

Tecnologie avanzate, separazione assoluta.



LDF
servizi agroindustriali



ECO Compact 500

ECO Compact 500, di piccole e medie dimensioni, è l'unico impianto presente sul mercato capace di lavorare con il sistema a tre fasi senza l'aggiunta di acqua di processo.

Con questo sistema unico ed innovativo senza precedenti, l'azienda **L.D.F.** è riuscita a creare un decanter con il quale i frantoiani non dovranno più preoccuparsi dello smaltimento di grosse quantità d'acqua e nello stesso tempo ottenere un sottoprodotto (*sanse*) della lavorazione a 3 fasi.

Questo decanter utilizza inoltre un particolare sistema di chiarificazione dell'olio all'interno del tamburo che permette di ottenere un olio pulito senza dover utilizzare il separatore finale ad asse verticale.

L'impianto Eco Compact 500 si traduce in:

- Migliore qualità dell'olio poiché non è richiesta l'aggiunta di acqua di processo e per l'eliminazione del separatore finale ad asse verticale;
- Rese eccezionali;
- Consumi Idrici ed energetici molto ridotti;
- Spazi ridotti.

I materiali usati e la tecnologia impegnata sono di altissimo livello.

Grazie alla compattezza del sistema, l'impianto non necessita ne di opere idriche ne murarie e può essere facilmente montato su una superficie minima di circa 16 m².

Caratteristiche tecniche

| Lavorazione | Capacità produttiva | Potenza installata | Ingombro minimo |
|-------------|---------------------|--------------------|-------------------------|
| 2/3 fasi | 500 kg ora | 15 kw | 16 m ² circa |

Soluzioni impianti continui

Impianto continuo TOP

Tramoggia di carico
Elevatore inclinato a nastro (*pvc alimentare*)
Defogliatore silenziato soft (*inox*)
Lavatrice **Tecnolav** autopulente (*inox*)
Tramoggia con elevatore a coclea inclinato (*inox*)
Frangitore a martelli **TR 500** (*inox*)
Gramole modulari **Tecnova S**
Pompa mono
Decanter **XD ECO 5**
Contenitore olio
Pedana pre-installazione
Quadro elettrico generale

Impianto continuo BRAVO

Lavaggio Bravo composto da tramoggia abbinata con elevatore a coclea inclinato, circuito con pompa a getto continuo di acqua (*inox*)
Frangitore a martelli **TR 500** (*inox*)
Gramole modulari **Tecnova**
Pompa mono
Decanter **XD ECO 5**
Quadro elettrico generale

Tutte le parti a contatto con la pasta di olive sono costruite in acciaio inox aisi 304.

A seguito della sempre e costante ricerca di miglioramento dei propri macchinari, la società si riserva di modificare le caratteristiche dei prodotti senza preavviso .



L'azienda **L.D.F.** è presente nel settore oleario da circa 10 anni. Dopo aver acquisito una grande esperienza sulla produzione e vendita di singole macchine per la produzione di olio d'oliva, nel 2013 decide, con la collaborazione di ingegneri di esperienza trentennale, di progettare un decanter innovativo senza precedenti.

Nel 2015 nasce così il primo decanter, di una serie di tre, denominato **XD ECO 5** capace di lavorare con il sistema a tre fasi senza l'aggiunta di acqua di processo.

Con questa nuova tecnologia si ottiene:

- un olio di qualità superiore;
- un grande risparmio idrico;
- un minore impatto ambientale, considerando che non ci sono grosse quantità di acqua da dover smaltire.

L'azienda oltre che sul territorio nazionale, è già presente in altri paesi come Marocco, Tunisia, Algeria, Libano, Israele, Croazia.

L.D.F. Servizi Agroindustriali srl
Zona Industriale - 89010 Varapodio (RC)
Tel. 338 9877484 - 338 9087545

www.ldfimpiantioleari.com