



fluidity. nonstop

Ao Serviço da Indústria do Azeite



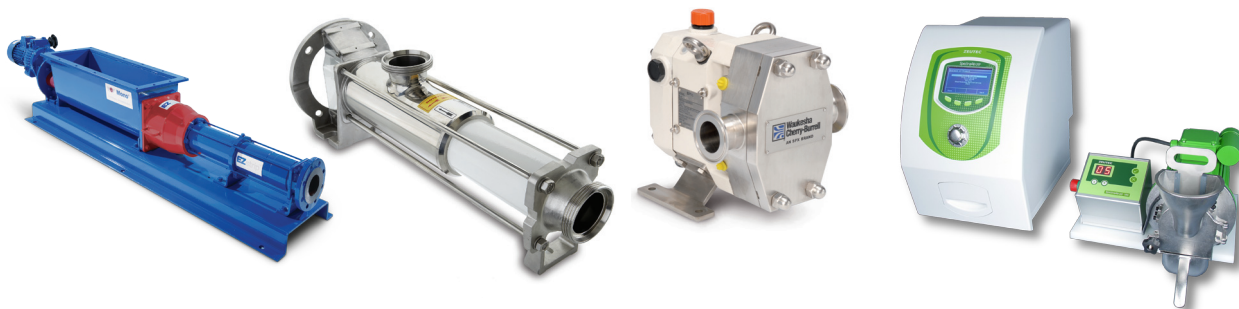
Pensamos ter os equipamentos indicados para o seu lagar de azeite.




Queremos a sua opinião. Como nos poderá ajudar?

A sua ajuda começa aqui, seleccionando connosco o material mais adequado para fortalecer ainda mais o seu processo produtivo. Representamos vários fabricantes de bombas, sistemas de bombagem e equipamentos de análise química aplicados aos lagares de azeite.

A indústria de extracção de azeite é antiga, e os processos estão bem estudados, no entanto, verificou-se sempre ao longo dos anos a necessidade de inovar no sentido da modernização. Muitas vezes, com apenas ligeiras modificações, os nossos clientes conseguem melhorar o seu processo tornando-o mais eficiente e rentável. Essas pequenas alterações podem passar, apenas, pela utilização de uma bomba mais apropriada. Será que nos sítios onde detectou problemas estão os equipamentos certos para o serviço? E aquela “velha bomba”, necessita de ser substituída? Talvez não... Nós queremos ajudá-lo a encontrar a solução mais económica. Seleccionamos e vendemos bombas, de diferentes modelos e tipos. Mas também vendemos peças e acessórios, para a realização da manutenção dos equipamentos existentes. Os nossos Analisadores NIR permitem monitorizar o rendimento da azeitona à entrada, durante e depois do processo de extracção, rapidamente, em apenas 45 segundos e sem utilização de reagentes, o que de acordo com os nossos clientes se têm revelado de extrema utilidade.





Para a realização da mesma tarefa, em determinado estágio do processo, podem ser utilizadas diferentes soluções de bombagem. O esquema ao lado pretende representar, de um modo geral, os processos de extração de azeite. O símbolo  identifica pontos nos quais os nossos produtos podem ser aplicados.

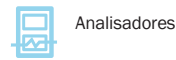
Para este tipo de processo temos Bombas de Parafuso Excêntrico, Bombas de Lóbulos, Bombas de Impulsor Flexível, Bombas Peristálticas e Bombas de Vácuo.

Para a monitorização da matéria-prima, sub-produtos e produto acabado utilizamos um equipamento NIR SpectraAlyzer, sem utilização de reagentes, que analisa Rendimento (Gordura), Humidade, Acidez e Índice de Peróxidos, em apenas 45segundos.

fluidity.nonstop na indústria do azeite

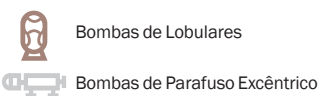
Esquema geral, exemplificativo, do processo de extração de azeite. Siga os  e verifique onde podemos actuar.

Com o Analisador NIR SpectraAlyzer Rendimento, pode controlar a qualidade da azeitona e prever de imediato, à entrada do lagar, o rendimento que vai obter.

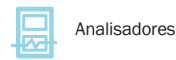


Transferência da azeitona triturada no moinho de martelos para a batidora por intermédio de bombas higiénicas de Pistão Circunferencial ou de Parafuso Excêntrico, a reduzida rotação, conferindo durabilidade às bombas.

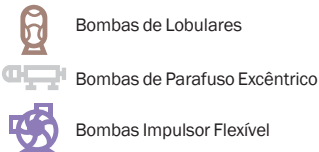
A pasta de azeitona, extremamente abrasiva pela presença de caroços, é transferida para o decanter por intermédio de bombas higiénicas de Pistão Circunferencial ou de Parafuso Excêntrico, a reduzida rotação, conferindo durabilidade às bombas.



O Analisador NIR SpectraAlyzer permite controlar a acidez do azeite essencial ao seu correcto loteamento.



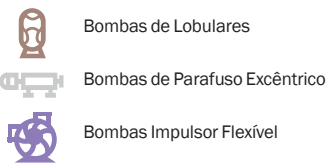
As operações de trasfega de azeite entre depósitos, por exemplo para depósitos de loteamento, deve ser feito por bombas higiénicas de Lóbulos, Parafuso Excêntrico ou Impulsor Flexível.



O tratamento das águas residuais resultantes desta indústria, são parte integrante de todo o processo produtivo. Para esta importante fase do processo, temos várias soluções como bombas, agitadores, filtros, trituradores e grades de disco.

O azeite é transferido para o separador através de uma bomba higiénica de Lóbulos, de Parafuso Excêntrico ou de Impulsor Flexível.

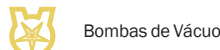
Trasfega do azeite para os depósitos, a partir do separador, através de bombas higiénicas de Lóbulos, Parafuso Excêntrico ou Impulsor Flexível.



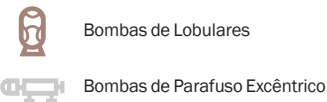
Analise o bagaço de azeitona com o NIR SpectraAlyzer Rendimento, garantindo um controlo do processo de extração. Os bagaços são transferidos do decanter para o depósito por intermédio de bombas higiénicas, resistentes à abrasão, que podem ser de Pistão Circunferencial, de Parafuso Excêntrico ou Peristálticas.



Nos casos em que se filtra o azeite com filtros de vácuo, o vácuo é criado por bombas de Anel Líquido.



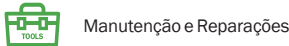
As linhas de enchimento são alimentadas por bombas higiénicas de Lóbulos e Parafuso Excêntrico.



Use os códigos QR para obter mais informações sobre os equipamentos



Disponibilizamos peças e acessórios para todos os equipamentos que comercializamos e também para outros mediante consulta,



AxFlow na Europa



AxFlow Lda.

Av. Duarte Pacheco, N.2; Santo Amaro de Oeiras

Apartado 92 - 2780-316 Oeiras - PORTUGAL

Tel: +351 21 446 15 90; info@axflow.pt; www.axflow.pt

fluidity.nonstop® é a nossa promessa e o nosso compromisso de oferecer um serviço, uma qualidade de produto, um desempenho e um conhecimento especializado nunca antes vistos. Somos líderes na Europa no fornecimento de bombas e analisadores, e no conhecimento especializado sobre a indústria do azeite e tencionamos manter essa posição, trabalhando de forma fluida e ininterrupta para lhe oferecer o melhor.