



# PEGASO

Plantas automáticas de ciclo continuo  
para la producción de aceite de oliva




MAQUINARIA AGRÍCOLA SEGUÉS S.L.



Av. Santuari s/n  
25215 SANT RAMON  
(Lleida) - Spain  
Tel.: +34 973 524 336


[www.seguessl.com](http://www.seguessl.com)  
[segues@seguessl.com](mailto:segues@seguessl.com)

## PEGASO 250

 Es el sistema ideal para las pequeñas explotaciones agrícolas porque garantiza un rendimiento y una calidad del aceite comparables a los de los sistemas con mayor capacidad operativa creados por Officine Meccaniche Toscane. De hecho, la tecnología y los materiales hacen de **PEGASO 250** un sistema con características profesionales en todos los aspectos pero de tamaño reducido.


**Es un sistema operativo de dos fases que produce aceite sin utilizar separadores finales de eje vertical.**

Se caracteriza por el uso de volúmenes muy pequeños de agua de mezcla a baja temperatura. gracias a su compactidad y modularidad, no se requieren obras de albañilería, agua o electricidad para su instalación.

 It is the ideal plant for the small growers. It guarantees the same performance and oil quality of bigger dimensioned plants produced by Officine Meccaniche Toscane. The technology and the materials fitted together in **PEGASO 250** have generated a plant with professional features in reduced dimensions.

**It operates in a two-phases systems and it produces oil without the use of vertical centrifugal separators.**

One of the main exclusive feature of this plant is the very small mixing water consumption. Due to its compactness and modularity, no masonry, no plumbing and no electrical work are necessary for setting up this plant.

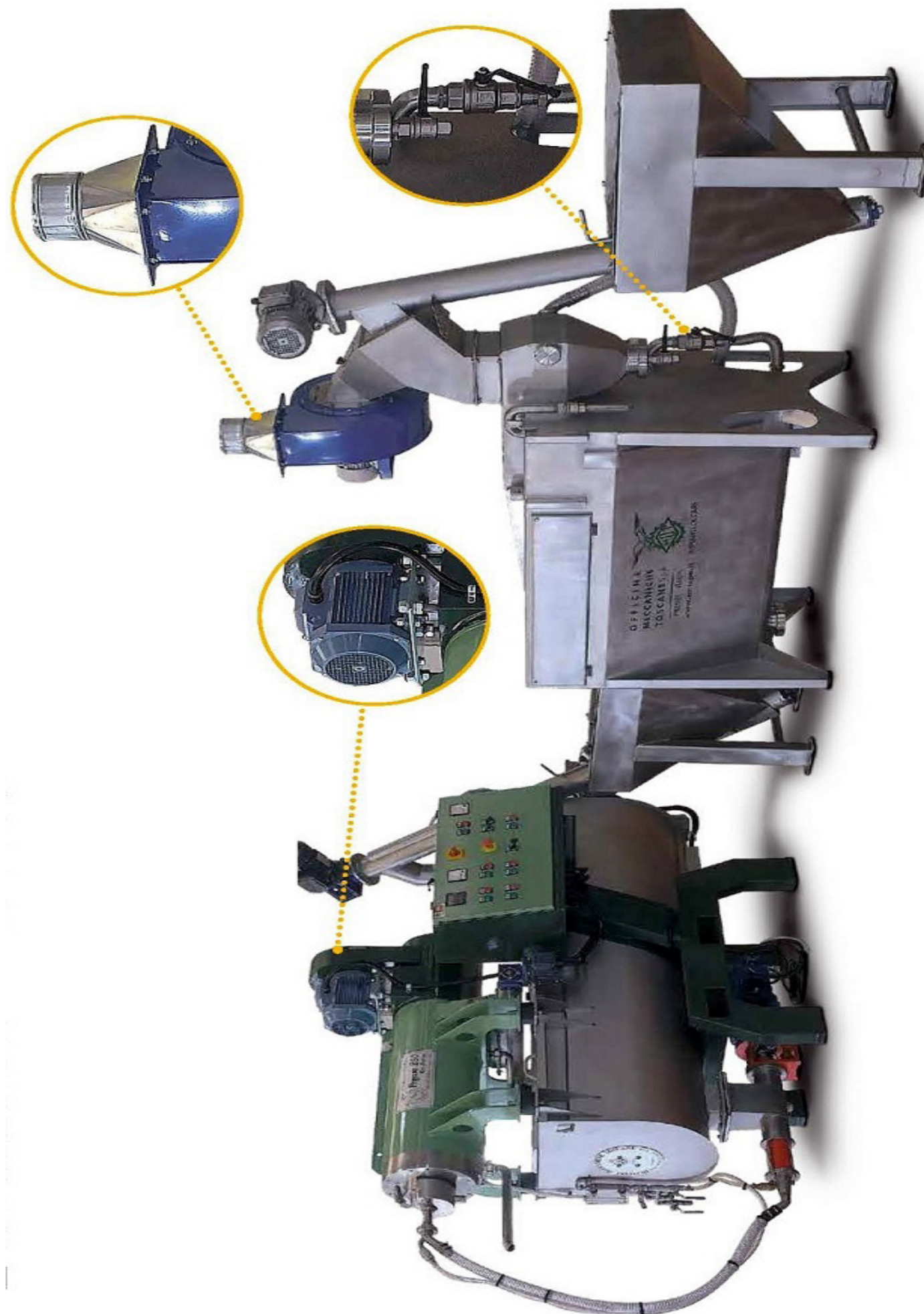
 C'est la chaîne idéale pour les petits exploitants agricoles. Elle garantit des performances et une qualité d'huile équivalentes à celles des dernières installations de plus grande capacité opérationnelle réalisées par Officine Meccaniche Toscane. La technologie et les matériaux utilisés dans la réalisation de **PEGASO 250** permettent de la considérer comme une chaîne de caractéristiques professionnelles à tout point de vue, mais réduite dans les dimensions. **C'est un système qui travaille à deux phases et produit de l'huile sans utiliser les séparateurs finals à axe vertical.**

