



Equipements d'Extraction d'Huile d'Olives

Plants and Machinery For Olive Oil Extraction



naoura
Plants and Machinery For Olive Oil Extraction

Damascus - Syria
Tel: (+963) 116 712 641
Fax: (+963) 116 710 955

Tunisia
(+216) 24 749 517

Europe
+46720465930

E-mail: info@naouraco.com
Website: www.naouraco.com



Indice

Contenu / Content

- 4 Laveuse d'Olive / Washing Machines
- 5 Malaxeurs à Façon / Horizontal Batch Thermo-malaxers
Caractéristiques et données techniques
Features and technical data
- 6 Broyeur pour Extraction d'huile d'olive / Hammer Mill
- 7 Caractéristiques et données techniques
Features and technical data
- 8 Pompes d'injection de Pâte / Injection Pump
Caractéristiques et données techniques
Features and technical data
- 9 Tamis Vibrant / Vibrating Screen
Caractéristiques et données techniques
Features and technical data
- 10 Decanteur / Decanter
- 11 Décanter NA-450-43-1
Caractéristiques et données techniques
Features and technical data
- 12 Pompes d'Huile / Oil Pumps
Caractéristiques et données techniques
Features and technical data
- 14 Séparateur / Separators
- 15 Caractéristiques et données techniques
Features and technical data
- 16 Armoire Électrique / Electrical Control Panel
- 17 Caractéristiques et données techniques
Features and technical data
- 18 Chaudière / Boiler

Laveuse d'Olive

Washing Machines

- Machines à laver hydropneumatiques
- CAPACITÉ: JUSQU'À 6000 KG / H
- MATÉRIEL: AISI304
- CAPACITÉ DE LA CHAMBRE D'EAU: 1000LT
- PUISSANCE DU MOTEUR VIBRATION: 1,1KW
- PUISSANCE DU MOTEUR DE LA POMPE: 1,5KW
- PUISSANCE DU MOTEUR DU VENTILATEUR D'AIR: 1,5 kW
- PUISSANCE DU MOTEUR DU FILTRE À EAU: 0,75 kw
- PUISSANCE DU MOTEUR À VIS: 0,75 kw

- Hydro-pneumatic washing machines
- CAPACITY : UP TO 6000 KG/H
- MATERIAL: AISI304
- WATER CHAMBER CAPACITY: 1000LT
- VIBRATION MOTOR POWER : 1,1KW
- PUMP MOTOR POWER : 1,5KW
- AIR FAN MOTOR POWER : 1.5kw
- WATER FILTER MOTOR POWER : 0,75 kw
- SCREW MOTOR POWER : 0.75 kw



Malaxeurs à Façon

Horizontal Batch Thermo-malaxers

Caractéristiques et données techniques

Features and technical data

Model Modèle	Vesseis Cube N°	Capacity Capacité (litre/ud)	Total capacity Capacité totale (litre)	Power Puissance (kw)	Weight Poids (kg)	Dimension L* W*H (mm)
1200 LT	4	1090	4360	4*1.5	2280	3600*2900*1400
	5	1090	5450	5*1.5	2860	4500*2900*1400
	6	1090	6540	6*1.5	3420	5400*1900*1400
1250 LT	4	1300	5200	4×1.5÷1×1.1	2720	3600*3400*1400
	5	1300	6500	5×1.5÷1×1.1	3400	4500*3400*1400
	6	1300	7800	6×1.5÷1×1.1	4080	5400*3400*1400



Broyeur pour Extraction d'huile d'olive

Hammer Mill

Le broyage est une opération essentielle dans le processus d'extraction de l'huile d'olive étant donné que les autres opérations d'extraction en dépendent en grande partie. Les olives arrivent dans le broyeur après avoir suivi un processus de nettoyage, de lavage et d'entreposage. Le rotor porte 3 disques (marteaux) qui frappent les olives contre un tamis permettant ainsi de briser les parois des olives et de former la pâte d'olive.

