

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, 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, 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

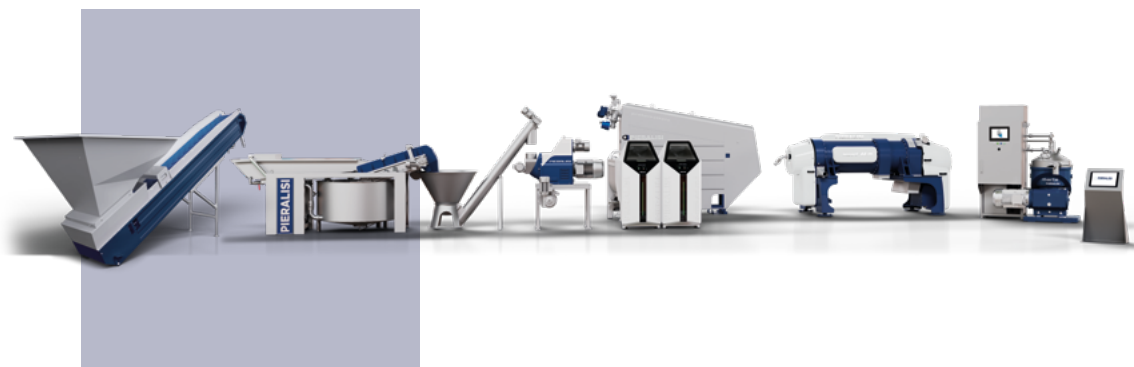
17. Sardegna

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

6



RÉCEPTION ET LAVAGE: NETTOYAGE PARFAIT, QUALITÉ GARANTIE

Le temps est un facteur décisif : plus l'intervalle entre la récolte des olives et leur transformation est court, plus la certitude d'obtenir une huile de haute qualité est grande.

La qualité naît d'une matière première saine, intacte, au bon degré de maturation — et de technologies qui savent en valoriser le potentiel, dès les premières étapes du processus.

Pieralisi a développé des systèmes de réception et de lavage conçus pour traiter chaque lot d'olives avec efficacité et respect, en garantissant la propreté et la continuité opérationnelle.

La section de réception permet de convoyer les olives propres ou partiellement nettoyées des feuilles et des résidus solides vers la machine à laver conçue pour garantir un lavage efficace tout en préservant l'intégrité du fruit. Une approche qui favorise les conditions idéales pour une huile de haute qualité avec un profil aromatique sans défaut et riche en parfums.

Pieralisi traduit son attention à la durabilité en solutions tangibles : le système de lavage intègre un circuit de recyclage et de filtrage qui relie la cuve de lavage au réservoir de collecte, réduisant ainsi le gaspillage et optimisant la consommation d'eau.

RÉCEPTION ET LAVAGE

L'huile est l'âme de l'olive.
L'extraction, le cœur
de notre travail.

