

IMPIANTI OLEARI



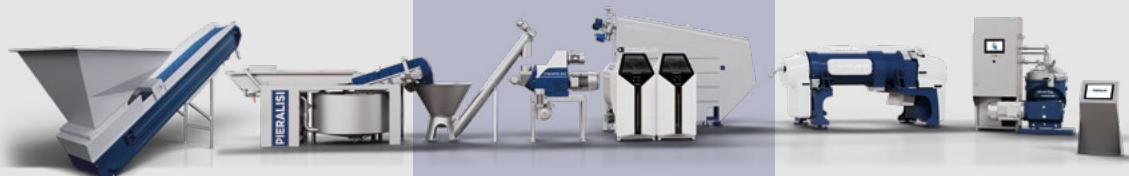
The image features a light gray background with several dynamic splashes and droplets of yellow oil. In the top left corner, a large, curved splash of oil is visible. Below it, a smaller splash with a distinct droplet is shown. In the bottom right corner, there is a large, upward-splashing droplet of oil. To the right of the central text, two small, isolated droplets of oil are positioned vertically. The overall composition is clean and minimalist, emphasizing the fluidity and color of the oil.

**“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.



ESTRAZIONE



ESTRAZIONE: IL CUORE DELLA LAVORAZIONE, FIRMATO PIERALISI

È in questa fase che l'olio extravergine di oliva viene separato dalla sansa e dall'acqua di vegetazione grazie alla differenza di peso specifico delle componenti del frutto, accentuata dalla **forza centrifuga**, generata dalla velocità di rotazione ed amplificata dal diametro del tamburo del decanter.

Pieralisi offre soluzioni per ogni esigenza: tecnologia a 2 o 3 fasi e l'esclusiva **DMF - Decanter Multifase**, unica nel settore per sostenibilità, qualità dell'olio e performance.

L'elevata competenza della rete commerciale Pieralisi è al servizio del cliente per accompagnarlo in ogni fase del progetto, anche in soluzioni chiavi in mano, **garantendo la corretta definizione del dimensionamento dell'impianto di estrazione e la scelta delle tecnologie più idonee** in base alle specifiche esigenze.

L'arte dell'estrazione:
la forza della tecnologia
al servizio della natura.

Estrazione

- Due fasi
- Tre fasi
- Multifase:
esclusiva PIERALISI

IL PROCESSO DI LAVORAZIONE

Pieralisi propone soluzioni evolute per l'estrazione dell'olio attraverso la centrifugazione, offrendo **tre modalità** operative in grado di rispondere a esigenze produttive, ambientali e qualitative differenti: due fasi, tre fasi e l'innovativa estrazione multifase, esclusiva dell'azienda.

TECNICHE DI ESTRAZIONE PER CENTRIFUGAZIONE

Estrazione a due fasi

In questa configurazione, l'estrattore centrifugo è progettato con due sole uscite, posizionate diametralmente: una per l'olio e una per il sottoprodotto costituito da sansa umida e acqua di vegetazione.

Il processo non richiede l'aggiunta di acqua, con un duplice vantaggio: riduzione dei consumi idrici e produzione di un unico sottoprodotto – la sansa umida – particolarmente indicata per il recupero energetico. Una soluzione semplice, sostenibile e ad alta efficienza.

Estrazione a tre fasi

In questo caso, l'estrattore centrifugo è dotato di una flangia per la separazione dei liquidi, che consente l'evacuazione separata di olio e acqua di vegetazione. I solidi vengono invece espulsi da un'uscita opposta, in forma di sansa a bassa umidità residua, più facile da stoccare e valorizzare presso i sansifici.

L'aggiunta controllata di acqua favorisce il processo di separazione e garantisce continuità ed efficienza operativa.

Estrazione multifase: esclusiva PIERALISI

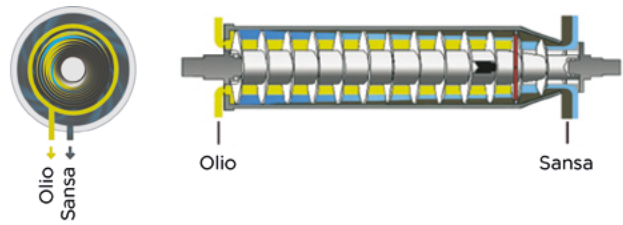
Questa tecnologia brevettata rappresenta l'evoluzione delle altre tecniche di estrazione: la Leopard separa tre fasi distinte – olio, sansa disidratata e paté – grazie a una speciale uscita intermedia a regolazione variabile.

