



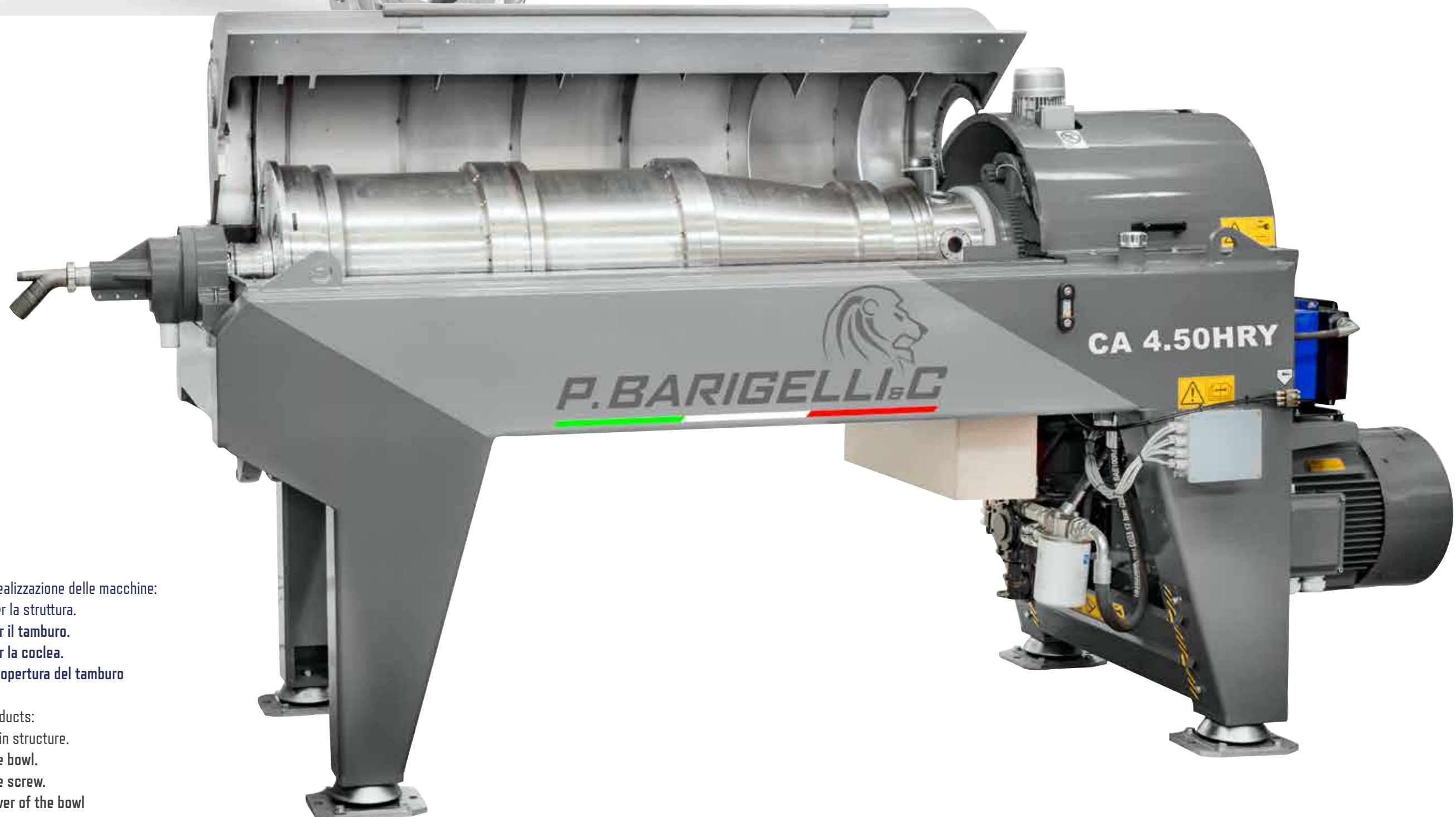
P. BARIGELLI & C

DECANTER CENTRIFUGES
food processing



Nel mondo aumenta ogni anno l'esigenza di separazione tra liquido e solido, sia per il recupero di risorse, che per l'ottimizzazione dei processi produttivi. E' per questo che la **P.Barigelli & C.** continua ad investire in ricerca e sviluppo, a prestare attenzione alle esigenze del cliente dalla fase di progettazione al post-vendita per rispondere al meglio alle esigenze del mercato globale. La **P.Barigelli & C.** è presente sul mercato mondiale con personale altamente qualificato che vanta un'esperienza ventennale

All over the world, there is more and more need to separate liquid from solid, not only for the recovery of the resources but also to optimize the production processes. For this reason, **P.Barigelli & C.**, continues to invest in research and development in order to meet the customers' requirements; our team follows our customers from their initial project to the after-sales service. Company **P.Barigelli & C.** is present on the world market with highly qualified staff with twenty-year experience



Selezioniamo i migliori materiali per la realizzazione delle macchine:

Acciaio al carbonio di alta qualità per la struttura.

Da AISI 304 fino a Super Duplex per il tamburo.

Da AISI 304 fino a Super Duplex per la coclea.

Da AISI 304 fino a AISI 316 per la copertura del tamburo

We select the best materials for our products:

High quality carbon steel for the main structure.

AISI 304 up to Super Duplex for the bowl.

AISI 304 up to Super Duplex for the screw.

