



Top quality through high tech since 1960

UNIMATIC • ELLERMATIC

 THERMAL OVENS & COOLING UNITS

 THERMISCHE UNIVERSALANLAGEN & KÜHLANLAGEN

 FORNI E IMPIANTI DI RAFFREDDAMENTO



UNIMATIC & ELLERMATIC	3
Thermal ovens vertical air flow - Thermische Anlagen vertikale Umluft - Forni a ventilazione verticale	
HERCULES	8
Smoke generator - Raucherzeuger - Generatore di fumo	
SPECIAL EQUIPMENT - SONDERAUSSTATTUNG - ATTREZZATURA SPECIALE	9
ELLERMATIC/H	10
Thermal ovens horizontal air flow - Thermische Anlagen horizontale Umluft - Forni a ventilazione orizzontale	
ELLERMATIC/C	12
Intensive cooling systems - Intensiv Kühlanlagen - Impianti di raffreddamento intensivi	
ELLERMATIC/P	14
Pasteurization ovens - Pasteurierungsanlagen - Forni di pastorizzazione	
ELLERMATIC COMBI	15
Combined plants - Kombianlagen - Impianti combinati	



 Since 1960 we supply solutions for the food production. We manufacture successful machines, plants and complete processing lines for the treatment of meat, sausage, ham, fish, cheese, vegetables and more.

"Top-quality through high tech" is our philosophy, so that our clients are able to obtain best results.

 Seit 1960 liefern wir Lösungen für die Herstellung von Nahrungsmitteln und produzieren erfolgreich Maschinen, Anlagen und komplette Prozesslinien für die Verarbeitung von Fleisch, Wurst, Schinken, Fisch, Käse, Gemüse und mehr.

"Top Qualität durch Spitzentechnik" lautet unsere Philosophie, damit unsere Kunden beste Resultate erzielen können.

 Dal 1960 forniamo soluzioni per la lavorazione di alimenti. Produciamo con successo macchine, impianti ed intere linee di lavorazione per carni, insaccati, prosciutti, pesce, formaggi, verdure ed altro.

"Tecnologia e qualità all'avanguardia" è la nostra filosofia, per consentire ai nostri clienti di raggiungere il massimo dei risultati.



UNIMATIC & ELLERMATIC

 Universal unit of ELLER for cooking, reddening, maturing, roasting, baking, refining, drying, scalding, cold-, warm- or hot smoking of various products.

Specially designed for the requirements of our customers, from the compact plant with one trolley for laboratories and crafts to the multi-trolley plant for industry. Decades of experience and great flexibility enable the implementation of special customer requirements.

The thermal units UNIMATIC and ELLERMATIC impresses with robust processing and strong special insulation for reduced energy consumption, double-walled door with robust closing elements made of solid stainless steel, reduction of weight loss and highest quality through DELTA cooking, sensitive, electronic room and core temperature control, extremely powerful, continuous and uniform air circulation as well as lowest noise level due to a specially designed radial fan and low-speed motor per each cart, even distribution of air/smoke by one supply and one exhaust air per each trolley guarantees the highest possible uniformity of the products to be treated, easy insertion of the trolleys thanks to fixed ramps or the possibility of installing the plant at ground level, reliability of the plant due to the use of well-known brand components, easy and fully automatic cleaning (standard for plants with smoke).

 Universalanlagen von ELLER zum Kochen, Röten, Reifen, Braten, Backen, Garen, Trocknen, Brühen, Kalt-, Warm- oder Heißbräuchern von verschiedensten Produkten.

Speziell für die Anforderungen unserer Kunden konzipiert, von der Kompaktanlage mit einem Wagen für Labor und Handwerk bis zur Mehrwagenanlage für die Industrie. Jahrzehntelange Erfahrung und große Flexibilität ermöglichen die Umsetzung besonderer Kundenwünsche.

Die thermischen Anlagen UNIMATIC und ELLERMATIC überzeugen durch robuste Verarbeitung und starke Spezialisierung für geringsten Energieaufwand, Doppelwandige Tür mit robusten Verschlusselementen aus massivem Edelstahl, Verringerung der Gewichtsverluste und höchste Qualität durch DELTA Kochen, feinfühlig, elektronische Raum- und Kerntemperaturregelung, extrem leistungsstarke, stufenlose und gleichmäßige Luftumwälzung sowie geringste Geräuschentwicklung durch einen speziell konzipierten Radialventilator und Niederdrehzahl-Motor pro Wagen, gleichmäßige Verteilung der Luft/ des Rauchs durch jeweils einer Zu- und einer Abluft pro Wagen garantiert so höchstmögliche Gleichmäßigkeit der zu behandelnden Produkte, leichtes Einschieben der Beschickungswagen durch fixe Rampen bzw. Möglichkeit die Anlage auf Bodenniveau einzubauen, Zuverlässigkeit der Anlage durch den Einsatz von namhaften Markenkomponenten, einfache und vollautomatische Reinigung (serienmäßig bei Anlagen mit Rauch).

 Forni universali ELLER per cucinare, rosolare, maturare, arrostiti, cuocere, asciugare, scottare, affumicare a freddo e a caldo di prodotti.

Progettati appositamente per le esigenze dei nostri clienti, dal sistema compatto con un solo carrello per i laboratori e l'artigianato al sistema multi-carrello per l'industria. Decenni di esperienza e grande flessibilità consentono di realizzare richieste speciali dei clienti.

I forni UNIMATIC ed ELLERMATIC sono di costruzione molto robusta e con coibentazione speciale di grande spessore per garantire una bassa dispersione energetica, porta a doppia parete con elementi di chiusura robusti in acciaio inox, cali peso dei prodotti limitati e massima qualità grazie alla cottura a DELTA, controllo sensibile ed elettronico della temperatura ambiente e del cuore, circolazione dell'aria estremamente potente, continua e uniforme, nonché minimo sviluppo di rumore grazie a una ventola radiale appositamente progettata e un motore a bassa velocità per ogni carrello, distribuzione uniforme dell'aria/dei fumi grazie a una mandata e uno scarico d'aria per ogni carrello che garantisce la massima uniformità possibile dei prodotti da trattare, inserimento facile dei carrelli grazie a rampe di carico fisse o alla possibilità di incassare il forno a livello del pavimento, affidabilità delle macchine grazie all'utilizzo di componenti di primarie marche, pulizia semplice e completamente automatica (standard per forni con fumi).



MICRO TOUCH

 Control MICRO TOUCH with brilliant 10,4" TFT color screen and operable screen surface (touch) with particularly resistant glass panel, easy operability by intuitive and clear program guidance, with 99 storable programs and display of the last 20 programs as graphic and digital representation, Password protection on different levels to protect the programs against unauthorized access, possibility of batch input, various interfaces for connection to a PC.

