



Food machines manufacturing
Via Weingartner, 11
I - 39022 Lagundo-Merano
SOUTH TYROL - ITALY

+39 0473 497 700
+39 0473 497 701
info@eller.biz
www.eller.biz



Food machines manufacturing



Вершина - Качество через высокую технологию



COMBISTAR

КОМБИСТАР Жарочно-копильный шкаф

Установка из качественной нержавеющей стали с двойными стенками и специальной изоляцией.

Исполнения:

- Варка/Обжарка до 250 С
- Варка/Обжарка до 250 С + Копчение
- Управляется микропроцессором
- Электронагрев
- Дельта-функция при варке
- Контроль температуры в камере и центре
- Встроенный впрыск
- Психометрический контроль правления влажностью
- Встроенный дымогенератор «Жидкий дым»
- Внутреннее освещение

UNIMATIC

УНИМАТИК Компактная многофункциональная установка

Установка из высококачественной нержавеющей стали с двойными стенками и вертикальной циркуляцией воздуха.

- Для загрузочных рам 70x70x135 см, 80x80x155 см, 90x90x175 см
- Вмещает продукцию 150-350 кг в зависимости от размеров исполнения
- Варианты исполнения:
 - Варка
 - Сушка, варка
 - Сушка, варка, копчение
- Возможность нагрева электричество, газовое, нефтепродуктами
- Управление цифровым микропроцессором или сенсорной панелью
- Управление влажностью импульсное или психометрическое
- Встроенный в дверь дымогенератор на опилках, щепе, жидкий дым
- Установки с дымогенератором оснащаются автоматической мойкой
- Возможность комплектации для достижения температуры до 160 С
- Автоматическое пневматическое управление клапаном

PRESSMATIC

ПРЕССМАТИК

Установка для прессования сырого мяса и бекона,

- придает продукту прямоугольную форму
- Изготовлена из нержавеющей стали
- Компактные размеры
- Легкооткрываемыми сегментами двери
- Быстрое открытие
- Безопасная система
- Пневматический пресс цилиндр
- Сепаратор
- Ручное управление клапаном
- Легкая мойка благодаря специальной конструкции



MICRO CCS

МИКРО ЦЦС

РС- Программное обеспечение

- Программное обеспечение для дистанционного контроля и наблюдения за показателями производственного процесса
- Контроль, архивирование, печать показателей производственного процесса
- Автоматическая диагностика
- Установки с дистанционным управлением
- Произведено в соответствии с HACCP и ISO 9000
- Графический анализ процесса



ELLERPRESS

ЭЛЛЕРПРЕСС

Пресс для окороковых форм
Установка изготовлена из высококачественной нержавеющей стали для закрытия окороковых форм

- Большое усилие рабочей поверхности
- Цилиндр из высококачественной нержавеющей стали с двойным прессованием
- Оптимальная формовка
- Возможность исполнения с автоматическим ленточным транспортером



CONTIMASTER

КОНТИМАСТЕР

Установка непрерывного действия со сквозным движением продукта

Установка состоит из отдельных модулей для производства различных продуктов

Исполнение:

- Варка
- Подрумянивание + сушка + варка
- Подрумянивание + сушка + варка + копчение
- Подрумянивание + сушка + варка + копчение + интенсивное охлаждение
- Запатентованная система
- Транспортировка продукта с помощью вертикальной цепной системы движения
- Возможна полностью автоматическая загрузка и выгрузка продукта
- Значительное сокращение производственного цикла



ELLERMATIC

ЭЛЛЕРМАТИК

Универсальная термокамера

Установка из высококачественной нержавеющей стали с двойными стенками и вертикальной циркуляцией воздуха

- Загрузка до 12 рам, 1x1x2 м
- для Эллерматик/Г с подвесными путями до 6 рам 1x1x2 м
- Объем загрузки: макс. 500-6000 кг за цикл
- Варианты исполнения:
- Варка
- Подрумянивание, сушка, варка
- Подрумянивание, сушка, варка, копчение
- Виды нагрева на выбор: Электро-, паро-, газонагрев, нагрев жидким топливом, горячим маслом
- Управление микропроцессором или сенсорной панелью
- Импульсное или психометрическое управление влажностью
- Дымогенератор на опилках, щепе, «жидкого дыма»
- Установки с дымогенераторами оснащаются автоматическими системами мойки
- Возможно высокотемпературное исполнение до 160 С
- При необходимости возможна установка системы охлаждения



