



Top quality through high tech

VACOMAT

 TUMBLERS • LOADERS

 POLTERMASCHINEN • BESCHICKUNGEN

 ZANGOLE • CARICATORI



VACOMAT

VACOMAT FEATURES - MERKMALE - CARATTERISTICHE

3

VACOMAT PLUS

VACOMAT PLUS FEATURES - MERKMALE - CARATTERISTICHE

4

VACOMAT PLUS TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - DATI TECNICI

5

TOUCH

TOUCH FEATURES - MERKMALE - CARATTERISTICHE

6

LOADER

LOADER FEATURES - MERKMALE - CARATTERISTICHE

7



 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.



VACOMAT

 Tumbler of ELLER for tumbling, flavouring, marinating, mashing and mixing as well as for cooling, thawing, cooking and coating. Ideal for products such as cooked ham, corned beef, meat, raw ham, poultry and fish products, convenience food, vegetables and much more.

The VACOMAT guarantees an optimal and delicate treatment of the product due to the particular geometry of the wings, which allows with its straight and slightly inclined form a very gentle massage by rolling the product and thus allows also to work different products with and without bones.

Low energy consumption due to the additional insulation at the VACOMAT with jacket-cooling.

 Poltermaschine von ELLER zum Poltern, Würzen, Marinieren, Mürben und Mischen sowie zum Kühlen, Auftauen, Kochen und Coaten. Ideal für Produkte wie Kochschinken, Kochpökelfleisch, Rohschinken, Geflügel- und Fischprodukten, Convenience Food, Gemüse und viele andere mehr.

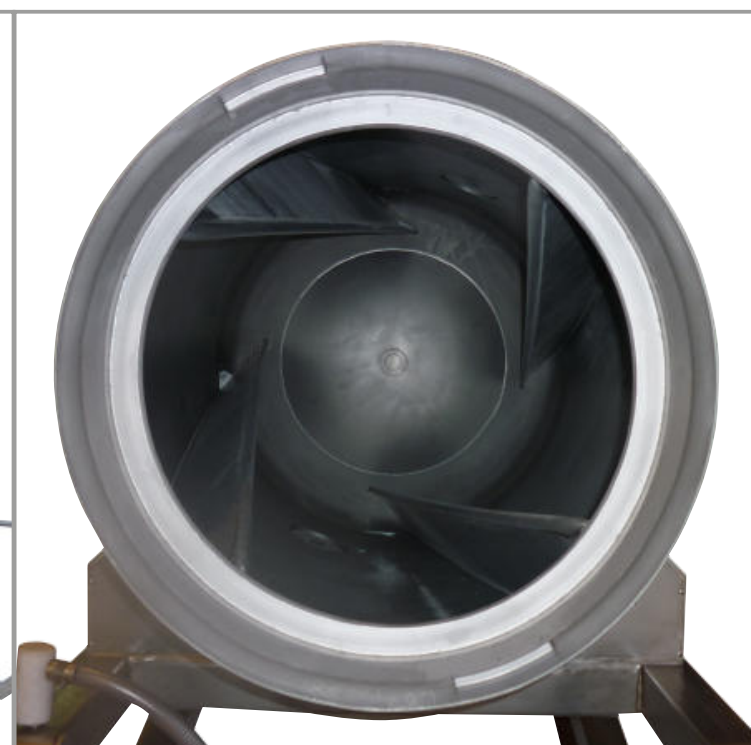
Die VACOMAT garantiert eine optimale, delikate Bearbeitung des Produktes durch die besondere Geometrie der Holme, welche mit ihrer geraden und leicht schräg geneigten Form eine sehr sanfte Massage des Produktes durch Abrollen ermöglicht und somit auch die Bearbeitung verschiedenster Produkte mit und ohne Knochen erlaubt.

Geringer Energieaufwand durch Zusatzisolierung bei VACOMAT mit Mantel-Kühlung.

 Zangola di ELLER per zangolare, insaporire, marinare, frollare, mescolare così come per raffreddare, scongelare, cuocere e coating. Ideale per prodotti come prosciutto cotto, carni cotte salmistrare, carne fresca, prosciutto crudo, pollame e pesce, convenience food, verdure e altri ancora.

