



FRANTOI TRADIZIONALI

TRADITIONAL OLIVE OIL MILL

🇮🇹 Impianti completi per l'estrazione dell'olio d'oliva a freddo. Un sistema tradizionale, semplice e rapido per ottenere il TUO olio d'oliva di Alta Qualità.

🇬🇧 Cold olive oil extraction systems. A traditional, easy and fast system to achieve YOUR High Quality olive oil.

OLEUM 30 COMPACT



Frangitore costruito interamente in acciaio inox Aisi 304: è composto da un mulino frangi-olive, e una vasca impastatrice.

Pressa composta da un telaio in acciaio verniciato con bacino e piatto premere inox. Fornita di serie con pompa idraulica manuale e manometro, un cestello con 50 fischli e 9 dischi in acciaio inox Aisi 304. A lato della pressa è posizionato un supporto con spalmatore per aiutare la spalmatura della pasta d'oliva sui fischli.

Optional:

- Centralina idraulica elettrica
- Gabbia inox



Oil mill entirely made in stainless steel AISI 304: it is composed of a mill olives-crusher and a mixing hopper. The press is made in painted steel frame with basin and pressing plate in stainless steel. Supplied as standard with manual hydraulic pump and pressure gauge, a basket with 50 nylon diaphragm and 9 discs in stainless steel AISI 304.

At side of the press is positioned a support with a doser to help to deposit olive paste on nylon diaphragm.

Optional:

- Electric hydraulic control
- Stainless steel cage



Broyeur fabriqué entièrement en acier inox AISI 304 : il est composé d'un moulin de broyage des olives et d'un bac de mélange. Pressoir composé d'un châssis en acier peint avec un bac et un plat pousseur inox. Fournie de série avec une pompe hydraulique manuelle et manomètre, un panier avec 50 scourtins et 9 disques en acier inox AISI 34. Sur le côté du pressoir se trouve un support avec un dispositif d'étalement pour permettre de distribuer uniformément la pâte d'olives sur les scourtins.

En option:

- Centrale hydraulique électrique
- Cage inox



Trituradora de acero inoxidable Aisi 304: se compone de un molino triturador de aceitunas y de una cuba amasadora. Prensa compuesta por un bastidor de acero pintado con cuenca y plato prensador de acero inoxidable. Suministrada de serie con una bomba hidráulica manual y manómetro, una cesta con 50 cachos y 9 discos de acero inoxidable Aisi 304. Al lado de la prensa hay un soporte con aplicador para ayudar a aplicar la masa de oliva en los cachos.

Opcional:

- Centralita hidráulica eléctrica
- Jaula de acero inoxidable



Ölpresse, komplett aus Edelstahl AISI 304: sie besteht aus einer Olivenpressmühle und einer Mischwanne. Die Presse besteht aus einem Rahmen aus lackiertem Stahl, Wanne und Teller aus Edelstahl. Serienmäßig mit manueller Hydraulikpumpe und Manometer, einem Korb mit 50 geflochtenen Filtermatten und 9 Scheiben aus Edelstahl AISI 304 ausgestattet. An der Seite der Presse ist eine Halterung mit einem Bestreicher positioniert, um das Auftragen der Olivenpaste auf die Filtermatten zu unterstützen.

Optional:

- Hydraulisch-elektrisches Steuergerät
- Edelstahl-Korb

technical data

Modello/Model	FRANGITORE/OIL MILL OLEUM 30	PRESSA/PRESS OLEUM 30
Produzione/Production	30 Kg/H	
Pressione/Pressure	-	350 BAR
Motore/Motor	Frangitore/Mill: Kw 2,2 Vasca impastatrice/ Mixing hopper: Kw 0,55	Standard: manuale Optional: motore Kw 1
Dimensioni/Dimensions	1500x1000x2050 mm	
Peso/Weight	160 Kg	

Le immagini e i dati non sono impegnativi. The photos and datas used are not binding.



ENOTECNICA PILLAN S.r.l.

