

IMPIANTI OLEARI



The image features a light gray background with several dynamic splashes of yellow oil. A large splash is on the left, and another is at the bottom right. Several small, round droplets are scattered across the frame, including one near the top center, one near the middle right, and one near the bottom right.

**“Dove c’è un olivo
c’è Peralisi”**

IL PROCESSO DI ESTRAZIONE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



RICEZIONE
E LAVAGGIO



FRANGITURA
E GRAMOLATURA



ESTRAZIONE



SEPARAZIONE

L'EVOLUZIONE DEL FRANTOIO MODERNO

**TECNOLOGIA, ESPERIENZA E INNOVAZIONE
AL SERVIZIO DELL'OLIO DI QUALITÀ**

Da oltre un secolo **Pieralisi Maip S.p.A.** è sinonimo di eccellenza nell'industria olearia. Nata a Jesi (AN), oggi è leader globale nella progettazione e realizzazione di impianti per l'estrazione dell'olio di oliva e per la separazione solido-liquido in numerosi settori industriali.

Pieralisi si rivolge a tutte le tipologie di frantoio, dal piccolo artigiano all'impianto industriale, offrendo **soluzioni modulari, scalabili e personalizzabili**. Ogni macchina è pensata per garantire **alta resa, efficienza energetica e qualità superiore dell'olio**.

Con oltre **40.000 impianti installati nel mondo**, la tecnologia Pieralisi è oggi presente sia nei mercati storici del Mediterraneo, sia in nuove aree emergenti, portando ovunque un modello produttivo avanzato, sostenibile e orientato alla performance.



Un viaggio dalla tradizione artigianale del 1888 alla leadership globale con macchinari all'avanguardia per la produzione dell'olio.

UN SECOLO DI INNOVAZIONI: DALLA TRADIZIONE ALLA LEADERSHIP MONDIALE

Fondata nel 1888 come officina meccanica per macchine agricole, Pieralisi ha segnato ogni tappa dell'evoluzione della filiera olearia. Nel secondo dopoguerra, ha guidato la meccanizzazione del settore, diventando un punto di riferimento per frantoiani di tutto il mondo.

La vera rivoluzione arriva negli anni '60 con l'introduzione dell'**estrattore centrifugo orizzontale**, che ha superato il tradizionale sistema a pressione: più igiene, maggiore automazione, qualità superiore dell'olio e continuità del ciclo produttivo.

Questa capacità di **anticipare i bisogni del mercato** è la forza che accompagna Pieralisi da generazioni. L'azienda continua a investire in **ricerca applicata**, sviluppando soluzioni tecnologiche brevettate in collaborazione con università e centri di ricerca di prestigio internazionale.



Pieralisi è il partner ideale per chi vuole crescere, innovare e portare avanti una **visione sostenibile, affidabile e orientata al futuro.**



INNOVAZIONE SOSTENIBILE,
QUALITÀ INDUSTRIALE,
CULTURA DI FILIERA

Centralità significa innovazione tecnologica e attenzione assoluta al cliente: l'assistenza e la formazione sono il cuore dei nostri servizi.

Pieralisi costruisce il futuro del frantoio con soluzioni all'avanguardia, progettate per **valorizzare ogni varietà di oliva**, ridurre l'impatto ambientale e migliorare la qualità organolettica dell'olio.

Le recenti innovazioni di prodotto:

- Frangitore Pieralisi:** sistema di refrigerazione brevettato e configurazione flessibile di girante-griglia. La girante multilama consente di aumentare il contenuto di fenoli dal 20 al 60% ed i profumi dell'olio dal 10-70% (cultivar-dipendente). Il binomio raffreddamento e girante multilama permettono di valorizzare in maniera sinergica la qualità sensoriale e salutistica dell'olio.

- Protoreattore*:** gramolazione continua, senza aggiunta di acqua, con riduzione dei tempi di circa il 50% con conseguente efficientamento energetico. Ottenimento della medesima resa estrattiva e qualità dell'olio di un processo tradizionale. Flessibilità operativa: utilizzo sia per riscaldare che per raffreddare in funzione delle esigenze.
- LEOPARD® - Tecnologia Multifase:** unicum Pieralisi che unisce i vantaggi delle tecnologie a due e tre fasi: non richiede aggiunta di acqua e genera sottoprodotti ad alto valore aggiunto come il paté e la sansa disidratata.

Assistenza e formazione:
un servizio pensato intorno al cliente

Presente in oltre 20 Paesi, Pieralisi garantisce assistenza tecnica, ricambi originali e formazione specialistica. Non solo tecnologia, ma anche divulgazione, eventi formativi e cultura industriale condivisa.



