


**ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ  
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ  
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ**



The image features a white background with several dynamic splashes and droplets of a yellow liquid. In the top left corner, a large splash is partially visible, with several smaller droplets trailing off to the right. In the bottom right corner, another large splash is shown, with a prominent droplet at the top and several smaller ones trailing off to the left. In the center-right area, there are two isolated, perfectly spherical droplets, one above the other. The overall composition is clean and minimalist, emphasizing the fluid motion of the liquid.

**“Όπου υπάρχουν  
ελιές, η Peralisi  
είναι εκεί.”**



# Η ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΟΥ ΣΥΓΧΡΟΝΟΥ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟΥ

## ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ, ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΚΑΙ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ ΣΤΗΝ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΤΟΥ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Για πάνω από έναν αιώνα, η **Pieralisi Maip S.p.A.** αποτελεί συνώνυμο της αριστείας στον τομέα του ελαιόλαδου. Με έδρα το Jesi της Ιταλίας, η εταιρεία κατέχει ηγετική θέση παγκοσμίως στον σχεδιασμό και την κατασκευή εγκαταστάσεων εξαγωγής ελαιόλαδου, καθώς και συστημάτων φυγοκεντρικού διαχωρισμού στερεών-υγρών για πληθώρα βιομηχανικών εφαρμογών.

Από το μικρό οικογενειακό ελαιοτριβείο έως τις μεγάλες βιομηχανικές μονάδες, η **Pieralisi** προσφέρει κλιμακούμενες και εξατομικευμένες λύσεις για κάθε παραγωγική ανάγκη. Κάθε μηχάνημά μας είναι σχεδιασμένο για να διασφαλίζει μέγιστες αποδόσεις, ενεργειακή αποδοτικότητα και την κορυφαία ποιότητα ελαιόλαδου που απαιτεί η αγορά.

Με περισσότερες από **40.000 εγκαταστάσεις** παγκοσμίως, η τεχνολογία μας πρωταγωνιστεί τόσο στις παραδοσιακές ελαιοκομικές περιοχές όσο και στις νέες αναδυόμενες αγορές, καθιερώνοντας ένα σύγχρονο, βιώσιμο και υψηλής απόδοσης παραγωγικό πρότυπο.



Ένα ταξίδι από την παραδοσιακή τεχνολογία του 1888 έως την παγκόσμια ηγεσία, με υπερσύγχρονα μηχανήματα για την παραγωγή εξαιρετικού ελαιόλαδου.

## ΜΙΑ ΙΣΤΟΡΙΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ

Η PIERALISI ιδρύθηκε το 1888 ως μηχανουργείο γεωργικών μηχανημάτων και έκτοτε σφραγίζει κάθε στάδιο στην εξέλιξη της ελαιοκομικής αλυσίδας. Μετά τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο, η εταιρεία πρωτοστάτησε στην εκβιομηχάνιση του κλάδου αποτελώντας έως και σήμερα το παγκόσμιο σημείο αναφοράς για κάθε ελαιοτριβείο.

Η μεγάλη επανάσταση ήρθε τη δεκαετία του '60 με την εισαγωγή του οριζόντιου φυγοκεντρικού διαχωριστήρα (decanter), ο οποίος αντικατέστησε τις παραδοσιακές πρέσες, εξασφαλίζοντας ανώτερη υγιεινή, πλήρη αυτοματοποίηση και αδιάκοπη ροή παραγωγής για ελαιόλαδο κορυφαίας ποιότητας.

Η ικανότητα να προβλέπει τις ανάγκες της αγοράς αποτελεί τη δύναμη της PIERALISI εδώ και γενιές. Επενδύοντας σταθερά στην εφαρμοσμένη έρευνα και σε συνεργασία με κορυφαία πανεπιστήμια και διεθνή ερευνητικά κέντρα, η εταιρεία αναπτύσσει πατενταρισμένες τεχνολογίες που καθορίζουν τα πρότυπα της σύγχρονης ελαιουργίας.