Il sistema combina i vantaggi delle lavorazioni a due e a tre fasi: processo senza acqua in aggiunta e sansa palabile.

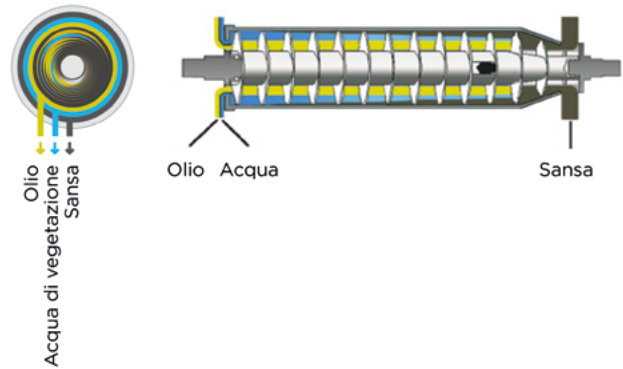
Si ottiene una sansa ricca di nocciolino con umidità molto contenuta; mentre la fase paté – costituita da polpa e parte acquosa del frutto – apre nuove possibilità di riutilizzo in ambito agricolo, alimentare ed energetico.

Una tecnologia d'avanguardia, sostenibile e perfettamente in linea con i principi dell'economia circolare.

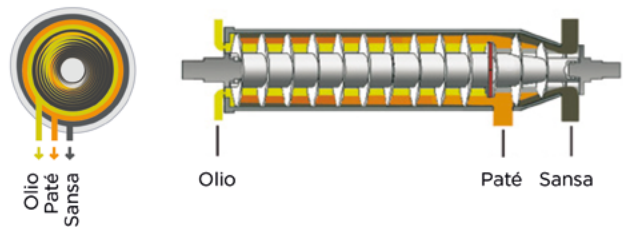
SPI - Due fasi



SCORPION - Tre fasi



LEOPARD - Multifase



Estrazione

- Due fasi
- Tre fasi
- Multifase:
esclusiva Pieralisi

I VANTAGGI DI SCEGLIERE PIERALISI

Con Pieralisi, ogni dettaglio è pensato per ottimizzare la resa, ridurre i consumi e garantire la massima affidabilità. Le nostre soluzioni si adattano a ogni esigenza produttiva, con tecnologie all'avanguardia e un'attenzione costante alla qualità dell'olio e all'impatto ambientale.

- **Nuova coclea 'hps'** che permette un aumento della portata oraria fino al **30%*** massimizzando la resa di estrazione
- Decanter Pieralisi garantiscono alte prestazioni in prima estrazione con **minimi residui di olio nelle sanse**

* condizione influenzata significativamente dalle caratteristiche del frutto (cultivar, grado di maturazione, umidità etc.)

- **Dispositivo elettromagnetico di svuotamento tamburo*** indicato per la lavorazione partitaria, consente di ottenere l'intero quantitativo di olio per singola partita, garantendo la corretta restituzione del prodotto a ciascun cliente.

* solo per la serie 4 di tutti i modelli

Tra le tecnologie di estrazione Pieralisi si distingue il processo multifase con il decanter **Leopard**.

