

INSTALLATIONS OLÉICOLES



The image features a light gray background with several dynamic splashes of yellow oil. A large, complex splash is on the left side, with a smaller droplet just above it. Two more isolated droplets are positioned to the right of the central text. At the bottom right, there is another large, intricate splash. The oil has a glossy, translucent appearance with visible highlights and shadows.

**“Là où il y a un olivier,
il y a Pieralisi.”**

LE PROCESSUS D'EXTRACTION
DE L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

6

RÉCEPTION
ET LAVAGE



14

BROYAGE
ET MALAXAGE



30

EXTRACTION



42

SÉPARATION



L'ÉVOLUTION DU MOULIN À HUILE MODERNE

TECHNOLOGIE, EXPÉRIENCE ET INNOVATION AU SERVICE D'UNE HUILE DE QUALITÉ

Depuis plus d'un siècle, **Pieralisi Maip S.p.A.** est synonyme d'excellence dans l'industrie oléicole. Née à Jesi (AN), elle est aujourd'hui leader mondial dans la conception et la réalisation d'installations pour l'extraction de l'huile d'olive et pour la séparation solide-liquide dans de nombreux secteurs industriels.

Pieralisi s'adresse à tous les types de moulins, du petit artisan à l'installation industrielle, en proposant des solutions **modulaires, évolutives et personnalisables**. Chaque machine est conçue pour garantir un **rendement élevé, une efficacité énergétique et une qualité supérieure de l'huile**.

Avec plus de **40 000 installations dans le monde**, la technologie Pieralisi est aujourd'hui présente à la fois sur les marchés historiques de la Méditerranée et dans de nouvelles zones émergentes, apportant partout un modèle de production avancé, durable et axé sur la performance.



Un parcours qui va de la tradition artisanale de 1888 au leadership mondial avec des machines à la pointe de la technologie pour la production d'huile.

UN SIÈCLE D'INNOVATIONS: DE LA TRADITION AU LEADERSHIP MONDIAL



Fondée en 1888 en tant qu'atelier mécanique pour machines agricoles, PIERALISI a marqué chaque étape de l'évolution de la filière oléicole. Après la Seconde Guerre mondiale, elle a guidé la mécanisation du secteur, devenant une référence pour les meuniers du monde entier.

La véritable révolution est survenue dans les années 60 avec l'introduction de l'**extracteur centrifuge horizontal**, qui a supplanté le système traditionnel à pression: plus d'hygiène, plus d'automatisation, une meilleure qualité de l'huile et une continuité du cycle de production.

Cette capacité à **anticiper les besoins du marché** est la force qui accompagne PIERALISI depuis des générations. L'entreprise continue d'investir dans la **recherche appliquée**, en développant des solutions technologiques brevetées en collaboration avec des universités et des centres de recherche de renommée internationale.

Pieralisi est le partenaire idéal pour ceux qui souhaitent se développer, innover et promouvoir **une vision durable, fiable et tournée vers l’avenir.**



INNOVATION DURABLE,
QUALITÉ INDUSTRIELLE,
CULTURE DE LA FILIÈRE

La centralité signifie innovation technologique et attention absolue au client : l'assistance et la formation sont au cœur de nos services.

Pieralisi construit l'avenir du moulin à huile avec des solutions de pointe, conçues pour **valoriser chaque variété d'olive**, réduire l'impact environnemental et améliorer la qualité organoleptique de l'huile.

Les innovations récentes en matière de produits:

- **Broyeur Pieralisi:** système de refroidissement breveté et configuration flexible du rotor-grille. Le rotor à lames multiples permet d'augmenter la teneur en phénols de 20 à 60 % et les arômes de l'huile de 10 à 70 % (selon la variété). La combinaison du refroidissement et du rotor à lames multiples permet de valoriser de manière synergique la qualité sensorielle et sanitaire de l'huile.

