

DIVISIÓN



ACEITE  
DE OLIVA

SISTEMA CONTINUO

**FATTORIA**

*CONTINUOUS PLANT - INSTALLATION CONTINUE*




GRUPPO

**PIERALISI**

INNOVADORES POR PASIÓN



# Sistema continuo *Fattoria*

 **FATTORIA** es el sistema continuo diseñado y fabricado por el grupo Pieralisi para cumplir con las exigencias de producción de pequeñas cantidades de aceitunas, aunque también puede ser utilizado para trabajar por partidas.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Esta es la instalación ideal para los pequeños productores de olivas que quieren obtener un aceite de alta calidad y poder cumplir su sueño de fabricar en casa su propio aceite. El agricultor podrá procesar las olivas que recoge cada día, obteniendo así un aceite de calidad superior principalmente debido a la cuidada elaboración, la higiene y los controles que ofrece este sistema.

- Dimensiones reducidas
- Máxima fiabilidad
- Elaboración en 2 fases
- Excelente rendimiento

La versión básica del sistema FATTORIA está formada por: un **molino de martillos**, un **grupo batidora** modelo FATTORIA, una **bomba salomónica** para el envío de la pasta a la **centrifugadora**,




un decanter serie EFFE con depósito de recogida de aceite vibro-filtro, un **armario de control eléctrico** y bandejas para **cableado**. En el nuevo sistema FATTORIA se puede incorporar también el decanter Leopard 2 (tecnología DMF).

## ELEMENTOS OPCIONALES

La versión básica FATTORIA se puede ampliar incorporando:

- deshojadora
- Lavadora de aceitunas con elevador u opcional, la lavadora **OPTIMA L10** con elevador de aceitunas
- sección de evacuación de orujo
- separador **CUCCILO** con contenedor de recogida de aceite

Todos los accesorios pueden adquirirse por separado en cualquier momento.

 **FATTORIA** is the continuous processing plant specially designed by Pieralisi Group to meet the needs of those who wish to process small quantities of olives, but is also suitable for batch processing.

## TECHNICAL FEATURES

*This plant is planned for those*



growers processing limited quantities of top quality olives.

The dream to make their own oil can now come true.

They will be able to process the olives they pick up day by day, obtaining a high quality olive oil: a perfect, hygienic and faultless home made product that only the centrifugal extraction can offer.



Lavadora de aceitunas con elevador.  
Olive washing machine with elevator. Laveuse avec élévateur transporteur d'olives.

- Small dimensions
- High reliability
- 2- phase processing
- Excellent yield

The basic version of the FATTORIA plant consists of a hammer crusher, a FATTORIA kneading group, a mono-pump to transfer the olive paste to the centrifuge, an EFFE series centrifugal extractor with vibro-filter oil collecting tank, electric control panel and framework.



Deshojadora. - Delefer. - Effeulleuse.

The plant can be equipped with a Leopard 2 decanter (DMF technology) as well.

### OPTIONAL FEATURES

The basic configuration of the FATTORIA plant can be upgraded by adding:

- leaves remover
- olives washing machine with elevator or alternatively, OPTIMA L10 olives washing machine with olives screw elevator
- husk evacuation section
- CUCCILO separator with oil collecting tank

All accessories can be purchased separately at a later time.

 FATTORIA est l'installation continue conçue et réalisée par le Groupe Perialisi pour traiter de petits stocks d'olives, qui peut être également utilisée pour le travail en lots.

### CARACTERISTIQUES PARTICULIERES

C'est l'installation idéale pour les producteurs d'olives donnant des huiles réputées, qui pourront couronner leur rêve de produire tout seul leur huile.

Le cultivateur pourra traiter les olives cueillies journallement et il obtiendra une huile de qualité nettement supérieure : une production artisanale avec la perfection, l'hygiène, l'absence de défauts garanties par l'extraction centrifuge.

- Encombrement réduit
- Grande fiabilité
- Système à 2 phases
- Rendement plus élevé

L'installation de base FATTORIA est composée d'un broyeur, d'un malaxeur modèle FATTORIA, d'une pompe monovis pour envoyer la pâte à l'extracteur, d'un extracteur centrifuge série EFFE avec vibrofiltre, panneau électrique générale et abris.

Le système peut être équipé aussi d'un décanteur Leopard 2 (technologie DMF).

