

RIEMPITRICE A DEPRESSIONE

VACUUM FILLING MACHINE

REMP LISSEUSE A DEPRESSION



Enolmatic è l'unica riempitrice con caratteristiche e rendimento professionale - circa 250 bottiglie/ora - di dimensioni contenute e di estrema facilità di impiego.

Ideale per VINO, OLIO, SALSA DI POMODORO, LIQUORI, SUCCHI DI FRUTTA e prodotti anche di notevole densità.

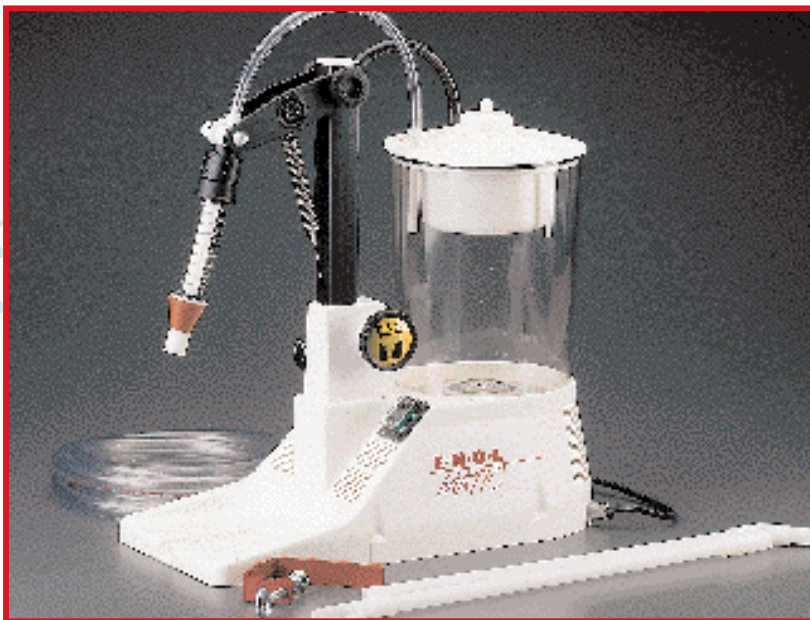


Enolmatic is the only filling machine coupling small size and easy operations with professional features and performance: about 250 bottles/hour filling rate

The ideal equipment for filling WINE, OIL, TOMATO SAUCE, SPIRITS, FRUIT JUICES and for high viscosity products too.



Enolmatic est la seule remplisseuse qui a des caractéristiques de rendement professionnel - 250 bouteilles/ heure environ - et des dimensions limitées et qui est très facile à utiliser. C'est l'idéal pour VIN, HUILE, SAUCE TOMATE, LIQUEURS, JUS DE FRUITS et produits même ayant une forte densité.



Art. 9.01

ROBUSTA

in quanto costruita con materiali di prima qualità e perfettamente idonei all'uso con prodotti alimentari.

AFFIDABILE

perchè collaudata per funzionare ininterrottamente.

COMODA

in quanto il recipiente di prelievo può essere posto fino a 4 metri più in basso rispetto alla macchina.

PRATICA

poichè le regolazioni di cui è dotata consentono di:

- decidere a piacere il livello di riempimento che una volta impostato diviene automatico.
- regolare la velocità di imbottigliamento.
- utilizzare la macchina con bottiglie di ogni formato.

SICURA

in quanto il funzionamento a depressione garantisce un riempimento naturale: infatti il vino - o altro prodotto - non entra mai in contatto con organi meccanici, e viene trasferito direttamente dalla damigiana alla bottiglia senza reflussi nè scuotimenti.

STRONG

owing to its careful design and top quality construction all in food grade materials.

RELIABLE

because it is tested for non-stop operations.

EASY TO OPERATE

the carboy, barrel or demijohn can sit up to 13 feet (4 meters) below the Enolmatic filler.

PRACTICAL

it is equipped with many regulations to:

- adjust the filling level just once. It will then remain as default value.
- adjust the filling speed
- use Enolmatic with every type and size of bottles

SAFE

Through vacuum operated filling, the product is bottled in a most natural way, allowing to maintain its original quality and features. When placing the bottle under the machine, the fluid is sucked by the vacuum created inside it, without any contact between product and pumps or mechanical components.



E·N·O·L
MATIC

ROBUSTE

car elle est construite avec des matériaux de première qualité et parfaitement appropriés à être utilisés avec des produits alimentaires.

FIABLE

car essayée pour fonctionner sans arrêts.

COMMODO

car le récipient de prélèvement peut être placé jusqu'à 4 mètres plus bas par rapport à la machine

PRATIQUE

puisque les réglages dont elle est munie permettent de:

- décider, selon notre plaisir, le niveau de remplissage qui, quand il a été formulé, devient automatique
- régler la vitesse de mise en bouteille
- utiliser la machine avec des bouteilles de n'importe quel format.

SURE

car le fonctionnement à dépression garantit un remplissage naturel: en effet le vin - ou n'importe quel autre produit - n'entre jamais en contact avec des organes mécaniques et est directement transféré de la damigiane à la bouteille sans reflux ni secouement.

KIT ACCESSORI DELL'ENOLMATIC

ACCESSORY KITS FOR ENOLMATIC KIT DES ACCESSOIRES D'ENOLMATIC



Consentono di utilizzare l'ENOLMATIC con prodotti di diversi tipi o per altre funzioni.

Intercambiabili e semplicissimi da inserire.



Very useful to use Enolmatic with different types of products or for different operations. They are all interchangeable and very easy to insert.



Ils permettent d'utiliser ENOLMATIC avec des produits de types divers ou pour d'autres fonctions.

Interchangeables et très faciles à insérer



Art. 9.02

OIL KIT Art. 9.02

Per imbottigliare con Enolmatic prodotti di diversa natura, per esempio vino e olio. È consigliabile infatti sostituire in questo caso le parti in cui avviene il passaggio del liquido.

OIL KIT Item 9.02

Kit of replacement parts used when converting your Enolmatic from wine to edible oils. This prevents cross contamination between the two types of product.

OIL KIT Art. 9.02

Pour mettre en bouteille avec ENOLMATIC des produits de nature diverse, par exemple vin et huile, on conseille en effet de remplacer, dans ce cas, les parties où passe le liquide.

JAR KIT Art. 9.03

Per riempire vasi in vetro di qualsiasi misura con salsa di pomodoro, conserve e passate alimentari in genere.

JAR KIT Item 9.03

For filling glass jars of any size with sauces and purées such as tomato sauce.

JAR KIT Art. 9.03

Pour remplir des pots en verre de n'importe quelle mesure avec de la sauce tomate, des conserves et des coulis alimentaires en général.



Art. 9.03

KIT ACCESSORI DELL'ENOLMATIC

ACCESSORY KITS FOR ENOLMATIC KIT DES ACCESSOIRES D'ENOLMATIC



TOMATO KIT Art. 9.04

Per imbottigliare salsa di pomodoro di qualsiasi densità. È dotato di un filtro apposito che trattiene i semi.



TOMATO KIT Item 9.04

For filling bottles with tomato sauce or with any low to high viscosity sauce including dressing.

Seed filter enclosed.



TOMATO KIT Art. 9.04

Pour mettre en bouteille de la sauce tomate de n'importe quelle densité. Il est muni d'un filtre spécial qui retient les graines.



Art. 9.04



DEMI-JOHN KIT Art. 9.05

Per travasare in una damigiana da un'altra damigiana o da un qualsiasi recipiente.

L'accessorio è realizzato in due misure, entrambe contenute nella confezione, che lo rendono utilizzabile con damigiane grosse e piccole.

DEMI-JOHN KIT Item 9.05

For racking wine from one demijohn or carboy to another. Two different sizes are supplied with the kit for use with either large or small mouth containers.

DEMI-JOHN KIT Art. 9.05

Pour transvaser dans une dame-jeanne d'une autre dame-jeanne ou d'un récipient quelconque.

L'accessoire est réalisé en deux mesures, toutes deux contenues dans le conditionnement, qui le rendent utilisable aussi bien avec de grosses qu'avec de petites dames-jeannes.



Art. 9.05



IL FILTRO A DEPRESSIONE DELL'ENOLMATIC

VACUUM FILTER

LE FILTRE A DEPRESSION DE L'ENOLMATIC



TANDEM è il filtro a depressione realizzato per funzionare appositamente ed esclusivamente con ENOLMATIC.

Con TANDEM ed ENOLMATIC filtrazione ed imbottigliamento vengono eseguiti in un'unica operazione.

Grazie al funzionamento a depressione, TANDEM mantiene assolutamente integre qualità e caratteristiche del prodotto, che non subisce scuotimenti e viene trattato nel modo più naturale.

TANDEM è semplice da usare, garantisce la massima igiene ed effettua una filtrazione veramente professionale.



Designed and tailor-made to operate with ENOLMATIC.

With TANDEM and ENOLMATIC filtering and bottling are performed at the same time.

The vacuum operating mode allows to maintain the original product quality and features, while avoiding spoilage and wastage. The product is always handled in the most natural way throughout the process.

Tandem offers easy handling and reliable filtration under the best sanitary conditions.



TANDEM est le filtre a dépression réalisé pour fonctionner spécialement et exclusivement avec ENOLMATIC.

Avec TANDEM et ENOLMATIC, le filtrage et la mise en bouteille sont faits en une seule opération.

Grâce au fonctionnement à dépression, TANDEM garde absolument intègres les qualités et les caractéristiques du produit qui ne subit aucun secouement et qui est traité de la façon la plus naturelle.

TANDEM est facile à utiliser, il garantit le maximum d'hygiène et effectue un filtrage très professionnel.



Art. 9.09

Tandem

ENOLMATIC & TANDEM


UN BINOMIO INDISPENSABILE PER UN LAVORO SEMPLICE ED EFFICACE, NEL RISPETTO DELLA QUALITÀ E DELLA TRADIZIONE

ENOLMATIC & TANDEM

THE PERFECT MATCH FOR SIMPLE AND FAST FILLING OF PRODUCTS IN LINE WITH TRADITION AND TOP QUALITY STANDARDS.

ENOLMATIC & TANDEM

UN BINOME INDISPENSABLE POUR UN TRAVAIL SIMPLE ET EFFICACE DANS LE RESPECT DE LA QUALITE ET DE LA TRADITION

 Le illustrazioni hanno lo scopo di presentare il prodotto completo per il funzionamento. Le cartucce per le varie esigenze di filtrazione sono vendute separatamente.

Pictures are intended to present the fully equipped product ready for operation. Cartridges for various filtering applications are sold separately.

Les illustrations présentent le produit complet pour le fonctionnement. Les cartouches pour les diverses exigences de filtrage sont vendues séparément.

CARTUCCE FILTRANTI

FILTERING CARTRIDGES

CARTOUCHES FILTRANTES



Con TANDEM si possono filtrare vino, olio, liquori, sciroppi, succhi di frutta, a seconda delle cartucce filtranti che si utilizzano.

Le cartucce filtranti sono quindi disponibili in materiali e gradi di filtrazione differenti per soddisfare le diverse esigenze.

Tutte le cartucce sono realizzate con materiali idonei agli usi alimentari.

CARTUCCE FILTRANTI PER VINO

Lavabili e riutilizzabili, sono prodotte per differenti gradi di filtrazione:

- Art. 9.12** 5 micron: sgrossatrice.
- Art. 9.11** 1 micron: filtrazione fine, per vini rossi.
- Art. 9.13** 0,5 micron: filtrazione extra fine, per vini bianchi.
- Art. 9.14** 0,2 micron: filtrazione ultra fine, per vini bianchi e distillati.



