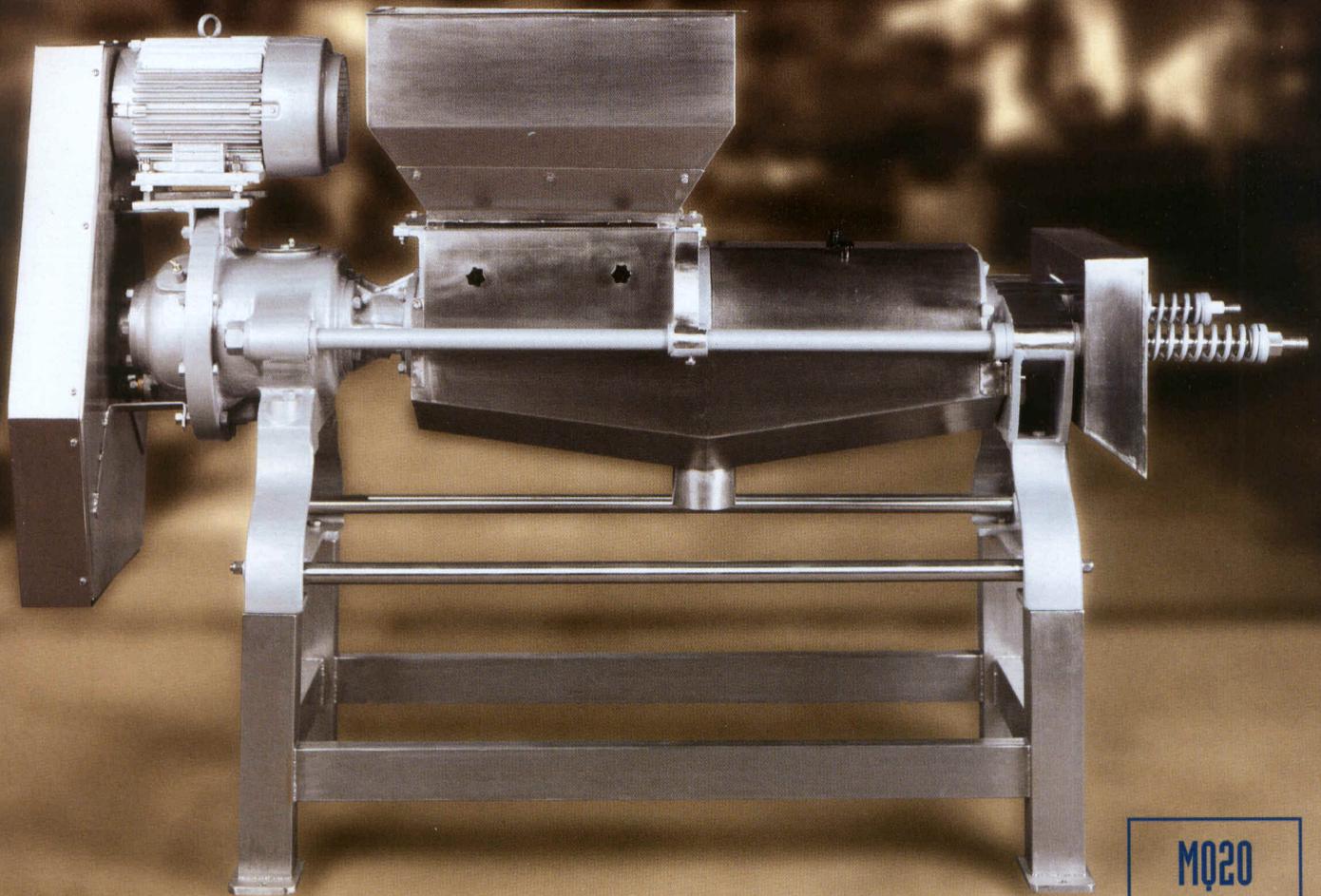


# Torchi continui a doppia elica

Serie MQ

20N • 20SuperN • 35Super • 70Super • 150Super

tecnologie per le industrie agroalimentari  
**faso**



MQ20

Estrazione del succo da agrumi, pomodori e in genere da tutti i frutti a polpa morbida (ananas, melograno, mango)

Estrazione olio essenziale da agrumi

Produzione mosto da uva fresca anche diraspata

Pressatura delle vinacce fermentate

Pressatura scorze da agrumi e residui di pomodoro

# Torchi continui a doppia elica

Serie MQ

20N • 20SuperN • 35Super • 70Super • 150Super



nei quali l'apertura della testata terminale, montata su cerniere verticali, permette la rimozione della gabbia di pressione senza svitare un sola vite. Un'ampia disponibilità di modelli permette di soddisfare le specifiche esigenze di potenzialità.