Η PIERALISI αποτελεί τον ιδανικό συνεργάτη για όσους επιδιώκουν **ανάπτυξη, καινοτομία και τη δημιουργία ενός βιώσιμου μέλλοντος.**



## ΚΙΝΗΤΗΡΙΕΣ ΔΥΝΑΜΕΙΣ: ΒΙΩΣΙΜΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ, ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ ΚΑΙ ΚΟΥΛΤΟΥΡΑ ΑΛΥΣΙΔΩΤΩΝ ΑΞΙΩΝ

Στο επίκεντρο του οράματος της PIERALISI βρίσκονται η τεχνολογική καινοτομία και η αφοσίωση στον πελάτη: η υποστήριξη και η εκπαίδευση είναι η καρδιά των υπηρεσιών μας

Σχεδιάζουμε λύσεις αιχμής που αναδεικνύουν κάθε ποικιλία ελιάς, μειώνουν το περιβαλλοντικό αποτύπωμα και αναβαθμίζουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του ελαιόλαδου.

### Οι πρόσφατες καινοτομίες προϊόντων περιλαμβάνουν:

- **Σπαστήρες (Θράυση):** πατενταρισμένο σύστημα ψύξης και ευέλικτη διαμόρφωση στροφείου-κοσκίνου. Το στροφείο πολλαπλών αυλακώσεων Multiblade αυξάνει την περιεκτικότητα σε φαινόλες κατά 20-60% και ενισχύει τα αρώματα του ελαιόλαδου κατά 10-70% (ανάλογα με την ποικιλία). Η ψύξη, σε συνδυασμό με το στροφείο **Multiblade**, βελτιώνει ταυτόχρονα το οργανοληπτικό προφίλ και τις ευεργετικές ιδιότητες του ελαιόλαδου.

- **Protoreattore\***: συνεχής μάλαξη χωρίς προσθήκη νερού, που μειώνει τον χρόνο επεξεργασίας έως και 50%, βελτιώνοντας την ενεργειακή απόδοση. Διασφαλίζει την ίδια απόδοση και ποιότητα ελαιόλαδου με την παραδοσιακή μάλαξη, προσφέροντας παράλληλα πλήρη ευελιξία για θέρμανση ή για ψύξη, σύμφωνα με τις κλιματικές συνθήκες και τα επιθυμητά χαρακτηριστικά του ελαιόλαδου.
- **LEOPARD\* - Τεχνολογία πολλαπλών φάσεων:** μοναδική καινοτομία της PIERALISI που συνδυάζει τα πλεονεκτήματα των τεχνολογιών δύο και τριών φάσεων. Δεν απαιτεί προσθήκη νερού και παράγει υποπροϊόντα υψηλής προστιθέμενης αξίας, όπως πατέ ελιάς και αφυδατωμένη πυρήνα τριών φάσεων.

### Υποστήριξη και εκπαίδευση: υπηρεσία με επίκεντρο τον πελάτη

Με παρουσία σε περισσότερες από 20 χώρες, η PIERALISI παρέχει τεχνική υποστήριξη, αυθεντικά ανταλλακτικά και εξειδικευμένη κατάρτιση. Προσφέρει όχι μόνο τεχνολογία, αλλά και διάδοση γνώσεων, εκπαιδευτικά σεμινάρια και μακροχρόνια βιομηχανική εμπειρία.



## ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΤΗΣ ΙΤΑΛΙΑΣ: ΕΝΑ ΜΩΣΑΪΚΟ ΒΙΟΠΟΙΚΙΛΟΤΗΤΑΣ

Η Ιταλία ξεχωρίζει στον παγκόσμιο ελαιοκομικό χάρτη χάρη στην εξαιρετική βιοποικιλότητά της, η οποία επιτρέπει την παραγωγή εξαιρετικά παρθένων ελαιόλαδων με μοναδικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά - μια αυθεντική έκφραση των διαφορετικών περιοχών της χερσονήσου και των νησιών της.

### 1. Τρεντίνο-Άλτο Άντιτζε

Casaliva, Bagoler, Raza, Compostala, Drezzer, Less

### 2. Λομβαρδία

Grignan, Sbresa, Casaliva, Leccino, Gargnano, Negrel

### 3. Λιγουρία

Taggiasca, Mortina, Razzola, Pignola, Colombaia, Mortina, Lavagnina

### 4. Τοσκάνη

Frantoio, Leccino, Olivastra Seggianese, Pendolino, Belmonte, Ciliegino, Coreggiolo, Leccio del Corno, Maremmano, Melaiolo, Pesciatino, Piangente, Pitursello, Punteriolo, Scarlinese

### 5. Ούμπρια

Moraiolo, Frantoio, Leccino, Dolce agogia, Pendolino, San felice, Rajo

### 6. Λάτσιο

Canino, Itrana, Carboncella, Rosciola, Raja, Salviana, Leccino

### 7. Καμπανία

Pisciottana, Ortice, Carpellese, Ravece, Ogliarola

### 8. Καλαβρία

Carolea, Cassanese, Ottobratica, Tonda di Strongoli, Zinzifarica Grossa di Gerace, Ciciarello, Roggianella, Sinopolese, Pennulara, Dolce di Rossano, Borgese, Rossanese, Roggianella, Sinopolese

