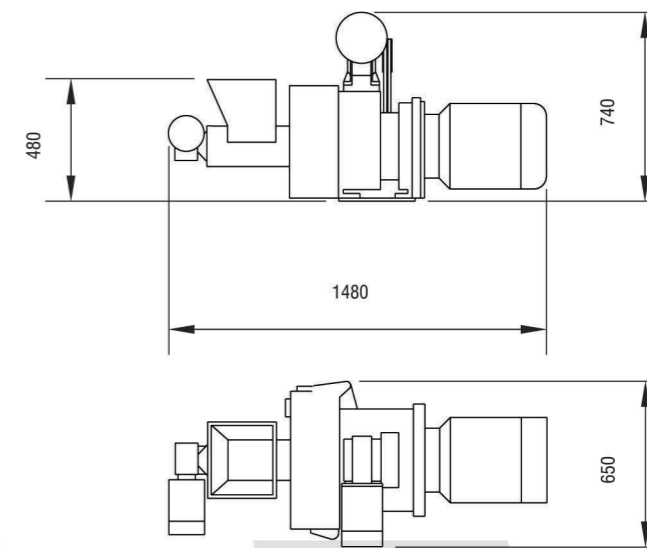
Por lo tanto es notable vaencia la flexibilidad del sistema que permite obtener aceites de acentuado gusto amagro y picante o bien aceites dulces listos para el consumo y que permite e la almazara, con una sola tipología de máquina, en función del target, manejar con simples kit integrativos la máquina base.

DIMENSIONI

dimensions / dimensions / dimensiones



FRANTUMATORE HP 15



FRANTUMATORE HP 30