### EN OPTION

L'installation FATTORIA dans sa version de base est expansible en ajoutant:

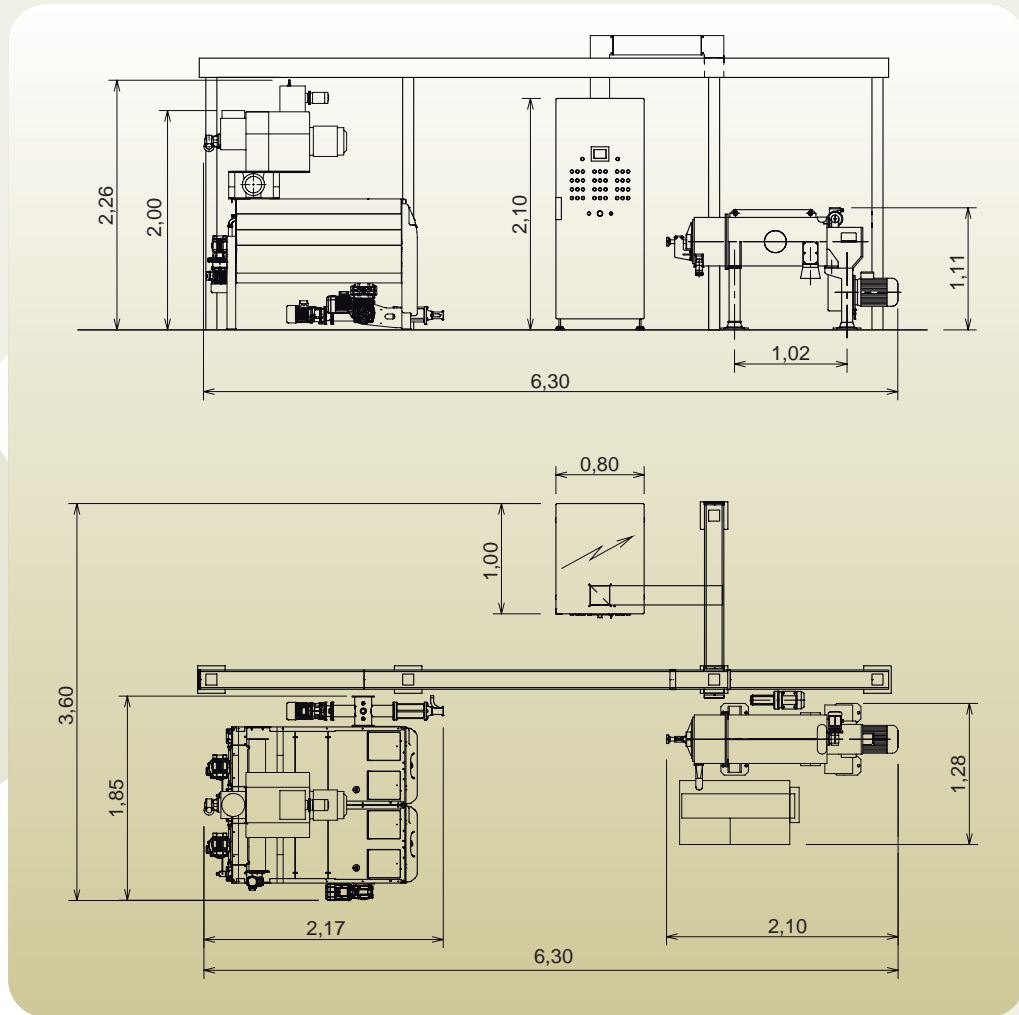
- effeuilleuse
- laveuse avec élévateur, ou alternativement, laveuse OPTIMA L10 avec élévateur transporteur d'olives
- section évacuation du grignon
- séparateur CUCCILO avec bidon de récolte huile

Tous les éléments accessoires peuvent être achetés séparément par la suite.



Separador CUCCILO con depósito de recogida de aceite  
CUCCILO separator with oil collecting tank  
Séparateur CUCCILO avec bidon de récolte huile.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS - TECHNICAL FEATURES - DONNEES TECHNIQUES		
<b>Sistema con extractor</b> <i>Plant with extractor</i> <b>Système avec extracteur</b>	Potencia instalada [kW] <i>Installed power [kW]</i> Puissance installée [kW]	Capacidad mezcla [lt] <i>Malaxers capacity [l]</i> Capacité malaxeurs [lt]
<b>EFFE 2</b>	24	600 + 600
<b>EFFE 3</b>		
<b>LEOPARD 2</b>		



**ESQUEMA DE INSTALACIÓN TIPO**

Las dimensiones indicadas pueden variar según las necesidades del local del cliente.

**TYPICAL INSTALLATION LAYOUT**

*Dimensions can vary according to customer space requirements.*

**SCHEMA D'UNE INSTALLATION TYPIQUE**

Les mesures indiquées peuvent varier selon les nécessités du client.

GRUPPO

**PIERALISI**

INNOVADORES POR PASIÓN

**SEDE CENTRAL**

C/ Burtina, 10, PLAZA - 50197 ZARAGOZA (España/Spain)  
Tel. +34 976 466 020 - Fax +34 976 732 816  
Fax sección técnica y post-venta: +34 976 515 330  
e-mail: info.spain@pialisi.com

**DELEGACIÓN SUR**

Parque Tecnológico y Científico Geolit  
Avda. de la Innovación, manzana 41 - 23620 MENGÍBAR (Jaén)  
Tels. +34 953 284 023 - +34 953 280 866 - Fax +34 953 281 715  
e-mail: jaen@pialisi.com