



STE SAAD MATÉRIEL OLIVE

CHAINES CONTINUES POUR
L'EXTRACTION DE L'HUILE D'OLIVE



SIEGE :120/122 HAY EL OUAFAE 1, Q.I BENSOUA-FES/SUCURSAL : OULAD SLIM MHAYA
TEL : 0535655523 – E-MAIL : samol.olive@gmail.com - ICE 00025809000005

STE WEB : WWW.SAMOL-MATERIEL-OLIVE.COM

SARL AU CAPITAL : 6 000 000.00 RC : 25979 – TP : 13426880 – IF : 04520877 – CNSS : 7213747

Figure 1 : élévateur

FICHE TECHNIQUE DU TAPIS TRANSPORTEUR D'OLIVES



1. Informations Générales

Tapis transporteur olive avec trime de réception en inox

2-specification techniques.

Alimentation électrique : 400 V, 50 Hz, triphasé

Puissance totale : 3.55 kW (trois moteurs)

Dimensions :

Largeur dimensions disponible : 6m-8m-9m-11m.

Largeur = $\varnothing 30$ - $\varnothing 40$ - $\varnothing 45$

Tapis blancs en caoutchouc PV alimentaire

2. Description des Moteurs et Réducteurs

1. Moteur principal pour le tapis :

Puissance : 1.5 kW

Tension : 400 V

Vitesse nominale : 1400 tr/min

Réducteur associé :

Rapport de réduction : 1/30

Vitesse de sortie : 46.67 tr/min

Fonction : Entraînement du tapis pour le transport des olives.

2. Moteur de ventilation :

Puissance : 1.5 kW

Tension : 400 V

Vitesse nominale : 2900 tr/min

Fonction : Soufflage pour éliminer les débris légers

Fonction : Soufflage pour éliminer les débris légers

3. Moteur de nettoyage tapis

: Puissance : 0.55 kW

Tension : 400 V

Vitesse nominale : 1400 tr/min

Réducteur associé :

Rapport de réduction : 1/15

Vitesse de sortie : 93.33 tr/min

Fonction : Actionner un rouleau pour nettoyer automatiquement le tapis.

Tapis : PVC alimentaire ou caoutchouc, résistant aux produits agricoles.

Système de nettoyage intégré :

Rouleau nettoyant actionné par le moteur de nettoyage.

4. Fonctionnalités

Nettoyage automatique du tapis : Le moteur dédié garantit que le tapis reste propre pendant le fonctionnement, empêchant l'accumulation de saletés et résidus d'olives.

Transport fluide : Réducteur principal assurant une vitesse constante pour un débit optimal. Tri des olives : Ventilateur intégré pour retirer les débris.

5. Sécurité et Conformité

Normes respectées : CE

Dispositifs de sécurité :

Arrêt d'urgence.

Protections sur les parties en mouvement (rouleaux,).

Relais thermique pour protéger les moteurs.

6. Maintenance

Entretien régulier :

Nettoyage quotidien du système de nettoyage.

Vérification mensuelle des roulements, et connexions électriques.

Contrôle semestriel des moteurs et réducteurs.

6. Avantages

Nettoyage intégré : Réduction des interruptions pour maintenance manuelle.

Durabilité : Matériaux résistants aux conditions agricoles.

Efficacité : Transport fluide et nettoyage automatique en simultané.

Figure 2 : laveuse

Fiche Technique : Laveuse d'olives industrielle

Capacité de traitement : Jusqu'à 6000 kg/h

Capacité de la chambre d'eau : 1000 litres

La capacité générale de la machine : 3,69 kVA.

Matériau : Acier inoxydable AISI304 (résistant à la corrosion et conforme aux normes alimentaire)



Composants Principaux

1. Pompe immergée : 1,3 kW
2. Ventilateur : 1,1 kW
3. Vibreur : 0,18 kW
4. Vis sans fin : 0,37 kW

Points Forts

Haute performance et grande capacité.

Matériau durable et hygiénique (AISI304).

Système complet pour lavage, tri et transport. Alimentation et Installation

Électricité : Triphasé, 380 V, 50 Hz.



Figure 4 ; broyeur
Fiche Technique - Broyeurs d'Olive

1. Informations Générales :



Usage :

Conçus pour le broyage des olives dans le cadre des processus d'extraction d'huile.

-broyeurs équipé d'un croisé inox et (03) marteau par le bon écrasage d'olive et d'un griage de 6 m

2. Avantages :

Efficacité :

Permet un broyage uniforme des olives pour une extraction optimale.

