



IMS
CONTROL INDUSTRIAL



APORTADOR DE AGUA PERIMETRAL PARA MÁQUINA SEPARADORA HORIZONTAL DE ACEITE



MEJORA LA
CALIDAD DEL AOVE

MEJORA LA
PRODUCTIVIDAD

POTENCIA LAS
VIRTUDES ORGANOLÉPTICAS
DEL AOVE

> Premio Innovaciones
Técnicas Expoliva 2021

> Certificado y ensayado por:
- Citoliva
- IRTA (Instituto de Investigación y Tecnologías
Agroalimentarias)
- Juan Vilar Consultores Estratégicos

☎ 953 754 981

☎ 609 47 38 69

@ info@imspesaje.com

🌐 www.imspesaje.es

📍 Pol. Ind. "Los Cerros" · C/Herrería Nave 57 ·
C.P.: 23400 · Úbeda (Jaén)



OPTIMIZACIÓN Y CALIDAD EN LA EXTRACCIÓN DEL AOVE



¿ EN QUE CONSISTE ?

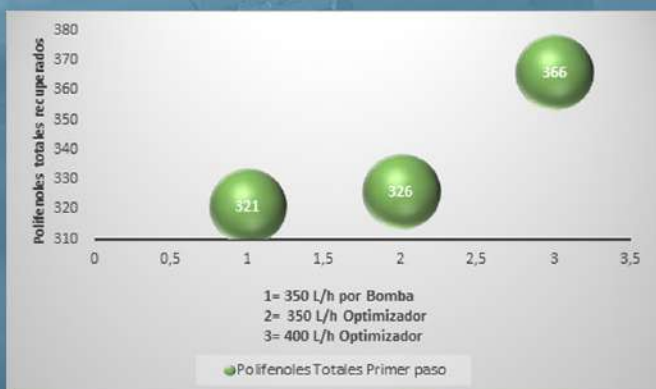
El agua se aporta de un modo perimetral y superficial a la manga de masa que llega a la boca de la Separadora Horizontal.

Con el aportador el agua no se sumerge en el interior de la masa, no fracciona las vacuolas generadas en el proceso de batido.

Beneficia la **producción** de la máquina y la **calidad** del aceite.



Aportador de agua a la entrada del decanter horizontal



Aumento de polifenoles L/h gracias al aportador

POLIFENOLES EN EL AOVE

- Propiedades antioxidantes
- Propiedades antiinflamatorias
- Propiedades antitumorales
- Actúan como prebiótico.
- Ayudan al control del peso
- Protegen de riesgos cardiovasculares
- Previenen del deterioro cognitivo y demencia
- Reduce la hipertensión arterial

¿QUE BENEFICIOS APORTA?

- 👉 El no contacto directo con la masa previene la oxidación del aceite resultante y como consecuencia el añejado y pérdida de aromas.
- 👉 Pérdida mínima de polifenoles existentes en el AOVE, tan valiosos para la salud en las personas.
- 👉 Una mejora en la separación del aceite en primera extracción, produce una disminución de las pérdidas de aceite en el proceso de extracción por el aumento de la producción.
- 👉 Mejora la competitividad del mercado con la obtención de aceites de alta calidad.
- 👉 No precisa de una compleja instalación, pues el equipo se fabrica de forma que pueda ser integrado por los propios operarios de la planta.