Avec TANDEM, on peut filtrer vin, huile, liqueurs, sirops, jus de fruits, selon les cartouches que l'on utilise. Les cartouches filtrantes sont donc disponibles dans des matériaux et des degrés de filtrage divers pour satisfaire les différentes exigences. Toutes les cartouches sont réalisées avec des matériaux appropriés pour les usages alimentaires.

CARTOUCHES FILTRANTES POUR VIN

Lavables et réutilisables, elles sont produites pour différents degrés de filtrage:

- Art. 9.12** 5 microns: dégrossisseuse
- Art. 9.11** 1 micron: filtrage fin, pour vins rouges
- Art. 9.13** 0,5 micron: filtrage extra fin, pour vins blancs
- Art. 9.14** 0,2 micron filtrage ultra fin pour vins blancs et distillats



With TANDEM you can filter wine, oil, spirits, syrup and fruit juices depending on the filter cartridges you use. Filter cartridges are available in different materials and filtration grades. All cartridges are in food grade material

FILTERING CARTRIDGES FOR WINE

Washable, reusable, are available for different filtration grades:

- Item 9.12** 5 micron: prefiltration
- Item 9.11** 1 micron: fine filtration for red wine
- Item 9.13** 0.5 micron: extra fine filtration for white wine
- Item 9.14** 0.25 micron: ultra fine filtration for white wine and distilled liquors

ENOLSAN

This is a specific product for washing and sanitizing wine filtering cartridges.

Mould prevention through perfect cartridge cleaning after use.

FILTERING CARTRIDGES FOR OIL

Withhold even very small solid and semisolid particles suspended in first pressing olive oil.

The oil will thus look clean while maintaining its original color and properties, as well as a light opacity typical of genuine olive oil. In robust stainless steel construction, these cartridges are available in three different filtration grades:

- Art. 9.20** 5 micron
- Art. 9.21** 10 micron
- Art. 9.22** 50 micron



ENOLSAN

È il prodotto specifico per il lavaggio e la sanificazione delle cartucce per vino. Deterge perfettamente la cartuccia dopo l'uso ed evita la formazione di muffe.



Art. 9.30

CARTUCCE FILTRANTI PER OLIO, LIQUORI, SCIROPPI, SUCCHI DI FRUTTA

Trattengono le particelle solide e semisolide, anche di piccolissime dimensioni, che si trovano in sospensione nel prodotto ottenuto dalla spremitura delle olive.

Si ottiene in tal modo un olio "pulito", che conserva colore e caratteristiche originali ed il velo di opacità tipico del prodotto genuino. Realizzate in ACCIAIO INOX, eterne, sono disponibili nei seguenti gradi di filtrazione:

- Art. 9.20** 5 micron
- Art. 9.21** 10 micron
- Art. 9.22** 50 micron

ENOLSAN

C'est le produit spécifique pour laver et assainir les cartouches à vin. Il nettoie parfaitement la cartouche après l'usage et évite la formation de moisissures.



CARTOUCHES FILTRANTES POUR HUILE, LIQUEURS, SIROPS, JUS DE FRUITS

Elles retiennent les particules solides et semi-solides même de très petites dimensions que l'on trouve en suspension dans le produit obtenu du pressurage des olives.

De cette façon, on obtient une huile "propre" qui garde la couleur et les caractéristiques originales et le voile d'opacité typique du produit naturel. Réalisées en ACIER INOX, éternelles, elles sont disponibles dans les degrés de filtrage suivants:

- Art. 9.20** 5 microns
- Art. 9.21** 10 microns
- Art. 9.22** 50 microns



Realizzati con pazienza artigianale per soddisfare le esigenze di chi utilizza bottiglie personalizzate o con formati particolari, consentono di imbottigliare con velocità e precisione prodotti fluidi anche di notevole densità.

Con ognuno di questi accessori è possibile regolare a piacere il livello di riempimento che, una volta impostato, diviene automatico. Tutti gli accessori sono prodotti con materiali idonei ad essere adoperati per fluidi alimentari.



Fast and accurate filling of tailor-made and out-of-standard bottles even with high viscosity products. Filling level can be set as desired with each of these accessories. After the first manual setting, the filling level is automatically kept. They are all constructed in food-grade materials.



Réalisés avec une patience artisanale pour satisfaire les exigences de qui utilise des bouteilles personnalisées ou ayant des formats particuliers, ils permettent de mettre en bouteille rapidement et avec précision des produits fluides même à densité élevée.

Avec chacun de ces accessoires, on peut régler, à notre gré, le niveau de remplissage qui, une fois qu'il a été formulé, devient automatique.

Tous les accessoires sont fabriqués avec des matériaux appropriés pour l'utilisation avec des fluides alimentaires.

KRISTAL KIT

Per riempire bottiglie dal collo lungo e sottile, per esempio bottiglie in vetro soffiato per distillati.

KRISTAL KIT

For bottles with long and narrow necks, such as bottles for spirits (bottle mouth with inside diameter from mm 12).

KRISTAL KIT

Pour remplir des bouteilles au col long et mince, par exemple des bouteilles en verre soufflé pour distillats.



Art. 9.06



MIGNON KIT

Riempie ogni tipo di bottiglie mignon. Questo accessorio consente di riempire in un'ora circa 400 bottigliette da 100 ml

MIGNON KIT

For filling all sorts of mini bottles (bottle mouth with inside diameter from mm 7,5).

MIGNON KIT

Il remplit tout type de bouteille mignon.

Cet accessoire permet de remplir en une heure environ 400 petites bouteilles à 100 ml



Art. 9.07



KIT SPECIALI

SPECIAL KITS

KITS SPECIAUX



MILK KIT

Per riempire bottiglie e bottiglioni dall'imboccatura larga, con diametri compresi tra 45 e 65 mm.



MILK KIT

For wide neck bottles with mouth diameters from 45 to 65 mm.



MILK KIT

Pour remplir des bouteilles normales et des grosses bouteilles à col large dont le diamètre va de 45 à 65 mm.



Art. 9.08



KIT POUR REMPLIR LES DAMES

Pour remplir des dames de 5 et 10 litres, au niveau voulu.

KIT PER RIEMPIMENTO DAME

Per riempire dame da 5 e 10 litri, al livello desiderato.

5-10 LITRES BOTTLES

For filling 5-10 litre demijohns to the desired level.



Art. 9.19



FRUTTA KIT

Per imbottigliare succhi di frutta e liquidi caldi, a temperature elevate, fino ad 80° C.

FRUTTA KIT

Fruit juices and hot liquids up to max 80 degrees Celsius.

FRUTTA KIT

Pour mettre en bouteille des jus de fruits et des liquides chauds, à températures élevées jusqu'à 80°C.



Art. 9.25



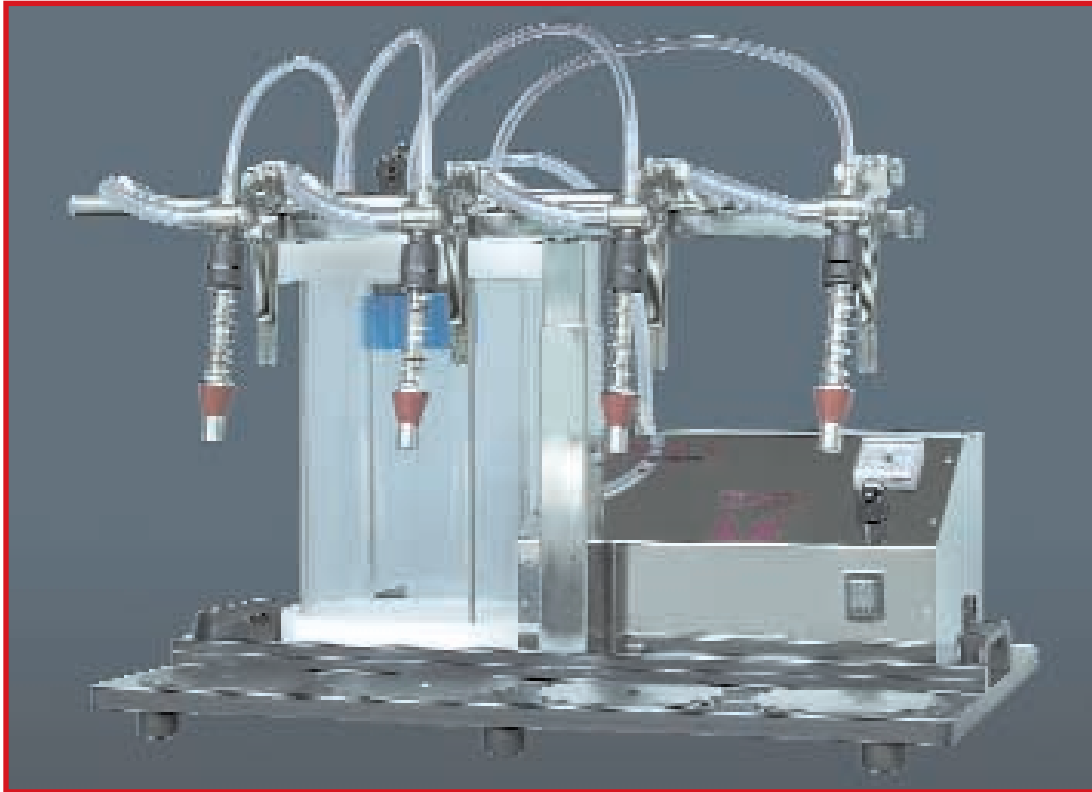
RIEMPITRICE A DEPRESSIONE PER VINO E OLIO

WINE AND OIL VACUUM FILLING MACHINE

REMP LISSEUSE SOUS VIDE POUR VIN ET HUILE

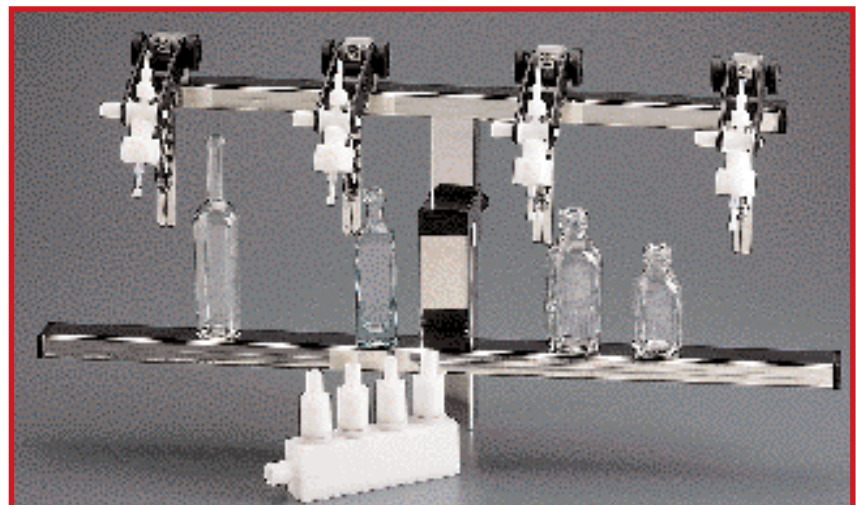


E * N * O * L *MASTER*



Art. P9920

Set di accessori per il riempimento di bottiglie mignon
Accessory set for filling mignon bottles
Set d'accessoires pour le remplissage des mignonnettes



RIEMPITRICE A DEPRESSIONE PER VINO E OLIO

WINE AND OIL VACUUM FILLING MACHINE

REMP LISSEUSE SOUS VIDE POUR VIN ET HUILE



PROFESSIONALE

ENOLMASTER funziona con lo stesso principio della riempitrice Enolmatic, ma le dimensioni e la struttura portante in acciaio inox la rendono l'attrezzatura ideale per oleifici, aziende agricole, cantine, ecc.