AISI 304 up to AISI 316 for the cover of the bowl



P. BARIGELLI & C.

La nostra produzione, non si ferma solo alla realizzazione della macchina, ma progettiamo e produciamo impianti nella sua completezza, anche impianti installati su skid.

Our company, not only produces the stand-alone decanter centrifuges, but also the whole installations in skid.



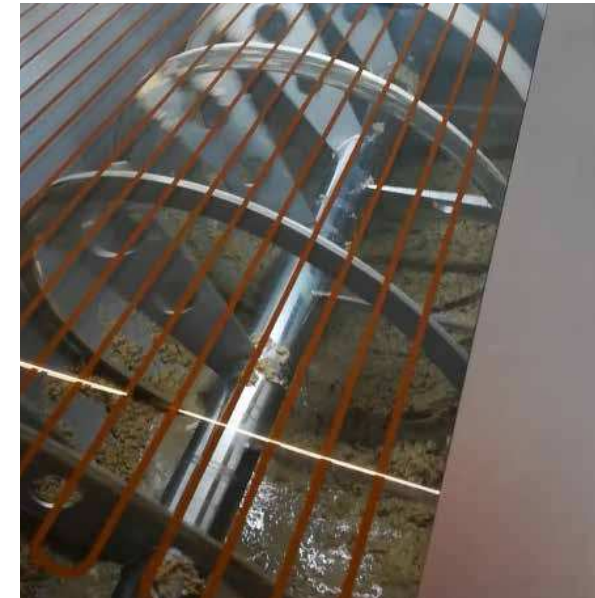
Parte integrante dell'impianto è il quadro elettrico per la gestione ed il controllo dell'intero sistema. All'interno del quadro elettrico sono installati PLC di ultima generazione, con un software di gestione di nostra progettazione. Ciò consente, di inviare informazioni, sia agli operatori che hanno in gestione l'impianto, che al Service della **P.Barigelli & C.** per il monitoraggio ed la prevenzione di possibili guasti; inoltre consente di comunicare con gli altri sistemi nel caso di impianti più complessi.

An electrical panel is a significant part of the management and monitoring of the entire installation. Inside there are latest advances PLC, with a software program studied by our technicians. In this way we can send information to the operators of the installation and also to the Service team of **P.Barigelli & C.**, in order to prevent possible damages. Moreover enable to communicate with others complex systems if necessary.