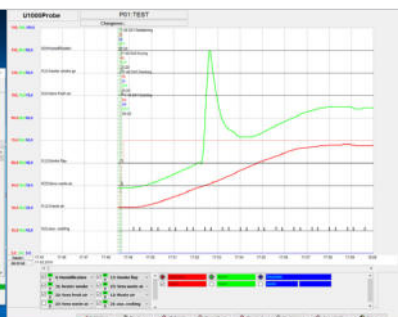
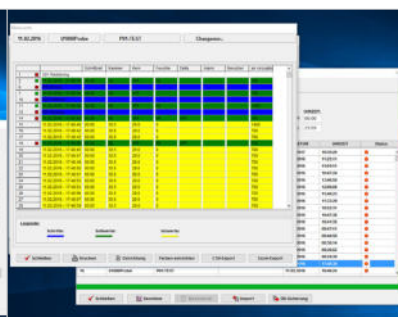
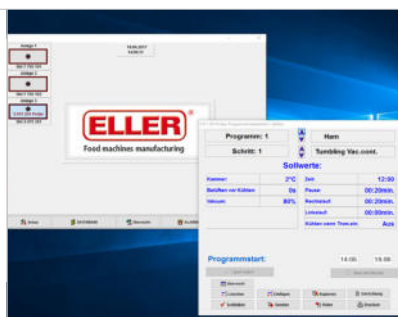
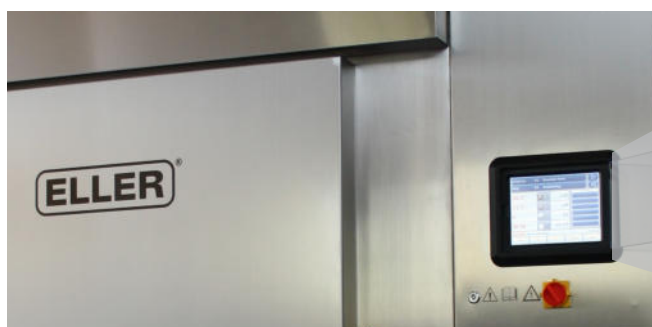
The MICRO.VIS visualization program ensures comprehensive quality control in accordance with HACCP and ISO 9000. It is possible to network the control system with a master system and to log temperature and humidity curves, processes, etc. With the remote maintenance system it is possible to operate MICRO.VIS from any location (Internet) and to directly influence and control the plant.

 MICRO TOUCH Steuerung mit brillanten 10,4" TFT-Farb-Bildschirm und bedienbarer Bildschirmoberfläche (Touch) mit besonders widerstandsfähiger Glasscheibe, einfache Bedienbarkeit durch intuitive und übersichtliche Programmführung, mit 99 speicherbaren Programmen und Anzeige der letzten 20 Programme als grafische und digitale Darstellung, Passwortschutz auf verschiedenen Ebenen zum Schutz der Programme gegen unbefugten Zugriff, Möglichkeit der Chargeneingabe, diverse Schnittstellen zum Anschluss an einen PC.

Mit dem Visualisierungsprogramm MICRO.VIS wird eine umfassende Qualitätskontrolle nach HACCP und ISO 9000 gewährleistet. Es besteht die Möglichkeit die Steuerung mit einem übergeordneten System zu vernetzen und Temperatur- und Feuchteverläufe, Prozesse usw. zu protokollieren. Mit dem Fernwartungssystem ist es möglich MICRO.VIS von jedem beliebigen Ort (Internet) zu bedienen und direkten Einfluss auf die Anlage zu nehmen und diese zu steuern.

 Controllore MICRO TOUCH con brillante schermo a colori TFT da 10,4" e superficie dello schermo azionabile (touch) con vetro particolarmente resistente, facile da usare grazie a una guida dei programmi intuitiva e chiara, con 99 programmi memorizzabili e visualizzazione degli ultimi 20 programmi come rappresentazione grafica e digitale, protezione con password a vari livelli per proteggere i programmi dall'accesso non autorizzato, possibilità di immissione di un numero di lotto, diverse interfacce per il collegamento al PC.

Il programma di visualizzazione MICRO.VIS garantisce un controllo di qualità completo in conformità alle norme HACCP e ISO 9000. È possibile collegare il sistema di controllo con un sistema di livello superiore e registrare le curve di temperatura e umidità, i processi, ecc. Con il sistema di manutenzione remota, è possibile gestire MICRO.VIS da qualsiasi luogo (Internet) e influenzare e controllare direttamente la macchina.



UNIMATIC

 The compact plants UNIMATIC are the perfect solution for laboratories as well as small and medium-sized companies. Despite their compact design for minimum space requirements, these plants have all the technological advantages and design variants of the industrial systems.

 Die Kompaktanlagen UNIMATIC sind die perfekte Lösung für Labors sowie kleine und mittelständische Unternehmen. Trotz kompakter Bauweise für minimalen Platzbedarf besitzen diese Anlagen alle technologischen Vorzüge und Ausführungsvarianten der Industrieanlagen.

 I forni compatti UNIMATIC sono la soluzione perfetta per laboratori e piccole e medie imprese. Nonostante il design compatto per ridurre al minimo gli ingombri, queste unità presentano tutti i vantaggi tecnologici e le varianti di design dei forni industriali.



Model – Modell – Modello UNIMATIC		1000	1600	2200
Capacity – Fassungsvermögen – Capacità	kg	40 ÷ 150	55 ÷ 220	65 ÷ 300
	lbs	88,2÷330,7	121,3÷485	143,3÷661,4
Measures trolley – Wagenabmessungen – misure carello	cm	70x70x135	80x80x155	90x90x175
	in	27,6x27,6x53,1	31,5x31,5x61	35,4x35,4x68,9
Stick lenght – Stocklänge – Lunghezza aste	cm	70	80	90
	in	27,6	31,5	35,4
Measures without smoke generator – Abmessungen ohne Raucherzeuger – Misure senza generatore fumo	cm	110x107x212	120x130x229	130x137x249
	in	43,3x42,1x83,5	47,2x51,2x90,2	51,2x54x98
Measures with smoke generator – Abmessungen mit Raucherzeuger – Misure con generatore fumo	cm	110x134x212	120x148x229	130x154x249
	in	43,3x52,8x83,5	47,2x58,3x117,7	51,2x60,6x98



ELLERMATIC

 The ELLERMATIC universal plant is the all-rounder for modern craft and industrial operations, which pays for itself in a very short time thanks to minimal weight loss, fast process times, low maintenance and operating costs. Highest quality and best taste as well as efficient and fast processing due to sophisticated technology, speak for the ELLERMATIC.

