



Unsere Stärke, Ihre Zufriedenheit



NOVA ROTORS®
Progressing cavity Pumps

OLIVENÖL-INDUSTRIE





Olivenöl ist eins der bekanntesten Zutaten der traditionellen mediterranen Küche.

Die Kultur und die Herstellung des Olivenöls hat ihren Ursprung bereits bei den alten Griechen, später wurde die Kultur von den Römern übernommen, die es nach weite Teile von Europa gebracht haben, so wie wir es auch heute noch kennen.

Heutzutage ist Olivenöl-Herstellung nicht nur in Italien, sondern auch in Griechenland, Frankreich und Spanien, dank des günstigen Klimas für Olivenbäume dort, sehr verbreitet. Im letzten Jahrhundert veränderte sich jedoch die Herstellung drastisch, vom Bauern, der die Oliven noch selbst presste, zu nun hauptsächlich industriellen Großanlagen. Die Industrie hat in neue Technologien und Prozesse investiert, um das Produkt qualitativ zu verbessern sowie die Produktion zu steigern.

In diesen verschiedenen Prozess-Stufen der Herstellung ist eine Exzentrerschneckenpumpe die ideale Maschine zur Förderung der Flüssigkeiten von einem Produktionsabschnitt zum nächsten, beginnend vom Brechen und Mahlen der Oliven bis zur Flaschenabfüllung. So läuft die gesamte Produktion unter Ausschluss von Sauerstoff ab, da dieser das Olivenöl sehr rasch zur Oxidation bringt. Olivenöl, in all den verschiedenartigen Zuständen während der Herstellung, ist scherempfindlich und es muss während jeder einzelnen Stufe der Produktion schonen behandelt werden. Die Integration der Exzentrerschneckenpumpen in die unterschiedlichen Maschinen der Herstellung sorgt für extrem reduzierte Transportzeiten, unverzichtbar für den Erhalt der organischen Eigenschaften und somit die Qualität des Produktes.

Warum entscheiden Sie sich für NOVA ROTORS Pumpen?

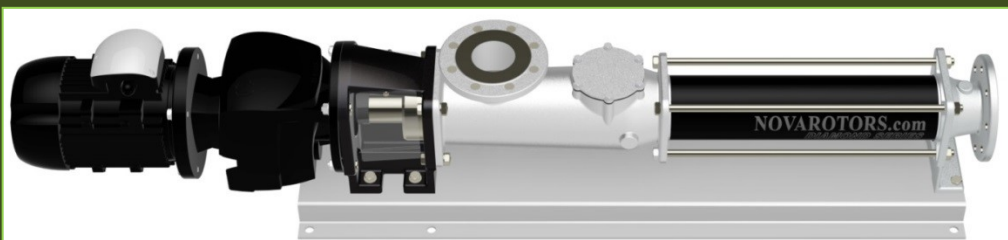


Nova Rotors liefert seit vielen Jahren Pumpen für die Olivenöl-Industrie, und erweiterte stetig das Produktportfolio, um den speziellen Anforderungen in diesem Markt gerecht zu werden. So wurde nicht nur die Produktpalette, sondern auch der Service und das Know-How weiter ausgebaut.

Viele Empfehlungen der letzten Jahre von italienischen und auch weltweiten Kunden bestätigen, dass die Nova Rotors Mitarbeiter ein dynamisches Team bilden und sich den Herausforderungen eines stetig wachsenden Marktes stellen.