## TRATTAMENTO IN DUE FASI

*azione preliminare di sgrondo, amplificata dall'elemento cuneiforme; energica azione di pressatura.*

Nei modelli MQ il processo di pressatura viene esaltato dalla variazione del diametro delle due eliche contro rotanti: maggiore nella prima zona, minore nella zona di pressione. In tale maniera si ottiene, durante l'azione di trasporto del prodotto all'interno della macchina, una variazione di volume della quantità contenuta in un passo. Le eliche a passo variabile assicurano, inoltre, un incremento costante dell'azione di pressatura.

La bassa velocità di rotazione delle eliche garantisce una pressatura graduale e continua e un ottimo rendimento volumetrico. Nell'utilizzo a sfumare le macchine della serie MQ sono fornite di eliche con opportuna conicità e con un'elevata finitura superficiale (per garantire una minor attrito con il prodotto). I modelli MQ possono essere dotati di un erogatore per addurre acqua di processo alla zona di pressione. Questa procedura risulta utile nelle lavorazioni di sfumatura.

Un sistema di regolazione appositamente progettato permette di regolare la macchina in funzione delle caratteristiche del prodotto e del grado di pressatura richiesto.

La già semplice procedura di pulizia dei torchi serie MQ è ulteriormente semplificata nei modelli 20N e 20SuperN

*The feed that must be separated into its solid and liquid components is introduced into the machine through the feeder trough. From this it is conveyed to the underlying adduction chamber, in which the first segment of the screws pushes the product to the extraction zone. In the adduction chamber a part of the total liquid is separated by the agitation due to the screws rotation.*

*In the extraction zone a progressive and steady rise of the pressure is developed. As a result the juice is separated from the solid part by the pressure cage.*

*The extraction of the juice is the result of the pressure action of the double screw and of the back-pressure developed by the stopper at the end of the extraction zone.*

*The double screw continuous expeller is endowed with a spring-loaded regulator or with rod and counterpoise, this device controls the force against the cone, and therefore the backpressure, according to the type of the product and to the required rate of extraction.*

*The slow speed of rotation ensure an optimum volumetric efficiency.*

Tutte le parti a contatto con il prodotto in acciaio inox / All the parts in contact with the product are made of stainless steel

Riduttore separato dalla zona trattamento prodotto / Reducer group is separated from the functional zones

Eliche in getti di fusione / Screw obtained by fusion of stainless steel

Grande affidabilità e durata / Best functionality and long life

## Double screw continuous expellers

Types MQ 20N • 20SuperN • 35Super • 70Super • 150Super

### GRUPPO RIDUTTORE/REDUCER GROUP

struttura in ghisa, ruote dentate e alberi in acciaio di qualità a bagno d'olio

*made of cast iron with steel shaft and toothed wheels working in oil*

### TRAMOGGIA DI CARICO/FEEDER TROUGH

CARICO / FEED



MQ150S

DISPOSITIVO DI REGOLAZIONE DELLA CONTROPRESSIONE/  
CONTROL DEVICE BACK PRESSURE  
con molle o asta e contrappeso

