



ANZANO
Flottweg

CATÁLOGO COMERCIAL

¿QUIÉNES SOMOS?

Manzano - Flottweg está especializada en la fabricación de maquinaria para plantas de extracción de aceite de oliva y depósitos de acero inoxidable para almacenamiento y decantación de aceites.

Nuestra marca es reconocida por la calidad en la fabricación de bodegas de almacenamiento, decantación y selección de aceite y nuestra maquinaria es sinónimo de fiabilidad e innovación en 15 países. No en vano, la historia de esta empresa se remonta a 1918. Somos la empresa más antigua de cuantas suministran equipos al sector oleícola.

Desde Enero de 2017, Manzano es representante exclusivo de Flottweg para la aplicación de su tecnología en el sector del aceite de oliva en España, Portugal y el Norte de África, habiendo establecido acuerdos con los representantes de Flottweg en otros países de todo el mundo. Flottweg es un reconocido fabricante de separación a nivel mundial. Su sede y punto de fabricación para el 100% de sus equipos está en el corazón industrial de Alemania, Baviera.

Somos un equipo compuesto por 65 empleados jóvenes pero con mucha experiencia. Realizamos un decidido esfuerzo en investigación y desarrollo, teniendo siempre como objetivo alcanzar soluciones que garanticen la máxima competitividad, seguridad y flexibilidad de los productos que fabricamos. Ofrecemos a todos nuestros clientes, porque entendemos que nuestro trabajo no acaba en la venta, un eficiente servicio posventa, para puesta en marcha, solución de problemas o cualquier otra consulta que recibamos.

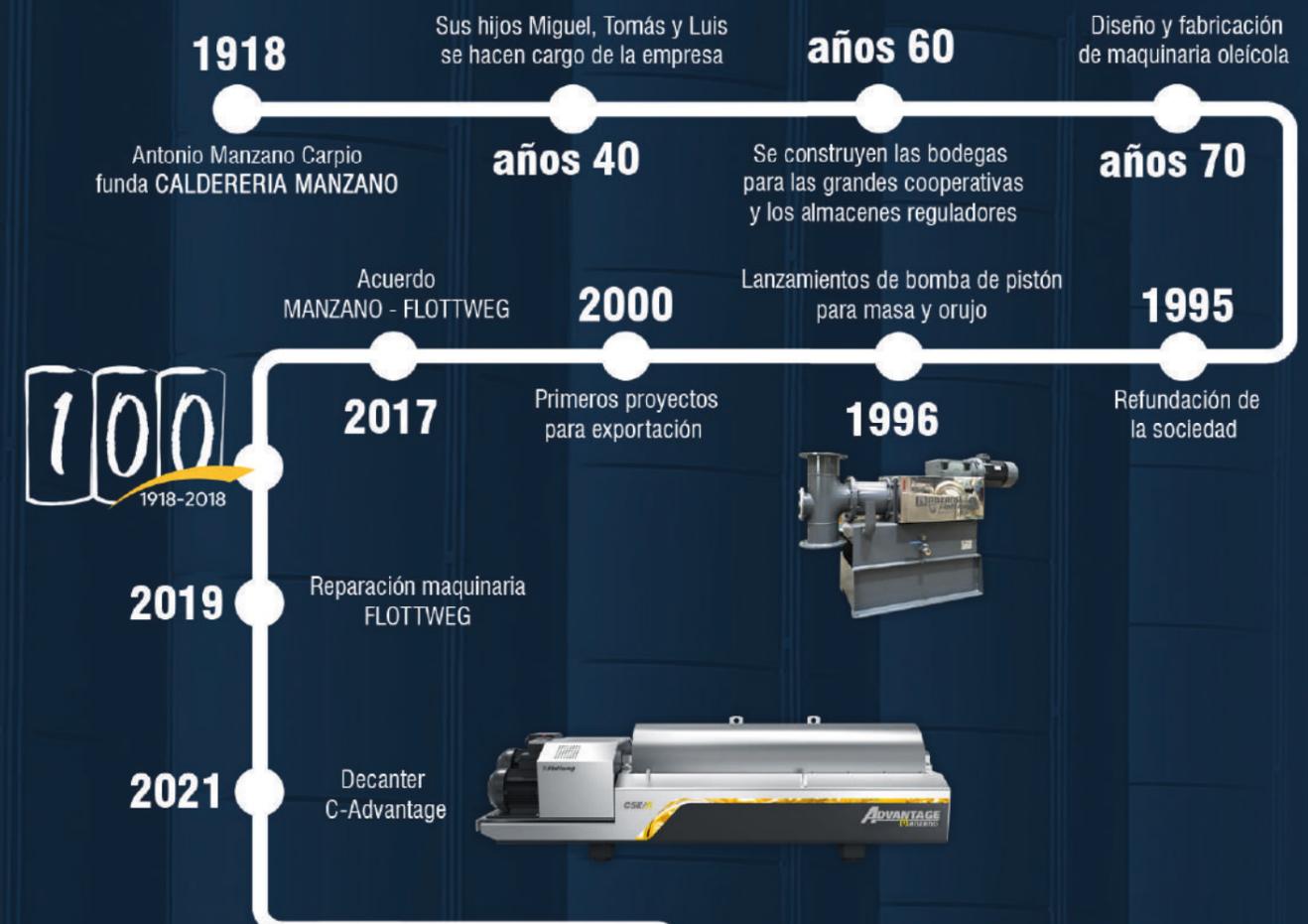
Elegirá Manzano - Flottweg si busca asesoramiento, amplitud en la gama, los mejores acabados, eficiencia en la producción. Recibirá servicio, respuesta ágil, tranquilidad y seriedad. Buscamos clientes exigentes, que colaboren con nosotros ahora y en el futuro.

