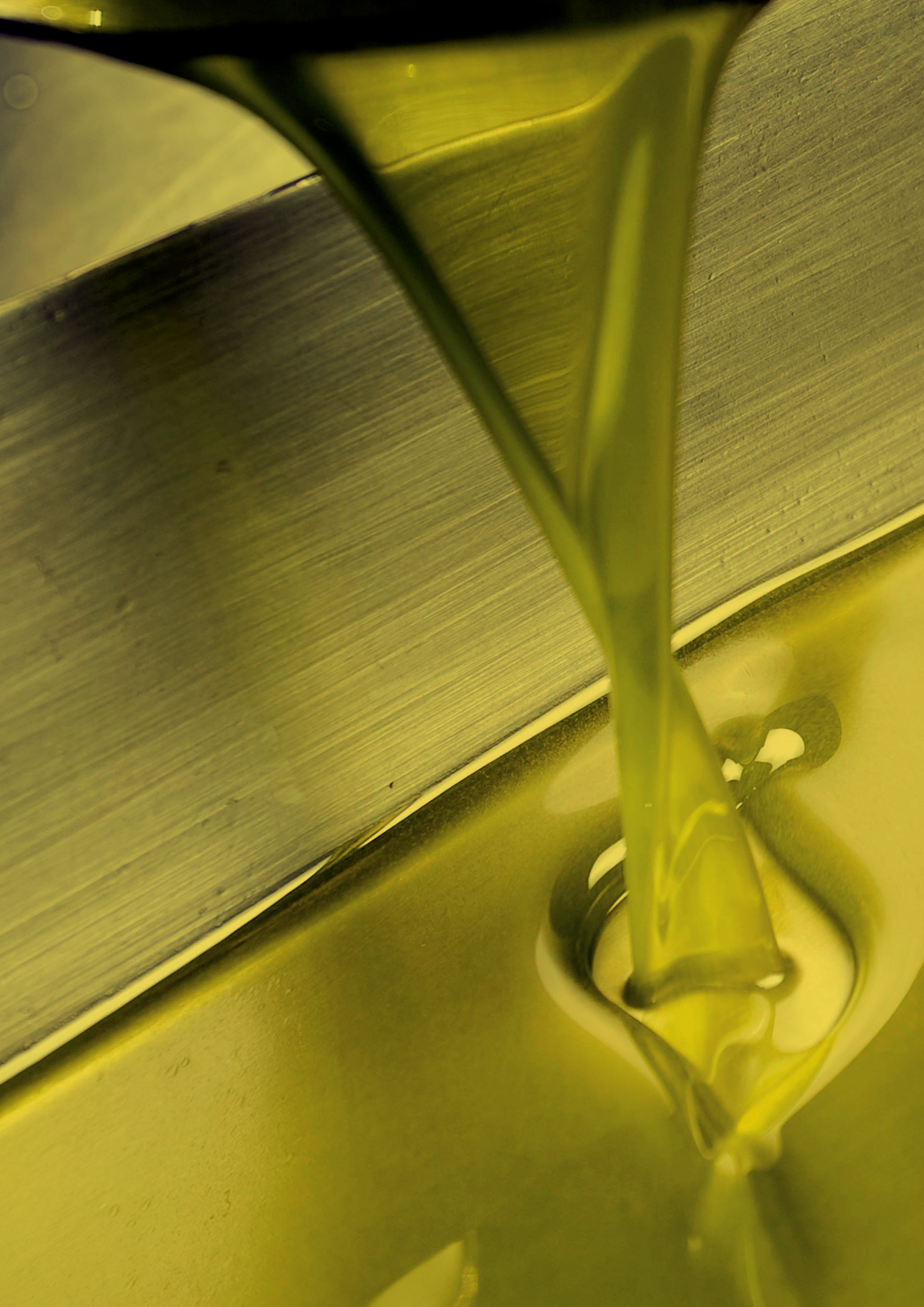




SEPARAZIONE







Separazione

Un olio di qualità deve essere immediatamente liberato da acqua e particelle solide che si ritrovano all'uscita del decanter.