AFFIDABILE

Il funzionamento a depressione garantisce il rispetto per il prodotto, che viene imbottigliato nel modo più naturale possibile. Infatti il liquido viene richiamato dal vuoto che la macchina crea all'interno delle bottiglie appena queste vengono inserite; di conseguenza il riempimento avviene senza scuotimenti e senza alcun contatto con pompe o organi meccanici.

VELOCE E COMODA

ENOLMASTER riempie circa 500 bottiglie all'ora, nell'igiene più assoluta e senza il minimo spreco di prodotto.

Il livello di riempimento delle bottiglie è regolabile, ed una volta selezionato, diviene automatico. Inoltre il recipiente di prelievo può essere posizionato fino a 4 metri più in basso rispetto all'ENOLMASTER.

SEMPLICE

da adoperare e semplice da pulire, un vantaggio molto importante soprattutto per chi imbottiglia olio.



PROFESSIONAL

ENOLMASTER operates according to the same principle of Enolmatic filling machine. However, for its size and stainless steel construction frame, it is the ideal equipment for edible oil producers, farms, wine-growers etc.

RELIABLE

Through vacuum operated filling, the product is bottled in a most natural way, allowing to maintain its original quality and features. When placing the bottle under the machine, the fluid is sucked by the vacuum created inside it, without any contact between product and pumps or mechanical components.

FAST AND PRACTICAL

ENOLMASTER fills about 500 bottles an hour, in perfect hygienic conditions and with no product spillage.

The filling level is adjustable: once selected, it automatically fills up the bottle to the desired level. Also, the tank from which the fluid is taken for bottling can be placed even 4 meters below ENOLMASTER.

SIMPLE

to use and clean: a great advantage especially when bottling oil.



PROFESSIONNELLE

Enolmaster fonctionne avec le même principe de l'Enolmatic, mais avec la dimension et la structure portante en acier inox. Idéale pour l'oléiculture, l'exploitation agricole, vinicole...

FIABLE

Le fonctionnement garantit le respect du produit qui est mis en bouteille d'une manière naturelle.

En fait, le liquide vient pomper le vide à l'intérieur de la bouteille dès l'insertion dans le bec.

Le remplissage intervient sans agitation et sans aucun contact avec la pompe ou toute partie mécanique de l'ENOLMASTER.

RAPIDE ET PRATIQUE

ENOLMASTER remplit environ 500 bouteilles/heure dans un hygiène absolu et sans le moindre gaspillage de produit.

Le niveau de remplissage est réglable et une fois sélectionné devient automatique.

En outre, le réservoir peut être positionné à environ 4 mètres au-dessous de l'ENOLMASTER.

SIMPLE

L'ENOLMASTER est simple à manipuler et à nettoyer, un avantage très important surtout pour l'embouteillage de l'huile d'olive.

E * N * O * L M A S T E R

I diversi accessori disponibili consentono di utilizzare ENOLMASTER per il riempimento di bottiglie mignon o di altri formati. Nel caso in cui la riempitrice venga utilizzata con prodotti contenenti alcool in percentuale superiore al 20%, si consiglia di richiedere la macchina con **vaso di recupero in vetro pyrex** (e di **portafiltro in vetro pyrex** per il filtro Tandem Professional).

Several accessories are available in order to use ENOLMASTER also for filling mignon or out-of-standard bottles.

Should the filling machine be employed for filling products with more than 20% alcohol content the **pyrex glass recovery vessel is recommended** (as well as the **pyrex glass filter-holder** for the Tandem Professional).

Divers accessoires permettent d'utiliser ENOLMASTER pour le remplissage de mignonnettes ou bouteilles de tout autre format.

Si la remplisseuse est utilisée avec des produits contenant de l'alcool en pourcentage supérieur à 20%, on conseille de demander la machine avec **pot de récupération en verre pyrex** (et de **porte-filtre en verre pyrex** pour le filtre Tandem Professional).

Caratteristiche tecniche

dimensioni	P9903 mm 650 x 460 x 450
peso	kg 25
potenza	120 WATT
alimentazione	220 V - 50/60 Hz

Technical features

sizes	P9903 mm 650 x 460 x 450
weight	kg 25
power	120 WATT
mains supply	220 V - 50/60 Hz

Caractéristiques techniques

dimensions	P9903 mm 650 X 460 X 450
poids	25 kg
puissance	120 WATT
alimentation	220 V - 50/60 Hz

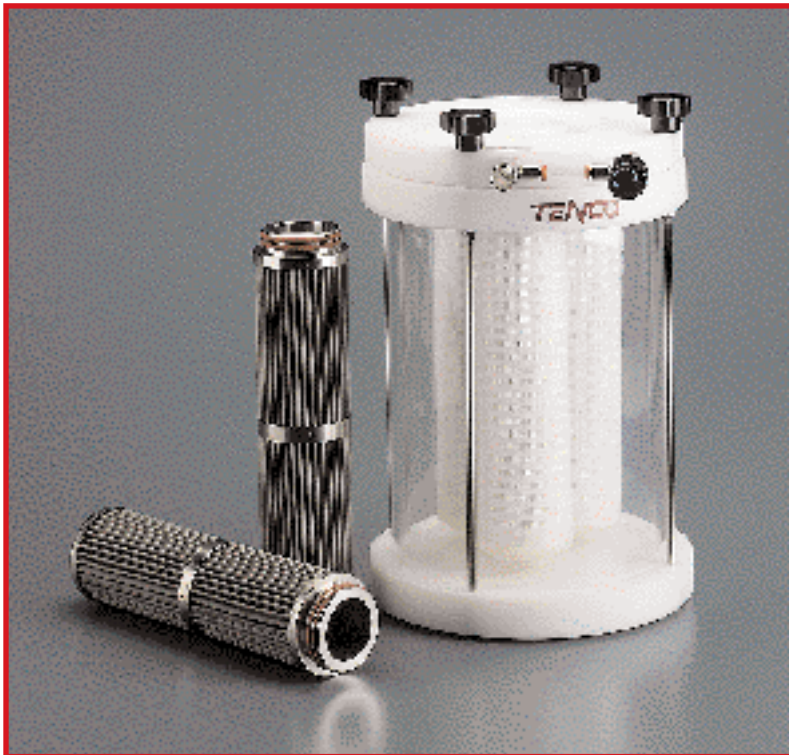
FILTRO A DEPRESSIONE PER VINO E OLIO

VACUUM FILTER

FILTRE SOUS VIDE POUR VIN ET HUILE



Tandem PROFESSIONAL



Art. P9902



FILTRO A DEPRESSIONE PER VINO E OLIO

VACUUM FILTER

FILTRE SOUS VIDE POUR VIN ET HUILE



Progettato per funzionare abbinato all'ENOLMASTER, consente di filtrare ed imbottigliare il prodotto con un'unica operazione. Con il filtro TANDEM PROFESSIONAL è possibile filtrare vino, olio, liquori, sciroppi e succhi di frutta, a seconda delle cartucce filtranti utilizzate. Le cartucce filtranti, lavabili e riutilizzabili, sono disponibili in diversi materiali e differenti gradi di filtrazione, e sono tutte costruite con materiali idonei all'uso con alimenti.

CARTUCCE FILTRANTI PER OLIO

Non effettuano la brillantatura dell'olio, ma trattengono le particelle solide e semisolide, anche di piccolissime dimensioni, che si trovano in sospensione nel prodotto dopo la spremitura delle olive. Si ottiene quindi un olio pulito, che conserva le caratteristiche organolettiche originali ed il velo di opacità tipico del prodotto genuino.

Realizzate in acciaio inox, eterne, sono utilizzabili anche per liquori, sciroppi e succhi di frutta.

Art. 9.20	5	micron
Art. 9.21	10	micron
Art. 9.22	50	micron



Designed and tailor-made to operate with ENOLMASTER. Filtering and bottling are performed at the same time.

With TANDEM PROFESSIONAL you can filter wine, oil, spirits, syrup and fruit juices depending on the filter cartridges you use. Filter cartridges are available in different materials and filtration grades. All cartridges are in food grade material.

FILTERING CARTRIDGES FOR OIL

Withhold even very small solid and semisolid particles suspended in first pressing olive oil.

The oil will thus look clean while maintaining its original color and properties, as well as a light opacity typical of genuine olive oil. In robust stainless steel construction, these cartridges are available in three different filtration grades:

Item 9.20	5	micron
Item 9.21	10	micron
Item 9.22	50	micron



Conçu pour fonctionner avec ENOLMASTER pour filtrer et embouteiller le produit en une seule opération.

Avec le filtre TANDEM PROFESSIONAL il est possible de filtrer vin, huile, liqueur, sirop et jus de fruit, une seconde cartouche filtrante étant utilisée.

Les cartouches filtrantes, lavables et réutilisables, sont disponibles en divers matériaux et différents degrés de filtration.

Elles sont toutes conçues dans des matériaux à usage alimentaire

CARTOUCHES FILTRANTES POUR HUILE

N'affectent pas la qualité de l'huile mais retiennent les particules solides et semi-solides memes infimes qui se trouvent en suspension dans le produit depuis la première pression des olives.

On obtient ainsi une huile propre qui conserve ses caractéristiques et le voile d'opacité typique d'un produit vrai. Réalisées en acier inox, réutilisables, elles conviennent aussi pour liqueurs, sirops et jus de fruits.

Art. 9.20	5	micron
Art. 9.21	10	micron
Art. 9.22	50	micron

CARTUCCE FILTRANTI PER VINO

Art. 9.12
5 micron sgrossatrice

Art. 9.11
1 micron filtrazione fine per vini rossi

Art. 9.13
0,5 micron filtrazione extra fine per vini bianchi

Art. 9.14
0,25 micron filtrazione ultra fine per vini bianchi e distillati

FILTERING CARTRIDGES FOR WINE

Item 9.12 5 micron prefiltration

Item 9.11 1 micron fine filtration for red wine

Item 9.13 0.5 micron extra fine filtration for white wine

Item 9.14 0.25 micron ultra fine filtration for white wine and distilled liquors

CARTOUCHES FILTRANTES POUR VIN

Art. 9.12
5 microns dégrossisseuse

Art. 9.11
1 micron filtrage fin, pour vins rouges

Art. 9.13
0,5 micron filtrage extra fin, pour vins blancs

Art. 9.14
0,25 micron filtrage ultra fin pour vins blancs et distillats

Le illustrazioni hanno lo scopo di presentare il prodotto completo per il funzionamento. Le cartucce per le varie esigenze di filtrazione sono vendute separatamente.

Pictures are intended to present the fully equipped product ready for operation. Cartridges for various filtering applications are sold separately.

Les illustrations présentent le produit complet pour le fonctionnement. Les cartouches pour les diverses exigences de filtrage sont vendues séparément.

TAPPATORE PNEUMATICO

AIR-OPERATED CORKER AND CAPPER

SERTISSEUSE PNEUMATIQUE



Tappatore di nuova concezione, brevettato, dal funzionamento totalmente pneumatico.