Robustesse :

Construit pour résister à des utilisations intensives

Facilité d'Entretien :

Accès simplifié pour le nettoyage et la maintenance.

3. Caractéristiques Techniques :

- - 11-18KW - 3000rpm
- - 22-30KW - 3000rpm

4. Sécurité :

Protection moteur contre les surcharges. Conformité aux normes européennes CE.

5. Applications :

Huilleries artisanales et industrielles.

Figure 5 : groupe malaxeur

Fiche Technique : Malaxeur d'Extraction d'Huile d'Olive

1Description Générale****

Ce malaxeur est conçu pour le traitement et l'extraction d'huile d'olive. Il comporte des compartiments (portes) indépendants Une vis unique située en bas collecte la pâte de tous les compartiments pour la transporter vers une pompe à pâte. La pompe est équipée d'un variateur mécanique permettant un réglage précis de la vitesse. Le système intègre également un chauffage à circuit fermé d'eau chaude, contrôlé par thermostat, pour maintenir des conditions thermiques idéales.

2Caractéristiques Techniques****

- **Capacité :**
 - compartiments (portes) indépendants multiples forme :
- **Moteurs de malaxage :**
 - Equipe d'un moteur réducteur
 - **Puissance par moteur réducteur :** 1,5 kW/1.4kw/5.5kw
- **Vis de remplissage supérieure :**
 - **Puissance moteur :** 1,5 kW.
 - **Fonctionnement :** Activation automatique synchronisée avec les compartiments.
- **Vis unique de collecte inférieure :**
 - Située en bas pour collecter la pâte de tous les compartiments.
 - **Puissance moteur :** 1,5 kW.
- Pompe à pâte :

Puissance moteur :1,5 kW/2.2kw/3kw/4kw

- Réglage de vitesse : Variateur mécanique permettant un contrôle précis du débit de pâte
- **Système de chauffage :**
 - Chauffage à circuit fermé d'eau chaude.
 - **Contrôle de température :** Thermostat intégré, réglable pour maintenir une température optimale.
- **Matériaux :**
 - Construction en acier inoxydable, résistant à la corrosion et conforme aux normes alimentaires.

3Fonctionnalités Spécifiques****

- **Indépendance des compartiments :**
 - Chaque compartiment fonctionne indépendamment pour offrir une flexibilité optimale.
- **Vis unique en bas :**



- Collecte efficacement la pâte de tous les compartiments et réduit la complexité du système.
- **Pompe à pâte avec variateur mécanique :**
Permet un réglage précis du débit de pâte en fonction des besoins de production
- **Contrôle thermique précis :**

- Le système de chauffage à eau chaude garantit des conditions optimales pour maximiser la qualité de l'huile :

4**Avantages**

- **Efficacité accrue** :
 - Une vis unique en bas et une pompe à vitesse réglable assurent un transfert fluide et précis de la pâte.
- **Contrôle optimal** :
 - Réglage précis de la température et de la vitesse de la pompe pour s'adapter aux différentes étapes du processus.
- **Hygiène et durabilité** :
 - Matériaux en inox garantissant un nettoyage facile et une longue durée de vie.

Schéma Fonctionnel (Résumé)

1. **Remplissage des compartiments** via la vis supérieure.
2. **Malaxage indépendant** dans chacun des compartiments.
3. **Chauffage homogène** grâce au circuit fermé d'eau chaude contrôlé par un thermostat.
4. **Collecte de la pâte** par la vis inférieure unique.
5. **Transfert de la pâte** vers la pompe via la vis inférieure.
6. **Pompe à pâte avec variateur mécanique** pour ajuster le débit vers les étapes suivantes du processus.

5**Applications**

- Extraction d'huile d'olive dans des installations modernes adaptées aux moyennes et grandes productions.

6**Recommandations de Maintenance**

- **Moteurs et réducteurs** :
 - Vérifier régulièrement les moteurs des malaxeurs, de la vis inférieure et de la pompe pour détecter tout signe d'usure.
- **Système de chauffage** :
 - Contrôler le niveau et la circulation de l'eau dans le circuit fermé.
 - Nettoyer les conduits périodiquement pour éviter les dépôts de calcaire.



- **Pompe à pâte** :
 - Vérifier l'état du variateur mécanique et lubrifier ses composants mobiles si nécessaire



Figure 6 : DECANTER 2 phases et 3 phases

Les centrifugeuses AMENDUNI à axe horizontal sont préparées pour le traitement à 2 phases (huile et grignons), à 3 phases (huile, eau et grignons) et pour le repassage des grignons.