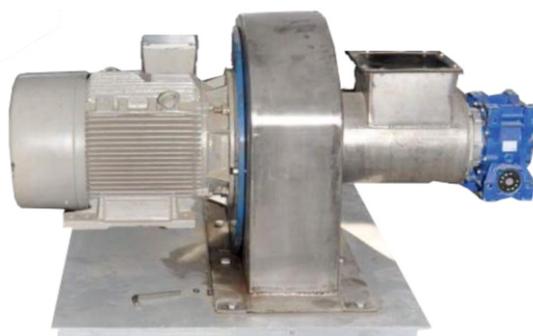
Les broyeurs destinés à l'extraction d'huile d'olive sont équipés d'un injecteur d'alimentation d'une puissance de 0,55 kW.

Le support peut être simple, double ou triple, s'adaptant ainsi aux besoins des clients. Celui-ci dispose d'un injecteur en spirale d'une puissance de 1,1 kW. Le réglage du broyeur se fait au moyen du tamis, qui peut être de différentes tailles et peut avoir des perforations (ou passages) de différentes dimensions.

Grinding is a critical operation in the extraction of olive oil because it is the basis for all the other steps involved. The hammer mill receives the olives following the cleaning, washing and storage processes. The rotor includes 3 pads (hammers) which pound the olives against a sieve, breaking up the olives and turning it into olive paste.

The olive hammer mills are equipped with a 0.55 kW injector feeder.

The support can be single, double or triple, adjusted to customer needs. The unit comes with a 1.1 kW spiral injector. Milling is governed by the sieve, which can vary by size and pass-through geometry.



Caractéristiques et données techniques

Features and technical data

Model Modèle	Type	Power Puissance Ud – 5KW	Capacity * Capacité Ud – (KG/Hora)	Dimension (Modèle simple) Simple Model
NA - 22	Seul/double/ triple	22	3000/3500	1410 *1510 *3000 (mm)
NA-30	Seul/double/ triple	30	4500/5000	1410 *1510 *3000 (mm)
NA-37	Seul/double/ triple	37	6000/7000	1410 *1510 *3000 (mm)



Peut varier en fonction de l'état des olives
May vary depending on the state of the olives

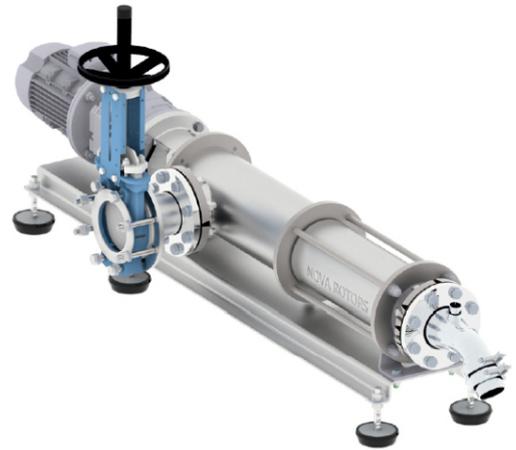
Pompes d'injection de Pâte

Injection Pump

Caractéristiques et données techniques

Features and technical data

La pompe à vis transporte la pâte des malaxeurs vers le décanteur. Elle est équipée d'une broche torsadée en acier inoxydable et d'un stator en élastomère alimentaire de haute résistance à l'abrasion.



The injection pump transports the paste from the malaxers to the decanter. The units are equipped with balustered spindles in a stainless-steel body and a food-grade elastomer stator with high abrasion resistance.



Model Modèle	Noise level Niveau sonore (db)	Power Puissance (KW)	Output rango Gamme de production (tn /dia)	Connection connexion	Decanter decanteur
NA PI 50 . PI60	<65	1.5	20 - 70	Dn 100	205 - 305
NA PI 60	<65	3	60 - 180	Dn 100	472 - 402

Tamis Vibrant / Vibrating Screen

Caractéristiques et données techniques

Features and technical data

- Tamis vibrant de sortie d'huile du décanteur à deux phases avec réservoir de récupération des liquides et tamis vibrant, fabriqué en acier inoxydable
- Vibrating screen for the oil output from a two-phase decanter, with a liquid storage tank and a vibrating sieve made of stainless steel.