- **Protoreattore*:** malaxage continu, sans ajout d'eau, avec une réduction des temps d'environ 50 % et une économie d'énergie conséquente. Obtention du même rendement d'extraction et de la même qualité d'huile qu'avec un procédé traditionnel. Flexibilité opérationnelle: utilisation aussi bien pour chauffer que pour refroidir en fonction des besoins.
- **LEOPARD® - Technologie Multiphase:** une exclusivité Pieralisi qui combine les avantages des technologies à deux et trois phases: ne nécessite pas d'ajout d'eau et génère des sous-produits à haute valeur ajoutée tels que le pâte et le grignon déshydraté.

Assistance et formation:
un service conçu autour du client.

Présent dans plus de 20 pays, Pieralisi garantit une assistance technique, des pièces de rechange d'origine et une formation spécialisée. Non seulement la technologie, mais aussi la diffusion, les événements de formation et la culture industrielle partagée.



L'ITALIE DE L'HUILE:
UNE MOSAÏQUE DE BIODIVERSITÉ

L'Italie se distingue dans le panorama oléicole mondial grâce à une biodiversité extraordinaire, qui permet de produire des huiles extra vierges aux caractéristiques sensorielles uniques, expression authentique des multiples territoires de la péninsule et des îles.

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, Ciliegino, Coreggiolo, Leccio del Corno, Maremmano, Melaiolo, Pesciatino, Piangente, Pitursello, Punteruolo, 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, Carpellese, 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

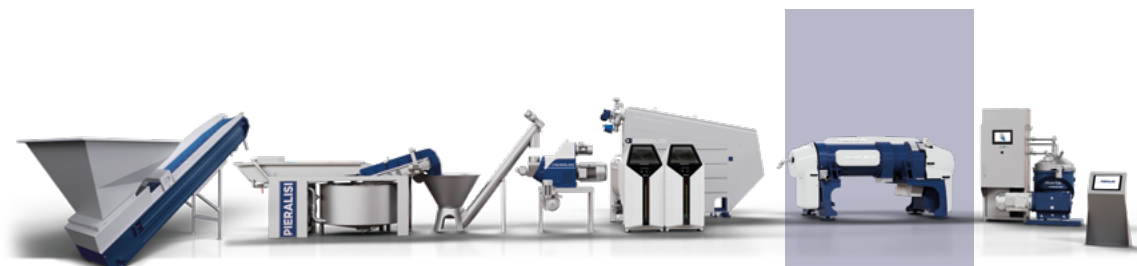
Bianchera (Belica), Carbona, Leccio del Corno, Buga

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



EXTRACTION: LE CŒUR DU PROCESSUS DE TRANSFORMATION, SIGNÉ PIERALISI

C'est à ce stade que l'huile d'olive extra vierge est séparée du grignon et de l'eau de végétation grâce à la différence de poids spécifique des composants du fruit, accentuée par la **force centrifuge** générée par la vitesse de rotation et amplifiée par le diamètre du tambour du décanteur.

Pieralisi propose des solutions pour tous les besoins : technologie à 2 ou 3 phases et le **DMF (Decanter Multiphase)** exclusif, unique dans le secteur en termes de durabilité, de qualité de l'huile et de performances.

La grande compétence du réseau commercial Pieralisi est au service du client pour l'accompagner à chaque étape du projet, y compris dans les solutions clés en main, **en garantissant la définition correcte du dimensionnement de l'installation d'extraction et le choix des technologies les plus** adaptées en fonction des besoins spécifiques.

L'art de l'extraction:
la puissance de la technologie
au service de la nature.

Extraction

- Deux phases
- Trois phases
- Multiphase:
exclusivité PIERALISI

LE PROCESSUS DE TRANSFORMATION

TECHNOLOGIES D'EXTRACTION PAR CENTRIFUGATION

Extraction en deux phases

Dans cette configuration, l'extracteur centrifuge est conçu avec deux sorties seulement, positionnées diamétralement : une pour l'huile et une pour le sous-produit constitué de grignons humides et d'eau de végétation.

Le processus ne nécessite pas l'ajout d'eau, ce qui présente un double avantage : réduction de la consommation d'eau et production d'un seul sous-produit - le grignon humide - particulièrement adapté à la récupération énergétique. Une solution simple, durable et hautement efficace.

