


**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 stacked vertically. The overall composition is clean and minimalist, emphasizing the fluid motion of the liquid.

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

## ΣΤΑΔΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΠΑΡΘΕΝΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

6



ΠΑΡΑΛΑΒΗ  
ΚΑΙ ΠΛΥΣΙΜΟ

14



ΣΥΝΘΛΙΨΗ  
ΚΑΙ ΜΑΛΑΞΗ

30



ΟΡΙΖΟΝΤΙΟΣ ΦΥΓΟΚΕΝΤΡΙΚΟΣ  
ΔΙΑΧΩΡΙΣΜΟΣ - ΕΚΧΥΛΙΣΗ

42



ΚΑΘΕΤΟΣ ΔΙΑΧΩΡΙΣΜΟΣ  
- ΔΙΑΥΓΑΣΗ

# 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, Ciliestino, 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, Zinzifrica 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, Massafrafrinese, 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

14



## ΣΥΝΘΛΙΨΗ ΚΑΙ ΜΑΛΑΞΗ: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΗ ΥΠΕΡΟΧΗ ΤΗΣ PIERALISI ΓΙΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΜΕ ΑΝΩΤΕΡΑ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ & ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΥΓΕΙΑ

Η Pieralisi προσδίδει αξία σε κάθε στάδιο της επεξεργασίας, από τη σύνθλιψη έως τη μάλαξη, με προηγμένες τεχνολογικές λύσεις, σχεδιασμένες να αναδεικνύουν στο μέγιστο το άρωμα και την ποιότητα του ελαιολάδου.

Κατά τη διάρκεια της θραύσης, ο έλεγχος της θερμοκρασίας και η επιλεκτική ενεργοποίηση των ενζύμων - που επιτυγχάνεται μέσω της αποτελεσματικής σύνθλιψης της φλούδας και της ψύχας του καρπού, σε συνδυασμό με την ήπια θραύση του πυρήνα του καρπού - βελτιστοποιούν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του ελαιόλαδου, ιδίως το αρωματικό προφίλ και την περιεκτικότητα σε φαινόλες.

Το επόμενο στάδιο, η μάλαξη, διεξάγεται σε ερμητικά κλειστό περιβάλλον, αποτρέποντας την επαφή με το οξυγόνο, ώστε να προστατεύεται η ελαιοζύμη από οξειδωτικές αλλοιώσεις. Η ισορροπημένη ρύθμιση των παραμέτρων λειτουργίας — θερμοκρασία, χρόνος παραμονής και ένταση ανάδευσης — προάγει τη συνένωση των σταγονιδίων του ελαιολάδου, προετοιμάζοντας την ελαιοζύμη για την επακόλουθη φάση διαχωρισμού.

Η εξαγωγή του ελαιόλαδου αποτελεί ένα σύνολο βιοχημικών αντιδράσεων που ενεργοποιούνται μέσω μηχανικών διεργασιών.

# Θραύση

## ΘΡΑΥΣΗ: ΠΡΩΤΟΠΟΡΙΑΚΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΥΨΗΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Η νέα τεχνολογία θραύσης της Pieralisi σχεδιάστηκε με γνώμονα την ευελιξία, επιτρέποντας τη διαχείριση των επιθυμητών ποιοτικών χαρακτηριστικών του ελαιόλαδου.

Η κοκκομετρία και ο βαθμός άλεσης των καρπών, ρυθμίζονται μέσω της επιλογής των κύριων εσωτερικών εξαρτημάτων: κόσκινα με οπές διαφόρων μεγεθών ή κόσκινα με ράβδους, βραχίονες με συμπαγή στροφία ή στροφία τύπου Multiblade. Το σύστημα του αντίστροφα περιστρεφόμενου κόσκινου ξεχωρίζει στην αγορά για την ικανότητα εκκένωσης του ελαιοπολτού με μειωμένη τριβή, αποτρέποντας την υπερθέρμανση και συμβάλλοντας ταυτόχρονα στη μέγιστη ενεργειακή απόδοση.

Οι τεχνολογικές αυτές καινοτομίες εξασφαλίζουν στον παραγωγό τη δυνατότητα διαμόρφωσης των ποιοτικών αποτελεσμάτων, δίνοντας έμφαση στην υψηλή περιεκτικότητα σε φαινολικές ενώσεις και στην ανάδειξη της πλούσιας αρωματικής σύνθεσης του ελαιολάδου.

Η ταχύτητα του στροφίου, μπορεί να ρυθμιστεί μέσω προαιρετικού inverter. Επιστημονικές μελέτες έχουν δείξει ότι η παράμετρος αυτή επηρεάζει τόσο το χρώμα όσο και τη συγκέντρωση των φαινολών, χωρίς ωστόσο να μεταβάλλει την αρωματική σύνθεση του ελαιόλαδου.

Το πατενταρισμένο σύστημα ψύξης των σπαστήρων της Pieralisi, επηρεάζει σημαντικά την περιεκτικότητα και το προφίλ των αρωμάτων στο ελαιόλαδο, ενώ βελτιώνει παράλληλα και την περιεκτικότητα σε φαινολικές ενώσεις.

Ο έλεγχος της θερμοκρασίας εξασφαλίζεται από ένα **χιτώνιο που περιβάλλει το θάλαμο θραύσης**, στο οποίο κυκλοφορεί κρύο νερό ψύξης. Πρόσθετο ψυκτικό αποτέλεσμα μπορεί να επιτευχθεί μέσω του **κοχλίου εκκένωσης (προαιρετικό)**, όπου νερό χαμηλής θερμοκρασίας διαχέεται στα τοιχώματα, στις σπείρες και στον άξονα του.

Ο σπαστήρας είναι επίσης εξοπλισμένος με ακροφύσια πλύσης για εύκολο εσωτερικό καθαρισμό χωρίς διακοπή της λειτουργίας του μηχανήματος, ενώ η μείωση του θορύβου επιτυγχάνεται με τη χρήση μονωτικών υλικών και ηχομονωτικού περιβλήματος.

### ΜΟΝΑΔΑ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ ΣΠΑΣΤΗΡΑ: ΑΝΑΒΑΤΟΡΙΟ ΜΕ ΚΟΧΛΙΑ ΚΑΙ ΚΩΝΙΚΗ - ΤΕΤΡΑΓΩΝΗ ΧΟΑΝΗ

#### Συνεχής τροφοδοσία, έξυπνος έλεγχος

Ο κοχλίας του αναβаторίου, αυξομειώνει την τροφοδοσία των ελιών ανάλογα με την απορρόφηση ισχύος, από τον κύριο κινητήρα του σπαστήρα - θραυστήρα.