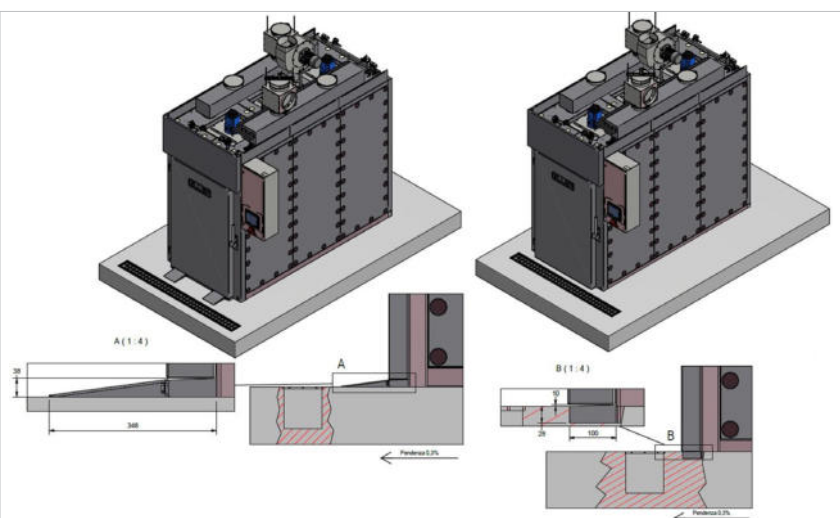
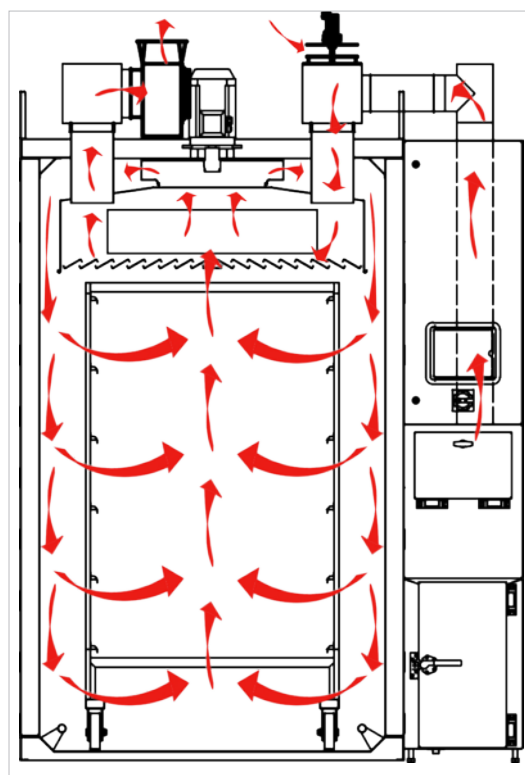
ELLERMATIC as single-row or double-row systems for highest capacity with highest uniformity of the products in shortest time.

 Die Universalanlage ELLERMATIC ist das Multitalent für die modernen Handwerks- und Industriebetriebe, welche sich durch minimalsten Gewichtsverlust, schnellen Prozesszeiten sowie niedrigen Wartungs- und Betriebskosten in kürzester Zeit rechnet. Höchste Qualität und bester Geschmack sowie effiziente und schnelle Verarbeitungsprozesse durch ausgereifte Technologie, sprechen für die ELLERMATIC.

ELLERMATIC als ein- oder doppelreihige Anlagen für höchste Kapazität bei höchster Gleichmäßigkeit der Produkte in kürzester Zeit.

 Il forno universale ELLERMATIC è il tuttofare per le aziende artigianali e industriali, che si ripaga in brevissimo tempo grazie alla minima perdita di peso, ai rapidi tempi di lavorazione e ai bassi costi di manutenzione e di esercizio. La massima qualità e il gusto migliore, nonché una lavorazione efficiente e veloce grazie alla tecnologia sofisticata, parlano a favore di ELLERMATIC.

ELLERMATIC è disponibile come sistema a fila singola o doppia per ottenere la massima capacità con la massima uniformità del prodotto nel minor tempo possibile.



Model – Modell – Modello ELLERMATIC		3000	3002	3003	3004
Capacity – Fassungsvermögen – Capacità	kg	110 ÷ 400	220 ÷ 800	330 ÷ 1200	440 ÷ 1600
	lbs	242 ÷ 882	485 ÷ 1.764	727 ÷ 2.655	970 ÷ 3.527
Number of trolleys – Wagenanzahl – Quantità carrelli		1	2	3	4
Rows of trolleys – Wagenreihe/n – File carrelli		1	1	1	1
Measures – Abmessungen – Misure	cm	160x125x292	160x230x280	160x335x280	160x461x280
	in	63x49,2x115	63x90,6x110,2	63x131,9x110,2	63x181,5x110,2
Total height – Gesamthöhe – Altezza totale	cm	300	305	310	310
	in	118,1	120,1	122,0	122,0
Width switch box/smoke generator – Breite Steuerung/Raucherzeuger – Larghezza controllo/generatore fumo	cm	50	50	50	50
	in	19,7	19,7	19,7	19,7

Model – Modell – Modello ELLERMATIC		3005	3006
Capacity – Fassungsvermögen – Capacità	kg	550 ÷ 2000	660 ÷ 2400
	lbs	1.212 ÷ 4.410	1.455 ÷ 5.291
Number of trolleys – Wagenanzahl – Quantità carrelli		5	6
Rows of trolleys – Wagenreihe/n – File carrelli		1	1
Measures – Abmessungen – Misure	cm	160x545x280	160x650x280
	in	63x214,6x110,2	63x225,9x110,2
Total height – Gesamthöhe – Altezza totale	cm	310	334
	in	122,0	131,5
Width switch box/smoke generator – Breite Steuerung/Raucherzeuger – Larghezza controllo/generatore fumo	cm	50	50
	in	19,7	19,7

Model – Modell – Modello ELLERMATIC		4004	4006	4008	4010
Capacity – Fassungsvermögen – Capacità	kg	440 ÷ 1600	660 ÷ 2400	880 ÷ 3200	1100 ÷ 4000
	lbs	970 ÷ 3.527	1.455 ÷ 5.291	1.940 ÷ 7.055	2.425 ÷ 8.819
Number of trolleys – Wagenanzahl – Quantità carrelli		4	6	8	10
Rows of trolleys – Wagenreihe/n – File carrelli		2	2	2	2
Measures – Abmessungen – Misure	cm	320x230x280	320x335x280	320x440x280	320x545x280
	in	126x90,6x110,2	126x131,9x110,2	126x173,2x110,2	126x214,6x110,2
Total height – Gesamthöhe – Altezza totale	cm	350	355	360	370
	in	137,8	139,8	141,7	145,7
Width switch box/smoke generator – Breite Steuerung/Raucherzeuger – Larghezza controllo/generatore fumo	cm	50	70	70	70
	in	19,7	27,6	27,6	27,6



HERCULES

 **ELLER smoke generator**
HERCULES integrated into the machine door, mounted on the side or positioned separately.



Friction smoke generator

For square timbers which, depending on the type of wood, lead to different, pleasant, mild smoke flavours. The smoke is generated by a special stainless steel friction wheel with low noise emission and comparatively low temperatures, which makes it ideal for cold smoking processes.