La VACOMAT garantisce una lavorazione ottimale e delicata del prodotto grazie alla particolare geometria delle pale di forma diritta, leggermente obliqua e inclinata, agevola un massaggio molto delicato di arrotondamento del prodotto, per avere così la possibilità di lavorare una vasta gamma di prodotti con e senza osso.

Basso consumo energetico grazie all'isolamento supplementare alla VACOMAT con raffreddamento botte.



VACOMAT PLUS



Tumbler of ELLER for tumbling, flavouring, marinating, mashing and mixing as well as for cooling, thawing, cooking and coating. Ideal for products such as cooked ham, corned beef, meat, raw ham, poultry and fish products, convenience food, vegetables and much more.

The VACOMAT PLUS with her unique helical paddle geometry promotes increased effectiveness of massage and consequently improves the quality and yield of the product with significantly reduced processing times.

THE VACOMAT PLUS with integrate cooling consisting of two hollowly, helical paddles for the passage of the cooling liquid, which ensure an optimal thermal transfer to the product in contact with the paddles in the inside of the barrel.



Poltermaschine von ELLER zum Poltern, Würzen, Marinieren, Mürben und Mischen sowie zum Kühlen, Auftauen, Kochen und Coaten. Ideal für Produkte wie Kochschinken, Kochpökelwaren, Frischfleisch, Rohschinken, Geflügel- und Fischprodukten, Convenience Food, Gemüse und viele andere mehr.

Die VACOMAT PLUS mit ihrer einzigartigen, spiralförmigen Geometrie der Holme erhöht wesentlich die Wirksamkeit der Massage und verbessert somit stark die Qualität und Ausbeute des Produktes bei deutlich reduzierten Bearbeitungszeiten.

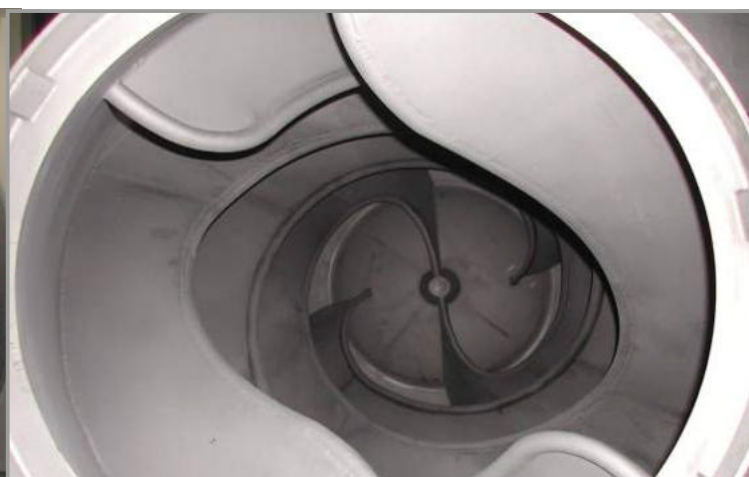
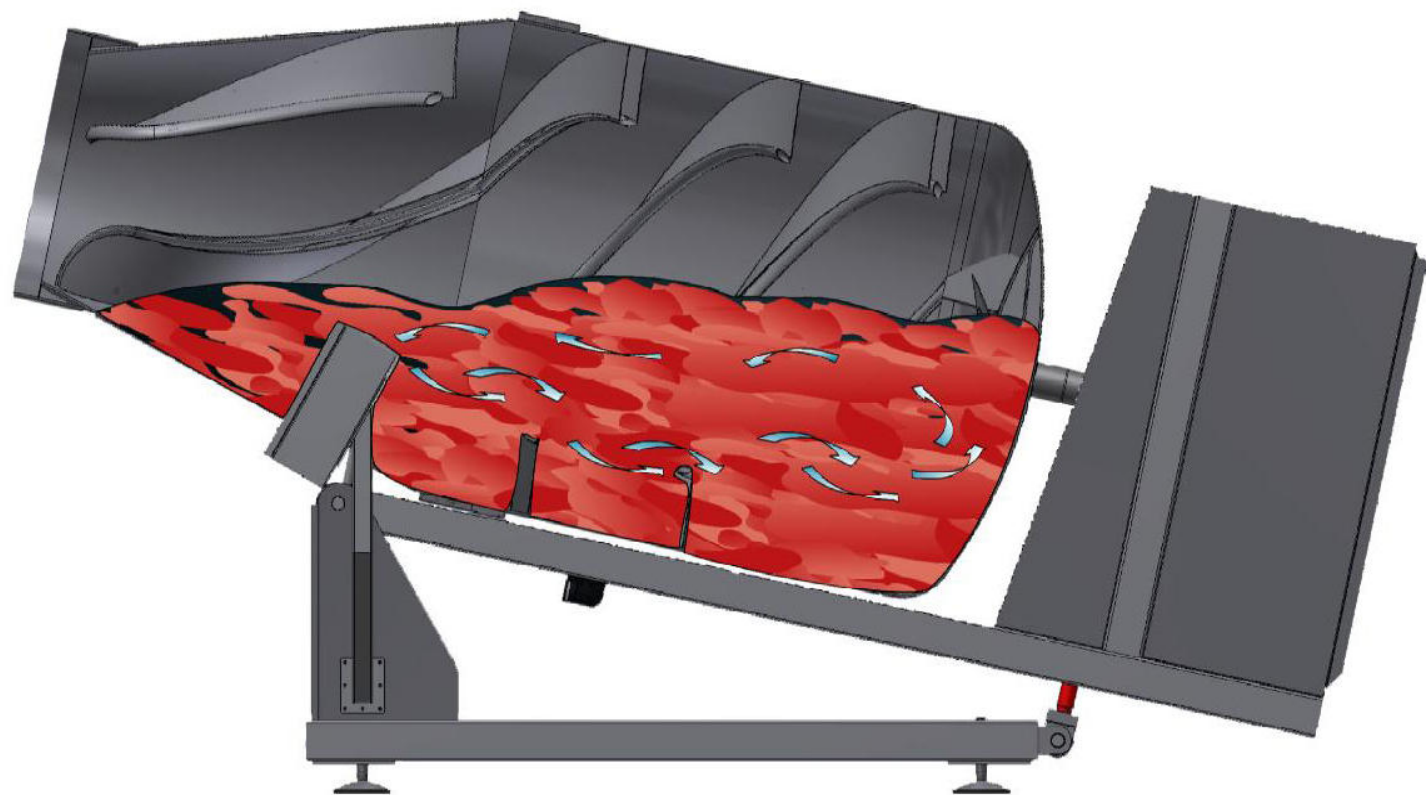
Die VACOMAT PLUS mit Kühlung wird mit zwei spiralförmigen, hohlen Holmen für den Durchfluss der Kühlflüssigkeit ausgeführt, welche so eine optimale Kühlung des an den Holmen anliegenden Produktes auch im Trommelinneren gewährleistet.



