

DIVISIONE



OLIO
D'OLIVA

IMPIANTO CONTINUO

FATTORIA

CONTINUOUS PLANT - INSTALLATION CONTINUE




GRUPPO

PIERALISI

INNOVATORI PER PASSIONE



Impianto continuo *Fattoria*

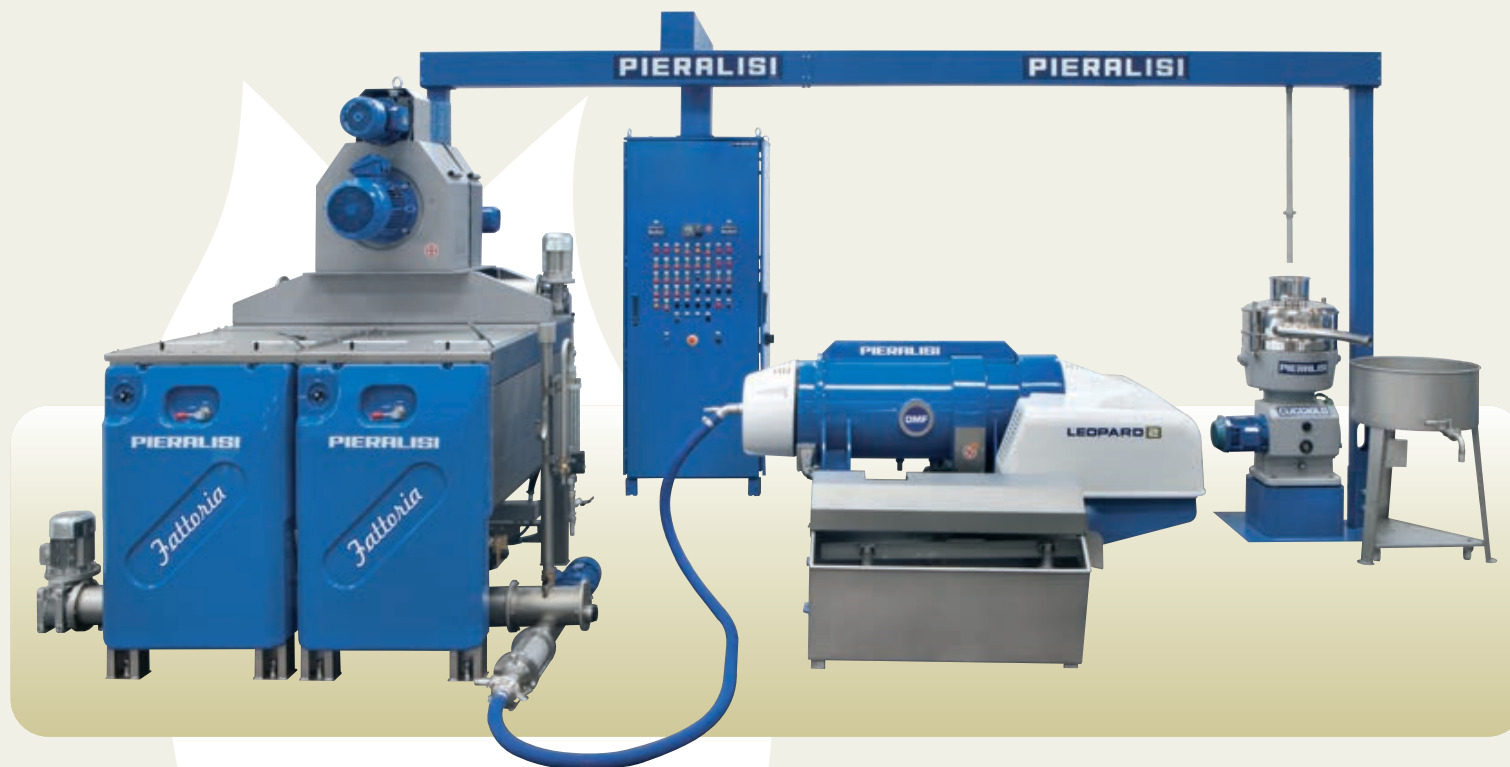
 **FATTORIA** è l'impianto continuo concepito e realizzato dal Gruppo Pieralisi per venire incontro alle esigenze di lavorazione di piccole quantità di olive, sia in lavorazione a monte che partitaria.

CARATTERISTICHE PECULIARI

È l'impianto dedicato a quei produttori di olive che producono 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 superiore: una produzione artigianale con in più la perfezione, l'igienicità, l'assenza di difetti, come solo l'estrazione centrifuga può dare.

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

L'impianto FATTORIA nella versione base si compone di: un **frangitore**, un **gruppo gramolatore** modello FATTORIA, una **pompa mono** per l'invio della pasta all'estrattore, un **estrattore**



centrifugo serie EFFE con vasca vibrofiltro, **quadro elettrico** generale e gruppo **pensiline**.