L'ITALIA DELL'OLIO:
UN MOSAICO DI BIODIVERSITÀ

L'Italia si distingue nel panorama olivicolo mondiale grazie a una straordinaria biodiversità, che consente di produrre oli extravergini dalle caratteristiche sensoriali uniche, espressione autentica dei molteplici territori della penisola e delle isole.

1. Trentino Alto Adige

Casaliva, Bagoler, Raza, Compostala, Drezzer, Less

2. Lombardia

Grignan, Sbresa, Casaliva, Leccino, Gargnano, Negrel

3. Liguria

Taggiasca, Razzola, Pignola, Colombaia, Mortina, Lavagnina

4. Toscana

Frantoio, Leccino, Olivastra Seggianese, Pendolino, Belmonte, Ciliestino, Coreggiolo, Leccio del Corno, Maremmano, Melaiolo, Pesciatino, Piangente, Pitursello, Punteriolo, Scarlinese

5. Umbria

Moraiolo, Frantoio, Leccino, Dolce agogia, Pendolino, San felice, Rajo

6. Lazio

Canino, Itrana, Carboncella, Rosciola, Raja, Salviana, Leccino

7. Campania

Pisciottana, Ortice, Carpellesse, Ravece, Ogliarola

8. Calabria

Carolea, Cassanese, Ottobratica, Tonda di Strongoli, Zinzifarica Grossa di Gerace, Ciciarello, Pennulara, Dolce di Rossano, Borgese, Rossanese, Roggianella, Sinopolese

9. Basilicata

Maiatica, Ogliarola del Bradano, Fasolina, Rapollese

10. Puglia

Coratina, Cellina di Nardò, Cellina Barese, Giarraffa Ogliarola Barese, Ogliarola Garganica, Ogliarola Salentina, Bella di Cerignola, Pizzuta, Leccese, Marinese, Peranzana, Pisciottana, Cipressino, Massafrenese, Monopolese

11. Molise

Cerasuolo, Cerasa, Olivastra di Montenero, Gentile, Saligna di Larino

12. Abruzzo

Cucco, Dritta, Gentile del Chieti, Intosso, Morella, Nebbia, Raja, Tocolana, Castiglione

13. Marche

Ascolana Tenera, Sargano, Raggia, Olivastra di Montenero, Rosciola di Rotello, Mignola

14. Emilia-Romagna

Nostrana di Brisighella, Correggiolo, Rossina, Capolga

15. Veneto

Casaliva, Grignan, Favarol, Fort, Grignano, Rossanel, Leccio del Corno, Razza Rondella

16. Friuli Venezia Giulia

Bianchera (Belica), Carbona, Leccio del Corno, Buga

17. Sardegna

Bosana, Pizz'e Carroga, Tonda di Cagliari, Nera di Gonnos, Semidana, Cariasina, Cipressino, Corsicana, Nera di Oliena, Semidana

18. Sicilia

Biancolilla, Nocellara del Belice, Nocellara etnea, Santagatese, Minuta, Nocellara Messinese, Ogliarola Messinese, Tonda Iblea, Verdello, Brandofino, Buscionetto, Calamignara, Cerasuola, Giarraffa, Mandanici, Moresca



SEPARAZIONE

Per ottenere un olio limpido, stabile e di lunga conservazione, è fondamentale eliminare rapidamente acqua e impurità residue dopo il decanter.

La fase di separazione è indispensabile per perfezionare il lavoro del decanter e prolungare la shelf-life dell'olio massimizzando la conservazione delle sue caratteristiche sensoriali ed antiossidanti.

I separatori centrifughi Pieralisi rappresentano la soluzione ideale: processo in continuo, prestazioni elevate, consumi idrici ridotti e massimo rispetto delle caratteristiche organolettiche dell'olio.

Il risultato?
Un olio chiarificato, brillante e stabile nel tempo.

SEPARAZIONE

**Per valorizzare:
il passaggio decisivo
per un olio limpido
e stabile nel tempo**

Separatori Centrifughi Verticali

- Manuali
- Automatici
- Automatici
- Serie Pianeti

PRESTAZIONI SUPERIORI, RISULTATI GARANTITI

La gamma di separatori verticali a dischi Pieralisi è appositamente progettata per una ottimale chiarifica del mosto oleoso. La tecnologia di separazione garantisce la massima efficienza di rimozione dei solidi e dell'acqua di vegetazione residua preservando la qualità dell'olio.

Uscita decanter: mosto oleoso con 1 - 5% di impurità residue.