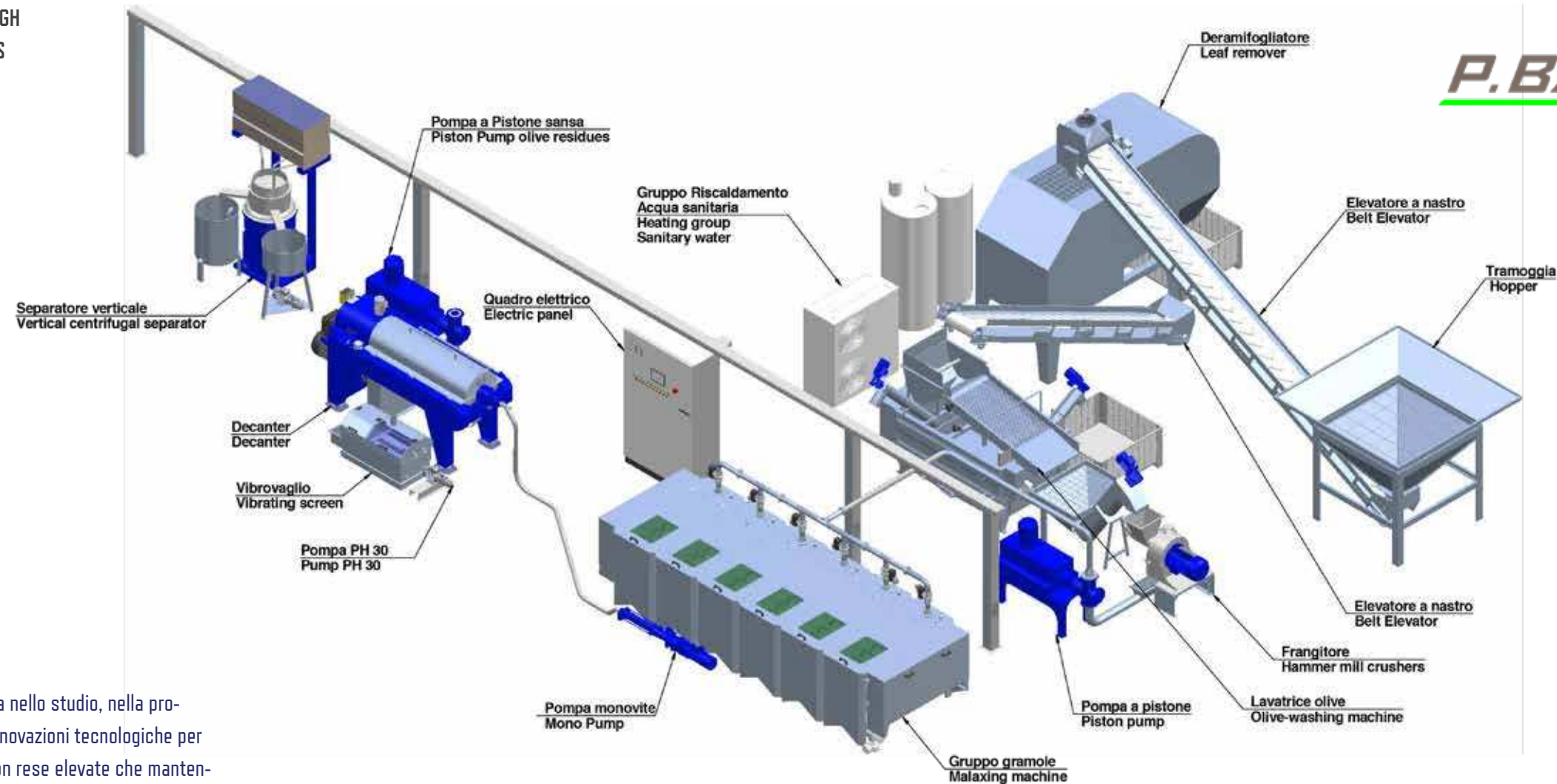


P. BARIGELLI & C



IMPIANTO OLEARIO A CICLO CONTINUO CON CENTRIFUGA AD ALTO RENDIMENTO

OLIVE OIL EXTRACTION PLANTS WITH HIGH
PERFORMANCE DECANTER CENTRIFUGES



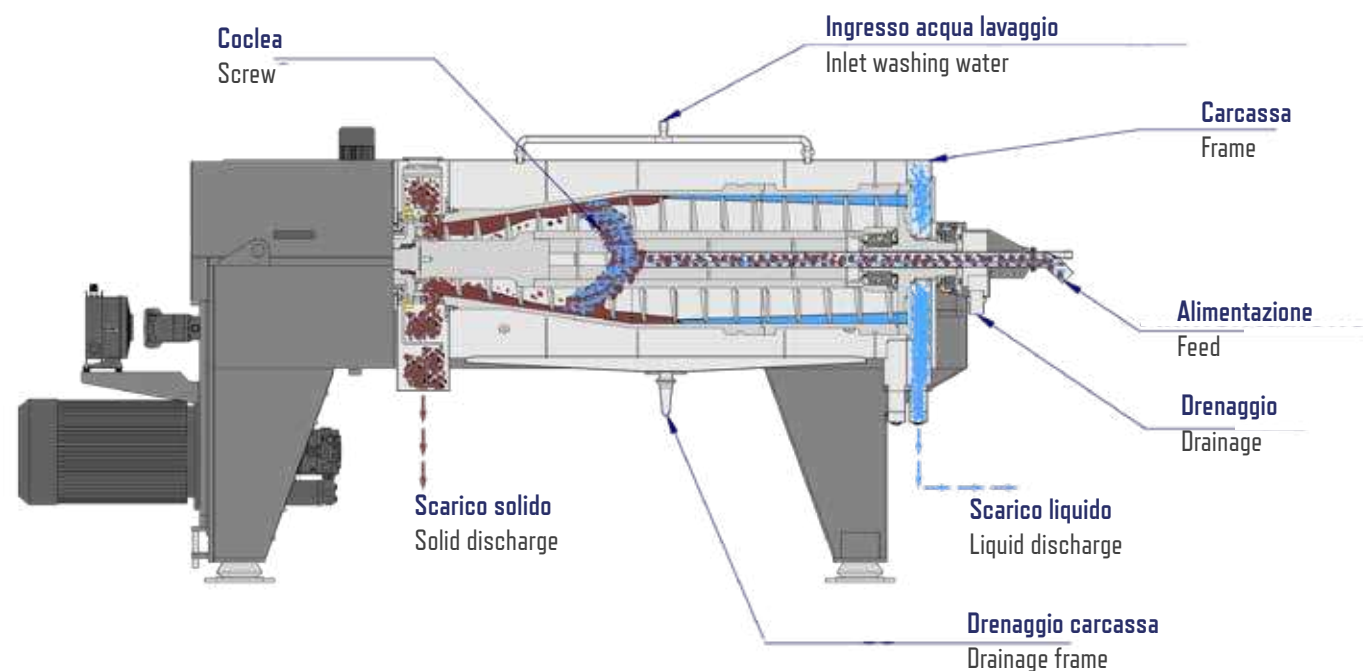
La **P.Barigelli & C.** è oggi all'avanguardia nello studio, nella progettazione e nella continua ricerca di innovazioni tecnologiche per progettare e costruire impianti oleari con rese elevate che mantengano inalterati i principi organolettici dell'olio di oliva. La nostra clientela dispone di una vasta gamma di soluzioni: dagli impianti compatti fino ad arrivare ad impianti industriali con capacità produttive fino a 10.000 Kg/h. L'utilizzo di materiali di alta qualità e delle più avanzate soluzioni automatizzate, ci permettono di raggiungere uno standard di qualità elevato. Le nostre macchine, oltre che per la prima estrazione, vengono utilizzate con eccellenti risultati anche nel ripasso senza esausta, con un recupero di circa il 60% della sostanza grassa.

P.Barigelli & C. is now at the forefront in the study and in the design; our technical team is in continuous research of technological innovations to plan and build olive oil extraction plants with high output. Our plants maintain unchanged the organoleptic principles of olive oil. Our customers have a wide range of solutions: from compact plants to industrial plants with production capacities up to 10,000 Kg/h. The use of high quality materials and the most advanced automated solutions allow us to reach a high quality standard. Our machines, as well as for the first extraction, are used with excellent results also in the review olive residue (pomace), with a recovery of about 60% of the fat.

