



SEPARACIÓN



GRUPPO

PIERALISI

INNOVADORES POR PASIÓN





Separación

Un aceite de calidad se debe liberar inmediatamente del agua y las partículas sólidas que se encuentran de nuevo a la salida del decantador.

Por este motivo es importante disponer de separadores realizados con los mejores materiales y la tecnología más innovadora que puedan garantizar velocidad de proceso, continuidad en el ciclo de elaboración y ahorro de agua y electricidad.

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** - realzando 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 funciones 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. Asimismo, están preparados para comunicación remota. Por último, Pieralisi demuestra su atención a las necesidades del molinero y su empresa garantizando durante la fase de instalación la certificación CE de toda la almazara.





Separación

Una vez llegados a la última fase del proceso de producción del aceite, los residuos de agua y de sólidos se deben separar bien del aceite procedente del decantador. Estos residuos también se deben eliminar rápidamente para mantener elevada la calidad del producto. El alto grado de especialización en el campo de las centrifugadoras logrado por Pieralisi ha permitido la realización de una amplia gama de separadores que se añaden a su extensa lista de éxitos tecnológicos.

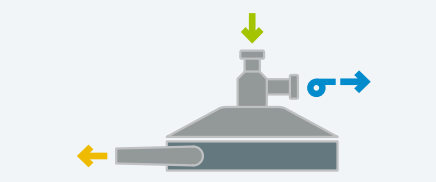
Los separadores Pieralisi satisfacen cualquier tipo de necesidad. La elección de los mejores materiales y el proceso correcto de fabricación garantizan un funcionamiento perfecto y una larga vida útil.

Los sistemas de separación Pieralisi también se han diseñado para funcionar sin añadir agua y para permitir una excelente limpieza de las máquinas gracias al sistema de lavado Mr Cip, patente exclusiva de Pieralisi.

DESCARGA DE LÍQUIDOS



- Entrada mosto oleoso
- Agua — salida libre
- Aceite — salida libre



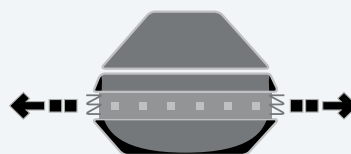
- Entrada mosto oleoso
- Agua — salida con turbina
- Aceite — salida libre

DESCARGA DE SÓLIDOS



MANUAL

La descarga de los sólidos se realiza manualmente después de parar y abrir el tambor.



AUTOMÁTICA

La descarga de los sólidos se realiza a través de las ranuras abiertas por el movimiento intermitente y temporizado del fondo del tambor.



Las ventajas de la innovación Pieralisi



Separación

- Sostenibilidad medioambiental.
- No necesitan añadir agua, con el consiguiente ahorro de agua y electricidad.
- Gran calidad y estabilidad del aceite.
- Gestión completamente automática de la fase de descarga de sólidos del tambor gracias a las electroválvulas y al dispositivo electrónico.
- Sistema de limpieza Mr Cip para el lavado automático de las placas, para poder limpiar sin detener la máquina ni tener que desmontar el tambor.





EOLO

potencia kW	arranque	L mm	P mm	H mm
4	con inversor	1150	600	1025

El nuevo separador centrífugo EOLO está realizado con materiales cuidadosamente seleccionados que garantizan un funcionamiento perfecto y una larga vida útil.

Gracias a la ausencia de engranajes de transmisión:

- no necesita lubricación
- presenta menos desgaste
- tiene una mayor eficiencia energética

Respecto a los otros separadores de la gama Pieralisi, ocupa menos espacio y tiene un funcionamiento más silencioso.



CUCCIOLO

potencia kW	arranque	L mm	P mm	H mm
2,2	con inversor	695	1111	1192

El separador centrífugo Cucciolo para la extracción del aceite de oliva está realizado con materiales minuciosamente seleccionados que garantizan el perfecto funcionamiento y una larga duración.



