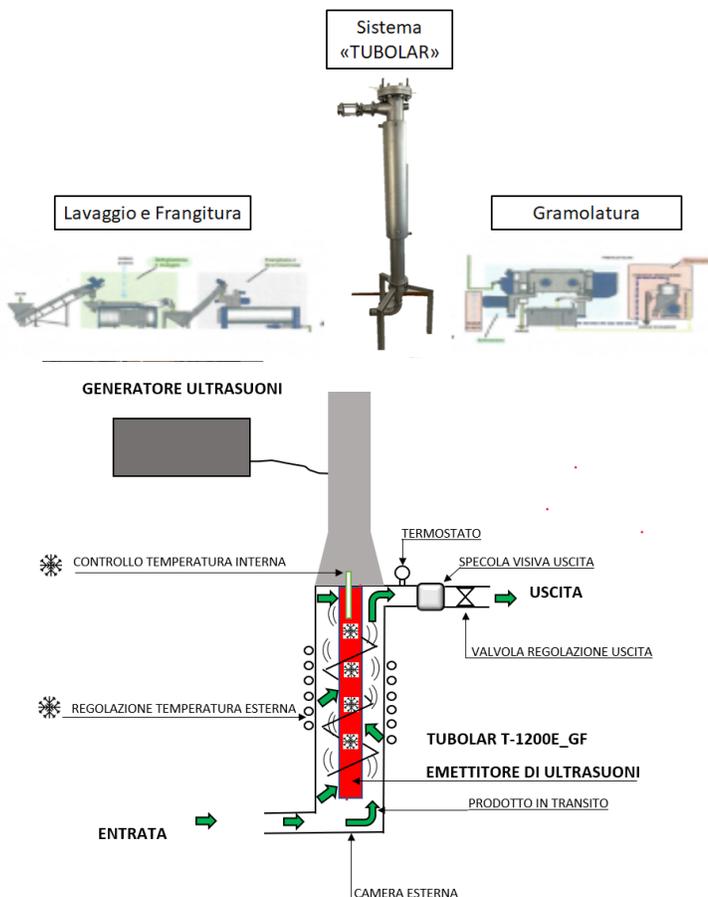


Serie TUBOLAR

Sistemi di lavorazione dell'olio d'oliva con ultrasuoni

Il campo di applicazione dei prodotti TUBOLAR è relativo alla lavorazione dell'olio d'oliva mediante l'uso di ultrasuoni. I principali benefici si possono riassumere nei seguenti punti:

1. **Aumento dell'Efficienza di Estrazione:** Nella produzione di olio d'oliva, le onde ultrasoniche aiutano a rompere le pareti cellulari delle olive, portando a una resa maggiore di olio. Questo metodo può estrarre più olio dalla stessa quantità di olive, aumentando l'efficienza complessiva.
2. **Miglioramento della Qualità:** Il trattamento ad ultrasuoni può migliorare la qualità dell'olio d'oliva preservando importanti composti fenolici e antiossidanti, che sono benefici per la salute e contribuiscono al gusto e alla durata di conservazione dell'olio.
3. **Riduzione dei Tempi di Lavorazione:** L'uso degli ultrasuoni può ridurre significativamente il tempo richiesto per l'estrazione dell'olio, rendendo il processo di produzione più efficiente e conveniente.
4. **Riduzione dei Rifiuti:** La tecnologia ad ultrasuoni aiutano nell'estrazione dell'olio dai residui di lavorazione delle olive, che solitamente vengono scartati. Questo non solo aumenta la resa complessiva ma contribuisce anche a un processo di produzione più sostenibile.



TUBOLAR è un sistema costituito essenzialmente da un reattore con due sezioni: **trasduttore** e **generatore**

- Consente di mantenere proporzioni geometriche della macchina al fine di preservare i valori ottimi individuati per le principali variabili di processo.
- Evita onerosi fermo-impianto durante le operazioni di ordinaria manutenzione.
- Consente di sfruttarne i relativi vantaggi, tra i quali si annovera la facilità di installazione della macchina in un impianto già esistente per il retrofitting dello stesso. Il posizionamento in verticale ne limita gli ingombri sulla superficie calpestabile, assicurando inoltre una migliore adesione della pasta franta alle superfici interessate dalla somministrazione ultrasonica, per massimizzarne gli effetti utili.
- Possibilità di lavorare in posizione orizzontale.
- Gli impianti ad ultrasuoni TUBOLAR devono essere installati all'uscita dei frangitori, prima dell'entrata nella gramola.
- Uno degli scopi di questa installazione è di accelerare e ridurre drasticamente l'operazione di gramolatura con l'ausilio degli ultrasuoni.
- La tipologia dell'impianto si avvale di un'esperienza maturata in oleifici nazionali e stranieri

La famiglia "TUBOLAR" è costituita da tre diversi sistemi che differiscono per la portata di 'pasta franta' che sono in grado di gestire:

Tubolar T-1200E_GF

Olive oil processing system

(maximum load capacity 16 quintals/hour)