Per questo è importante avere a disposizione separatori realizzati con i migliori materiali e la più innovativa tecnologia in grado di garantire velocità di processo, continuità nel ciclo di lavorazione e risparmio idrico ed energetico.

Pieralisi: dal 1888 ingegno e innovazione al servizio della qualità



Passione, tradizione e innovazione. Sono i valori che guidano il cammino del Gruppo Pieralisi dal 1888, quando venne fondata la prima officina nel piccolo borgo di Monsano. Oggi il Gruppo Pieralisi è leader mondiale nella fornitura di soluzioni di separazione all'avanguardia con l'utilizzo della forza centrifuga.

Gli impianti Pieralisi garantiscono prestazioni ottimali - sia a **ciclo continuo** che in **lavorazione partitaria** - esaltando da una parte la qualità dell'olio che risulta ancor più ricca di polifenoli e permettendo dall'altra di valorizzare appieno i sottoprodotti che diventano così anch'essi fonte di reddito per il frantoiano.

L'esperienza maturata dal Gruppo Pieralisi rende la nostra azienda l'unica in grado di poter fornire ai propri clienti, in ogni parte del mondo, **un prodotto chiavi in mano** che **soddisfi l'intero ciclo di lavorazione** delle olive, dalla defogliazione al lavaggio passando per la frangitura e la gramolatura sino ad arrivare all'estrazione e alla separazione.

Il Gruppo Pieralisi, grazie ai continui investimenti in innovazione, ha depositato centinaia di **brevetti internazionali** di cui 25 attualmente attivi che sono sinonimo e testimonianza dell'impegno dedicato alla ricerca e allo sviluppo di nuove tecnologie.



Sicurezza e controllo per risultati eccellenti



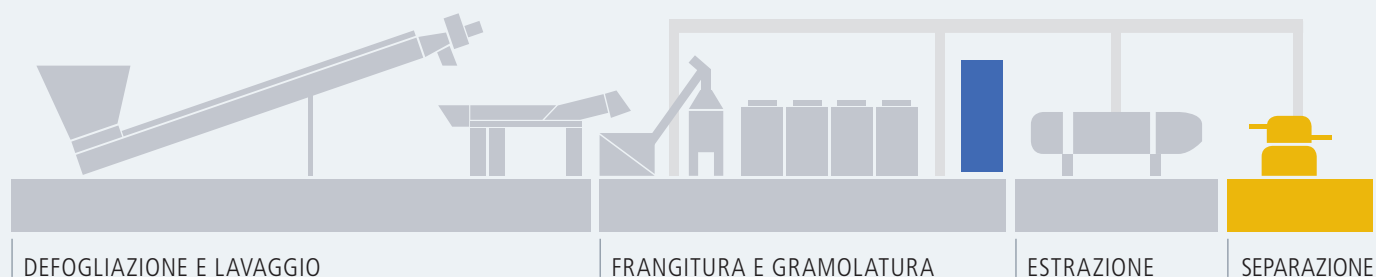
La sicurezza e il controllo sono sempre più importanti in un mondo dove l'ingegneria meccanica sta diventando sempre più complessa.

Per questo motivo la Pieralisi, certificata UNI EN ISO 9001 e UNI EN ISO 14001, è molto attenta a progettare e realizzare le proprie macchine secondo gli standard qualitativi e di sicurezza che garantiscono il rispetto delle principali normative come la Direttiva Macchine 2006/42/CE, la Direttiva Bassa Tensione 2014/35/UE, la Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/UE e la Direttiva ATEX 2014/34/UE.

I quadri di controllo, progettati secondo i più severi standard di qualità e di sicurezza, sono costruiti su misura in modo da soddisfare al meglio tutte le fasi del processo di lavorazione.

