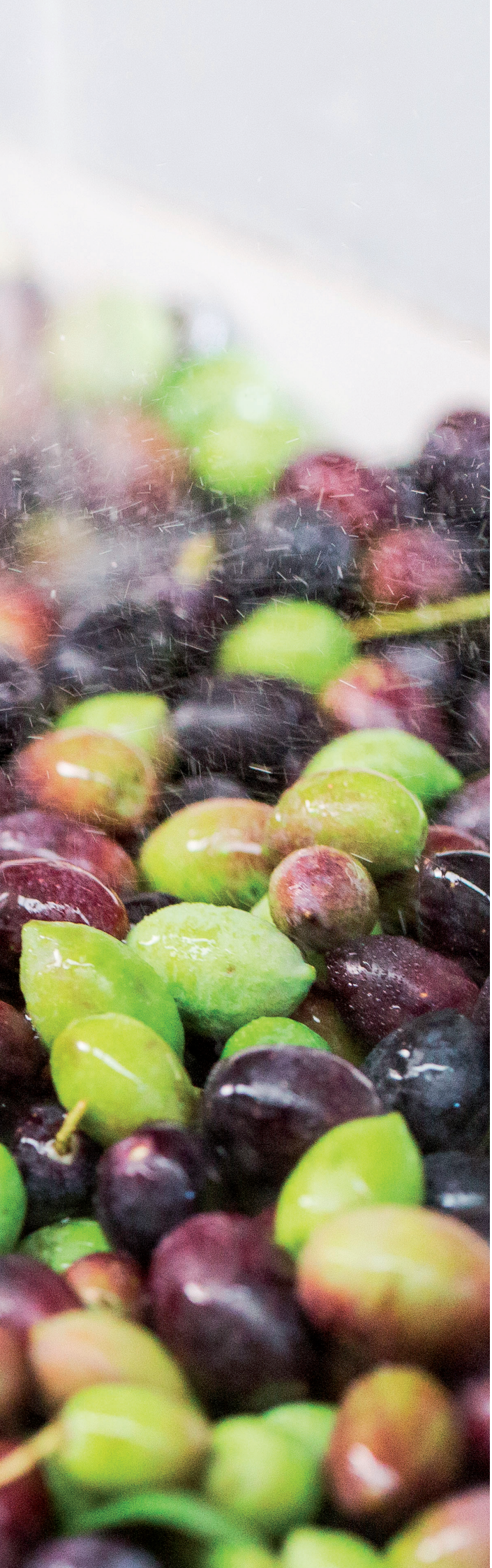
EFFEUILLAGE et LAVAGE

PIERALISI
CIRCULAR THINKING



Effeuillage et lavage

Le cycle de transformation des olives en huile et en sous-produits subit un processus d'effeuillage et de lavage, des phases préliminaires extrêmement importantes qui permettent de traiter un produit de qualité.

Le fait de disposer des machines capables d'éliminer les impuretés et de garder intacte la drupe dans toute sa pureté représente une valeur ajoutée que le meunier se retrouve une fois terminé le processus de transformation.

Pieralisi : depuis 1888 ingéniosité et innovation au service de la qualité

Passion, tradition et innovation. Ce sont les valeurs qui guident le Groupe Pieralisi depuis 1888, année de fondation du premier atelier dans le petit bourg de Monsano. Aujourd'hui, le Groupe Pieralisi est le leader mondial dans la fourniture de solutions de séparation à l'avant-garde grâce à l'utilisation de la force centrifuge.

Les installations Pieralisi assurent des prestations optimales – aussi bien pour le **cycle continu** que pour le **traitement par lots** - en exaltant, d'un côté, la qualité d'huile encore plus riche en polyphénols et en permettant, d'un autre, d'exploiter pleinement les sous-produits qui deviennent eux aussi source de revenu pour le meunier.

L'expérience acquise par le Groupe Pieralisi rend notre entreprise la seule à fournir à nos clients, partout dans le monde, **un produit clé en main** qui **satisfait le cycle complet de transformation** des olives, de l'effeuillage au lavage en passant par le broyage et le malaxage jusqu'à l'extraction et à la séparation.

Le Groupe Pieralisi, grâce aux investissements continus dans l'innovation, a déposé des centaines de **brevets internationaux** dont 25 sont actuellement actifs, ce qui est synonyme et témoignage de notre engagement dans la recherche et le développement de nouvelles technologies.