Extraction en trois phases

Dans ce cas, l'extracteur centrifuge est équipé d'une bride pour la séparation des liquides, qui permet la sortie séparée de l'huile et de l'eau de végétation. Les solides sont quant à eux expulsés par une sortie opposée, sous forme de grignons à faible humidité résiduelle, plus faciles à stocker et à valoriser dans les usines de déshuilage.

L'ajout contrôlé d'eau favorise le processus de séparation et garantit la continuité et l'efficacité opérationnelle.

Extraction en multiphase (exclusivité PIERALISI)

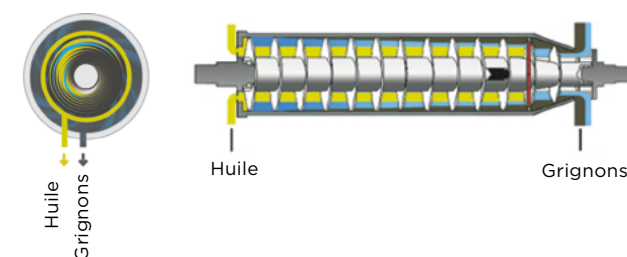
Cette technologie brevetée représente l'évolution des autres techniques d'extraction: le Leopard sépare trois phases distinctes - huile, grignons déshydratés et pâte - grâce à une sortie intermédiaire spéciale à réglage variable.

Le système combine les avantages des traitements à deux et trois phases: processus sans ajout d'eau et grignons palables.

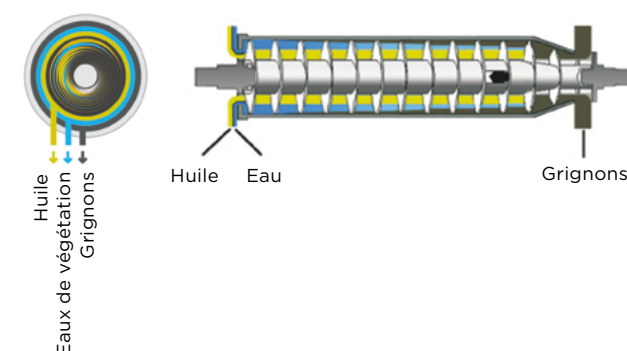
On obtient des grignons riches en noyaux avec une humidité très faible, tandis que la phase pâte - constituée de pulpe et de la partie aqueuse du fruit - ouvre de nouvelles possibilités de réutilisation dans les domaines agricole, alimentaire et énergétique.

Une technologie de pointe, durable et parfaitement conforme aux principes de l'économie circulaire.

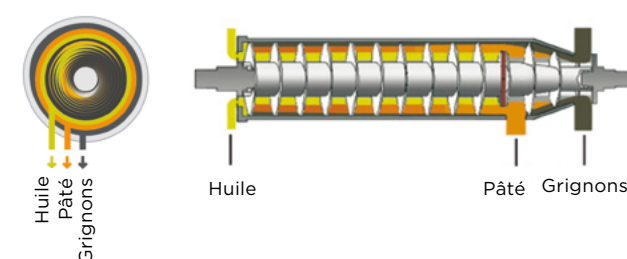
SPI - Deux phases



SCORPION - Trois phases



LEOPARD - Multiphase



Extraction

- Deux phases
- Trois phases
- Multiphase:
exclusivité PIERALISI

LES AVANTAGES DE CHOISIR PIERALISI

Avec PIERALISI, chaque détail est pensé pour optimiser le rendement, réduire la consommation et garantir une fiabilité maximale. Nos solutions s'adaptent à tous les besoins de production, grâce à des technologies de pointe et une attention constante portée à la qualité de l'huile et à l'impact environnemental.

- **Nouvelle vis sans fin «hps»** qui permet une augmentation du débit horaire jusqu'à **30%*** en maximisant le rendement d'extraction
- Les décanteurs PIERALISI garantissent des performances élevées lors de la première extraction avec un **minimum de résidus d'huile dans les grignons**

* condition influencée de manière significative par les caractéristiques du fruit (cultivar, degré de maturation, humidité, etc.)

