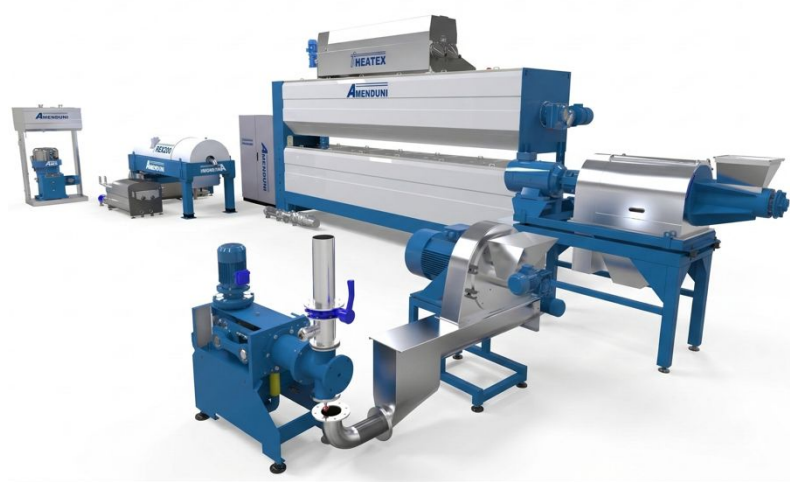




LINEA DE EXTRACCION DE ACEITE DE AGUACATE

AMENDUNI
NICOLA SPA



FUNCION:

Maquinas de extracción de aceite de Aguacate Amenduni han sido diseñadas de forma modular; su flexibilidad permite adaptarlas perfectamente a las particulares necesidades de cada cliente.

CARACTERÍSTICAS:

EL proceso de extracción de aceite se hace en forma continua y de manera completamente automática. De esta manera es justamente como a través de la tecnología Amenduni se puede dar valor agregado al aguacate inclusive de descarte buscando cerrar el ciclo.

El proceso empieza por la recepción de materia prima donde podríamos decir que puede llegar a ser aprovechado todo el aguacate, inclusive los que no estén en las mejores condiciones para darle un manejo tipo fruta fresca.

Posteriormente el aguacate pasará por un proceso de molienda o despulpado, todo dependerá si se trabajará aceite crudo o virgen.

Una vez se obtiene la pasta, ésta pasará a un proceso termodinámico en unas “termobatidoras” que irán calentando esta pasta durante determinado tiempo y temperatura. En esta parte del proceso en ciertas ocasiones podremos empezar a ver como se expone el aceite en la pasta.

Después de tener la pasta preparada, pasará al corazón de la línea Amenduni que es el Decanter o centrífuga horizontal, allí habrá un proceso de separación por fuerza centrífuga por diferencia de pesos específicos entre la pasta como tal, el aceite, y el agua. Dicho aceite pasará a un tamiz vibratorio con tanque donde se recogerán algunas impurezas que pueden venir en el aceite recién extraído.

Por último, el aceite pasará a un proceso que es una nueva centrifugación en este caso vertical y a mayores revoluciones por minuto con el fin de garantizar un aceite sin partículas extrañas y lo más mínimo de agua contenida, el cual finalmente será almacenado en silos para su posterior despacho en big bags, iso tanques o cilindros.



[Ver garantía](#)

*Última actualización: @fecha

Protege tu inversión y maximiza el rendimiento

Consulta a nuestro Técnico en Línea

+57 318 358 5528

Contáctanos

+57 316 876 6110 | info@talsa.com.co

in @ f v
talsa.com.co