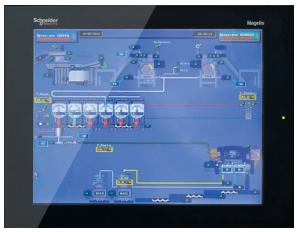
Sécurité et contrôle pour des résultats excellents

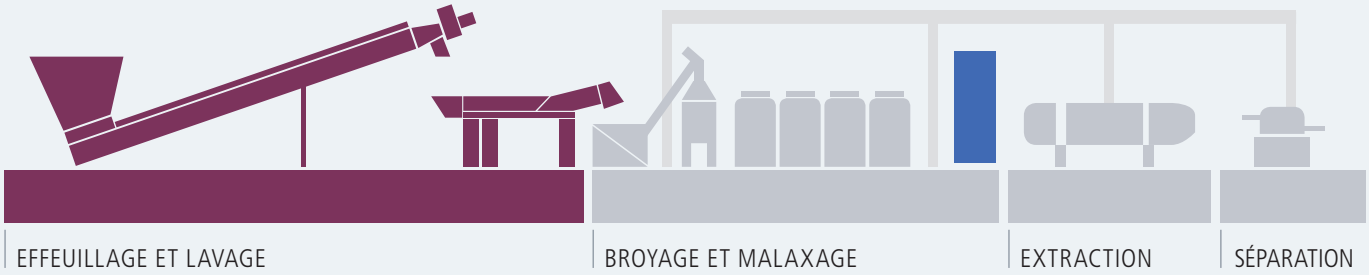
La sécurité et le contrôle sont de plus en plus importants dans un monde où l'ingénierie mécanique évolue d'une manière toujours plus complexe.

Pour cette raison, Pieralisi certifié UNI EN ISO 9001 et UNI EN ISO 14001, est très attentive à la conception et à la réalisation de ses machines conformément aux normes de qualité et de sécurité, en assurant le respect des principales réglementations, telles que la Directive Machines 2006/42/CE, la Directive Basse Tension 2014/35/UE, la Directive Compatibilité Électromagnétique 2014/30/UE et la Directive 2014/34/UE.

Les tableaux de contrôle, conçus conformément aux normes de qualité et de sécurité les plus strictes, sont réalisés sur mesure afin de satisfaire au mieux toutes les étapes du processus de fabrication.

Le travail du meunier est facilité par des dispositifs hautement intuitifs et à l'analogie simple et immédiate entre le tableau et l'installation, en accordant une attention particulière aux signaux dotés d'une fonction de sécurité. Les systèmes de contrôle les plus évolués Pieralisi peuvent également être interconnectés avec les autres machines du moulin formant ainsi un réseau numérique étendu et de plus être utilisés pour la communication à distance. Pieralisi accorde également son attention aux besoins du meunier et de son entreprise, en assurant lors de l'installation la certification CE de toute l'installation huilière.





Effeuillage et lavage

L'hygiène et le nettoyage des olives sont les conditions préalables essentielles pour obtenir une huile de qualité. Jusqu'à présent, les systèmes de récolte modernes, visant à réduire le temps, entraînent une augmentation du nombre de rameaux, feuilles, terreaux et d'autres impuretés présents dans les caisses de récolte des olives apportées au moulin, pouvant ainsi compromettre non seulement la qualité et les caractéristiques organoleptiques de l'huile, mais aussi endommager les machines ou provoquer leur usure précoce.

Le Groupe Pieralisi a mis au point une solution spécifique qui lui permet d'assurer une propreté optimale tout en maintenant l'intégrité de la drupe. Le large éventail d'unités d'élimination branches et feuilles permet en effet de nettoyer les olives en limitant les chocs et les dégâts résultant d'un impact violent. Mais pas seulement, même en ce qui concerne le lavage, Pieralisi se caractérise, avec ses laveuses, pour l'attention et le soin du processus dont la particularité réside dans l'air qui maintien constamment en suspension l'olive dans l'eau, permettant ainsi le nettoyage et empêchant tout risque de meurtrissures.

Tous les composants en contact avec le produit sont réalisés en acier inoxydable afin d'assurer une solidité, une fiabilité et une hygiène optimale.

