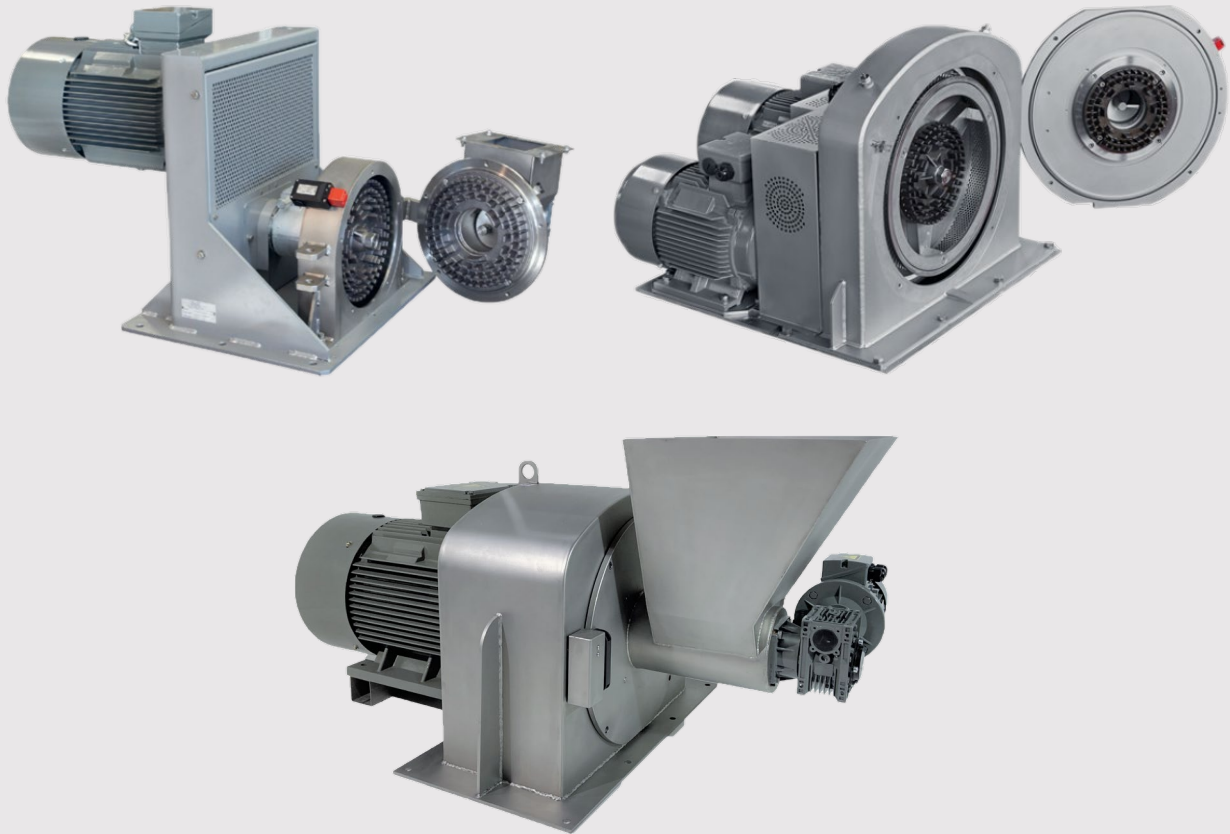


Molinos de aceituna

Equipos de molienda para almazaras



Molino de discos (izq.) Molino de doble molienda (der.) Molino de martillos (abajo)

Introducción

Los molinos rompen las aceitunas facilitando la liberación del aceite en los pasos posteriores del proceso.

Alfa Laval suministra los siguientes equipos para molienda de la pasta de aceituna:

- Molino de martillos 30CV, 40 CV, 50CV, 60CV, 75CV.
- Molino de discos 15CV (Convertible a martillos), 20CV, 30CV.
- Molino de doble filo 30CV.

Aplicación

La preparación de la pasta de aceituna es uno de los pasos críticos para obtener tanto cantidad como calidad en una línea de extracción de aceite de oliva. El modo en que se rompen las aceitunas afecta a la cantidad de aceite extraído, a las características organolépticas y a la estabilidad oxidativa.

Beneficios del molino de martillos

- Robustez y fiabilidad.
- Alto caudal de trabajo.
- Fácil ajuste cambiando las cribas.
- Bajos costes de consumibles.

Beneficios del molino de discos

- Bajo calentamiento de la pasta.
- Acentúa el verdor y el picor.
- Fácil ajuste del espacio entre discos
- Rendimiento continuo.

Beneficios del molino de doble filo

- Mejora la composición aromática del aceite.
- El corte de doble filo evita el sobrecalentamiento.
- Aumenta el color verde del aceite.
- Doble ajuste para mejores rendimientos.

Cómo contactar con Alfa Laval

En nuestra página web actualizamos continuamente nuestros datos de contacto en todos los países. Visite www.alfalaval.com para acceder directamente a ellos.



Detalle de los elementos de corte del molino de doble filo

Principio de funcionamiento

Molino de Martillos: Las aceitunas se ingresan en el tolván de alimentación donde mediante un sinfín corto se introducen hacia el interior, donde unos martillos rotativos equipados con material resistente al desgaste aplastan las aceitunas contra una criba estacionaria. El diámetro de los agujeros en las cribas intercambiables determina el grosor de las partículas de la pasta o grado de molienda.

Después de pasar por la criba, la masa caerá sobre una tolva o un sinfín, donde una bomba se encargará de transportar el producto hasta la siguiente etapa del proceso.

Molino de discos:

Se ingresan las aceitunas en el tolván de alimentación donde mediante un sinfín corto se llevan hacia el interior, situándose entre dos discos dentados, uno estacionario y el otro rotativo. Los discos desgarran las aceitunas y la pasta resultante cae sobre una tolva o un sinfín, donde mediante una bomba se transporta hacia la siguiente etapa del proceso.

Molino de doble filo:

Las aceitunas son alimentadas al interior del molino mediante un sinfín corto, que sitúa las frutas entre dos discos dentados, uno de ellos estático y el otro rotativo. Los discos desgarran las aceitunas produciéndose una pre-molienda que es trasladada hasta la zona donde los elementos de corte a 45° trituran la pasta contra la criba rotativa. El diámetro de los agujeros en la criba intercambiable determina el grado de molienda. Tras pasar por la criba rotativa, la pasta cae en una tolva de la cual aspira directamente una bomba, que envía la pasta a la siguiente etapa del proceso. Una serie de cabezales de limpieza rotativos instalados en el cuerpo del molino garantizan la limpieza del molino.

El molino de doble filo está diseñado especialmente para producir aceite premium de alta calidad con el máximo rendimiento de extracción. El efecto del doble corte, combinado con la criba rotativa, permite unos resultados de molienda fina con la máxima conservación de compuestos aromáticos y con el mínimo consumo energético posible. El uso de menor energía para romper las aceitunas permite, al mismo tiempo, un calentamiento y una oxidación mínima de la pasta y del aceite final obtenido.

Cómo contactar con Alfa Laval

En nuestra página web actualizamos continuamente nuestros datos de contacto en todos los países. Visite www.alfalaval.com para acceder directamente a ellos.