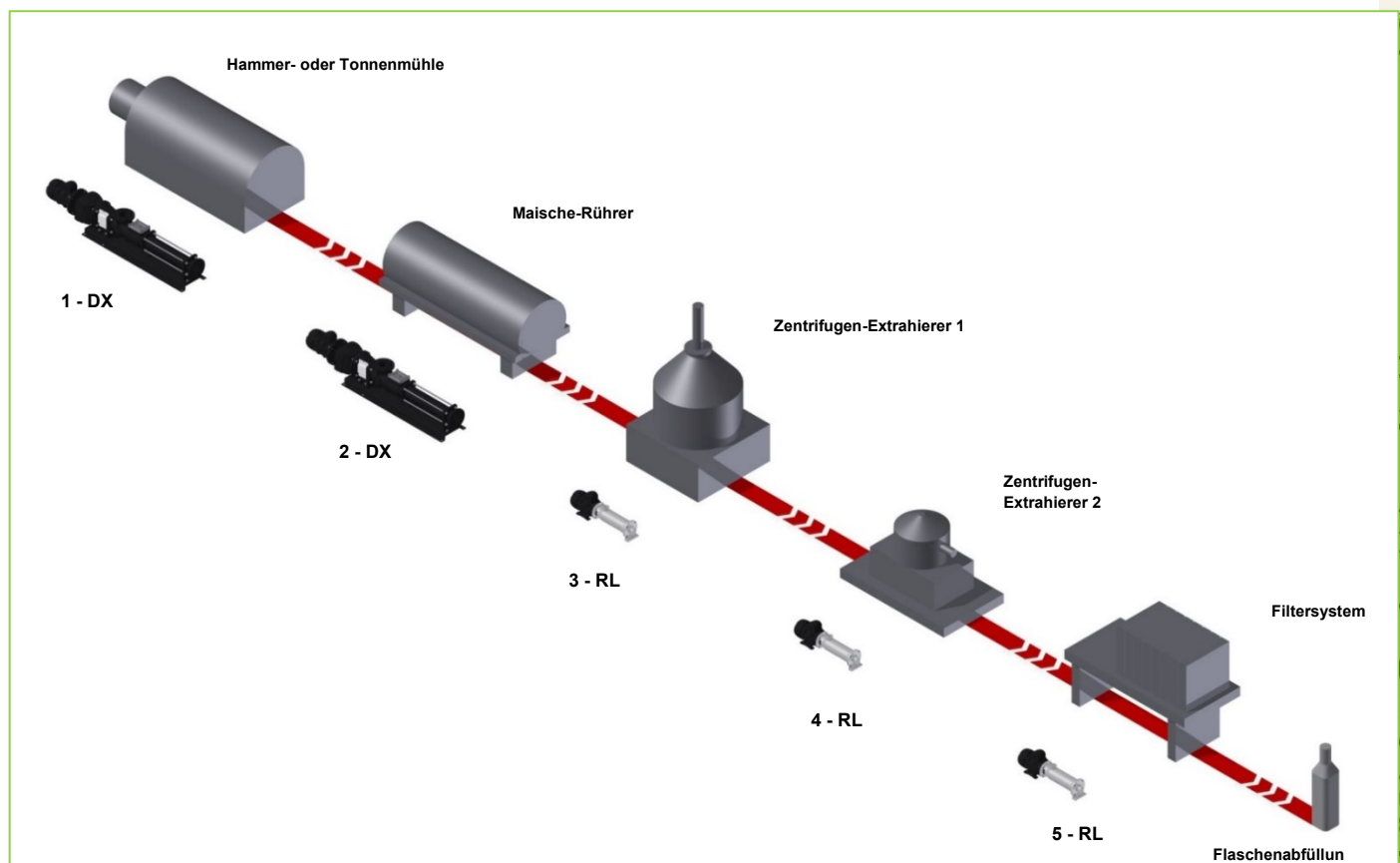
Bei Nova Rotors wurden speziell für die Förderung von Oliven-Most, -Paste und Oliven-Treber Pumpen entwickelt, die diese hoch Feststoff belasteten Produkte zuverlässig fördern. Wir haben sehr auf die Wahl der eingesetzten Materialien geachtet, speziell die eingesetzten Elastomer-Qualitäten der Statoren wurden ausgiebigen Tests unterzogen, um höchste Zuverlässigkeit und zufriedenstellende Standzeiten zu garantieren.

Nova Rotors Exzentrerschneckenpumpen werden penibel nach den strikten Hygiene-und Industrie-Anforderungen entwickelt, nur so kann man diesen hohen Qualitätslevel, die Standfestigkeit und Zuverlässigkeit erreichen. Wir liefern die beste Lösung für sämtliche Prozess-Stufen, unabhängig davon wie viskos oder abrasiv das Produkt ist, von einer Prozess-Stufe zur nächsten. Unsere Aufmerksamkeit galt einigen besonderen Konstruktionen, die genau auf diese Bedürfnisse der Herstellung zugeschnitten sind.



DN
Industrie Standard Pumpe mit Flanschen, um die Olivenpaste zur Ölmühle zu fördern.