Norte, Sur, Este y Oeste

Desde que comenzamos a diseñar y fabricar maquinaria oleícola, nuestros equipos y depósitos han sido enviados directamente o a través de terceros a muchos de los países productores de aceite de oliva



¿POR QUÉ ELEGIRNOS?



Innovación, Inversión, Ilusión



MOLINO



MOLINO SERIE MT

El molino triturador es una máquina que participa activamente en la transformación del fruto y su preparación para la extracción. Su funcionamiento, a 3.000 rpm consume entre 22,5 y 60 kw de potencia por unidad, en función del modelo..

DOBLE

	MT-30	MT-40	MT-50
Potencia	30 C.V. + 1 C.V.	40 C.V. + 1 C.V.	50 C.V. + 1 C.V.
Producción	3000/4000 Kg/h	4000/5500 Kg/h	5000/7000 Kg/h

	MT-60/S	MT-75/S
Potencia	60 C.V. + 1 C.V.	75 C.V. + 1 C.V.
Producción	6000/9000 Kg/h	8000/11000 Kg/h



SIMPLE

BOMBEO

BOMBA DE PISTÓN PTM PARA MASA Y ORUJO

Las bombas de pistón de CALDERERÍA MANZANO, S.A. son un diseño original de la marca de 1996. Tenemos más de 3000 equipos instalados en 15 países.

- ROBUSTAS Y SENCILLAS EN SU DISEÑO.
- BAJOS COSTES DE MANTENIMIENTO.
- GRAN CAUDAL DE BOMBEO.
- CUMPLIMIENTO DE NORMATIVA ALIMENTARIA.