Model Modèle	Power Puissance (Kw)	Capacity Capacité (litros)	Weight Poids (Kg)	Dimensions L x W x H (mm)
NA 145	0,18	145	100	1360 x 674 x 840

Decanteur

Decanter

- Les décanteurs séparateurs Naoura à trois phases ont été spécialement conçus pour l'extraction de l'huile d'olive. Le tambour est composé d'une partie cylindrique qui permet une séparation et clarification efficace des liquides ainsi que d'une partie conique pour le séchage des résidus solides. La force centrifuge projette les particules solides contre la paroi du tambour. Celles-ci sont alors transportées par la vis sans fin vers l'orifice de sortie des solides.
- La phase huileuse, séparée et clarifiée, est évacuée à travers les diaphragmes du décanteur alors que la phase solide sort du décanteur par l'orifice de sortie des solides.
- The Naoura three-phase separating decanters are specially designed for the extraction of olive oil. The bowl has a cylindrical section which allows for efficient separation and clarifying of liquids, and a conical part for drying the solid particles which the centrifugal force projects onto the bowl wall, which is then transported by the scroll towards the outlet for solids.
- The separated and clarified oil is discharged by gravity through the decanter diaphragms, while the solid and water leaves the decanter via the solids outlet.



Décanner NA-450-43-1

Caractéristiques et données techniques

Features and technical data



Model Modèle	Production (tn/dia)	Speed Vitesse (rpm)	Diameter Diamètre (mm)	Ratio L/D Rapport L/D
NA -450-43-1	MAX 80	MAX 3780	450	4.0

Model Modèle	Weight Poids (kg)	Dimension L* W*
NA -450-43-1	3000	3441 ×1040 ×1475

Inclus dans la fourniture standard.

Moteur triphasé AC.

Lubrification huile + Graisse.

Outils spéciaux. Pièces de rechange standard.

Contrôle du moteur.

