


**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 στροφέιο 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 στροφέιο **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, Massafrenese, Monopolese

11. Μολίξε

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

12. Αμπρούτζο

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

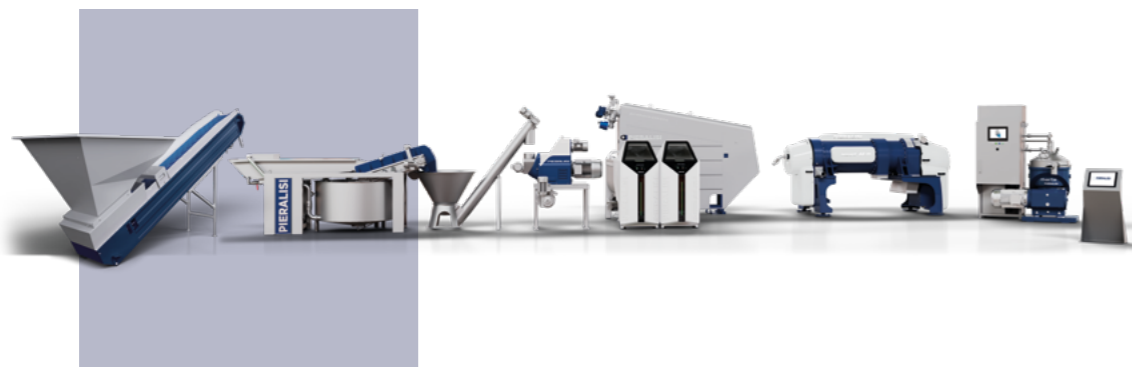
17. Σαρδηνία

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

6



ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΚΑΙ ΠΛΥΣΙΜΟ ΕΛΙΩΝ: ΜΙΑ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΒΕΛΤΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΣΤΗΝ ΚΑΘΕ ΤΗΣ ΛΕΠΤΟΜΕΡΕΙΑ

Στην παραγωγή ελαιόλαδου, ο χρόνος είναι ζωτικής σημασίας: όσο μικρότερο είναι το χρονικό διάστημα μεταξύ συγκομιδής και επεξεργασίας, τόσο μεγαλύτερη είναι η βεβαιότητα για την παραλαβή ελαιόλαδου υψηλής ποιότητας.

Η ποιότητα εξασφαλίζεται με υγιείς, ακέραιες ελιές, που συλλέγονται στο σωστό στάδιο ωρίμανσης και υφίστανται επεξεργασία με τεχνολογίες που έχουν σχεδιαστεί για να αναδεικνύουν τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά κάθε ποικιλίας.

Η Pieralisi έχει αναπτύξει συστήματα παραλαβής και πλυσίματος που επεξεργάζονται κάθε παρτίδα ελιών με μέγιστη αποτελεσματικότητα, εξασφαλίζοντας άριστη καθαριότητα και αδιάλειπτη λειτουργία.

Το τμήμα υποδοχής μεταφέρει τις ελιές προς το πλυντήριο, το οποίο είναι σχεδιασμένο για να παρέχει αποτελεσματική πλύση, διατηρώντας παράλληλα την ακεραιότητα του καρπού.

Πρόκειται για μια προσέγγιση που δημιουργεί τις ιδανικές συνθήκες για την παραγωγή ελαιόλαδου υψηλής ποιότητας, με αρωματικό προφίλ απαλλαγμένο από ελατώματα και πλούσιο σε γεύση.

Η Pieralisi προωθεί τη βιωσιμότητα με πρακτικές λύσεις: το σύστημα πλυσίματος ενσωματώνει κύκλωμα ανακύκλωσης και φιλτραρίσματος, συνδέοντας τη λεκάνη πλύσης με τη δεξαμενή συλλογής, μειώνοντας τη σπατάλη και εξοικονομώντας νερό.

Το ελαιόλαδο είναι η ψυχή
της ελιάς και η επεξεργασία
του η καρδιά της δουλειάς μας.