### 9. Μπαζιλικάτα

Maiatica, Ogliarola del Bradano, Fasolina, Rapollese

### 10. Απουλία

Coratina, Cellina di Nardò, Cellina Barese, Giarraffa Ogliarola Barese, Ogliarola Garganica, Ogliarola Salentina, Bella di Cerignola, Pizzuta, Leccese, Marinese, Peranzana, Pisciottana, Cipressino, Massafrafrnese, Monopolese

### 11. Μολίξε

Cerasuolo, Cerasa, Olivastra di Montenero, Gentile, Saligna di Larino

### 12. Αμπρούζο

Cucco, Dritta, Gentile del Chieti, Intosso, Morella, Nebbia, Raja, Tocolana, Castiglione

### 13. Μάρκε

Ascolana Tenera, Sargano, Raggia, Olivastra di Montenero, Rosciola di Rotello, Mignola

### 14. Εμίλια-Ρομάνια

Nostrana di Brisighella, Correggiolo, Rossina, Capolga

### 15. Βένετο

Casaliva, Grignan, Favarol, Fort, Grignano, Rossanel, Leccio del Corno, Razza Rondella

### 16. Φριούλι Βενέτσια Τζούλια

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

### 17. Σαρδηνία

Bosana, Pizz'e Carroga, Tonda di Cagliari, Nera di Gonnos, Semidana, Cariasina, Cipressino, Corsicana, Nera di Oliena, Semidana

### 18. Σικελία

Biancolilla, Nocellara del Belice, Nocellara etnea, Santagatese, Minuta, Nocellara Messinese, Ogliarola Messinese, Tonda Iblea, Verdello, Brandofino, Buscionetto, Calamignara, Cerasuola, Giarraffa, Mandanici, Moresca



#### ΕΚΧΥΛΙΣΗ: Ο ΠΥΡΗΝΑΣ ΤΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ, ΑΠΟ ΤΗΝ PIERALISI

Κατά τη φάση αυτή, το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο διαχωρίζεται από τα στερεά και υγρά υποπροϊόντα του ελαιοκάρπου χάρη στη διαφορά πυκνότητας, με τη διαδικασία να ενισχύεται από τη **φυγόκεντρο δύναμη** που προκύπτει από την ταχύτητα περιστροφής και τη διάμετρο του τυμπάνου του decanter.

Η Pieralisi παρέχει λύσεις για κάθε ανάγκη: διφασική και τριφασική τεχνολογία, καθώς και το αποκλειστικό **DMF - το decanter Πολλαπλών Φάσεων (Multi-Phase Decanter)**, το οποίο είναι अपαράμιλλο στον κλάδο για τη βιωσιμότητά του, την ποιότητα του ελαιόλαδου που παράγει και την απόδοσή του.

**Η εκτεταμένη τεχνογνωσία του δικτύου πωλήσεων της Pieralisi** υποστηρίζει τους πελάτες σε κάθε στάδιο του έργου τους, ενώ παρέχονται ολοκληρωμένες λύσεις με το κλειδί στο χέρι. Η ομάδα μας **εξασφαλίζει την ακριβή διαστασιολόγηση** της μονάδας και καθοδηγεί στην **επιλογή των καταλληλότερων τεχνολογιών**, προσαρμοσμένων στις ειδικές απαιτήσεις κάθε πελάτη.

Η τέχνη της εκχύλισης:  
τεχνολογία που ενδυναμώνει τη φύση.

# Εκχύλιση

- Διφασική
- Τριφασική
- Πολυφασική:  
μια αποκλειστικότητα της Pieralisi

## ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΕΚΧΥΛΙΣΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Η Peralisi παρέχει λύσεις αιχμής για την εκχύλιση ελαιόλαδου μέσω φυγοκέντρησης, διαθέτοντας **τρεις μεθόδους λειτουργίας** προσαρμοσμένες σε διαφορετικές ανάγκες χωρητικότητας και περιβαλλοντικών απαιτήσεων: το σύστημα δύο φάσεων, το σύστημα τριών φάσεων και η καινοτόμος εκχύλιση πολλαπλών φάσεων - μια αποκλειστικότητα της Peralisi.

