



Faites votre huile d'olive !

Après avoir broyé les fruits avec leur noyau, on obtient une pâte

épaisse qu'il faut presser. Il est recommandé d'utiliser un pressoir hydraulique : les olives nécessitent 4 à 5 fois plus de pression que les autres fruits. L'action des vérins hydrauliques permet d'exercer une forte pression sur les olives par simple pompage manuel.

Diamètre 45 à vis centrale, capacité 96 litres (40 kg d'olives par pressée), maie, vis centrale et renforcement radiaux en acier. Claie de 60 cm de haut. Sellettes en bois de hêtre. Claie s'ouvrant par la moitié pour faciliter l'accès et l'entretien du pressoir, maintenue fermée par des goujons. Mécanisme hydraulique de fonderie avec 2 pistons à simple effet et manomètre de contrôle de pression. Le pack complet avec pressoir, hachoir électrique et scourtins fendus : 1799 € - Tom Press