Il est aussi caractérisé par l'utilisation d'une très faible quantité d'eau de mélange. Grâce à sa compacité et à sa modularité, l'installation ne nécessite pas d'ouvrages hydrauliques, électriques ou de maçonnerie.



SIN SEPARADOR FINAL  
NO VERTICAL CENTRIFUGAL SEPARATOR  
NON SEPARATEURS FINALS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS TECHNICAL DATA CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	
Diámetro interior tambor mm Drum internal length mm Diamètre intérieur du tambor mm	200
Largo tambor mm Drum useful length mm Longueur du tambor mm	850
Potencia instalada kW Electrical absorption kW Absorption kW	10
Espacio m <sup>2</sup> Floor space approx sq m. Encombrement m <sup>2</sup>	6-10



	PEGASO 250 Compuesto de:	PEGASO 250 is made up of:	PEGASO 250 est composé par:
1	Un elevador de tornillo tubular de acero inoxidable para el transporte de las aceitunas hasta la trituradora con tolva de entrega;	A stainless steel screw elevator with charge hopper for the olives transport to the crusher;	Un élévateur tubulaire à vis en acier inoxydable avec trémier de chargement pour le transport des olives au broyeur;
2	Una innovadora trituradora mecánica construida íntegramente en acero inoxidable;	An innovative mechanical crusher entirely made up in stainless steel;	Un broyeur mécanique innovant réalisé entièrement en acier inoxydable;
3	Una batidora íntegramente en acero inoxidable con una capacidad total de 500 l dividida en dos sectores y equipada con una bomba de velocidad variable;	A stainless steel entirely built kneader with a total capacity of 500 l divided in two stages and equipped with a variable speed pump;	Un malaxeur construit en acier inoxydable d'une capacité totale de 500 l subdivisé en deux secteurs avec une pompe à vitesse variable;
4	Una centrifuga horizontal (decanador) que, con modestos volúmenes de agua de amasado, extrae, mediante un sistema patentado, el aceite de la pasta de aceituna sin necesidad de utilizar separadores finales.	A horizontal centrifuge (decanter) that extracts the oil from the olive paste without centrifugal separators, through a patented device and with a low water consumption.	Une centrifuge horizontale (decanter) qui, avec une petite quantité d'eau de mélange et par un système breveté, permet l'extraction de l'huile de la pâte d'olive sans l'utilisation des séparateurs finals.
	La adición de la unidad de lavado hidroneumática del sistema PEGASO 500 es opcional	The hydropneumatic washing group PEGASO 500 is an optional device.	La laveuse hydropneumatique PEGASO 500 es optionnel.
	Para una calidad e higiene absolutas, todas las partes en contacto con la pasta de aceituna están fabricadas en acero inoxidable (AISI 304).	For the total quality and hygiene all parts in contact with the olives paste are in high quality stainless steel (AISI 304).	Toutes les pièces au contact de la pâte d'olive sont en acier inoxydable (AISI 304) pour l'absolute qualité et hygiène.

