

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 small, round 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



SÉPARATION

Pour obtenir une huile limpide, stable et de longue conservation, il est essentiel d'éliminer rapidement l'eau et les impuretés résiduelles après le décanteur.

La phase de séparation est indispensable pour perfectionner le travail du décanteur et prolonger la durée de conservation de l'huile en maximisant la préservation de ses caractéristiques sensorielles et antioxydantes.

Les séparateurs centrifuges Pieralisi représentent la solution idéale : processus continu, performances élevées, consommation d'eau réduite et respect maximal des caractéristiques organoleptiques de l'huile.

Le résultat?
Une huile clarifiée, brillante et stable dans le temps.

SÉPARATION

Pour valoriser:
l'étape décisive
pour une huile limpide
et stable dans le temps

Séparateurs Centrifuges Verticaux

- Manuel
- Automatique
- Automatiques
Série Pianeti

PERFORMANCES SUPÉRIEURES, RÉSULTATS GARANTIS

La gamme de séparateurs verticaux à disques Pieralisi est spécialement conçue pour une clarification optimale du moût huileux. La technologie de séparation garantit une efficacité maximale dans l'élimination des solides et de l'eau de végétation résiduelle tout en préservant la qualité de l'huile.

Sortie du décanteur: moût huileux avec 1 à 5 % d'impuretés résiduelles.

Sortie du séparateur vertical: degré d'impuretés réduit à 0,1 - 0,3 %, ce qui augmente la stabilité de 10 fois.

LES AVANTAGES DE PIERALISI

Compétence technique et commerciale: fourniture de modèles hautement performants, dimensionnés de manière optimale par rapport au décanteur et à l'ensemble de l'installation.

Qualité de l'huile: le couvercle fermé empêche l'exposition de l'huile à l'air

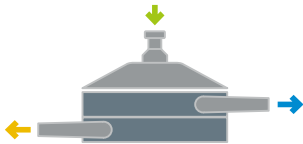
Efficacité énergétique: économie jusqu'à 10 % par kg de produit, grâce à la géométrie du tambour, à la conformation optimisée du profil des fentes et des cadres et au moteur électrique à haut rendement.

Système «MR CIP»: disponible sur la série PIANETI, entièrement automatisé via PLC et HMI, il permet le lavage en continu de l'intérieur du séparateur, du tambour et des plateaux, sans avoir à arrêter ou démonter la machine pendant toute la saison de production.

Qualité 100 % italienne, contrôlée dans les moindres détails

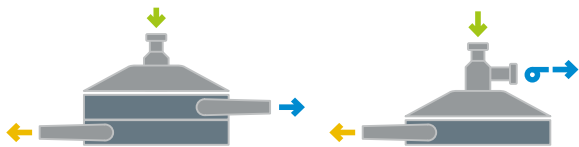
Tous les séparateurs Pieralisi sont fabriqués en Italie, exclusivement au siège social de Jesi. Garantie de réussite à des tests rigoureux d'essai, de qualité et de sécurité.

VIDANGE DES LIQUIDES



CUCCIOLO

- Entrée du moût huileux
- Eau — sortie libre
- Huile — sortie libre



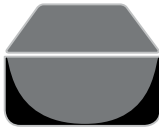
BRAVO - VALENTE

- Entrée du moût huileux
- Eau — sortie libre
- Huile — sortie libre

SERIE PIANETI

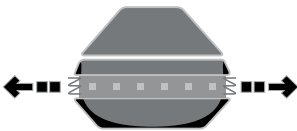
- Entrée du moût huileux
- Eau — sortie avec turbine
- Huile — sortie libre

