

DIVISION



ACEITE
DE OLIVA

SISTEMA CONTINUO **IL MOLINETTO**

CONTINUOUS PLANT
INSTALLATION CONTINUE



CE

IL MOLINETTO

www.ilmolinetto.com

GRUPPO

PIERALISI
INNOVADORES POR PASIÓN



Sistema continuo

Il Molinetto

Diseñado con las últimas tecnologías, IL MOLINETTO es un sistema compacto y armónico, hecho a medida para quienes deseen preparar su propio aceite de forma fácil y económica. Fabricado en acero inoxidable de excelente calidad y aportando soluciones vanguardistas, permite obtener un aceite de alta calidad con resultados excelentes en un mínimo espacio.

Conceived on the basis of the most advanced technology, IL MOLINETTO is a compact plant, specially designed for those who want to make their own oil easily and cheaply. Made entirely of top-quality stainless steels, the system features minimum overall dimensions and highly advanced technologies allowing to obtain oil of highest quality and excellent yields.

Issue des technologies les plus évoluées, IL MOLINETTO est une installation compacte et harmonieuse, conçue sur mesure de ceux qui veulent obtenir leur propre huile d'olive d'une façon simple et économique. Construite entièrement en acier de

Tolva de carga de olivas y trituradora.
Olive loading hopper and crusher.
Trémie de chargement et broyeur mécanique.

Batidora con espacio para la circulación del agua caliente.
Kneader with hot water circulation jacket.
Malaxeur avec interstice pour la circulation de l'eau chaude.

première qualité, avec des solutions techniques d'avant-garde qui permettent d'obtenir une huile d'olive de qualité exceptionnelle, avec des rendements excellents dans un espace réduit.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

La configuración básica es ideal para empezar y capaz de garantizar una producción óptima de forma fácil.



Extractor centrifugo preparado para el proceso de elaboración en 2 fases.
Centrifugal extractor for two-phase running.
Extracteur centrifuge prédisposé pour travailler à deux phases.

Monobomba para transferencia de la pasta.
Mono pump for paste transfer.
Pompe mono pour le transfert de la pâte.

La versión básica de IL MOLINETTO se compone de: una **trituradora mecánica** con tolva de carga de olivas, una **batidora** con hueco para la circulación de agua caliente, juego de resistencia eléctrica para el calentamiento del agua, termostato y bomba de recirculación, una **mono-bomba** para transferir la pasta al extractor, un **extractor centrifugo** instalado para el proceso de elaboración en 2 fases y **cuadro eléctrico** general.

ELEMENTOS OPCIONALES

La versión básica de **IL MOLINETTO** se puede ampliar incorporando:

- defoliador
- Lavadora de olivas con elevador
- "Vaso florentino" o como alternativa, el separador CUCCIOLA
- depósito de recogida de aceite

- con filtro y bomba de trasiego
- monobomba de evacuación de residuos
- plataforma de acero inoxidable

Todos los accesorios pueden adquirirse por separado en cualquier momento.



Lavadora de olivas con elevador.
Washing machine with elevator.
Laveuse avec elevateur.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

The basic plant is ideal to start with and able to guarantee optimum levels of output and ease of use. It is equipped with: a **mechanical crusher** with olive loading hopper, a **kneader** with hot water circulation jacket complete with an electrical heating component, a thermostat and a recycling pump, a **mono pump** for paste transfer,

a **centrifugal extractor** for two-phase running, and a general **control panel**.

OPTIONAL FEATURES

The basic configuration of **IL MOLINETTO** can be upgraded by adding:

- **leaves remover**
- **olives washing machine with elevator**
- **"florentine vase" or, as an alternative, CUCCILO separator**
- **oil-collecting tank with filter screen and oil transfer pump**
- **mono pump for husk discharging**
- **stainless steel skid**

All accessories can be purchased separately at a later date.



Defoliador. - Deleafer. - Effeuilleuse.



Depósito recogida de aceite - Oil-collecting tank - Réservoir de récolte de l'huile

CARACTERISTIQUES PARTICULIERES

L'installation base est idéale pour commencer et en mesure de garantir une production optimale avec une utilisation facile. Elle se compose de : un **broyeur mécanique** avec trémie de chargement des olives, un **malaxeur** avec interstice pour la circulation de l'eau chaude,

complet de résistance électrique pour le chauffage de l'eau, thermostat et pompe de recyclage, une **pompe mono** pour le transfert de la pâte à l'extracteur, un **extracteur centrifuge** prédisposé pour travailler à deux phases et un **tableau électrique** général.