Todos los datos técnicos reportados no son vinculantes y pueden estar sujeto a cambios sin previo aviso debido a las continuas mejoras que se pueden realizar en nuestra maquinaria.

The Company reserves the right to modify the machine for improvements at any time.

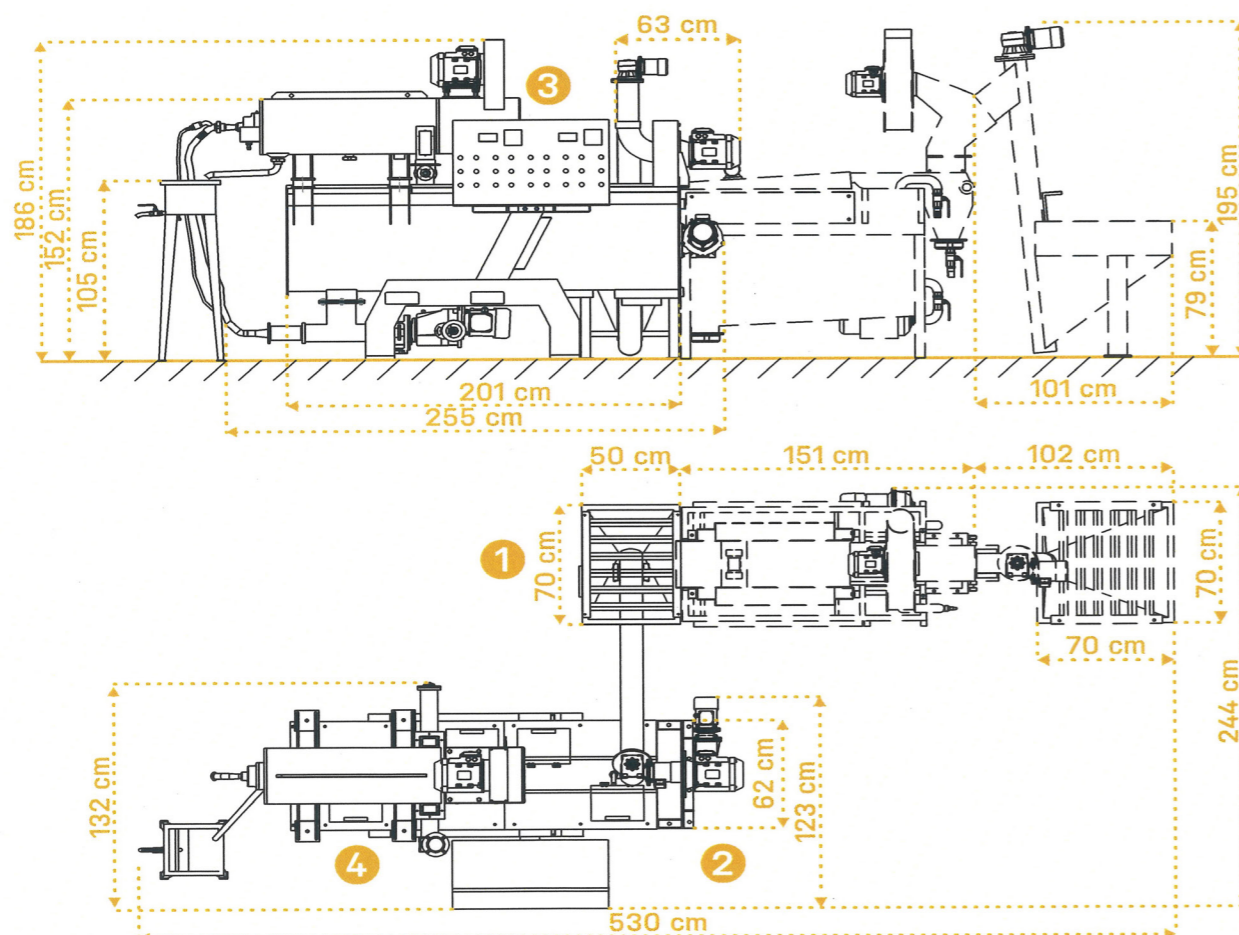
La Société se réserve le droit d'effectuer a tout moment toute modification en vue d'améliorer les machines.

