



exoos

OLIVE OIL PRO_SOLUTIONS

by ITALPROGETTI



**IMPIANTO DI
FILTRAZIONE**



Italprogetti, fondata nel 1977 dall'ingegnere Mario Serrini a Ponte a Egola (Pisa), si trova in uno dei distretti conciarci più importanti al mondo.

Inizialmente focalizzata su soluzioni per l'industria conciaria, l'azienda ha ampliato le proprie competenze includendo anche la filtrazione di oli alimentari e il trattamento delle acque. Nel corso degli anni, Italprogetti ha registrato una **crescita costante**, operando oggi attraverso tre principali siti produttivi che coprono una superficie complessiva di oltre 15.000 metri quadrati.

Oggi, l'azienda ha esteso la propria presenza a livello globale, completando progetti in oltre 100 Paesi. L'espansione dell'azienda è stata significativa, con un raddoppio delle dimensioni negli ultimi otto anni. Di conseguenza, anche la forza lavoro è cresciuta, contando oggi oltre 200 professionisti impiegati in tutti i reparti. Questo impegno costante verso l'**innovazione** e la **specializzazione** ha consolidato la posizione di Italprogetti come leader riconosciuto a livello internazionale in diversi settori.



NATA NEL
1977



200
PERSONE



100%
MADE IN ITALY



15.000 mq
DI STABILIMENTI



CLIENTI IN
100+ PAESI

italprogetti.it

◆ La tua risposta di qualità alle richieste di filtrazione.

Finalmente la filtrazione.

FACILE | RAPIDA | SICURA



Exoos è il marchio innovativo di Italprogetti S.p.a., con oltre vent'anni di esperienza nella progettazione e realizzazione di sistemi di filtrazione per oli extravergini di oliva.

Exoos nasce con l'obiettivo di proseguire l'operato avviato da Italprogetti S.p.a.: portare efficienza, versatilità e tecnologie all'avanguardia nel settore degli oli alimentari.

I sistemi Exoos sono sinonimo di **semplicità, pulizia, efficienza e facilità d'uso**, ideali per soddisfare le esigenze di chi lavora con passione per ottenere un **olio extravergine di qualità superiore**.

exoos.it

L'impianto

1 Serbatoio Precoat/Slurry

Per la formazione del pannello iniziale e il dosaggio di coadiuvanti durante la filtrazione.

2 Serbatoio olio filtrato

L'olio filtrato viene accumulato in un serbatoio, per poi essere stoccato o imbottigliato.

3 Quadro elettrico

Tutto il cablaggio elettrico viene raccolto qui.

4 Quadro di comando touch

Da questo quadro di comando è possibile gestire tutti i parametri del macchinario e del ciclo di filtrazione.

5 Blocco filtropressa

In un nuovo design super compatto, il nuovo blocco filtropressa include una nuova serie di piastre filtranti.

6 Ingresso olio

Attacco rapido DIN anche per tubazioni flessibili



L'impianto

7 Scambiatore di calore

L'utilizzo dello scambiatore di calore permette, volendo, di filtrare l'olio alla temperatura ideale, garantendo sempre la massima qualità dell'extravergine filtrato.

8 Coclea

I pannelli esausti vengono raccolti in una tramoggia dotata di coclea, permettendo l'accumulo in un Bin esterno.