Όλα τα decanter της Peralisi κατασκευάζονται στην Ιταλία, αποκλειστικά στα κεντρικά γραφεία της εταιρείας στο Jesi, εξασφαλίζοντας τη συμμόρφωση με αυστηρούς ελέγχους ποιότητας και ασφάλειας.

### ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΦΥΓΟΚΕΝΤΡΩΝ PIERALISI

#### Εκχύλιση δύο φάσεων

Σε αυτή τη διαμόρφωση, το decanter έχει μόνο δύο εξόδους: μία για το λάδι και μία για ένα μόνο υποπροϊόν (υγρά υπολείμματα πυρήνα) που λαμβάνεται από το συνδυασμό υπολειμμάτων πυρήνα και απόνερων σε ένα ρεύμα.

Η διαδικασία δεν απαιτεί προσθήκη νερού, παρέχοντας δύο βασικά οφέλη: εξοικονόμηση νερού και παραγωγή ενός υποπροϊόντος ιδιαίτερα κατάλληλου για ανάκτηση ενέργειας. Μια απλή, βιώσιμη και εξαιρετικά αποτελεσματική λύση που διατηρεί την οργανοληπτική ποιότητα του ελαιόλαδου.

#### Φυγοκέντρηση τριών φάσεων

Για το τριφασικό σύστημα, το decanter είναι εξοπλισμένο με φλάτζα (καθρέπτη) διαχωρισμού υγρών που αποβάλλει το ελαιόλαδο και τα απόνερα μέσω ξεχωριστών εξόδων. Τα στερεά απορρίπτονται από την αντίθετη πλευρά ως υπολείμματα πυρήνα με χαμηλή περιεκτικότητα σε υγρασία, ευκολότερη αποθήκευση και αξιοποίηση στα εργοστάσια υπολειμμάτων.

Η ελεγχόμενη προσθήκη νερού διασφαλίζει τον αποτελεσματικό διαχωρισμό και τη συνεχή, αποδοτική λειτουργία του συστήματος.

#### Εκχύλιση πολλαπλών φάσεων (αποκλειστικότητα της Peralisi)

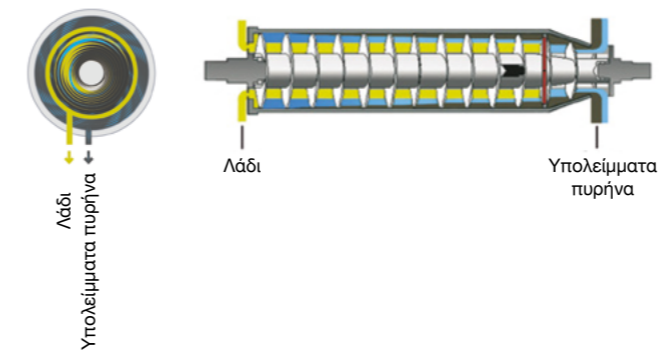
Αυτή η κατοχυρωμένη με δίπλωμα ευρεσιτεχνίας τεχνολογία αποτελεί την εξέλιξη των παραδοσιακών μεθόδων εκχύλισης: Τα decanter Leopard διαχωρίζουν τρεις διακριτές φάσεις - ελαιόλαδο, αποξηραμένα υπολείμματα πυρήνα και πατέ - η τελευταία μέσω μιας ειδικής ενδιάμεσης εξόδου με μεταβλητή ρύθμιση.

Το σύστημα συνδυάζει τα πλεονεκτήματα της διφασικής και τριφασικής επεξεργασίας: δεν απαιτείται πρόσθετο νερό και τα υπολείμματα πυρήνα είναι εύκολα στη διαχείριση.

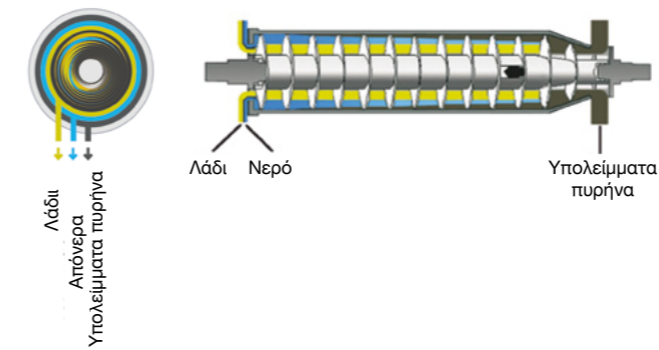
Το αποτέλεσμα είναι υπολείμματα πυρήνα πλούσια σε κουκούτσι με πολύ χαμηλή περιεκτικότητα σε υγρασία, ενώ το πατέ - που αποτελείται από τον πολτό και το υδάτινο κλάσμα του καρπού - ανοίγει νέες ευκαιρίες για επαναχρησιμοποίηση στη γεωργία, τα τρόφιμα και τις ενεργειακές εφαρμογές.

