



DESHOJADO
y LAVADO



GRUPPO
PIERALISI
INNOVADORES POR PASIÓN





Deshojado y lavado

El ciclo de transformación de las aceitunas en aceite y subproductos pasa por el deshojado y el lavado, pasos previos extremadamente importantes para poder elaborar un producto de calidad.

Disponer de máquinas con capacidad para eliminar impurezas y mantener intacta la pulpa en toda su pureza representa un valor añadido que el almazarero volverá a encontrar al finalizar el ciclo de elaboración.

Pieralisi: desde 1888, ingenio e innovación al servicio de la calidad

Pasión, tradición e innovación. Son los valores que marcan el camino del Grupo Pieralisi desde 1888, cuando se funda, en la pequeña localidad de Monsano, el primer taller. En la actualidad, el Grupo Pieralisi es líder mundial en el suministro de soluciones vanguardistas de separación que utilizan la fuerza centrífuga.

Las instalaciones Pieralisi garantizan excelentes prestaciones - tanto en **ciclo continuo como en elaboración por lotes** - realizando por un lado la calidad del aceite obtenido (más rico si cabe en polifenoles) y permitiendo, por otro lado, aumentar plenamente el valor de los subproductos que se convierten de esta forma en una fuente de ingresos para el almazarero.

La experiencia adquirida por el Grupo Pieralisi hace que nuestra empresa sea la única con capacidad para suministrar a sus clientes, en cualquier parte del mundo, **un producto llave en mano que acompañe todo el ciclo de procesado** de la aceituna, desde el deshojado y lavado, pasando por la trituración y el batido, hasta la extracción y la separación.

El Grupo Pieralisi, gracias a las continuas inversiones en innovación, ha presentado centenares de **patentes internacionales**, 25 de las cuales están actualmente activas, que son sinónimo y testimonio del compromiso dedicado a la investigación y al desarrollo de nuevas tecnologías.





Seguridad y control para obtener excelentes resultados

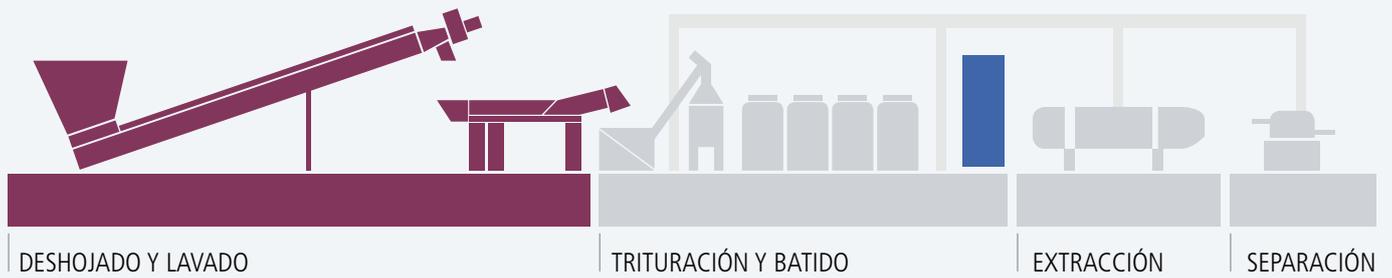
La seguridad y el control son cada vez más importantes en un mundo donde la ingeniería mecánica se vuelve cada vez más compleja.

Por este motivo, Pieralisi, certificada conforme a la UNE EN ISO 9001, presta gran atención al diseño y fabricación de sus máquinas de acuerdo con las normas de calidad y seguridad que garantizan el cumplimiento de las principales normativas, como la Directiva de máquinas 2006/42/CE, la Directiva de baja tensión 2006/95/CE, la Directiva de compatibilidad electromagnética 2004/108/CE, la Directiva ATEX 94/9/CE y la normativa UL.

Los paneles de control, diseñados de acuerdo con las normas de calidad y seguridad más estrictas, se realizan a medida para satisfacer de la mejor manera todas las fases del proceso de elaboración.

El almazarero ve facilitado su trabajo gracias a los dispositivos altamente intuitivos y la analogía entre el panel y la instalación que resulta sencilla e inmediata, prestando especial atención a las señales con función de seguridad. Los sistemas de control más avanzados de Pieralisi también se pueden interconectar con las demás máquinas de la almazara, creando una red digital ampliada, y están también preparados para comunicación remota. Por último, Pieralisi demuestra su atención a las necesidades del almazarero y su empresa garantizando durante la fase de instalación la certificación CE de toda la almazara.





