



Via Don Battistoni, 1 - 60035 Jesi (AN) Italy
Tel. +39 0731.2311- Fax +39 0731.231239
www.pieralisi.com - info@pieralisi.com

Cod. 3433031 - 0119

La società è controllata e controllata da: PIERALISI S.p.A. - Via Don Battistoni, 1 - 60035 Jesi (AN) Italy - Tel. +39 0731.2311- Fax +39 0731.231239 - www.pieralisi.com - info@pieralisi.com



DEFOGLIAZIONE e LAVAGGIO





Defogliazione e lavaggio

Il ciclo di trasformazione delle olive in olio e sottoprodotti passa attraverso la defogliazione ed il lavaggio, fasi preliminari estremamente importanti per consentire di lavorare un prodotto di qualità.

Avere macchinari in grado di eliminare impurità e mantenere integra la drupa in tutta la sua purezza rappresenta un valore aggiunto che il frantoiano si ritroverà al termine del ciclo di lavorazione.



Pieralisi: dal 1888 ingegno e innovazione al servizio della qualità



Passione, tradizione e innovazione. Sono i valori che guidano il cammino del Gruppo Pieralisi dal 1888, quando venne fondata la prima officina nel piccolo borgo di Monsano. Oggi il Gruppo Pieralisi è leader mondiale nella fornitura di soluzioni di separazione all'avanguardia con l'utilizzo della forza centrifuga.

Gli impianti Pieralisi garantiscono prestazioni ottimali - sia a **ciclo continuo** che in **lavorazione partitaria** - esaltando da una parte la qualità dell'olio che risulta ancor più ricca di polifenoli e permettendo dall'altra di valorizzare appieno i sottoprodotti che diventano così anch'essi fonte di reddito per il frantoiano.

L'esperienza maturata dal Gruppo Pieralisi rende la nostra azienda l'unica in grado di poter fornire ai propri clienti, in ogni parte del mondo, **un prodotto chiavi in mano** che **soddisfi l'intero ciclo di lavorazione** delle olive, dalla defogliatura al lavaggio passando per la frangitura e la gramolatura sino ad arrivare all'estrazione e alla separazione.

Il Gruppo Pieralisi, grazie ai continui investimenti in innovazione, ha depositato centinaia di **brevetti internazionali** di cui 25 attualmente attivi che sono sinonimo e testimonianza dell'impegno dedicato alla ricerca e allo sviluppo di nuove tecnologie.



Sicurezza e controllo per risultati eccellenti

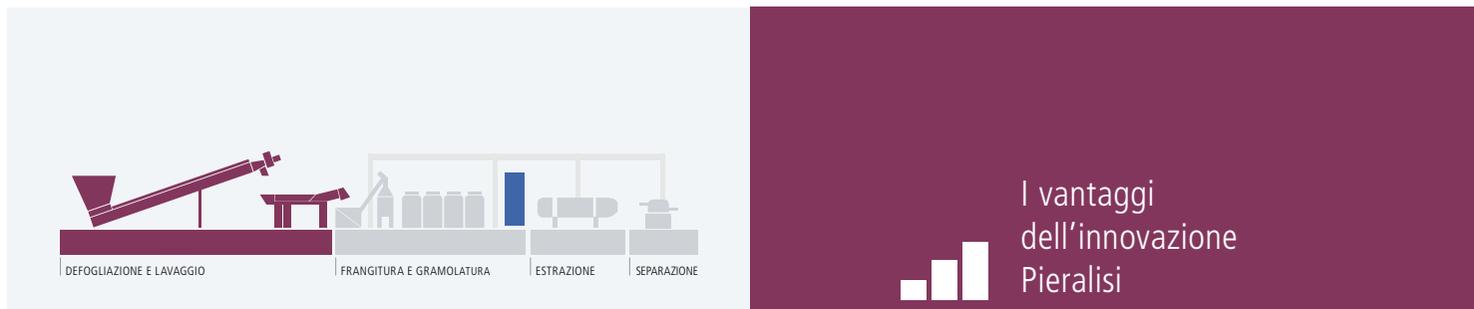
La sicurezza e il controllo sono sempre più importanti in un mondo dove l'ingegneria meccanica sta diventando sempre più complessa.

Per questo motivo la Pieralisi, certificata UNI EN ISO 9001, è molto attenta a progettare e realizzare le proprie macchine secondo gli standard qualitativi e di sicurezza che garantiscono il rispetto delle principali normative come la Direttiva Macchine 2006/42/CE, la Direttiva Bassa tensione 2006/95/CE, la Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2004/108/CE, la Direttiva ATEX 94/9/CE e la normativa UL.