Ισχύς ηλεκτροκινητήρα [kW]	Διαθέσιμο μήκος [m]	Ύψος εκφόρτωσης ελιών [m]
1.1	2.25 - 3.4	1.45 - 2.4

### ΔΙΠΛΟ ΑΝΑΒΑΤΟΡΙΟ ΜΕ ΚΟΧΛΙΑ ΚΑΙ ΠΕΝΤΑΓΩΝΗ ΧΟΑΝΗ

Ιδανική λύση για εγκαταστάσεις με δύο σπαστήρες σε σειρά

Ισχύς κινητήρα γρاناζιών [kW]	Διαθέσιμο μήκος [m]	Ύψος απόρριψης ελιών [m]
1.1 x 2	2.25 - 3.4	1.45 - 2.4

#### Ένα απλό, αλλά ουσιαστικό βήμα

Το αναβаторιο συλλέγει τις ελιές που εξέρχονται από το πλυντήριο και τις μεταφέρει ομαλά στον σπαστήρα, διασφαλίζοντας έτσι την ομαλή ροή της παραγωγικής διαδικασίας.

## ΜΕΓΙΣΤΗ ΕΥΕΛΙΞΙΑ ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΑΝΑΓΚΗ

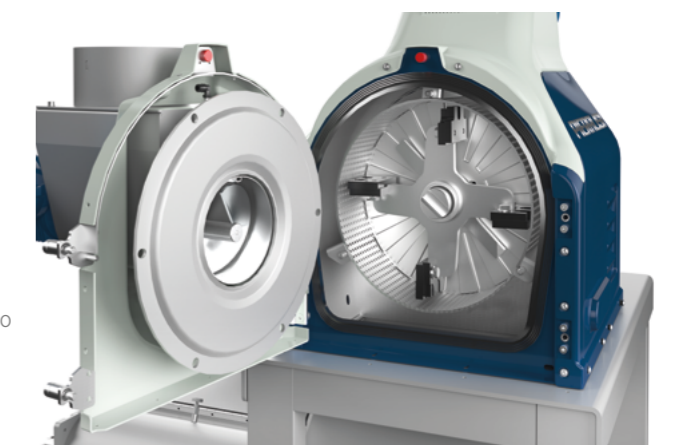
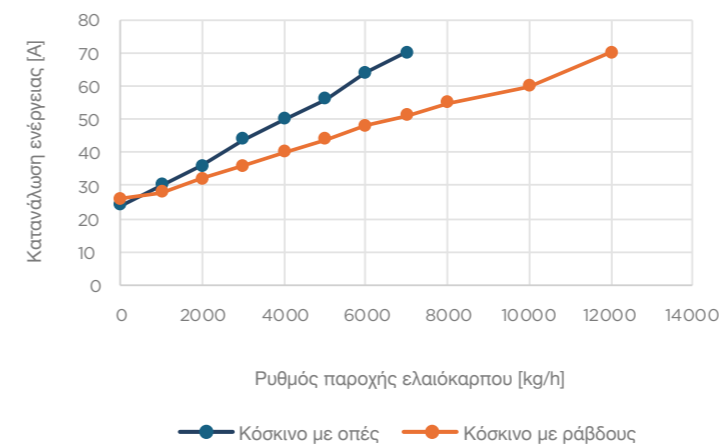
Η Pieralisi προσφέρει μια ολοκληρωμένη σειρά συστημάτων θραύσης σχεδιασμένων να προσαρμόζονται σε διαφορετικές στρατηγικές επεξεργασίας και στα επιθυμητά οργανοληπτικά προφίλ του ελαιόλαδου.

	Τύπος κόσκινου	
	Ράβδοι	Οπές
Μονό κόσκινο		
Διπλό κόσκινο	Ράβδοι - εσωτερικά Οπές - εξωτερικά	
		

Από τα διάφορα συστήματα-είδη στροφείων με μονό ή διπλό κόσκινο, έως και την τεχνολογία MULTIBLADE, κάθε σύστημα έχει σχεδιαστεί για να εξισορροπεί την **παραγωγική ικανότητα, την ποιότητα του ελαιόλαδου και τη βελτιστοποίηση των παραμέτρων της διαδικασίας.**

	Τύπος στροφείου		
	Στροφείου		
MULTIBLADES			
	4 βραχίονες	6 βραχίονες	Στροφεία για διπλό κόσκινο
			

### ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΣΠΑΣΤΗΡΑ ΜΕ ΚΟΣΚΙΝΟ ΟΠΩΝ ΚΑΙ ΚΟΣΚΙΝΟ ΡΑΒΔΩΝ ΒΑΣΕΙ ΤΗΣ ΩΡΙΑΙΑΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ

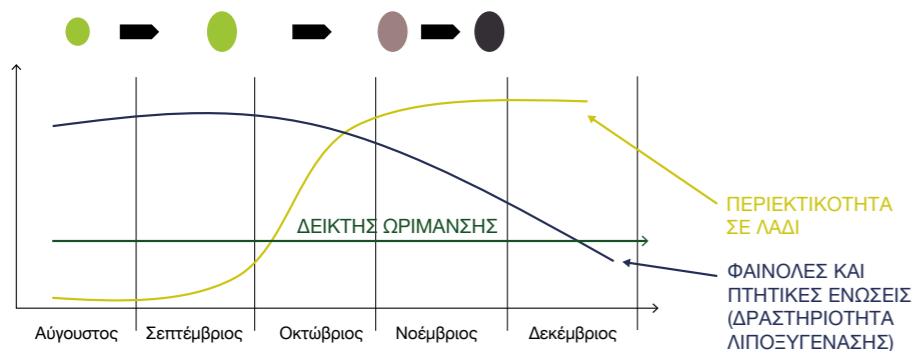


# ΘΡΑΥΣΗ

## ΣΥΓΚΡΙΣΗ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΘΡΑΥΣΗΣ

Στροφέα με μονό κόσκινο 2800 rpm		Στροφέα με διπλό κόσκινο 1400 rpm		Μονό κόσκινο με Multiblade 2800 rpm	
<p>Υψηλή Δυναμικότητα</p> <p>Υψηλότερη θερμοκρασία της ελαιοπάστας</p> <p>Ομογενοποιημένη πάστα και μεγαλύτερη σύνθλιψη πυρήνων (κουκούτσι)</p>		<p>Χαμηλότερη Δυναμικότητα</p> <p>Ελαιόλαδο με ήπια χαρακτηριστικά (χαμηλότερες πολυφαινόλες και αρώματα)</p> <p>Πιο χονδροειδής πάστα</p>		<p>Υψηλή Δυναμικότητα</p> <p>Σημαντική βελτίωση της ποιότητας του ελαιόλαδου (υψηλότερες πολυφαινόλες και αρώματα)</p> <p>Προσαρμοσμένη δράση κοπής στον καρπό: περιορισμένη σύνθλιψη πυρήνα</p>	