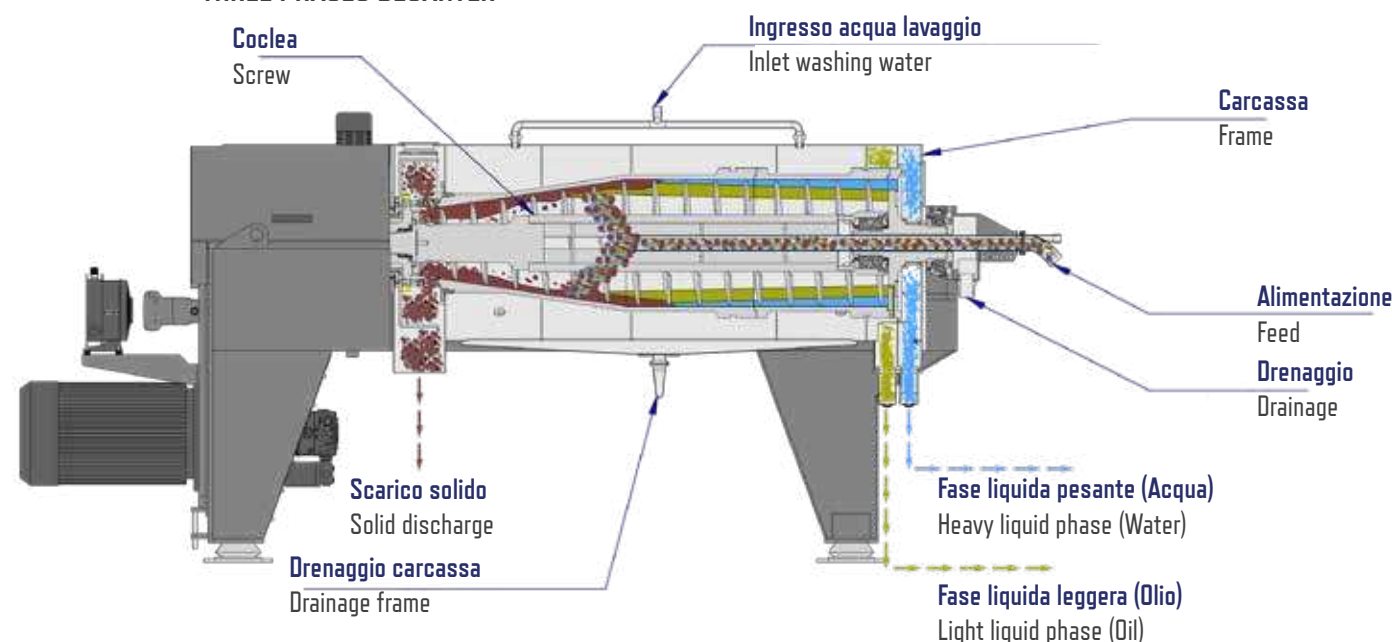




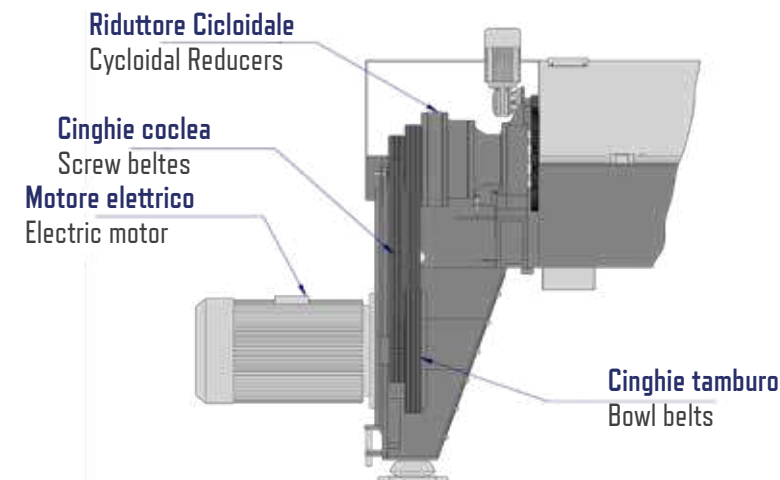
DECANTER A DUE FASI TWO PHASES DECANTER



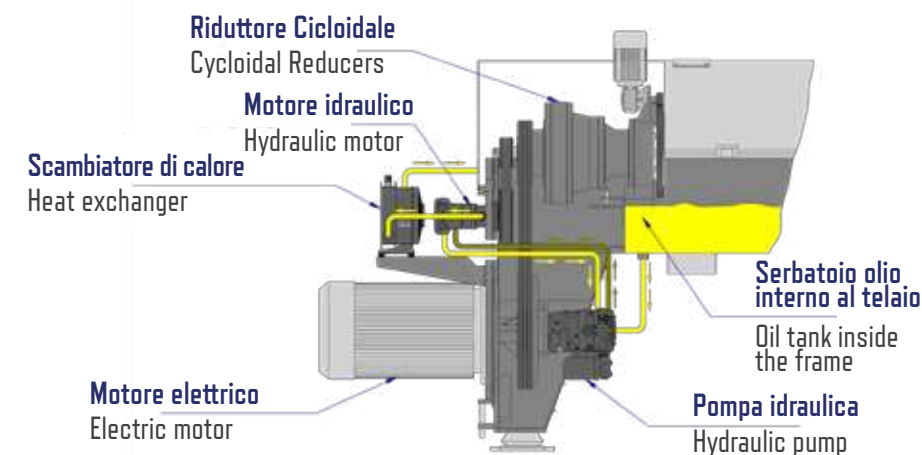
DECANTER A TRE FASI THREE PHASES DECANTER



TRASMISSIONE GIRI FISSI FIXED TRANSMISSION



TRASMISSIONE IDRAULICA HYDRAULIC TRANSMISSION



Le nostre macchine possono operare:
a 2 fasi separazione solido/liquido;
a 3 fasi separazione solido/liquido fase pesante/liquido
fase leggera.