Contrôle du processus

Pompes d’Huile

Oil Pumps

Caractéristiques et données techniques

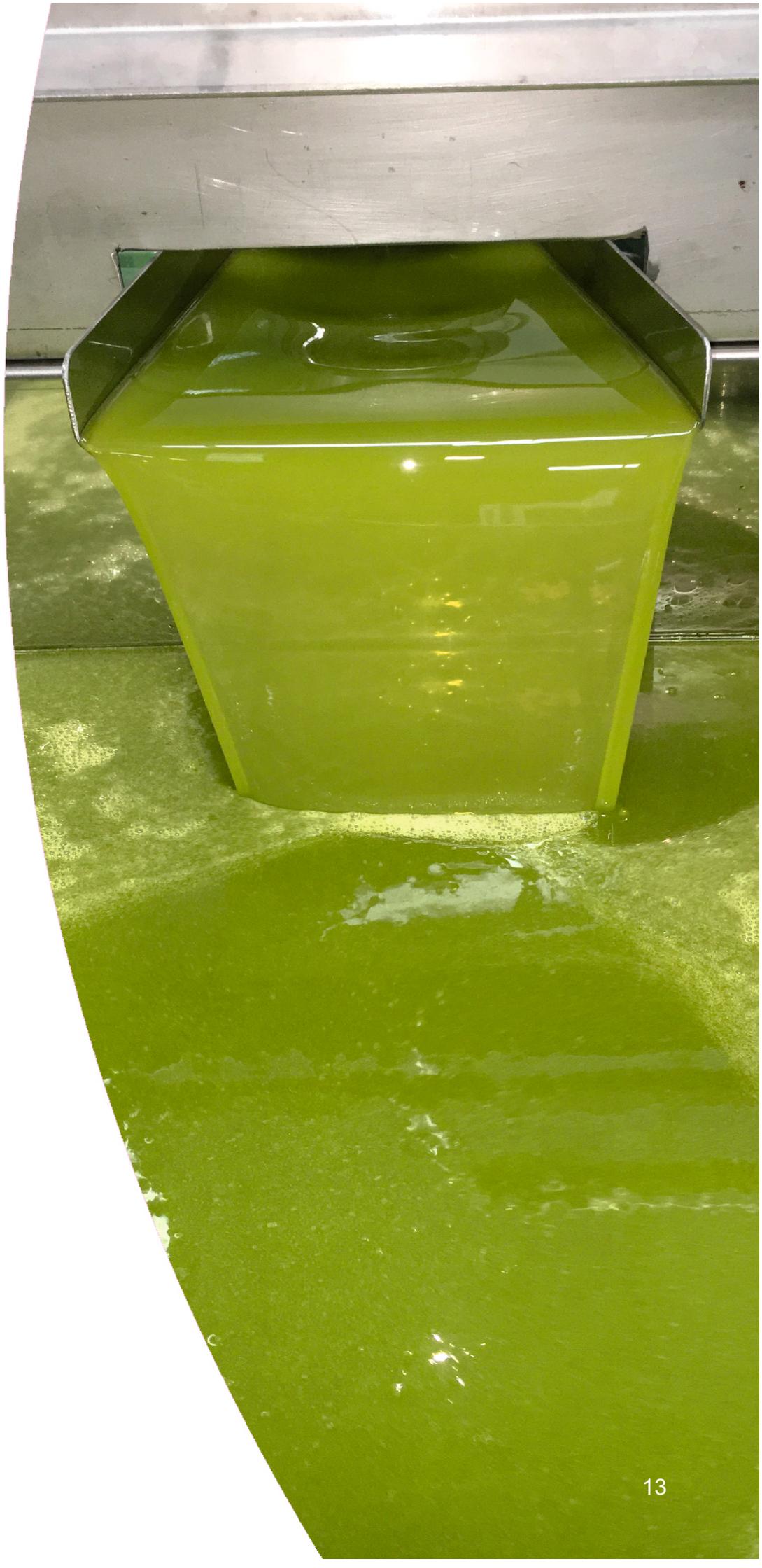
Features and technical data

La pompe de transfert d’huile transporte l’huile du tamis vibrant à la ves le separatêur et du réservoir d’huile aux bassins d’épuration ou cave. Elle est équipée d’une broche torsadée en acier inoxydable et d’un stator en élastomère alimentaire de haute résistance à l’abrasion.

The oil transfer pump transports oil from the vibrating sieve to the centrifuge, and from the oil tank to the clarifiers or reservoir. The units are equipped with balustered spindles in a stainless-steel body and a food-grade elastomer stator with high abrasion resistance.



Model Modèle	Noise level Niveau sonore (db)	Power Puissance (KW)	Production (tn/dia)	RPM
TECA 19 I	<65	0.55	1500	900
TECA20I	<65	0.55	2500	1400



Séparateur / Separators

La séparateur vertical est la dernière étape mécanique dans l'extraction de l'huile d'olive. Elle est utilisée pour éliminer l'eau et les impuretés résiduelles issues du décanteur horizontal.

Les machines Naoura sont équipées des dernières technologies. Les modèles autonettoyants permettent de réduire au minimum le temps d'immobilisation et les coûts d'entretien tout en manipulant l'huile avec un soin extrême.

Les séparateur vertical naoura sont équipées d'un tambour à plateaux à évacuation automatique intermittent, adapté pour la séparation solide-liquide (clarification des huiles) ou pour la séparation des liquides mixtes (purification d'huile).

Le produit à traiter arrive dans le tambour par le tube d'alimentation puis est séparé ou clarifié dans les plateaux. Le liquide lourd séparé est évacué du tambour par gravité, se déversant au-dessus du plateau de séparation.

