

IMPIANTI OLEARI



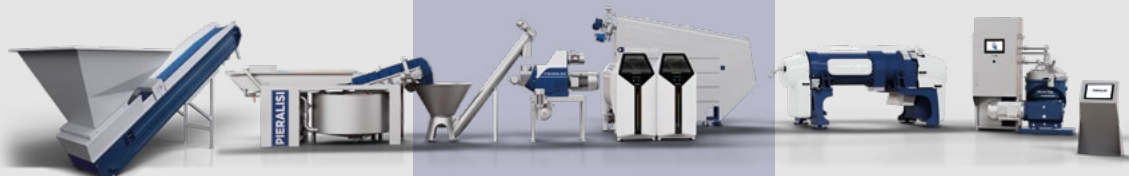
The image features a light gray background with several dynamic splashes and droplets of yellow oil. In the top left corner, a large, curved splash of oil is visible. Below it, a smaller splash with a distinct droplet is shown. In the bottom right corner, there is a large, upward-splashing droplet of 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.



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

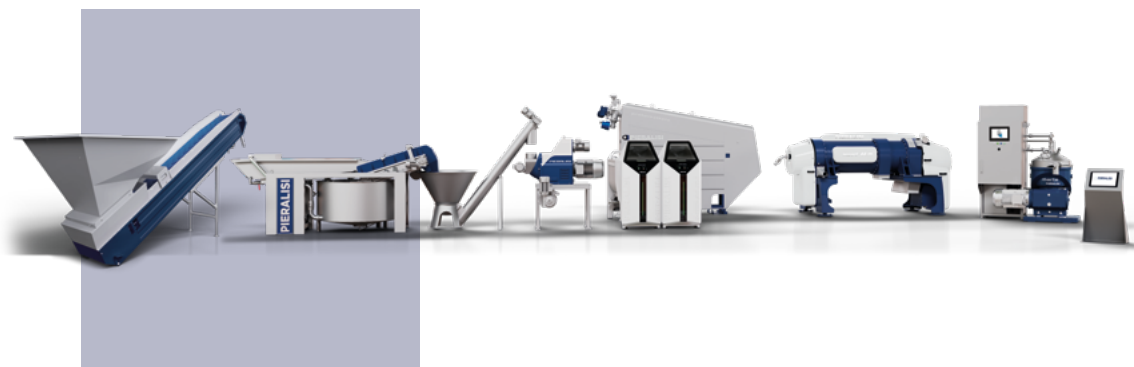
Presente in oltre 20 Paesi, Pieralisi garantisce assistenza tecnica, ricambi originali e formazione specialistica. Non solo tecnologia, ma anche divulgazione, eventi formativi e cultura industriale condivisa.



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 <i>Casaliva, Bagoler, Raza, Compostala, Drezzer, Less</i>	6. Lazio <i>Canino, Itrana, Carboncella, Rosciola, Raja, Salviana, Leccino</i>	11. Molise <i>Cerasuolo, Cerasa, Olivastra di Montenero, Gentile, Saligna di Larino</i>	17. Sardegna <i>Bosana, Pizz'e Carroga, Tonda di Cagliari, Nera di Gonnos, Semidana, Cariasina, Cipressino, Corsicana, Nera di Oliena, Semidana</i>
2. Lombardia <i>Grignan, Sbresa, Casaliva, Leccino, Gargnano, Negrel</i>	7. Campania <i>Pisciottana, Ortice, Carpellesse, Ravece, Ogliarola</i>	12. Abruzzo <i>Cucco, Dritta, Gentile del Chieti, Intosso, Morella, Nebbia, Raja, Tocolana, Castiglione</i>	18. Sicilia <i>Biancolilla, Nocellara del Belice, Nocellara etnea, Santagatese, Minuta, Nocellara Messinese, Ogliarola Messinese, Tonda Iblea, Verdello, Brandofino, Buscionetto, Calamignara, Cerasuola, Giarraffa, Mandanici, Moresca</i>
3. Liguria <i>Taggiasca, Razzola, Pignola, Colombaia, Mortina, Lavagnina</i>	8. Calabria <i>Carolea, Cassanese, Ottobratica, Tonda di Strongoli, Zinzifarica Grossa di Gerace, Ciciarello, Pennulara, Dolce di Rossano, Borgese, Rossanese, Roggianella, Sinopolese</i>	13. Marche <i>Ascolana Tenera, Sargano, Raggia, Olivastra di Montenero, Rosciola di Rotello, Mignola</i>	14. Emilia-Romagna <i>Nostrana di Brisighella, Correggiolo, Rossina, Capolga</i>
4. Toscana <i>Frantoio, Leccino, Olivastra Seggianese, Pendolino, Belmonte, Ciliogino, Coreggiolo, Leccio del Corno, Maremmano, Melaiolo, Pesciatino, Piangente, Pitursello, Punteriolo, Scarlinese</i>	9. Basilicata <i>Maiatica, Ogliarola del Bradano, Fasolina, Rapollesse</i>	15. Veneto <i>Casaliva, Grignan, Favarol, Fort, Grignano, Rossanel, Leccio del Corno, Razza Rondella</i>	16. Friuli Venezia Giulia <i>Bianchera (Belica), Carbona, Leccio del Corno, Buga</i>
5. Umbria <i>Moraiolo, Frantoio, Leccino, Dolce agogia, Pendolino, San felice, Rajo</i>	10. Puglia <i>Coratina, Cellina di Nardò, Cellina Barese, Giarraffa Ogliarola Barese, Ogliarola Garganica, Ogliarola Salentina, Bella di Cerignola, Pizzuta, Leccese, Marinese, Peranzana, Pisciottana, Cipressino, Massafrenese, Monopolese</i>		