Our machines can operate:
2 phases of separation solid/liquid.
3 phases of separation solid/heavy liquid/light liquid.

Particolare attenzione, viene posta nella progettazione e costruzione della macchina. Tutti i suoi componenti sono studiati per avere una lunga durata. In tutte le macchine di nostra produzione forniamo la coclea con riporto di carburo di tungsteno e boccole in ceramica inserite nella sezione scarico solido. Soluzioni che consentono una manutenzione con costi ridotti soprattutto per applicazioni particolarmente corrosive. I riduttori sono lubrificati a grasso o ad olio, in base al modello della macchina.

Our main focus is on the design and construction of the machine. All its components are aimed to last longtime without damages. All our machines had the screw with tungsten carbide and ceramic bushing included in the solid unloading section. This solution enables low cost of maintenance, mainly for corrosive operations. We use oil or grease lubricated reducer, according to the different machine models

La versione idraulica, è uno dei principali punti di forza degli estrattori centrifughi P.Barigelli & C.

Il principio di funzionamento si basa su un sistema idraulico a circuito chiuso costituito da pompe e motori a pistoni con elevati rendimenti volumetrici e meccanici. Tale versione, a differenza dei sistemi tradizionali, presenta notevoli vantaggi:

- Perfetto controllo dei giri differenziali da 0 a 60
- possibilità di garantire la coppia necessaria al variare dei giri differenziali
- monitorando la pressione idraulica si evitano eventuali picchi di coppia salvaguardando il riduttore
- in caso di mancanza di energia elettrici, la macchina automaticamente si porta a giri differenziali massimi consentendo lo scarico automatico della stessa ed agevolando la fase di riavvio
- Tutto integrato sul bancale di appoggio: non cambia quindi il design di una macchina a giri fissi
- regolazione continua del regime differenziale in funzione del prodotto in ingresso

The innovative hydraulic version of the machine is an outstanding feature of P.Barigelli & C. decanter centrifuges.

This is a closed-circuit hydraulic system composed by piston pumps and piston motors with high level of efficiency. In contrast to the traditional version, this one has lots advantages, such as:

- Perfect control of speed differential (delta) from 0 to 60
- Only an electric motor
- Possibility to guarantee the needed torque when differential speed changes
- By monitoring the hydraulic pressure, it is possible to avoid potential torque-spikes in order to preserve the reducer
- in case of sudden lack of electricity, the machine automatically reaches the highest differential speed allowing the self-discharging and facilitating the restarting stage
- All system it is incorporated on support frame, so design of both versions of machine is the same
- Continuous regulation of the differential speed according to the inlet product

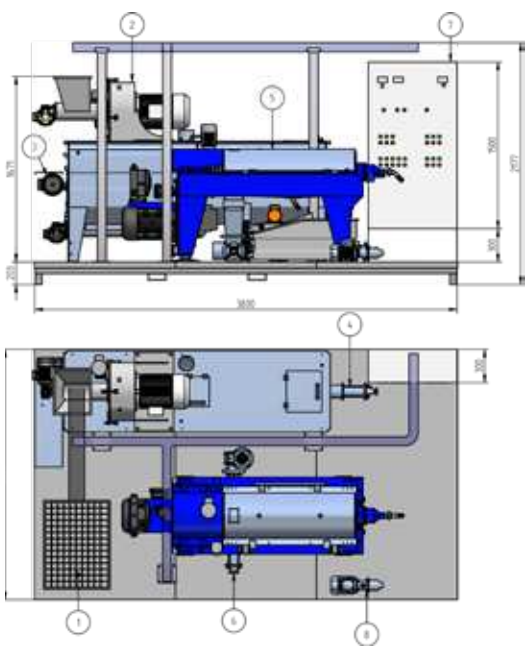


PICO & MICRO I MINI FRANTOI COSTRUITI PER VENIRE INCONTRO ALLE ESIGENZE DEL CLIENTE

Tutta la tecnologia e la qualità possibili racchiuse in due soluzioni compatte e performanti. PICO e MICRO sono garanzia di efficienza, facilità di utilizzo sempre salvaguardando la qualità del prodotto estratto. Acciai pregiati e soluzioni avanzate per le regolazioni consentono a questi gioielli tecnologici, di non invidiare nulla ai frantoi industriali.

PICO & MICRO THE SMALL OLIVE OIL MILLS BUILT AROUND THE CUSTOMER

All technology and quality in two compact and powerful solutions. PICO and MICRO are a guarantee of efficiency: easy to use always with an high quality of olive oil. High quality steel and advanced solutions for the setting, allow to these technological gems to envy nothing to industrial mills.