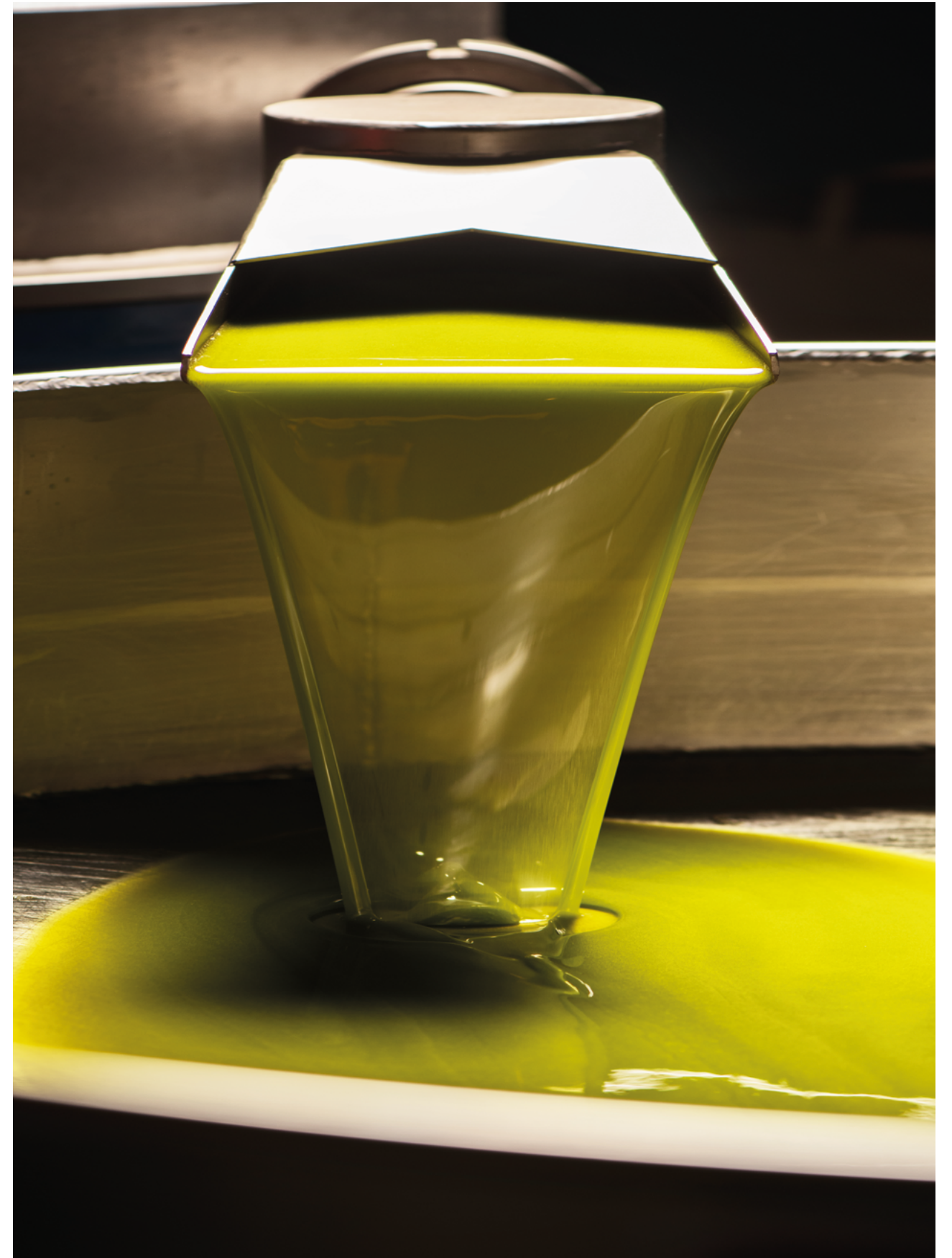
Il sistema brevettato combina alta qualità dell'olio, versatilità operativa e un sottoprodotto esclusivo.

Questa innovazione tecnologica nasce per unire i benefici dei sistemi a **2 e 3 fasi**: da un lato non richiede aggiunta di acqua, dall'altro genera una sansa asciutta ricca di nocciolino e con maggiore facilità di stoccaggio e utilizzo.

Il **paté** offre numerose opportunità di valorizzazione: dalla produzione di bioenergia all'impiego come additivo naturale nell'alimentazione umana, grazie alla sua potente azione antiossidante e antimicrobica. Trova inoltre applicazione nell'alimentazione zootecnica, contribuendo a migliorare il benessere animale e ad elevare la qualità dei prodotti lattiero-caseari e delle carni.

Tutti i decanter Pieralisi sono **Made in Italy**, prodotti esclusivamente presso la sede centrale di Jesi.

Garanzia di superamento di rigorosi test di collaudo, qualità e sicurezza.