## PEGASO 500

La planta **PEGASO 500** es la única planta pequeña que garantiza rendimientos y calidad del producto a la par de plantas con mayor capacidad operativa. **Se trata de un sistema que puede equiparse, a elección del cliente, con decantadores bifásicos o trifásicos que producen aceite de oliva sin utilizar separadores finales de eje vertical.** El innovador decantador de dos fases utiliza un sistema de muestreo central especial dentro del tambor. También está equipado con un sistema de arranque controlado por inversor que reduce significativamente la absorción, haciéndolo más eficiente. También se caracteriza por el uso de volúmenes reducidos de agua de amasado a baja temperatura. Los volúmenes reducidos de agua sumado a la ausencia total del separador final se traducen en un menor impacto ambiental. Gracias a su compactación y modularidad, no son necesarias obras de albañilería, agua o electricidad para su instalación.

The automatic-cycle continuous system **PEGASO 500** is the sole small-dimensioned plant that guarantees the same performance and final product quality of bigger dimensioned plants. **This system could be equipped by two or three-phases decanters on demand. In any case, it produces olive oil without the use of vertical centrifugal separators.** The innovative two-phase decanter uses a special central collection system inside the drum. It is equipped with a start system controlled by an inverter that reduces its absorption making it more efficient. One of the main exclusive features of this plant is the very small mixing water consumption. Small volumes of water together with the total lack of a final separator mean a lower environmental impact. Due to its compactness and modularity, no masonry, no plumbing and no electrical work are necessary for setting up this plant.

La chaîne **PEGASO 500** est la seule installation de petite dimension qui garantit des performances et une qualité de produit équivalentes à celles des dernières installations de plus grande capacité. C'est un système qui peut être équipé par decanter à deux ou à trois phases selon les besoins du client. De toute façon, le système produit huile d'olive sans utiliser les séparateurs finals à axe vertical. Il est aussi caractérisé par l'utilisation d'une très faible quantité d'eau de mélange. La faible quantité d'eau et l'absence complète du séparateur final permettent un impact environnemental moindre et une amélioration qualitative du produit. Grâce à sa compacité et à sa modularité, l'installation ne nécessite pas d'ouvrage hydrauliques, électriques ou de maçonnerie.