Deshojado y lavado

La higiene y la limpieza de las aceitunas son prerequisites esenciales para obtener un aceite de calidad. Actualmente, los sistemas modernos de recolección, diseñados para reducir el tiempo empleado en el proceso, comportan un aumento de ramas, hojas, tierra y otras impurezas presentes en las cajas de aceitunas que llegan a la almazara y que podrían comprometer la pureza y las características organolépticas del aceite, además de provocar daños o desgastes prematuros en las máquinas.

El Grupo Peralisi ha diseñado una solución especial para garantizar la máxima limpieza manteniendo al mismo tiempo la integridad de la pulpa. La amplia gama de desramificadores y desramificadores-deshojadores consigue limpiar las aceitunas limitando los golpes y los consiguientes daños debidos a un impacto violento. Pero en la fase de lavado Peralisi también se distingue con sus lavadoras, gracias a la atención y al cuidado del proceso, cuya particularidad se encuentra en el aire que mantiene continuamente la aceituna en suspensión en el agua, permitiendo de esta forma su limpieza y evitando el riesgo de sufrir golpes.

Todos los componentes en contacto con el producto están realizados en acero inoxidable para garantizar la máxima solidez, fiabilidad e higiene.



Las ventajas de la innovación Pieralisi



Deshojado y desramificación

- El desramificador-deshojador está diseñado y realizado para evitar, al paso de las aceitunas, cualquier impacto y contacto de estas con partes metálicas, evitando también la dispersión del aceite.
- Máximo rendimiento: el desramificador-deshojador evita pérdidas de aceite en la siguiente fase de lavado gracias a los dispositivos Pieralisi.
- Las aceitunas unidas a las ramas se recuperan.
- El desramificador-deshojador es completamente automático, funciona con continuidad (sin ningún tipo de interrupción) y alimenta las lavadoras Pieralisi de manera perfecta.
- Consumo reducido de agua y electricidad.



Lavado

- Lavado individual de las aceitunas gracias al chorro de aire continuo que mantiene la pulpa suspendida en el agua. De esta forma, las aceitunas se lavan una a una sin entrar en contacto con las partes metálicas. La rejilla de la trituradora queda protegida, aumentando su duración.
- Fácil eliminación de los residuos sólidos depositados (piedras y ramas) gracias al sistema automático de basculación del tanque de lavado.
- Limpieza facilitada por la lavadora: el agua de lavado del tanque de acumulación se descarga accionando una válvula de gran tamaño con accionamiento rápido mediante pedal. La descarga se efectúa en muy poco tiempo.
- Lavado final total de los frutos con agua clarificada para eliminar cualquier tipo de contaminación de elementos extraños gracias a la ducha, equipada con boquillas especiales y colocada en la exclusiva cinta transportadora con listones inclinada.
- Inclinación especial de la cinta que limita al máximo la cantidad de agua presente en la aceituna, mejorando así la calidad del aceite en la posterior trituración.
- Consumo mínimo de agua residual gracias a la inclinación especial del tanque.
- Consumo reducido de agua y electricidad.



GRUPO DE RECEPCIÓN Y DESHOJADO

El grupo comprende el elevador, la tolva y el deshojador. El elevador de cinta está formado por la estructura tubular de acero y el tensor de la banda con capacidad de deshojado regulable. Además, la cinta está realizada con goma antiácida para uso alimentario y dispone de un rodillo especial con cepillos que mantiene limpios los listones para el transporte de las aceitunas.

El diseño con rodillos autocentrantes también permite una mayor duración de la cinta reduciendo de esta forma los gastos de gestión de la almazara. Todas las cintas Pieralisi se completan con protecciones laterales especiales de goma para uso alimentario, perfectamente indicadas para la reducción de cualquier daño en la pulpa. Bajo pedido hay disponibles diferentes tamaños para satisfacer todas las necesidades de instalación.

CINTA PARA ELEVADOR

Cinta en forma de espigas

El elevador con cinta en forma de espigas asegura un transporte óptimo de las aceitunas sin golpear ni dañar la pulpa.

Inclinación calibrada hasta 30° para impedir que los frutos rueden hacia abajo.



Cinta de tablillas

El elevador con cinta de tablillas permite reducir el espacio de instalación hasta un 30 % menos que la cinta en forma de espigas.

Inclinación calibrada hasta 45° para impedir que los frutos rueden hacia abajo.



