

DIVISIONE



OLIO
D'OLIVA

IMPIANTO CONTINUO **FATTORIA**

CONTINUOUS PLANT - INSTALLATION Continue



GRUPPO

PIERALISI
INNOVATORI PER PASSIONE



Impianto continuo *Fattoria*

FATTORIA è l'impianto continuo concepito e realizzato dal Gruppo Pieralisi per venire incontro alle esigenze di lavorazione di piccole quantità di olive, sia in lavorazione a monte che partitaria.

FATTORIA is the continuous processing plant specially designed by Pieralisi Group to meet the needs of those who wish to process small quantities of olives, but is also suitable for batch processing.

FATTORIA est l'installation continue conçue et réalisée par le Groupe Pieralisi pour traiter de petits stocks d'olives, qui peut être également utilisée pour le travail en lots.

CARATTERISTICHE PECULIARI

E' l'impianto dedicato a quei produttori di olive che producono oli pregiati, i quali potranno coronare il sogno di farsi in casa il proprio olio. L'olivicoltore sarà quindi in grado di lavorare le olive raccolte giorno per giorno, ottenendo un olio di qualità superiore: una produzione artigianale con in più la

perfezione, l'igienicità, l'assenza di difetti, come solo l'estrazione centrifuga può dare.

- Minimo ingombro
- Massima affidabilità
- Lavorazione a 2 fasi
- Rese eccellenti

L'impianto FATTORIA nella versione base si compone di:



un frangitore, un **gruppo gramolatore** modello FATTORIA, una **pompa mono** per l'invio della pasta all'estrattore, un **estrattore centrifugo** serie EFFE con vasca vibrofiltro, **quadro elettrico** generale e gruppo **pensiline**.

GLI OPTIONAL

La versione base dell'impianto FATTORIA è ampliabile aggiungendo:

- defogliatore
- lavaolive con elevatore o, in alternativa, lavatrice OPTIMA L10 con elevatore olive
- sezione di evacuazione sansa
- separatore CUCCIOLO con contenitore di raccolta olio

Gli elementi accessori sono acquistabili separatamente e in un secondo momento.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

This plant is planned for the growers who process limited quantities of top quality olives, whose dream to make their own oil can now become a reality. Olive growers will be able to immediately process the olives they pick daily, thus obtaining an oil of superior quality: a home-made product with all the hygiene, perfection and faultlessness that only centrifugal extraction can offer.



Lavaolive con elevatore - Olive washing machine with elevator
- Laveuse avec élévateur transporteur d'olives

- Small dimensions
- High reliability
- 2- phase processing
- Excellent yield



Defogliatore - Deleafer - Effeuilleuse

The basic version of the FATTORIA plant consists of a **hammer crusher**, a **FATTORIA kneading group**, a **mono-pump** to transfer the olive paste to the centrifuge, an **EFFE series centrifugal extractor** with vibro-filter oil collecting tank, **electric control panel** and **framework**.

OPTIONAL FEATURES

The basic configuration of the FATTORIA plant can be upgraded by adding:

- **leaves remover**
- **olives washing machine with elevator or, as an alternative, olives washing machine OPTIMA L10 with olives screw elevator**
- **husk evacuation section**
- **CUCCIOLI separator with oil collecting tank**

All accessories can be purchased separately at a later date.

CARACTERISTIQUES PARTICULIERES

C'est l'installation idéale pour les producteurs d'olives donnant des huiles réputées, qui pourront couronner leur rêve de produire tout seul leur huile.

Le cultivateur pourra traiter les olives cueillies quotidiennement et il obtiendra une huile de qualité nettement supérieure : une production artisanale avec la perfection, l'hygiène, l'absence de défauts garanties par l'extraction centrifuge.

- Encombrement réduit
- Grande fiabilité
- Système à 2 phases
- Rendement plus élevé

L'installation base FATTORIA est composée d'un **broyeur**, d'un **malaxeur** modèle FATTORIA, d'une **pompe monovis** pour envoyer la pâte à l'extracteur, d'un **extracteur centrifuge** série EFFE avec vibrofiltre, **panneau électrique** générale et abris.

EN OPTION

L'installation FATTORIA dans sa version base est expansible en ajoutant :

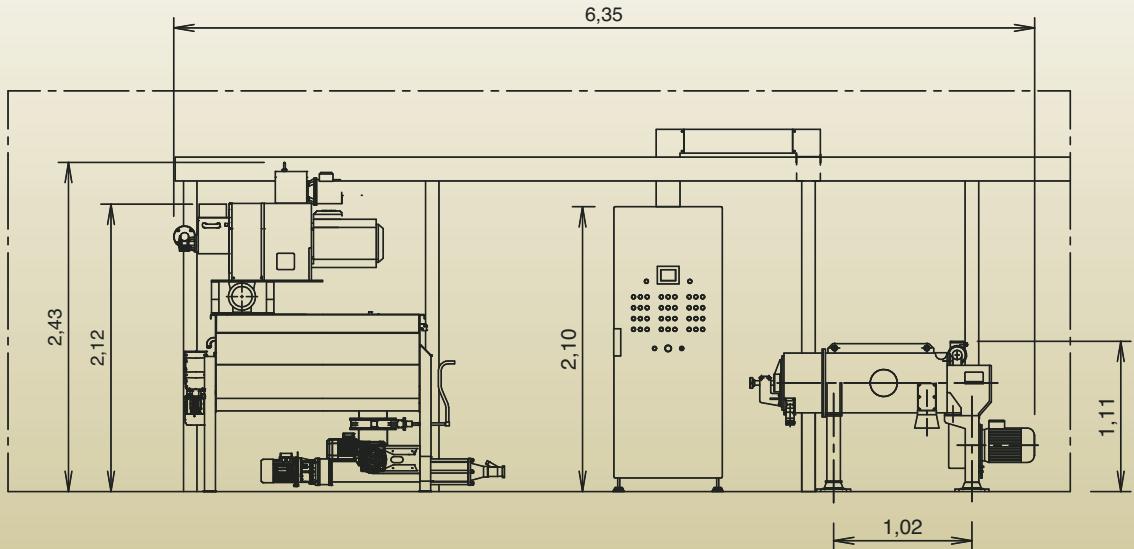
- **effeuilleuse**
- **laveuse avec élévateur, ou alternativement, laveuse OPTIMA L10 avec élévateur transporteur d'olives**
- **section évacuation du grignon**
- **séparateur CUCCIOLI avec bidon de récolte huile**

Tous les éléments accessoires peuvent être achetés séparément par la suite.



Separatore CUCCIOLI con contenitore di raccolta olio
CUCCIOLI separator with oil collecting tank
Séparateur CUCCIOLI avec bidon de récolte huile.

Divisione Olio d'Oliva



SCHEMA TIPO

DI INSTALLAZIONE

Le dimensioni indicate possono variare a seconda delle necessità del locale del cliente.

TYPICAL

INSTALLATION LAYOUT

Dimensions can vary according to customer space requirements.

SCHEMA D'UNE

INSTALLATION TYPIQUE

Les mesures indiquées peuvent varier selon les nécessités du client.