SIN SEPARADOR FINAL  
NO VERTICAL CENTRIFUGAL SEPARATOR  
NON SEPARATEURS FINALS

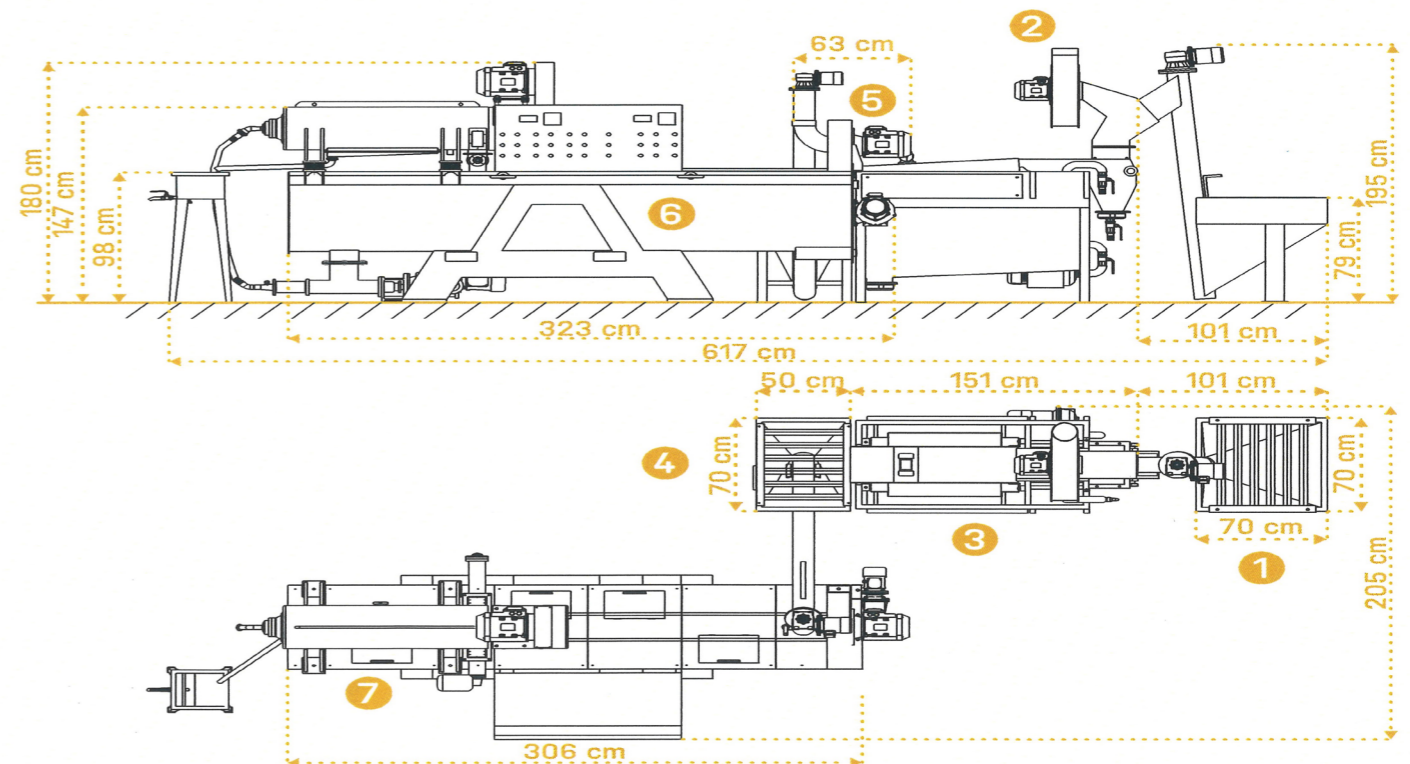
### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS TECHNICAL DATA CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Diámetro interior tambor mm Drum internal length mm Diamètre intérieur du tambor mm	200
Largo tambor mm Drum useful length mm Longueur du tambor mm	1050
Potencia instalada kW Electrical absorption kW Absorption kW	15
Espacio m <sup>2</sup> Floor space approx sq m. Encombremet m <sup>2</sup>	16-20