*spring-loaded regulator or rod and counterpoise*

CAMERA DI ADDUZIONE E SGRONDATURA/  
ADDUCTION CHAMBER WITH BORED MIDDLE SHEET

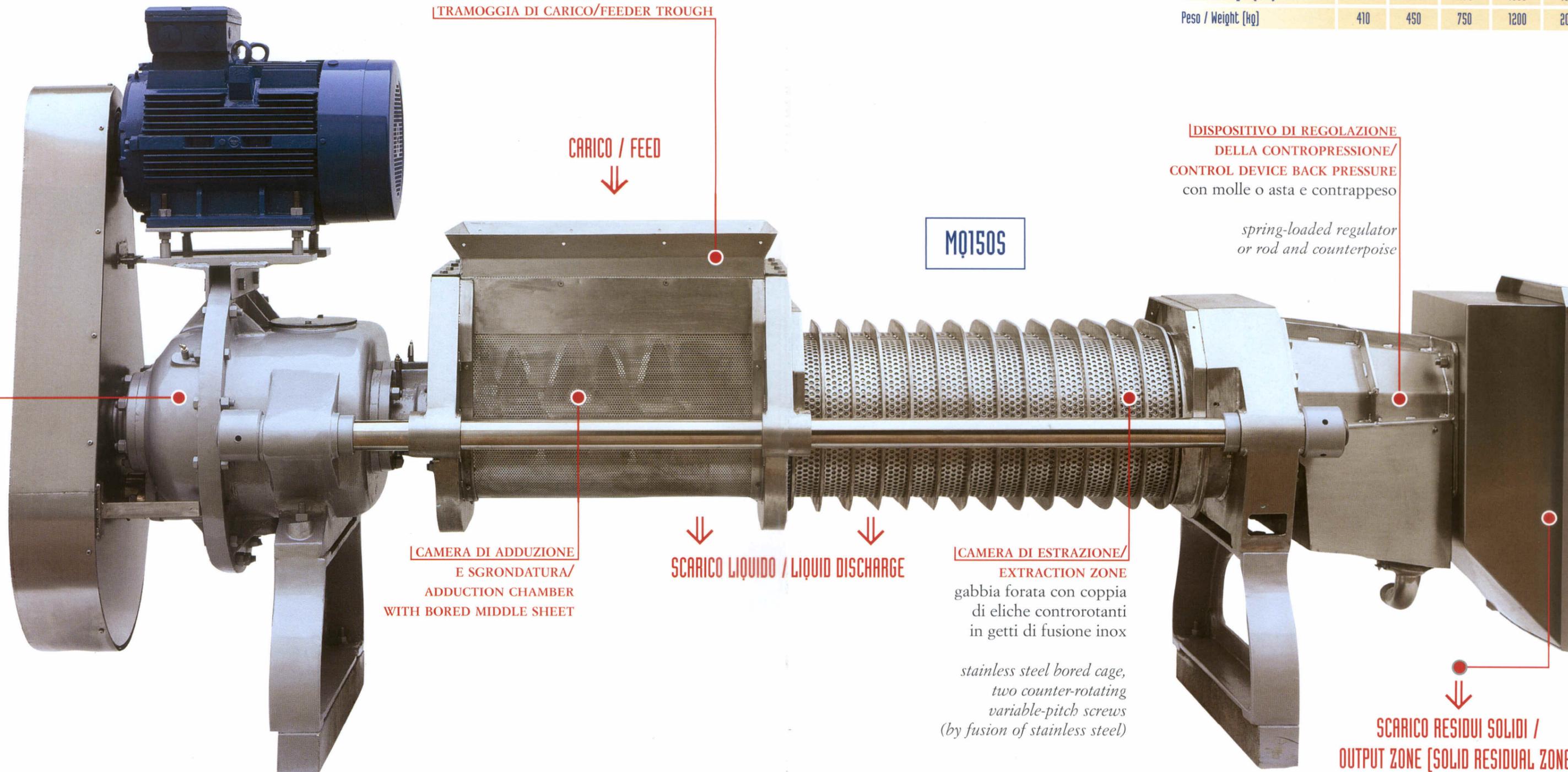
SCARICO LIQUIDO / LIQUID DISCHARGE

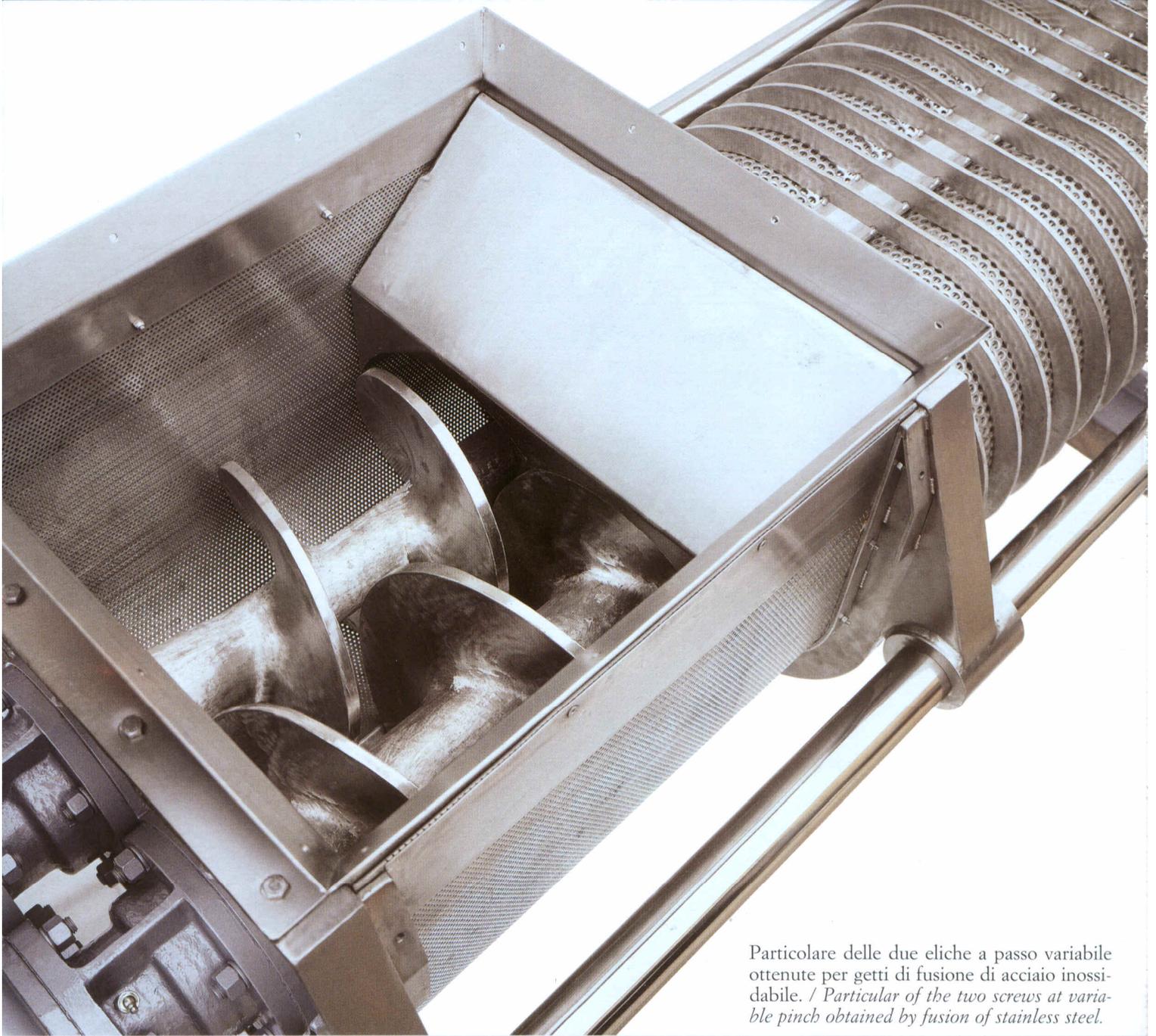
CAMERA DI ESTRAZIONE/  
EXTRACTION ZONE  
gabbia forata con coppia di eliche controrotanti in getti di fusione inox

*stainless steel bored cage, two counter-rotating variable-pitch screws (by fusion of stainless steel)*

SCARICO RESIDUI SOLIDI /  
OUTPUT ZONE (SOLID RESIDUAL ZONE)

Dati tecnici / Technical data	MQ20N	MQ20SN	MQ35S	MQ70S	MQ150S
Capacità (agrumi interi) (ton/h)	2÷2,5	3÷3,5	4÷5	7÷8	10÷13
Capacity (citrus fruit) (ton/h)					
Potenza / Power (kW)	4	5,5	7,5	11	15
Lunghezza / Length (mm)	1920	1960	2190	2630	3100
Larghezza / Width (mm)	600	585	680	890	1130
Altezza / Height (mm)	1245	1330	1170	1330	1600
Peso / Weight (kg)	410	450	750	1200	2000





Particolare delle due eliche a passo variabile ottenute per getti di fusione di acciaio inossidabile. / Particular of the two screws at variable pinch obtained by fusion of stainless steel.

**Mechanical extraction of juice from citrus fruit, tomatoes and in general from all soft pulp fruits**

**Extraction of essential oil from citrus fruits**

**Process of white and black grapes**

**Pressing of fermented marcs**

**Separations of liquid component from citrus peel and other wastes**

food technologies  
**faso**

90124 Palermo Italy  
via Ingham, 13 (Zona Industriale Brancaccio)  
tel. 00390916214217 - fax 00390916214204