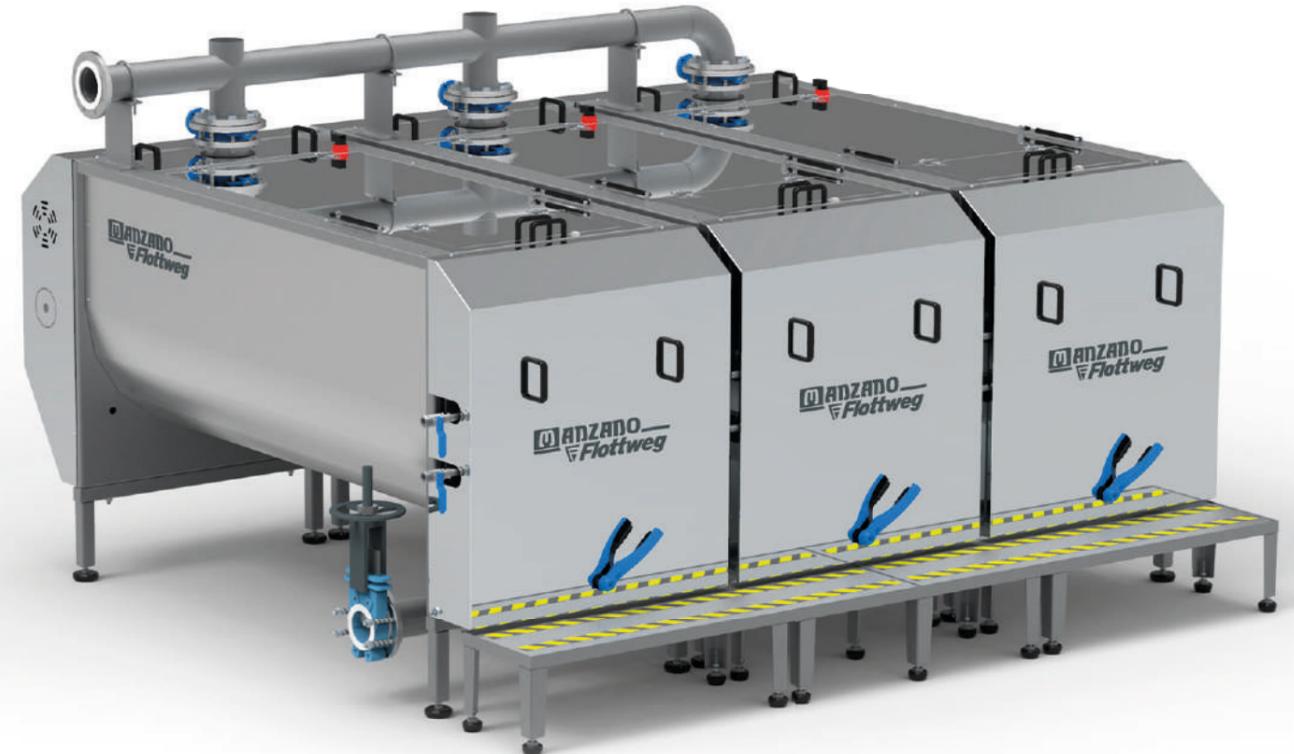


	PTM-100	PTM-300	PTM-600
Potencia	4 C.V.	10 C.V.	25 C.V.
Caudal	6 m3/hora	17 m3/hora	25 m3/hora
Producción	100 T/24h	300 T/24h	700 T/24h

	PTM-175/S	PTM-350/S	PTM-500/S
Potencia	10 C.V.	20 C.V.	25 C.V.
Caudal	8 m3/hora	17 m3/hora	22 m3/hora
Producción	150 T/24h	350 T/24h	500 T/24h

TERMOBATIDORAS PARA LOTES

El proceso de extracción por lotes o maquila responde a la necesidad de aquellos pequeños productores de aceituna que quieren poder extraer su propio aceite. Es una tendencia creciente después de varias décadas en las que el proceso en continuo se había impuesto casi totalmente. La diferencia principal se haya en el batido. La necesidad de separar el producto en las partidas de cada cliente hace necesario módulos pequeños que puedan atemperar la masa y el dilacerado de las células grasas de forma estanca mientras se procesan otros lotes. En Manzano Flottweg diseñamos e instalamos termobatidoras de lotes o maquila tanto verticales como horizontales en módulos de entre 1000 y 1500 kg.



HORIZONTAL TLH-1000

TERMOBATIDORA



TERMOBATIDORA CONTÍNUA

La termobatidora es un paso crucial para una separación óptima del aceite.

En CALDERERIA MANZANO sumamos varias décadas de experiencia en el diseño y la fabricación de termobatidoras, ofreciendo gracias a su concepción modular una de las gamas más amplias del mercado en cuanto capacidad y gran flexibilidad en la disposición de los módulos. Fabricamos termobatidoras para líneas continuas o en maquila desde 1000 kg hasta 50.000 kg.

TERMOBATIDORAS			
Capacidad por módulo	3500 kg	5500 kg	8500 kg
Potencia instalada por módulo	5,5 Kw (7,5 CV)	7,5 Kw (10 CV)	7,5 Kw (10 CV)
Sistema de circulación	Por rebosadero / Automático		

TERMOACELERADOR

La temperatura del batido es un punto del proceso crucial, decisión del productor, que busca su relación ideal entre calidad y cantidad del aceite obtenido. En cualquier caso, una mínima temperatura es necesaria para que el batido sea efectivo, de forma que un fruto muy frío puede necesitar tanto tiempo en alcanzarla que el batido restante sea insuficiente para obtener un rendimiento adecuado.

Con objeto de conseguir la temperatura adecuada (mayor o menor) en el menor tiempo posible, hemos diseñado este equipo que se instala antes de la batidora

TERMOACELERADOR	
1 UD	6 - 7 T/h
2 UD	12 - 14 T/h
3 UD	18 - 21 T/h
4 UD	24 - 28 T/h



Flottweg

DECANTER FLOTTWEG

Flottweg es uno de los principales proveedores de tecnología de separación sólido – líquido en todo el mundo. Con sede en Vilsbiburg, en el corazón industrial de Alemania, cuenta con un equipo de más de 850 empleados en fábrica y otros 200 en diversas sedes comerciales en todo el mundo.