Estrattore

Modello
SPI - Due fasi



Modello	[kW]	L [mm]	P [mm]	H [mm]
SPI 24.2	7,5	2040	1050	1090
SPI 34.2	15	3000	1530	1470
SPI 42.2	22	3150	1500	1760
SPI 44.2	30	3560	1500	1760
SPI 46.2	30	3970	1500	1760
SPI 56.2	45	3970	1500	1760
SPI 65.2*	55	5000	1750	2000
SPI 76.2 S	75	6000	2250	2290

*Disponibilità del secondo motore di tipo idraulico



Estrattore

Modello
SCORPION - Tre fasi

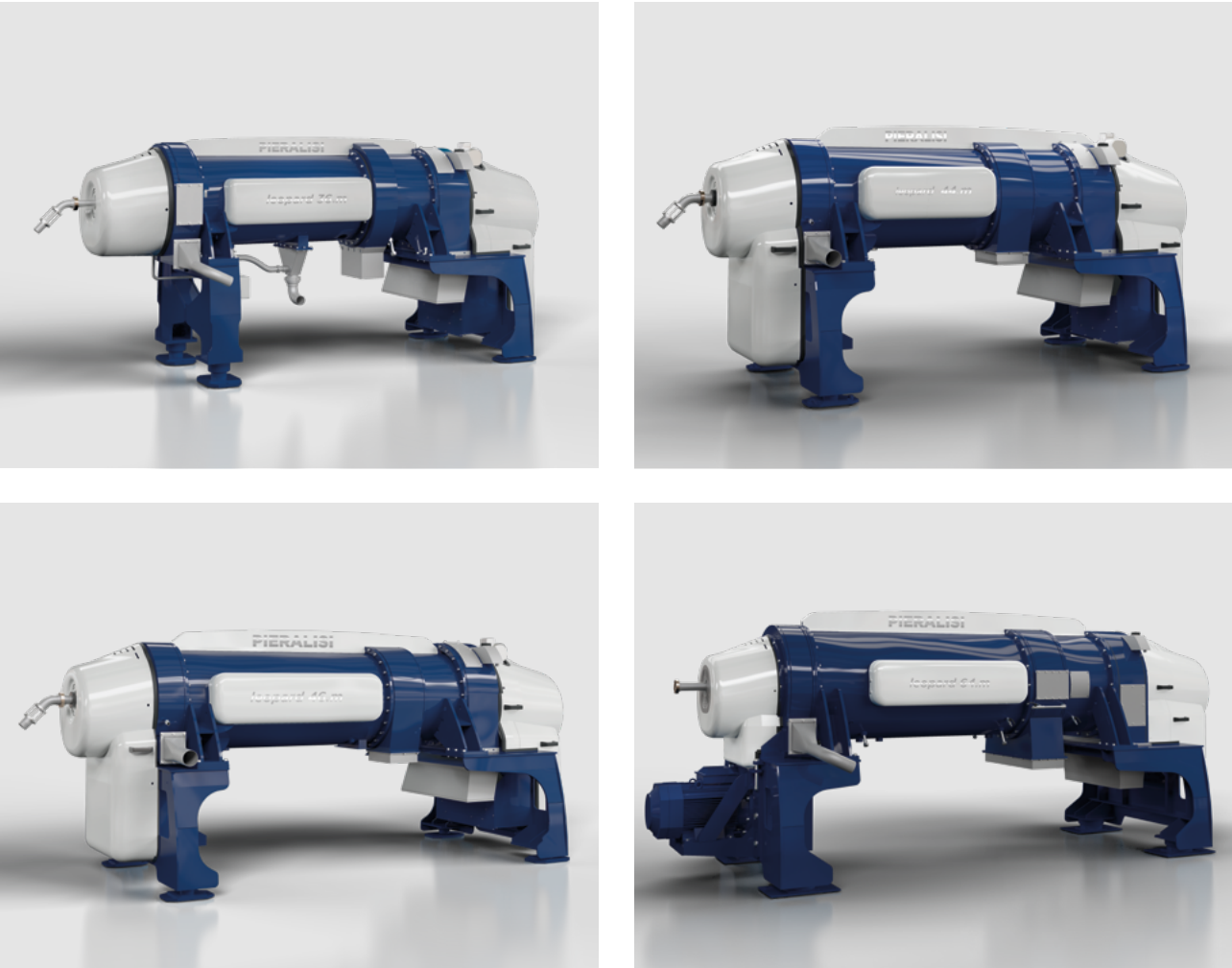


Modello	[kW]	L [mm]	P [mm]	H [mm]