BRAVO

potencia kW	arranque	L mm	P mm	H mm
5,5	directo con embrague	1230	1210	1370

El alto grado de especialización en el campo de las centrifugadoras logrado por Pieralisi ha permitido la realización del separador centrífugo BRAVO, que se añade a su extensa lista de éxitos tecnológicos.



VALENTE

potencia kW	arranque	L mm	P mm	H mm
11	directo con embrague	1230	1300	1330

El separador centrífugo VALENTE puede estar equipado con un dispositivo para la descarga temporizada compuesto por electroválvulas y cuadro eléctrico con PLC.



GRUPO ALIMENTACIÓN SEPARCIÓN VERTICAL

Diseñado para funcionar con los separadores verticales de Pieralisi, garantiza la **máxima eficiencia de extracción** y un **excelente ahorro de agua**, permitiendo una gestión óptima del final del procesamiento o cambio de lote. Está realizado con acero inoxidable y está equipado con dos cubas de acumulación superiores: una para el aceite y otra para el agua. La primera permite regular la cantidad correcta de aceite (mosto) introducida en el separador, reduciendo la variabilidad debida a la extracción centrífuga. La segunda está dimensionada para permitir el vaciado rápido y eficiente del separador en cada cambio de lote (o al final del procesamiento) y el restablecimiento rápido de los niveles internos del tambor para la separación del siguiente lote.

Una cubeta especial permite recuperar el agua extraída del aceite para utilizarla en las fases de descarga y cambio de lote. El uso del agua, extraída del mismo lote de aceitunas, en el vaciado del final del lote aumenta la calidad del aceite extraído, permitiendo también un evidente ahorro de agua limpia.

El grupo de alimentación está disponible en la versión para separador individual o, en caso de procesamiento con añadido de agua (tres fases), para los dos separadores de aceite y agua.



Serie Pianeti

La Serie Pianeti representa la última generación de separadores medioambientalmente sostenibles que concilian las necesidades de los productores de aceite con las de los ecologistas.

La ausencia de agua en la fase de separación elimina en su origen el problema de la producción de agua contaminante y de su costosa y exigente eliminación en el medio ambiente, con arreglo a la estricta legislación vigente. Estos separadores consumen menos electricidad con la misma cantidad de aceite tratado, un ahorro económico real al que se suma la ventaja de un producto mejor procesado gracias a la eliminación constante y automática de los sedimentos ácidos del tambor.

Los separadores Pianeti no requieren costosos periodos de inactividad de las máquinas gracias al nuevo sistema

de lavado automático **Mister Cip**, integrado en el cuadro eléctrico completamente automatizado con PLC, que permite reducir al mínimo las intervenciones manuales.

El **sistema patentado Mister Cip** permite lavar el interior del tambor y sus placas mientras la máquina está en funcionamiento sin tener que desmontar el tambor. Gracias a la facilidad de limpieza del tambor y a una separación de máximo rendimiento, se obtiene un aceite siempre limpio y sin lodos durante todo el período de la campaña.

Todas estas ventajas se traducen en una mayor productividad diaria y un ahorro en el funcionamiento que garantizan una perfecta separación, un elevado rendimiento y una larga duración.

En función de la necesidad de flujo de cada almazara puede elegirse entre los diferentes modelos.



PLUTONE

potencia kW	arranque	L mm	P mm	H mm
7,5	directo con embrague	1210	1275	1450



MARTE

potencia kW	arranque	L mm	P mm	H mm
11	directo con embrague	1310	1250	1490



NETTUNO

potencia kW	arranque	L mm	P mm	H mm
11	directo con embrague	1310	1250	1490



SATURNO

potencia kW	arranque	L mm	P mm	H mm
18,5	con inversor	1665	1690	1665



MERCURIO

potencia kW	arranque	L mm	P mm	H mm
30	con inversor	1665	1690	1665

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



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