### Η ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΗΣ ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΤΩΝ ΚΑΡΠΩΝ



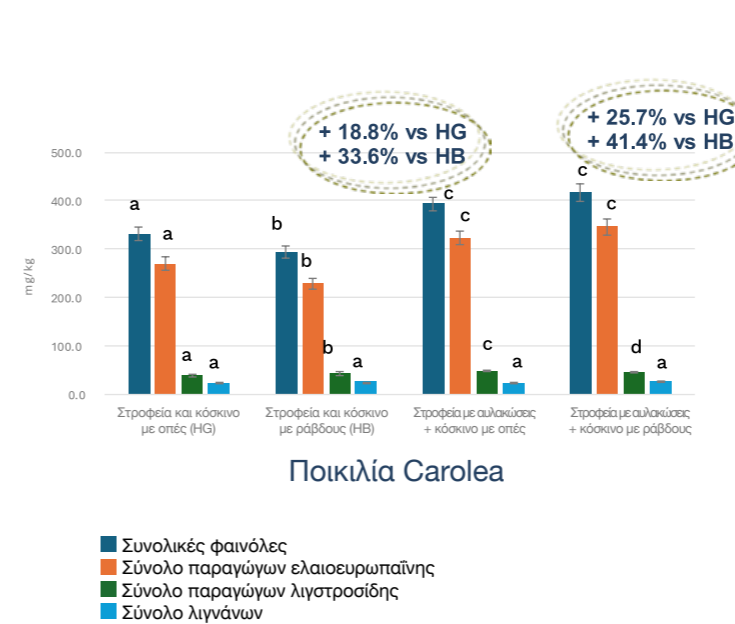
### ΣΥΓΚΡΙΤΙΚΕΣ ΔΟΚΙΜΕΣ ΤΩΝ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΣΥΝΘΛΙΨΗΣ ΤΗΣ PIERALISI

- Ελαιοκομικές σεζόν: από 2021/22 έως 2024/25
- Ποικιλία: Carolea, Cima di Melfi, Coratina, Frantoio, Leccino, Nocellara Etnea e Raggia

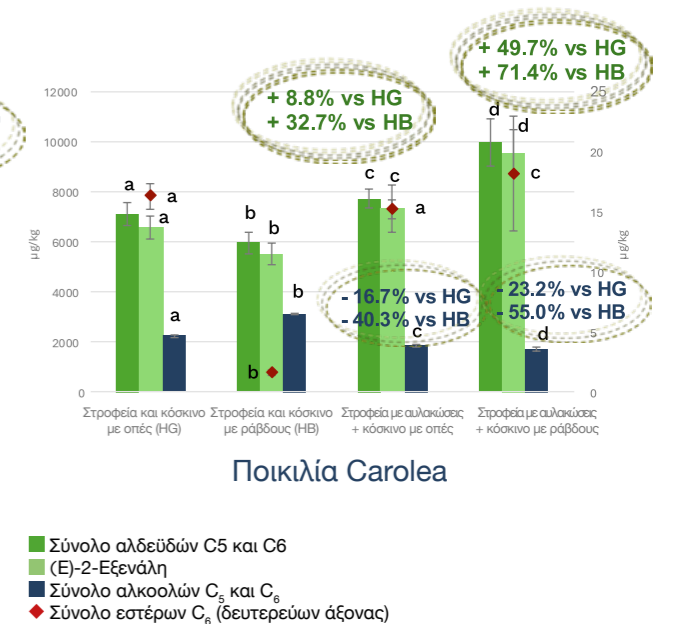
Σημείωση: Τα διαφορετικά γράμματα (a, b, c) υποδηλώνουν στατιστικά σημαντική διαφορά.

Πολυετείς δοκιμές βιομηχανικής κλίμακας σε διάφορες ποικιλίες, δείχνουν μια σταθερή, επαναλαμβανόμενη τάση βελτίωσης της ποιότητας του ελαιόλαδου. Όλες οι ποικιλίες επωφελούνται, αν και η ένταση ποικίλλει ανάλογα με τα γενετικά χαρακτηριστικά τους.

### ΦΑΙΝΟΛΕΣ



### ΑΡΩΜΑΤΑ



Το στροφέο με πολλαπλές αυλακώσεις (multiblade) παρέχει σημαντική αύξηση της περιεκτικότητας σε φαινόλες σε σύγκριση με τα συνθλιπτικά στροφέα. Το αποτέλεσμα αυτό οφείλεται στον καινοτόμο σχεδιασμό, ο οποίος εξασφαλίζει επιλεκτική κοπή με ελάχιστες επιπτώσεις στον πυρήνα. Ανεξάρτητα από τον τύπο κόσκινου που χρησιμοποιείται με το στροφέο πολλαπλών αυλακώσεων, η βελτίωση της ποιότητας παραμένει σταθερή.

Οι θετικές τιμές (+) υποδηλώνουν αύξηση της συγκέντρωσης των αλδευδών C5 και C6 που είναι υπεύθυνες για τις φρέσκες πράσινες / νότες «γρασιδιού» (χορτώδες), κυρίως της (E)-2-εξενάλης. Οι αρνητικές τιμές (-), από την άλλη πλευρά, δείχνουν ότι η τεχνολογία μειώνει τη συγκέντρωση των αλκοολών C5 και C6, οι οποίες είναι υπεύθυνες για τις ώριμες νότες γρασιδιού, που εκτιμώνται λιγότερο επειδή συνδέονται με παλαιωμένο λάδι.