Il frantoiano è agevolato nella sua attività grazie ai dispositivi altamente intuitivi e all'analogia tra quadro ed impianto che risulta essere semplice e immediata, prestando particolare attenzione ai segnali con funzione di sicurezza. I più evoluti sistemi di controllo Pieralisi si possono inoltre interconnettere con le altre macchine del frantoio formando una rete digitale estesa e sono altresì predisposti per la comunicazione remota. La Pieralisi, infine, dimostra l'attenzione alle esigenze del frantoiano e della sua azienda, garantendo in fase di installazione la certificazione CE dell'intero impianto oleario.





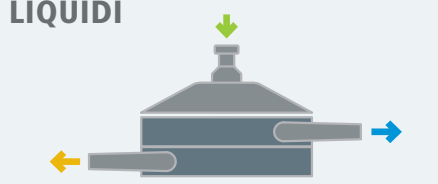
Separazione

Giunti all'ultima fase del processo di produzione dell'olio, i residui di acqua e di solidi devono essere ben separati dall'olio che proviene dal decanter. Tali residui devono essere inoltre eliminati velocemente per mantenere alta la qualità del prodotto. L'alto grado di specializzazione nel campo delle centrifughe raggiunto da Peralisi ha permesso la realizzazione di una vasta gamma di separatori che si aggiungono alla lunga schiera dei suoi successi tecnologici.

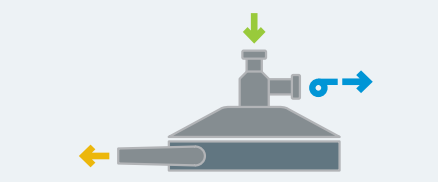
I separatori Peralisi soddisfano qualsiasi tipo di esigenza. La scelta dei migliori materiali e del corretto processo produttivo sono garanzia del perfetto funzionamento e lunga durata.

I sistemi di separazione Peralisi sono stati inoltre progettati per lavorare senza l'aggiunta di acqua e per permettere un'ottima pulizia dei macchinari grazie al sistema di lavaggio Mr Cip, brevetto esclusivo Peralisi.

SCARICO LIQUIDI



- Ingresso mosto oleoso
- Acqua — uscita libera
- Olio — uscita libera



- Ingresso mosto oleoso
- Acqua ⚙ uscita con turbina
- Olio — uscita libera

SCARICO SOLIDI



MANUALE

Lo scarico dei solidi viene effettuato manualmente dopo aver fermato ed aperto il tamburo.



AUTOMATICO

Lo scarico dei solidi avviene in automatico attraverso le asole aperte dal movimento intermittente e temporizzato del fondo del tamburo.



I vantaggi dell'innovazione Pieralisi



Separazione

- Sostenibilità ambientale.
- Non richiedono aggiunta di acqua con conseguente risparmio idrico ed energetico.
- Alta qualità e stabilità dell'olio.
- Gestione completamente automatica della fase di scarico dei solidi dal tamburo grazie alle elettrovalvole e al dispositivo elettronico.
- Sistema di pulizia Mr Cip per il lavaggio automatico dei piattelli, per una pulizia senza fermi macchina e senza dover smontare il tamburo.





CUCCIOLO

potenza kW	avviamento	L mm	P mm	H mm
2,2	con inverter	695	1111	1192

Il separatore centrifugo per l'olio d'oliva CUCCIOLO viene costruito con materiali accuratamente selezionati che ne garantiscono il perfetto funzionamento e la lunghissima durata.



BRAVO

potenza kW	avviamento	L mm	P mm	H mm
5,5	diretto con frizione	1230	1210	1370

L'alto grado di specializzazione nel campo delle centrifughe raggiunto dalla Pieralisi ha permesso la realizzazione del separatore centrifugo BRAVO, che si aggiunge alla lunga schiera dei suoi successi tecnologici.

Può essere dotato di un dispositivo per lo scarico temporizzato, composto da elettrovalvole e quadro elettrico con PLC.