Réception et Lavage

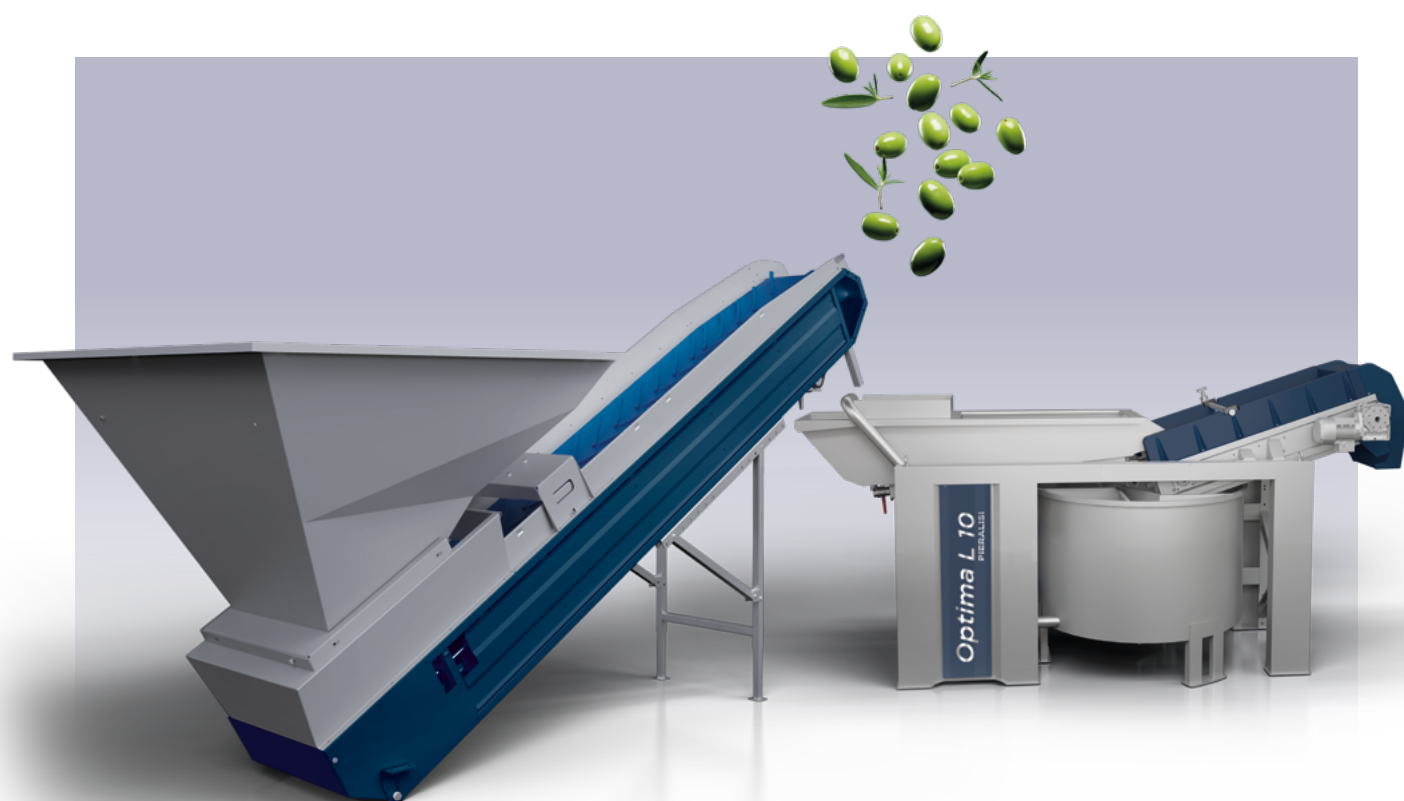
DE LA TRÉMIE À LA LAVEUSE: UN PROCESSUS SOIGNÉ DANS LES MOINDRES DÉTAILS

Les olives fraîchement récoltées sont chargées dans la **trémie**, qui représente le point d'entrée du processus d'extraction. De là, un **élévateur à tapis** équipé d'un aspirateur en haut — utile pour éliminer les dernières feuilles résiduelles — achemine délicatement les olives vers la section de lavage.

La **phase de nettoyage** s'effectue dans un **cuve d'eau**, où de puissants **jets d'air** maintiennent les fruits en suspension, les séparant des éventuelles impuretés résiduelles telles que la terre ou les feuilles.

Une fois le lavage terminé, les olives sont transportées sur un **tapis roulant ascendant** qui traverse une **douche d'eau clarifiée** distribuée par des buses dédiées. Grâce à l'inclinaison du tapis, les drupes sèchent naturellement avant d'entrer dans la phase suivante du processus (broyage), préservant ainsi **l'intégrité et la qualité** de la matière première.

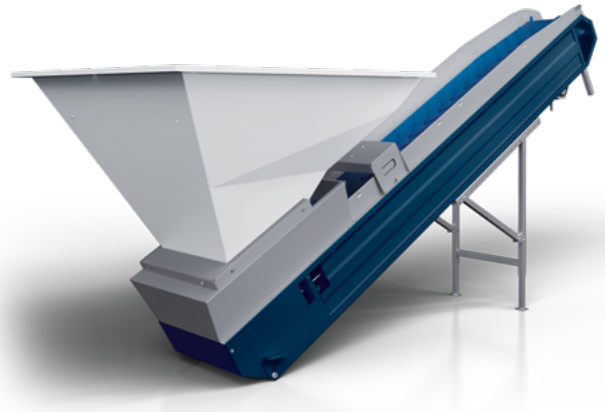
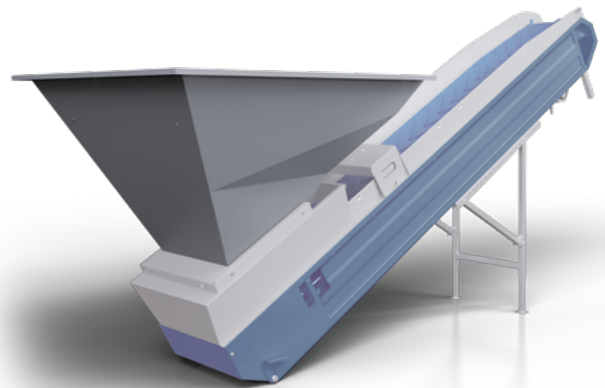
Un traitement minutieux et technologiquement avancé qui garantit des conditions optimales dès le début, contribuant à la production d'une huile d'excellente qualité.