Zangola di ELLER per zangolare, insaporire, marinare, frollare, mescolare così come per raffreddare, scongelare, cuocere e coating. Ideale per prodotti come prosciutto cotto, carni cotte salmistrare, carne fresca, prosciutto crudo, pollame e pesce, convenience food, verdure e altri ancora.

La VACOMAT PLUS grazie alla geometria elicoidale delle pale favorisce un aumento dell'efficacia del massaggio e conseguentemente un miglioramento della qualità, delle rese del prodotto in tempi di lavorazione significativamente ridotti.

La VACOMAT PLUS con il raffreddamento integrato, costituito da due pale elicoidali cave per il passaggio del liquido di raffreddamento, garantisce un ottimale trasferimento termico al prodotto a contatto con le pale al interno della botte.



VACOMAT PLUS

 The VACOMAT and VACOMAT PLUS impresses with robust processing, increased capacity and greater flexibility in processing products because of a more or less intensive massage of the tillable barrel, the variable speed of the barrel and the infinitely variable vacuum intensity, higher weight profit and that way more output through reduced weight loss and higher liquid binding inside the product, optimal protein binding, increased production capacities through reducing of the work time, base frame for a better positioning of the machine with adjustable feet in stainless steel and with the possibility to positioning optional load cells for weight control, easy of work and time saving through integrate unloading chicane, facilitate of the cleaning operations through side opening on the barrel.

Options

Cooling, heating, steam injection, vacuum loading, automatic lid opener, hanging support for lid, weighing cells for accurate weight control during the addition of product and brine, as well as other additional equipment to customize the tumbler VACOMAT to our customer needs.