TOLVA

Tolva inox. 600 L



Tolva inox. 900 L
con cinta

Expandible hasta 1900 L



DESHOJADOR

Deshojador para
cinta en forma
de espiga

Deshojador integrado en cinta en
forma de espigas.



Deshojador
de cinta

Diseñado para instalarse con elevadores de
tablillas, compatible con la cinta en forma
de espigas para mejorar el deshojado.





FP 35

DESRAMIFICADOR-DESHOJADOR FP

	potencia kW	L mm	P mm	H mm
FP 35	4	2030	1220	1160
FP 75	6	2820	3080	2910

Las medidas indicadas se refieren a **L**: Longitud total; **P**: Anchura total; **H**: Altura total



FP 75

El dispositivo especial de recuperación de aceitunas permite reutilizar la pulpa que se ha quedado unida a las ramas.

La considerable recuperación de la materia prima se efectúa automáticamente y la máquina descarga, por lo tanto, por un lado las ramas sin aceitunas ni hojas y, por otro lado, las aceitunas limpias que se transportan con las demás.

Como todas las máquinas Pieralisi que trabajan con aceitunas, antes de pasar a la fase de lavado, el desramificador-deshojador se ha diseñado y realizado para evitar, al paso de la pulpa, cualquier impacto y contacto con partes metálicas que podrían rasgar la piel de la aceituna, evitando dispersiones de aceite durante la elaboración de la pasta.

El desramificador-deshojador es completamente automático y funciona con continuidad alimentando directamente las lavadoras Pieralisi.



L 20

LAVADORA OPTIMA

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



L 20

El sistema especial de lavado de la lavadora hidroneumática para aceitunas de Pieralisi garantiza la eliminación completa de la tierra adherida a las aceitunas y la separación de cualquier cuerpo extraño. El consumo de agua es muy reducido, ya que esta, durante su circulación, deposita todos los residuos transportados, por lo tanto, siempre se puede trabajar en el tanque de lavado con agua limpia.

Detalle de la cinta inclinada que asegura un mejor secado de las aceitunas.
Especificidad Pieralisi





LAVADORA JUMBO

potencia kW	L mm	L mm	P mm	P mm	H mm	H mm
11,5	3250	3250	2150	2150	1600	1600

La lavadora Jumbo es el modelo ideal para capacidades de producción elevadas y con gran presencia de tierra y piedras, así como otros cuerpos extraños pesados. La descarga continua de los sedimentos sólidos está asegurada por el anillo móvil especial con palas, colocado en el fondo del tanque.

Como todas las lavadoras Pieralisi, el sistema de lavado con chorro de aire permite la limpieza perfecta de las aceitunas, evitando el contacto de estas con partes metálicas y, por lo tanto, su rotura y la consiguiente pérdida de rendimiento de la extracción.

- realizada en acero inoxidable
- con panel de control eléctrico
- dispone de 1 a 3 tanques de decantación

Tanques de decantación (opcional)

Tanques de recogida de agua en función del grado de impureza de las aceitunas que entran.





HIDRODESPEDRADORA

potencia kW	L mm	P mm	H mm
10,2	4030	1325	2040

La hidrodeseperadora está indicada para separar piedras en el procesamiento de aceitunas de suelo en almazaras de tamaño mediano y grande. La acción combinada del flujo de agua y la geometría de fabricación especial de la cinta permite la separación de las aceitunas de las piedras y otros cuerpos extraños. La descarga de los sólidos se realiza automáticamente. Funcionando en combinación con la lavadora Pieralisi, la hidrodeseperadora permite procesar aproximadamente hasta 8.000 kg/hora.

- realizada en acero inoxidable
- 2 bombas para el agua
- cinta especial para drenaje de aceitunas
- cinta para evacuación continua de las piedras del tanque
- con motorización y panel de control eléctrico



PIERALISI ESPAÑA S.L.

C/ Burtina, 10, Pol. Ind. Plaza - 50197 ZARAGOZA (Spain)
Tel. +34 976 466 020 - Fax +34 976 732 816
www.pieralisi.com - info.spain@pieralisi.com

DELEGACIÓN PIERALISI SUR

Parque Tecnológico y Científico Geolit
Avda. de la Innovación, Manzana 41 - 23620 MENGÍBAR - Jaén (Spain)
Tels. +34 953 284 023 - +34 953 280 866 - Fax +34 953 281 715
jaen@pieralisi.com