- **Dispositif électromagnétique de vidange du tambour*** indiqué pour le traitement par lots, permettant d'obtenir la quantité totale d'huile par lot, garantissant ainsi la restitution correcte du produit à chaque client.

* **uniquement pour la série 4** de tous les modèles

Parmi les technologies d'extraction PIERALISI, le processus multiphase avec le décanteur **Leopard** se distingue particulièrement. Ce système breveté combine une huile de haute qualité, une grande polyvalence opérationnelle et un sous-produit exclusif.

Cette innovation technologique a été conçue pour combiner les avantages des systèmes à **2 et 3 phases**: d'une part, elle ne nécessite pas d'ajout d'eau, d'autre part, elle génère un tourteau sec riche en noyaux et plus facile à stocker et à utiliser.

Le **pâté** offre de nombreuses possibilités de valorisation: de la production de bioénergie à l'utilisation comme additif naturel dans l'alimentation humaine, grâce à sa puissante action antioxydante et antimicrobienne. Il trouve également son application dans l'alimentation animale, contribuant à améliorer le bien-être des animaux et à augmenter la qualité des produits laitiers et de la viande.

Tous les décanteurs PIERALISI sont fabriqués **en Italie**, exclusivement au siège social de Jesi. **Garantie de réussite à des tests rigoureux de contrôle, de qualité et de sécurité.**