Flottweg presenta la serie C – Advantage Manzano. La reconocida fiabilidad y eficacia de la marca, con resultados excelentes, en una serie específicamente diseñada para masa y orujo de aceituna en dos fases. Una línea sencilla que aúna calidad y precio. Dos modelos paraalmazaras de tamaño medio con un proceso estable y continuo donde la regulación no es la primera preocupación del operario. Lo son los resultados y la vida útil de la máquina.



	Serie C3E/A	Serie C4E/A	Serie C5E/A
Capacidad nominal (aceite-orujo)	55 - 70 Tm/24 horas	120 - 140 Tm/24 horas	200 - 250 Tm/24 horas
Peso (kg)	1.765	2.760	5.060
Largo/Ancho/Alto (mm)	2.980/940/890	3.520/1.140/1.030	4.100/1.520/1.210

El decanter FLOTTWEG es, sin duda, una de las mejores máquinas del mercado.



	Serie Z3E	Serie Z4E	Serie Z5E
Capacidad nominal (aceite-orujo)	40 - 60 Tm/24 horas	100 - 120 Tm/24 horas	180 - 200 Tm/24 horas
Peso (kg)	1.850	3.000	6.200
Largo/Ancho/Alto (mm)	2.645/1.180/890	3.740/1.000/1.200	4.500/1.600/1.150

	Serie Z6E/A	Serie Z8E/A
Capacidad nominal (aceite-orujo)	240 - 500 Tm/24 horas	600 - 1000 Tm/24 horas
Peso (kg)	9.750/9.850	14.140
Largo/Ancho/Alto (mm)	5.147/1.705/1.500	6.440/2.000/1.480



La serie Z cuenta con el diseño tecnológicamente más avanzado del mercado. Innovaciones técnicas como el SIMP-DRIVE® que facilita una regulación automática de la velocidad diferencial del sinfín en función de la carga, y detalles técnicos que facilitan su mantenimiento y operación durante su larga vida útil. Una serie para separación en dos o tres fases en función de la necesidad de cada cliente.

Si hay un detalle que sin duda distingue a la serie Z de cualquier otra marca es el IMPELLER. El IMPELLER o rodete ajustable, permite la regulación de la salida del aceite a plena velocidad de la máquina. Juntos SIMP-DRIVE e IMPELLER le ofrecen una total regulación con ajuste en segundos de forma manual o incluso integrada en su sistema de automatización.