	PEGASO 500 Compuesto de:	PEGASO 500 is made up of:	PEGASO 500 est composé par:
1	Un elevador de tornillo tubular con tolva de entrega;	A screw elevator equipped with a charge hopper;	Un élévateur tubulaire à vis avec trémie de chargement;
2	Un defoliador;	A delafer;	Une effeuilleuse;
3	Una lavadora hidroneumática;	A hydropneumatic washing-machine;	Une laveuse hydropneumatique;
4	Un elevador de tornillo tubular, para el transporte de la aceituna hasta la trituradora;	A screw elevator for the olives transport to the crusher;	Un élévateur tubulaire à vis pour le transport des olives au broyeur;
5	Una innovadora trituradora mecánica, construida íntegramente en acero inoxidable;	An innovative mechanical crusher, entirely made up in stainless steel;	Un broyeur mécanique innovant, réalisé entièrement en acier inox;
6	Amasadora totalmente de acero inoxidable con una capacidad total de 900/1000 l dividida en tres secciones y equipada con una bomba de cavidad progresiva de velocidad variable. Gracias a la geometría de las bobinas, la amasadora permite una perfecta mezcla de la masa y un rápido traslado de una cámara a otra;	A stainless steel entirely built kneader with a total capacity of 900/1000 l divided in three stages; it is equipped with a variable speed monoscrew pump. Due to the shovels geometry, the kneader allows a perfect mixing up of the paste and a quick pouring out from a stage to the other;	Un malaxeur construit en acier inox d'une capacité totale de 900-1000 l subdivisée en trois secteurs, complétée par une pompe monovis à vitesse variable. La géométrie des volets permet un parfait malaxage de la pâte et un rapide transvasement d'une chambre à l'autre;
7	Una centrifugadora horizontal (decanador) que extrae, mediante un sistema patentado, el aceite de la pasta de aceituna sin necesidad de utilizar separadores finales;	A horizontal centrifuge (decanter) that extracts the oil from the olive paste without centrifugal separators, through a patented device;	Une centrifuge horizontale (decanter) qui, par un système breveté, permet l'extraction de l'huile de la pâte d'olive sans l'utilisation des séparateurs finals;
	Para una calidad e higiene absolutas, todas las partes en contacto con la pasta de aceituna están fabricadas en acero inoxidable (AISI 304).	For the total quality and hygiene all parts in contact with the olives paste are in high quality stainless steel (AISI 304).	Toutes les pièces au contact de la pâte d'olive sont en acier inoxydable (AISI 304) pour l'absolute qualité et hygiène.


Todos los datos técnicos reportados no son vinculantes y pueden estar sujeto a cambios sin previo aviso debido a las continuas mejoras que se pueden realizar en nuestra maquinaria.  
 The Company reserves the right to modify the machine for improvements at any time.  
 La Société se réserve le droit d'effectuer a tout moment toute modification en vue d'améliorer les machines.