Μια πρωτοποριακή, βιώσιμη τεχνολογία, πλήρως εναρμονισμένη με τις αρχές της κυκλικής οικονομίας.

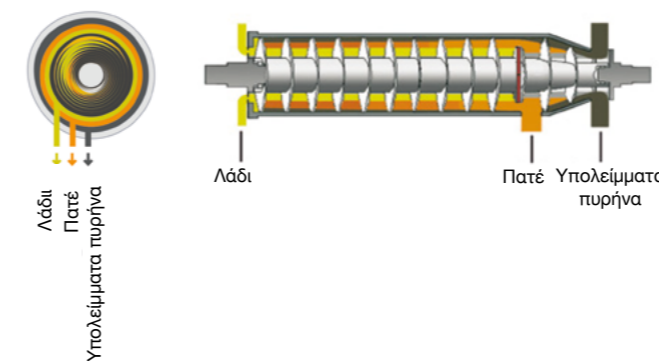
### SPI – Διφασική



### SCORPION - Τριφασική



### LEOPARD - Πολυφασική



# Εκχύλιση

- Διφασική
- Τριφασική
- Πολυφασική:  
για αποκλειστικότητα  
της PIERALISI

## ΤΑ ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΠΙΣΩ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΗΣ PIERALISI

Στην PIERALISI, κάθε λεπτομέρεια είναι σχεδιασμένη για να μεγιστοποιεί την αποδοτικότητα, να μειώνει την κατανάλωση και να παρέχει αξιοπιστία. Οι τεχνολογίες μας έχουν σχεδιαστεί για να καλύπτουν ποικίλες ανάγκες παραγωγής, συνδυάζοντας την καινοτομία με τη συνεχή προσοχή στην ποιότητα του ελαιόλαδου και την περιβαλλοντική βιωσιμότητα.

- **Νέος κοχλίας “HPS”**, που αυξάνει την ωριαία απόδοση έως και **30%\***, ενώ μεγιστοποιεί την απόδοση εκχύλισης
  - Τα decanters PIERALISI εξασφαλίζουν υψηλή απόδοση στην πρώτη εκχύλιση, με **ελάχιστα υπολείμματα λαδιού στα υπολείμματα του πυρήνα**.
- \* Η απόδοση μπορεί να διαφέρει σημαντικά ανάλογα με τα χαρακτηριστικά των καρπών (ποικιλία, ωριμότητα, υγρασία κ.λπ.)
- **Ηλεκτρομαγνητική συσκευή εκκένωσης τυμπάνου\***: Σχεδιάστηκε για την επεξεργασία παρτίδων και επιτρέπει την πλήρη ανάκτηση ελαιόλαδου από κάθε παρτίδα, εξασφαλίζοντας τη σωστή επιστροφή του προϊόντος σε κάθε πελάτη.