The unit can operate in a closed system, so no emissions are produced during the smoking phase.

 **ELLER-Raucherzeuger**
HERCULES in der Maschinentür integriert, extern seitlich angebracht oder separat positioniert.

Reiberaucherzeuger

Für Holzstäbe, welche je nach Holzart zu verschiedenen, angenehmen, milden Raucharomen führen. Der Rauch wird mittels eines Edelstahl-Spezialreiberades bei geringer Geräuscentwicklung und vergleichsweise niedrigen Temperaturen entwickelt, welcher sich somit bestens für Kalträucherprozesse eignet. Die Anlage kann im geschlossenen System arbeiten, somit entstehen keine Emissionen während der Räucherphase.

 **HERCULES** il generatore fumo di ELLER può essere incorporato nella porta, montato laterale o posizionato separatamente.

Generatore fumo a frizione

Tronchetti di legno, che in base al tipo di legno offrono aromi diversi. Il fumo viene creato tramite una ruota di frizione speciale in acciaio inox a basso rumore e temperature relativamente basse, per cui è molto adatto per il processo di affumicatura a freddo.

L'unità può funzionare in un sistema chiuso, quindi non produce emissioni durante la fase di affumicatura.



Sawdust or wood chips smoke generator

Optional for sawdust (ca. 0,75 ÷ 2,5mm, traditional flavour) or wood chips (ca. 4 ÷ 12mm, intensive flavour). Compact design with a large storage container for up to 48 hours smoking time.

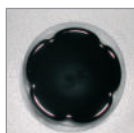
Sawdust or wood chips will be automatically taken from the container and be ignited independently in the burning chamber. Then the smoking material glows by its own through air supply. Automatic humidification and safety device built into the smoke generator as standard.

Raucherzeuger für Sägemehl oder Hackspäne

Wahlweise für Sägemehl (ca. 0,75 ÷ 2,5mm, traditionelles Aroma) oder Hackspäne (ca. 4 ÷ 12mm, kräftiges Aroma). Kompaktbauweise mit großem Vorratsbehälter für bis zu 48 Stunden Räucherzeit. Sägemehl bzw. Hackspäne werden automatisch aus dem Vorratsbehälter entnommen und in der Glühkammer selbstständig entzündet und verglimmt eigenständig durch Luftzuführung. Automatische Befuchtungs- und Sicherheitseinrichtung serienmäßig im Raucherzeuger eingebaut.

Generatore fumo a segatura o a trucioli

Il fumo può essere prodotto con segatura (ca. 0,75 ÷ 2,5mm, aroma tradizionale) o trucioli (ca. 4 ÷ 12mm, aroma intenso), versione compatta con un contenitore grande per una autonomia di fumo fino a 48 ore, dal contenitore la segatura o i trucioli sono convogliati in modo automatico nelle giuste dosi nella camera di combustione dove viene bruciata per autocombustione. Umidificazione automatica e dispositivo di sicurezza integrati nel generatore di fumo come standard.



Liquid smoke generator

For atomization of liquid smoke with fully utilization of the smoke flavours without tar.

Spraying nozzles will be used to mix smoke and air. A very fine fog and an optimal distribution of the smoke will be produced inside the chamber. No air purification system to meet the necessary limits.

Flüssigraucherzeuger

Zur Zerstäubung von flüssigem Rauch, mit voller Ausnutzung der Raucharomate ohne Teer. Zerstäuberdüsen zum Mischen von Rauch und Luft, wobei ein sehr feiner Rauchnebel und eine optimale Rauchverteilung in der Anlage entsteht. Keine Abluftreinigung zur Einhaltung der Grenzwerte notwendig.

Generatore di fumo liquido

Per la nebulizzazione dell'aroma di fumo liquido, per sfruttare al meglio gli aromi del fumo senza catrame, un ugello nebulizzatore miscela aria e aroma generando una finissima nebbia e una distribuzione ottimale all'interno del forno, con questo sistema non è necessaria alcuna specifica depurazione dei fumi allo scarico in atmosfera.



Special equipments - Sonderausstattungen - Attrezzature speciali



SPECIAL EQUIPMENTS

High temperature <180°C

Humidification by low pressure steam
Cooling system for external connection
Cooling shower inside
Rotation shower outside
Shower cabin
Reinforced dry function
Humidity measurement and regulation
Reinforced floor - anti-slip in the centre
Automatic door opener
Additional back door for transit
Vertical door opening
Hangingway-System
Trolley transport system
Inspection window
Heating by steam, gas or oil
Control and/or smoke generator displaced
Combination of smoke generators
Exhaust cleaner smoke
and other

ACCESSORIES

trolleys and hangingtrolleys,
Smoking sticks, fish hooks, trays and tray
for grease collection, ham forms, and more



SONDERAUSSTATTUNGEN

Hohe Temperatur <180°C

Befeuchtung mit Niederdruckdampf
Kühleinrichtung für externe Kühlmaschine
Kühldusche eingebaut
Externe Rotationsdusche
Duschkabine
Verstärkte Trockenfunktion
Feuchtemessung und Feuchterege- lung
Verstärkter Boden - in der Mitte rutschfest
Automatischer Türöffner
Türen vorder- und rückseitig (Transit)
Türöffnung vertikal
Hängebahn-Ausführung
Transportsystem für Wagen
Sichtfenster
Beheizung mit Dampf, Gas oder Öl
Versetzte Steuerung und/oder Raucher- zeuger
Kombination der Raucherzeuger
Abluftreiniger Rauch
und sonstiges

ZUBEHÖR

Beschickungswagen und Hängewagen,
Rauchstöcke, Fischhacken, Satten und Fet- tauffangwannen, Formen, und vieles mehr