Le liquide léger purifié est évacué par la pression exercée par la roue. Les solides éliminés par centrifugation s'accumulent dans le réservoir à boues avant d'être évacués du tambour instantanément et à intervalles réguliers. Entraînement par embrayage centrifuge et transmission par courroie plate. L'axe vertical est lubrifié par barbotage ou dans le carter

The separated olive oil from the decanter still contains residual water and fines. Therefore the oil is polished by a separator after the decanter. The self-cleaning models reduce maintenance costs to a minimum, while handling the oil with the utmost care and using the Naoura Separator hydrostop system to ensure optimum product yield and solids almost totally free of oil.

The oil to be polished reaches the bowl through the feed, The separated heavy liquid phase drains freely out of the bowl

through the separating disc. The clean oil is discharged under pressure via centripetal pump. The centrifuged solids collect in the solid chamber and are discharged at periodic intervals.

The patented hydrostop system ensures that during the partial ejection, no product losses can occur.

Caractéristiques et données techniques

Features and technical data

Autonettoyant, type ouvert. Alimentation en produit ainsi que huile et eau de sortie les phases sont effectuées par gravité.

- Capacité hydraulique: 3.500 lt / h
- Débit de jus d'huile d'olive: 1 500 à 2 000 l / h
- Moteur avec accouplement hydraulique: 7,5 kw
- Vitesse du bol: 6,800 tr / min. Diamètre extérieur du bol: 410 mm
- Quantité de diaphragmes: 97 Poids du bol 180 kg
- Volume du bol: 9 lt
- Volume de la chambre de décharge: 5 lt
- Poids du séparateur: 1030 kg
- Dimensions hors tout (mm): 1300 x 700 x 1350



Self cleaning, Open type. Product feeding as well as the outlet oil and water phases are performed by gravity.

- Hydraulic Capacity: 3.500 lt/h
- Olive Oil Juice Flow Rate: 1.500-2.000 lt/h
- Motor with Hydraulic Coupling: 7.5 kw
- Bowl Speed: 6.800 rpm . External Diameter of Bowl: 410 mm
- Quantity of Diaphragms: 97 Weight of Bowl 180 kg
- Bowl Volume: 9 lt
- Volume of the Chamber of Discharge: 5 lt
- Weight of Separator: 1030 kg
- Overall Dimensions (mm): 1300 x 700 x 1350



Armoire Électrique

Electrical Control Panel

Tableau électrique de contrôle, protection et commande des éléments électriques et électroniques intervenant dans le processus. Il comprend des dispositifs de protection de surcharge et de court-circuit pour les moteurs avec des systèmes de protection contre les fuites à la terre permettant de protéger le personnel, ainsi que des systèmes d'arrêt d'urgence.

Il comprend un API pour le contrôle du processus et les séquences de fonctionnement des machines. Un écran HMI sert d'interface utilisateur et permet à l'opérateur de manipuler la machine. Il effectue également la gestion des alarmes et l'affichage des paramètres du processus, comme ceux relatifs aux températures et aux principales consommations

Electrical control panel, protection and control of electrical and electronic elements involved in processing. It is furnished with overload and short-circuit protection devices for the motors, with ground fault protection systems for personnel safety and emergency shutdown systems.

Furnished with an integrated PLC for process control and machine operation sequencing. A touchscreen HMI provides the user interface and allows operator control. It also manages the alarm system and the display of process parameters, such as temperature and main materials consumption.

La connexion entre le tableau électrique et les différents dispositifs installés sur le terrain permettent d'avoir le contrôle et de piloter l'usine d'extraction d'huile d'olive en continu, sans avoir besoin de recourir à d'autres éléments limitant la commande centralisée.