Uscita separatore verticale: grado di impurità ridotto allo 0,1 - 0,3 %, quindi la stabilità aumenta di 10 volte.

I VANTAGGI PIERALISI

Competenza tecnico-commerciale: fornitura di modelli ad alte prestazioni, dimensionati in modo ottimale rispetto al decanter e all'intero impianto.

Qualità dell'olio: la copertura chiusa impedisce l'esposizione dell'olio all'aria.

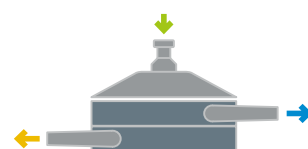
Efficienza energetica: risparmio fino al 10% per kg di prodotto, grazie alla geometria del tamburo, alla conformazione ottimizzata del profilo asole-incastellatura e al motore elettrico ad alta efficienza.

Sistema "MR CIP": disponibile sulla serie PIANETI, completamente automatizzato tramite PLC e HMI, consente il lavaggio in continuo dell'interno del separatore, del tamburo e dei piatti, senza necessità di fermare o smontare la macchina per l'intera stagione produttiva.

Qualità 100% italiana, controllata in ogni dettaglio

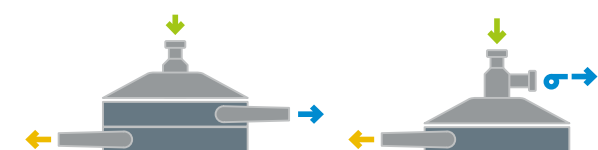
Tutti i separatori Pieralisi sono Made in Italy, prodotti esclusivamente presso la sede centrale di Jesi. Garanzia di superamento di rigorosi test di collaudo, qualità e sicurezza.

SCARICO LIQUIDI



CUCCIOLO

- Ingresso mosto oleoso
- Acqua — uscita libera
- Olio — uscita libera



BRAVO - VALENTE

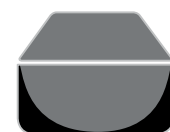
- Ingresso mosto oleoso
- Acqua — uscita libera
- Olio — uscita libera

SERIE PIANETI

- Ingresso mosto oleoso
- Acqua — uscita con turbina
- Olio — uscita libera

TECNOLOGIE DI SEPARAZIONE

SCARICO SOLIDI



MANUALE

Lo scarico dei solidi viene effettuato manualmente dopo aver fermato ed aperto il tamburo.



AUTOMATICO

Lo scarico dei solidi avviene in automatico attraverso le asole aperte dal movimento intermittente e temporizzato del fondo del tamburo.



Tipologie di separatori

- | | |
|-------|-------------------------------------|
| 1 | Separatore manuale |
| 2 | Separatore automatico |
| 3 - 4 | Separatori automatici serie Pianeti |

Separatori Centrifughi Verticali

Modelli

CUCCIOLO
VALENTE
BRAVO



Modello	Motore principale [kW]	L [mm]	P [mm]	H [mm]
CUCCIOLO	2,2	695	1111	1192
BRAVO	5,5	1230	1210	1370
VALENTE	11	1230	1300	1330



Separatori Centrifughi Verticali

Serie Pianeti

PLUTONE
MARTE
NETTUNO



Modello	Motore principale [kW]	L [mm]	P [mm]	H [mm]
PLUTONE	7,5	1210	1275	1450
MARTE	11	1310	1250	1490
NETTUNO	11	1310	1250	1490