# Σπαστήρας

Μοντέλα

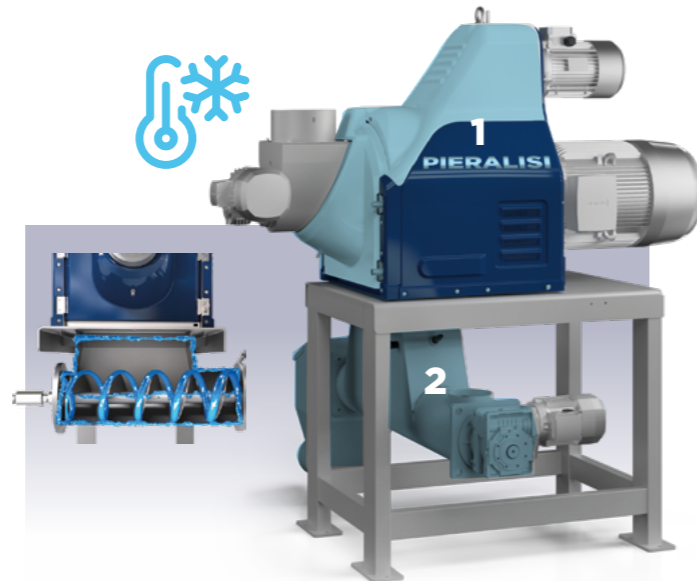
- HP 15
- HP 30
- HP 40
- HP 50
- HP 60

## ΘΕΡΜΙΚΗ ΚΑΤΕΡΓΑΣΙΑ ΚΑΤΑ ΤΗ ΣΥΝΘΛΙΨΗ: ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Οι σπαστήρες Pieralisi διαθέτουν προηγμένο σύστημα ψύξης της πάστας, το οποίο είναι ζωτικής σημασίας όταν οι ελιές φτάνουν σε υψηλές θερμοκρασίες, ιδίως στην αρχή της ελαιοκομικής περιόδου.

Αυτός ο θερμικός έλεγχος διασφαλίζει και βελτιώνει την ποιότητα του λαδιού, αυξάνοντας την περιεκτικότητα σε φαινολικά συστατικά και διατηρώντας τα φρέσκα αρώματα βοτάνων και λουλουδιών - και όλα αυτά χωρίς να επηρεάζεται η απόδοση της εκχύλισης.

- 1 Θάλαμος ψύξης με χιτώνιο νερού (περιλαμβάνεται)
- 2 Ψυχόμενη χοάνη, άξονας και πτερύγια κοχλίας εκκένωσης (προαιρετικός)



## ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΕΣ ΔΟΚΙΜΕΣ ΣΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΨΥΞΗΣ ΤΟΥ ΣΠΑΣΤΗΡΑ PIERALISI

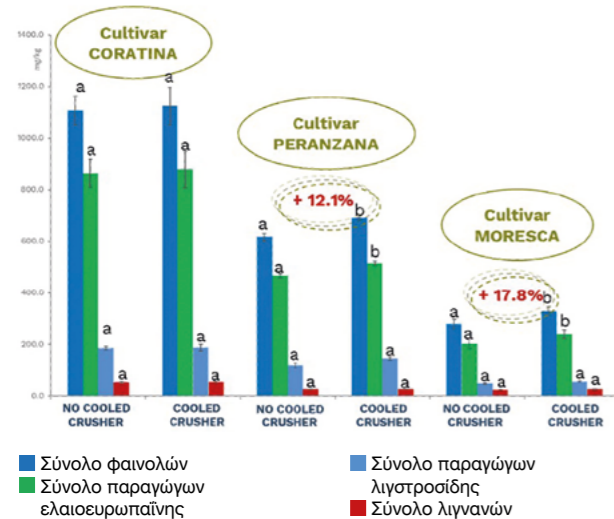
- Ελαιοκομικές περιόδους: από 2018/19 έως 2020/21
- Ποικιλία: Coratina, Moresca e Peranzana
- Ψύξη με νερό από εναλλάκτη θερμότητας

Σημείωση: Τα διαφορετικά γράμματα (a, b, c) υποδηλώνουν τις στατιστικά σημαντικότερες διαφορές.

Οι πολυετείς δοκιμές σε βιομηχανική κλίμακα σε διάφορες ποικιλίες δείχνουν μια σταθερή, επαναλαμβανόμενη τάση βελτίωσης της ποιότητας του ελαιόλαδου. Όλες οι ποικιλίες επωφελούνται, αν και η ένταση ποικίλλει ανάλογα με τα γενετικά χαρακτηριστικά τους.

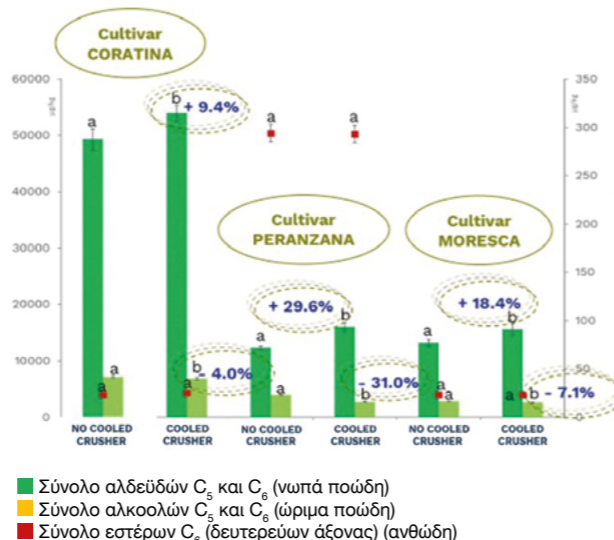
Επιστημονική μελέτη δημοσιευμένη σε διεθνές περιοδικό, προσβάσιμη στη διεύθυνση: <https://doi.org/10.1007/s11947-022-02862-9>

## ΦΑΙΝΟΛΕΣ



Στην ποικιλία Coratina δεν παρατηρείται αύξηση της συγκέντρωσης φαινολών, καθώς γενετικά η ποικιλία αυτή περιέχει ήδη υψηλό επίπεδο κοντά στον κορεσμό. Αντίθετα, παρατηρείται σημαντική βελτίωση των αντιοξειδωτικών ενώσεων στις ποικιλίες Peranzana και Moresca.

## ΑΡΩΜΑΤΑ



Οι θετικές τιμές (+) υποδηλώνουν αύξηση της συγκέντρωσης των αλδευδών C<sub>5</sub> και C<sub>6</sub> που είναι υπεύθυνες για τις φρέσκες πράσινες / νότες «γρασιδιού» (χορτώδες), κυρίως της (E)-2-εξενάλης. Οι αρνητικές τιμές (-), από την άλλη πλευρά, δείχνουν ότι η τεχνολογία μειώνει τη συγκέντρωση των αλκοολών C<sub>5</sub> και C<sub>6</sub> οι οποίες είναι υπεύθυνες για τις ώριμες/ ωριμότερες νότες γρασιδιού, που εκτιμώνται λιγότερο επειδή συνδέονται με παλαιωμένο λάδι.