Groupe de Réception

SOLUTIONS POUR LA RÉCEPTION ET L'ALIMENTATION DES OLIVES

Le groupe est composé d'un élévateur, d'une trémie et d'une effeuilleuse. L'élévateur à bande est composé d'un châssis tubulaire et d'un tendeur tension bande ayant une capacité d'effeuillage réglable. De plus, le tapis est réalisée en caoutchouc antiacide à usage alimentaire et équipée d'un rouleau à brosses spécial afin de maintenir propres les tasseaux de transport des olives.



Toutes les bandes PIERALISI sont équipées de protections latérales spéciales en caoutchouc à usage alimentaire afin de réduire toute sorte de dommages aux drupes. Disponibles sur commande en différentes longueurs pour satisfaire à différents besoins d'installation.

TRÉMIE DE CHARGEMENT DES OLIVES

Trémie standard

Capacité: 400 kg – 600 L

Démarrage direct

Hauteur: 1570 mm

ÉLÉVATEUR À TAPIS

L'élévateur avec la bande à chevron avec effeuilleuse

Variateur pour régler la vitesse de la bande (0,55 kW)

Inclinaison calibrée jusqu' à 30° pour empêcher aux fruits de rouler vers le bas.

Dimensions du Élévateur à tapis

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



Lavause Optima

Modèles
L10
L20
L30

LAVAGE EFFICACE, LE CŒUR DU SYSTÈME OPTIMA

Le système de lavage des laveuses de la série Optima PIERALISI repose sur un processus intégré de **mouvement, d'immersion et de séparation** qui garantit un nettoyage efficace et délicat des olives avant le broyage.

LES AVANTAGES

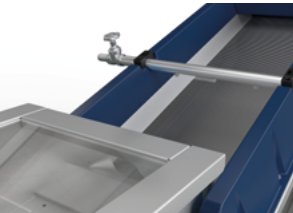
Optimisation de la consommation d'eau grâce à un **système de recyclage et de filtrage**.
Composants en contact avec l'eau en acier inoxydable ou en matériaux conformes aux **normes alimentaires**.

1. **Cuve d'eau de lavage**

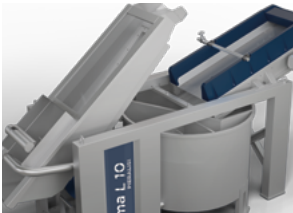
 - Combinaison air-eau pour un lavage efficace
 - Système électrique de basculement pour l'élimination des pierres et des sédiments solides
2. **Réservoir de collecte et de sédimentation**

 - Nouvelle **vis sans fin pour retirer les feuilles**
3. **Tapis de transport et de drainage**

 - Inclinaison pour favoriser le séchage des olives
 - Système de **séchage** à l'air **en option**



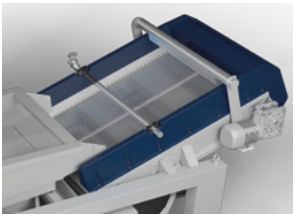
Buses sur la bande



Système de basculement



Vis sans fin pour enlèvement des feuilles



Dispositif de séchage (en option)

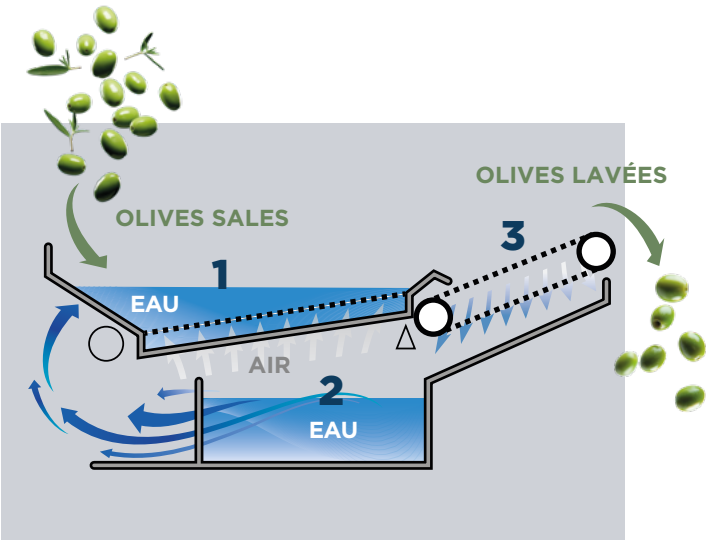
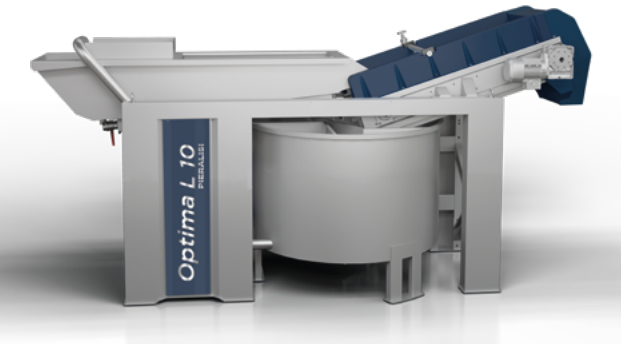