Solido e robusto, compatto e semplice da adoperare, consente di effettuare una tappatura perfetta con:

Tappi in SUGHERO, agglomerato e tappi sintetici con diametro fino a 25 mm e altezza 45 mm

Tappi a CORONA

Tappi a PRESSIONE

in plastica e altri materiali

I tappi in sughero vengono inseriti manualmente nel cono; azionando i due pulsanti di avviamento, il tappo viene introdotto nella bottiglia con un principio di compressione che ne garantisce la perfetta integrità.

Inoltre, grazie alla particolare testina di cui si avvale questo sistema, a tappatura effettuata la superficie del tappo risulta perfettamente omogenea, senza avvallamenti o asportazione di materiale dal tappo.

Il tappatore è dotato di un gruppo di raccolta e scarico della condensa e di un regolatore di pressione aria con manometro che consente di adattare la pressione in funzione del tipo di tappo utilizzato.

In virtù dell'alta qualità dei componenti pneumatici impiegati non è necessaria alcuna operazione di lubrificazione.

Art. RSA01

Kit per tappatura di tappi in sughero, agglomerato e sintetico.

Art. RSA02 - RSA03

Testine per tappi tipo corona con diametro mm 26,5 e mm 29 (a richiesta anche per mm 30,5) e testina per tappi a pressione in plastica e altri materiali.



Fully air-operated, innovative, patented corker and capper.

Of strong and robust construction, this is a compact and easy to use machine for perfect corking and capping of:



Art. RS001

CORK, agglomerated cork stoppers, synthetic caps with up to 25 mm diameter and 45 mm height

CROWN caps

PLASTIC snap-on caps

Corks are manually put into the cone. When both start-buttons are switched on, the cork is placed into the bottle by compression, ensuring cork integrity.

Machine special head design ensures perfect corking without damage to the cork surface.

This corker and capper is equipped with a condensate collection and disposal unit, air pressure adjuster to adjust the pressure depending on the type of cork or cap employed.

The high quality of air-operated components needs no lubrication.

Item RSA01

Corking Kit for cork, agglomerated cork stoppers, and synthetic caps.

Item RSA02 - RSA03

Capping Kit for 26.5 and 29 mm (also 30.5 mm upon request) crown and snap-on caps.



De conception nouvelle, brevetée, d'un fonctionnement entièrement pneumatique. Solide, robuste, compact, d'une utilisation simple, permet une fermeture parfaite avec:

bouchons en LIÈGE aggloméré et synthétiques d'un diamètre fin de 25 mm et d'une hauteur de 45 mm

bouchons à COURONNE

bouchons à PRESSION en plastique ou autres matériaux

Insérer manuellement les bouchons en liège dans le cône et actionner les deux boutons de démarrage, le bouchon est introduit dans la bouteille par un système de compression qui garantit une parfaite intégrité.

Grace à la tête spéciale de cette machine, le sertissage se fait de manière homogène sur la surface en liège, sans endommager le bouchon.

La sertisseuse est dotée d'une unité de récupération et d'évacuation de la condensation, d'un régulateur de pression à air et d'un manomètre qui règle la pression en fonction du type de bouchon utilisé

Compte tenu de la haute qualité des composants pneumatiques utilisés, aucune lubrification n'est nécessaire.

Art. RSA01

Kit pour sertissage de bouchons en liège aggloméré ou synthétique

Art. RSA02 - RSA03

Têtes pour bouchons en couronne diamètre 26,5 et 29 mm (30,5 mm sur demande), et têtes pour bouchons en plastique et autres matériaux.



Art. RSA02 e RSA03

STARCAP



Art. RSA01



Caratteristiche tecniche

dimensioni
peso
alimentazione

RS001

mm 375 x 325 x 745
kg 25
aria compressa

Technical Features

size
weight
power supply

RS001

mm 375 x 325 x 745
kg 25
compressed air

Caractéristiques techniques

dimensions
poids
alimentation

RS001

mm 375 X 325 X 745
25 kg
air comprimé

CAPSULATRICI E SIGILLATRICI

CAPSULE AND CAP SEALERS

CACHETEUSES



Consentono di applicare in pochi secondi e con un solo gesto le capsule termoretraibili, facendole aderire perfettamente al collo delle bottiglie.



Art. 9.42

Art. 9.43

CAPSULATRICE A PHON Art. 9.42

Dotata di un phon per convogliare il calore verso il basso, serpentina e manico isolante.

CAPSULATRICE INOX Art. 9.43

Realizzata interamente in acciaio inox, molto maneggevole e leggera, con appoggio incorporato.

CAPSULATRICE STANDARD

Art. 9.41

Con serpentina e manico isolante.

CAPSULATRICE DA BANCO

Art. 9.47

Dotata di grata di sicurezza intorno alla serpentina, ha uno scivolo che consente di introdurre e levare con facilità le bottiglie.

SIGILLATRICI PER TAPPI DA OLIO PREFILETTATI Art. 9.48 - 9.49

Semplicissime da adoperare, chiudono tappi a vite in alluminio prefilettati. Sono disponibili in vari modelli, a seconda del diametro del tappo, che può essere corredato anche di versatore per olio.

Modelli più utilizzati:

Tutti i modelli sono dotati di una regolazione che consente di adattarli all'altezza del tappo utilizzato. Inoltre consentono di sigillare capsule in alluminio del tipo a strappo.



Heat shrink capsules are applied with these machines in a few seconds.

Perfect adherence with the bottle neck is attained.

CAPSULE SEALER WITH DRIER Item 9.42

Fitted with drier to convey heat downwards, coil and insulating handle.

STAINLESS STEEL CAPSULE SEALER Item 9.43

In stainless steel construction, this free-standing capping machine is easy to handle and low weight.

CAPSULE SEALER MACHINE

Item 9.41

With coil and insulating handle.

TABLE TOP CAPSULE SEALER MACHINE Item 9.47

Safety grid around the coil. Special chute for easy placement and removal of bottles.

SEALER FOR THREADED OIL CAPS Item. 9.48 - 9.49

Very easy to use, for closing threaded aluminium screw caps. Several models available, for different cap sizes and for caps with drip-catcher. Most popular models:

All models can be adjusted to fit the proper cap size. Also suitable for flip-off aluminium caps.



Permet en quelques secondes et d'un seul geste de faire adhérer parfaitement la capsule thermorétractable au col de la bouteille.

CAPSULATRICE A VENTILATION Art 9.42

Dotée d'une ventilation pour diriger la chaleur vers le bas.

CAPSULATRICE INOX Art 9.43

Réalisée entièrement en acier inox, très maniable et légère, avec appui incorporé.

CAPSULATRICE STANDARD

Art 9.41

Avec résistance et poignée isolantes.

CAPSULATRICE DE COMPTOIR

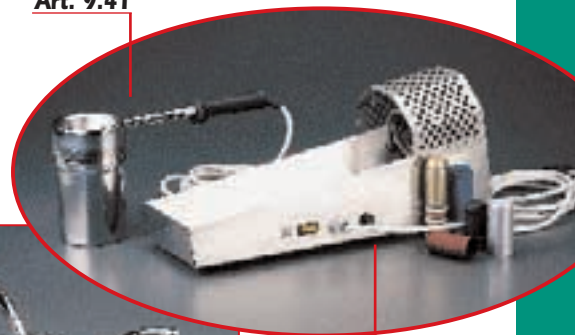
Art 9.47

Grille de sécurité interne autour de la résistance. Un plan incliné permet d'introduire et d'enlever facilement la bouteille.

CAPSULATRICE POUR BOUCHON PROFILEE (HUILE) Art. 9.48 - 9.49

Simple d'utilisation, ferme le bouchon à vis en aluminium profilé. Disponible en différents modèles, selon le diamètre du bouchon qui peut être équipé d'un bec verseur pour l'huile. Tous les modèles sont équipés d'un régulateur qui permet de s'adapter au bouchon utilisé. Tous les modèles s'adaptent aux différents types de bouchons utilisés.

Art. 9.41



Art. 9.47



Art. 9.48

Art. 9.49

Art. 9.48

Per tappi con diametro da 32 a 37 mm

Art. 9.49

Per tappi con diametro da 23 a 32 mm

Item 9.48

For caps from 32 to 37 mm diameter

Item 9.49

For caps from 23 to 32 mm diameter

Modèles les plus utilisés:

Art. 9.48

pour bouchon de 32 à 37 mm de diamètre

Art. 9.49

pour bouchon de 23 à 32 mm de diamètre



Chiudono capsule in alluminio liscio di tipo pilferproof con sigillo di garanzia, con o senza salvagoccia, di tutte le misure. Regolando l'altezza del piattello si possono tappare bottiglie di vari formati.

È possibile, intercambiando alcune parti della testa o eventualmente la testina completa, effettuare con la stessa macchina la chiusura di capsule di differenti misure, compresa la chiusura di bottiglie tipo mignon.

Le macchine vengono costruite di serie con testine di chiusura a due rulli; a richiesta sono disponibili con teste a tre o quattro rulli.

TAPPATRICE AUTOMATICA

Art. P9911 CE

L'innalzamento del piattello avviene automaticamente in seguito all'avviamento della macchina ed alla rotazione della testina.

TAPPATRICE SEMIAUTOMATICA

Art. P9910 CE

In questo modello l'innalzamento del piattello avviene manualmente tramite una leva azionata dall'operatore.



For capping pilferproof aluminium caps and plugs of all sizes, with original seal, with or without drip-catcher.

Convenient bottle height changeover by adjusting the height of the bottle-holding dish.

Also, by changing some components of the capper head or the whole head, aluminium caps of different sizes can be employed, also very small ones used for mignon bottles.

Cappers come with a two-roller head assembly. Three or four-roller head assemblies are also available on request.

AUTOMATIC CAPPER

Item P9911 CE

When the machine is switched on, the capping head rotates and the bottle-holding dish is automatically raised.

SEMIAUTOMATIC CAPPER

Item P9910 CE

In this model, the bottle-holding dish is raised with a manually operated lever.



Pour capsules en aluminium lisses de type pilferproof avec fermeture de sécurité avec ou sans sauve-goutte, de toutes tailles.

En réglant la hauteur du plateau, possibilité de boucher des bouteilles de différents formats.

On peut également, en changeant les parties de la tête ou éventuellement la tête complète, effectuer avec la même machine, la fermeture de bouteilles de différentes mesures (mignonnettes comprises).

Les machines venant de construction en série sont équipées d'une tête de fermeture à 2 roues.

Têtes à 3 ou 4 roues disponibles sur demande.

