



# STE SAAD MATÉRIEL OLIVE

## CATALOGUE REX 250



---

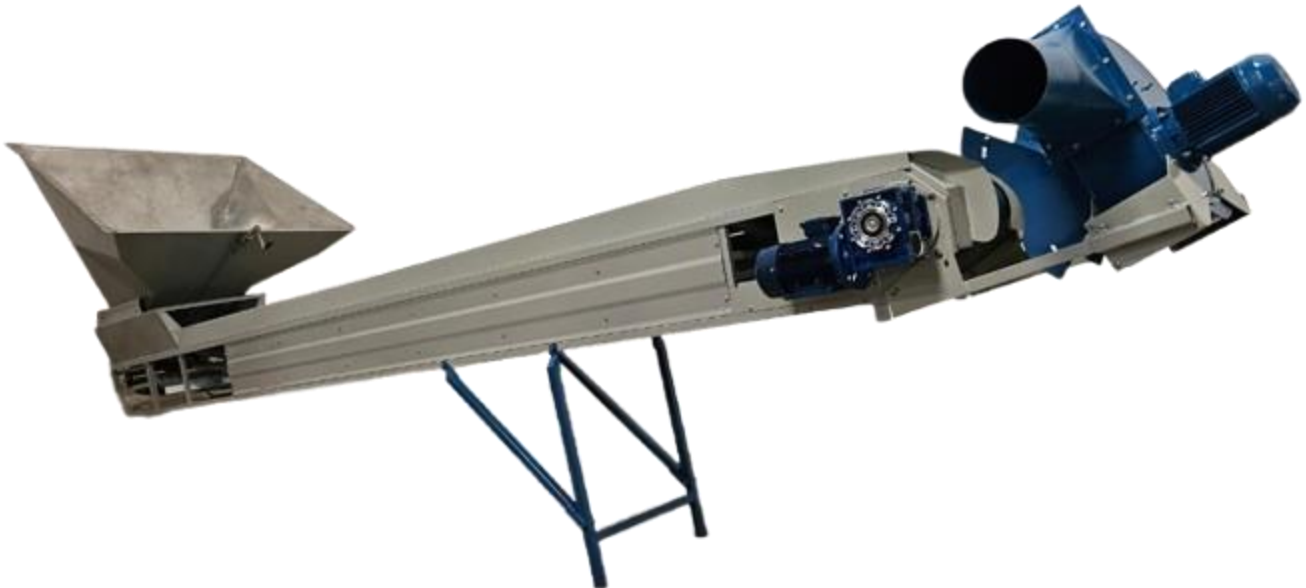
SIEGE :120/122 HAY EL OUAFAE 1, Q.I BENSOUA-FES/SUCURSAL : OULAD SLIM MHAYA

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 trimie 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 blanche en cantcher 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

#### **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.

#### 7. **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 DE LA LAVEUSE D'OLIVES



### 1. Caractéristiques Techniques

Alimentation électrique

Type : Triphasé (400 V, 50 Hz) et monophasé (220 V, 50 Hz)

Puissance totale estimée : 8.75 kW

Dimensions (à personnaliser)

Longueur : (ex. 3.10m) Largeur

: (ex. 1.20 m)

Hauteur : (ex. 2.40 m) Composants

et moteurs associés

#### 1. Moteur des rouleaux :

Puissance : 0.75 kW

Vitesse : 1400 tr/min

Fonction : Nettoyage initial des olives sur les rouleaux.

#### 2. Premier ventilateur :

Puissance : 1.1 kW

Tension : 220 V (monophasé)

Fonction : Élimination des feuilles et des impuretés légères.

#### 3. Pompe immergée :

Puissance : 3 kW Vitesse :

3000 tr/min

Fonction : Circulation d'eau pour transporter et rincer les olives.

#### 4. Deuxième ventilateur :

Puissance : 3 kW Vitesse :

3000 tr/min

Fonction : Aspiration des feuilles et autres déchets restants.

#### 5. Vis sans fin :

Puissance : 0.75 kW

Vitesse : 1400 tr/min

Fonction : Séparation des pierres et des débris lourds.

#### 6. Moteur vibrant (évacuation finale) :

Puissance : 0.15 kW

Vitesse : 3000 tr/min

Fonction : Facilite la chute des olives nettoyées à la sortie de la machine.

#### 2. Fonctionnalités

Nettoyage intensif :

Les rouleaux et l'eau permettent un lavage approfondi des olives.