DÉCHARGE DES SOLIDES



MANUEL

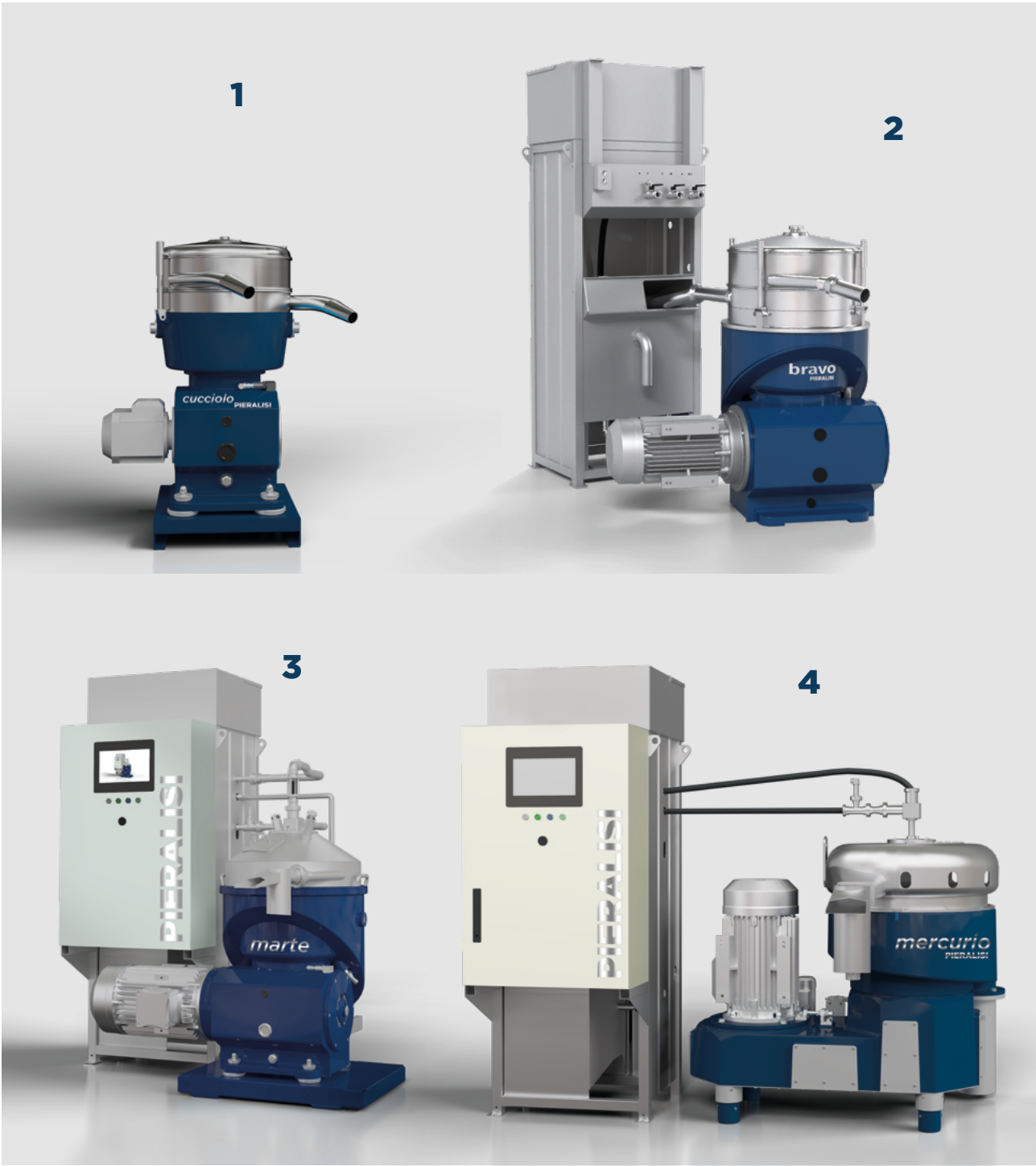
La décharge des solides est effectuée manuellement après avoir arrêté et ouvert le tambour.



AUTOMATIQUE

La déchargement des solides se fait automatiquement à travers les fentes ouvertes par le mouvement intermittent et temporisé du fond du tambour.