RICEZIONE E LAVAGGIO: PULIZIA PERFETTA, QUALITÀ GARANTITA

Il tempo è un fattore decisivo: minore è l'intervallo tra la raccolta delle olive e la loro trasformazione, maggiore sarà la certezza di produrre un olio di alta qualità.

La qualità nasce a partire da una materia prima sana, integra, al giusto grado di maturazione — e da tecnologie che ne sappiano valorizzare il potenziale, fin dalle prime fasi del processo.

Pieralisi ha sviluppato sistemi di ricezione e lavaggio pensati per trattare ogni partita di olive con efficacia e rispetto, garantendo pulizia e continuità operativa.

La sezione di ricezione permette di convogliare le olive pulite o parzialmente ripulite da foglie e residui solidi verso la lavatrice progettata per garantire un lavaggio efficiente preservando l'integrità del frutto. Un approccio per favorire le condizioni ideali per un olio di alta qualità con un profilo aromatico privo di difetti e ricco di profumi.

Pieralisi traduce l'attenzione alla sostenibilità in soluzioni tangibili: il sistema di lavaggio integra un circuito di riciclo e filtraggio che collega la vasca di lavaggio con il serbatoio di raccolta, riducendo gli sprechi e ottimizzando i consumi idrici.

RICEZIONE E LAVAGGIO

L'olio è l'anima dell'oliva.
L'estrazione, il cuore
del nostro lavoro.