Ses dimensions varient en fonction de la taille de l'usine à piloter. Il est composé d'une ou plusieurs armoires de 2 000 x 1 000 x 500 mm ou de 2 000 x 800 x 500 mm, reliées entre elles. Il comprend un passe-câbles de 100 mm. L'armoire est équipée d'une connection via internet à nos installations, nous permettant de faire un suivi du processus dans la distance

By connecting the electrical panel and the various production devices, control and management of continuous Plant production of olive oil extraction is achieved, with no need for additional elements to govern centralized control.

Its size varies depending on the size of the plant to be controlled. It consists of one or more cabinets measuring 2000 x 1000 x 500 or 2000 x 800mm x 500 linked together. Includes a 100mm grommet for wiring.

The control panel is equipped with an Ethernet device for remote control.

Features and technical data

Caractéristiques et données techniques

Tension d'alimentation	Tension de manœuvre	Tension de contrôle	Intensité maximal	Intensité de court circuit	Intensite en regime
380 V 50 HZ	24 VAC	24 VDC	SELON PROJET	SELON PROJET	SELON PROJET

MANUFACTURER	WEIGHT POIDS KG	DEGREE OF PROTECTION INDICE DE PROTECTION	DIMENSIONES DIMENSION
Rettal serie ts	150	IP55	210*16*60 (mm) 4*70*40 (mm)



CHAUDIÈRE BOILER

- Chaudière pour la production d'eau chaude pour la plante - 235.000 Kcal
- FIREBOX 315 KW 27100 KKAL <H
- PUISSANCE NOMINALE 267 KW 230 000 KKAL <H
- TRAVAIL MAXIMAL
- PRESSION 0,3 MP 3Atm
- POIDS 1650 KG
- QUANTITÉ 740 DM

- Boiler Unit for the production of hot water for the plant - 235.000 Kcal
- FIREBOX 315 KW 27100 KKAL<H
- NOMINAL OUTPUT 267 KW 230 000 KKAL<H
- MAXIMUM WARKING
- PRESSURE 0.3 MP 3Atm
- WEIGHT 1650 KG
- QUANTITY 740 DM





naoura

Plants and Machinery For Olive Oil Extraction



ناعورة
ألات عصر زيتون

Société Naoura pour les industries métalliques

Société Naoura pour les industries métalliques, est classée comme l'une des premières entreprises de machines à huile d'olive en Syrie, avec une supériorité remarquable dans la conception de machines et presses à huile d'olive, l'entreprise dispose des équipements sophistiqués pour l'industrie en termes de superficie et de production d'équipements de haute qualité et la machinerie d'olive, qui fonctionne sur le principe de la centrifugeuse (force centrifuge) d'une séance ainsi que de continuer à avoir une section spéciale de la réparation des décanteurs et de la vis interne et recouvrir la couche de carbure de tungstène. Nous réalisons également l'équilibrage dynamique ainsi que la maintenance et la réparation de pièces majeures de l'ensemble de la production ligne, section des produits de la société de la machine à huile d'olive.

La société Naoura a été créée en 1976 pour la fabrication des différentes machines agricoles et équipements, et spécialisée dans la fabrication de lignes de production d'extraction d'huile d'olive et de ses composants en 1986.

Nous sommes fiers de dire que nous détenons de nombreux brevets dans notre domaine depuis de nombreuses années.

Naoura company for metal industries

Naoura company for metal industries, is classified as one of the first companies of olive oil machines in Syria, with a remarkable superiority In designing olive oil machines and presses, the company has modern and sophisticated equipments for the industry in terms of area and production of high quality age of equipments and olive ol machinery, which is working on the principle of the centrifuge (centrifugal force) of a work session as well as continuing to have a special section of the repairing of the decanters and the internal screw and re-covering the layer of the carbide tungsten.

We make also dynamic balancing as well as maintenance and repair of major parts of the whole production line, section of the company's products of olive oil machine.

Naoura Company has been established in 1976 for manufacturing the different agricultural machines and equipments, and specialized in fabricating olive oil extraction production lines and itl's components in 1986. We're proud to say that we have many patents in our field for many years.