FLUSS SCHEMA



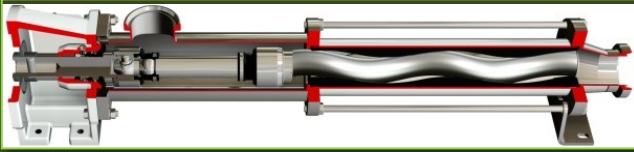
Anwendung (bitte sehen sie auch das oben stehende Diagramm):

- 1. DX:** diese lebensmittel-taugliche Pumpe fördert die Maische von der Hammermühle zum Rührer. Diese pasten-artige Maische enthält noch gebrochene Stengl, Haut und alle Nebenprodukte, die nach dem Mahlen übrig bleiben.
- 2. DX:** diese Pumpe fördert die Olivenpaste vom Rührer zur 1. Zentrifuge, die die Feststoffe vom Most trennt.
- 3. RL:** eine Wobble-Pumpe fördert den Oliven-Most zur 2. Zentrifuge, die die Feuchtigkeit und das Wasser aus dem Olivenöl trennt.
- 4. RL:** eine Wobble-Pumpe, fördert das Olivenöl von der Separation zur Filterung.
- 5. RL:** eine Wobble-Pumpe, die das Olivenöl von dem Filtersystem zur Flaschenabfüllung fördert.

- 1. Entladung der Oliven:** die Oliven werden in einen Trichter entladen. Ein Förderband mit Fischgrätenleisten transportiert sie nach oben. Ein Absaug-Entlauber trennt Blätter und Zweige, die ausgeschieden werden, während die Oliven in die Waschmaschine fallen.
- 2. Waschen der Oliven:** die Oliven werden in Becken mit fließendem Wasser gewaschen und durch Lufteinblasung in Bewegung gehalten. Die Strömung transportiert sie in einen zweiten Trichter und führt sie dabei über ein Gitter, das verbliebene Blätter zurückhält.
- 3. Zerkleinerung und Malaxation:** die Oliven gelangen über Schneckenförderer in die Mühlen und werden zu Olivenpaste verarbeitet. Diese Paste wird in zylindrischen Malaxierern bei kontrollierter Temperatur unter 27 °C erwärmt und gemischt, um eine Kaltextraktion zu gewährleisten.
- 4. Pressung und Separation:** die malaxierte Paste wird mithilfe von Exzentralschneckenpumpen (DN oder DX) zu den Zentrifugenextraktoren (Dekanter) gefördert, die einen gleichmäßigen Durchfluss sicherstellen. Die Zentrifuge trennt Rohöl, Vegetationswasser und Trester als festen Rückstand.
- 5. Filtration und Dekantation:** das Rohöl wird gefiltert, um feste Rückstände zu entfernen, und anschließend mithilfe schwimmender Exzentralschneckenpumpen vom Typ R oder RL zu einem Separator gefördert, der Wassertropfchen entfernt. Danach folgt eine natürliche Dekantation von etwa 30 Tagen, wodurch ein ungefiltertes, leicht trübes, aber authentisches und geschmacksintensives Öl entsteht.
- 6. Abfüllung:** das Öl wird unter Stickstoffatmosphäre als Inertgas abgefüllt und ist anschließend verkaufsbereit.

Eingesetzte Pumpen für die Olivenöl-Produktion

DN REIHE



Robuste Industriepumpe mit Flanschen oder Schraub-Anschlüssen, entworfen für ein breites Spektrum von Anwendungen. Verfügbare Anschlussvarianten: DIN, ANSI, UNI, GAS BSP Gewinde.

DH REIHE



Standard Trichterpumpe mit Zuführschnecke, geeignet zur Förderung von schwer fließfähigen Schlämmen, Maischen oder Pasten.

RL REIHE



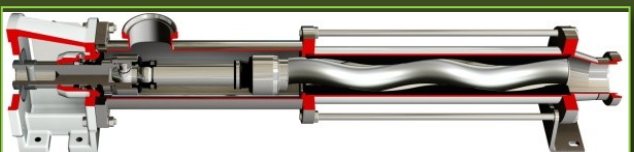
Die RL Baureihe ist dank des direkt angekoppelten Antriebes eine extrem kompakte Wobblepumpe mit dem zuverlässigen Bolzengelenk, aus der Diamond-Baureihe.

R REIHE



Die R Baureihe ist eine äußerst kompakte Wobbelpumpe, die aufgrund der geringen Baugröße mit einem Kreuzgelenk ausgerüstet ist. Der Verzicht auf die Laterne zwischen Pumpe und Motor reduziert die Abmessungen zusätzlich.