Séparation des impuretés :

Deux ventilateurs éliminent feuilles et débris légers. Une vis sans fin évacue les pierres et déchets lourds. Transport

par eau :

Une pompe immergée assure un flux constant d'eau pour déplacer les olives efficacement. Sortie optimisée :

Un moteur vibrant garantit une évacuation rapide et efficace des olives propres.

#### 3. Sécurité et Normes

Conformité aux normes : CE, ISO 9001, ISO 22000. Arrêt d'urgence à plusieurs emplacements. Protections contre les surcharges électriques.

Caches pour protéger les opérateurs des pièces en mouvement.

#### 4. Matériaux et Structure

Châssis : Acier inoxydable, résistant à l'eau et à la corrosion. Composants :

Moteurs et pièces robustes pour une utilisation durable. Finition : Surfaces lisses pour un entretien facile.

#### 5. Maintenance

Entretien quotidien : Nettoyage de la cuve, des moteurs vibrateurs et des ventilateurs. Inspection

mensuelle : Vérification des roulements, chaînes, et du système de pompe. Pièces remplaçables :

Roulements, turbines, moteurs si usés avec le temps.

#### 6. Avantages

Efficacité : Une conception optimisée pour un nettoyage rapide et complet. Polyvalence :

Adaptée à différents types et tailles d'olives.

Durabilité : Conçue pour résister à un usage intensif.

Dispositifs de sécurité

Figure 4 : broyeur

## Fiche Technique - Broyeurs d'Olive A40 et A50

### 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

### 1. 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.

### 2. Caractéristiques Techniques :

- A40 - 30KW - 3000rpm
- A50 - 37KW - 3000rpm

### 3. Sécurité :

Protection moteur contre les surcharges. Conformité

Aux normes européennes CE.

### 4. Applications :

Huileries artisanales et industrielles.

## **Figure 5 : groupe malaxeur**

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

#### **1. \*\*Description 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.



#### **1. \*\*Caractéristiques Techniques\*\***

- **\*\*Capacité : \*\***
  - compartiments (portes) indépendants multiples forme :
- **\*\*Moteurs de malaxage : \*\***
  - Equipe d'un moteur réducteur
  - **\*\*Puissance par moteur réducteur : \*\*** 1,5 kW./ 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.

## 2. **Fonctionnalités 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** :
- **Contrôle thermique précis** :
  - Le système de chauffage à eau chaude garantit des conditions optimales pour maximiser la qualité de l'huile.

## 3. **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.

## 4. **Applications**

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

## 5. **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 : décanter**  
**Fiche Technique : décanter Rex 250**

**Caractéristiques techniques :**

- \*\*Modèle :Rex 250
- \*\*Puissance moteur : 37 / 45 kW
- \*\*Type de démarrage :Inverter (variateur de fréquence)
- Tension moteur : 400 V
- \*\*Fréquence :50 Hz
- \*\*Poids : 3800 kg

**Dimensions :**



**REX 250**

|               |            |
|---------------|------------|
| Motor Power   | 37 / 45 Kw |
| Start         | Inverter   |
| Motor Voltage | 400 Volt   |
| Frequency     | 50 Hz      |
| Weight        | Kg 3800    |

## Applications

- Extraction de l'huile d'olive à partir de la pâte d'olive.



- Séparation des phases solides et liquides dans le processus de production.



**Avantages :**

- Haute efficacité énergétique.
- Construction robuste et durable.



- Facilité d'intégration dans des lignes de production existantes.