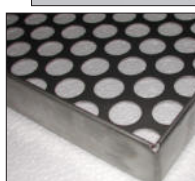
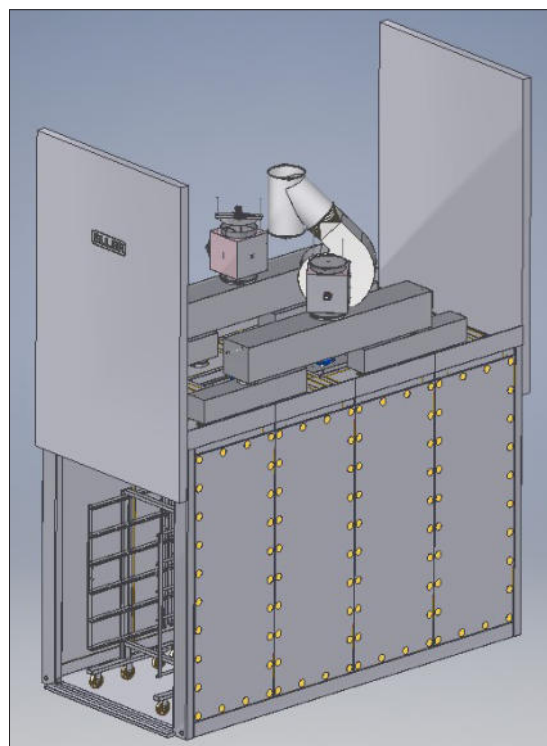
ATTREZZATURE SPECIALI

Alta temperatura <180°C

Umidificazione a vapore bassa pressione
Raffreddamento per connessione esterna
Doccia incorporata
Doccia rotativa esterna
Cabina doccia
Funzione di asciugatura rinforzata
Controllo e regolazione umidità
Pavimento rinforzato - antiscivolo centrale
Apriporta automatico
Porta addizionale posteriore per il transit
Apertura porta verticale
Guidovia
Sistema trasporto carrelli
Oblò
Riscaldamento a vapore, gas o olio diater- mico
Comando e/o generatore fumo disclocato
Generatori fumo combinati
Purificatore fumo
e altro

ACCESSORI

Carrelli e bilancelle,
Aste, ganci per pesci, bacinelle, bacinella
raccolgi grasso, stampi, e molto altro



ELLERMATIC/H



Universal plant with horizontal air flow for cooking, reddening, maturing, baking, refining, drying, scalding, cold-, warm- or hot smoking or roasting up to 220/250°C of various, especially lying products.

Decades of experience and great flexibility enable the implementation of special customer requirements.

In the ELLERMATIC/H, the air flows horizontally alternately from one side over the product to the other side and is therefore ideal for horizontal products such as fish, poultry and roast beef, petfood, but also for tofu, fruits, vegetables and herbs. The automatically alternating air flow direction at intervals (left-right, right-left) ensures the highest possible product uniformity. Significantly increased production capacities due to increased number of tiers of trolleys and in some cases even greater capacity increases due to the large air output and the associated reduction in process times.



Universalanlage mit horizontaler Wechselumluft zum Kochen, Rösten, Reifen, Backen, Garen, Trocknen, Braten bis 220/250°C von verschiedensten, speziell liegenden Produkten.

Jahrzehntelange Erfahrung und große Flexibilität ermöglichen die Umsetzung besonderer Kundenwünsche.

Bei der ELLERMATIC/H strömt die Luft horizontal abwechselnd von einer Seite über das Produkt zur anderen Seite und ist somit optimal für liegende Produkte, wie Fisch, Geflügel und Roastbeef, Petfood, aber auch für Tofu, Früchte, Gemüse und Kräuter. Die automatisch wechselnde Luftströmungsrichtung im Intervall (links-rechts, rechts-links) sorgt für höchstmögliche Produktgleichmäßigkeit. Wesentlich erhöhte Produktionskapazitäten durch erhöhte Etagenanzahl der Wagen sowie teilweise noch größere Kapazitätssteigerungen durch die große Luftleistung und der damit verbundenen Verkürzung der Prozesszeiten.

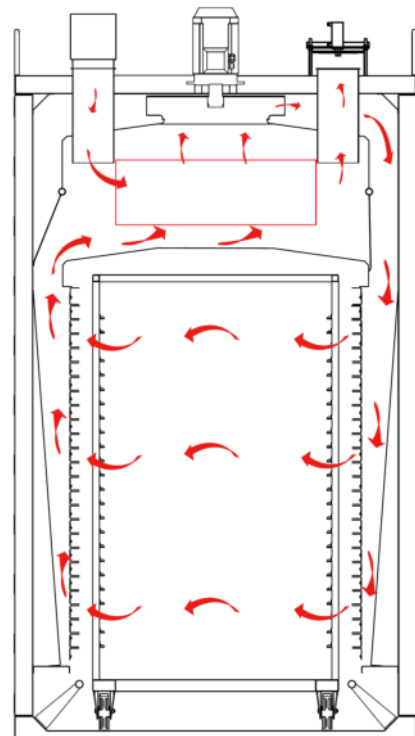
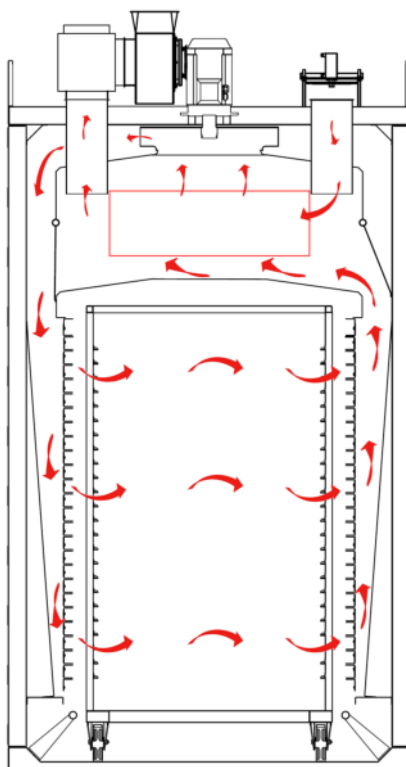


Forno universale con ventilazione orizzontale per cucinare, rosolare, maturare, cuocere, asciugare, scottare, affumicare a freddo e a caldo e arrostito fino a 220/250°C i prodotti, soprattutto prodotti sdraiati.

Decenni di esperienza e una grande flessibilità consentono di realizzare le richieste speciali dei clienti.

Nell' ELLERMATIC/H, l'aria scorre alternativamente da un lato all'altro del prodotto ed è quindi ottimale per prodotti orizzontali come pesce, pollame e roast beef, petfood, ma anche per tofu, frutta, verdura ed erbe. Il cambio automatico della direzione del flusso d'aria a intervalli (sinistra-destra, destra-sinistra) garantisce la massima uniformità del prodotto. Aumento significativo delle capacità produttive grazie al maggior numero di livelli di carrelli e, in alcuni casi, aumento ancora maggiore della capacità grazie all'elevata portata d'aria e alla conseguente riduzione dei tempi di processo.