Ils se caractérisent par la manœuvre simple de régulation des niveaux de l'eau et de l'huile et de l'humidité des grignons.

Les décanteurs AMENDUNI garantissent une haute résistance à l'usure et aux vibrations.

Figure 07

Fiche Technique : Séparateur pieralisi

Usage :

Ce séparateur est utilisé comme dernière étape dans le processus d'extraction de l'huile d'olive, après le décanter. Il permet de séparer précisément l'huile de l'eau, garantissant ainsi une huile pure et de haute qualité



Caractéristiques Techniques :

1.Capacité de traitement :

Réservoir : 220 litres.

2.Dimensions :

Largeur : 640 mm

Longueur : 1200 mm

Hauteur : 2340 mm

3.Puissance moteur :

Puissance : 7,5 kW.

Type : Moteur électrique triphasé.

Tension : 380-400 V.

Fréquence : 50 Hz.

4.Matériaux de construction :





Réservoir et cuve : Acier inoxydable (résistant à la corrosion et conforme aux normes alimentaires).

Châssis : Métal renforcé peint, offrant une stabilité optimale.

Avantages :

Précision élevée : Séparation complète de l'huile et de l'eau.

Design compact : Optimisé pour un espace réduit malgré une grande capacité.

Facilité d'entretien : Accès aisé aux pièces

Pour le nettoyage et la maintenance

Efficacité énergétique : Faible

Efficacité énergétique : Faible consommation pour un moteur de 7,5 kW.

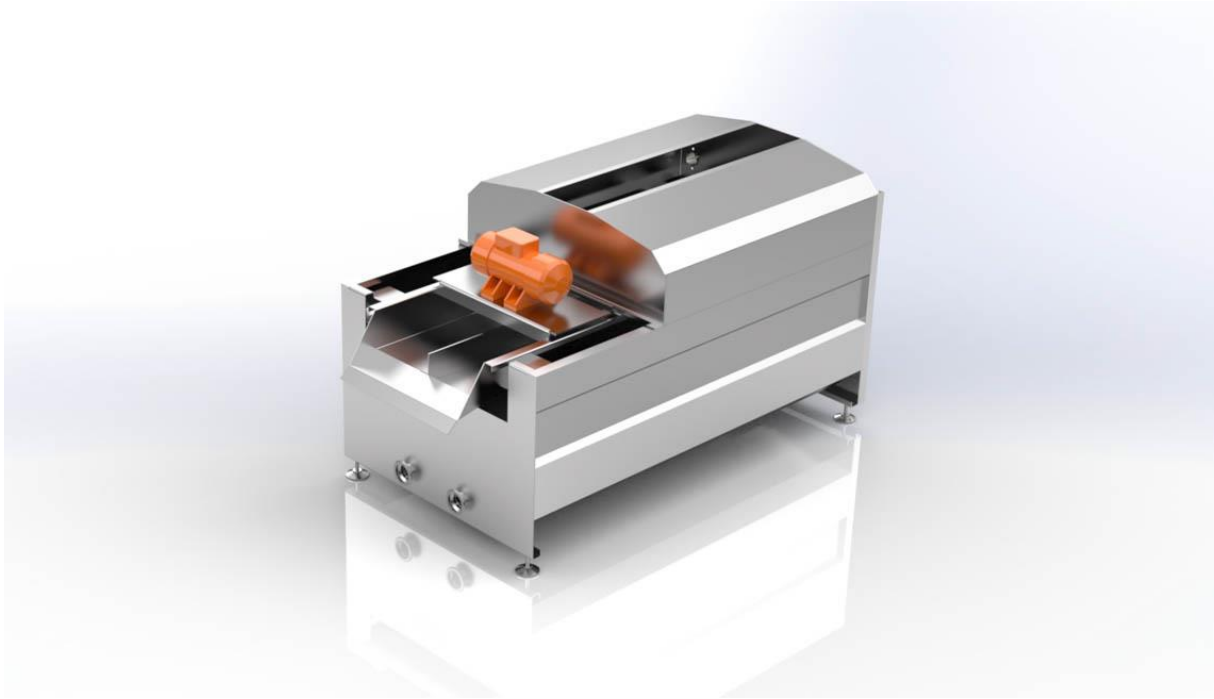


Figure 8

Cuve Equipée de Vibro filtre

Pour l'élimination des parties grossiers présents dans l'huile, constituée de :

- Bac en acier inoxydable
- Tamis vibrant avec tôle perforée en inox
- Moto vibreur réglable
- 4 Amortisseurs en caoutchouc

Figure 9 : chaudière

Fiche technique : chaudière grignon Florida 104

Votre nouvelle chaudière est construite avec des technologies de pointe et des matériaux robustes et sécuritaires.