TECHNOLOGIES DE SÉPARATION



Types de séparateurs

1	Séparateur manuel
2	Séparateur automatique
3 - 4	Séparateurs automatiques série Pianeti

Séparateurs Centrifuges Verticaux

Modèles

CUCCIOLO
VALENTE
BRAVO



Modèle	Moteur principal [kW]	L [mm]	P [mm]	H [mm]
CUCCIOLO	2,2	695	1111	1192
BRAVO	5,5	1230	1210	1370
VALENTE	11	1230	1300	1330



Séparateurs Centrifuges Verticaux

Série Pianeti

PLUTONE
MARTE
NETTUNO



Modèle	Moteur principal [kW]	L [mm]	P [mm]	H [mm]
PLUTONE	7,5	1210	1275	1450
MARTE	11	1310	1250	1490
NETTUNO	11	1310	1250	1490

Séparateurs Centrifuges Verticaux

Série Pianeti

SATURNO
MERCURIO



Modèle	Moteur principal [kW]	L [mm]	P [mm]	H [mm]
SATURNO	18,5	1665	1690	1665
MERCURIO	30	1665	1690	1665



- 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)**

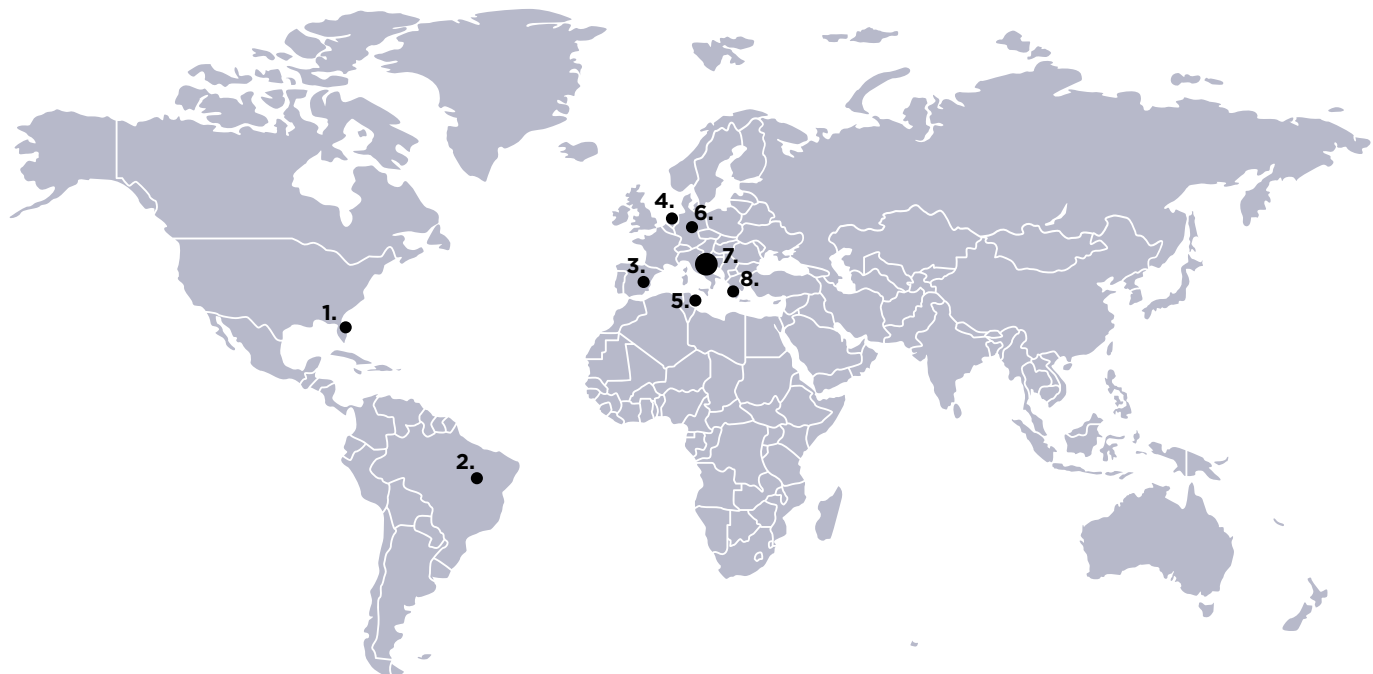
Atelier de révision, de remise à neuf et d'entretien. Important stock de pièces détachées dans le secteur de l'huile d'olive.



**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
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.