 Die VACOMAT und VACOMAT PLUS überzeugen durch robuste Verarbeitung, erhöhtem Fassungsvermögen und größerer Flexibilität bei der Produktverarbeitung mittels einer mehr oder weniger intensive Massage durch die schwenkbare Trommel, der stufenlosen Trommelgeschwindigkeit und der stufenlosen Steuerung der Vakuumintensität, höherer Gewichtsausbeute und somit mehr Ertrag durch reduzierte Gewichtsverluste und höherer Flüssigkeitsbindung im Produkt, optimale Durchsalzung, erhöhte Produktionskapazitäten durch Reduzierung der Behandlungszeiten, einem Grundrahmen für eine bessere Positionierung der Maschine mit verstellbaren Füßen in Edelstahl und der Möglichkeit, optionale Wiegezellen zur Gewichtskontrolle zu installieren, Arbeitserleichterung und Zeiterparnis durch integrierte Entleer-Schikane, erleichterte Reinigungsvorgänge durch seitliche Öffnungen an der Trommel.

Optionen

Kühlung, Heizung, Dampfinjektion, Vakuumbeschickung, automatischer Deckelöffner, Deckelaufhängevorrichtung, Wiegezellen zur genauen Gewichtskontrolle bei der Zugabe des Produktes und Lake sowie weitere Zusatzeinrichtungen um die VACOMAT kundenindividuellen Bedürfnissen anzupassen.

 La VACOMAT e VACOMAT PLUS si caratterizza per la costruzione robusta, capacità di carico maggiorata e maggiore flessibilità nelle lavorazioni dei prodotti, con un massaggio più o meno intensivo a seconda della inclinazione della botte, la velocità variabile e la regolazione del grado di vuoto, maggiore resa del prodotto di peso e quindi più reddito attraverso riduzione del calo peso e maggiore legame del liquido nel prodotto, ottimale stimolazione proteica, aumento della capacità produttiva riducendo i tempi di lavorazione, telaio base per un miglior posizionamento della macchina con piedini regolabili in acciaio inossidabile e la possibilità di posizionare celle di carico (opzione) per la pesatura, risparmio di tempo e fatica grazie al scivolo di scarico incorporato, agevolazione delle operazioni di pulizia grazie alle portelle laterali sulla botte.

Opzioni

Raffreddamento, riscaldamento, iniezione vapore, caricatore sottovuoto, apertura del coperchio automatica, supporto per coperchio, celle di carico per il controllo del peso preciso con l’aggiunta del prodotto e salamoia, come anche altri accessori per personalizzare la zangola VACOMAT alle esigenze dei nostri clienti.

Model – Modell – Modello VACOMAT		1000	2000	3000	4000	5000
Volume – Inhalt – Volume	l	1.000	2.000	3.000	4.000	5.000
	gal	220	440	660	880	1.100
Capacity till max. – Fassungsvermögen bis max. – Capacità fino mass.	kg	420÷600	840÷1200	1260÷1800	1680÷2400	2100÷3000
	lbs	926÷1.323	1.852÷2.646	2.778÷3.968	3.704÷5.291	4.630÷6.614
Measures – Abmessungen – Misure	cm	317x100x176	384x150x218	417x150x272	447x160x248	461x170x262
	in	124,8x39,4x69,3	151,2x59x107,1	164,2x59x107,1	176x63x97,6	181,5x66,9x103,1
Width with control – Breite mit Steuerung – Larghezza con quadro	cm	163	210	210	223	233
	in	64,2	82,7	82,7	87,8	91,7
Height unloading position – Höhe ausgefahren – Altezza con botte alzata	cm	267	299	318	335	361
	in	105,1	117,7	125,2	131,9	142,1
Height of loading – Einfüllhöhe – Altezza carico	cm	120	134	158	158	169
	in	47,2	52,7	62,2	62,2	66,5
Height of emptying – Entleerhöhe – Altezza scarico	cm	85	101	111	104	112
	in	33,5	39,8	43,7	40,9	44,1



