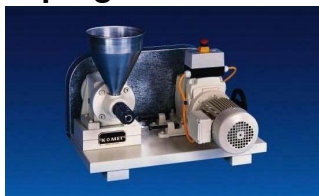


Presses à huile KOMET

La presse à huile végétale KOMET se caractérisent par un procédé de pressage à froid particulier pour lequel on utilise à la place de différentes vis de compression, de simples vis d'alimentation destinées à extraire l'huile. Ainsi, les graines oléagineuses sont pressées en douceur sans être malaxées ni triturées constamment. Un avantage de ce procédé est qu'il est possible de transformer une [multitude](#) de graines oléagineuses, graines et noix sans changer de vis sans fin ni modifier les ouvertures de sortie d'huile, c'est-à-dire avec l'équipement standard de la presse à huile.

Les presses à huile sans fin KOMET ne nécessitent pas de maintenance particulière étant donné qu'elles ne possèdent pas de corbeille filtrante en plusieurs parties mais un piston de pressage monobloc. Cela permet un changement rapide entre différentes graines oléagineuses ce qui est important lors de la transformation de petites charges. Le tourteau sortant sous forme boudin facilement stockable et transportable constitue un autre atout. L'huile fabriquée par les presses à vis sans fin KOMET se caractérise par une qualité exceptionnelle grâce à la température de pressage basse et au pressage particulièrement doux. Elle peut être utilisée comme huile comestible, en fonction du produit de départ, sans autre raffinage.

Notre programme de livraison comprend les presses à huile suivants:





[Site de la presse à huile](#)