Παραλαβή και Πλύσιμο

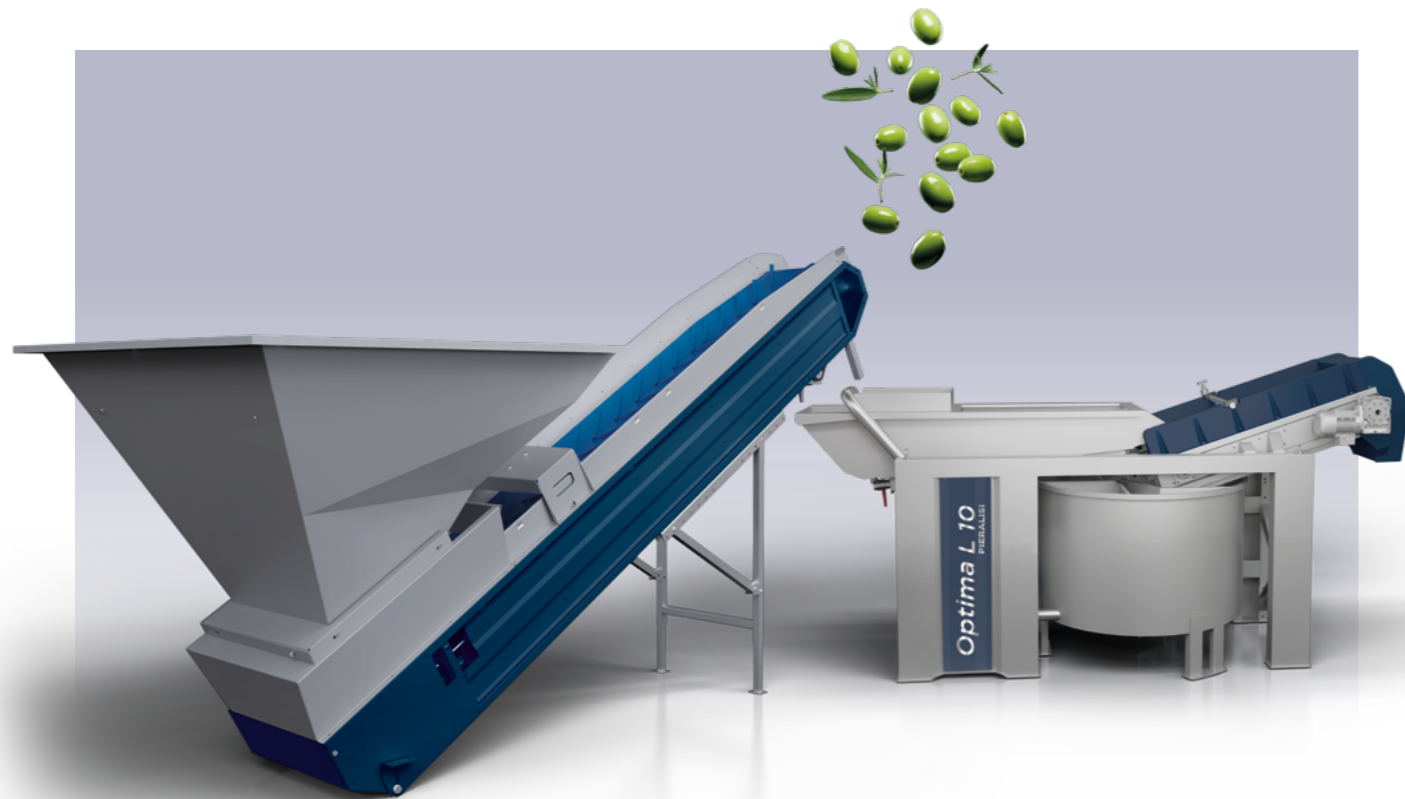
ΑΠΟ ΤΗ ΧΟΑΝΗ ΣΤΟ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ: ΜΙΑ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΜΕΛΕΤΗΜΕΝΗ ΜΕΧΡΙ ΤΗΝ ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ ΛΕΠΤΟΜΕΡΕΙΑ

Ο φρέσκος ελαιόκαρπος τοποθετείται στη χοάνη παραλαβής, που αποτελεί το σημείο εκκίνησης της επεξεργασίας. Στη συνέχεια, ένας ταινιομεταφορέας, εξοπλισμένος στην κορυφή με αποφυλλωτή, απομακρύνει φύλλα και μικρά κλαδιά, μεταφέροντας με ασφάλεια τον καρπό προς το πλυντήριο.

Το πλύσιμο των ελιών πραγματοποιείται στη δεξαμενή νερού του πλυντηρίου, όπου μέσω ελεγχόμενης διοχέτευσης αέρα, επιτυγχάνεται η επίπλευση των καρπών και ο αποτελεσματικός διαχωρισμός τους από υπολείμματα χύματος και φύλλων.