Les avantages de l'innovation Pieralisi

Effeuillage et ébranchage

- L'unité d'élimination branches et feuilles est conçue et fabriquée afin d'éviter, lors du passage des olives, tout choc ou contact de celles-ci avec les parties métalliques, en évitant également la dispersion d'huile.
- Performance maximale : l'unité d'élimination branches et feuilles évite toute fuite d'huile durant le cycle de lavage suivant grâce aux précautions Pieralisi.
- Les olives attachées aux rameaux sont récupérées.
- L'unité d'élimination branches et feuilles est entièrement automatique, travail en continu (sans aucune interruption) et alimente parfaitement les laveuses Pieralisi.
- Consommations d'eau et d'énergie réduites.

Lavage

- Lavage unitaire des olives grâce au jet d'air continu qui maintien la drupe en suspension dans l'eau. De cette manière les olives sont lavées une par une, sans entrer en contact avec les parties métalliques. La grille du broyeur mécanique est ainsi protégée en en augmentant la durée.
- Élimination facile des résidus solides déposés (cailloux et rameaux) grâce au basculeur automatique de la cuve de lavage.
- Nettoyage facilité de la laveuse : l'eau de lavage des cuves d'accumulation est vidée en actionnant une vanne de grande dimension avec une commande à pédale rapide. Le vidage s'effectue rapidement.
- Lavage final complet des fruits à l'eau claire afin d'éliminer toute forme de contamination d'éléments étrangers au fruit grâce à une douche équipée de buses spéciales et placée sur un convoyeur à bande à tasseaux incliné et exclusif.
- Inclinaison spéciale du convoyeur qui limite au maximum la quantité d'eau présente dans l'olive, en exaltant ainsi la qualité de l'huile lors du broyage suivant.
- Consommation d'eau résiduelle réduite grâce à l'inclination spéciale de la cuve.
- Consommations d'eau et d'énergie réduites.

GROUPE DE RÉCEPTION ET EFFEUILLAGE

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, la bande 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.

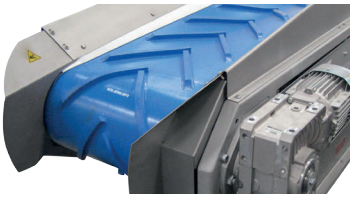
La conception des rouleaux autocentrés permet également une plus longue durée de la bande dans le temps en réduisant ainsi les coûts de gestion du moulin. Toutes les bandes Pieralisi sont équipées de protections latérales spéciales en caoutchouc à usage alimentaire afin de réduire toute sorte de dommages aux drupes. Disponibles sur commande en différentes dimensions pour satisfaire tous les besoins d'installation.

TAPIS POUR ÉLÉVATEUR

Tapis à chevron

L'élévateur avec la bande à chevron assure un transport optimal des olives sans chocs et sans dommages aux drupes.

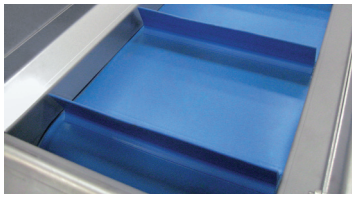
Inclinaison calibrée jusqu'à 30° pour empêcher aux fruits de rouler vers le bas.



Tapis à tasseaux

L'élévateur avec tapis à tasseaux permet de réduire les espaces d'installation jusqu'à 30% en moins que la bande à chevron.

Inclinaison calibrée jusqu'à 45° pour empêcher aux fruits de rouler vers le bas.