TOUCH



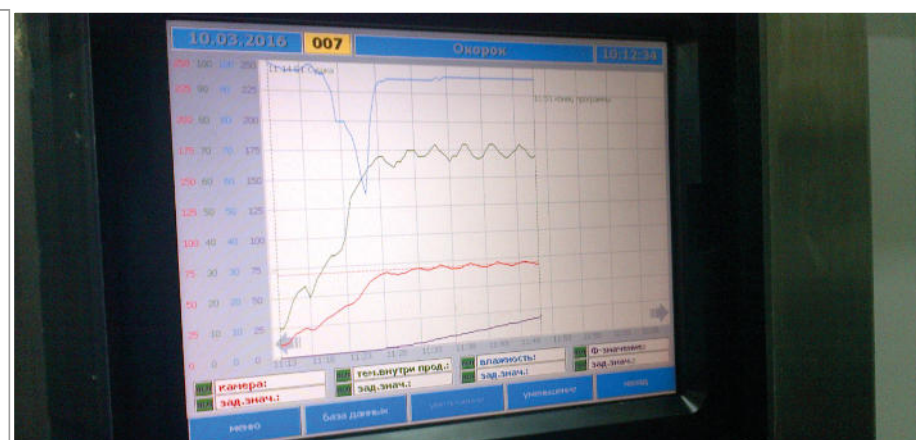
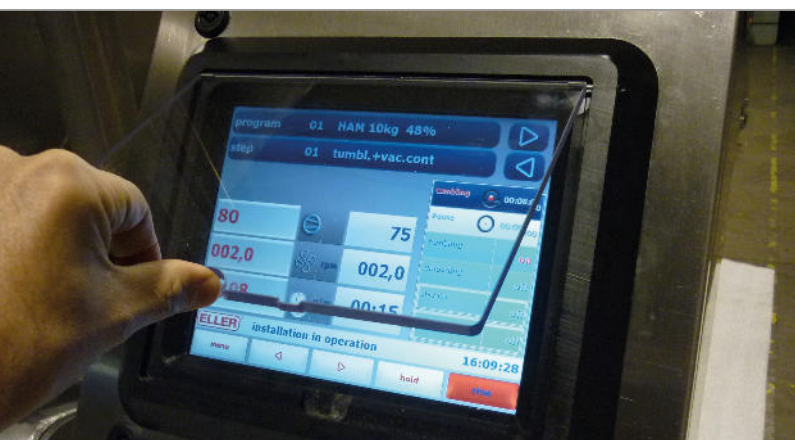
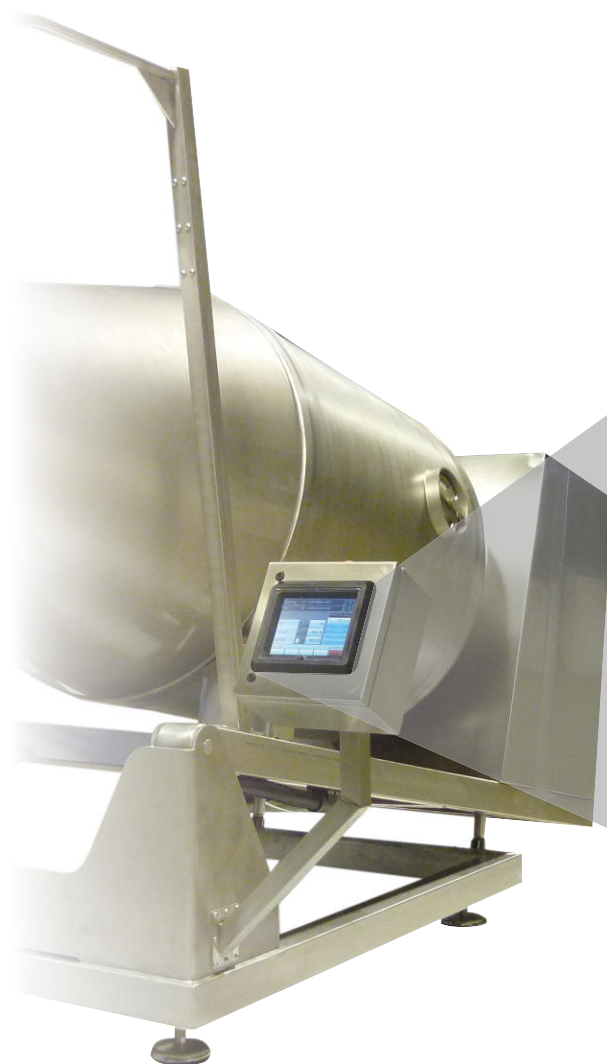
Control Micro Touch with 10,4" TFT-Colour display and touch screen surface, with storable programs and possibility to control the last saved programs. Alphanumerical text input, programs can be protected by codes, possibility to enter a batch number, several interfaces enables to transfer data to a PC. The visualization program offers the possibility to watch/record on distance the data of process on a connected PC. With the remote control program it's possible to use the visualization program from anywhere (Internet) and to operate and intervene directly on the remote machine.