CAPSULATRICES ELECTRIQUES AUTOMATIQUES

Art. P9911 CE

Dès la mise en marche de la machine, élévation du plateau et rotation de la tête

CAPSULATRICES ELECTRIQUES SEMI-AUTOMATIQUES

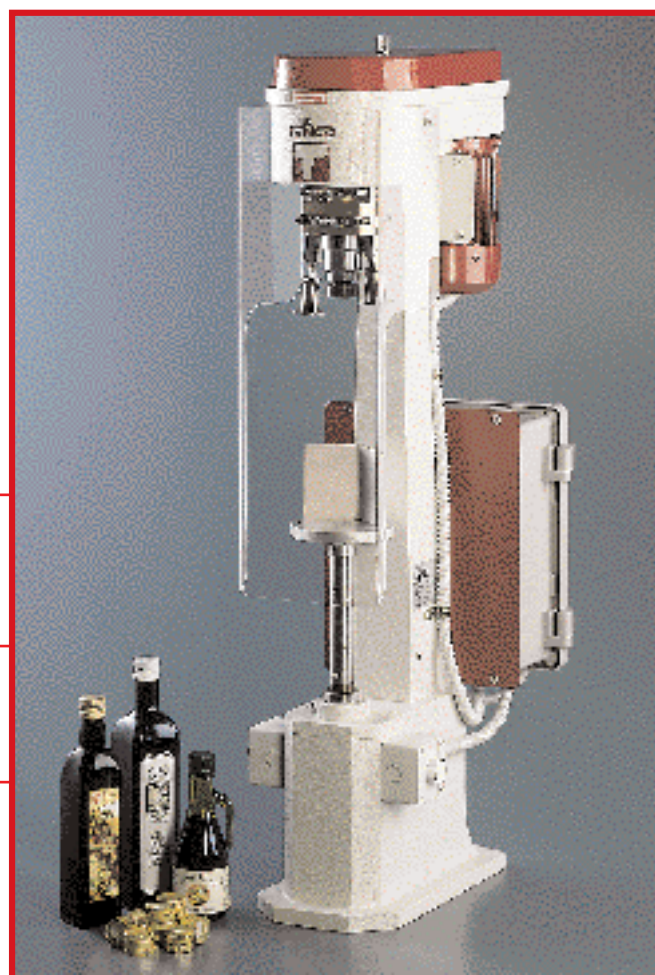
Art. P9910 CE

Un levier actionné par l'opérateur permet l'élévation du plateau et la rotation de la tête.

Art. P9910 CE



Art. P9911 CE



Caratteristiche tecniche

dimensioni
peso
motore
alimentazione

P9910 CE

mm 500 x 400 x 1000
kg 45
0,25 HP con V.T.S.
monofase / trifase

P9911 CE

mm 500 x 400 x 1000
kg 50
0,5 HP con V.T.S.
monofase / trifase

Technical Features

size
weight
motor
power supply

P9910 CE

mm 500 x 400 x 1000
kg 45
0,25 HP with V.T.S.
single-phase/three-phase

P9911 CE

mm 500 x 400 x 1000
kg 50
0,5 HP with V.T.S.
single-phase/three-phase

Caractéristiques techniques

dimensions
poids
moteur
alimentation

P9910 CE

mm 500 x 400 x 1000
45 kg
0,25 HP avec V.T.S.
monophasée/triphasée

P9911 CE

mm 500 x 400 x 1000
45 kg
0,25 HP avec V.T.S.
monophasée/triphasée

AVVITATRICI A TESTA DISCENDENTE

CAPPERS WITH DESCENDING HEAD SERTISSEUSES A TETE DESCENDANTE



Art. HD003-HD004 AVVITATRICE CON TESTA A TRE/QUATTRO RULLI

Questa avvitatrice chiude capsule in alluminio liscio di tipo pilferproof con sigillo di garanzia, con o senza salvagoccia.

La caratteristica di questa macchina è quella di funzionare con il sistema della testa discendente.

L'operatore deve quindi posizionare la bottiglia nell'apposito alloggiamento; premendo il comando bimanuale di avviamento, la testa di chiusura scende ed effettua in pochi secondi filettatura e chiusura della capsula. Queste avvitatrici possono essere equipaggiate con teste a tre o a quattro rulli.

TESTA A TRE RULLI Art. TD003
capsule con Ø da mm 8 a mm 32.

**TESTA A QUATTRO RULLI
Art. TD004**

capsule con Ø da mm 24 a mm 50. Naturalmente le teste di chiusura sono intercambiabili, e quindi con la stessa macchina e teste differenti si può effettuare la chiusura di una gamma di capsule molto vasta.

AVVITATRICE CON TESTA TWIST-OFF Art. HD00T

La testina magnetica a torsione si utilizza per la chiusura di tappi twist-off e capsule prefilettate in plastica.



Item HD003-HD004 CAPPER WITH THREE/FOUR-ROLLERS HEAD

This capper is used for capping pilferproof aluminium caps with original seal, with or without drip-catcher.

This capper features a descending head for operation.

The operator places the bottle in its proper housing. When the start-up button is pressed with both hands the capping head descends to screw and close the cap in just a few seconds.

These cappers can also be fitted with three or four-rollers heads.

THREE-ROLLER HEAD:
to close caps with diam. from 8 to 32 mm.

FOUR-ROLLER HEAD:
to close caps with diam. from 24 to 50 mm

All closing heads are interchangeable. Therefore, a very wide range of different caps can be closed using the same capper and different heads.

CAPPER WITH TWIST-OFF DESCENDING HEAD Item HD00T

The revolving magnetic head is used to close twist-off caps and threaded plastic caps.



Art. HD003-HD004 SERTISSEUSE AVEC TÊTE A TROIS/QUATRE ROULEAUX

Cette sertisseuse ferme des capsules en aluminium lisse du type pilferproof avec un cachetage de garantie, avec ou sans bouchon verseur.

La caractéristique de cette machine est celle de fonctionner avec le système de la tête descendante.

L'opérateur doit donc positionner la bouteille dans le logement spécial; en appuyant sur la commande bimanuelle de mise en fonction, la tête de fermeture descend et effectue, en quelques secondes, le taraudage et la fermeture de la capsule.

Ces sertisseuses peuvent être équipées de têtes à trois ou à quatre rouleaux.

TÊTE A TROIS ROULEAUX Art. TD003

capsule ayant Ø de 8 à 32 mm.

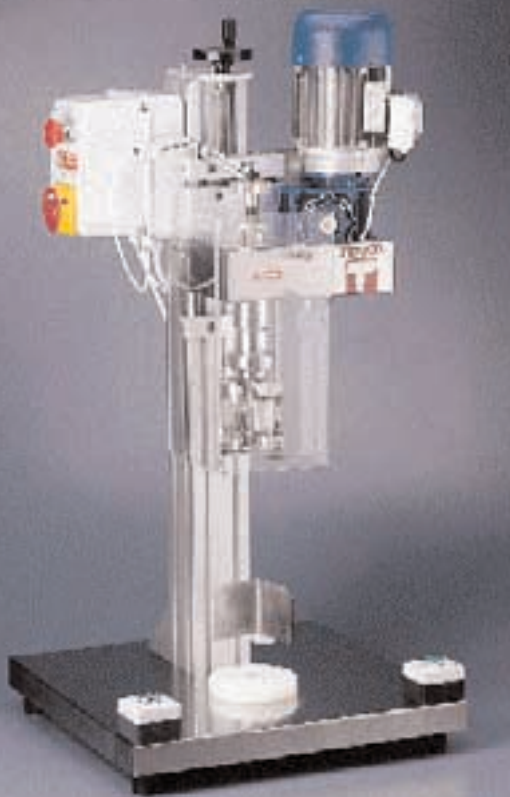
TÊTE A QUATRE ROULEAUX Art. TD004

capsule ayant Ø de 24 à 50 mm.

Naturellement les têtes de fermeture sont interchangeables et, par conséquent, avec la même machine et des têtes diverses, on peut fermer une gamme de capsules très ample.

SERTISSEUSE AVEC TÊTE TWIST-OFF ART. HD00T

La tête magnétique à torsion est utilisée pour fermer des bouchons twist-off et des capsules taraudées en plastique.

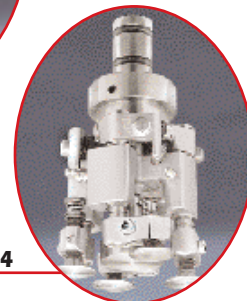


Art. HD00T

Art. HD003-HD004



Art. TD003



Art. TD004

Caratteristiche tecniche
dimensioni
peso
motore
alimentazione

HD003-HD004
mm 500 x 500 x 1000
kg 40
0,25 HP
monofase / trifase

Technical Features
size
weight
motor
power supply

HD003-HD004
mm 500 x 500 x 1000
kg 40
0,25 HP
single-phase/three-phase

Caractéristiques techniques
dimensions
poids
moteur
alimentation

HD003 - HD004
mm 500 x 500 x 1000
40 kg
0,25 HP
monophasée/triphasée



Etichettatrici semiautomatiche da banco per etichette autoadesive, attrezzate con una stazione distributrice di etichette. Macchine professionali, ideali per medie produzioni, che possono essere dotate di vari accessori.

- accessorio per applicazione di controetichetta
- accessori per cambio formato bottiglia (tonda/quadra)
- timbratore pneumatico che in fase di applicazione può stampare sull'etichetta dati relativi alla produzione.
- accessori per etichettare dame e bottiglie con formati particolari e vasetti.



Semiautomatic table-top labelling machine for self-adhesive labels, fitted with label dispenser. Professional unit, ideal for medium output, and equipped with the following optional items:

- Accessory for back label application
- Accessory when changing bottle shape (round/square)
- Pneumatic stamping unit. When the label is applied, it can print production data on the label.
- Accessories for labelling demijohns, bottles, and jars with special sizes and shapes.



Etiqueteuses semi-automatiques à utiliser sur établi pour étiquettes autoadhésives, équipées avec un poste distributeur d'étiquettes. Machines professionnelles, idéales pour des productions moyennes, pouvant être munies de divers accessoires.

- accessoire pour appliquer des contre-étiquettes
- accessoires à utiliser si le format de la bouteille change (ronde/carrée)
- oblitérateur pneumatique qui, en phase d'application, peut imprimer sur l'étiquette des données concernant la production
- accessoires pour étiqueter des dames et des bouteilles ayant des formats particuliers et des petits pots

ETICHETTATRICE SEMIAUTOMATICA Art. ESS001

Particolarmente indicata per le **bottiglie cilindriche**, può comunque essere dotata di accessorio per etichettare anche bottiglie quadre.

La bottiglia viene introdotta facendola scivolare sui due rulli inferiori, ed il contatto con un microinterruttore aziona la macchina; la bottiglia inizia a ruotare ed il rullo superiore si abbassa applicando e stirando l'etichetta e, se prevista, l'eventuale controetichetta.

La macchina si arresta quindi automaticamente per consentire l'estrazione della bottiglia e l'inserimento della successiva.

SEMIAUTOMATIC LABELLING MACHINE Item ESS001

This unit is particularly suitable for **cylindrical bottles**. With special accessory, it can also be employed for labelling square bottles.

For introduction into the labelling machine, the bottle is rolled on two lower rollers, which action activates a microswitch turning the unit on. The bottle starts to roll and the upper roller comes down to apply and stretch the label and, if required, the back label on the bottle.

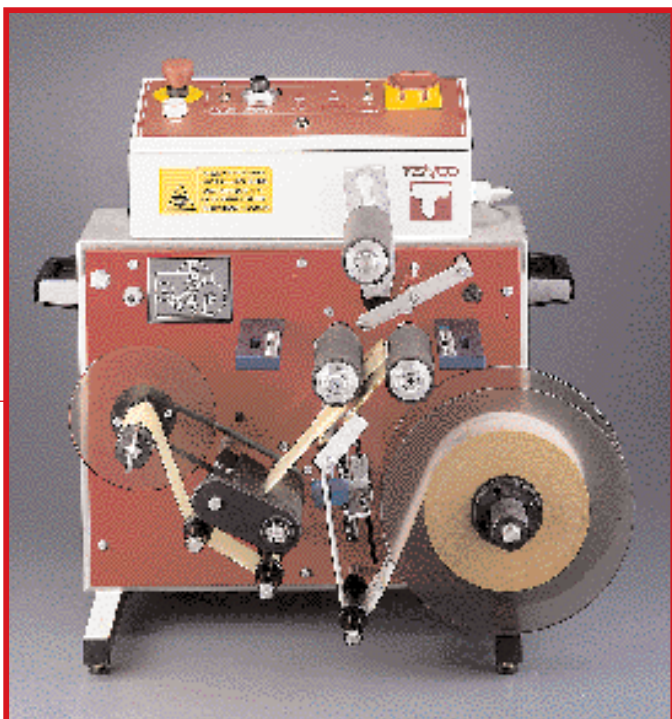
The unit stops automatically to allow for removal of the bottle and introduction of the next bottle.