		15 HP	30 HP	40 HP	50 HP	60 HP
Κόσκινο οπών 6 mm	140 mm	X	X	X	-	-
	180 mm	-	-	-	X	X
Στροφεία	4 βραχίονες	X	X	X	X	X
	6 βραχίονες	Προαιρετικό	Προαιρετικό	Προαιρετικό	-	-
Multiblade	4 βραχίονες	Προαιρετικό	Προαιρετικό	Προαιρετικό	Διαθέσιμο από 2026	Διαθέσιμο από 2026
	Rpm	2800	X	X	X	X
Κόσκινο ράβδων	1400	-	Διπλό Κόσκινο	Διπλό Κόσκινο	-	-
	4 mm	-	-	-	Προαιρετικό	Προαιρετικό
	5 mm	Προαιρετικό	Προαιρετικό	Προαιρετικό	Προαιρετικό	Προαιρετικό
	5.7 mm	Προαιρετικό	Προαιρετικό	Προαιρετικό	-	-
Διπλό κόσκινο		-	X	X	-	-
Ισχύς κύριου κινητήρα [kW]		11	22	30	37	45
Συνολικές διαστάσεις [mm]		1455x620x830	1620x620x830	1690x620x830	1730x620x830	1800x620x830
Inverter [Μέγιστο 2800 rpm]		Προαιρετικό	Προαιρετικό	Προαιρετικό	Προαιρετικό	Προαιρετικό

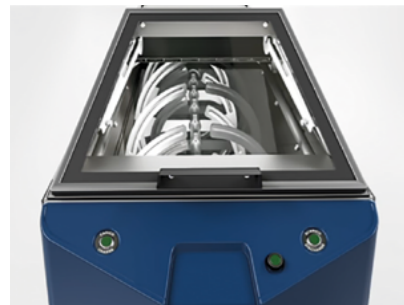
# Μάλαξη

## ΜΑΛΑΞΗ: ΚΑΘΟΡΙΣΤΙΚΟ ΣΤΑΔΙΟ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ ΤΗΣ ΕΛΑΙΟΖΥΜΗΣ ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΕΞΑΓΩΓΗ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Η μάλαξη έχει ως σκοπό την απελευθέρωση του ελαιολάδου μέσω της διάσπασης του γαλακτώματος νερού-ελαίου. Η ήπια ανάδευση της ελαιοζύμης σε ελεγχόμενη θερμοκρασία ευνοεί την συσσωμάτωση, δηλαδή την συνένωση των μικροσκοπικών σταγονιδίων ελαίου σε μεγαλύτερα, διευκολύνοντας τον διαχωρισμό του ελαίου από την υδατική και τη στερεή φάση.

Μεταβαλλόμενες παράμετροι της διεργασίας:

- **Θερμοκρασία**
- **Οξυγόνο**
- **Χρόνος**

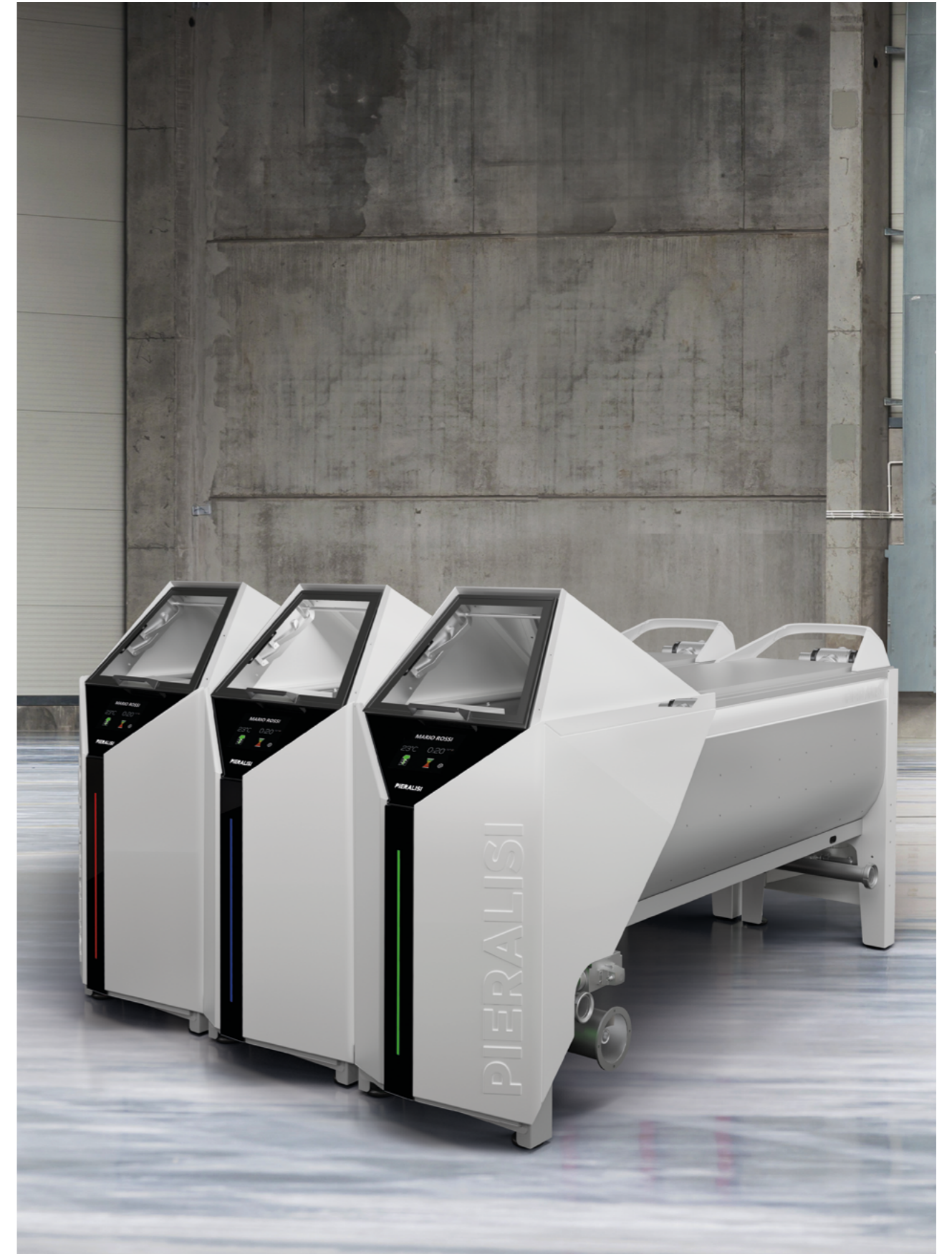
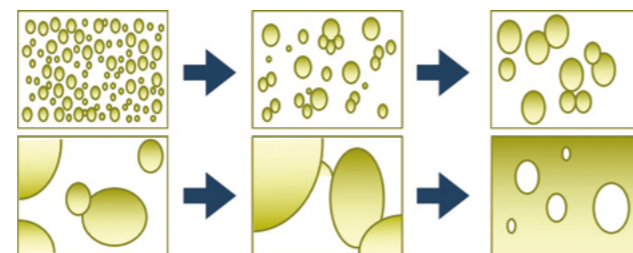