Model – Modell – Modello ELLERMATIC/H		3000	3002	3003	3004
Capacity – Fassungsvermögen – Capacità	kg	110 ÷ 400	220 ÷ 800	330 ÷ 1200	440 ÷ 1600
	lbs	242 ÷ 882	485 ÷ 1.764	727 ÷ 2.646	970 ÷ 3.527
Number of trolleys – Wagenanzahl – Quantità carrelli		1	2	3	4
Rows of trolleys – Wagenreihe/n – File carrelli		1	1	1	1
Measures – Abmessungen – Misure	cm	185x125x320	185x230x320	185x340x320	185x450x320
	in	72,8x49,2x126	72,8x90,6x126	72,8x133,9x126	72,8x117,2x126
Total height – Gesamthöhe – Altezza totale	cm	340	345	355	355
	in	133,9	135,8	139,8	139,8
Width switch box/smoke generator – Breite Steuerung/Raucherzeuger – Larghezza controllo/generatore fumo	cm	50	50	50	70
	in	19,7	19,7	19,7	27,7



ELLERMATIC/C

 Intensive cooling systems of ELLER for time-saving and gentle handling of your products after the thermal treatments.

The ELLERMATIC/C impresses with notable reducing of the cooling time compared to traditional cooling systems. Higher hygienic standard due to the fast temperature drop. This allows to save space in cooling rooms and also allows to save considerable energy, saving shower water compared to conventional shower systems.

Different versions are available:

- only air cooling
- shower system with normal water
- shower system with chilled water or with ice water in circulation
- shower system combined with chilled salt water in circulation
- additional filtering, pasteurization and UV systems to keep the water in circulation pure.

 Intensiv-Kühlanlagen von ELLER für zeitsparende, schonende Bearbeitung Ihrer Produkte nach der thermischen Behandlungen.

Die ELLERMATIC/C überzeugt durch eine enorme Reduzierung der Kühlzeiten gegenüber traditionellen Kühlsystemen. Steigerung der Haltbarkeit und Qualität der Produkte aufgrund des schnellen Durchlaufens kritischer Temperaturbereiche. Dies ermöglicht Platzeinsparungen in Kühlräumen und eine erhebliche Energieeinsparung sowie auch eine Einsparung von Duschwasser im Vergleich zu herkömmlichen Duschsystemen.

Verschiedene Ausführungen stehen zur Auswahl:

- Reine Luftkühlung
- Duschsystem Normalwasser
- Duschsystem gekühltes Wasser oder mit Eiswasser in Zirkulation
- Duschsystem kombiniert mit gekühltem Salzwasser in Zirkulation
- Zusätzliche Filter-, Pasteurisie- und UV-Systeme zur Reinhaltung des Wassers in Zirkulation.

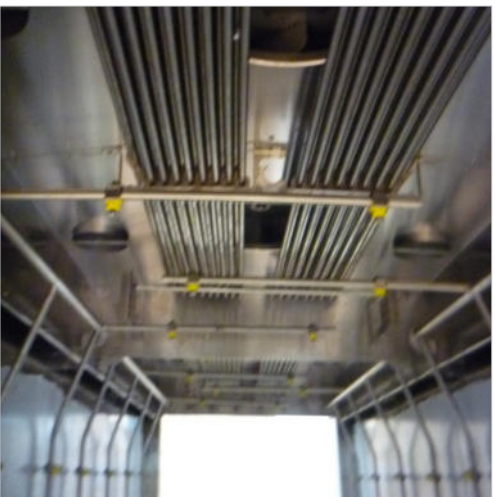
 L'impianto di raffreddamento intensivo di ELLER consente di abbattere i tempi di produzione e raffreddare velocemente i prodotti dopo essere stati trattati termicamente.

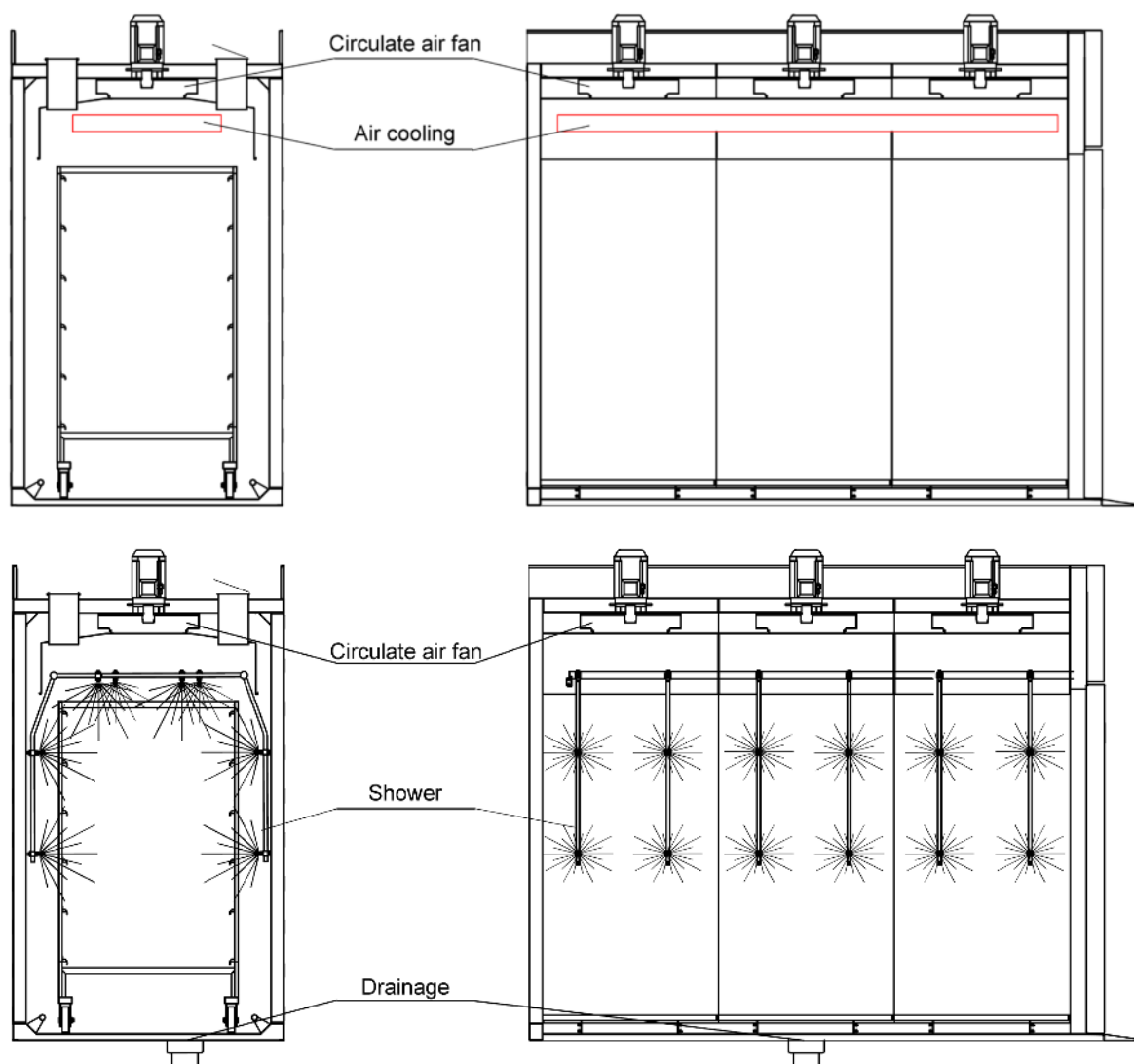
ELLERMATIC/C con tempi di raffreddamento notevolmente ridotti rispetto ai sistemi di raffreddamento tradizionali. Maggiore standard di igiene dovuta al rapido abbassamento della temperatura. Consente un risparmio di spazio nelle celle frigorifere, un considerevole risparmio energetico e risparmio del consumo d'acqua di doccia rispetto ai sistemi di doccia convenzionali.