Μόλις ολοκληρωθεί το πλύσιμο, οι ελιές μεταφέρονται μέσω ενός ιμάντα ανύψωσης προς τα ειδικά ακροφύσια, όπου ψεκάζονται με καθαρό νερό. Χάρη στην κλίση του ιμάντα, οι ελιές στεγνώνουν με φυσικό τρόπο πριν εισέλθουν στο επόμενο στάδιο επεξεργασίας (θραύση), διατηρώντας την ακεραιότητά τους και την ποιότητα της πρώτης ύλης.

Αυτή η προσεκτική και τεχνολογικά προηγμένη διαχείριση διασφαλίζει τις βέλτιστες συνθήκες, συμβάλλοντας στην παραγωγή ενός ελαιόλαδου εξαιρετικής ποιότητας.



Πεδίο παραλαβής

ΛΥΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΚΑΙ ΤΗΝ ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΤΩΝ ΕΛΙΩΝ

Η μονάδα περιλαμβάνει τη χοάνη παραλαβής, το αναβatóριο και τον αποφυλλωτή. Το αναβatóριο με ταινία (ταινιομεταφορέας) αποτελείται από το πλαίσιο και το σύστημα τάνυσης του ιμάντα, με δυνατότητα ρύθμισης της ισχύος αποφύλλωσης. Ο ιμάντας αποτελείται από ειδικό καουτσούκ με προδιαγραφή τροφίμων και ανθεκτικότητα στα οξέα, ενώ είναι εξοπλισμένος με ειδική περιστρεφόμενη βούρτσα ώστε να διατηρεί καθαρά τα πτερύγια μεταφοράς.



Όλοι οι ιμάντες της PIERALISI είναι εξοπλισμένοι με πλαϊνά προστατευτικά από ειδικό καουτσούκ με προδιαγραφή τροφίμων, προστατεύοντας τους καρπούς από τυχόν τραυματισμούς. Διατίθενται κατόπιν παραγγελίας σε διάφορα μήκη, ώστε να ανταποκρίνονται στις ιδιαίτερες απαιτήσεις κάθε εγκατάστασης.

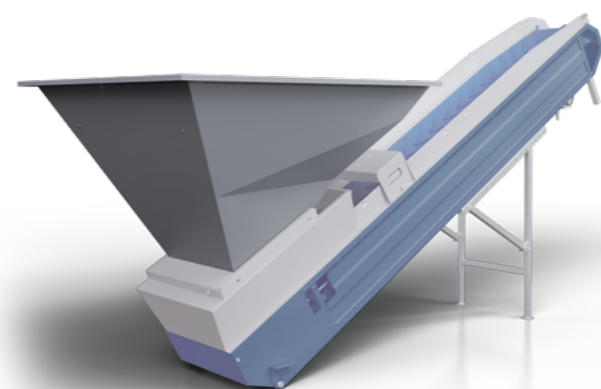
ΧΟΑΝΗ ΦΟΡΤΩΣΗΣ ΕΛΙΩΝ

Χοάνη - standard

Χωρητικότητα: 400 kg - 600 L

Άμεση εκκίνηση

Ύψος: 1570 mm



ΙΜΑΝΤΑΣ ΑΝΥΨΩΣΗΣ

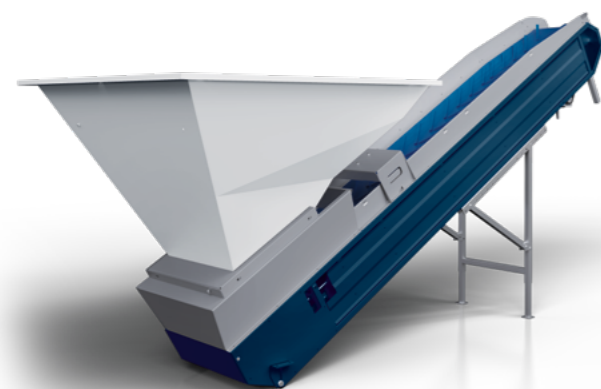
Ιμάντας ανύψωσης τύπου «ψαροκόκαλο»

Inverter για ρύθμιση της ταχύτητας του ιμάντα [0,55 kW]