Η κατάλληλη θερμική προετοιμασία της ελαιοζύμης, σε συνδυασμό με τον σωστό χρόνο μάλαξης, επιτρέπει την προσαρμογή της διαδικασίας στα χαρακτηριστικά του εκάστοτε καρπού, **μεγιστοποιώντας τόσο την απόδοση εκχύλισης, όσο και την ποιότητα του ελαιόλαδου.**

Ειδικότερα, η **θερμοκρασία** και η **παρουσία οξυγόνου** είναι καθοριστικοί παράγοντες στη διαμόρφωση του φαινολικού περιεχομένου του ελαιόλαδου, το οποίο ευθύνεται για σημαντικές ευεργετικές επιδράσεις στην υγεία και γίνεται αντιληπτό μέσω των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών της πικρής και πικάντικης γεύσης. Όσον αφορά την αρωματική σύνθεση, παρόλο που αναπτύσσεται κυρίως κατά τη σύνθλιψη, ένα μικρό μέρος διαμορφώνεται και κατά τη μάλαξη, όπου η θερμοκρασία επηρεάζει τον τύπο των αρωμάτων.

Οι μαλακτήρες της PIERALISI εξασφαλίζουν ένα ερμητικά κλειστό περιβάλλον, χωρίς έκθεση στον αέρα προκειμένου να προστατεύεται η φαινολική σύνθεση από οξειδωτικά φαινόμενα.

### Η ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΣΥΣΣΩΜΑΤΩΣΗΣ



# Μαλακτήρας

Μοντέλα

**myblend s**  
**myblend x**  
**myblend sx**

## ΣΥΓΚΡΙΣΗ ΤΩΝ ΜΟΝΤΕΛΩΝ

Μια πιο αναλυτική ματιά στα τρία μοντέλα, με έμφαση στο σχεδιασμό, τη λειτουργικότητα και την αποδοτικότητά τους.

**Νέος σχεδιασμός από ανοξείδωτο χάλυβα** που εξασφαλίζει ανθεκτικότητα και αξιοπιστία

### Πλήρης οπτικός έλεγχος

Μπροστινό καθρέφτης επιθεώρησης και πίσω άνοιγμα με εργονομική λαβή

### Πλύσιμο 360°

Ακροφύσια σε ολόκληρη την εσωτερική περίμετρο με πίδακες προς όλες τις κατευθύνσεις, που καλύπτουν τα πλευρικά τοιχώματα και τα πτερυγίων ανάδευσης

Σύστημα θέρμανσης σχεδιασμένο για **βέλτιστη μετάδοση θερμότητας και αυξημένη ενεργειακή απόδοση**

Σύστημα άξονα και πτερυγίων, σχεδιασμένα για **μέγιστη απόδοση στην εξαγωγή ελαιολάδου**

**Θερμαινόμενο αντιθαμβωτικό γυαλί** για καθαρή ορατότητα της ελαιοζύμης κατά την επεξεργασία.

Τροφοδοσία των μαλακτήρων μέσω βάνας τριών κατευθύνσεων, για **πλήρως ανεξάρτητη διαχείριση κάθε μαλακτήρα.**

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ				
Χωρητικότητα [lt]	600	800	1000	2000*
Συνολικές διαστάσεις [mm]	<b>A</b> - 2150 <b>B</b> - 820 <b>C</b> - 1655	<b>A</b> - 2650 <b>B</b> - 820 <b>C</b> - 1655	<b>A</b> - 3150 <b>B</b> - 820 <b>C</b> - 1655	<b>A</b> - 3150 <b>B</b> - 820 <b>C</b> - 1755
Καθαρό βάρος (άδειο) [kg]	580	640	700	770
Ισχύς κινητήρα κάθε μαλακτήρα [kW]	0.75		2.2	
Μέγιστη πίεση κυκλώματος θέρμανσης [bar]	0.5			

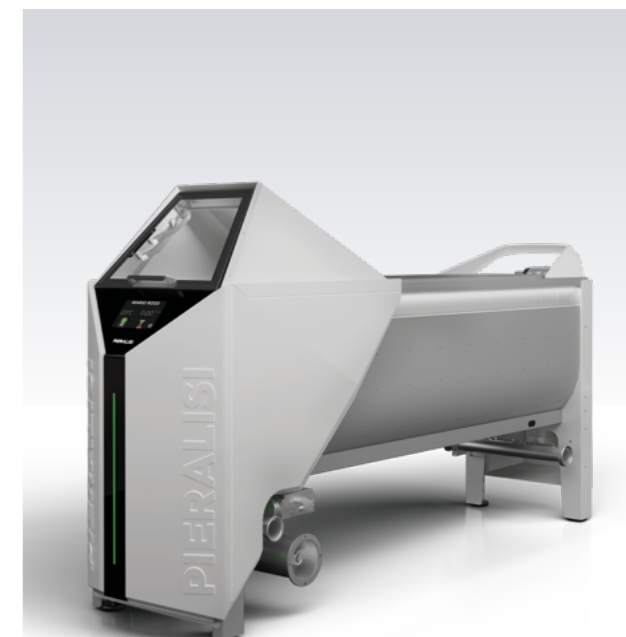
\* Ο μαλακτήρας 2000 λίτρων φέρει σχεδιασμό βασισμένο στα μοντέλα **My Blend X** και **SX**, διατηρώντας την ίδια λογική ηλεκτρονικής διαχείρισης και τον ίδιο ηλεκτρικό πίνακα ελέγχου.