I quadri di controllo, progettati secondo i più severi standard di qualità e di sicurezza, sono costruiti su misura in modo da soddisfare al meglio tutte le fasi del processo di lavorazione.

Il frantoiano è agevolato nella sua attività grazie ai dispositivi altamente intuitivi e all'analogia tra quadro ed impianto che risulta essere semplice e immediata, prestando particolare attenzione ai segnali con funzione di sicurezza. I più evoluti sistemi di controllo Pieralisi si possono inoltre interconnettere con le altre macchine del frantoio formando una rete digitale estesa e sono altresì predisposti per la comunicazione remota. La Pieralisi, infine, dimostra l'attenzione alle esigenze del frantoiano e della sua azienda, garantendo in fase di installazione la certificazione CE dell'intero impianto oleario.





Defogliazione e lavaggio

Igiene e pulizia delle olive sono prerequisiti essenziali per ottenere un olio di qualità. Ad oggi i moderni sistemi di raccolta, impostati per ridurre il tempo, comportano un incremento di rametti, foglie, terriccio e altre impurità presenti nei cassoni delle olive portati al frantoio che potrebbero compromettere la genuinità e le caratteristiche organolettiche dell'olio, ma anche causare danni o precoci usure ai macchinari.

Il Gruppo Pieralisi ha studiato una particolare soluzione per garantire la massima pulizia mantenendo l'integrità della drupa. L'ampia gamma di deramifoglitori e deramifoglitori infatti riesce a pulire l'oliva limitandone gli urti e i conseguenti danni dovuti ad un impatto violento. Non solo, anche per la fase di lavaggio la Pieralisi si contraddistingue, con le sue lavatrici, per l'attenzione e la cura del processo, la cui peculiarità sta proprio nell'aria che mantiene continuamente in sospensione l'oliva nell'acqua permettendone così la pulizia e scongiurando il rischio di ammaccamento.

Tutti i componenti a contatto con il prodotto sono realizzati in acciaio inossidabile per assicurare la massima solidità, affidabilità ed igiene.



Defogliazione e deramificazione

- Il deramifogliatore è concepito e costruito per evitare, al passaggio delle olive, qualsiasi urto e contatto delle stesse con parti metalliche, evitando anche la dispersione di olio.
- Massima resa: il deramifogliatore evita le perdite in termini di olio nella successiva fase di lavaggio grazie agli accorgimenti Pieralisi.
- Le olive attaccate ai rametti vengono recuperate.
- Il deramifogliatore è completamente automatico, lavora in continuità (senza alcun tipo di interruzione) ed alimenta le lavatrici Pieralisi in maniera perfetta.
- Consumi di acqua ed energia ridotti.



Lavaggio

- Lavaggio unitario delle olive grazie al getto d'aria continuo che mantiene la drupa in sospensione nell'acqua. In questo modo le olive vengono lavate una ad una senza venire a contatto con le parti metalliche. La griglia del frangitore viene così protetta aumentandone la durata.
- Facile asportazione dei residui solidi depositati (sassi e rami) grazie all'impianto automatico di ribaltamento della vasca di lavaggio.
- Pulizia facilitata della lavatrice: l'acqua di lavaggio della vasca di accumulo viene scaricata azionando una valvola di grandi dimensioni con rapido comando a pedale. Lo scarico avviene in pochissimo tempo.
- Lavaggio finale totale dei frutti con acqua chiarificata così da eliminare ogni forma di contaminazione da elementi estranei al frutto grazie alla doccia, dotata di particolari ugelli e collocata sull'esclusivo nastro trasportatore a listelli inclinato.
- Inclinazione speciale del nastro che limita al massimo la quantità dell'acqua presente nell'oliva, esaltando così la qualità dell'olio nella successiva frangitura.
- Minimo consumo dell'acqua residua grazie alla speciale inclinazione della vasca.
- Consumi di acqua ed energia ridotti.



GRUPPO RICEZIONE E DEFOGLIAZIONE

Il gruppo comprende l'elevatore, la tramoggia e il defogliatore. L'elevatore a nastro è composto da telaio tubolare in acciaio e dal tenditore tensione del nastro con capacità di defogliazione regolabile. Inoltre il nastro è realizzato in gomma antiacida per uso alimentare ed è provvisto di uno speciale rullo con spazzole che mantiene puliti i listelli per il trasporto delle olive.

La progettazione con rulli autocentranti inoltre consente una maggiore durata del nastro nel tempo riducendo così i costi di gestione del frantoio. Completano tutti i nastri Pieralisi le speciali protezioni laterali in gomma alimentare ottimali per la riduzione di qualsiasi danneggiamento delle drupe. Disponibili su ordinazione di differenti dimensioni per soddisfare tutte le esigenze di installazione.