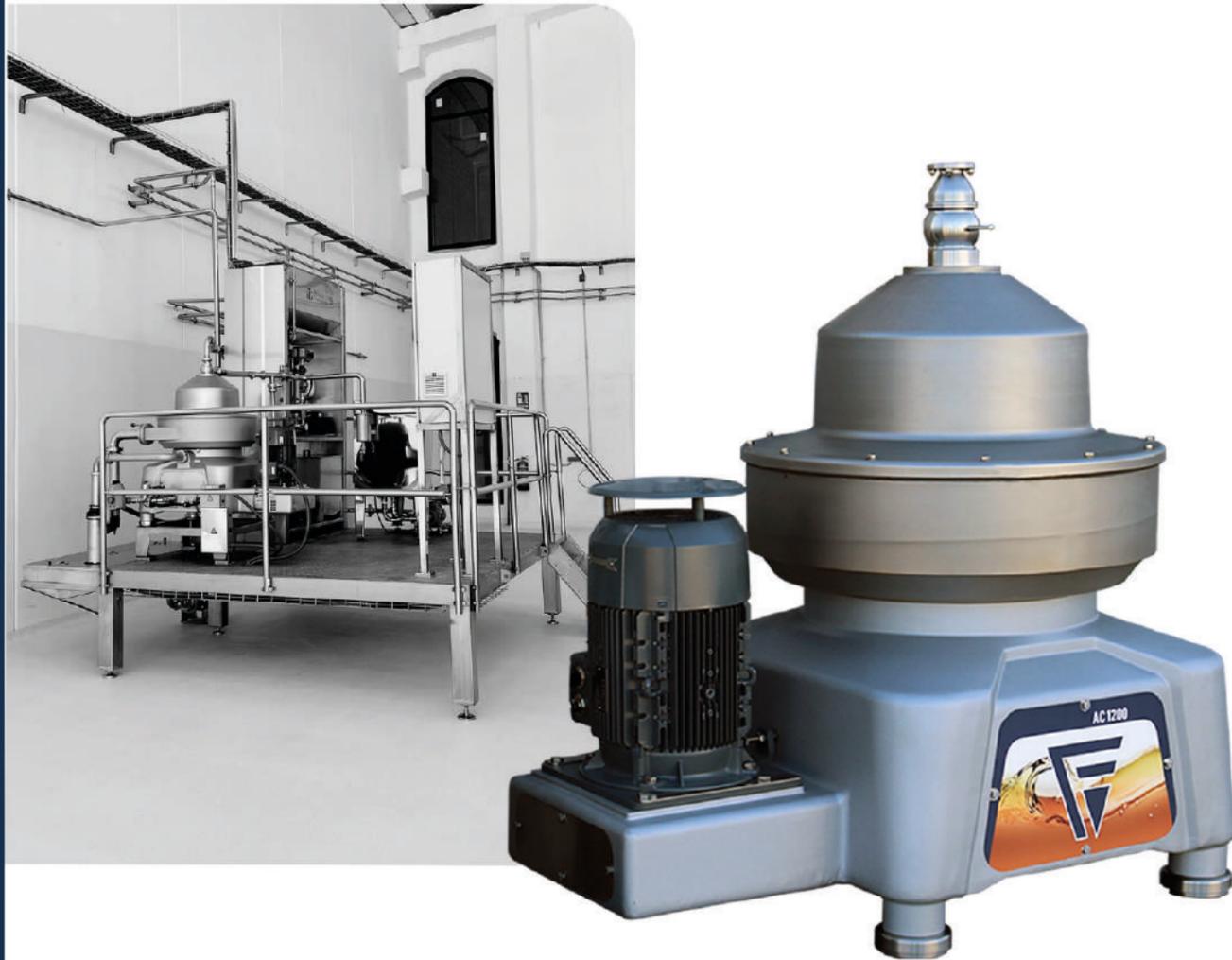


SEPARACION VERTICAL

CENTRÍFUGA VERTICAL FLOTTWEG

La centrífuga vertical FLOTTWEG es un decantador centrífugo que funciona a muchas más revoluciones por minuto que el decanter horizontal, lo que lo convierte en la máquina adecuada para separar sólidos muy finos de líquidos, así como para separar líquidos de diferente densidad. Esta separación es crucial puesto que los sólidos y agua no separados pueden provocar la aparición de defectos en el aceite en bodega.

Al igual que en el decanter horizontal, en la centrífuga vertical FLOTTWEG cuenta con innovaciones patentadas



	AC-1200-430 FO	AC-1510-430 FO	AC-1700-430 FO	AC-2000-430 FO
Potencia (kw)	7,5	15	18,5	30
Capacidad (L/hora)	HASTA 1.100	HASTA 2.200	HASTA 3.500	HASTA 4.500

EQUIPOS AUXILIARES

VIBROTAMIZ DE CALDOS

El Vibrotamiz de caldos MANZANO es un depósito que incorpora una bandeja que es un tamiz vibrante, que permite separar los finos de mayor tamaño que se encuentran en suspensión

	VT1452F-15	VT2502F-35	VT2502F-50
Capacidad	145 litros	250 litros	250 litros
Caudal	1500 l/h	3500 l/h	5000 l/h
Proceso	2 Fases	2 Fases	2 Fases

	VT2503F-15-50	VT2503F-35-50	VT2503F-50-100
Capacidad	250 litros	250 litros	250 litros
Caudal	1500 l/h + 5000 l/h	3500 l/h + 5000 l/h	5000 l/h + 10000 l/h
Proceso	3 Fases	3 Fases	3 Fases



EVACUADOR DE ORUJO

En sustitución de los antiguos fosos de recepción de orujo, el evacuador de orujo fabricado por CALDERERIA MANZANO, es una tolva de acero inoxidable

	EO-350	EO-800
Potencia	1 C.V.	1 C.V.
Capacidad	350 litros	800 litros



DEPÓSITO DECANTADOR

El aceite en la salida de la centrífuga vertical FLOTTWEG es vertido en un depósito decantador de doble vaso fabricado íntegramente en acero inoxidable por CALDERERIA MANZANO.