Separador
Separator
Séparateur
CUCCILO

Vaso Fiorentino - Florentine Vase - Vase Florentin

El "vaso Florentino" es un separador por gravedad continuo especial, que conserva todas las características organolépticas del aceite. Fabricado en vidrio según la tradición toscana del "vaso Florentino", que permite seguir el proceso natural de separación agua-aceite.



The "Florentine vase" is a special continuous gravity separator that preserves all the organoleptic features of the oil. It comes from the Tuscan tradition of the "Florentine vase", is made of glass and enables the machine operator to follow the natural water-oil separation process.

Le « vase Florentin » est un spécial séparateur continu à gravité, en verre, en accord avec la tradition toscane du « vase Florentin », permettant de préserver toutes les caractéristiques organoleptiques de l'huile.

EN OPTION

L'installation base de **IL MOLINETTO** est expansible en ajoutant :

- effeuilleuse
- laveuse avec élévateur
- « vase Florentin » ou, alternativement, séparateur CUCCILO
- réservoir pour la récolte de l'huile avec tamis filtrant et pompe d'envoi
- pompe mono d'évacuation grignon
- plateforme en acier inoxydable

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS - TECHNICAL FEATURES DONNEES TECHNIQUES

Potencia instalada [kW] <i>Installed Power [kW]</i> Puissance Installée [kW]	Producción [kg/h] <i>Production [kg/h]</i> Production [kg/h]	Capacidad batidora [l] <i>Kneader Capacity [l]</i> Capacité Malaxeur [l]
14	150 - 300	350

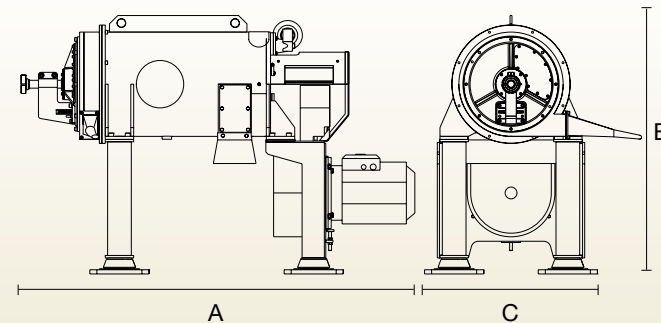
GRUPPO
PIERALISI
INNOVADORES POR PASIÓN

SEDE CENTRAL

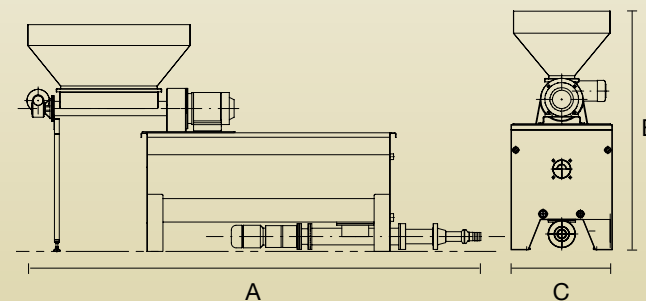
C/ Burtina, 10, PLAZA - 50197 ZARAGOZA (España/Spain)
Tel. +34 976 466 020 - Fax +34 976 732 816
Fax sección técnica y post-venta: +34 976 515 330
e-mail: info.spain@pialisi.com

DELEGACIÓN SUR

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



Estractor Centrifugo <i>Centrifugal Extractor</i> Extracteur centrifuge	Longitud total A (mm) <i>Total length A (mm)</i> Longueur totale A (mm)	Altura total B (mm) <i>Total height B (mm)</i> Hauter totale B (mm)	Ancho total C (mm) <i>Total width C (mm)</i> Largeur totale C (mm)	Peso (kg) <i>Weight (kg)</i> Poids (kg)
	1640	1090	920	500



Grupo Trituradora-batidora <i>Crusher-kneader Group</i> Groupe Broyeur-Malaxeur	Longitud total A (mm) <i>Total length A (mm)</i> Longueur totale A (mm)	Altura total B (mm) <i>Total height B (mm)</i> Hauter totale B (mm)	Ancho total C (mm) <i>Total width C (mm)</i> Largeur totale C (mm)	Peso (kg) <i>Weight (kg)</i> Poids (kg)
	2800	1400	600	450

Info-line
+39 0731 648038