ETIQUETEUSE SEMI-AUTOMATIQUE Art. ESS001

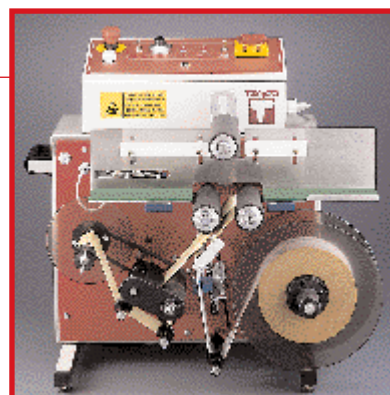
Particulièrement indiquée pour les **bouteilles cylindriques**, elle peut même être munie d'accessoire pour étiqueter des bouteilles carrées.

La bouteille est introduite en la faisant glisser sur les deux rouleaux inférieurs et le contact avec un microinterruteur met en fonction la machine; la bouteille commence à tourner et le rouleau supérieur s'abaisse en appliquant et en étirant l'étiquette et, si prévue, l'éventuelle contre-étiquette.

La machine s'arrête donc automatiquement pour permettre d'enlever la bouteille et d'introduire la successive.



Art. ESS001



Art. ESSA02

Accessorio per bottiglia quadre

Accessory for square bottles.

Accessoire pour bouteilles carrées



ETICHETTATRICE SEMIAUTOMATICA Art. ESE001

Modello indicato se la produzione prevede una maggioranza di **bottiglie quadre**, e comunque accessoriabile per etichettare anche bottiglie cilindriche.

La bottiglia viene inserita in una guida regolabile a seconda del formato; azionando la macchina, l'etichetta viene applicata e stirata. Inoltre, facendo ruotare la bottiglia di 180° e inserendola nuovamente, si può applicare la controetichetta.



SEMI-AUTOMATIC LABELLING MACHINE Item ESE001

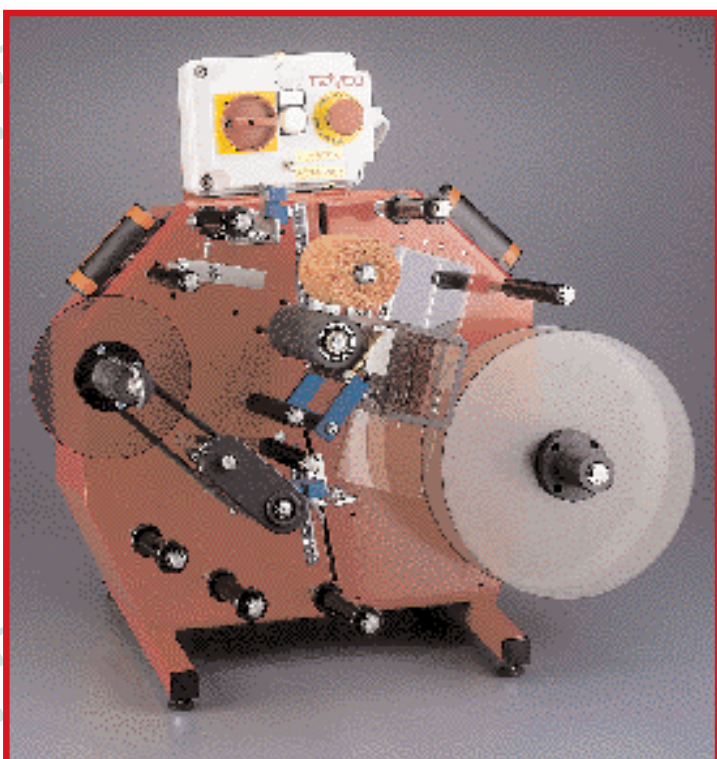
This model is particularly suitable when mostly **square bottles** must be labelled. Labelling accessory for round bottles is also available. The bottle is introduced into an adjustable guide depending on the bottle size. By turning the machine on, the label is applied and stretched. The back label can be applied by rotating the bottle 180° and introducing it again into the unit.



ETIQUETEUSE SEMI-AUTOMATIQUE Art. ESE001

Modèle indiqué si la production prévoit une plus grande quantité de **bouteilles carrées**, il peut de toute façon recevoir l'accessoire pour étiqueter même des bouteilles cylindriques.

La bouteille est introduite dans un guidage réglable selon le format ; en mettant en fonction la machine, l'étiquette est appliquée et étirée. De plus, en faisant tourner la bouteille de 180° et en l'introduisant de nouveau, on peut appliquer la contre-étiquette.



Art. ESE001

Art. ESEA02

Accessorio per bottiglie cilindriche

Accessory for round bottles.

Accessoire pour bouteilles cylindriques



Caratteristiche tecniche
dimensioni
peso
alimentazione
potenza

ESS001
mm 630 x 530 x 620
kg 45
220 V monofase, 50 Hz, Assorb. 0,30 kw
450 W

ESE001
mm 510 x 600 x 650
kg 45
220 V monofase, 50 Hz, Assorb. 0,30 kw
450 W



Technical Features
size
weight
mains supply
power

ESS001
mm 630 x 530 x 620
kg 45
220 V single-phase, 50 Hz, Assorb. 0,30 kw
450 W

ESE001
mm 510 x 600 x 650
kg 45
220 V single-phase, 50 Hz, Assorb. 0,30 kw
450 W



Caractéristiques techniques
dimensions
poids
puissance
alimentation

ESS001
mm 630 x 530 x 620
45 kg
450 WATT
220 V monophasée 50Hz
Absorb. 0.30 kw

ESE001
mm 510 x 600 x 650
45 kg
450 WATT
220 V monophasée 50 Hz
absorb. 0.30 kw

MONOBLOCCO KOMPACT

MONOBLOC KOMPACT

MONOBLOC KOMPACT



MONOBLOCCO COMPATTO PER RIEMPIMENTO E TAPPATURA DI BOTTIGLIE IN VETRO PER VINO, OLIO E LIQUORI

A seconda della guida a stella intercambiabile, si può utilizzare con bottiglie di vari formati, sia cilindrici che quadrati.

La stazione riempitrice funziona a depressione, e risulta quindi ideale per olio e liquori, con una produzione media di circa 800 bottiglie/ora.

La stazione di tappatura, che consente di utilizzare tappi a vite in alluminio e tappi a pressione, è alimentata da un distributore automatico di tappi.

Il basamento del monoblocco e tutte le parti che vengono in contatto con il prodotto sono realizzati in acciaio inox, e la macchina è dotata di tutti i dispositivi antinfortunistici previsti dalle norme CEE.



COMPACT MONOBLOC FOR FILLING AND CAP- PING GLASS BOTTLES FOR WINE, OIL AND SPIRITS.

Bottles of different shapes, both cylindrical and square, can be used by simply changing the star-shaped guide.

The filling unit operates under vacuum conditions. It is therefore ideal for oil, and liquors, with an average filling rate of 800 bottles/hour.

The capping unit is supplied by an automatic cap dispenser using screw or pressure aluminum caps.

The unit base as well as all parts in contact with the product are in stainless steel construction. Fitted with accident prevention devices in compliance with EU regulations.



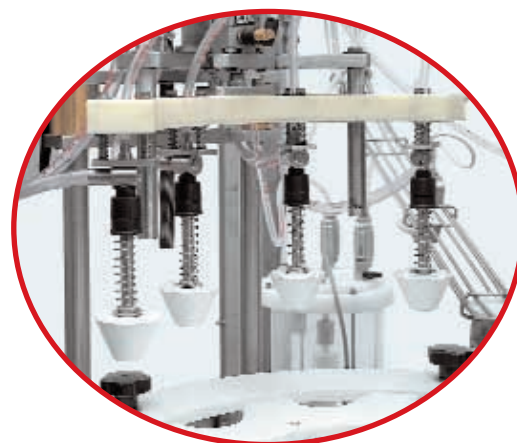
MONOBLOC KOMPACT POUR REMPLIR ET BOUCHER DES BOUTEILLES EN VERRE POUR VIN, HUILE ET LIQUEURS

Selon le guidage en étoile interchangeable, on peut l'utiliser avec des bouteilles de divers formats aussi bien cylindriques que carrées.

Le poste de remplissage fonctionne à dépression et résulte donc idéal pour vin, huile et liqueurs avec une production moyenne d'environ 800 bouteilles/heure.

Le poste de sertissage qui permet d'utiliser des bouchons à vis en aluminium et des bouchons à pression est alimenté par un distributeur de bouchons automatique.

Le soubassement du monobloc et toutes les parties qui entrent en contact avec le produit sont réalisés en acier inox et la machine est munie de tous les dispositifs contre les accidents prévus par les normes CEE.



Caratteristiche tecniche

dimensioni	mm 950 x 950 x 2100
peso	kg 800
alimentazione	380 V - aria compressa
assorbimento	KW 2,5
consumo aria	20 litri/minuto
	quadro elettrico in acciaio
	AISI 304comandi a 24 V

Technical Specifications

size	mm 950 x 950 x 2100
weight	kg 800
power supply	380 V - compressed air
power draw	KW 2,5
air consumption	20 liters/minute
	AISI 304 stainless steel
	electric panel
	24 V controls


Caractéristiques techniques

dimensions	mm 950 x 950 x 2100
poids	800 kg
alimentation	380 V - air comprimé
absorbition	2,5 KW
consommation d'air	20 litres/minute
	tableau électrique en acier
	AISI 304 commandes à 24 V

DOSATRICI VOLUMETRICHE PNEUMATICHE


PNEUMATIC VOLUMETRIC FILLERS DOSEUSE VOLUMETRIQUE PNEUMATIQUE



DS912
Dosi da 40 a 1.000 cc 

DS913
Dosi da 100 a 5.000 cc

Dosatrici brevettate di estrema precisione, affidabili e semplici da adoperare, che consentono di confezionare dosi esatte di prodotti anche di notevole densità in qualsiasi tipo di contenitore.

DS912
Doses from 40 to 1.000 cc 

DS913
Doses from 100 to 5.000 cc

Patented, high precision, reliable, and easy-to-use batching machines for accurate filling of all types of containers even with very thick products.

DS912
doses de 40 à 1000 cc 

DS913
doses de 100 à 5000 cc

Brevetée, d'une extrême précision, fiable et simple d'utilisation, permet de doser avec précision des produits de grande densité dans dans n'importe quel type de conteneur.

DOSAMATIC



MASSIMA PRECISIONE

Una volta impostata, la quantità di prodotto da erogare viene emessa con precisione costante, senza sgocciolamenti grazie ai beccucci erogatori appositamente predisposti.

SEMPLICITÀ D'USO

In modo semplice e pratico è possibile selezionare la quantità di prodotto da erogare e adattare le altre varie regolazioni alle proprie esigenze.

AMPIA GAMMA DI REGOLAZIONI

Possibilità di regolare pressione, velocità di erogazione, velocità di aspirazione, e possibilità di operare in modo manuale (emissione del prodotto con comando a pedale) oppure automatico (emissione continua a intervalli di tempo regolabili).

VERSATILITÀ

Tutte le parti che entrano in contatto con il prodotto sono realizzate in acciaio inox AISI 316; perciò le



HIGH PRECISION

The amount of product to be filled is selected and then accurately filled into the container. Specially designed filling nozzles ensure against product spillage.