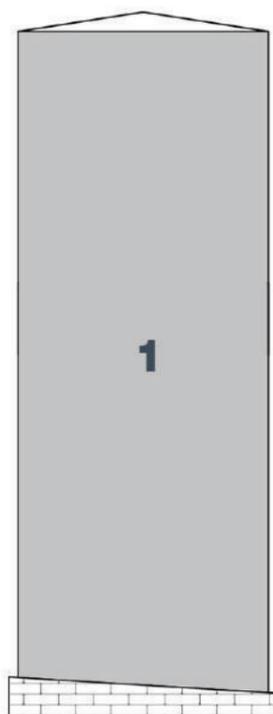
	DAC275 - 15	DAC275 - 35	DAC500 - 50
Capacidad	275 litros	275 litros	500 litros
Bomba aceite	1500 l/hora	3500 l/hora	5000 l/hora



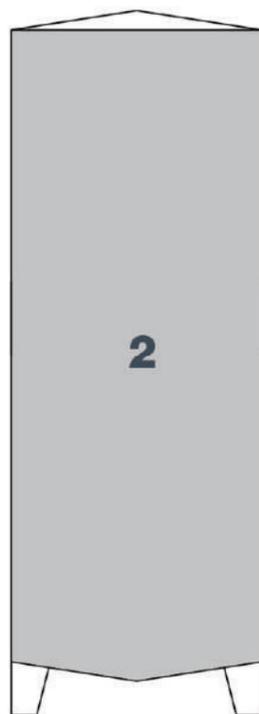
ALMACENAMIENTO

Depósitos fabricados íntegramente en acero inoxidable y diseñados específicamente para el almacenamiento de aceite de oliva.

Nuestra fábrica de Villafranca alberga el proceso de producción que ha expedido 300 depósitos anuales hacia 5 países desde 2014, cuando pusimos en marcha un nuevo proceso de montaje más robotizado y preciso, con soldaduras de alta calidad y mayor rango de diámetro para nuestros clientes.



FONDO PLANO INCLINADO



FONDO CÓNICO CON PATAS



AUXILIARES DE BODEGA

EQUIPOS AUXILIARES PARA BODEGA

La mejor de las bodegas necesita equipos de limpieza y mantenimiento que impidan el deterioro del aceite de almacena o incluso de los propios equipos con el paso del tiempo. Limpieza móvil con proyector de agua a presión o con bola difusora, recogida móvil de las purgas y bombeo adaptado a sus necesidades.



EQUIPO DE LIMPIEZA

- Proyector y accesorios
- Tubo de limpieza con bola difusora



RECOGIDA DE PURGAS

ACCESORIOS

Aros para inertización, codo decantador para el vaciado, indicadores de nivel precisos y fabricados en acero inoxidable sin adhesivos ni pintura, tomas de muestras en el punto que desee y otros accesorios personalizarán su depósito para que cumpla totalmente con sus necesidades.

GRAN CAPACIDAD



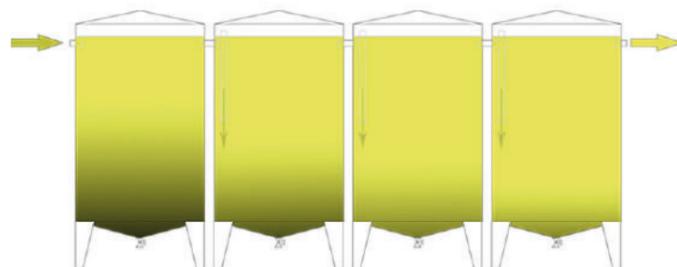
DEPÓSITOS DE GRAN CAPACIDAD

Las almazaras y cooperativas actuales necesitan almacenamiento de gran tamaño al más alto nivel de calidad. Podemos fabricar depósitos de hasta 170 T con soldaduras completamente robotizadas que cumplen la actual normativa alimentaria, con accesorios, material y acabados a la altura de depósitos de menor tamaño. Elija depósitos de gran capacidad a la altura de su negocio. .

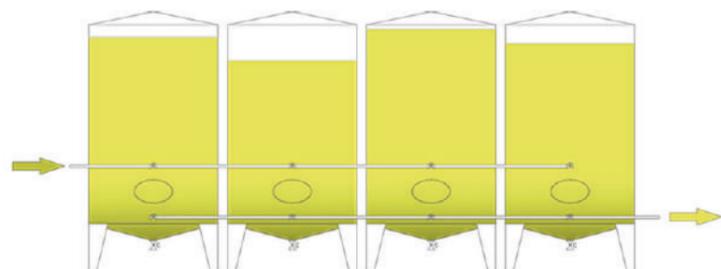
DECANTACIÓN

DEPÓSITOS DE DECANTACIÓN Y SELECCIÓN

La definición, diseño y fabricación de los depósitos para decantación y selección previos a la bodega de almacenamiento son claves. La elección de su tamaño, el ángulo del cono, si trabajarán de forma estática o dinámica o el diseño de sus conexiones permitirán al productor de aceite de oliva separar adecuadamente sus diferentes calidades y variedades, evitando partidas heterogéneas que reducen el valor de su producto.