Ricezione e Lavaggio

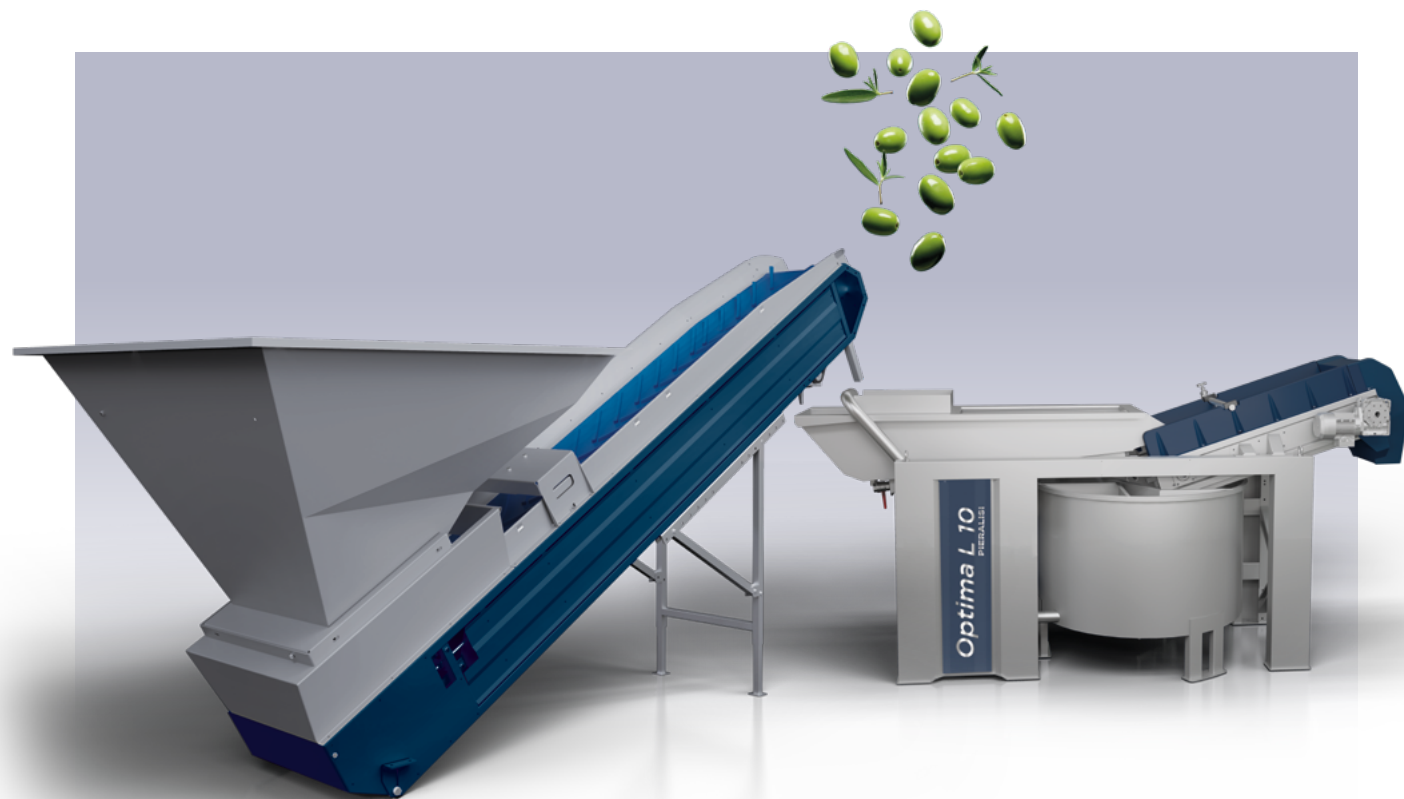
DALLA TRAMOGGIA ALLA LAVATRICE: UN PROCESSO CURATO IN OGNI DETTAGLIO

Le olive appena raccolte vengono caricate nella **tramoggia**, che rappresenta il punto di ingresso del processo di estrazione. Da qui, un **elevatore a nastro** provvisto di aspiratore in sommità — utile per eliminare le ultime foglie residue — convoglia delicatamente le drupe verso la sezione di lavaggio.

La **fase di pulizia** avviene in una **vasca d'acqua**, dove potenti **getti d'aria** mantengono i frutti in sospensione, separandoli da eventuali impurità residue come terra o fogliame.

Terminato il lavaggio, le olive vengono trasportate su un **nastro di risalita** che attraversa una **doccia di acqua chiarificata** erogata da ugelli dedicati. Grazie all'inclinazione del nastro, le drupe si asciugano naturalmente prima di entrare nella fase successiva del processo (frangitura), preservando **integrità e qualità** della materia prima.

Un trattamento attento e tecnologicamente avanzato che garantisce condizioni ottimali fin dall'inizio, contribuendo alla produzione di un olio eccellente.



Gruppo Ricezione

SOLUZIONI PER LA RICEZIONE E L’ALIMENTAZIONE DELLE OLIVE

Il gruppo comprende la tramoggia, l’elevatore e il defogliatore. L’elevatore a nastro è composto da telaio e dal tenditore di tensione del nastro con capacità di defogliazione regolabile. Inoltre il nastro è realizzato in gomma antiacida per uso alimentare e dotato di un rullo con spazzole che mantiene puliti i listelli di trasporto.



Completano tutti i nastri PIERALISI le speciali protezioni laterali in gomma alimentare che proteggono le drupe da eventuali danneggiamenti. Disponibili su ordinazione di lunghezze variabili per soddisfare differenti esigenze di installazione.