TRÉMIE

Trémie inox 600 L

Trémie inox 900 L avec tapis

Expansion jusqu'à 1900 L

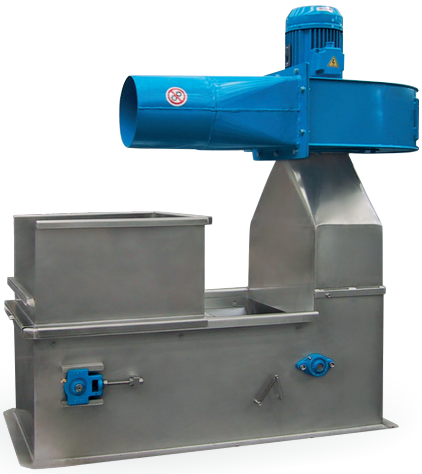
EFFEUILLEUSE

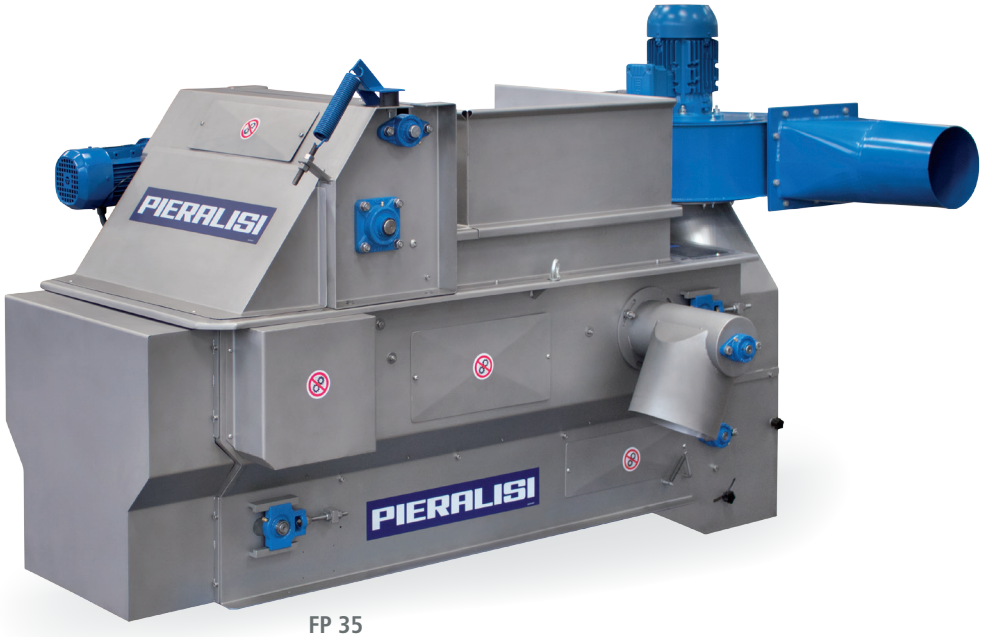
Effeuilleuse pour tapis à chevron

Effeuilleuse intégrée sur tapis à chevron.

Effeuilleuse pour tapis à tasseaux

Conçue pour être installée avec des élévateurs à tasseaux, compatible avec tapis à chevron afin d'optimiser l'effeuillage.





FP 35

DERAMIFICATEUR FP

	puissance kW	L mm	l mm	H mm
FP 35	4	2030	1220	1160
FP 75	6	2820	3080	2910

Les mesures indiquées se réfèrent à **L** : Longueur totale ; **l** : Largeur totale ; **H** : Hauteur totale

FP 75

Le dispositif spécial de récupération d'olives permet de réutiliser les olives attachées aux rameaux.

La récupération remarquable de la matière première a lieu automatiquement et la machine décharge donc d'un côté les rameaux sans olives et de l'autre les olives propres qui sont convoyées avec les autres.

Comme toutes les machines Pieralisi opérant avec les olives, avant de commencer le lavage, l'unité d'élimination branches et feuilles est conçue et fabriquée afin d'éviter, lors du passage des olives, tout choc ou contact avec les parties métalliques pouvant provoquer des lacérations à la peau des olives, en évitant toute dispersion d'huile lors du lavage des olives.

L'unité d'élimination branches et feuilles est entièrement automatique et travail en continu en alimentant directement les laveuses Pieralisi.

L 20

LAVEUSE OPTIMA

	puissance kW	L mm	l mm	H mm
L 10	1,9	3250	1150	1550
L 20	2,7	3600	1520	1550
L 30	4,9	3760	1520	1550

Les mesures indiquées se réfèrent à **L** : Longueur totale ; **l** : Largeur totale ; **H** : Hauteur totale

L 20

Le système de lavage spécial de la laveuse hydropneumatique pour olives Pieralisi assure l'élimination totale du terreau attaché aux olives ainsi que la séparation de tout corps étranger. La consommation d'eau est donc limitée puisque l'eau, lors de sa circulation, dépose tous les déchets transportés ; par conséquent, il y a la possibilité d'opérer toujours avec de l'eau propre dans la cuve de lavage.

La particularité de la bande inclinée assure un meilleur séchage des olives. Caractéristique Pieralisi.

capolinea.it

PIERALISI
CIRCULAR THINKING

Via Don Battistoni, 1 - 60035 Jesi (AN) Italie
Tél. +39 0731.2311- Fax +39 0731.231239
www.pieralisi.com - info@pieralisi.com

Les images et les caractéristiques sont indicatives. La société se réserve le droit de modifier les caractéristiques des produits sans obligation de préavis. Marques enregistrées. Copyright © sur le matériel publicitaire. Toute reproduction, même partielle, est interdite.

Cod. 318310171 - 02/22