EASY-TO-USE

The amount of product to be filled is easily and quickly selected. Different machine operation settings are available to meet individual user's needs.

WIDE RANGE OF SETTINGS

Pressure, filling and suction rate can be easily adjusted. Also, the machine can be operated in manual mode (product filling by operated pedal control) or automatic mode (continuous filling at adjustable intervals).

VERSATILITY

All machine parts in direct contact with batching products are in AISI 316; therefore DOSAMATIC batching machines are suitable in different fields: food, cosmetic, chemical,



PRECISION MAXIMALE

Une fois déterminée, la quantité de produit à distribuer se calcule avec une précision constante, sans dégouttement grâce au petit bec verseur.

FACILITÉ D'UTILISATION

Un moyen simple et pratique de sélectionner la quantité de produit à distribuer, et d'adapter les autres différents réglages à ses propres besoins.

LARGE GAMME DE RÉGULATION

Possibilité de régler la pression, la vitesse de distribution, l'aspiration, d'opérer en mode manuel (émission de produit avec commande à pédales) ou automatique (émission continue à intervalles de temps réglables).

ADAPTABILITÉS

Toutes les parties en contact avec le produit sont réalisées en acier inox AISI 316; les doseuses volumétriques DOSAMATIC sont particulièrement indiquées dans le secteur

DOSATRICI VOLUMETRICHE PNEUMATICHE

PNEUMATIC VOLUMETRIC FILLERS DOSEUSE VOLUMETRIQUE PNEUMATIQUE



dosatrici volumetriche DOSAMATIC sono particolarmente indicate nel settore alimentare per confezionare prodotti sia liquidi che molto densi come patè, salse creme, ecc. Vengono inoltre impiegate nei settori della cosmesi e della chimica per shampoo, detersivi, vernici, prodotti chimici, ecc.

AFFIDABILITÀ

Nate da una attenta progettazione ed estremamente curate nella fase pratica di costruzione, queste macchine sono predisposte e realizzate per un funzionamento continuo, e possono essere inserite come stazioni di riempimento nel contesto di linee automatizzate.

pharmaceutical industry, for filling liquid and dense products.

RELIABILITY

Owing to their careful design and top quality construction, these machines are ideal for continuous operations and can be easily integrated as filling stations into fully automated lines.

alimentaire, pour la confection de produits tant liquides que denses comme patés, sauces, crèmes, etc. Elles sont d'ailleurs utilisées dans le secteur de la cosmétique et chimique pour le shampooing, détergents, produits chimiques, etc.

FIABILITÉ

Issues d'un projet attentif et extremement soigné dans la phase pratique de construction, les machines sont étudiées et réalisées pour un fonctionnement continu et peuvent être utilisées comme station de remplissage dans le contexte de chaines automatisées.



Caratteristiche tecniche

dimensioni corpo macchina
peso
capacità formato
alimentazione

DS912

mm 670 x 200 x 270
kg 40
dosi da 40 a 1.000 cc

DS913

mm 970 x 250 x 340
kg 58
dosi da 100 a 5.000 cc

DSM01

mm 350 x 580 x 400
kg 18
dosi da 5 a 250 cc
aria compressa

DSM02

mm 350 x 580 x 400
kg 18
dosi da 0 a 100 cc



Technical Features

machine body size
weight
capacity
power supply

DS912

mm 670 x 200 x 270
kg 40
doses from 40 to 1.000 cc

DS913

mm 970 x 250 x 340
kg 58
doses from 100 to 5.000 cc

DSM01

mm 350 x 580 x 400
kg 18
doses from 5 to 250 cc
compressed air

DSM02

mm 350 x 580 x 400
kg 18
doses from 0 to 100 cc



Caractéristiques techniques

dimensions corps machine
poids
capacité format
alimentation

DS912

mm 670 x 200 x 270
kg 40
doses de 40 à 1000 cc
air comprimé

DS913

mm 970 x 250 x 340
kg 58
doses de 100 à 5000 cc

DSM01

mm 350 x 580 x 400
kg 18
doses de 5 à 250 cc

DSM02

mm 350 x 580 x 400
kg 18
doses de 0 à 100 cc



DOSATORI MIGNON

Ideali per dosare piccole quantità di prodotti liquidi o densi con estrema precisione. A seconda della camera volumetrica e del pistone inseriti, il range di riempimento varia da 5 a 250 cc (Art. DSM01) e da 0 a 100 cc (Art. DSM02).

Di facile impiego e pulizia di tutte le parti che entrano in contatto con il prodotto.

Questi dosatori possono essere equipaggiati con valvole del tipo per prodotti liquidi, densi o semi-densi.



MIGNON FILLER

Specifically designed for small volume fillings of thin or dense products at very high accuracy. Depending on the volumetric chamber and the piston employed, the filling range is from 5 to 250 cc (Art. DSM01) e da 0 a 100 cc (Art. DSM02).



DOSEUSE MIGNONNETTE

Idéale pour doser, avec une extreme précision, de petites quantités de produits liquides ou denses. Selon la chambre volumétrique et le piston inséré, l'échelle de remplissage varie de 5 a 250cc et de 0 a 100 cc.

D'une utilisation simplissime et d'un entretien facile de toute la partie en acier inox et téflon en contact avec le produit. Cette doseuse peut être équipée d'une soupape pour produit liquide (Art DSV01) dense (Art DSV03) ou semi-dense (Art DSV02)



Art. DSM01

VALVOLE EROGATRICI

OUTPUT VALVES

SOUPAPES DE DISTRIBUTION POUR DOSAMATIC



Il corpo macchina delle dosatrici volumetriche viene proposto separatamente dalle valvole e dai vari accessori, in quanto in tal modo è possibile dotare ogni macchina dei componenti adatti alle specifiche necessità di ogni utilizzatore.

A seconda della densità e della natura del prodotto, sono disponibili differenti tipi di valvole:

- per prodotti liquidi
- per prodotti semi-densi
- per prodotti densi

Tutte le valvole sono completamente smontabili con estrema facilità grazie agli attacchi tri-clamp.

Sono quindi facilmente intercambiabili per utilizzare la stessa macchina con prodotti differenti e risultano semplici da pulire e da sanitzizzare.



Valves and accessories for batching machines are supplied separately from the machine body in order to meet the needs of each individual user through tailor-made assemblies.

Different types of valves are available depending on product density and type:

- valves for liquid products
- valves for medium-thick products
- valves for thick products

All valves are fitted with tri-clamp connections, making them fully and easily removable.

Therefore they can be easily interchanged, in order to use the same machine for different products.

They are also easy to clean and sanitize.



Le corps de la DOSAMATIC volumétrique pneumatique DS912 et DS913 est séparé de la soupape et des divers accessoires.

En conséquence, il est possible d'équiper chaque machine de compléments adaptés à la nécessité spécifique de chaque utilisateur.

Différents types de soupapes sont disponibles selon la densité et la nature du produit : liquide, semi-dense et dense.

Toutes les soupapes sont complètement démontables, d'une extrême facilité grâce aux attaches "tri-clamps". En conséquence, elles sont facilement interchangeables, et permettent d'utiliser la même machine avec des produits différents.

L'entretien est simple et hygiénique.



Art. DSV01

Valvola erogatrice per prodotti liquidi

Soupape de distribution pour produits liquides

Supply valve for liquid products

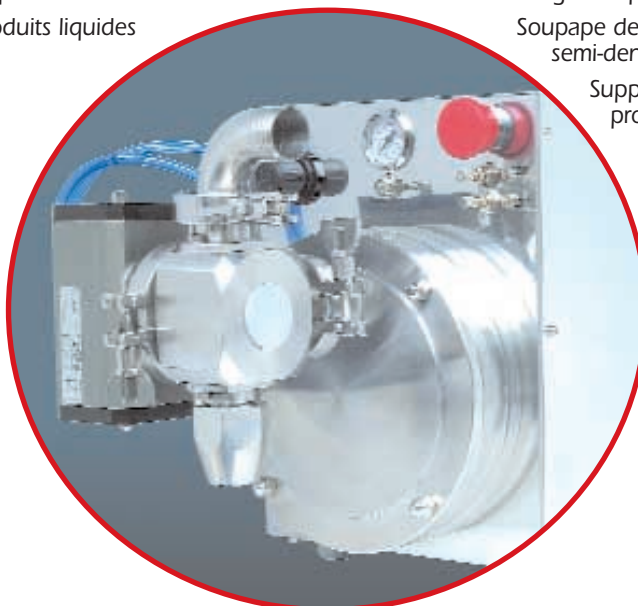


Art. DSV02

Valvola erogatrice per prodotti semi-densi

Soupape de distribution pour produits semi-denses

Supply valve for medium-thick products



Art. DSV03

Valvola erogatrice per prodotti densi

Soupape de distribution pour produits denses

Supply valve for thick products

BECCUCCI EROGATORI E ACCESSORI

FILLER NOZZLES AND DOSAMATIC ACCESSORIES

PETITS BECS VERSEURS ET ACCESSOIRES POUR DOSAMATIC



Realizzati in acciaio inox, i beccucci erogatori sono disponibili in differenti formati a seconda del tipo di prodotto e del diametro interno del contenitore da riempire.



Tenco's filler nozzles in all stainless steel construction are available in different models and sizes depending on the type of product to be filled and internal container diameter.



Realisés en acier inox, disponibles en différents formats selon le type de produit et le diamètre interne du récipient à remplir.



Beccucci erogatori per prodotti liquidi e semi-densi.

Art. DSB00 Ø est. mm 10

Art. DSB01 Ø est. mm 16

Art. DSB02 Ø est. mm 20

Art. DSB03 Ø est. mm 25



Filler nozzles for liquids with low to medium viscosity

Item DSB00 10 mm ext. Ø

Item DSB01 16 mm ext. Ø

Item DSB02 20 mm ext. Ø

Item DSB03 25 mm ext. Ø



Becs verseurs pour liquides et produits semi-denses.

Art. DSB00 diam. ext. 10 mm

Art. DSB01 diam. ext. 16 mm

Art. DSB02 diam. ext. 20 mm

Art. DSB03 diam. ext. 25 mm



Beccucci erogatori per prodotti densi.

Art. DSB11 beccuccio monoforo Ø int. mm 25

Art. DSB12 beccuccio 8 fori Ø est. mm 30

Art. DSB13 beccuccio 15 fori Ø est. mm 40

Art. DSB14 beccuccio 22 fori Ø est. mm 60

Filler nozzles for viscous product

Item DSB11 single-hole 25 mm internal Ø.

Item DSB12 eight-hole 30 mm internal Ø.

Item DSB13 15-hole 40 mm internal Ø.

Item DSB14 22-hole 60 mm internal Ø.

Becs verseurs pour produits denses.

Art. DSB11 diam. int. 25 mm (un trou)

Art. DSB12 diam. ext. 30 mm (8 trous)

Art. DSB13 diam. ext. 40 mm (15 ")

Art. DSB14 diam. ext. 60 mm (22 ")

BECCUCCI EROGATORI E ACCESSORI

FILLER NOZZLES AND DOSAMATIC ACCESSORIES

PETITS BECS VERSEURS ET ACCESSOIRES POUR DOSAMATIC



Art. DSB06
Ghiera beccuccio
con guarnizione.



Item DSB06
Nozzle ring-nut with
gasket.



Art. DSB06
collier bec verseur
avec joint



Schema beccuccio
Nozzle assembly
Dessin du bec verseur



Art. DST01
Tramoggia totalmente in acciaio inox,
internamente lucidata a specchio, con
capacità di 15 litri.
Disponibile anche con coperchio.