Sono disponibili diverse versioni:

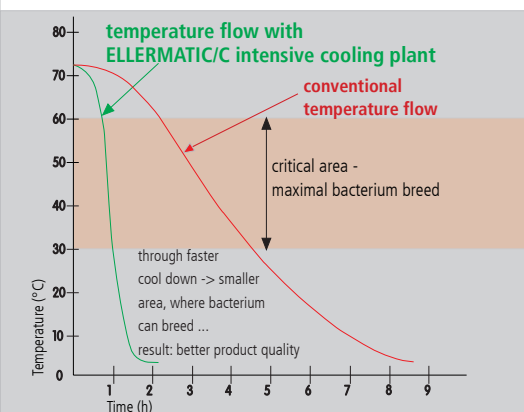
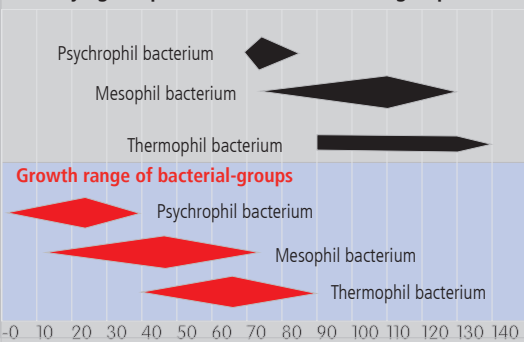
- solo raffreddamento ad aria
- sistema a doccia con acqua di rete a perdere
- sistema a doccia con acqua raffreddata a perdere o con acqua gelida in circuito chiuso
- sistema doccia combinata con acqua salata e raffreddata in circuito chiuso
- sistemi aggiuntivi di filtraggio meccanico, pastorizzazione e sistemi UV per mantenere pulita l'acqua in circuito chiuso.

Model – Modell – Modello ELLERMATIC/C		3002	3003	3004	3005	3006
Capacity – Fassungsvermögen – Capacità	kg	220 ÷ 800	330 ÷ 1.200	440 ÷ 1.600	550 ÷ 2.000	660 ÷ 2.400
	lbs	485 ÷ 1.764	727 ÷ 2.646	970 ÷ 3.527	1.212 ÷ 4.409	1.455 ÷ 5.291
Number of trolleys – Wagenanzahl – Quantità carrelli		2	3	4	5	6
Rows of trolleys – Wagenreihe/n – File carrelli		1	1	1	1	1
Measures – Abmessungen – Misure	cm	160x242x280	160x335x280	160x440x280	160x562x280	160x667x280
	in	63x95,3x110,2	63x131,9x110,2	63x173,2x110,2	63x221,3x110,2	63x262,6x110,23
Total height – Gesamthöhe – Altezza totale	cm	320	330	320	335	350
	in	126	129,9	126	131,9	137,8
Width switch box – Breite Steuerung – Larghezza controllo	cm	45	45	45	45	45
	in	17,7	17,7	17,7	17,7	17,7





Important temperature areas at production and storing of food
Destroying-temperature areas of bacterial-groups



ELLERMATIC/P

 Universal thermal plant for cooking and pasteurization with counterpressure, ideal for processing packaged and unpackaged products, such as meat, fish products and ready meals.

The ELLERMATIC/P convinces by a significant reduction of process times and thus time and energy savings, increased food safety and product shelf life as well as minimization of the number of germs on the surface without loss of organoleptic properties, quality improvement due to the pores on the surface of the product close quickly and therefore prevent of the product from oozing out of the packaging, fast heating times under counterpressure for pasteurization of products in modified atmosphere packaging, prevents tearing of the film and deformation of the packaging.

Chamber of ELLERMATIC/P specially designed for overpressure up to 0.49 bar, Door with safety interlock, opens only when there is no pressure in the chamber. Special hinges for a safe and pressure-tight closure.

The ELLERMATIC/P offers, depending on customer-specific requirements,
Pasteurization under counterpressure (overpressure),
Fast cooking with counterpressure,
cooking with low pressure steam,
showering - interval showering,
Intensive cooling,
Water recovery

 Thermische Universalanlage zum Kochen und Pasteurisieren mit Gegendruck, ideal zur Verarbeitung von verpackten und unverpackten Produkten, wie zum Beispiel Fleisch- und Fischprodukte sowie Fertiggerichte.

Die ELLERMATIC/P überzeugt durch eine wesentliche Verkürzung der Prozesszeiten und somit Zeit- und Energieeinsparung, erhöhte Lebensmittelsicherheit und Produkthaltbarkeit sowie Minimierung der Keimzahl an der Oberfläche ohne Verlust der organoleptischen Eigenschaften, Qualitätsverbesserung durch ein schnelles schließen der Poren an der Produktoberfläche und somit Verhinderung des Aussaftens in der Verpackung, schnelle Aufheizzeiten unter Gegendruck zur Pasteurisierung von Produkten in Schutzgasverpackungen, verhindert das Reißen der Folie und das Verformen der Verpackung.

Kammer der ELLERMATIC/P speziell für einen Überdruck von bis zu 0,49 bar ausgeführt, Tür mit Sicherheitsverriegelung, öffnet nur, wenn kein Druck mehr in der Kammer herrscht. Spezialscharniere für einen sicheren und druckdichten Verschluss.

Die ELLERMATIC/P bietet, je nach kundenspezifischen Anforderungen,
Pasteurisieren unter Gegendruck (Überdruck),
Schnellkochen mit Gegendruck,
Kochen mit Niederdruckdampf,
Duschen - Intervallduschen,
Intensivkühlen,
Wasserwiedergewinnung

 Sistema termico universale per la cottura e la pastorizzazione in contropressione, ideale per la lavorazione di prodotti confezionati e non confezionati, come carne, pesce e piatti pronti.