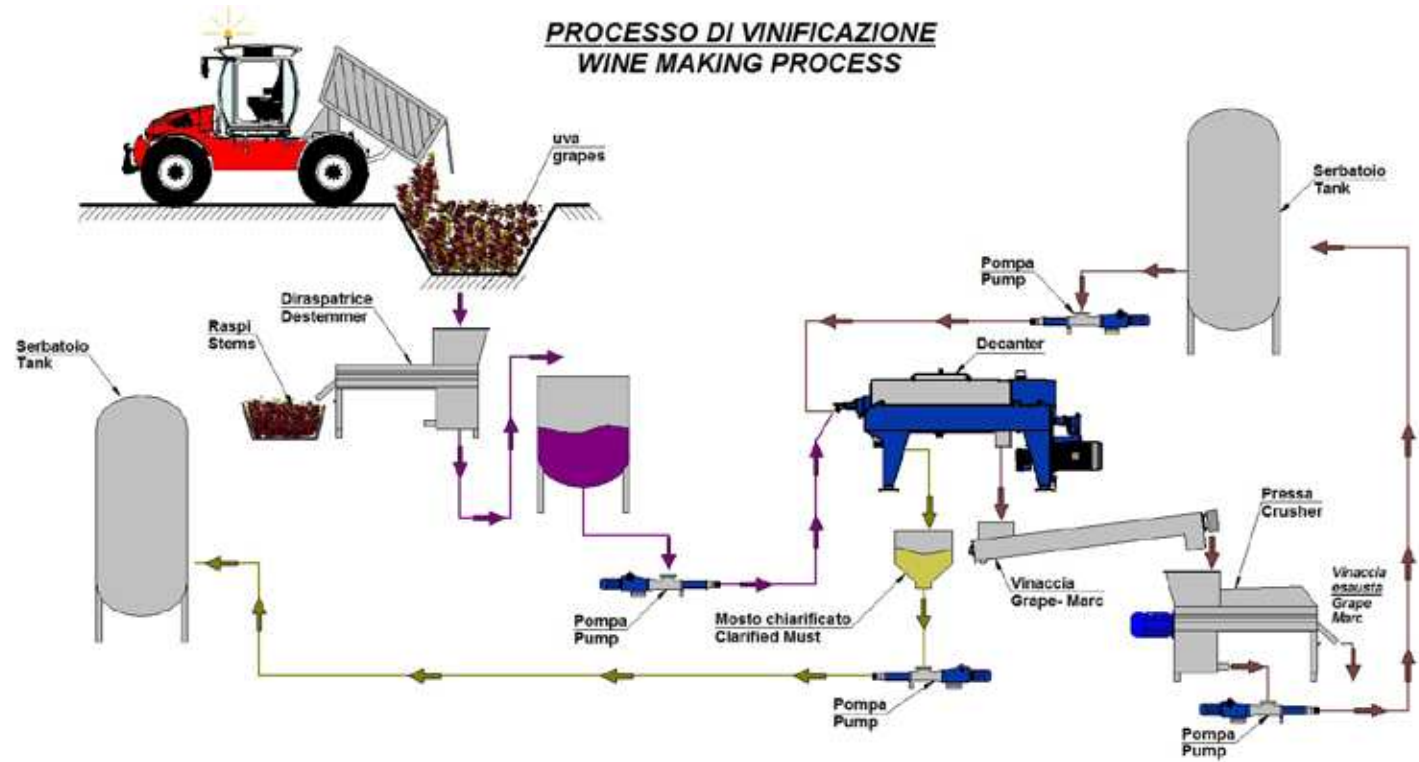
- 1 ELEVATORE A COCLEA C/E 6
SCREW ELEVATOR C/E 6
- 2 FRANGITORE C/F 500
HAMMER MILL CRUSHER C/F 500
- 3 GRAMOLA BIVASCA C/G 4+4
MALAXING MACHINE C/G 4+4
- 4 POMPA MONO PM 40
PUMP MONO PM 40
- 5 DECANTER C 3.00 + VIBROVAGLIO
DECANter C 3.00 + VIBRATING SCREEN
- 6 POMPA MONO PM 40
PUMP MONO PM 40
- 7 QUADRO ELETTRICO
ELECTRIC CONTROL PANEL
- 8 POMPA OLIO
OIL PUMP



Modello	Decanter	Capacità lavorativa	Potenza installata	Potenza assorbita	Consumo acqua l/h	
Model	Decanter	Working capacity	Installed power	Power consumption	water consumption l/h	
		kg/h	kw	kw	2 Fasi/Phase	3 Fasi/Phase
PICO	CA 2.50	150/300	15	12	0	/
PICO Y	CA 2.50 Y	150/300	18	14,5	0	/
MICRO	CA 3.00	300/500	22,5	15	0	/
MICRO Y	CA 3.00 Y	300/500	26	18	0	/
BD 20/25	CA 4.00	800/1100	50	28	0	160/250
BD 20/25Y	CA 4.00 Y	800/1100	60	33,5	0	160/250
BD 35/45	CA 4.00 HR	1700/2000	50	34	0	160/250
BD 35/45 Y	CA 4.00 HRY	1700/2000	60	40	0	160/250
BD 50/60	CA 5.10	2200/3000	75	55	0	200/350
BD 50/60 Y	CA 5.10 Y	2200/3000	90	66	0	200/350
BD 70/95	CA 5.10 HR	3500/4000	90	75	0	200/350
BD 70/95 Y	CA 5.10 HRY	3500/4000	108	90	0	200/350
BD 115/150	CA 5.10 XR	5500/6500	140	110	0	500/700
BD 115/150Y	CA 5.10 XRY	5500/6500	168	132	0	500/700
BD 150/200	CA 6.50 HR	9000/10000	170	125	0	700/900
BD 150/200 Y	CA 6.50 HRY	9000/10000	204	150	0	700/900