DECANTACIÓN DINÁMICA



DECANTACIÓN ESTÁTICA

AUTOMATIZACIÓN



OLIVE UP! INDUSTRIA 4.0

Se trata de un pack de digitalización que permite la gestión integral del proceso completamente trazable desde la recepción de la aceituna, a la bodega de almacenamiento.

Permite una gestión de datos y gráficos de tendencias registrados y exportables, correspondientes a cada uno de los puntos del proceso, incluidos en un solo software trazable que, además, permite el control remoto de su fábrica. La Almazara 4.0.

■ Gestión integral del proceso completamente trazable desde la recepción a la bodega.

■ Datos y gráficos de tendencias registrados y exportables.

■ Control remoto de su fábrica.

INSTALACIONES

DEFINICIÓN, DISEÑO E INSTALACIÓN COMPLETA DE SU PLANTA

Un gran producto no funcionará como tal si no está correctamente instalado. Al confiar en nosotros obtiene nuestros productos transportados por nuestros propios medios, posicionados en su ubicación, instalados y soldados por nuestro equipo que ha realizado cientos de plantas en varias décadas de experiencia.



SERVICIO TECNICO OFICIAL

NO DEJE SUS MÁQUINAS EN MANOS DE TERCEROS.
SOMOS EL **REPRESENTANTE EXCLUSIVO**
DE FLOTTWEG

Formación directa de Flottweg.
Acceso al diseño original de su máquina.
Piezas originales de su fabricante.



Flottweg

SÓLO LAS **PIEZAS ORIGINALES** GARANTIZAN
LA DURABILIDAD Y RENDIMIENTO DE SU MÁQUINA

Recambios originales Flottweg.
Motorreductores fabricados en Flottweg, tiempo record en sustitución y recambios.
Diseños orientados a alargar la vida de sus máquinas y disminuir su coste.

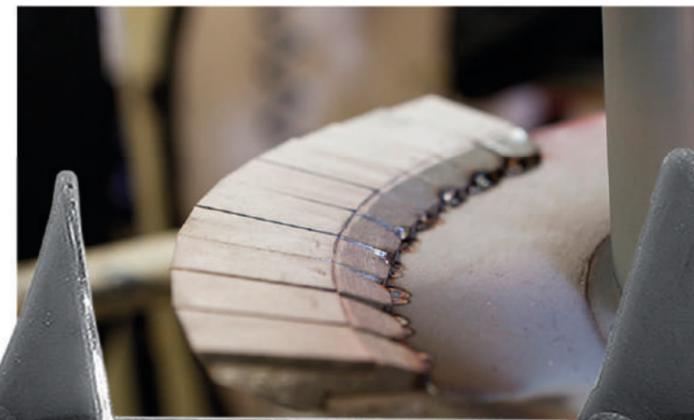
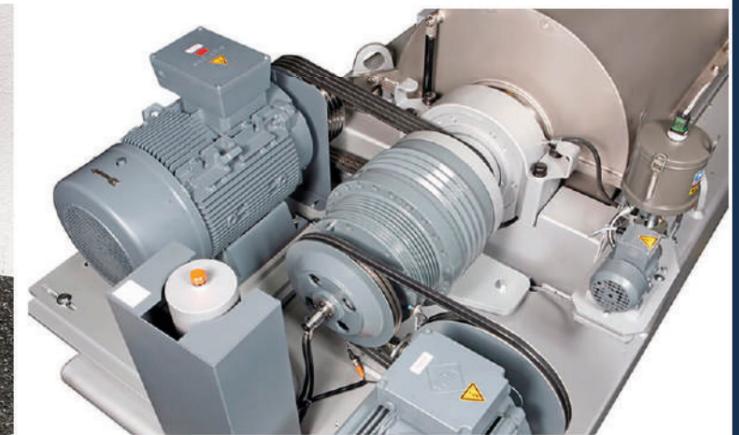
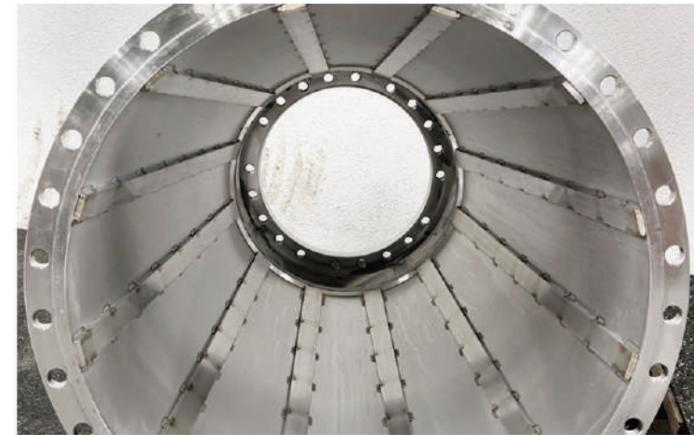
PLANTA DE REPARACIONES PROPIA
COMPLETAMENTE EQUIPADA