TRAMOGGIA CARICO OLIVE

Tramoggia standard

Capacità: 400 kg – 600 L

Avviamento diretto

Altezza: 1570 mm

ELEVATORE A NASTRO

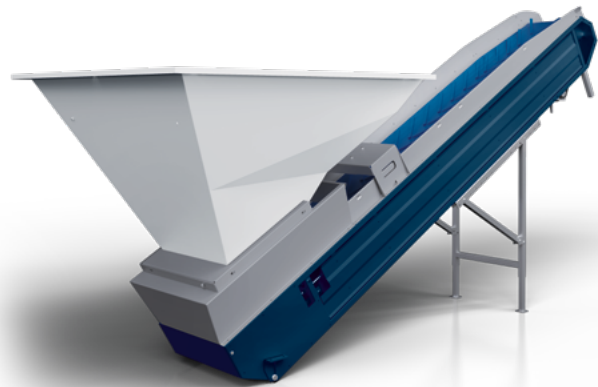
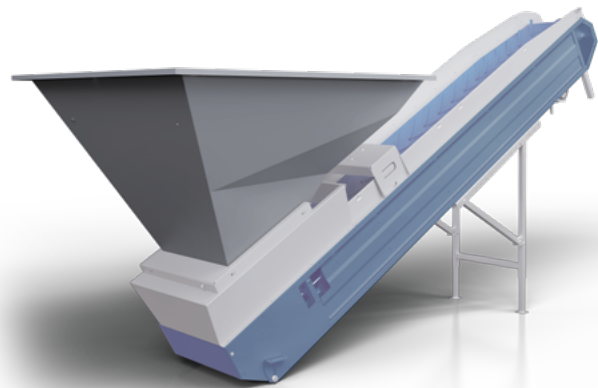
Elevatore a spina di pesce con defogliatore

Inverter per regolazione della velocità del nastro (0,55 kW)

Inclinazione calibrata fino a 30° per impedire il rotolamento dei frutti verso il basso

Dimensioni elevatore a nastro

Lunghezza nastro [m]	L [mm]	P [mm]	H [mm]
3,3	4200	1600	3400
5,5	6500	1600	3400
6,5	7200	1600	3400



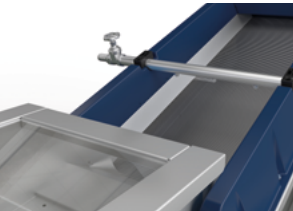
Lavatrici Optima

Modelli

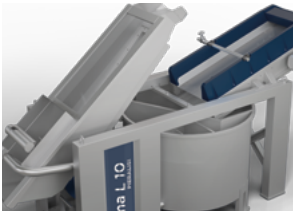
L10
L20
L30

LAVAGGIO EFFICIENTE, IL CUORE DEL SISTEMA OPTIMA

Il sistema di lavaggio delle lavatrici serie Optima PIERALISI si basa su un processo integrato di **movimentazione, immersione e separazione** che garantisce una pulizia efficace e delicata delle olive prima della frangitura.



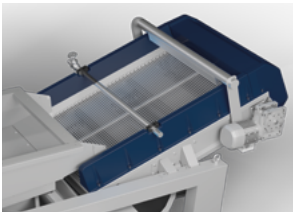
Ugelli sul nastro



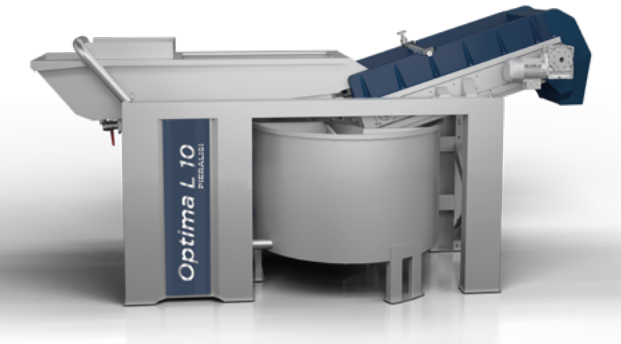
Sistema di ribaltamento



Coclea rimozione foglie



dispositivo asciugatura (optional)

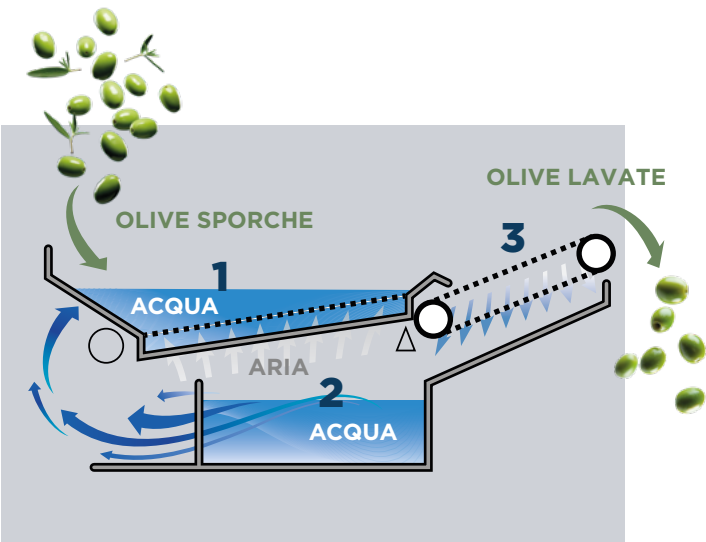


I VANTAGGI

Ottimizzazione dei consumi idrici attraverso un **sistema di riciclo e filtraggio**.