Extracteur

Modèle
SPI - Deux phases



Modèle	[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

*Disponibilité d'un deuxième moteur hydraulique



Extracteur

Modèle
SCORPION - Trois phases

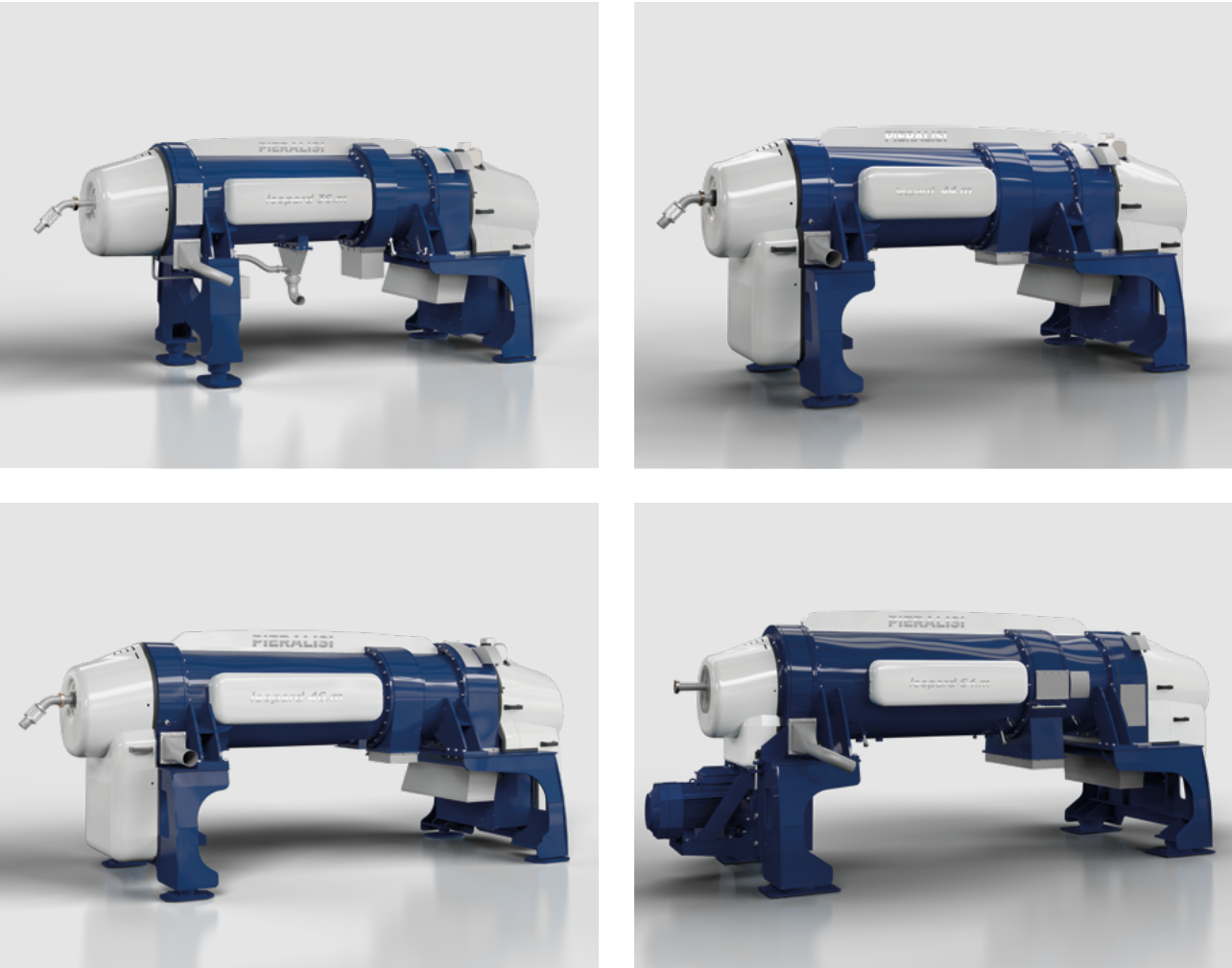


Modèle	[kW]	L [mm]	P [mm]	H [mm]
SCO 24.3	7,5	2040	1050	1090
SCO 34.3	15	3000	1530	1470
SCO 42.3	22	3150	1500	1760
SCO 44.3	30	3560	1500	1760
SCO 46.3	30	3970	1500	1760
SCO 56.3	45	3970	1500	1760
SCO 76.3 S	75	6000	2250	2290



Extracteur

Modèle
LEOPARD - Multiphase



Modèle	[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





- NORD EST ood - ssd
- NORD OVEST ood - ssd
- SUD ood - ssd
- E O S Seulement OOD
- E O S Seulement SSD
- Ateliers agréés

NOUS COUVRONS UN TERRITOIRE PLUS VASTE POUR MIEUX VOUS SERVIR.

SERVICE ET APRÈS-VENTE

- Réseau d'assistance technique mondial
- Maintenance préventive avec le programme Olivecare Regular
- Télécontrôle TCP pour la maintenance prédictive
- Pièces de rechange d'origine et site e-commerce
- Nouveau programme de maintenance Olivecare Pro avec des avantages exclusifs

CERTIFICATIONS

Systèmes de gestion - HQ

- ISO 9001:2015 - Qualité
- ISO 14001:2015 - Environnement
- ISO 45001:2018 - Sécurité

Normes de Conception et de Sécurité

- EN ISO 14159:2008 - Hygiène

Normes spécifiques aux aliments

- EN 12505:2010 - Centrifugeuses pour huiles et graisses

PIERALISI SIÈGE SOCIAL ET SIÈGES ITALIENS



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

Site de production.



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

Atelier de révision, de remise à neuf et d'entretien. Important stock de pièces détachées dans le secteur de l'huile d'olive.



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

Atelier de révision et pièces détachées.

PIERALISI DANS LE MONDE



- | | | |
|--|---|--|
| 1. PIERALISI North America
Sanford (FL), USA | 3. PIERALISI España S.L.
Jaén, Espagne | 6. PIERALISI Northern Europe
Wurzburg, Allemagne |
| 2. PIERALISI Do Brasil LTDA
Louveira (SP), Brésil | 4. PIERALISI Northern Europe
Bleiswijk, Pays-Bas | 7. PIERALISI MAIP -
Headquarters
Jesi, Italie |
| | 5. PIERALISI Maghreb SA
Tunis, Tunisie | 8. PIERALISI Hellas A.E.
Kifisia, Grèce |



Les images et les caractéristiques techniques sont fournies à titre indicatif.
La société se réserve le droit de modifier les caractéristiques des produits
sans préavis. Marques déposées. Copyright © sur le matériel publicitaire.
Toute reproduction, même partielle, est interdite.