



Top quality through high tech since 1960

VACOMAT • COMBIMIX

 TUMBLERS • MIXER/TUMBLERS

 POLTERMASCHINEN • MENGTUMBLERS

 ZANGOLE • IMPASTATRICI/MASSAGGIATRICI



VACOMAT

VACOMAT FEATURES - MERKMALE - CARATTERISTICHE	3
VACOMAT TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - DATI TECNICI	4
TOUCH FEATURES - MERKMALE - CARATTERISTICHE	5

COMBIMIX

COMBIMIX FEATURES - MERKMALE - CARATTERISTICHE	6
COMBIMIX TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - DATI TECNICI	7



 Since 1960 we are active in the food sector and successful manufacturer of 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 sind wir im Nahrungsmittelbereich tätig und stellen erfolgreich Maschinen, Anlagen und komplette Prozesslinien für die Verarbeitung von Fleisch, Wurst, Schinken, Fisch, Käse, Gemüse und mehr her.

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

 Dal 1960 siamo attivi nel settore alimentare e 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

 Optimal and delicate massage of the product through the optimal form of the wings.

Work of different products with and without bones.

Machine with eccentric opening for a larger filling capacity and easier emptying. Fully automatic operation, infinitely variable vacuum control, vacuum exhaust system inside, cleaning connection for suction-system backside, continuously variable drum speed forward/backward, integrated unloading system. Emptying height for industry carts.

Option

Integrated cooling system, fill chute, discharge aid-scraper

 Optimale und delikate Massage des Produktes durch die optimale Form der Holme.

Bearbeitung verschiedenster Produkte mit und ohne Knochen.

Maschine mit exzentrischer Öffnung für eine größere Füllkapazität und einer leichteren Entleerung. Vollautomatischer Ablauf, stufenlose Vakuumsteuerung, Vakuumabsaugvorrichtung innenliegend, Reinigungsanschluss für Ansaugvorrichtung hinten, stufenlose Trommelgeschwindigkeit vor-/rückwärts, Entleerschikane integriert. Entleerhöhe für Industriebeschickungswagen.

Option

Integriertes Kühlsystem, Füllrutsche, Entleerhilfe-Schaber

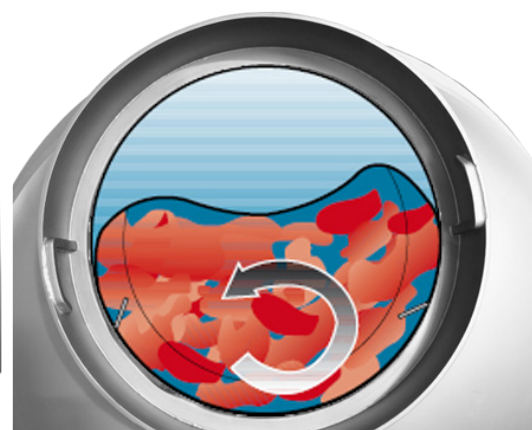
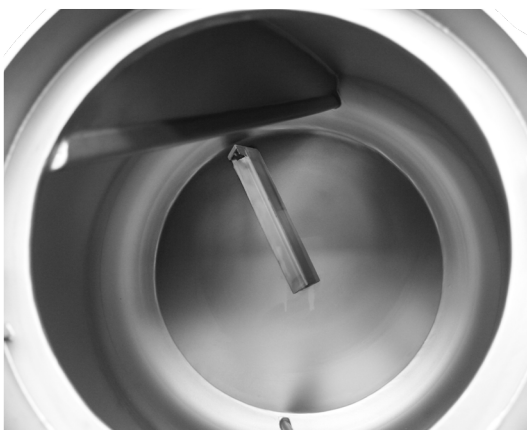
 Massaggio ottimale e delicato del prodotto grazie alla geometria delle pale.

Possibilità di lavorare una vasta gamma di prodotti con e senza osso.

Macchina con un'apertura eccentrica per una capacità di riempimento più grande e un svuotamento più facile. Sequenza di lavoro automatica, regolazione continua e intervallata del vuoto, dispositivo di aspirazione aria interno, connessione posteriore lavaggio per dispositivo aspirazione, velocità botte variabile avanti/indietro, scivolo di scarico incorporato. Altezza di scarico per carrelli industriali.