VALENTE

potenza kW	avviamento	L mm	P mm	H mm
11	diretto con frizione	1230	1300	1330

Il separatore centrifugo VALENTE è dotato di un dispositivo per lo scarico temporizzato, composto da elettrovalvole e quadro elettrico con PLC installato nel gruppo di alimentazione.



GRUPPO ALIMENTAZIONE SEPARAZIONE VERTICALE

Progettato per lavorare con i separatori verticali Pieralisi, garantisce la **massima efficienza estrattiva** e un **eccellente risparmio idrico**, permettendo la gestione ottimale della fine lavorazione o cambio partita. È costruito in acciaio inox ed è dotato di due vasche di accumulo superiori: quella dell'olio e quella dell'acqua. La prima permette di regolare la corretta quantità di olio (mosto) immessa nel separatore, riducendo la variabilità dovuta all'estrazione centrifuga. La seconda è dimensionata per consentire il veloce ed efficiente svuotamento del separatore nel cambio partita (o fine lavorazione) ed il rapido ripristino dei livelli interni del tamburo per la separazione della partita successiva. Una speciale vasca consente di recuperare l'acqua estratta dall'olio per poter essere utilizzata nelle fasi di scarico e cambio partita.

L'utilizzo nello svuotamento della fine partita dell'acqua, estratta dalla stessa partita di olive, massimizza la qualità dell'olio estratto consentendo inoltre un evidente risparmio idrico di acqua chiara.

Il gruppo di alimentazione è disponibile nella versione per singolo separatore o, in caso di lavorazione con aggiunta di acqua (tre fasi), per i due separatori olio e acqua.



Serie Pianeti

La Serie Pianeti rappresenta l'ultima generazione di separatori eco-sostenibili che conciliano le esigenze dei frantoiani con quelle degli ecologisti.

L'assenza di acqua nella fase di separazione elimina all'origine il problema della produzione di acqua inquinante e del suo oneroso e impegnativo smaltimento nell'ambiente, nel rispetto delle rigorose leggi vigenti. Questi separatori consumano meno energia elettrica a parità di olio trattato, un concreto risparmio economico a cui si somma il beneficio di un prodotto processato migliore dovuto all'eliminazione costante e automatica dei sedimenti acidi dal tamburo.

I separatori Pianeti non richiedono onerosi fermi macchina grazie al nuovo sistema di lavaggio automatico **Mister Cip**, integrato nel quadro elettrico*

completamente automatizzato con PLC, che permette di ridurre al minimo gli interventi manuali.

Il **sistema brevettato Mister Cip** consente di lavare l'interno del tamburo e i relativi piattelli a macchina in movimento, senza dover smontare il tamburo stesso. Grazie alla facilità di pulizia del tamburo e ad una separazione al top delle performance, si ottiene un olio sempre pulito e senza fondami per tutto il periodo della campagna.

Tutti questi vantaggi si traducono in una maggiore produttività giornaliera ed economicità di esercizio che garantiscono separazione perfetta, elevato rendimento e lunghissima durata.

In base all'esigenza di portata di ogni singolo frantoiano è possibile scegliere tra i diversi modelli.



PLUTONE

potenza kW	avviamento	L mm	P mm	H mm
7,5	diretto con frizione	1210	1275	1450



MARTE

potenza kW	avviamento	L mm	P mm	H mm
11	diretto con frizione	1310	1250	1490

*Quadro elettrico fornito in acciaio verniciato. Versione in acciaio inox disponibile su richiesta.



NETTUNO

potenza kW	avviamento	L mm	P mm	H mm
11	diretto con frizione	1310	1250	1490



SATURNO

potenza kW	avviamento	L mm	P mm	H mm
18,5	con inverter	1665	1690	1665



MERCURIO

potenza kW	avviamento	L mm	P mm	H mm
30	con inverter	1665	1690	1665

Le misure indicate si riferiscono a **L**: Lunghezza totale; **P**: Larghezza totale; **H**: Altezza totale



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