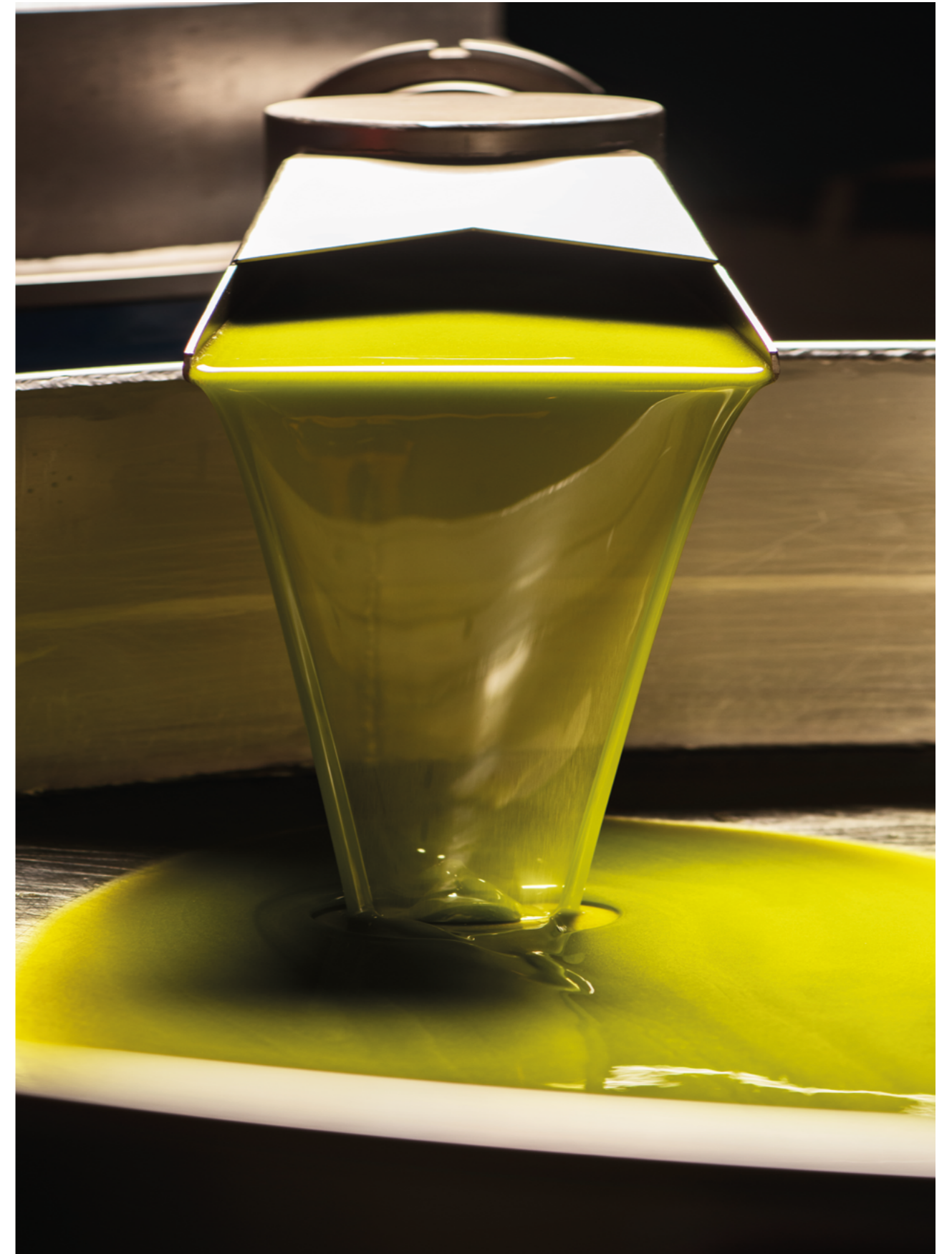
\* Ισχύει μόνο για τη Σειρά 4 όλων των μοντέλων

Μεταξύ των τεχνολογιών εκχύλισης της PIERALISI, το **Leopard** πολλαπλών φάσεων ξεχωρίζει ως ένα κατοχυρωμένο σύστημα που συνδυάζει υψηλή ποιότητα ελαιόλαδου, λειτουργική ευελιξία και την παραγωγή ενός αποκλειστικού υποπροϊόντος.

Αυτή η καινοτομία αναπτύχθηκε για να **συγχωνεύσει τα πλεονεκτήματα των διφασικών και τριφασικών συστημάτων**: δεν απαιτείται πρόσθετο νερό, ενώ παράλληλα παράγεται ένα ξηρό υπόλειμμα πλούσιο σε κουκούτσι, που αποθηκεύεται και επαναχρησιμοποιείται ευκολότερα.

Επιπλέον, το **πατέ** προσφέρει ευρείες δυνατότητες αξιοποίησης: από την παραγωγή βιοενέργειας μέχρι τη χρήση του ως φυσικό πρόσθετο στην ανθρώπινη διατροφή, χάρη στην ισχυρή αντιοξειδωτική και αντιμικροβιακή του δράση. Θα μπορούσε επίσης να χρησιμοποιηθεί στις ζωτροφές, βελτιώνοντας την καλή διαβίωση των ζώων και την ποιότητα των γαλακτοκομικών προϊόντων και των προϊόντων κρέατος.

Όλα τα decanter PIERALISI κατασκευάζονται στην Ιταλία, αποκλειστικά στις κεντρικές εγκαταστάσεις της εταιρείας στο Jesi, εξασφαλίζοντας τη συμμόρφωση με αυστηρούς ελέγχους ποιότητας και ασφάλειας.