9 Ruote

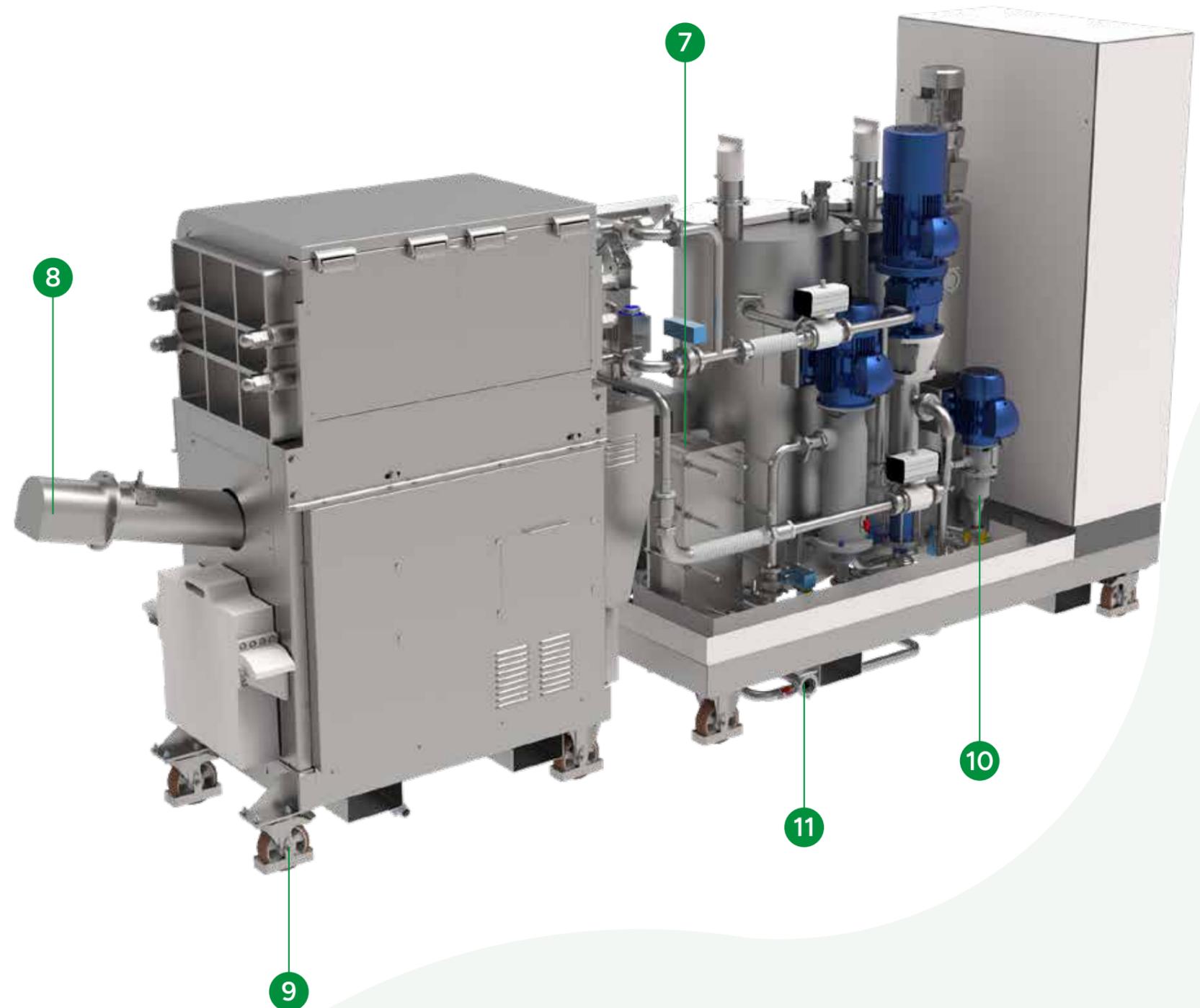
L'intero impianto è dotato di ruote con freno, per una facile movimentazione dell'impianto.

10 Pompe monovite

Il sistema exoos è equipaggiato con 3 pompe monovite, senza necessità di utilizzare pompe esterne.

11 Uscita olio filtrato

Attacco rapido DIN anche per tubazioni flessibili



Vantaggi



Filtrazione efficace ed efficiente anche su oli extravergini appena estratti, con immediata stabilizzazione del prodotto e mantenimento delle caratteristiche qualitative.



Perdite di olio drasticamente ridotte fino a 10 volte inferiori rispetto ai sistemi tradizionali, < 0,5%, ovvero meno di 0,5 kg ogni 100 kg di olio trattato.



Controllo preciso della temperatura di filtrazione, per ottimizzare la qualità del processo e rallentare fin da subito i fenomeni degradativi, sia enzimatici che ossidativi.



Estrema facilità nelle operazioni di scarico e pulizia, progettate per ridurre i tempi morti e migliorare l'efficienza operativa.



Conduzione semplice e intuitiva, tramite software dedicato e interfaccia user-friendly, per un'esperienza operativa rapida e senza complicazioni.



Ridotto contatto tra olio e ossigeno, grazie all'assenza di gocciolamenti e alla possibilità di operare in atmosfera controllata con azoto, preservando freschezza e qualità.



Assenza di contaminazione tra cicli, che garantisce la massima integrità del prodotto in ogni fase.