I dati e le descrizioni del presente opuscolo hanno soltanto valore indicativo
Data and descriptions in this leaflet are for purposes of information only

PROCESSO DI VINIFICAZIONE
WINE MAKING PROCESS



La produzione di vino è influenzata da molteplici variabili difficilmente prevedibili, tra cui le differenti caratteristiche dell'uva, fattori climatici, zona di provenienza, etc. Per far fronte a queste variabili la PBarigelli ha pensato di mettere al servizio delle aziende vitivinicole tutto il know-how e la tecnologia di cui dispone, fornendo una macchina efficiente e versatile. Le tecniche di separazione, rivestono un'importanza fondamentale di fini del controllo del grado di colore e della qualità del vino. Un ruolo particolare, nella definizione del gusto e della stabilità del vino, viene ricoperto dalle tempistiche e dai metodi di chiarifica. Nei processi di vinificazione l'impiego del Decanter diventa molto importante per l'estrazione e la chiarifica del mosto ed il recupero del vino dai fondi di fermentazione

- Principali Vantaggi:**
- Elevata efficienza di estrazione e separazione;
 - Bassi livello di ossidazione;
 - Elevato grado di igiene durante la lavorazione.

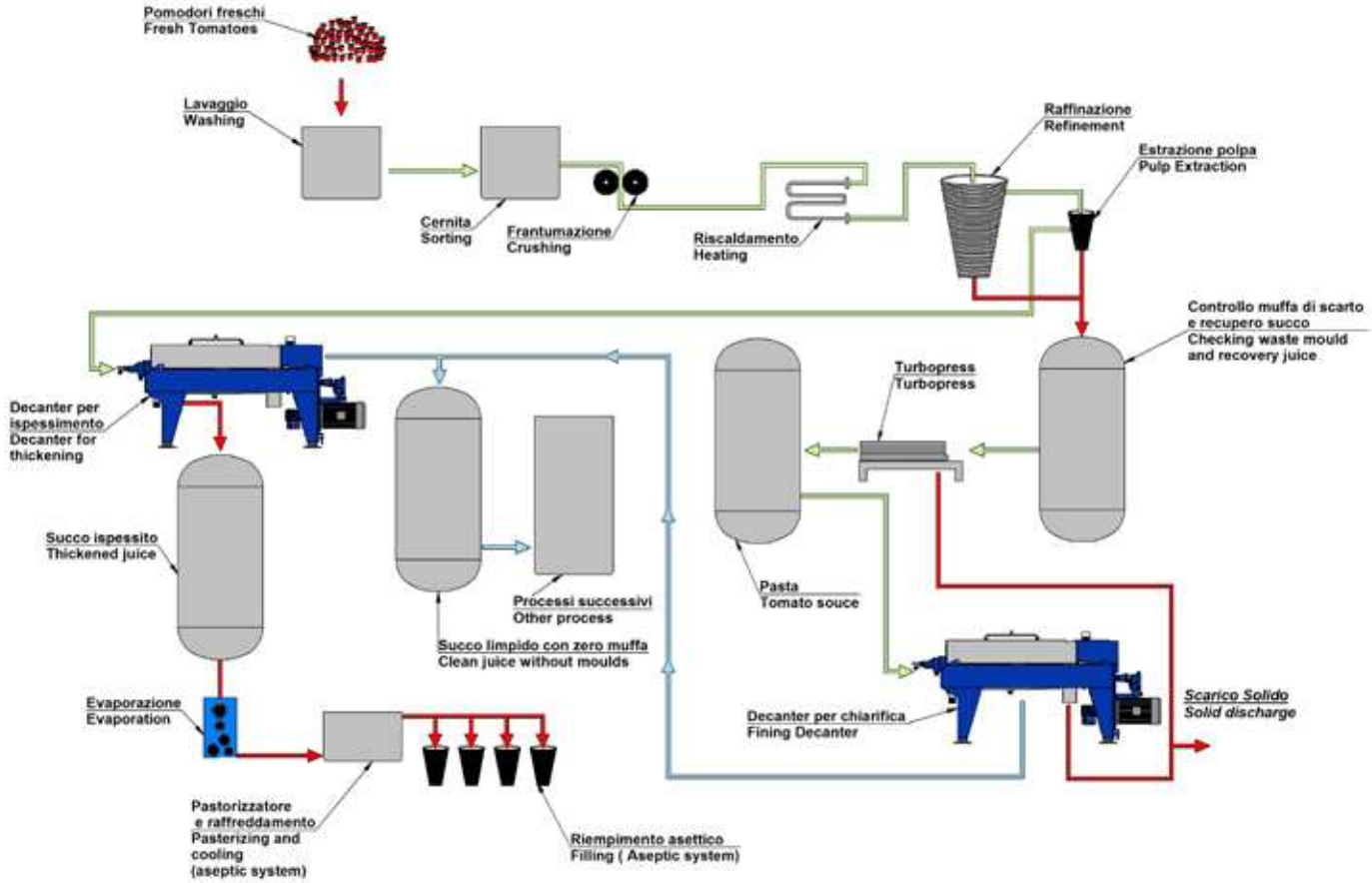
The production of wine is influenced by many variables unpredictable , including the different characteristics of the grape, climatic factors, area of origin, etc. To cope with these variables, PBarigelli has decided to put at the service of the wineries all its know-how and technology , providing an efficient and versatile machine. Separation techniques have main importance for the control of colour and wine quality. A particular role in the definition of the taste and stability of wine is played by timing and methods of clarification. In the vinification process the use of the decanter becomes very important for the extraction and clarification of the must and the recovery of the wine from the fermentation grounds

Main benefit:

- High extraction and separation efficiency;
- Low level of oxydation;
- High degree of hygiene during processing.