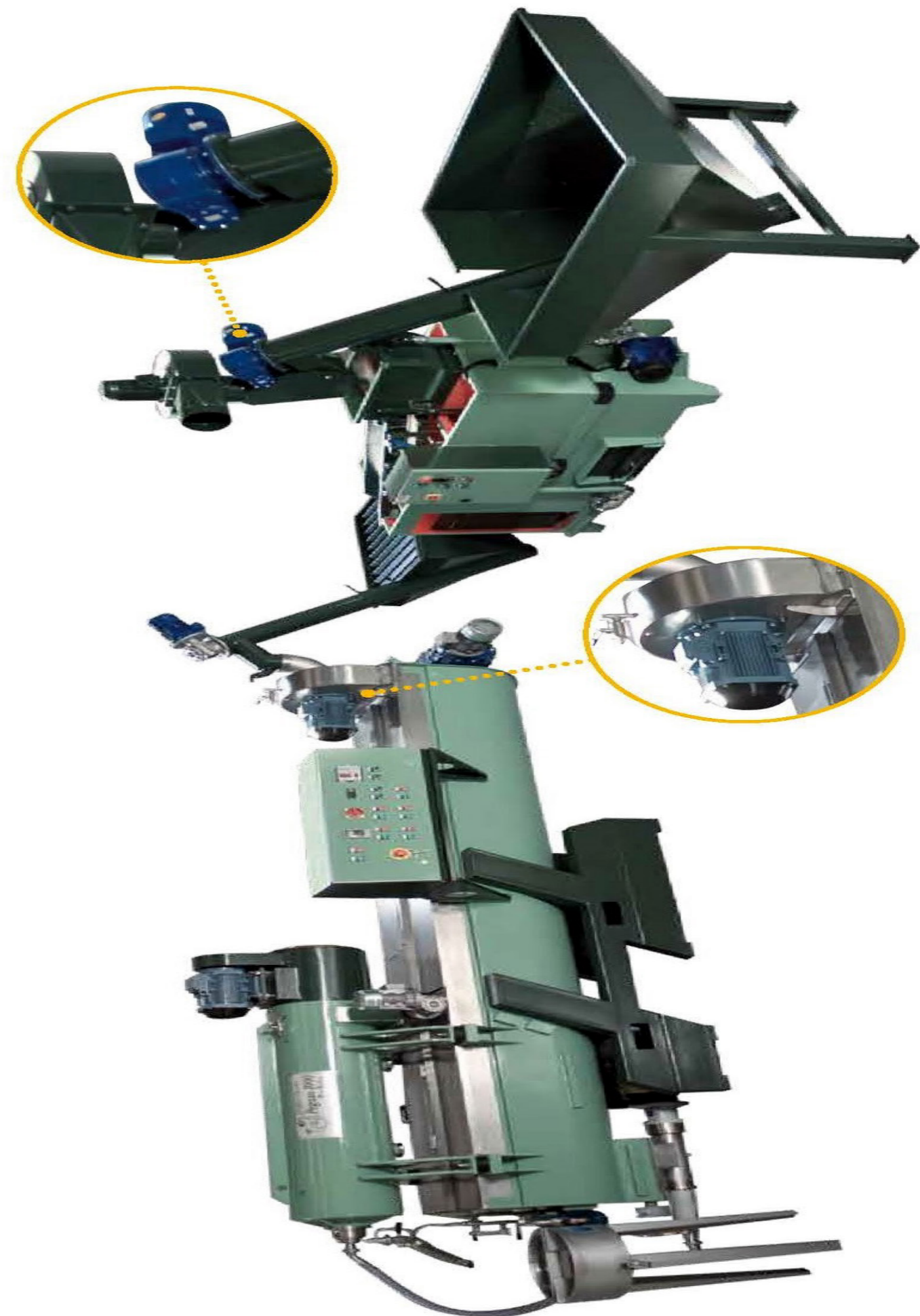


## PEGASO 1000

 Es la única planta para la producción de aceite de oliva de tamaño medio en el mercado, lo que garantiza un rendimiento y calidad del producto a la par de nuestras nuevas plantas con mayor capacidad operativa. De hecho, la tecnología y los materiales utilizados hacen de **PEGASO 1000** un sistema con características profesionales en todos los aspectos. **Es un sistema bifásico que funciona sin adición de agua de mezclado y que produce aceite sin utilizar separadores finales de eje vertical.** El decantador **PEGASO 1000** pertenece a la **nueva serie de decantadores TBD (Twin Bowl Decanter)**. El buque insignia de la serie **PEGASO**, es dotado de un tambor por donde discurre la pasta oleosa en toda su longitud, aumentando así el tiempo de residencia de la pasta de aceituna y recuperando una mayor cantidad de producto de muy alta calidad. La novedad absoluta se refiere al proceso de clarificación al que se somete el producto; de hecho, el mosto oleoso entra en un segundo tambor (a baja velocidad) situado en el centro y, viajando en sentido contrario en toda su longitud, consigue eliminar completamente los mucílago y cuerpos en suspensión, garantizando un aceite final de máxima calidad.

 The automatic-cycle continuous system **PEGASO 1000** is the sole medium-dimensioned plant for the olive oil production nowadays on market that guarantees the same performance and final product quality or our bigger dimensioned plants. The technology and the materials fitted together in **PEGASO 1000** have generated a plant with professional features in reduced dimensions. **It operates in a two-phases system without water in addition and it produces oil without the use of vertical centrifugal separators.** **PEGASO 1000** decanter belong to the **new TBD decanter series (Twin Bowl Decanter)**. The flagship of the **PEGASO** Series is equipped with a special drum. Thanks to the design of this drum, the oil moisture proceeds along all the drum length; this increases the permanence of the olive paste inside the drum and permits to recover a big quantity of product of very high quality. The innovation concerns the clarification run of the product inside the drum; the oil moisture enters (at low speed) a second drum located in the centre; all the mucilage and suspension bodies are eliminated by the running of the oil moisture through all the second drum length.

 La chaîne **PEGASO 1000** est la seule installation pour la production d'huile d'olive de moyen dimension qui garantit des performances et une qualité de produit équivalentes à celles des nos dernières installations de plus grande capacité opérationnelle. La technologie et le matériaux utilisés dans la réalisation de PEGASO 1000 permettent de la considérer comme une chaîne de caractéristiques professionnelles à tout point de vue, mais réduite dans le dimensions. **C'est un système qui travaille à deux phases sans eau de mélange et produit de l'huile sans utiliser les séparateurs fianls à axe vertical.** Le décanter **PEGASO 1000** appartient à la **nouvelle série de décanter TBD (Twin Bowl Decanter)**. Le fleuron de la série **PEGASO** est équipé para un tambour spécial où la pâte d'olive court sur toute la longueur, augmentant ainsi le temps de passage de la pâte d'oliver et récupérant une grande quantité du produit de la plus haute qualité. La nouveauté absolue concerne la clasification du produit; en effet, le moût huileux entre dedans un deuxième tambour (à basse vitesse) et en allant dans la direction opposée sur tute sa longueur, il est capable d'éliminer complètement le mucilage et les corps suspendus.