L'impianto è configurabile anche con decanter Leopard 2 (tecnologia DMF).

GLI OPTIONAL

La versione base dell'impianto FATTORIA è ampliabile aggiungendo:

- **defogliatore**
- **lavaolive con elevatore o, in alternativa, lavatrice**
- **OPTIMA L10 con elevatore olive**
- **sezione di evacuazione sansa**
- **separatori CUCCILO con serbatoio di raccolta olio**

Gli elementi accessori sono acquistabili separatamente e in un secondo 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.



Lavaolive con elevatore - 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**.



Defogliatore - Deleafer - 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 journellement 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 réservoir de récolte huile**

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



Separatore CUCCILO con serbatoio di raccolta olio
CUCCILO separator with oil collecting tank
Séparateur CUCCILO avec réservoir de récolte huile.

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES - DONNEES TECHNIQUES

Impianto con estrattore <i>Plant with extractor</i> Système avec extracteur	Potenza installata [kW] <i>Installed power [kW]</i> Puissance installée [kW]	Capacità gramole [lt] <i>Malaxers capacity [l]</i> Capacité malaxeurs [lt]
EFFE 2	24	600 + 600
EFFE 3		
LEOPARD 2		

SCHEMA TIPO DI INSTALLAZIONE

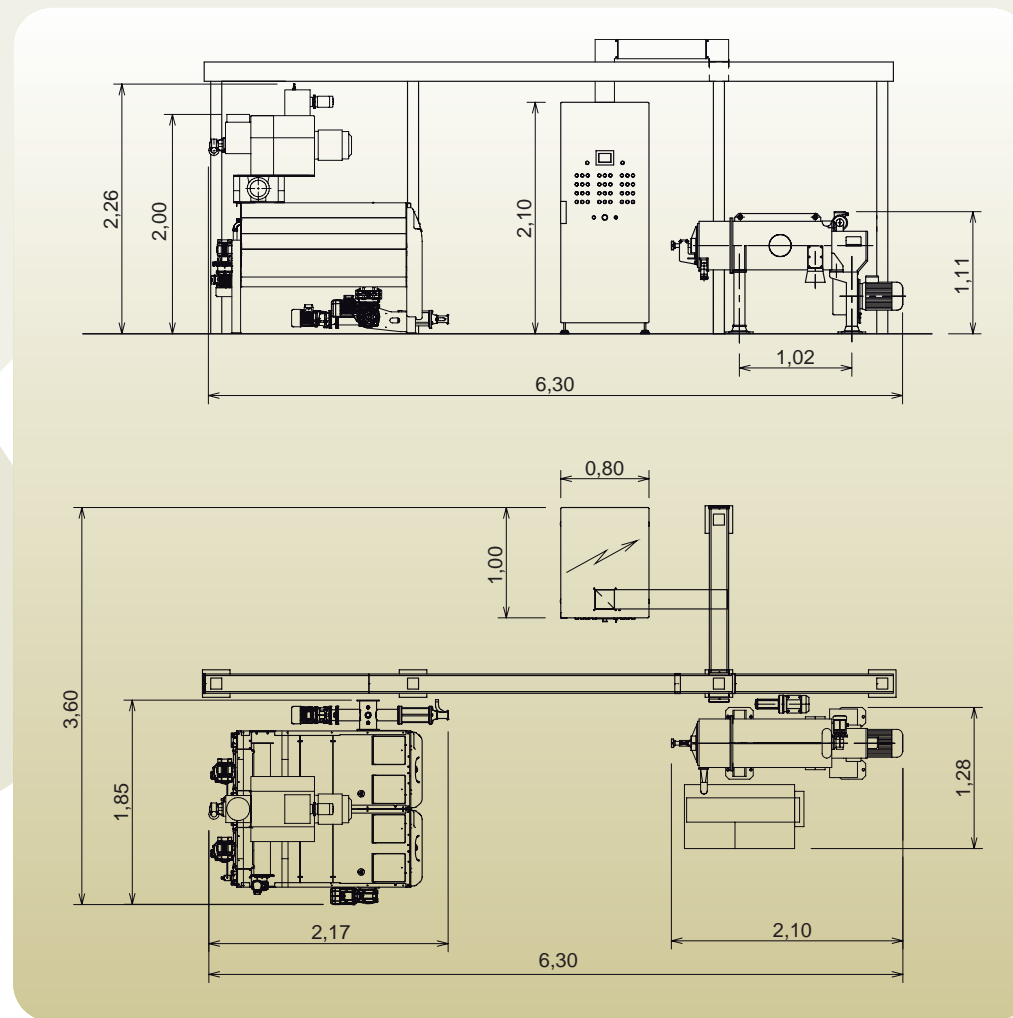
Le dimensioni indicate possono variare a seconda delle necessità del locale del cliente.

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