



Divisione Olio d'Oliva

CHARACTERISTICQUES TECHNIQUES

Dispositif de vidange du tambour (en option)

Elle possède un dispositif qui permet de décharger la totalité de l'huile présente dans le tambour à chaque changement

de lot d'olives tout en ajoutant très peu d'eau. Cela facilite ainsi le traitement par lots.

Variabilité des tours de la vis transporteuse

Il est possible de varier le nombre de tours de la vis transporteuse pour modifier le

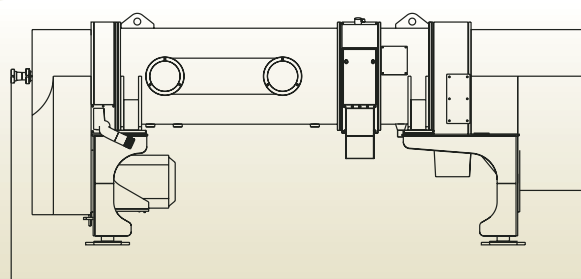
temps de séjour du grignon le long de la plage du cône et, par conséquent, l'humidité résiduelle.

Suspensions révolutionnaires

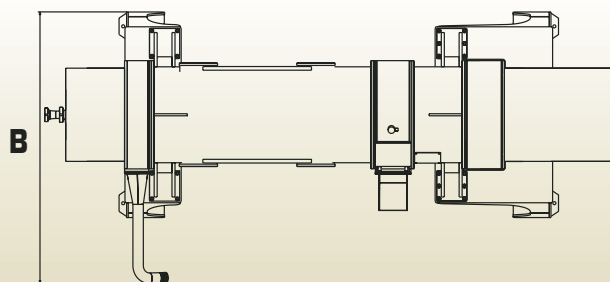
Elle possède un système de suspensions révolutionnaire qui annule toute sorte de vibrations pendant le fonctionnement de la machine.

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES - DONNEES TECHNIQUES

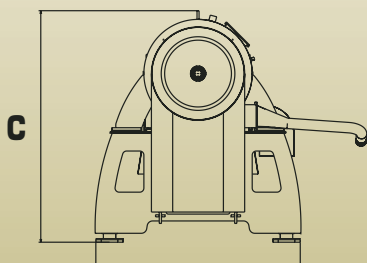
Modello Model Modèle	Regime di rotazione tamburo [giri/1'] Bowl revolution [rpm] Régime de rotation tambour [tr/min]	Potenza installata [kW] Installed power [kW] Puissance installée [kW]	Diametro tamburo [mm] Bowl diameter [mm] Diamètre tambour [mm]
DMF 4	3500	15	353
DMF 6	3050	30	470
DMF 8	3050	30	470
DMF 10	2750	45	570



A



B



C

Modello Model Modèle	Lunghezza totale A (mm) Total length A (mm) Longueur totale A (mm)	Larghezza totale B (mm) Total width B (mm) Largeur totale B (mm)	Altezza totale C (mm) Total height C (mm) Hauteur totale C (mm)
DMF 4	2891	1650	1417
DMF 6	3764	1981	1688
DMF 8	4174	1981	1688
DMF 10	4899	1989	1968

GRUPPO

PIERALISI

INNOVATORI PER PASSIONE

Via Don Battistoni, 1 - 60035 JESI (AN) - Italy - Tel. 0039-0731-231.1 - Fax 0039-0731-231.239

www.pieralisi.com - info@pieralisi.com

DIVISIONE



OLIO
D'OLIVA

ESTRATTORI
CENTRIFUGHI
SERIE DMF

CENTRIFUGAL EXTRACTORS
EXTRACTEURS CENTRIFUGES



GRUPPO

PIERALISI

INNOVATORI PER PASSIONE

Estrattori Serie DMF

CARATTERISTICHE PECULIARI

Dall'impegno continuo di PIERALISI nella ricerca di nuove soluzioni tecnologiche per l'estrazione dell'olio di oliva nasce oggi la serie di decanter di ultima generazione DMF che, con una tecnologia d'avanguardia, rappresentano quanto di più innovativo esiste oggi sul mercato delle centrifughe olearie.

INNOVAZIONI TECNOLOGICHE

- Possiede i pregi della **lavorazione senza aggiunta di acqua** (due fasi) con in più la versatilità di una centrifuga che si adatta tanto alla lavorazione in continuo come alla **lavorazione partitaria**.
- Permette di recuperare, direttamente dall'interno del tamburo, una parte della sansa denominata "paté" costituita dalla polpa e dall'umidità dell'oliva senza tracce di nocciolino. Questa frazione, adattandosi a diversi impieghi (utilizzo agronomico, alimentazione zootecnica), rappresenta non più uno scarto da smaltire, bensì un valore aggiunto per il frantoio.
- Produce una sansa disidratata simile a quella proveniente dall'impianto a tre fasi.