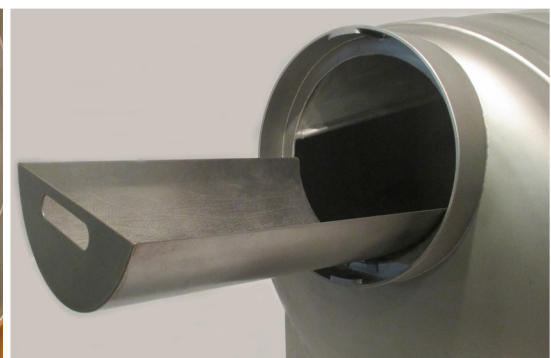
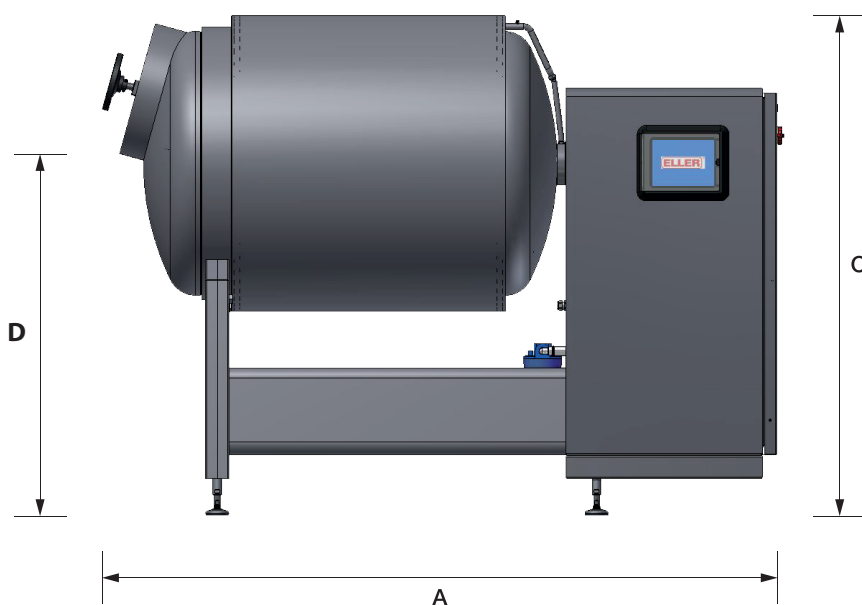
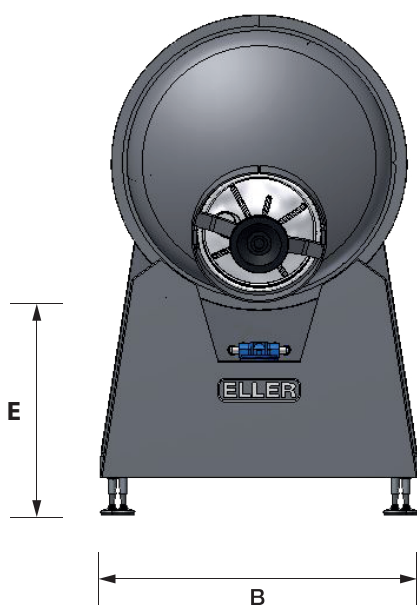
Opzione

Sistema di raffreddamento integrato, scivolo carico, raschiatore aiuto scarico



VACOMAT Technical data / Technische Daten / Dati tecnici

Model – Modell – Modello			150	350	750	1500	2300	3200
Capacity – Fassungsvermögen - Capacità	max.	kg	60 – 90	195 – 210	440 – 450	600 – 950	950 – 1500	1250 – 2000
	max.	lbs	132 – 198	429 – 462	970 – 992	1322 – 2094	2094 – 3307	2755 – 4409
Measures – Abmessungen – Misure	A x B x C	cm	126x108x150	179x108x165	231x108x170	305x121x189	270x150x220	320x150x220
		in	50x42,5x59	70,5x42,5x65	90,5x42,5x67	120x47,6x74,4	106,3x59x86,6	126x59x86,6
Height of loading – Einfüllhöhe - Altezza riempimento	D	cm	113	120	124	141	157	157
		in	44,5	47	49	55,5	61,8	61,8
Height of emptying – Entleerhöhe - Altezza svuotamento	E	cm	87,5	79	72	70	70	70
		in	34,5	31	28	27,5	27,5	27,5
Electric connection – Elektroanschluss - Allacciamento elettrico		kW	1,0	1,0	1,5	2,0	3,0	4,0
		Hp	1,34	1,34	2,01	2,68	4,02	5,36
400V / 3 / 50Hz								
Electric connection cooling – Elektroanschluss Kühlung - Allacciamento elettrica raffreddamento		kW	+ 0,5	+ 0,5	+ 1,0	+ 2,2	+ 3,2	+ 4,0
		Hp	+ 0,67	+ 0,67	+ 1,34	+ 2,95	+ 4,29	+ 5,36