Via Chiesa R. 4/6, fraz. Rampazzo
36043 Camisano Vicentino (VICENZA) Italy
tel. +39 0444 719004 - Fax +39 0444 719044
info@enotecnicapillan.it - www.enotecnicapillan.it

Since 1943, wine, fruit and olive oil equipment

OLEUM 50

**FRANGITORE/
OIL MILL
"OLIVAS 1"**



**PRESSA/PRESS
"ITALIA 300"**



Frangitore OLIVAS 1

E' costruito interamente in acciaio inox Aisi 304: è composto da un mulino frangi-olive, una vasca impastatrice e un dosatore per depositare la pasta d'oliva sui fiscoli.

Pressa ITALIA 300

Pressa composta da un telaio in acciaio verniciato con bacino e piatto premente inox. Fornita di serie con pompa idraulica manuale e manometro, un cestello con 50 fiscoli e 9 dischi in acciaio inox Aisi 304.

Tutte le parti a contatto con il prodotto sono in acciaio inox Aisi 304.

Optional:

- centralina oleodinamica, manometro a contatti elettrici, 2 velocità nel caso di motore trifase.



Oil Mill OLIVAS 1

It is entirely manufactured in stainless steel AISI 304: it is composed of mill olives-crusher, mixing hopper and doser to deposit olive paste on nylon diaphragm.

Press ITALIA 300

The press is made in painted steel frame with basin and pressing plate in stainless steel. Supplied as standard with manual hydraulic pump and pressure gauge, a basket with 50 nylon diaphragm and 9 discs in stainless steel AISI 304.

All parts in contact with the product are made in stainless steel Aisi 304.

Optional:

- electric hydraulic control, pressure gauge electrical contacts, 2-speed on three phase motor.



Broyeur OLIVAS 1

Il est fabriqué entièrement en acier inox AISI 304 : il est composé d'un moulin de broyage des olives, d'un bac de mélange et d'un doseur pour déposer la pâte d'olives sur les courtins.

Pressoir ITALIA 300

Pressoir composé d'un châssis en acier peint avec un bac et un plat pousseur inox. Fournie de série avec une pompe hydraulique manuelle et manomètre, un panier avec 50 courtins et 9 disques en acier inox AISI 304.

Toutes les parties en contact avec le produit sont en acier inox AISI 304.

En option :

- centrale oléodynamique, manomètre à contacts électriques, 2 vitesses en présence d'un moteur triphasé.



Trituradora OLIVAS 1

Ha sido construida completamente con acero inoxidable Aisi 304; se compone de un molino triturador, de una cuba amasadora y de un dosificador para depositar la masa de oliva en los capazos.

Prensa ITALIA 300

Prensa compuesta por un bastidor de acero pintado con cuenca y plato prensador de acero inoxidable. Suministrada de serie con una bomba hidráulica manual y manómetro, una cesta con 50 capachos y 9 discos de acero inoxidable Aisi 304.

Todas las partes en contacto con el producto son de acero inoxidable Aisi 304.

Opcional:

- centralita hidráulica, manómetro de contactos eléctricos, 2 velocidades en caso de motor trifásico.



Ölpresse OLIVAS 1

Vollständig aus Edelstahl Aisi 304 hergestellt: besteht aus einer Olivenpressmühle, einer Mischwanne und einer Dosiervorrichtung für das Aufbringen der Olivenpaste auf den Filtermatten.

Presse ITALIA 300

Die Presse besteht aus einem Rahmen aus lackiertem Stahl, Wanne und Teller aus Edelstahl. Serienmäßig mit manueller Hydraulikpumpe und Manometer, einem Korb mit 50 geflochtenen Filtermatten und 9 Scheiben aus Edelstahl Aisi 304 ausgestattet.

Alle mit dem Produkt in Kontakt stehenden Teile bestehen aus Edelstahl Aisi 304.

Optional:

- Hydrauliksteuergerät, Manometer mit elektrischem Kontakt, 2 Geschwindigkeiten im Falle eines Dreiphasen-Motors.

technical data

Modello/Model	FRANGITORE /OIL MILL OLIVAS 1	PRESSA/PRESS ITALIA 300
Produzione/Production	80 ÷ 100 Kg/H	60 ÷ 100 Kg/H
Total Production	30 ÷ 60 Kg/H	
Pressione/Pressure	400 BAR	
Motore/Motor	Frangitore/Mill: Kw 2,2 - Vasca impastatrice/Mixing hopper: Kw 0,55 + 0,12	Standard: manual Optional: motor Kw 1,5
Dimensioni/Dimensions	1400x850x1650 mm	1000x780x2300 mm
Peso/Weight	98 Kg	230 Kg

A richiesta può essere fornito il kit per un secondo cestello per una produzione più continua.