	PEGASO 1000 Compuesto de:	PEGASO 1000 is made up of:	PEGASO 1000 est composé par:
1	Una tolva de entrega;	A charge hopper;	Une trémie de chargement;
2	Un elevador de tornillo tubular para el transporte de las aceitunas al grupo de defoliación-lavado;	A screw elevator for the olives transport to the deleafing-washing group;	Un élévateur tubulaire à vis pour le transport des olives au groupe effeuillage-lavage;
3	Un defoliador;	A deleafing;	Une effeuilleuse;
4	Una lavadora hidroneumática	A hydropneumatic washing-machine	Une laveuse hydropneumatique;
5	Un elevador de tornillo tubular, para el transporte de la aceituna hasta la trituradora;	A screw elevator for the olives transport to the crusher;	Un élévateur tubulaire à vis pour le transport des olives au broyeur;
6	Una innovadora trituradora de martillos mecánica, construida íntegramente en acero inoxidable;	An innovative mechanical hammer crusher, entirely made up in stainless steel;	Un broyeur mécanique à marteaux innovant, réalisé entièrement en acier inox;
7	Amasadora totalmente de acero inoxidable con un capacidad total de 1600 l dividida en tres sectores y equipada con una bomba de cavidad progresiva de velocidad variable. Gracias a la geometría de las bobinas, la amasadora permite una perfecta mezcla de la masa y un rápido traslado de una cámara a otra;	A stainless steel entirely built kneader with a total capacity of 1600 l, divided in three stages; it is equipped with a variable speed monoscrew pump. Due to the shovels geometry, the kneader allows a perfect mixing up of the paste and a quick purging out from a stage to the other;	Un malaxeur construit en acier inox d'une capacité totale de 1600 l subdivisée en trois secteurs, complété par une pompe monovis à vitesse variable. La géométrie des volets permet un parfait malaxage de la pâte et un rapide transvasement d'une chambre à l'autre;
8	Una centrifuga horizontal (decantador) que extrae, mediante un sistema patentado, el aceite de la pasta de aceituna sin necesidad de utilizar separadores finales	A horizontal centrifuge (decanter) that extracts the oil from the olive paste without centrifugal separators, through a patented device;	Une centrifuge horizontale (decanter) qui, par un système breveté, permet l'extraction de l'huile de la pâte d'olive sans l'utilisation des séparateurs finals;
	Para una calidad e higiene absolutas, a todas las partes en contacto con la pasta de aceituna están fabricadas en acero inoxidable AISI 304.	For the total quality and hygiene all parts in contact with the olive paste are in high quality stainless steel (AISI 304).	Toutes les pièces au contact de la pâte d'olive sont en acier inox AISI 304 pour l'absolute qualité et hygiène.

Todos los datos técnicos reportados no son vinculantes y pueden estar sujeto a cambios sin previo aviso debido a las continuas mejoras que se pueden realizar en nuestra maquinaria.

The Company reserves the right to modify the machine for improvements at any time.

La Société se réserve le droit d'effectuer a tout moment toute modification en vue d'améliorer les machines.



SIN SEPARADOR FINAL  
NO VERTICAL CENTRIFUGAL SEPARATOR  
NON SEPARATEURS FINALS

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**  
**TECHNICAL DATA**  
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

Diámetro interior tambor mm Drum internal length mm Diamètre intérieur du tambor mm	255
Largo tambor mm Drum useful length mm Longueur du tambor mm	1255
Potencia instalada kW Electrical absorption kW Absorption kW	25
Espacio m <sup>2</sup> Floor space approx sq m. Encombrement m <sup>2</sup>	35