### 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 inox



**Figure 7 : Séparateur A-3500 à décharge automatique**

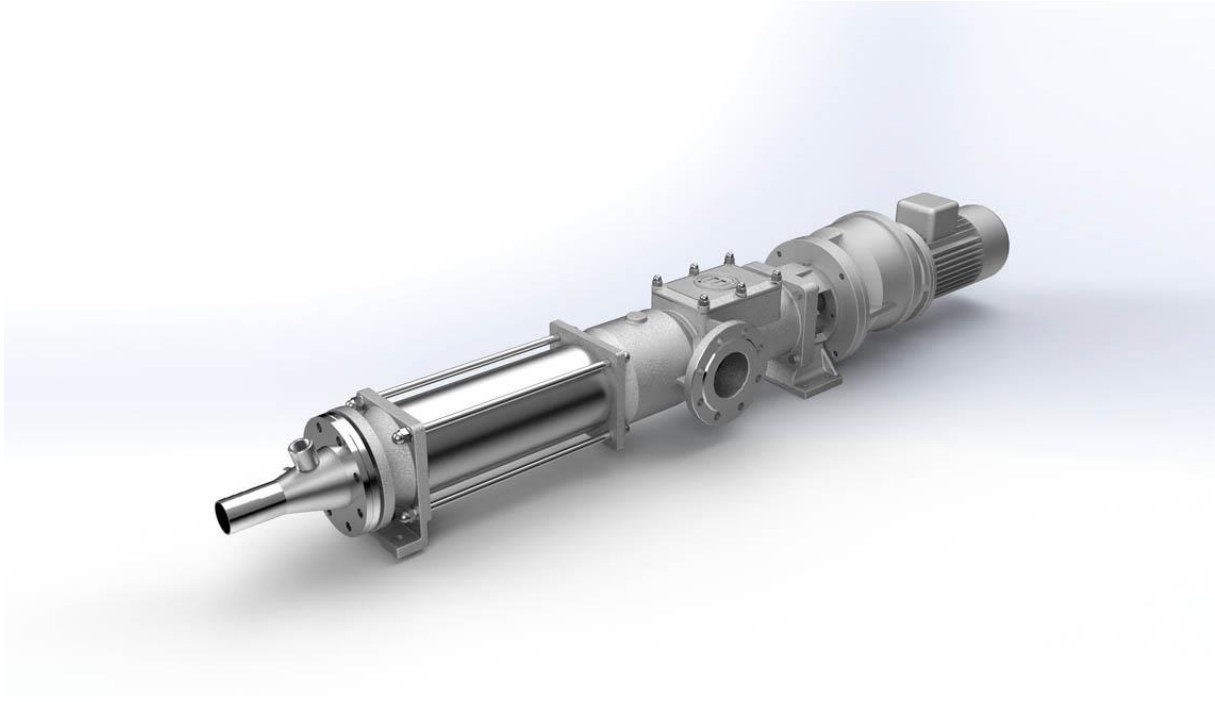
Centrifugeuse verticale pour l'éclaircissement de l'huile par l'élimination des éventuelles particules solides et gouttes d'eau.

Le séparateur est doté d'un système électronique de démarrage et de contrôle de la vitesse ainsi que d'une colonne dotée d'un nombre élevé de disques de dimensions diverses pour la séparation des phases et d'un système automatique d'évacuation des boues.

Cette centrifugeuse à nombre élevé de rotations est réalisée selon les normes CE et celles internationales que ce soit au niveau du choix des matériaux ou lors de la construction.

Le séparateur est monté sur une estrade en acier inox pourvue d'une cuve en acier pour le dosage du mout au séparateur.

L'huile en sortie du séparateur est prête pour le stockage



### Pompe Mono 1200

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 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
- contient 125 L
- courant nominale 2 A
- fréquence 50 Hz
- largeur 1440 avec trimie
- largeur chaudière 620
- trimie grignon 600
- hauteur 1200



Fiche technique : chaudière grignon Missouri

150.000Kcal/h

**2- caractéristique technique :**

- Puissance thermique nominale : 160,47kw
- max presser 3 bar/80°C
- tension nominale 380V
- contient 300 L
- courant nominale 2,57 A
- fréquence 50 Hz
- largeur 1900 avec trimie
- largeur chaudière 1000
- longueur 1500
- hauteur 1800







**Figure 10**

Tableau électrique de commande qui contrôle soit la chaîne en série soit les machines de façon indépendante (élévateur inox, broyeur, distributeur de charge et décharge malaxeurs, malaxeurs, pompe pâte, décanter, crible vibrant décanter, vis et élévateur 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

### Description : séparateur de noyau D. ESPI PH40



Séparateur de noyau sont construits entièrement en acier inoxydable. Composé d'un crible démontable, d'un rotor monté sur des roulements à rouleaux et des lames réversibles et réglables, tout en acier inoxydable. Le moteur est pourvu des accouplements élastiques directs au séparateur. Cette machine est très valorisée dans le marché grâce au nettoyage de son travail, la baisse humidité et la quantité de noyaux d'olive extrait. Muni d'une pompe à piston simple effet, un vis sans fin motorisé 3 mètres et un vis sans fin motorisé 3 mètres en plus d'un tableau électrique.



## **POMPE A PISTON POUR LE TRANSPORT DU GRIGNON :**

Pompe à piston pour le transport des grignons, Comprenant :

- Une structure tubulaire
- Une motorisation électrique
- D'un Tube Inox de 15 mètres et avec installation