Reparación o reconstrucción en nuestra sede principal en Bujalance (Córdoba).

Acabados completamente mecanizados.
Terminaciones inmejorables.

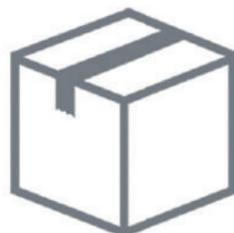
Equilibrado certificado y registro anual de cambios para ahorrar costes.



SERVICIO

RECAMBIOS ORIGINALES MANZANO – FLOTTWEG

A nuestro ágil servicio de recambios, con un catálogo completo en el que nuestros clientes pueden apoyarse para identificar las piezas y conocer su precio, se une ahora la tienda on-line de recambios Manzano-Flottweg. Además Flottweg ha confiado en nosotros dándonos la exclusividad de las piezas de desgaste originales que puedan necesitar todos sus clientes de aceite de oliva. Sus recambios disponibles en el menor tiempo posible.



TIENDA DE RECAMBIOS PIEZAS ORIGINALES FLOTTWEG

Teléfono: +34 656 874 495
recambios@caldereriamanzano.net
www.repuestos.caldereriamanzano.net

SERVICIO TÉCNICO DE REPARACIONES

Desde el lanzamiento de las bombas de pistón en 1996, Manzano cuenta con equipos móviles con todas las piezas que pueda necesitar el técnico experto que acude a su almazara ante averías o revisiones periódicas. Sabemos que no puede permitirse una larga parada en su fábrica. Queremos que trabaje al más alto nivel de fiabilidad.



SERVICIO TÉCNICO

Teléfono: +34 608 367 248
serviciotecnico@caldereriamanzano.net

INSTALACIONES

INSTALACIONES

CALDERERIA MANZANO cuenta con instalaciones en dos ubicaciones ambas en la provincia de Córdoba, en Bujalance y en Villafranca de Córdoba.

Bujalance es la sede social de la compañía, y es el origen y centro de las operaciones de MANZANO desde 1918. En esta ubicación fabricamos maquinaria y se administra la empresa. Contamos con 9000 m2 en total, repartidos entre patios de expedición y recepción y 3000 m2 de instalaciones para fabricación de piezas y ensamblaje de maquinaria. Los casi 500 m2 de oficinas administrativas, sala permanente de exposición de maquinaria, y almacén y tienda de recambios para nuestros clientes han sido completamente renovados durante 2016.



En Villafranca de Córdoba se fabrican íntegramente todos los depósitos y decantadores para aceite de oliva que suministra la empresa desde 2014, línea de fabricación que hasta ese momento compartía instalaciones con la maquinaria en Bujalance. Toda la maquinaria de proceso fue completamente renovada y la empresa apostó entonces por mejor tecnología disponible a nivel internacional. Fabricamos una media de 280 depósitos anuales entregados en más de una decena de países.





SERVICIO TÉCNICO

Teléfono: +34 608 367 248
serviciotecnico@caldereriamanzano.net



TIENDA DE RECAMBIOS PIEZAS ORIGINALES FLOTTWEG

Teléfono: +34 656 874 495
recambios@caldereriamanzano.net



CALDERERIA MANZANO S.A.

Avda. Hermanos Manzano Solano, 3
14650 Bujalance (Córdoba)

P.I. Dehesa de Cebrián
C/ El Carpio, 4 y 5
14420 Villafranca (Córdoba)

Teléfono: +34 957 170 225
Fax: +34 957 170 112

comercial@caldereriamanzano.net

www.caldereriamanzano.net

 facebook.com/manzano.caldereriamanzanosa

 @caldemanzano

 @caldereríamanzano