Modello	Diametro tamburo	Snellezza	Forza centrifuga	Portata idraulica	Lungh. X Largh. X Alt.	Peso
<i>Model</i>	<i>Bowl diameter</i>	<i>Slenderness</i>	<i>Centrifugal force</i>	<i>Hydraulic flow</i>	<i>Len. X Wid X Hei.</i>	<i>Weight</i>
	[mm]		[g]	[m³/h]	[mm]	[kg]
CA 2.50	250	3,40	5.650	6	2.000 x 625 x 1.100	620
CA 3.00	300	3,75	4.900	11	2.300 x 690x 1.350	820
CA 3.00 HR		4,80		15	2.750 x 690 x 1.350	1.100
CA 4.00	400	2,85	3.485	20	2.750 x 950 x 1.600	1.700
CA 4.00 HR		3,85		30	3.3000 x 950 x 1.600	1.900
CA 4.50 HR	450	4,00	3.650	47	3.900 x 1.150 x 1.700	3.200
CA 5.10 HR	500	3,90	3.250	60	4.000 x 1.200 x 1.750	3.150
CA 5.10 XR		4,80		85	4.500 x 1.200 x 1.750	3.300
CA 6.50	650	2,95	2.500	65	4.300 x 1.480 x 1.870	5.900
CA 6.50 HR		4,00		110	5.000 x 1.480 x 1.870	6.400
CA 6.50 XR		5,00		120	5.700 x 1.480 x 1.870	6.750
CA 8.00	800	3,75	1.600	130	6.300 x 1.950 x 1.900	11.200
CA 8.00 HR		4,75		190	6.800 x 1.950 x 1.900	11.800

LAVORAZIONE INDUSTRIALE POMODORO
INDUSTRIAL PLAN FOR TOMATO



Per il mercato industriale mondiale, la pasta di Pomodoro è probabilmente il prodotto più importante poiché viene utilizzato sia come succo, conserve, concentrato, etc. che come base per una vasta gamma di altri prodotti. La separazione solido/liquido gioca un ruolo di prima importanza nei processi industriali di lavorazione del pomodoro, poiché permettono di controllare il colore, la viscosità e l'eventuale contenuto di muffe del prodotto finale. Con l'utilizzo dei nostri decanter è possibile ottenere un prodotto finale di altissima qualità, con un bassissimo contenuto di muffe e/o impurità. Particolarmente adatto per la produzione della "passata di pomodoro" è il decanter a giri variabili, poiché grazie alla variazione continua del regime differenziale, permette di controllare in modo capillare e dinamico il grado di viscosità del prodotto finale.



For the world industrial market, tomato paste is probably the most important product as it is used both as juice, preserves, concentrates, etc. and as a basis for a wide range of other products. Solid/liquid separation plays an important role in the industrial processes of tomato processing, since it allows to control the colour, viscosity and the eventual content of mould of the final product. With the use of our decanters it is possible to obtain a final product of the highest quality, with a very low content of moulds and/or impurities. Particularly suitable for the production of "tomato puree" is our hydraulic version of decanter , because of the continuous variation of the differential speed (delta) , allows to control in a capillary and dynamic way the degree of viscosity of the final product





ASSISTENZA E RICAMBI

Per soddisfare al meglio le esigenze del cliente, riducendo al minimo eventuali tempi di fermo macchina, la P.BARIGELLI e C. fornisce un'assistenza competente, affidabile e veloce sul territorio nazionale ed internazionale.

Il nostro personale altamente specializzato ed un magazzino ricambi ampiamente fornito, permettono spedizioni veloci con consegne in 24H sia in Italia che in gran parte dell'Europa.

Il nostro servizio assistenza, è inoltre a vostra disposizione per:

- Assistenza telefonica
- Pacchetti di manutenzione programmata
- Istruzione del personale in loco durante la messa in servizio delle macchine
- Revisioni complete

SERVICE AND SPARE-PARTS

Our highest priority is to satisfy the customer. Our service team, formed by specialized men, offer technical assistance for every emergency in Italy and all over the world.

Thanks to our technicians and with a well-stocked warehouse, we can ship spare-parts in 24 hours in Italy and in much of the world. Our assistance service is also at your disposal for:

- Helpline
- Scheduled maintenance service
- Instruction of operator on site during the operation of testing the machine
- Ordinary and extraordinary maintenance
- Complete overhaul

P.BARIGELLI & C. SRL

Sede operativa: Via del Vivaio n° 1

62011 Cingoli (MC) Italy

Tel. + 39 0733 616257

Fax + 39 0733.614014

info@pbarigelli.it

www.pbarigelli.it