

ESSENTIA

NOVITÀ 2026



PERCHÉ ESSENTIA

AUMENTA IL VALORE COMMERCIALE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ATTRAVERSO IL CONTROLLO DEL PROFILO AROMATICO

È IL PRIMO SISTEMA "IN DIRETTA E IN VIVO" CHE CONSENTE LA GESTIONE DEL PROFILO AROMATICO DURANTE IL PROCESSO DI LAVORAZIONE

PERMETTE DI CONTROLLARE E MODULARE LA QUALITÀ DEI PROFUMI PRIMA DELLA CONCLUSIONE DELLA MOLITURA

ESALTA LA QUALITÀ DELLE TUE OLIVE:

OTTIENI IL PROFILO AROMATICO DESIDERATO!

OLTRE L'85% DEI CONSUMATORI SCEGLIE L'OLIO EXTRAVERGINE IN BASE ALLA FRESCHEZZA E ALL'INTENSITÀ DEI PROFUMI



DA OGNI OLIVA
SI PUÒ TIRARE FUORI
MOLTO DI PIÙ

- Completamente in Acciaio INOX
- Impianto di lavaggio automatico
- Coclea pasta con regolazione ad inverter
- Sistema Jet aria condizionata
- Sensori temperatura per aria e pasta
- Elevata superficie di contatto acqua/macchina per un condizionamento termico della pasta veloce ed efficiente

Essentia è il primo sistema in diretta e in vivo che permette di creare il profilo aromatico migliore, esaltando il valore del tuo olio!

PERSONALIZZAZIONI

- Colore Brand Frantoio
- Sensori ossigeno
- Sensori PH

MODELLO	POTENZA KW	PESO KG	MISURE LxLxH	PORTATA
ESSENTIA	7,5	1000	3600x800x1200	50 quintali/ora