L'ELLERMATIC/P convince per la significativa riduzione dei tempi di processo e quindi per il risparmio di tempo ed energia, aumento della sicurezza alimentare e della durata di conservazione dei prodotti, nonché riduzione al minimo del numero di germi sulla superficie senza perdita delle proprietà organolettiche, miglioramento della qualità grazie alla rapida chiusura dei pori sulla superficie del prodotto e quindi alla prevenzione della trasudazione nella confezione, tempi di riscaldamento rapidi in contropressione per la pastorizzazione dei prodotti in confezioni in atmosfera modificata, evita la lacerazione del film e la deformazione della confezione.

Camera dell'ELLERMATIC/P appositamente progettata per una sovrappressione fino a 0,49 bar, Porta con interblocco di sicurezza che si apre solo quando non c'è più pressione nella camera. Cerniere speciali per una chiusura sicura e a tenuta di pressione.

L'ELLERMATIC/P offre, a seconda delle esigenze specifiche del cliente,
Pastorizzazione in contropressione (sovrappressione),
Cottura a pressione con contropressione,
Cottura con vapore a bassa pressione,
Docce - docce intervallate,
Raffreddamento intensivo,
Recupero dell'acqua



ELLERMATIC COMBI

 This machine combines the universal plant ELLERMATIC and intensive cooling system ELLERMATIC/C, both machines successfully produced by ELLER, in one single plant, connected with an automatic transport system for trollies.

The ELLERMATIC COMBI convinces through higher productivity and optimum working conditions compared to conventional systems by eliminating time-consuming and costly handling of charging trollies, highest hygiene standards, as the product remains in the system until the set temperature is reached, as well as longer shelf life of the products due to targeted and fast passing of the critical temperature ranges, low weight loss due to controlled and rapid cooling, low space requirements and savings in cold room and storage areas, automated processes for additional operational reliability and a reduction in personnel costs.

The ELLERMATIC COMBI will be realized according to the individual customer needs.

 Diese Anlage kombiniert die beiden, bei ELLER seit Jahren erfolgreichen ELLERMATIC - Universalanlagen und ELLERMATIC/C - Intensivkühlanlagen in einer einzigen Anlage, verbunden mit einem automatischen Beförderungssystem für Beschickungswagen.

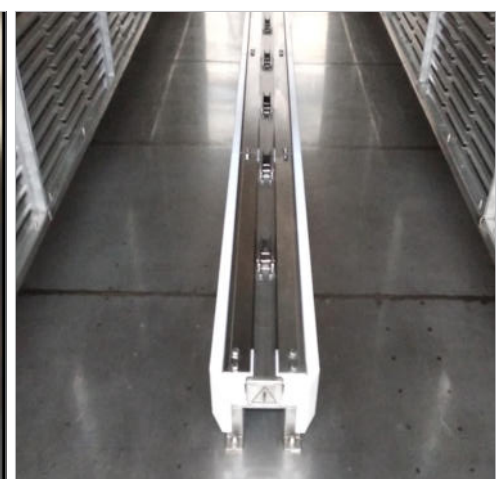
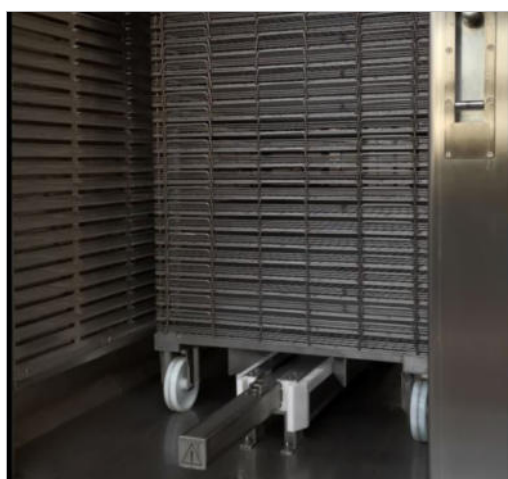
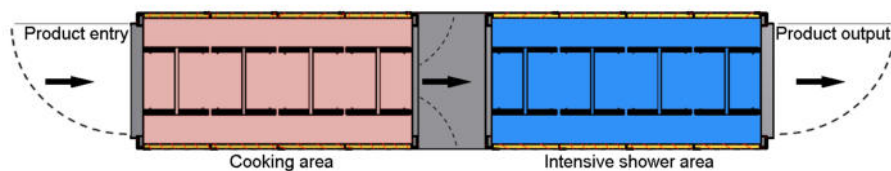
Die ELLERMATIC COMBI überzeugt durch höhere Produktivität und optimale Arbeitsbedingungen gegenüber konventionellen Anlagen durch Entfall von zeit- und kostenaufwändigen Handling von Beschickungswagen, höchste Hygienestandards, da das Produkt bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur in der Anlage verbleibt sowie längere Haltbarkeit der Produkte durch gezieltes und schnelles Durchlaufen der kritischen Temperaturbereiche, geringe Gewichtsverluste durch kontrolliertes und schnelles Abkühlen, geringer Platzbedarf und Einsparung von Kühlraum- und Lagerflächen, automatisierte Prozesse für zusätzliche Betriebssicherheit und einer Reduzierung der Personalkosten.

Die ELLERMATIC COMBI wird entsprechend den individuellen Kundenbedürfnissen ausgeführt.

 Questo impianto combina il forno universale ELLERMATIC e l'impianto di raffreddamento ELLERMATIC/C. I due impianti che da anni riscuotono successo in ELLER, in un unico impianto collegato con un sistema di trasporto automatico per il trasferimento dei carrelli.

ELLERMATIC COMBI convince per la sua maggiore produttività e condizioni di lavoro ottimali rispetto ai sistemi tradizionali, grazie all'eliminazione della lunga e costosa movimentazione dei carrelli di carico, elevati standard igienici, in quanto il prodotto rimane nel sistema fino al raggiungimento della temperatura impostata, nonché una maggiore conservabilità dei prodotti grazie al superamento mirato e rapido degli intervalli di temperatura critici, bassa perdita di peso grazie al raffreddamento rapido e controllato, bassi requisiti di spazio e risparmio nelle celle frigorifere e nelle aree di stoccaggio, processi automatizzati per una maggiore sicurezza operativa e una riduzione dei costi del personale.

La ELLERMATIC COMBI viene dimensionata e realizzata in base alle specifiche esigenze dei clienti.



Worldwide...



Modification and errors reserved - Änderungen und Irrtümer vorbehalten - Modifiche e errori riservati



Food machines manufacturing

Via Weingartner Str. 11
39022 Algund / Lagundo
Southtyrol - ITALY

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