NASTRO PER ELEVATORE

Nastro a spina di pesce

L'elevatore con nastro a spina di pesce garantisce un trasporto ottimale delle olive con assenza di urti e danneggiamenti delle drupe.

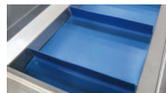
Inclinazione calibrata fino a 30° per impedire ai frutti di rotolare verso il basso.



Nastro a tapparelle

L'elevatore con nastro a tapparelle consente di ridurre gli spazi installativi fino al 30% in meno del nastro a spina di pesce.

Inclinazione calibrata fino a 45° per impedire ai frutti di rotolare verso il basso.



TRAMOGGIA

Tramoggia Inox
600 L



Tramoggia Inox
900 L con nastrino

Espandibile fino a 1900 L



DEFOGLIATORE

Defogliatore
per nastro a spina
di pesce

Defogliatore integrato su nastro
a spina di pesce.



Defogliatore
a nastrino

Progettato per essere installato con elevatori a tapparelle, compatibile con il nastro a spina di pesce per migliorare la defogliazione.





FP 35



FP 75

DERAMIFOGLIATORE FP

	potenza kW	L mm	P mm	H mm
FP 35	4	2030	1220	1160
FP 75	6	2820	3080	2910

Lo speciale dispositivo di recupero olive consente di riutilizzare le drupe che sono attaccate ai rametti.

Il notevole recupero della materia prima avviene in automatico e la macchina scarica, quindi, da una parte i rametti privi di olive e foglie e, dall'altra, le olive pulite che vengono convogliate con le altre.

Come tutte le macchine Pieralisi che operano con le olive, prima di passare alla fase di lavaggio, il deramifogliatore è concepito e costruito per evitare, al passaggio delle drupe, qualsiasi urto e contatto con parti metalliche che possono provocare la lacerazione della pelle dell'oliva, evitando dispersioni di olio durante il lavaggio delle olive.

Il deramifogliatore è completamente automatico e lavora in continuo alimentando direttamente le lavatrici Pieralisi.



LAVATRICE OPTIMA

	potenza kW	L mm	P mm	H mm
L 10	1,9	3250	1150	1550
L 20	2,7	3600	1520	1550
L 30	4,9	3760	1520	1550

Lo speciale sistema di lavaggio della lavatrice idropneumatica per olive Pieralisi garantisce la completa asportazione del terriccio attaccato alle olive e la separazione di qualsiasi corpo estraneo. Il consumo di acqua è limitato poiché l'acqua, nella sua circolazione, deposita tutti i detriti trasportati; si ha quindi la possibilità di operare nella vasca di lavaggio sempre con acqua pulita.

Particolare del nastro inclinato che garantisce una migliore asciugatura delle olive.
Peculiarità Pieralisi



**LAVATRICE JUMBO**

potenza kW	L mm	P mm	H mm
11,5	3250	2150	1600

La lavatrice Jumbo è il modello ideale per elevate capacità produttive e presenza elevata di terra e sassi, oltre ad altri corpi estranei pesanti. Lo scarico continuo dei sedimenti solidi è assicurato dallo speciale anello mobile, palettato, posto sul fondo della vasca. Come tutte le lavatrici Pieralisi il sistema di lavaggio con insufflaggio d'aria consente la perfetta pulizia delle olive evitando il contatto delle stesse con le parti metalliche e quindi la loro rottura con conseguente perdita di resa estrattiva.

- costruita in acciaio inox
- completa di quadro elettrico di comando
- corredata da 1 a 3 vasche di decantazione

Vasche di decantazione (optional)

Vasche di raccolta acqua a seconda del grado di impurità dell'oliva in ingresso.

**IDROSPINETRATORE**

potenza kW	L mm	P mm	H mm
10,2	4030	1325	2040

L'idrospinettratore è indicato per separare pietre, sassi nella lavorazione di olive raccolte a terra in frantoi di medie-grandi dimensioni. L'azione combinata del flusso d'acqua e della speciale geometria costruttiva del nastro consente la separazione delle olive dalle pietre e da altri corpi estranei. Lo scarico dei solidi avviene in modo automatico. Operando in combinazione con la lavatrice Pieralisi, l'idrospinettratore consente di lavorare fino a 8.000 kg/ora circa.

- costruita in acciaio inox
- 2 pompe per l'acqua
- nastro speciale sgrondatura olive
- nastro per evacuazione sassi in continuo dalla vasca
- completo di motorizzazione e quadro elettrico di comando