

DIVISIONE



OLIO
D'OLIVA

IMPIANTO CONTINUO **FATTORIA**

CONTINUOUS PLANT - INSTALLATION CONTINUE



GRUPPO

PIERALISI

INNOVATORI PER PASSIONE



Modello Fattoria

FATTORIA è l'impianto continuo concepito e realizzato dalla Peralisi per venire incontro alle esigenze di lavorazione di piccole quantità di olive, sia in lavorazione a monte che partitaria.

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

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

CARATTERISTICHE PECULIARI

E' l'impianto dedicato a quei produttori di olive che danno oli pregiati, i quali potranno coronare il sogno di farsi in casa il proprio olio.

L'olivicoltore sarà quindi in grado di lavorare le olive raccolte giorno per giorno, ottenendo un olio di qualità nettamente superiore: una

produzione artigianale con in più la perfezione, l'igienicità, l'assenza di difetti, come solo può dare l'estrazione centrifuga.

La tecnologia adottata per l'impianto FATTORIA è il frutto delle più avanzate sperimentazioni e dell'esperienza Peralisi nel settore oleario.

- **Minimo ingombro**
- **Massima affidabilità**
- **Lavorazione a 2 o 3 fasi**
- **Rese eccellenti**



Estrattore centrifugo serie EFFE con contenitore di raccolta olio
Centrifugal extractor "EFFE" series with oil collecting tank
Extracteur centrifuge série "EFFE" avec réservoir d'huile

L'impianto FATTORIA si compone di un estrattore serie EFFE di piccole dimensioni, di una gramola bivasca, di una pompa monovite per l'invio della pasta all'estrattore dal quale l'olio estratto viene raccolto in apposito contenitore. La successiva fase di chiarificazione viene eseguita con lo stesso estrattore centrifugo, cosicché il prodotto finale risulta "corposo" e non brillantato, conservando il sapore d'oliva tipico degli oli eccellenti.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

This plant is planned for the growers who process limited quantities of top quality olives, whose dream to make their own oil at home can now become reality. The olive growers will be able to immediately process the olives they pick day after day, thus obtaining an oil of superior quality level: a home-made product having all the hygiene, perfection and completeness that only centrifugal extraction can offer.
The technology used by the FATTORIA plant is



Pompa monovite - Olive paste pump
Pompe monovis

the result of the most advanced Peralisi research and experience in the field of olive oil extraction.

FATTORIA plant consists of a small centrifugal extractor "EFFE" series, a double-basin kneader, a mono-pump to transfer the olive paste into the centrifuge and an oil collecting tank.

- **Small dimensions**
- **High reliability**
- **2 or 3-phase processing**
- **Excellent performance**

The subsequent clarification phase is carried out by the same horizontal centrifuge. This gives the final product a particular full-bodied flavour, maintaining the typical olive taste of the most excellent oils.



OPTIONAL

L'impianto può essere equipaggiato di un separatore centrifugo Cucciolo.
 The system can be equipped with a centrifugal separator Cucciolo.
 L'installation peut être équipée d'un séparateur centrifuge Cucciolo.



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

- **Encombrement réduit**
- **Grande fiabilité**
- **Système à 2 ou 3 phases**
- **Rendement plus élevé**

obtiendra une huile de qualité nettement supérieure: une production artisanale avec la perfection, l'hygiène, l'absence de défauts garanties par

l'extraction centrifuge. La technologie employée dans l'installation FATTORIA est le résultat des expérimentations les plus avancées et de toute