On request can be provided a kit for a second basket of nylon diaphragm for a more continuous production.

Le immagini e i dati non sono impegnativi. The photos and datas used are not binding.

OLEUM 100

FRANGITORE/
OIL MILL
"OLIVAS 2"



PRESSA/PRESS
"ITALIA 500"



Frangitore OLIVAS 2

E' costruito interamente in acciaio inox Aisi 304: è composto da un mulino frangi-olive, una vasca impastatrice semi-automatica e un dosatore per depositare la pasta d'oliva sui fiscoli.

Pressa ITALIA 500

Pressa composta da un telaio in acciaio verniciato con bacino e piatto premere inox. Fornita di serie con pompa idraulica manuale e manometro, un cestello con 60 fiscoli e 12 dischi in acciaio inox Aisi 304.

Tutte le parti a contatto con il prodotto sono in acciaio inox Aisi 304.



Oil Mill OLIVAS 2

It is entirely manufactured in stainless steel AISI 304: it is composed of mill olives-crusher, semiautomatic mixing hopper and doser to deposit olive paste on nylon diaphragm.

Press ITALIA 500

The press is made in painted steel frame with basin and pressing plate in stainless steel. Supplied as standard with manual hydraulic pump and pressure gauge, a basket with 60 nylon diaphragm and 12 discs in stainless steel AISI 304.

All parts in contact with the product are made in stainless steel Aisi 304.



Broyeur OLIVAS 2

Il est fabriqué entièrement en acier inox AISI 304 : il est composé d'un moulin de broyage des olives, d'un bac de mélange semi-automatique et d'un doseur pour déposer la pâte d'olives sur les scourtins.

Pressoir ITALIA 500

Pressoir composé d'un châssis en acier peint avec un bac et un plat pousseur inox. Fournie de série avec une pompe hydraulique manuelle et manomètre, un panier avec 60 scourtins et 12 disques en acier inox AISI 304. Toutes les parties en contact avec le produit sont en acier inox AISI 304.



Trituradora OLIVAS 2

Ha sido construida completamente con acero inoxidable Aisi 304; se compone de un molino triturador, de una cuba amasadora semiautomática y de un dosificador para depositar la masa de oliva en los capazos.

Prensa ITALIA 500

Prensa compuesta por un bastidor de acero pintado con cuenca y plato prensador de acero inoxidable. Suministrada de serie con una bomba hidráulica manual y manómetro, una cesta con 60 capachos y 12 discos de acero inoxidable Aisi 304. Todas las partes en contacto con el producto son de acero inoxidable Aisi 304.



Ölpresse OLIVAS 2

Vollständig aus Edelstahl Aisi 304 hergestellt: besteht aus einer Olivenpressmühle, einer halb-automatischen Mischwanne und einer Dosiervorrichtung für das Aufbringen der Olivenpaste auf den Filtermatten.

Presse ITALIA 500

Die Presse besteht aus einem Rahmen aus lackiertem Stahl, Wanne und Teller aus Edelstahl. Serienmäßig mit manueller Hydraulikpumpe und Manometer, einem Korb mit 60 geflochtenen Filtermatten und 12 Scheiben aus Edelstahl Aisi 304 ausgestattet. Alle mit dem Produkt in Kontakt stehenden Teile bestehen aus Edelstahl Aisi 304.

technical data

Modello/Model	FRANGITORE /OIL MILL OLIVAS 2	PRESSA/PRESS ITALIA 500
Produzione/Production	120 ÷ 150 Kg/H	60 ÷ 150 Kg/H
Total Production	60 ÷ 100 Kg/H	
Pressione/Pressure	-	400 BAR
Motore/Motor	Frangitore/Mill: Kw 2,2 - Vasca impastatrice/Mixing hopper: Kw 0,55 + 0,12	Kw 1,5
Dimensioni/Dimensions	1500x850x1750 mm	1400x1200x2500 mm
Peso/Weight	125 Kg	510 Kg

A richiesta può essere fornito il kit per un secondo cestello per una produzione più continua.