Κλίση έως 30° για να την αποφυγή κύλισης των καρπών προς τα κάτω

Διαστάσεις ιμάντα ανύψωσης

Μήκος ιμάντα [m]	L [mm]	Π [mm]	Υ [mm]
3.3	4200	1600	3400
5.5	6500	1600	3400
6.5	7200	1600	3400



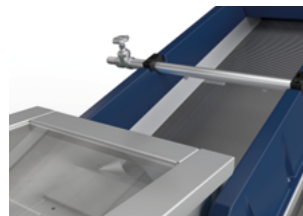
Πλυντήρια Optima

Μοντέλα

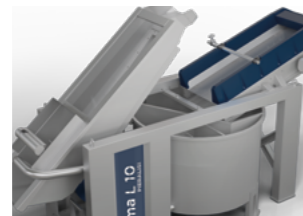
L10
L20
L30

ΑΠΟΔΟΤΙΚΟ ΠΛΥΣΙΜΟ: Η ΚΑΡΔΙΑ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΟΡΤΙΜΑ

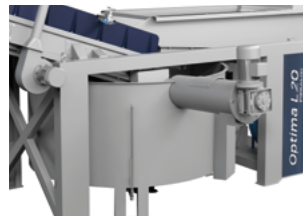
Το σύστημα πλύσης της σειράς Pieralisi Optima βασίζεται σε μια ολοκληρωμένη διαδικασία **μεταφοράς, πλύσης και διαχωρισμού**, εξασφαλίζοντας τον αποτελεσματικό αλλά ταυτόχρονα ήπιο καθαρισμό των καρπών πριν από τον θράυση τους.



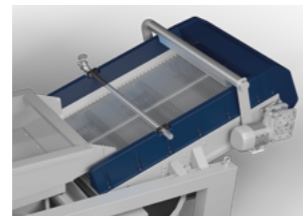
Ακροφύσια στον ιμάντα



Σύστημα ανατροπής



Σύστημα απομάκρυνσης φύλλων μέσω κοχλίας



Σύστημα στεγνώματος (προαιρετική)

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

Βελτιστοποιημένη κατανάλωση νερού μέσω του **συστήματος ανακύκλωσης και φιλτραρίσματος**.

Όλα τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τον καρπό είναι κατασκευασμένα από ανοξείδωτο χάλυβα ή υλικά πιστοποιημένα για τρόφιμα, **σε πλήρη συμμόρφωση με τα πρότυπα ασφάλειας τροφίμων**.

1. Δεξαμενή πλύσης

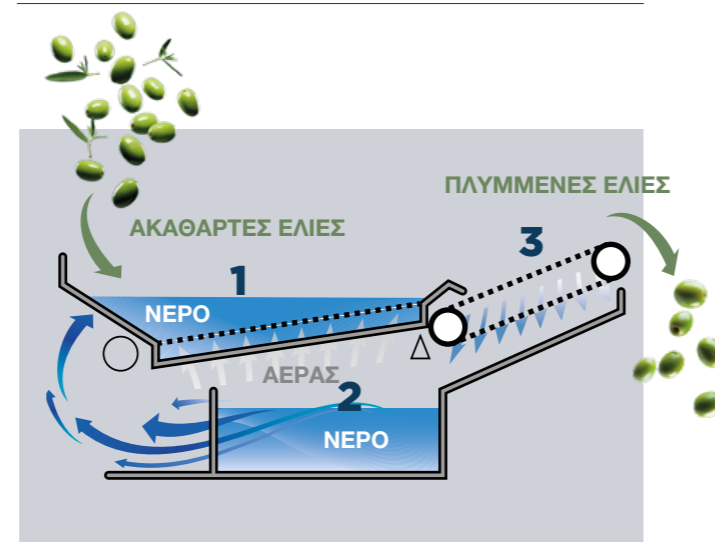
- Ομοιογενές πλύσιμο μέσω συνεχούς ρεύματος αέρα
- Εύκολη απομάκρυνση στερεών ιζημάτων (πέτρες και κλαδιά) χάρη στο αυτόματο σύστημα ανατροπής

2. Δεξαμενή νερού και καθίζησης

- Νέο σύστημα κοχλίας απομάκρυνσης φύλλων
- Εύκολη αποστράγγιση και καθαρισμός του νερού πλύσης μέσω ποδοκίνητου μηχανισμού ταχείας ενεργοποίησης που ανοίγει τη βαλβίδα αποστράγγισης