Micro Touch Steuerung mit 10,4" TFT-Farb-Bildschirm und bedienbarer Bildschirmoberfläche (Touch), mit speicherbaren Programmen und Möglichkeit die letzten gespeicherten Programme zu prüfen. Alpha-Numerische Texteingabe, Möglichkeit Programme durch Passwörter zu schützen, Möglichkeit eine Chargen-Nummer einzugeben und diverse Schnittstellen zum Datentransfer auf einen PC. Mit dem Visualisierungsprogramm besteht die Möglichkeit die Prozessdaten von einem angeschlossenen PC aus zu überwachen/speichern. Mit dem Steuerungsprogramm ist es möglich das Visualisierungsprogramm von jedem beliebigen Ort (Internet) aus zu bedienen und direkten Einfluss auf die Anlage zu nehmen und diese zu steuern.



Controllore Micro Touch con monitor TFT da 10,4" a colori e schermo tattile (Touch), con programmi memorizzabili, le ultime lavorazioni memorizzate possono essere verificate. Immissione del testo alfa-numerico, possibilità di protezione dei programmi con codici di accesso, possibilità di immissione di un numero di lotto, numerose interfacce per il trasferimento di dati ad un computer remoto. Con il programma di visualizzazione è possibile il monitoraggio/registrazione a distanza dei dati di processo su un computer connesso. Con il programma di telecontrollo è possibile usare il programma di visualizzazione da qualsiasi luogo (Internet) e di programmare ed intervenire direttamente sulla macchina a distanza.



LOADER



VACUUM LOADER

for the aspiration of small and middle size products into the barrel of the tumbler, in stainless steel execution, container mobile or with feet.

SWINGLOADER

for industrial trolleys 200l or 300l, but also for bulk container, moveable frame with wheels and brake, the tilting operation can be stopped in any position, thus ensures a controlled emptying, easy operation and cleaning due to the stainless steel construction.

COLUMN LIFTER

for industrial trolleys 200l or 300l, lifts up the trolley horizontal, no lost of product or brine because the trolley will tipped only on the highest point, moveable frame with wheels and brake or for fix positioning, adjustable loading funnel.



VAKUUMBESCHICKUNG

zum Ansaugen von klein und mittelgroßen Produkten in die Trommel der Poltermaschine, Behälter fahrbar oder mit Füßen.

SWINGLOADER

für Normbeschickungswagen von 200l oder 300l, aber auch von Großbehältern, fahrbares Rahmengestell mit Rollen und Bremsen, der Kippvorgang kann in jeder Position gestoppt werden, somit ist ein kontrolliertes Entleeren gewährleistet, einfache Bedienung und Reinigung aufgrund der Edelstahlkonstruktion.

HEBE-/KIPPVORRICHTUNG

für Normbeschickungswagen von 200l oder 300l, hebt den Hubwagen horizontal an, kein Verlust an Produkt oder Lake, da der Hubwagen erst an der höchsten Stelle kippt, fahrbares Rahmengestell mit Rollen und Bremsen oder zur fixen Positionierung, höhenverstellbarer Einfülltrichter, fahrbares Rahmengestell mit Rollen und Bremsen oder zur fixen Positionierung, höhenverstellbarer Einfülltrichter.



CARICATORE SOTTOVUOTO

per aspirare prodotto di dimensioni medio-piccole all'interno della zangola, esecuzione in acciaio inossidabile, contenitore mobile su ruote o con piedini.

SWINGLOADER

per vagonetti industriali da 200l o 300l, ma anche per grandi contenitori, telaio mobile con ruote e freni, il ribaltamento può essere fermato in qualsiasi posizione, quindi è assicurato un svuotamento controllato, facile utilizzo e pulizia grazie alla costruzione in acciaio inox.

CARICATORE A COLONNA

per vagonetti industriali da 200l o 300l, alza il vagonetto in modo orizzontale, senza perdite di prodotto e salina perché il vagonetto viene rovesciato solo nella posizione più alta, telaio mobile con ruote e freni o per posizionamento fisso, con imbuto di caricamento regolabile.



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