Schéma de fonctionnement de la lavause



Modèle	Puissance totale installée [kW]	Capacité olives [kg/h]	Débit d'eau [lt/h]	Dimensions LxPxH [mm]	Masse à vide [kg]	Capacité réservoir [lt]	Vis pour retirer les feuilles [d. ou g.]	Hauteur de déchargement des olives [mm]
L10	2,3	1000 – 2000	600 – 1500	3200x1215x1600	500	700	Non disponible	1000
L20	3,1	2500 – 5000	1700 – 2500	3550x1530x1600	650	1000	Nouveau design disponible	
L30	5,3	5000 – 7000	3500 – 6000	3630x1530x1600	750			



- NORD EST ood - ssd
- NORD OVEST ood - ssd
- SUD ood - ssd
- ● ● Seulement OOD
- ● ● 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)**

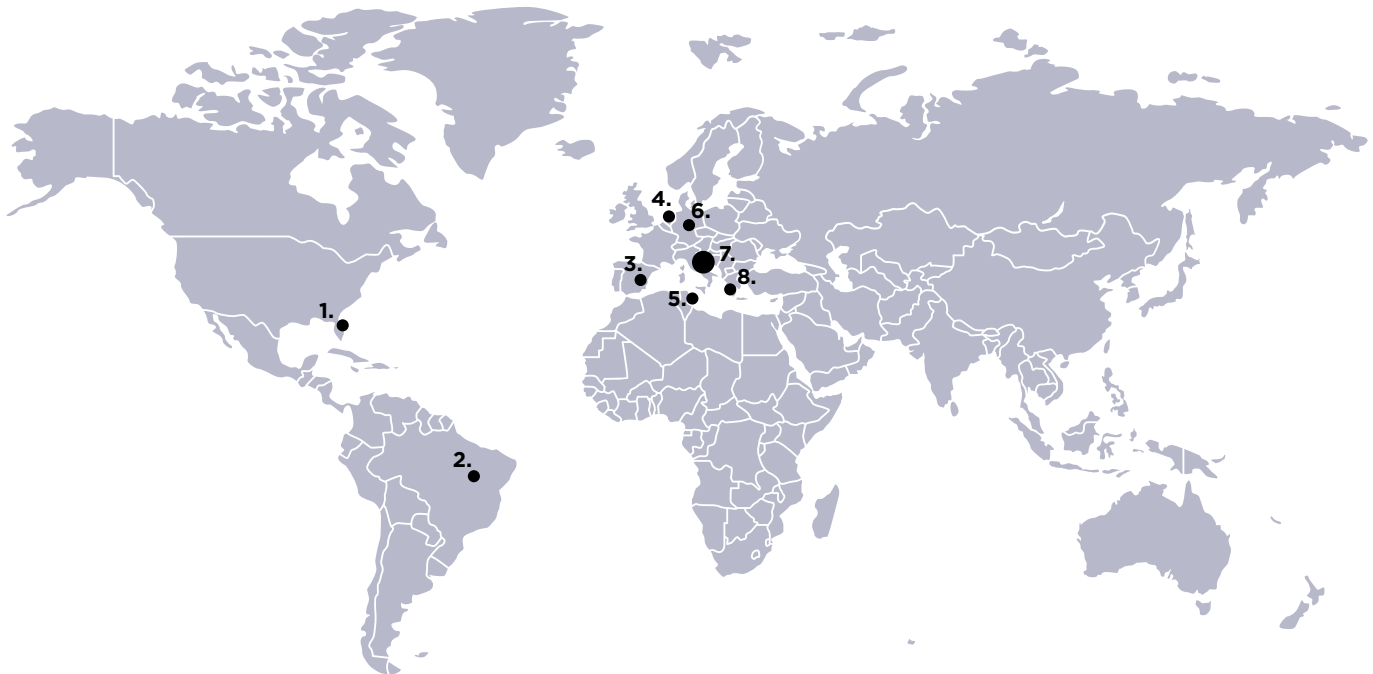
Atelier de révision, de remise à neuf et d'entretien. Important stock de pièces détachées dans le secteur de l'huile d'olive.



**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

2. PIERALISI Do Brasil LTDA
Louveira (SP), Brésil

3. PIERALISI España S.L.
Jaén, Espagne

4. PIERALISI Northern Europe
Bleiswijk, Pays-Bas

5. PIERALISI Maghreb SA
Tunis, Tunisie

6. PIERALISI Northern Europe
Wurzburg, Allemagne

7. **PIERALISI MAIP -
Headquarters
Jesi, Italie**

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.