# Οριζόντιοι φυγοκεντρικοί διαχωριστήρες

Μοντέλο

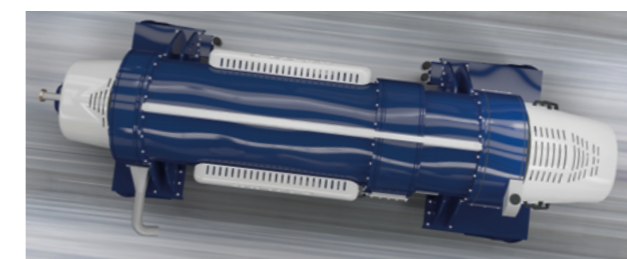
**SPI**

- Δύο φάσεων



Μοντέλο	Κύριος κινητήρας [kW]	L [mm]	Π [mm]	Υ [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

\*Δυνατότητα δεύτερου υδραυλικού κινητήρα κατόπιν αιτήματος



# Οριζόντιοι φυγοκεντρικοί διαχωριστήρες

Μοντέλο

**SCORPION**

- Τριών φάσεων



Μοντέλο	Κύριος κινητήρας [kW]	L [mm]	Π [mm]	Υ [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



# Οριζόντιοι φυγοκεντρικοί διαχωριστήρες

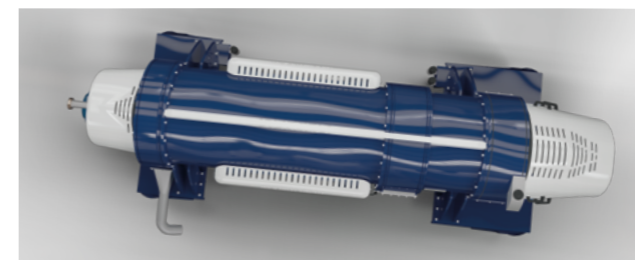
Μοντέλο

**LEOPARD**

- Πολλαπλών φάσεων

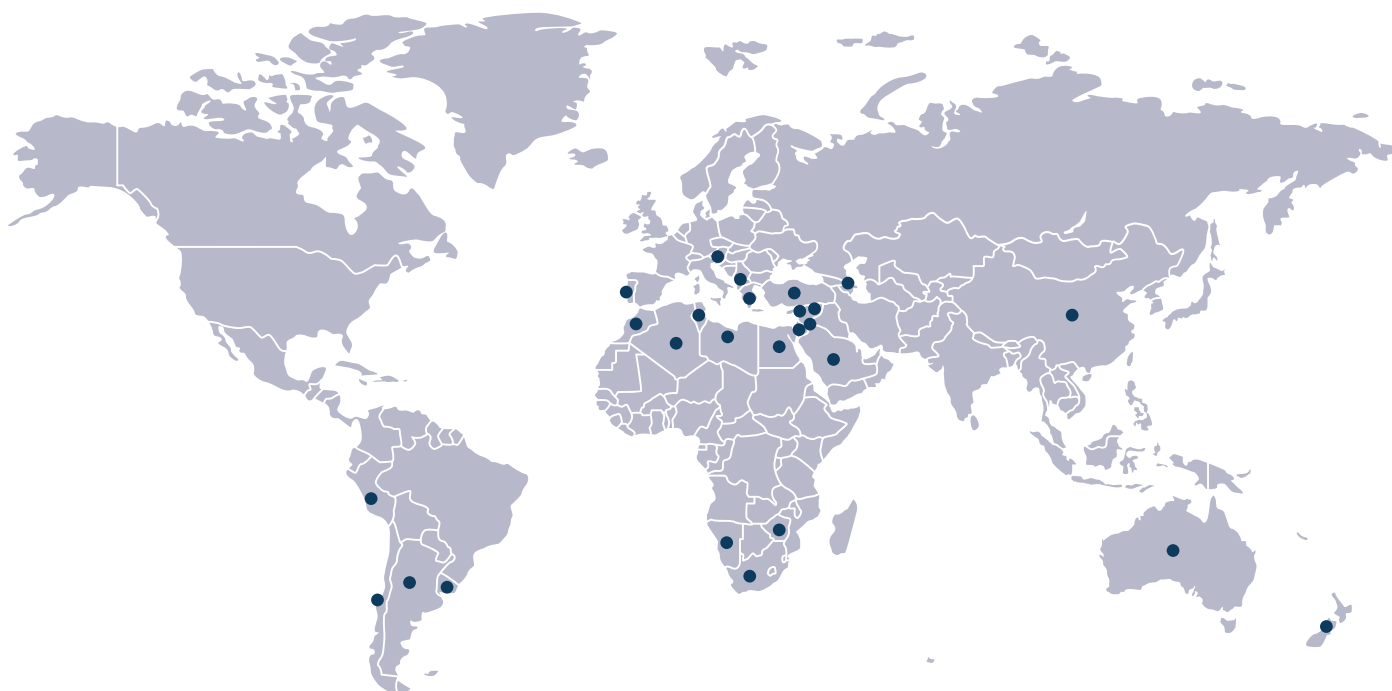


Μοντέλο	Κύριος κινητήρας [kW]	L [mm]	Π [mm]	Υ [mm]
LEO 36.M	18.5	3500	1710	2030
LEO 44.M	37	4030	1500	2030
LEO 46.M	37	4440	1500	2030
LEO 64.M	55	5000	1750	2030



## ΟΙ ΔΙΑΝΟΜΕΙΣ ΚΑΙ ΤΑ ΤΜΗΜΑΤΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΜΑΣ

- Αργεντινή
- Κίνα
- Σαουδική Αραβία
- Αυστρία
- Τυνησία
- Χιλή
- Ιορδανία
- Συρία
- Ελλάδα
- Πορτογαλία
- Νότια Αφρική
- Λίβανος
- Αλβανία
- Αυστραλία
- Ισραήλ
- Λιβύη
- Μαρόκο
- Αλγερία
- Αίγυπτος
- Τουρκία
- Αζερμπαϊτζάν
- Νέα Ζηλανδία
- Ναμίμπια
- Ζιμπάμπουε
- Περου
- Ουρουγουάη



### ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ & ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ

- Παγκόσμιο δίκτυο τεχνικών υπηρεσιών
- Προληπτική συντήρηση
- Απομακρυσμένη παρακολούθηση μέσω TCP για προληπτική συντήρηση
- Γνήσια ανταλλακτικά και ειδική πλατφόρμα ηλεκτρονικού εμπορίου

### ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΡΟΤΥΠΑ ΑΝΑΦΟΡΑΣ

#### Πιστοποιήσεις Συστήματος Διαχείρισης - Έδρα

- ISO 9001:2015 – Ποιότητα