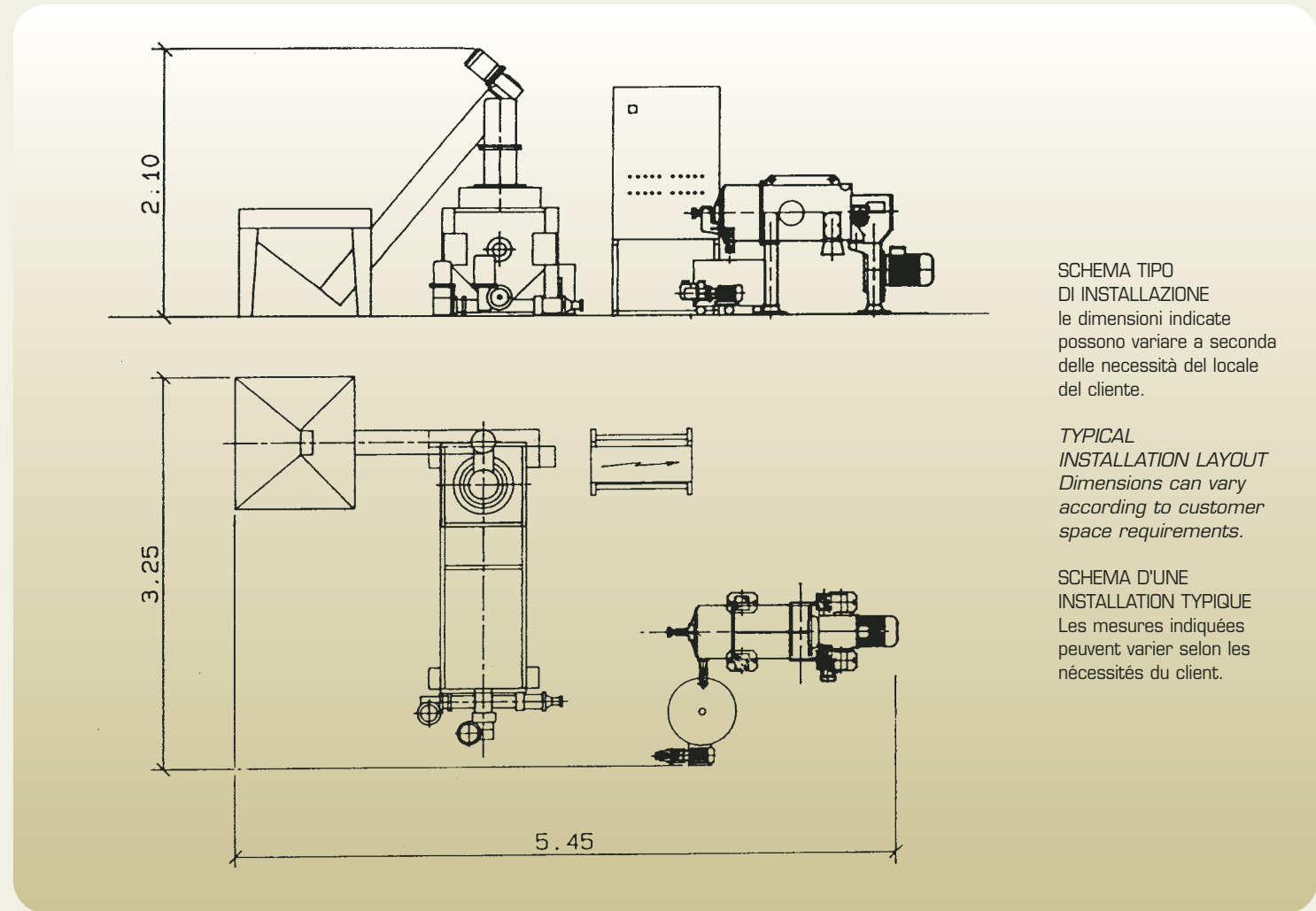
OPTIONAL

A richiesta la gramola può essere equipaggiata di una cupola di ispezione in vetro antisdondamento dotato di sistema antiappannante ed illuminazione a LED.
 On request, the kneader can be equipped with a shatter-proof, non-fogging glass inspection dome and a LED lighting system.
 Sur demande le malaxeur peut être équipé d'une coupole d'inspection en verre anti-défoncement, munie d'un système anti-buée et d'éclairage à DEL.

L'esperienza PIERALISI dans le domaine d'huilerie.

L'installation FATTORIA est composée d'un extracteur centrifuge série "EFFE" d'encombrement réduit, d'un malaxeur double-bac et d'une pompe monovis pour envoyer la pâte à l'extracteur, d'où l'huile produite est recueillie dans un réservoir spécial.

La phase suivante de clarification est exécutée par le même extracteur centrifuge : par conséquent, le produit final a du corps et il garde le goût d'olive qui caractérise les huiles remarquables.



**SCHEMA TIPO
DI INSTALLAZIONE**
le dimensioni indicate
possono variare a seconda
delle necessità del locale
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

INNOVATORI PER PASSIONE