ELLERMATIC/H

ЭЛЛЕРМАТИК/Х

Универсальная термокамера с горизонтальной циркуляцией воздуха

Установка из высококачественной нержавеющей стали с двойными стенками

- Загрузка до 4 рам, 1x1x2 м
- Объем загрузки: макс. 500-3000 кг за цикл
- Варианты исполнения:
- Обжарка до 250 С
- Подрумянивание, сушка, варка
- Подрумянивание, сушка, варка, копчение
- Виды нагрева на выбор: Электро-, паро-, газонагрев, нагрев жидким топливом, горячим маслом
- Управление цифровым микропроцессором или сенсорной панелью
- Импульсное или психометрическое управление влажностью
- Дымогенератор на основе: опилок, щепы, «жидкого дыма»
- Установки с дымогенераторами оснащены автоматической системой мойки
- Возможно высокотемпературное исполнение до 160 С
- При необходимости возможна установка системы охлаждения
- В установках для жарки встроенный термический барьер



ELLERMATIC/C

ЭЛЛЕРМАТИК/С

- Установка интенсивного охлаждения
Установка из высококачественной нержавеющей стали с двойными стенками
- Загрузка до 6 рам, 1x1x2 м
 - Объем загрузки: макс.4000-12000 кг за цикл
 - Варианты исполнения:
 - с воздушным охлаждением
 - с воздушным охлаждением и водяным душем
 - с воздушным охлаждением и охлажденным водяным душем
 - с воздушным охлаждением, водяным душем и рассольным душем(циркуляционная система)
 - управляется цифровым микропроцессором или сенсорной панелью



CLIMATIC/E

КЛИМАТИК/Е

- Климатическая установка созревания/ дозревания
Установка для сушки, созревания, дозревания, с двойными стенками, термоизоляцией, модульным построением и автоматическим управлением клапанами.
- корпус из пластика или нержавеющей стали
 - управление цифровым микропроцессором или сенсорной панелью
 - загрузка: 1 загрузочная рама 80x80x155 см или 1 загрузочная рама 100x100x200 см или 1 – 2 загрузочных рамы 100x100x200 см
 - встроенный агрегат охлаждения



COMBIMIX

КОМБИМИКС

- Миксер массажер
полностью из высококачественной нержавеющей стали для смешивания и перемешивания
- модели на 150, 300 и 600 литров
 - электромеханический наклоняемый барабан с меняющейся скоростью
 - автоматический процесс работы
 - полное и простое опустошение бака
 - защитное устройство при открытии крышки
 - опции:
 - двойная рубашка с агрегатом охлаждения
 - микропроцессор на 50 программ
 - погрузчик для КОМБИМИКС 600



ELLERMIX

ЭЛЛЕРМИКС

- Смешиватель рассола
Установка из высококачественной нержавеющей стали для смешивания порошковых и жидких продуктов.
- Циркуляционный насос из высококачественной нержавеющей стали
 - Загрузочная воронка с держателем мешка
 - Автоматическое регулирование уровня воды
 - Автоматическое или ручное управление вентилями
 - Мойка резервуара
 - по заказу с охлаждением, двойными стенками и изоляцией резервуара
 - микропроцессор с контролем веса и с памятью рецептов



VACOMAT

ВАКОМАТ

Массажер

Установка из высококачественной нержавеющей стали для обработки продуктов с костями и без костей.

- Бережное массажирование перекачиванием без падения продукта
- Запатентованная система вакуумирования
- Автоматический цикл работы
- Автоматическая разгрузка
- Встроенное охлаждение и термоизоляция барабана (по желанию)
- Постоянный и периодический вакуум с откачкой воздуха
- Массажер может использоваться также для размораживания (впрыск пара)
- Управление цифровым микропроцессором или сенсорной панелью
- Модели от 150 до 12000 литров
- Комплектуется различными погрузочными устройствами



VACOMAT PLUS

ВАКОМАТ ПЛЮС

Массажер

Установка из высококачественной нержавеющей стали для обработки продуктов с костями и без костей.