Separatori Centrifughi Verticali

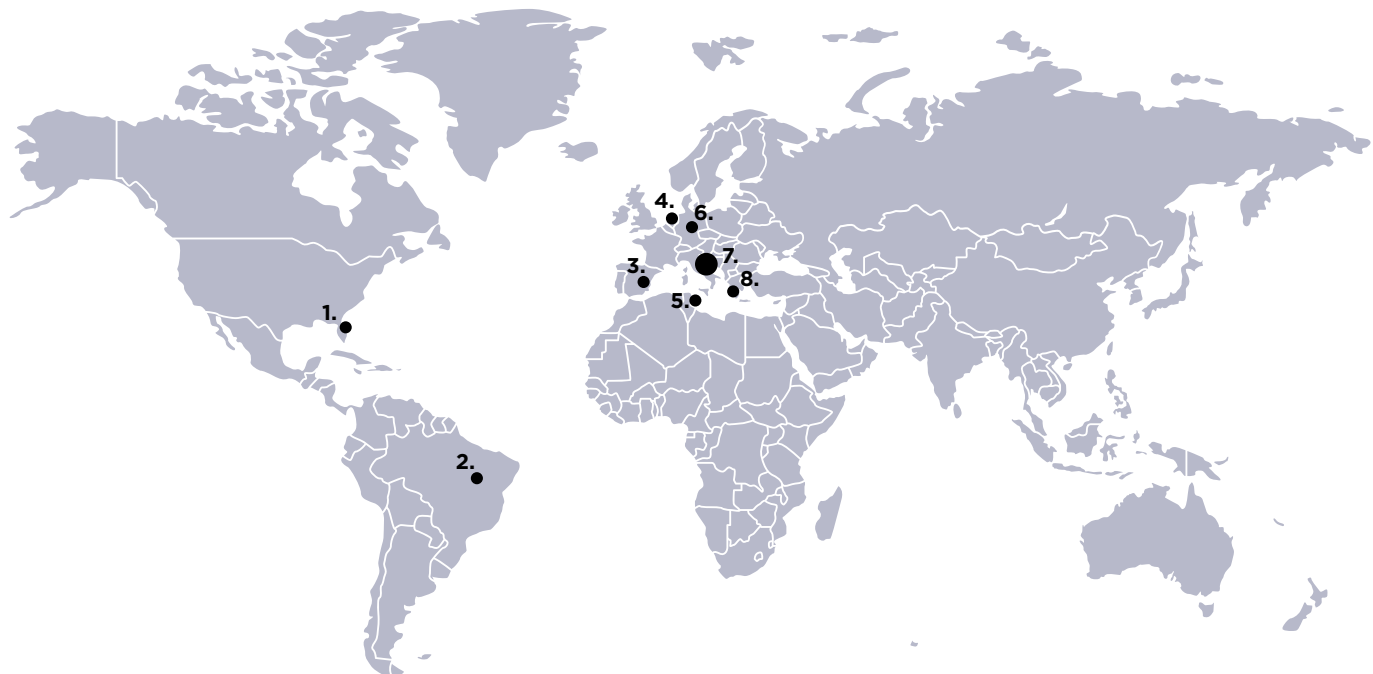
Serie Pianeti

SATURNO
MERCURIO



Modello	Motore principale [kW]	L [mm]	P [mm]	H [mm]
SATURNO	18,5	1665	1690	1665
MERCURIO	30	1665	1690	1665

PIERALISI NEL MONDO



1. PIERALISI North America
Sanford (FL), USA
2. PIERALISI Do Brasil LTDA
Louveira (SP), Brasile
3. PIERALISI España S.L.
Jaén, Spagna
4. PIERALISI Northern Europe
Bleiswijk, Olanda
5. PIERALISI Maghreb SA
Tunis, Tunisia
6. PIERALISI Northern Europe
Wurzburg, Germania
7. **PIERALISI MAIP -
Headquarters
Jesi, Italia**
8. PIERALISI Hellas A.E.
Kifisia, Grecia

PIERALISI SEDE CENTRALE E SEDI ITALIANE



**1. Pieralisi MAIP S.p.A. Headquarters
Jesi (Ancona)**

Stabilimento produttivo.



**3. Pieralisi MAIP S.p.A.
Modugno (Bari)**

Officina per revisioni, revamping e service.
Importante magazzino di ricambi nel
business olio di oliva.



**2. Pieralisi MAIP S.p.A.
Sambuca Val di Pesa (Firenze)**

Officina per revisioni e ricambi.



- NORD EST ood - ssd
- NORD OVEST ood - ssd
- SUD ood - ssd
- ● ● Only OOD
- ● ● Only SSD
- Officine Autorizzate

COPRIAMO PIÙ TERRITORIO PER SERVIRVI MEGLIO.

SERVICE E POST-VENDITA

- Rete di assistenza tecnica globale
- Manutenzione preventiva con programma Olivecare Regular
- Telecontrollo TCP per la manutenzione predittiva
- Ricambi originali e sito e-commerce
- Nuovo programma manutentivo Olivecare Pro con vantaggi esclusivi

CERTIFICAZIONI

Sistemi di Gestione - HQ

- ISO 9001:2015 - Qualità
- ISO 14001:2015 - Ambiente
- ISO 45001:2018 - Sicurezza

Norme di Progettazione e Sicurezza

- EN ISO 14159:2008 - Igiene

Norme Specifiche Food

- EN 12505:2010 - Centrifughe per oli e grassi



Le immagini e caratteristiche tecniche sono indicative. La società si riserva di modificare le caratteristiche dei prodotti senza obbligo di preavviso. Marchi registrati. Copyright © su materiale pubblicitario. Vietata la riproduzione anche parziale.