3. Ιμάντας μεταφοράς και αποστράγγισης

- Κλίση σχεδιασμένη ώστε να προάγει τη φυσική αποστράγγιση/στέγνωμα των ελιών
- Προαιρετικό σύστημα στεγνώματος αέρα μέσω ακροφυσίων



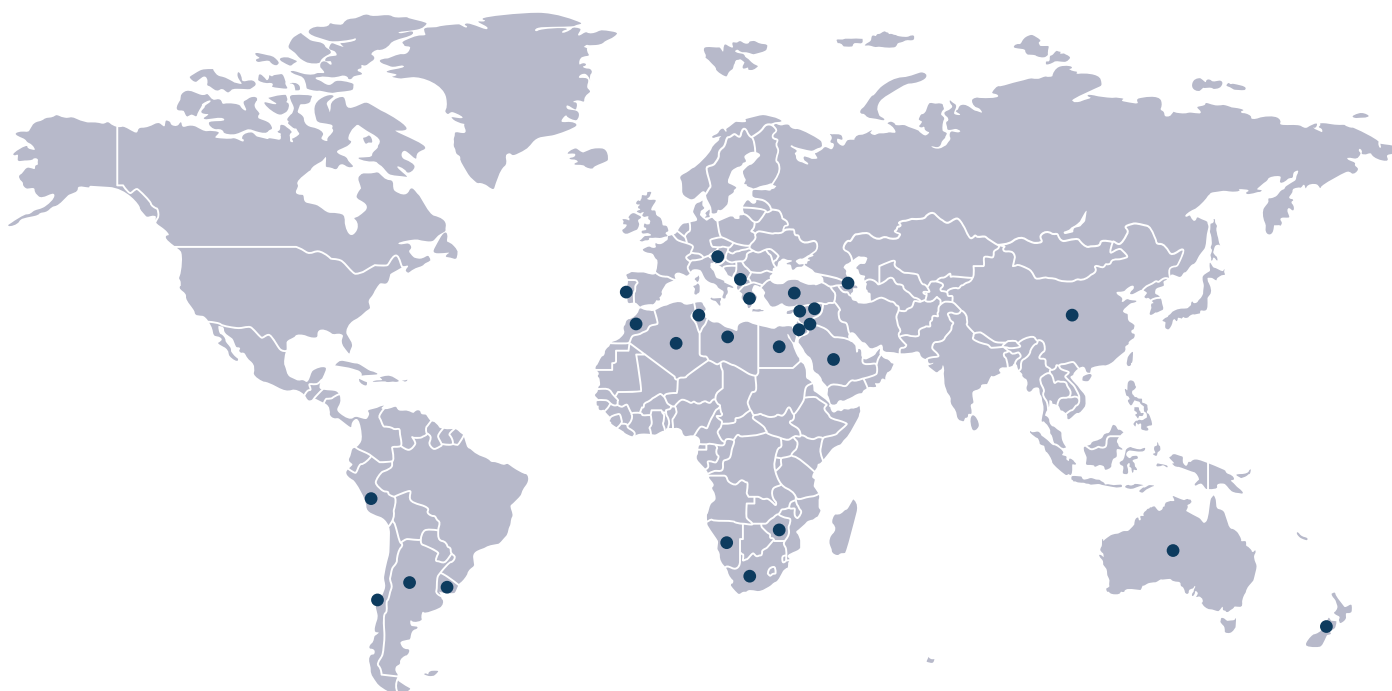
Διάγραμμα λειτουργίας του πλυντηρίου



Μοντέλο	Εγκατεστημένη ισχύς [kW]	Τροφοδοσία ελαιοκαρπού [kg/h]	Τροφοδοσία νερού [lt/h]	Διαστάσεις ΜxΠxΥ [mm]	Καθαρό βάρος [kg]	Χωρητικότητα δεξαμενής νερού [lt]	Ατέρμονας κοχλίας απομάκρυνσης φύλλων	Ύψος εκφόρτωσης ελιών [mm]
L10	2.3	1000 - 2000	600 - 1500	3200x1215x1600	500	700	Μη διαθέσιμο	1000
L20	3.1	2500 - 5000	1700 - 2500	3550x1530x1600	650	1000	Νέο	
L30	5.3	5000 - 7000	3500 - 6000	3630x1530x1600	750			

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.