SCO 24.3	7,5	2040	1050	1090
SCO 34.3	15	3000	1530	1470
SCO 42.3	22	3150	1500	1760
SCO 44.3	30	3560	1500	1760
SCO 46.3	30	3970	1500	1760
SCO 56.3	45	3970	1500	1760
SCO 76.3 S	75	6000	2250	2290



Estrattore

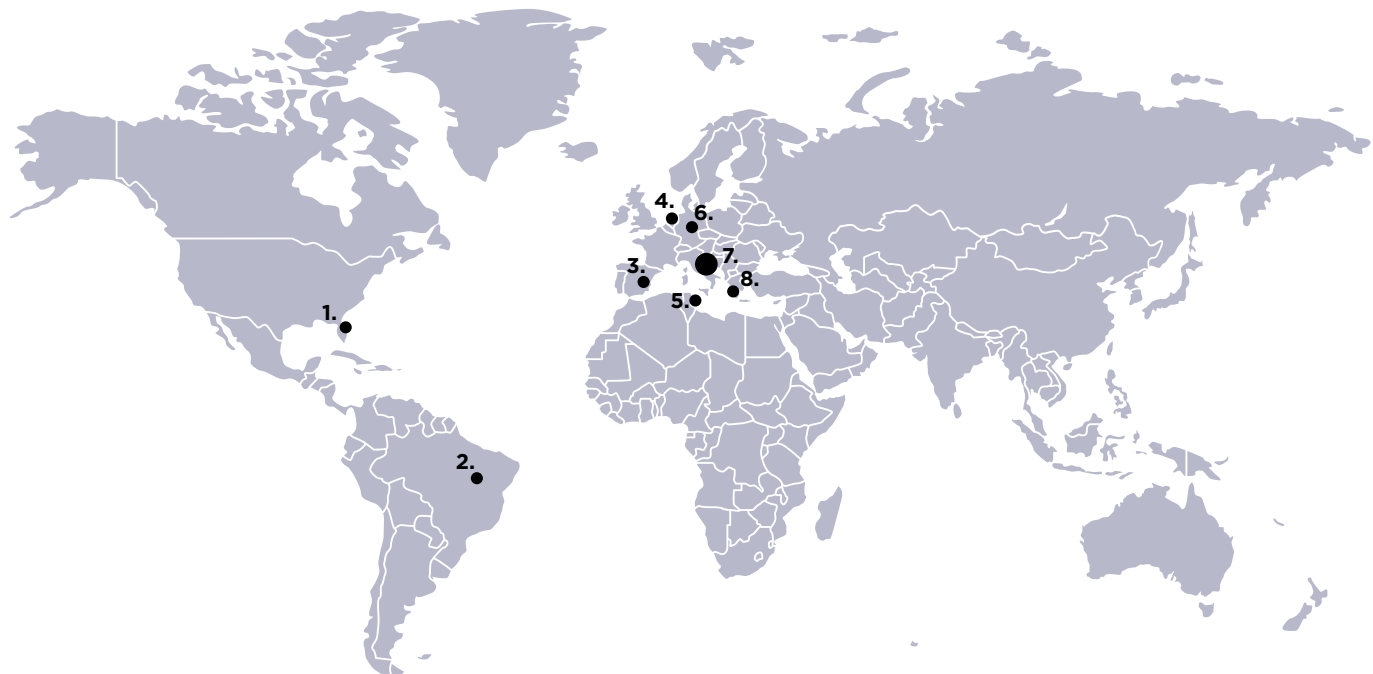
Modello
LEOPARD - Multifase



Modello	[kW]	L [mm]	P [mm]	H [mm]
LEO 36.M	18,5	3500	1710	2030
LEO 44.M	37	4030	1500	2030
LEO 46.M	37	4440	1500	2030
LEO 64.M	55	5000	1750	2030



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.