- Новейшая система для щадящего массажирования продукта
- Бесступенчатая регулировка наклона барабана
- Автоматический цикл работы
- Автоматическая разгрузка
- Автоматизированное открытие и закрытие крышки нажатием кнопки
- Охлаждаемые, спирально расположенные лопасти
- Постоянный и периодический вакуум с откачкой воздуха
- Управление цифровым микропроцессором или сенсорной панелью
- Удобная мойка благодаря специальным отверстиям в барабане
- Комплектуется различными погрузочными устройствами



CLIMATIC

КЛИМАТИК

Климатическая установка созревания

Установка для созревания, дозревания, монтируемая в существующих помещениях

- Варианты исполнения:
- Сушка
- Сушка и копчение
- Дозревание
- Произвольное количество рам
- Управление цифровым микропроцессором или сенсорной панелью
- Нагрев электричеством, паром или горячей водой
- Импульсная или психометрическая регулировка влажности
- Установки с дымогенератором имеют автоматическую систему мойки
- Дымогенератор на основе опилок, щепы или «жидкого дыма»



HERCULES

ГЕРКУЛЕС

Дымогенератор

Полностью автоматический дымогенератор из высококачественной нержавеющей стали

Виды исполнения:

- Геркулес НС для щепы или опилок
- Геркулес R для генерации дыма трением из деревянного бруска
- Геркулес F для жидкого дыма
- Автоматическая генерация дыма
- Постоянная выработка дыма
- Устройство тушения (если требуется)
- Большой накопительный бункер для копильного материала





NOVOMAT/E

НОВОМАТ/Е

- Варочный котел
Установка новейшей конструкции и энергосбережения
- Полностью из качественной нержавеющей стали
 - Двойная изолированная крышка
 - Электрический или газовый нагрев
 - Контроль температуры в котле
 - Термо-масляная ванна(опция для газовых моделей)
 - Вместительная способность от 120 до 500 литров
 - Прямой подвод воды
 - Контроль температуры внутри продукта(опция)



NOVOMAT

НОВОМАТ

- Варочный котел
Установка новейшей конструкции и энергосбережения
- Полностью из качественной нержавеющей стали
 - Двойная изолированная крышка
 - Электрический, газовый или паровой нагрев
 - Контроль температуры в котле
 - Вместительная способность от 200 до 600 литров
 - Водяной клапан для подключения
 - Контроль температуры внутри продукта(опция)

PRESTOMAT

ПРЕСТОМАТ

- Ињектор рассола
Высокотехнологическая установка для обработки таких продуктов, как мясо с костями и без костей, так и птицы и рыбы
- Привод, насос и электрические элементы установлены отдельно вне рабочей зоны
 - Бесступенчатая смена скорости транспортной ленты
 - Быстросменная система игл
 - Регулируемое давление рассола
 - Вращающийся поршень, рабочее колесо или центробежный насос из нержавеющей стали
 - Ротационный фильтр, самоочищающийся с емкостью(по запросу)
 - Управление микропроцессором или сенсорным экраном
 - Модели от 11 до 236 игл



PRESTOMAT STAKER

ПРЕСТОМАТ СТЭЙКЕР

- Разбивочная машина
Высокотехнологическая установка для обработки мяса, птицы и рыбы
- Полностью из нержавеющей стали и высококачественного пищевого безопасного пластика
 - Быстрый и удобный демонтаж для мойки
 - Легко меняемая транспортная лента
 - Верхний угол ножа автоматически регулирует толщину мяса
 - Глубина надреза регулируется
 - Усилие надреза регулируется пневматикой
 - Расстояние между ножами регулируется от 16 до 86 мм
 - Выгрузка в 200 литровую емкость под машиной
 - Оба ножевых вала меняются без использования спец.инструмента
 - Ширина ленты от 450 мм до 605 мм для соединения с ПРЕСТОМАТ 81,184,102,236

