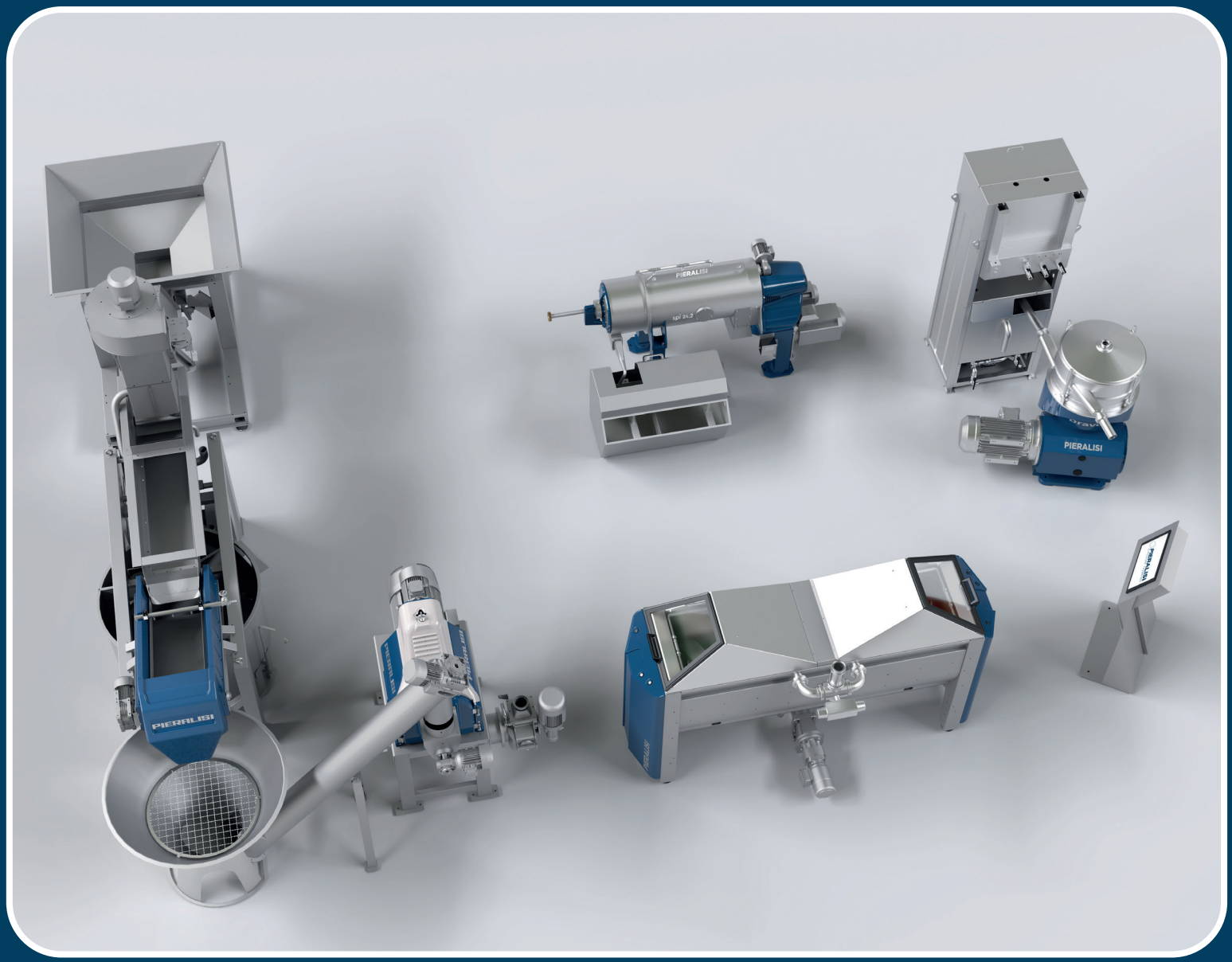
My Mill 8.2

Il nuovo impianto compatto per un olio premium



La risposta Pieralisi per produzioni di alta qualità.

PIERALISI
CIRCULAR THINKING

My Mill 8.2

Pieralisi presenta un impianto completo mirato a soddisfare l'esigenza di piccole produzioni di alta qualità.
My Mill 8.2 è stato realizzato per esaltare i profumi dell'olio e dei polifenoli attraverso l'innovazione tecnologica ed una particolare attenzione alla pulizia.

Perché scegliere My Mill 8.2

- Ridotto ingombro
- Pulizia
- Temperatura controllata

I vantaggi nelle singole fasi di produzione:

Lavaggio: efficiente pulizia della materia prima mantenendo l'integrità del frutto

Frangitura: tecnica differenziata con girante e griglia brevettate che può consentire un aumento cultivar-dipendente dei polifenoli fino al 50 % e degli aromi fino al 40 % rispetto ad una frangitura tradizionale. Il sistema di refrigerazione brevettato del frangitore garantisce il contenimento della temperatura della pasta di olive grazie al raffrescamento del 100% delle superfici di contatto. In sintesi, il binomio girante multilama e sistema di raffreddamento permette di valorizzare in maniera sinergica le proprietà uniche dell'olio extravergine di oliva

Gramolatura: modello My Blend costituito da una bi-vasca compatta da 400 litri cadauna caratterizzata da totale ispezionabilità ed ugelli posizionati lungo tutto il perimetro per una pulizia completa

Estrazione: estrattore centrifugo dotato di controllo dei giri differenziali per una gestione flessibile del processo in funzione della cultivar e della maturazione del frutto ottimizzando le performance estrattive

Separazione: separatore verticale per un'importante azione di chiarifica e stabilizzazione dell'olio

L'impianto è gestito con pannello touch screen su leggìo per facilitare la gestione del frantoio, per il controllo totale del processo e per il relativo controllo da remoto in coerenza con Industria 4.0.

My Mill 8.2 è una scelta che segue i principi dell'economia circolare soprattutto per la riduzione dei consumi energetici e dei consumi idrici.