Tubes

T-1200E

1pcs - included

-



Generators

GRF-2100E

1pcs - included

-



Chassis

T-1200E_SL

1pcs - included

-



Accessories

T-1200E_SL_ST

1pcs - included

-



Services

Calibration & Testing

set-up included

-



Services

Maintenance

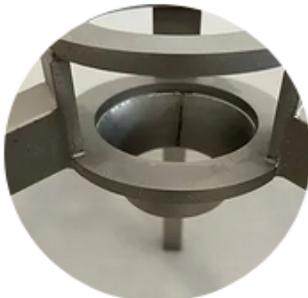
optional

-

Tubolar FD-26Q

Olive oil processing system

(maximum load capacity 26 quintals/hour)

 <p>Tubes</p> <p>E-1200FD</p> <p>1pcs - included</p> <p>-</p>	 <p>Generators</p> <p>GFF-2000E</p> <p>1pcs - included</p> <p>-</p>	 <p>Chassis</p> <p>T-1200E_SL</p> <p>1pcs - included</p> <p>-</p>
 <p>Accessories</p> <p>E-1200FD_SL_ST1</p> <p>1pcs - included</p> <p>-</p>	 <p>Services</p> <p>Calibration & Testing</p> <p>set-up included</p> <p>-</p>	 <p>Services</p> <p>Maintenance</p> <p>optional</p> <p>-</p>

Tubolar FD-60Q

Olive oil processing system

(maximum load capacity 60 quintals/hour)



Tubes

E-1200FD

2pcs - included



Generators

GFF-4000E

1 pcs - included



Chassis

E-1200FD_SL

1 pcs - included



Accessories

E-1200FD_SL_ST2

1 pcs - included



Services

Calibration & Testing

set-up included



Services

Maintenance

optional

T-1200E_SL

210x210x1840mm (LxWxH)

Caratteristiche:

Questa struttura è progettata per il PulseTube a ultrasuoni T-1200E diventando un componente essenziale per l'applicazione degli ultrasuoni nel processo di lavorazione dell'olio d'oliva. Questa combinazione crea un impianto adatto ad essere interposto tra i processi di Frangitura e Gramolatura.



Camicia per Tube T-1200E

(mod. EVOIL: Olive Oil processing)



Manutenzione

Per mantenere prestazioni ottimali e longevità della struttura, è cruciale lavare l'impianto periodicamente e almeno al termine di ogni stagione di lavorazione dell'olio d'oliva. La camicia interna dovrebbe essere pulita con una miscela di acqua e detersivi speciali per liquidi oleosi, progettati per garantire una pulizia approfondita senza danneggiare i componenti della struttura. Questo passaggio è essenziale per preservare l'efficienza e l'efficacia del vostro sistema di lavorazione dell'olio d'oliva.

Per coloro che preferiscono una soluzione di manutenzione senza problemi, offriamo un **programma di manutenzione** opzionale. I nostri tecnici sono disponibili per eseguire la manutenzione periodica, assicurando che il vostro sistema rimanga in condizioni ottimali. Questo servizio include il lavaggio della struttura interna con i detersivi raccomandati e un controllo completo dei componenti del sistema. Optare per il nostro programma di manutenzione garantisce tranquillità e prolunga la durata della vostra attrezzatura per la lavorazione dell'olio d'oliva.

T-1200E

Submersible Ultrasonic Transducer Tubes

(mod. EVOIL: Olive Oil processing)

1220mm length
2100W peak power

Key Features:

Power output:	1200W (2100W peak)
Frequency range:	32-38 kHz
Dimension:	total length 1220mm, effective length 1200mm, diam. 60mm
Transducer type:	piezoelectric
Transducer design:	concentric multi-cylindrical shape (P)
Number of Transducers:	24pcs
Transducer impedance:	50 ohms
Transducers connection:	parallel
Material & construction:	AISI 316 stainless steel
Operating Temperature Range:	0-70° C
Refrigeration:	internal cooling system
Waterproofing & Submersion Depth:	up to 50 cm. (maximum efficiency)
Electrical Specifications:	220/240V, 'power consumption'
Mounting and Installation options:	both horizontal and vertical
Wave emission surface:	directional 180°
Certification:	CE



temperature control



transducer



plug transducer-generator

Maintenance

Always operate the transducer within the RI-LAVO's specified limits for temperature, power, and duty cycle. Exceeding these limits can lead to premature failure. By joining our "TOTALSONIC" program (optional) we'll provide a periodical check of electrical connection, operational testing and calibration where precise ultrasonic performance is necessary, to ensure it is operating at the specified frequency and power.

GRF-2100E

Ultrasonic Generator

(mod. EVOIL: Olive Oil processing)

2100W peak power

Key Features:

Operating Frequency:	24-38 kHz
Impedance and Load Matching:	n.a.
Precision:	n.a.%
Power Output:	50W
Power stability:	±1%
Input voltage:	220-230V
Control & interface:	analogue
Connectivity:	Analog I/O
Cooling system:	fans & compressor-cooled transducers
Certifications:	CE
Colour:	black
Dimension:	435x405x212mm
Build and Design:	Steel RACK with scratch-resistant paint. 4mm anodised aluminium front.



front

rear

right-side

Maintenance

Ultrasonic generators has to be kept in a clean, dry, and relatively cool environment to avoid overheating and contamination.

By joining our "TOTALSONIC" program (optional) we'll provide a periodical check of electrical connection, operational testing and calibration where precise ultrasonic performance is necessary, to ensure it is operating at the specified frequency and power. Schedule regular professional servicing for a thorough inspection, maintenance, and calibration is particularly important for high-use or industrial applications.