- ISO 14001:2015 – Περιβάλλον
- ISO 45001:2018 Υγεία και ασφάλεια στο χώρο εργασίας

#### Γενικά πρότυπα σχεδιασμού και ασφάλειας

- EN ISO 14159:2008 – Υγιεινή

#### Ειδικά πρότυπα για τη βιομηχανία τροφίμων

- EN 12505: 2010 – υγόκεντρ για βρώσιμα έλαια και λίπη

# ΕΔΡΑ ΚΑΙ ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ ΤΗΣ PIERALISI ΣΤΗΝ ΙΤΑΛΙΑ



**1. Έδρα της Pieralisi MAIP S.p.A.  
Jesi (Ανκόνα)**

Μονάδα παραγωγής



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

Υπηρεσίες επιθεώρησης, αναβάθμισης και ολοκληρωμένης τεχνικής υποστήριξης μετά την πώληση για μηχανήματα ελαιόλαδου.

Λειτουργεί ως κεντρικός κόμβος αποθήκευσης ανταλλακτικών για τον κλάδο της ελαιοποίησης.



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

Εργαστήριο επιθεώρησης και ανακατασκευής.

# Η ΠIERALISI ΑΝΑ ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ



1. PIERALISI Βόρεια Αμερική  
Sanford (FL), ΗΠΑ

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

3. PIERALISI España S.L.  
Jaén, Ισπανία

4. PIERALISI Βόρεια Ευρώπη  
Bleiswijk, Κάτω Χώρες

5. PIERALISI Maghreb SA  
Τύνιδα, Τυνησία

6. PIERALISI Βόρεια Ευρώπη  
Wurzburg, Γερμανία

7. PIERALISI MAIP -  
Έδρα Jesi, Ιταλία

8. PIERALISI Ελλάς Α.Ε.  
Κηφισιά, Ελλάδα



Οι εικόνες και τα τεχνικά χαρακτηριστικά δεν είναι δεσμευτικά. Η εταιρεία διατηρεί το δικαίωμα να τροποποιεί τα χαρακτηριστικά των προϊόντων της χωρίς προειδοποίηση. Κατοχυρωμένα εμπορικά σήματα. Διαφημιστικό υλικό με © copyright. Με την επιφύλαξη παντός δικαιώματος.