	My Blend S	My Blend X	My Blend SX
Ενσωματωμένος έλεγχος μαλακτήρα	Χειροκίνητος	Αυτόματος με κουμπιά	Αυτόματος με οθόνη αφής
Θερμοκρασία νερού στο διπλό τοίχωμα	Κοινή για όλο το συγκρότημα μαλακτήρων		Αυτόνομη για κάθε μαλακτήρα
Διαχείριση θερμοκρασίας ελαιοζύμης	Όχι	Παρακολούθηση	Έλεγχος
Αισθητήρες στάθμης	Μέγιστο	Ελάχιστο και Μέγιστο	Ελάχιστο και Μέγιστο
Σύστημα τροφοδοσίας με βάνες	Δίοδη	Τρίοδη	
4.0 Διαθεσιμότητα (προαιρετικά)	X	X	X
Ρυθμιζόμενη ταχύτητα πτερυγίων	Όχι	Όχι	Προαιρετικό
Πλήρης έλεγχος μονάδας	Ηλεκτρομηχανικά	Οθόνη αφής HMI τοποθετημένη σε βάση στήριξης (δαπέδου ή στερεωμένη σε κανάλια)	



**myblend s:** Βασική έκδοση

Εύκολος χειροκίνητος χειρισμός



**myblend sx:** Premium Έκδοση

Καινοτόμος έλεγχος διεργασιών, μέσω έξυπνων αυτοματισμών

### ΜΟΝΑΔΙΚΑ ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ:

Ανεξάρτητος έλεγχος θερμοκρασίας σε κάθε μαλακτήρα

Ενσωματωμένη οθόνη στον μαλακτήρα για την παρακολούθηση και διαχείριση των λειτουργικών παραμέτρων και του ονόματος της παρτίδας

Φωτεινή ένδειξη LED στον μπροστινό πίνακα που ενημερώνει για το στάδιο επεξεργασίας (φόρτωση, εκφόρτωση, μάλαξη, αναμονή) ανάλογα με το χρώμα και την αναβοσβήνουσα φωτεινή ένδειξη

Ανακλαστικός καθρέφτης στο επάνω τμήμα, για εύκολη ορατότητα της ελαιοζύμης από απόσταση κατά τη διαδικασία μάλαξης

Πλευρικό plexiglass με LED φωτισμό και λογότυπο της Peralisi σε μεταξοτυπία

Περιλαμβάνεται εμπρόσθιο και πίσω λευκό κάλυμμα



**myblend x:** Ενδιάμεση έκδοση

Συνδυασμός χειροκίνητου και ηλεκτρονικού ελέγχου

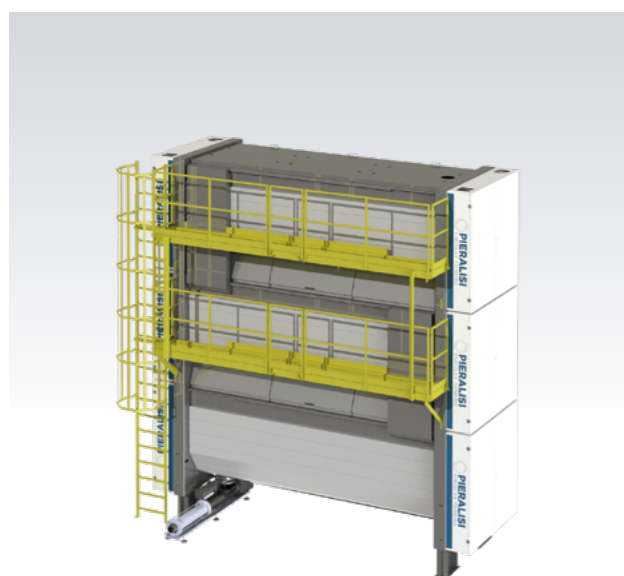
# Μαλακτήρας

Μοντέλα

Spagna



ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ			
Χωρητικότητα [t]	4000	8000	12000
Συνολικές διαστάσεις [mm]	A - 3980 B - 1500 C - 2060	A - 3980 B - 1490 C - 3680	A - 3980 B - 1490 C - 5300
Καθαρό βάρος (άδειο) [kg]	1940	3720	5800
Ισχύς του κινητήρα κάθε μαλακτήρα [kW]	4		
Μέγιστη πίεση κυκλώματος θέρμανσης [bar]	0.8		



ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ			
Χωρητικότητα [t]	10000	20000	30000
Συνολικές διαστάσεις [mm]	A - 5700 B - 2000 C - 2520	A - 5700 B - 2000 C - 4520	A - 5700 B - 2000 C - 6520
Καθαρό βάρος (άδειο) [kg]	4700	9400	14000
Ισχύς του κινητήρα κάθε μαλακτήρα [kW]	11		
Μέγιστη πίεση κυκλώματος θέρμανσης [bar]	0.8		



# Protoreattore®

Μια καινοτομία της PIERALISI

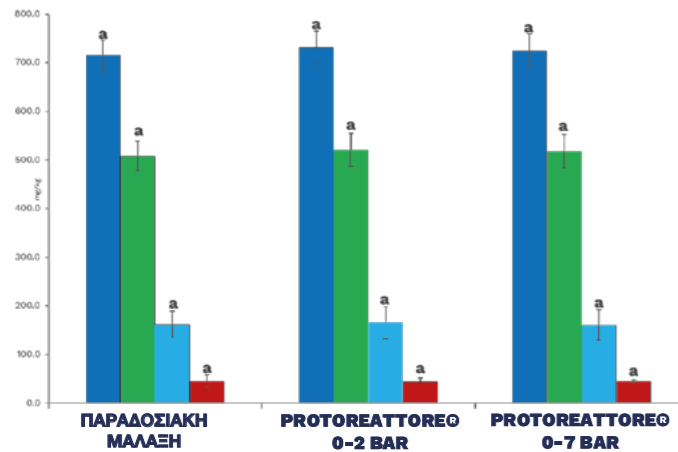
Το **Protoreattore®** αποτελεί αποτέλεσμα χρόνιων μηχανολογικών ερευνών, σχεδιασμένο για τη βελτιστοποίηση των κρίσιμων παραμέτρων κατά τη διαδικασία της μάλαξης, που επηρεάζουν τόσο την απόδοση της εκχύλισης, όσο και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του ελαιόλαδου.

Με το **Protoreattore®** εξασφαλίζεται ταχεία και ομοιογενής προετοιμασία της ελαιοζύμης, καθώς επιταχύνεται η συνένωση των ελαιοσταγονιδίων χάρη στην άμεση επίτευξη της επιθυμητής θερμοκρασίας και τη βέλτιστη ανάδευση.

## ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΤΩΝ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΩΝ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ PROTOREATTORE ΚΑΙ ΤΗΝ ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΤΟΥ ΣΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

- Περίοδοι συγκομιδής: 2023/24 - 2024/25
- Ποικιλία: Coratina
- Ψύξη με νερό από εναλλάκτη θερμότητας

### ΦΑΙΝΟΛΕΣ



- Συνολικές φαινόλες
- Σύνολο παραγώγων ελαιοευρωπαϊνης
- Σύνολο παραγώγων λιγτροσίδης
- Σύνολο λιγνανών

## ΤΑ ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΤΗΣ ΜΑΛΑΞΗΣ ΜΕ ΤΟ PROTOREATTORE

Πρόκειται για μια τεχνολογία πολλαπλών δράσεων που συνδυάζει τη μηχανική και θερμική δράση με τη δύναμη της παλμικής πίεσης

Βελτιωμένη ενεργειακή απόδοση

**Καμία προσθήκη νερού:** προστασία των φαινολικών ενώσεων από την οξείδωση

**Ομοιόμορφη** θερμοκρασία στην ελαιοζύμη

**Προσαρμογή της λειτουργίας** ανάλογα με τις κλιματολογικές συνθήκες και τα απαιτούμενα αποτελέσματα: **σύστημα ψύξης ή θέρμανσης**

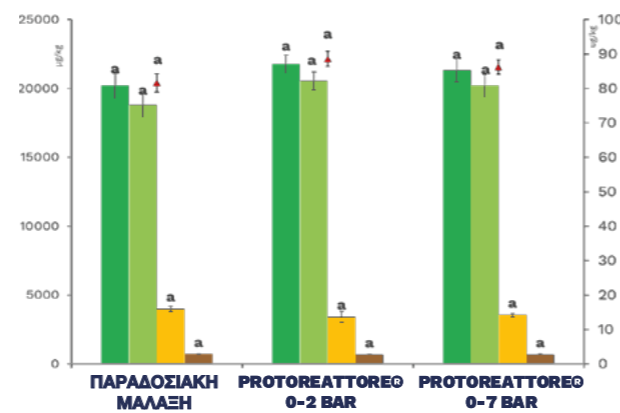
Δυνατότητα επεξεργασίας ελαιοκαρπού σε παρτίδες ή συνεχή άλεση

Η διέλευση της ελαιοζύμης από τον Protoreattore ολοκληρώνεται σε περίπου **60-120 δευτερόλεπτα**, κατά τη διάρκεια των οποίων η ελαιοζύμη φτάνει στην επιθυμητή θερμοκρασία

**Μείωση του χρόνου μάλαξης κατά περίπου 50%**, με την ίδια απόδοση εκχύλισης και την ίδια ποιότητα ελαιόλαδου.

Συγκριτικές δοκιμές μεταξύ της διαδικασίας με Protoreattore, (μόνο 5 λεπτά χρόνου μάλαξης και διαφορετικές συνθήκες πίεσης) και της παραδοσιακής μάλαξης (περίπου 30 λεπτά χρόνου μάλαξης)

### ΑΡΩΜΑΤΑ

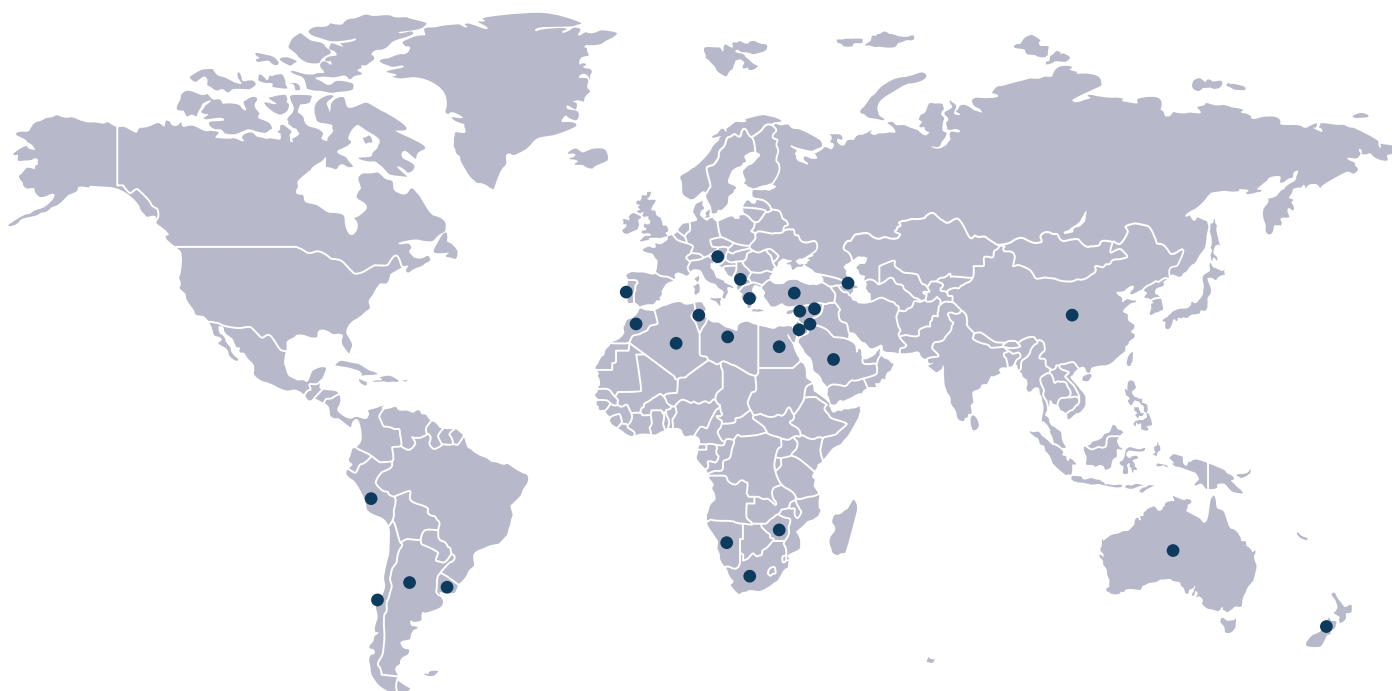


- Σύνολο αλδευδών C<sub>5</sub> και C<sub>6</sub> (νυπά πωόδη)
- (E)-2-Εξενάλη (η πιο αντιπροσωπευτική αλδεύδη)
- Σύνολο αλκοολών C<sub>5</sub> και C<sub>6</sub> (ώριμα πωόδη)
- ▲ Σύνολο εστέρων C<sub>8</sub> (δευτερευών άξονας) (ανθώδη)
- Σύνολο κετονών C<sub>5</sub> και C<sub>6</sub>



## 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.