Componenti a contatto in acciaio inox o in materiali conformi agli **standard alimentari**.

- Vasca di lavaggio**
 - Combinazione di aria-acqua per un lavaggio efficiente
 - Sistema elettrico di ribaltamento per lo smaltimento di sassi e sedimenti solidi
- Serbatoio di raccolta e sedimentazione**
 - Nuova **coclea rimuovi foglie**
- Nastro di trasporto e drenaggio**
 - Inclinazione per favorire l'asciugatura delle olive
 - Sistema di **asciugatura** ad aria **opzionale**

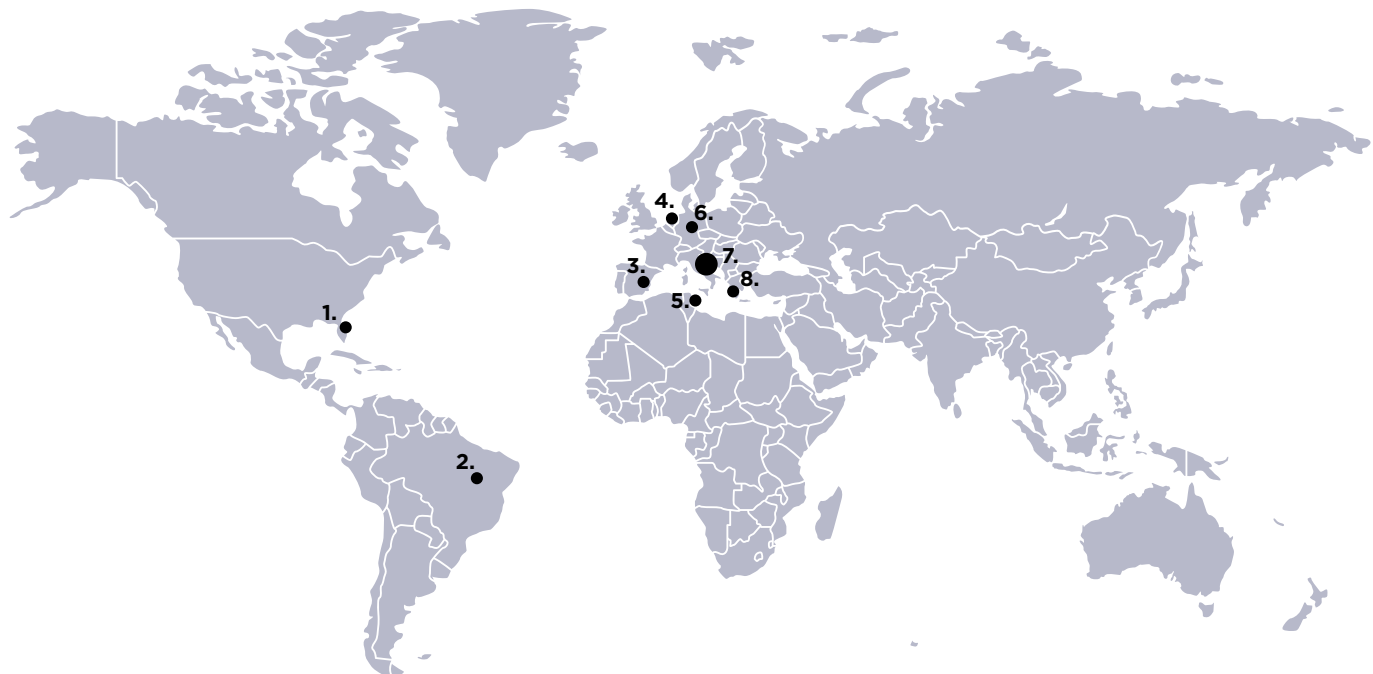


Schema di funzionamento della lavatrice



Modello	Potenza totale installata [kW]	Portata olive [kg/h]	Portata di acqua [lt/h]	Dimensioni LxPxH [mm]	Massa a vuoto [kg]	Capacità serbatoio [lt]	Coclea rimuovi foglie [dx o sx]	Altezza scarico olive [mm]
L10	2,3	1000 - 2000	600 - 1500	3200x1215x1600	500	700	Non disponibile	1000
L20	3,1	2500 - 5000	1700 - 2500	3550x1530x1600	650	1000	Nuovo design disponibile	
L30	5,3	5000 - 7000	3500 - 6000	3630x1530x1600	750			

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.