Capacità:
- 15 litri (ø mm.400 / h mm.440)
- 30 litri (ø mm.500 / h mm.500)



Item DST01
All stainless steel 15 liter capacity hopper.
Superfinish inside. Cover also available.

Capacity:
- 15 liters (ø mm.400 / h mm.440)
- 30 liters (ø mm.500 / h mm.500)



Art. DST01
Tremie entièrement en acier inox, intérieur
brillant. La capacité est de 15 l. Disponible
aussi avec couvercle.

Capacité:
- 15 l. (ø mm 400 h mm 440)
- 35 l. (ø mm 500 h mm 500)



Art. DST02
Portagomma
Ø est. mm 21

Art. DST03
Portagomma
Ø est. mm 33



Item DST02
Union
(21 mm external Ø)

Item DST03
Union
(33 mm external Ø)



Art. DST02
coude diam ext. 21 mm

Art. DST03
coude diam ext. 33 mm



Art. DSB07
Guarnizione clamp

Art. DSB08
Morsetto clamp



Item DSB07
Clamp gasket

Item DSB08
Clamp



Art. DSB07 et Art. DSB08
collier et joint Clamp



DOSATORI VOLUMETRICI VERTICALI

VERTICAL FILLERS

DOSEURS VOLUMETRIQUES VERTICAUX



Dosatori volumetrici dal funzionamento totalmente pneumatico, realizzati interamente con materiali idonei al contatto con alimenti. Disponibili in differenti versioni, hanno una struttura che consente di posizionarli senza particolari accorgimenti o predisposizioni. Il prodotto da confezionare può essere prelevato sia da un contenitore posto in basso che da un recipiente di stoccaggio, e senza l'ausilio di pompe esterne.

DOSATORI VOLUMETRICI VERTICALI DS915 e DS917

Consentono di riempire qualsiasi contenitore con prodotti liquidi e semi-densi, e risultano particolarmente adatti al riempimento con olio di lattine in banda stagnata.

La quantità di prodotto che si desidera erogare è facilmente selezionabile e può variare da 200 a 5.000 cc.

Queste macchine vengono utilizzate anche con prodotti di tipo non alimentare, come detersivi, shampoo, bagno schiuma, ecc., in quanto i componenti con cui sono costruite sono compatibili con molti prodotti chimici, taluni dei quali anche aggressivi.



These air-operated volumetric fillers are fully constructed in food-grade materials. They can be easily placed anywhere without the need of special settings or arrangements. The product can be sucked from a container placed below the unit as well as from a storage container, and with no extra pump.

VERTICAL VOLUMETRIC FILLERS DS915 e DS917

Any type of container can be filled with low to medium viscosity product. Also particularly suitable for filling tinplate cans with edible oil.

Filling volume can be easily selected within a 200 to 5.000 ml range.

Excellent performance also with non-food foamy products, such as cleansers, shampoos, bubble bath liquids etc. In fact all machine components in contact with filling products can withstand the attack of even aggressive chemical substances.



Doseurs volumétriques ayant un fonctionnement totalement pneumatique, réalisés entièrement avec des matériaux appropriés pour le contact avec des aliments. Disponibles en diverses versions, ils ont une structure qui permet de les positionner sans attentions particulières ou sans prédispositions. Le produit à conditionner peut être prélevé aussi bien d'un conteneur placé en bas que d'un récipient de stockage et sans l'aide de pompes externes.

DOSEURS VOLUMETRIQUES VERTICAUX DS915 et DS917

Ils permettent de remplir n'importe quel conteneur avec des produits liquides et semi-denses et ils résultent particulièrement appropriés pour remplir avec de l'huile des bidons en bande étamée

La quantité de produit que l'on veut distribuer peut être facilement sélectionnée et peut varier de 200 à 5.000 cc.

Ces machines sont utilisées même avec des produits du type non alimentaire comme détergents, shampoings, bains de mousse, etc. car ses éléments de construction sont compatibles avec de nombreux produits chimiques dont certains peuvent même agressifs.



**Art. DS917
DOSATORE VOLUMETRICO
VERTICALE BICILINDRICO**

**Item DS917
BICYLINDER VERTICAL
VOLUMETRIC FILLER**

**Art. DS917
DOSEUR VOLUMETRIQUE
VERTICAL BICYLINDRIQUE**

**Art. DS915
DOSATORE VOLUMETRICO
VERTICALE**

**Item DS915
VERTICAL VOLUMETRIC FILLER**

**Art. DS915
DOSEUR VOLUMETRIQUE
VERTICAL**



DOSATORI VOLUMETRICI VERTICALI

VERTICAL FILLERS

DOSEURS VOLUMETRIQUE VERTICAUX



DOSATORE VOLUMETRICO VERTICALE PER BAG-IN-BOX DS916

Le variazioni apportate sul gruppo erogatore/tappatore di cui è dotato questo dosatore verticale consentono di riempire in modo semplice e funzionale i contenitori tipo bag-in-box, con prodotti liquidi e densi di tipo alimentare o di altra natura.

Una semplice azione manuale permette di riempire e successivamenteappare il contenitore, inserendovi l'apposito rubinetto.

Il ripiano a rulli di cui la macchina è dotata facilita l'estrazione della sacca riempita e tappata.



VERTICAL VOLUMETRIC FILLER FOR BAG-IN-BOX CONTAINERS DS916

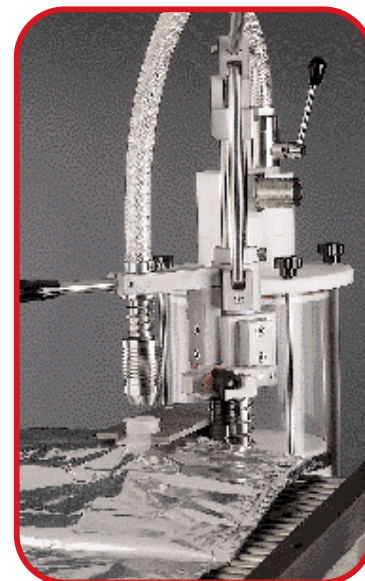
With its specially designed filler nozzle and capping assemblies, this vertical filler is easily and conveniently employed to fill "bag-in-box" containers with food and non-food, low and high viscosity products. No extra pump is required. Once filled-up and closed, the bag-in-box container is easily removed through the roller-conveyor.



DOSEUR VOLUMETRIQUE VERTICAL POUR BAG-IN-BOX DS916

Les variations faites sur le groupe de distribution/cachetage dont est muni ce doseur vertical permettent de remplir de façon très simple et fonctionnelle les conteneurs type bag-in-box avec des produits liquides et denses de type alimentaire ou d'autre nature.

Une simple action manuelle permet de remplir et ensuite de cacheter le conteneur en y introduisant le robinet spécial. Le plan à rouleaux dont est munie la machine facilite l'extraction du sachet rempli et cacheté.



Art. DS916
DOSATORE
VOLUMETRICO
VERTICALE
PER BAG-IN-BOX

Item DS916
VERTICAL FILLER
FOR BAG-IN-BOX
CONTAINERS

Art. DS916
DOSEUR VOLUMETRI-
QUE VERTICAL
POUR BAG-IN-BOX



Caratteristiche tecniche
dimensioni
peso
capacità formato
alimentazione
materiali

DS915
mm 490 x 490 x 1700
kg 41
dosi da 200 a 5.000 cc

DS917
mm 490 x 650 x 1700
kg 80
dosi da 200 a 5.000 cc
aria compressa
metacrilato, polietilene per alimenti e acciaio inox

DS916
mm 530 x 860 x 1700
kg 50
dosi da 200 a 5.000 cc



Technical Features
size
weight
capacity
power supply
materials

DS915
mm 490 x 490 x 1700
kg 41
doses from 200 to 5.000 cc

DS917
mm 490 x 650 x 1700
kg 80
doses from 200 to 5.000 cc
compressed air
methacrylate, food-grade polyethylene and stainless steel

DS916
mm 530 x 860 x 1700
kg 50
doses from 200 to 5.000 cc



Caractéristiques techniques
dimensions
poids
capacité format
alimentation
matériaux

DS915
mm 490 x 490 x 1700
kg 41
doses de 200 à 5000 cc

DS917
mm 490 x 490 x 1700
kg 80
doses de 200 à 5000 cc
air comprimé
méthacrylate, polyéthylène pour aliments et acier inox

DS916
mm 530 x 860 x 1700
kg 50
doses de 200 à 5000 cc

LINEE E MONOBLOCCHI

LINES AND MONOBLOCS

LIGNES ET MONOBLOCS



La nostra azienda progetta, costruisce e commercializza impianti di tipo lineare e monoblocchi per riempimento, tappatura, etichettatura.

Questi impianti vengono realizzati per un'ampia gamma di prodotti: alimentari, cosmetici, farmaceutici, chimici.

L'esperienza acquisita, unitamente all'affidabilità ed all'alto standard qualitativo dei nostri prodotti, ci consente di dotare ogni impianto delle caratteristiche adatte alle necessità dell'utilizzatore, fornendogli quindi un'attrezzatura finalizzata alle sue specifiche esigenze.



Our company designs, builds, and sells filling, capping and labelling units and lines.

These units and lines are manufactured for a wide range of products for the food, cosmetic, pharmaceutical, and chemical industry.

Each product and line can be customized to meet individual user needs while ensuring the highest reliability and product quality guaranteed by the long experience acquired by our company in the manufacturing of these products.



Notre société projette, construit et commercialise des installations du type linéaire et monoblocs pour remplir, cacheter, étiqueter.

Ces installations sont réalisées pour une vaste gamme de produits alimentaires, cosmétiques, pharmaceutiques, chimiques

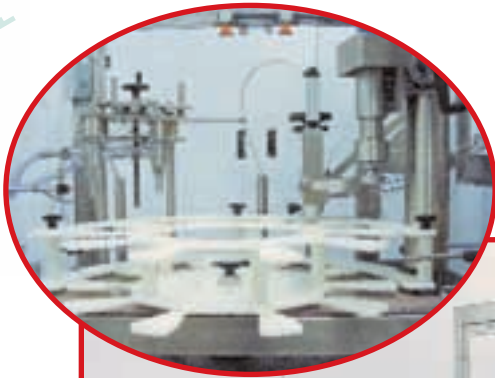
L'expérience acquise conjointement avec la fiabilité et le haut standard qualitatif de nos produits nous permet de munir toutes nos installations des caractéristiques appropriées aux nécessités de l'utilisateur en lui fournissant donc un équipement finalisé à ses exigences spécifiques.



LINEA DI RIEMPIMENTO
FILLING LINE
LIGNE DE REMPLISSAGE



MONOBLOCCO PER RIEMPIMENTO E TAPPATURA
FILLING AND CAPPING MONOBLOC
MONOBLOC POUR REMPLISSAGE ET CACHETAGE



**MONOBLOCCO PER RIEMPIMENTO E TAPPATURA
FILLING AND CAPPING MONOBLOC
MONOBLOC POUR REMPLISSAGE ET CACHETAGE**



**LINEA DI RIEMPIMENTO,
TAPPATURA ED ETICHETTATURA
FILLING AND CAPPING AND LABELLING LINE
LIGNE DE REMPLISSAGE, CACHETAGE
ET ETIQUETAGE**

Il costruttore si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche definite dal presente catalogo.

The right to change specification of the products illustrated in this catalogue without prior notice is reserved.

Le constructeur se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques définies par ce catalogue.