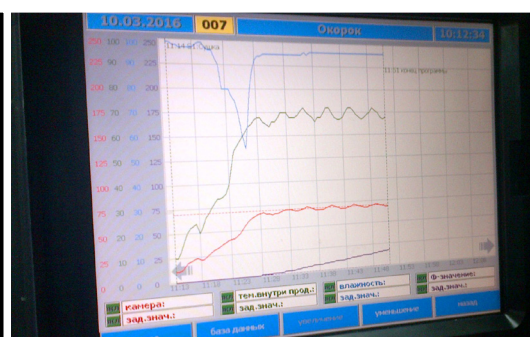


TOUCH

 Brilliant 10,4" TFT-Colour display with touch screen surface, 2.000 work steps totally storable, configuration of the controller can be protected, 99 programs with 20 working steps each, possibility of setting and storing for each type of product. Use the remote control system (option) to not only control and monitoring the program but also to programming and make changes to the touch system, from PC or from anywhere (Internet). Continuous recording of data and ability to view and/ or download them to a remote pc.

 Brillanter 10,4" TFT-Farbbildschirm mit bedienbarer Bildschirmoberfläche (Touch), 2.000 Arbeitsschritte gesamt speicherbar, Einstellungen der Steuerung können durch Passwörter geschützt werden, 99 Programme mit je 20 Arbeitsschritten, Einstellungs- und Speichermöglichkeit für jedes Produkt. Mit dem Fern - Kontrollsystem (Option) ist es möglich, nicht nur das Programm von jedem beliebigen Ort aus (Internet) zu bedienen bzw. zu überwachen, sondern auch direkten Einfluss auf die Anlage zu nehmen und diese zu steuern. Kontinuierliche Aufzeichnung der Daten und die Möglichkeit diese zu visualisieren und/oder auf einen externen Computer zu speichern.

 Monitor TFT da 10,4" a colori, a schermo tattile (Touch), 2.000 passi lavorativi totali memorizzabile, impostazioni protette da codici, 99 programmi con 20 passi/cad, possibilità di impostazione e memorizzazione per ogni tipo di produzione. Con il programma di telecomando (opzione) non è solo possibile di controllare e usare il programma da qualsiasi luogo (Internet), ma anche a programmare ed intervenire direttamente sulla macchina a distanza. Registrazione in continuo dei dati e possibilità di visualizzarli e/o scaricarli su pc remoto.



COMBIMIX

 Modern technology, best processing and diversity of the production possibility...

This are the characteristics of the mixer-tumbler Combimix.

Processing (mixing, mingle, tumbling, salting, marinating, etc.) of food products such as all types of meat. In addition, fruits, vegetables and spices are mixed uniformly. All products are processed gently. Easy unloading through swivelling barrel.

Standard Micro-Processor control with interval control, preliminary time for night and holiday work for a fully automatic work flow.

Options

Micro Touch, vacuum, integrated cooling system and loader

 Zeitgemäße Technologie, beste Verarbeitung und Vielfalt der Produktionsmöglichkeiten...

Dies sind die Merkmale des Combimix Mengtumblers.

Bearbeitung (Mischen, Mengen, Poltern, Ansalzen, Marinieren, usw.) von Nahrungsmitteln wie Fleischprodukte aller Art. Ferner können Früchte, Gemüse und Gewürze gleichmäßig gemischt werden. Sämtliche Produkte werden schonend bearbeitet. Einfaches Entladen durch schwenkbaren Behälter.

Standard Micro-Prozessorsteuerung mit Intervallsteuerung, Vorwahlzeit für Nacht- und Feiertagsarbeit für einen voll-automatischen Ablauf.

Optionen

Micro Touch, Vakuum und integriertes Kühlsystem sowie Beschickung

 Tecnologia di ultima generazione, flessibilità nell'utilizzo e grande varietà nei prodotti che si possono lavorare...

Queste sono le caratteristiche delle impastatrici Combimix.

Impastare, mescolare, zangolare, salare, marinare carne di tutti i tipi. Inoltre può essere utilizzata per mescolare delicatamente e uniformemente frutta o verdura e spezie. Tutti i prodotti vengono trattati con delicatezza. Scarico del prodotto in automatico tramite il ribaltamento della botte.

Controllo micro-processore standard con comando a intervallo, tempo di avviamento ritardato per lavorazione notturne/festive per una lavorazione automatica.