DN REIHE



Industrielle Baureihe, ideal für anspruchsvolle Anwendungen, mit Anschlüssen, die für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind.

Sie stellt die optimale Lösung für den industriellen Bereich zum Fördern einer breiten Palette von Fluiden dar und ist mit Flanschanschlüssen nach UNI, DIN und ANSI sowie mit GAS-BSP-Gewindeanschlüssen aus Edelstahl AISI 304 oder AISI 316 erhältlich.

ANWENDUNGEN

RL REIHE



DN Pumpe

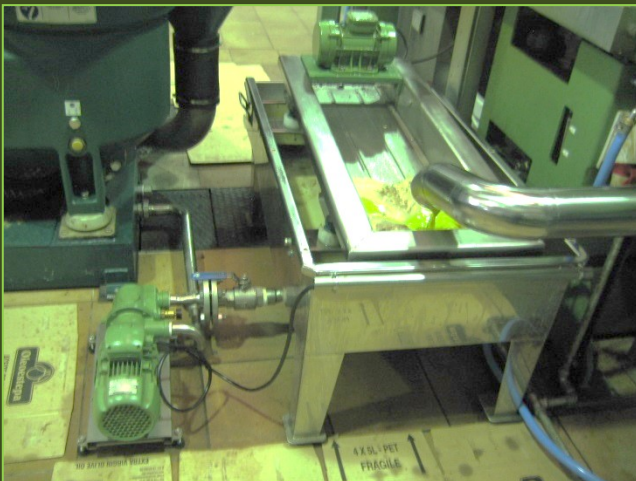
DN Pumpen fördern die Olivenpaste oder Pulpe vom Rührer zu einem Dekanter, um die Feststoffe und Sedimente vom Olivenöl zu trennen.

RL Pumpe

RL Wobble-Pumpe zur Förderung von native Olivenöl.



DN REIHE



R Pumpe

R Wobble-Pumpe fördert das Fruchtwasser.

DH REIHE

DH Pumpe

Die DH-Pumpe wird für den Transport von Oliventrester eingesetzt. Sie ist unter der Maschine installiert, die den Oliventrester abtrennt und ihn in den Trichter der DH-Pumpe leitet. Dank der integrierten Förderschnecke führt die Pumpe den Trester und die gemahlene Olivenpaste zu und fördert sie zur Filterpresse für die abschließende Pressung.





KONTAKTIEREN SIE UNS FÜR EINE BERATUNG

Bei Nova Rotors widmen wir uns der Bereitstellung zuverlässiger und effizienter Lösungen mit Exzentrerschneckenpumpen für den Weinsektor. Unsere hygienischen Pumpen sind speziell dafür konzipiert, empfindliche Produkte wie Most, Wein und Trub mit größtmöglicher Schonung zu fördern und deren Qualität und Integrität während des gesamten Prozesses zu bewahren.

Wenn Sie die Abläufe in Ihrem Weingut mit einer schonenden, effizienten und leicht zu reinigenden Technologie optimieren möchten, laden wir Sie ein, unser Team für eine persönliche Beratung zu kontaktieren. Unsere Experten analysieren Ihre spezifischen Anforderungen, sei es der Transfer von Most, die Abfüllung oder die Handhabung von Nebenprodukten, und unterstützen Sie bei der Konfiguration einer maßgeschneiderten Lösung, die Produktqualität, Prozesseffizienz und langfristige Zuverlässigkeit gewährleistet.

Ganz gleich, ob Sie Unterstützung bei der Auswahl des am besten geeigneten Modells, bei der Integration in Ihre Produktionslinie oder bei der langfristigen Sicherstellung der Leistungsfähigkeit benötigen, unser technisches Team steht Ihnen mit kompetentem und zuverlässigem Service zur Seite.

Kontaktieren Sie uns noch heute und entdecken Sie, wie Nova Rotors Ihren Vinifikationsprozess mit maßgeschneiderten Hochleistungspumpenlösungen verbessern kann.



Via Carlo Cattaneo, 19/25
36040 SOSSANO (VI)
ITALIEN

Telefon: +39-0444-888151
Fax: +39-0444-888152
E-Mail: sales.novarotors.com
Webseite: www.novarotors.com