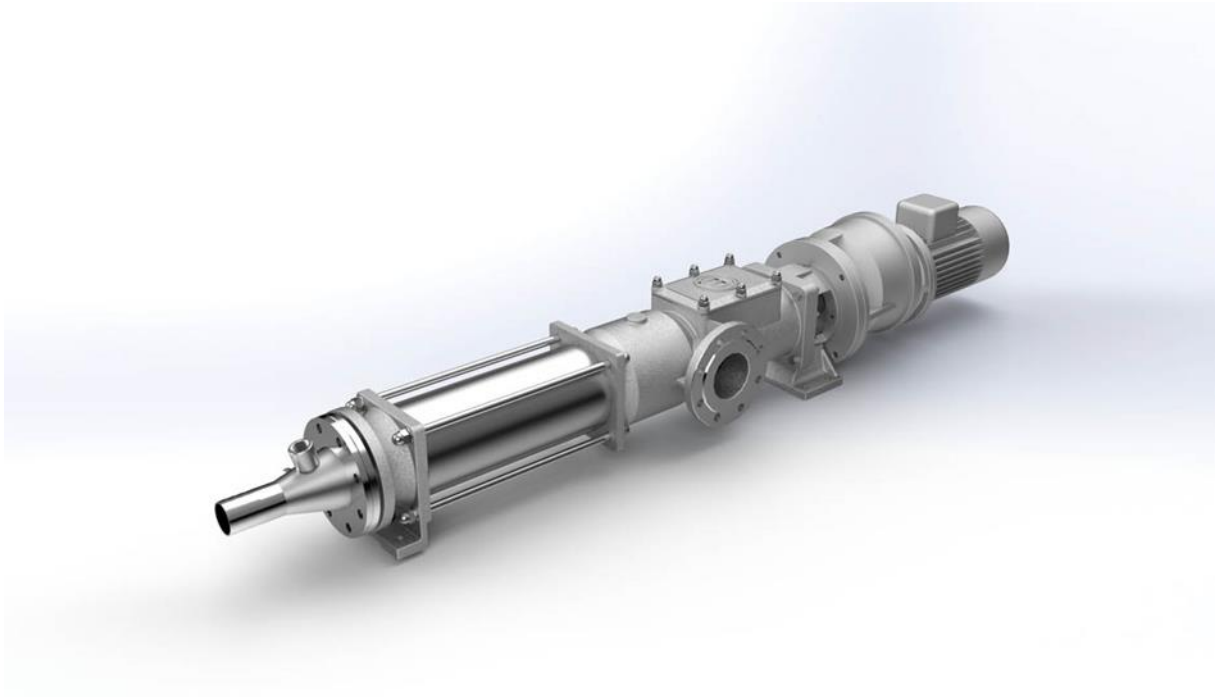
Nous vous recommandons de suivre attentivement nos conseils et nous sommes certains que votre chaudière durera longtemps.

Nous vous informons que l'installation et l'entretien de ces machines doivent être effectués uniquement par des entreprises ou des personnes qualifiées.

1- caractéristique technique :

- Puissance thermique nominale : 70kw
- max presser 3 bar/80°C
- tension nominale 230V
- content 125 L
- corrent nominale 2 A
- fréquence 50 Hz
- largeur 1440 avec trimie
- largeur chaudière 620
- trimie grignon 600
- hauteur 1200





Pompe Mono beling

Pour l'acheminement de la pâte au décanteur avec dispositif de dégagement électrique en cas de suralimentation du décanteur motorisée, Composée de :

- Corps en acier inox
- Rotor en acier inox
- Stator en caoutchouc alimentaire



Figure 10

Tableau électrique de commande qui contrôle soit la chaîne en série soit les machines de façon indépendante (élevateur inox, broyeur, distributeur de charge et décharge malaxeurs, malaxeurs, pompe pâte, décanter, crible vibrant décanter, vis et elevateur grignon). Le tableau est muni des instruments de contrôle et de protection des équipements.

Interrupteur Général

Tableau de Contrôle (Ampèremètre - Voltmètre)

Lot de Câblage et accessoires électriques pour l'alimentation des différents équipements