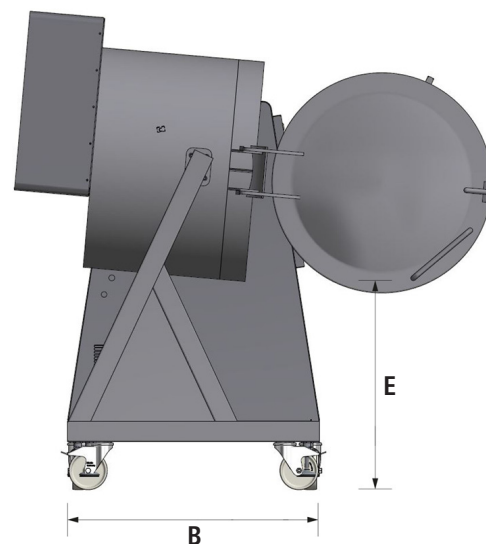
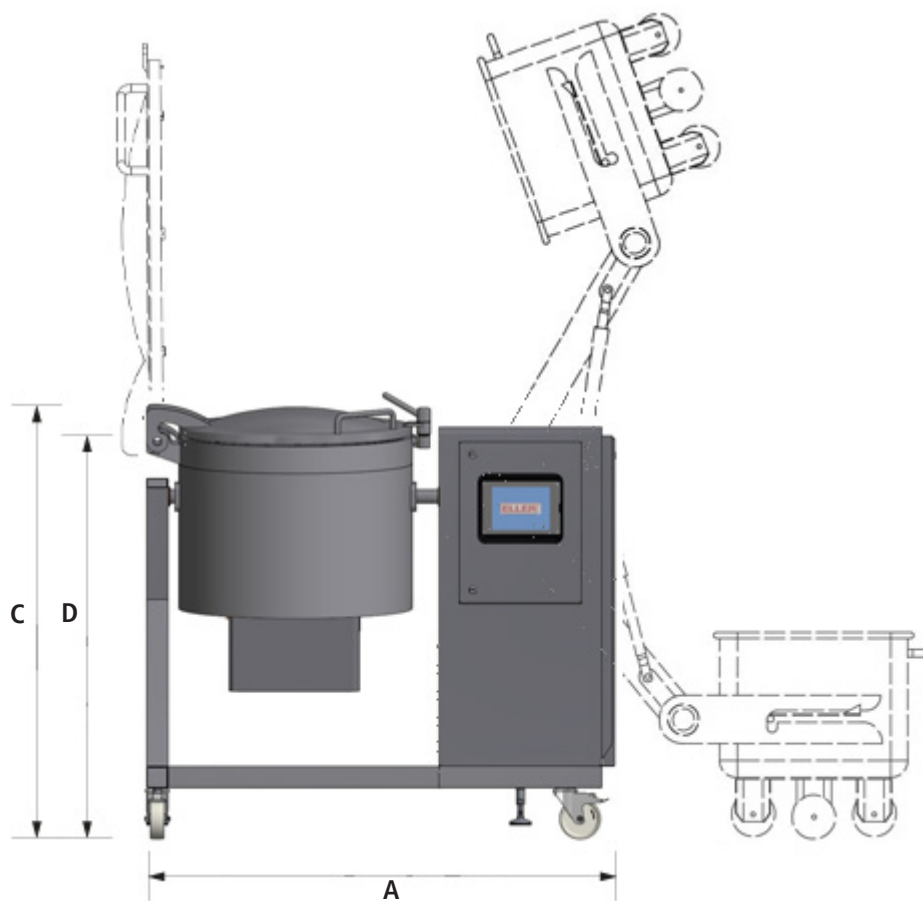
Opzioni

Micro Touch, sottovuoto, sistema di raffreddamento integrato e caricatore



COMBIMIX Technical data / Technische Daten / Dati tecnici

Model – Modell – Modello		150	300	600
Volume – Inhalt	l	150	300	600
	gal	40	79	159
Capacity – Fassungsvermögen - Capacità	max. kg	20 – 100	30 – 200	60 - 450
	max. lbs	44 – 220	66 – 441	132 - 992
Measures – Abmessungen – Misure	A x B x C	170x108x170	182x108x170	200x108x190
		66,9x42,5x66,9	71,6x42,5x66,9	78,7x42,5x74,8
Height of loading – Einfüllhöhe - Altezza riempimento	D	130	140	155
		51	55	61
Height of emptying – Entleerhöhe - Altezza svuotamento	E	70	77	80
		27,5	30,5	31,5
Electric connection – Elektroanschluss - Allacciamento elettrico 400V / 3 / 50Hz	kW	1,5	1,8	2,3
	Hp	2,0	2,4	3,0
Electric connection cooling – Elektroanschluss Kühlung - Allacciamento elettrica raffreddamento	kW	+ 0,5	+ 0,5	+ 0,5
	Hp	+ 0,7	+ 0,7	+ 0,7



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