QUALITÀ

Quella eccelsa dell'olio estratto senza aggiunta di acqua.

RESA

In assoluto la più alta ottenibile oggi sul mercato.

CONSUMI

Ridotti, sia idrici che energetici.



Una nuova tecnologia ed un ulteriore passo avanti in termini di competitività.

La serie DMF rappresenta l'evoluzione del sistema a due fasi riunendo in un'unica macchina i pregi della **lavorazione senza aggiunta di acqua** con la semplicità gestionale di un tre fasi. L'unica in grado di coniugare la moderna tecnologia di estrazione senza aggiunta di acqua con la lavorazione partitaria grazie al dispositivo di svuotamento del tamburo.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Dispositivo di svuotamento del tamburo (Optional)

Possiede un dispositivo che, con l'aggiunta di pochissima acqua, permette di scaricare tutto l'olio presente nel tamburo ad ogni cambio di partita di olive, facilitando così la lavorazione partitaria.

Variabilità dei giri della coclea

È possibile variare i giri differenziali della coclea, variando così il tempo di permanenza della sansa lungo la spiaggia del cono e di conseguenza l'umidità residua nella stessa.

Sospensioni rivoluzionarie

Possiede un sistema di sospensioni rivoluzionario, che annulla ogni tipo di vibrazione durante il funzionamento della macchina.

MAIN FEATURES

The continuous commitment of PIERALISI to the research into new technological solutions for the olive oil extraction process has today given birth to the new, latest-generation decanter series named DMF. Thanks to their cutting-edge technology, these decanters are the last word in innovation on today's market for olive oil centrifugal extractors.

TECHNOLOGICAL INNOVATIONS

- The advantages of **processing without the addition of water** (two-phase) plus the versatility of a centrifuge able to run both in continuous and in **batch processing**.
- The possibility of recovering a certain quantity of husk - called "paté" - made up of wet pulp without any traces of kernel directly inside the bowl. This paté is ideal for various uses, such as composting or animal feeding,

turning a by-product to be disposed of into added value for the mill.

- The production of a dehydrated husk similar to that from a 3-phase decanter.

QUALITY

Top quality oil extracted without adding water.

YIELD

By far the highest yield achievable on the market today.

CONSUMPTION

Very low water and energy consumption.

New technology and a further step forward in terms of competitive edge.

The DMF series represents the evolution of the 2-phase system, since it combines in one machine the advantages of processing without the addition of water with the easy running of 3-phase processing. The only decanter that can combine modern extraction technology without the addition of water with batch processing, thanks to the bowl discharging device.

TECHNICAL FEATURES

Bowl discharging device (Optional)

A special device makes it possible – by adding just a small quantity of water – to discharge all the oil left inside the bowl after each batch process.

Setting of the scroll revolutions

It is possible to adjust the differential speed of the scroll, modifying the staying time of the husk along the cone beach, and consequently the residual humidity of the same.

Revolutionary suspensions

A revolutionary suspension system eliminates every type of vibration during the running of the machine.



Serbatoio controllo livello olio riduttore.
Reduction gear oil check reservoir.
Réservoir de contrôle de l'huile du réducteur.

CARACTERISTIQUES PARTICULIERES

Issue de l'engagement continu de PIERALISI dans la recherche de nouvelles solutions technologiques pour l'extraction de l'huile d'olive, avec sa technologie de pointe, la nouvelle série de décanteurs de dernière génération DMF représente aujourd'hui ce qui existe de plus innovant sur le marché des centrifugeuses oléicoles.

INNOVATIONS TECHNOLOGIQUES

- Elle possède les avantages du **traitement sans addition d'eau** (en deux phases) alliés à la polyvalence d'une centrifugeuse appropriée tant pour le traitement en continu que pour le **traitement par lots**.
- Elle permet de récupérer directement du tambour une partie du grignon, appelée "pâté", constituée de la pulpe et de l'eau des olives, sans aucune trace de noyau. Cette matière peut s'adapter à différents usages (usage agricole, nutrition animale) : ce n'est donc plus un déchet à éliminer mais plutôt une valeur ajoutée pour l'huilerie.
- Elle produit un grignon séché similaire à celui provenant de l'installation en trois phases.

QUALITE

Qualité très élevée de l'huile extraite sans addition d'eau.

RENDEMENT

De loin le meilleur rendement réalisable aujourd'hui sur le marché.

CONSOMMATION

Consommation d'énergie et d'eau réduite.

Une nouvelle technologie et une nouvelle étape en termes de compétitivité,

La série DMF représente l'évolution du système en deux phases réunissant dans une seule machine les avantages du **traitement sans addition d'eau** avec la simplicité de gestion du processus en trois phases.

La seule machine capable de conjuguer les technologies modernes d'extraction sans addition d'eau au traitement par lots grâce au dispositif de vidange du tambour.