On request can be provided a kit for a second basket of nylon diaphragm for a more continuous production.

Le immagini e i dati non sono impegnativi. The photos and data used are not binding.

DECANTER

DECANTER



DECANTER per la separazione dell'olio.

La separazione dell'olio dal residuo di pressatura avviene per decantazione naturale: mentre i sedimenti si depositano sul fondo, l'olio puro viene evacuato dalla parte superiore.



DECANTER for oil separation.

The separation of the oil from the remaining pressed product happens for natural settling: while the sediments are deposited on the bottom, the pure oil is evacuated from the top.



DÉCANTEUR pour la séparation de l'huile

La séparation de l'huile du résidu de pressage se fait par décantation naturelle: pendant que les sédiments se déposent au fond, l'huile pure est évacuée par la partie supérieure.



DECANTER para la separación del aceite

La separación del aceite del producto residual derivado del prensado tiene lugar mediante decantación natural: mientras que los sedimentos se depositan en el fondo, el aceite puro es evacuado por la parte superior.



DEKANTER für die Öltrennung
Die Trennung des Öls von den Pressrückständen erfolgt mittels einer natürlichen Klärung: während sich der Satz am Boden ablagert, wird das reine Öl nach oben abgesondert.

DEFOGLIATORE EOLO

OLIVES DEFOLIATOR EOLO



Telaio e tramoggia in acciaio verniciato, con gambe regolabili in altezza e larghezza, adattabile ad ogni tipo di contenitore. Regolatore di velocità di serie.



Frame and collecting hopper made in painted steel, with legs adjustable height and width, adaptable for any type of container. Speed regulator of series.



EFFEUILLEUSE EOLO

Châssis et trémie en acier peint, avec pieds réglables en hauteur et largeur, s'adapte à tout type de récipient. Régulateur de vitesse de série.



DESFOLIADORA EOLO

Bastidor y tolva de acero pintado, con patas regulables en altura y ancho, adaptable a cualquier tipo de contenedor. Regulador de velocidad de serie.



ENTLAUBER EOLO

Gestell und Trichter aus lackiertem Stahl, mit höhen- und breitenverstellbaren Füßen, an jede Behälterart anpassbar. Geschwindigkeitsregler serienmäßig.

Modello/Model

EOLO

Produzione/Production

150 ÷ 200 Kg/H

Motore/Motor

Kw 0,1

Dimensioni/Dimensions

1250x900x1050 mm

Peso/Weight

60 Kg

ELEVATORE DINO

OLIVES ELEVATOR DINO



Elevatore a coclea, costruito in acciaio inox AISI 304, completo di motoriduttore, valvola di entrata e uscita acqua per eventuale risciacquo. Regolatore manuale entrata olive.



Auger elevator, made in stainless steel AISI 304, equipped with gear motor, valve for inlet and outlet water for eventual rinsing. Manual regulator for flow olives.



ÉLÉVATEUR DINO

Élévateur avec vis sans fin, fabriqué en acier inox AISI 3041, avec motoréducteur, soupape d'entrée et sortie d'eau pour un éventuel rinçage. Régulateur manuel entrée olives.



ELEVADOR DINO

Elevador de tornillo sin fin, de acero inox AISI 304, equipado con motorreductor, válvula de entrada y de salida de agua para enjuagues. Regulador manual para la entrada de las aceitunas.



HEBEVORRICHTUNG DINO

Hebevorrichtung mit Versorgung aus Edelstahl AISI 304 mit Getriebemotor, Wasserein- und Ausgangsventil für eventuelle Spülung. Manueller Regler Oliveneintritt.

Modello/Model

DINO

Produzione/Production

100 ÷ 200 Kg/H

Capacità tramoggia/Hopper Capacity

100 ÷ 120 Kg

Motore/Motor

Kw 0,37

Dimensioni/Dimensions

1750x960x2400 mm

Peso/Weight

100 Kg