



Top quality through high tech

CLIMATIC • HERCULES

 DRYING/MATURING UNITS & SMOKE GENERATORS

 REIFE-/NACHREIFEANLAGEN & RAUCHERZEUGER

 ASCIUGATURE/STAGIONATURE E AFFUMICATOI



CLIMATIC

CLIMATIC FEATURES - MERKMALE - CARATTERISTICHE

3

TOUCH

TOUCH FEATURES - MERKMALE - CARATTERISTICHE

5

HERCULES

HERCULES FEATURES - MERKMALE - CARATTERISTICHE

6

CLIMATIC/E

CLIMATIC/E 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.



CLIMATIC

 Maturing/after maturing units of ELLER for refine every type of raw sausages and meat products, mould products, air dried meat and sausages as well as cheese products. Work processes like reddening, drying, maturing, after maturing and storing enable with this units an all-round application.

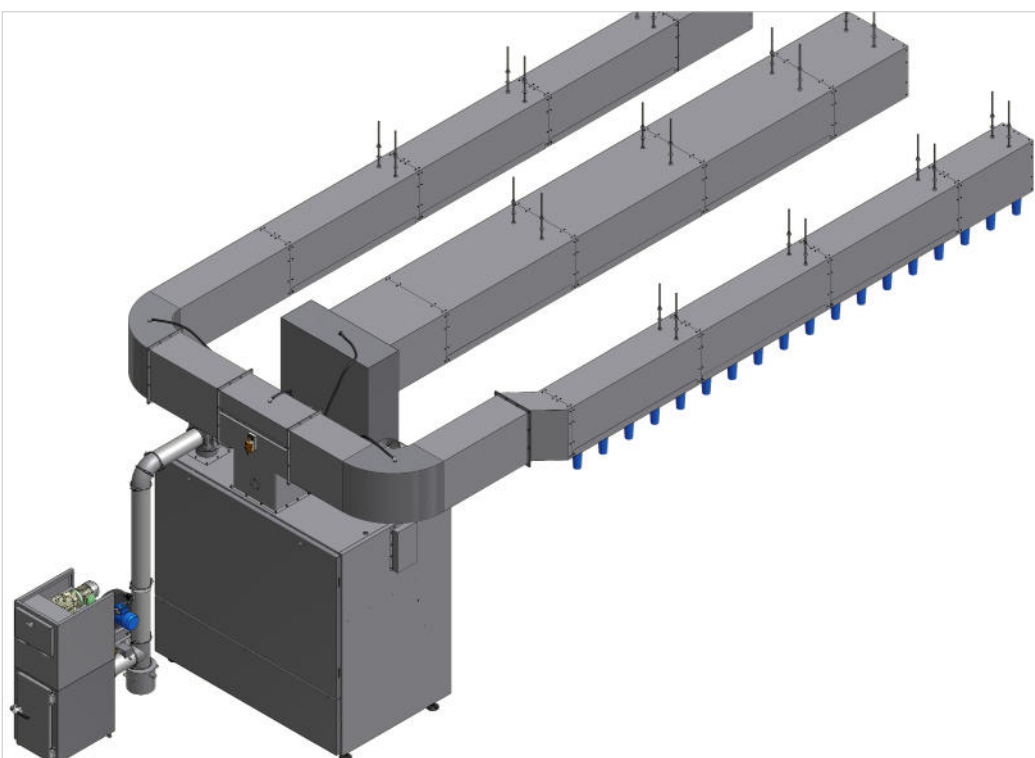
The CLIMATIC impresses with robust construction, automatic flap changing system for optimum air circulation in the room, uniform air ventilation through air channels with blow-out exhaust and adjustable aspiration holes at the return canals ensures the highest uniformity of the products to be treated, high user-friendliness by programming and controlling of temperature, humidity, recirculation and time phases by means of touch control, air circulation device out of stainless steel with removable front element for highest maintainability, reliability of the plant through the use of well-known branded components, simple and fully automatic cleaning (by units with smoke).

 Reife-/Nachreifeanlagen von ELLER zur Veredelung jeglicher Art von Rohwurst und Fleischwaren, Edelschimmelprodukten, luftgetrockneten Fleisch- und Wurstwaren sowie Käseprodukten. Arbeitsprozesse wie Röten, Trocknen, Reifen-, Nachreifen und Lagern ermöglichen mit diesen Anlagen einen vielseitigen Einsatz.

Die CLIMATIC überzeugt durch robuste Verarbeitung, automatisches Wechselklappensystem für optimalste Luftverteilung im Raum, gleichmäßige Luftzirkulation durch Luftkanäle mit Ausblashutzen und einstellbaren Ansaugstutzen im Rücklauf garantiert höchstmögliche Gleichmäßigkeit der zu behandelnden Produkte, höchste Bedienerfreundlichkeit bei der Programmierung und Steuerung von Temperatur, Feuchtigkeit, Umluft und Zeitphasen mittels Touch-Steuerung, Umluftgerät aus rostfreiem Edelstahl mit entfernbarer Frontelement für höchste Wartungsfreundlichkeit, Zuverlässigkeit der Anlage durch den Einsatz von namhaften Markenkomponenten, einfache und vollautomatische Reinigung (bei Anlagen mit Rauch).

  Asciugature/stagionature di ELLER per la nobilitazione per tutte le varietà di carni crude, prodotti con muffa, insaccati così come prodotti caseari. Processi di lavorazione come arrossare, asciugare, climatizzare, stagionare e conservare rendono con questi impianti un'applicazione universale.

La CLIMATIC è di costruzione molto robusta, sistema di ventilazione alternato per una distribuzione ottimizzata dell'aria nel locale, la circolazione uniforme dell'aria attraverso canali d'aria con scarichi e collettori di aspirazione regolabili nel ritorno garantisce la massima uniformità dei prodotti da trattare, elevata facilità d'uso nella programmazione e nel controllo della temperatura, dell'umidità, del ricircolo e delle fasi a tempo tramite il controllo touch, unità trattamento aria in acciaio inossidabile con parete frontale rimovibile per la massima facilità di manutenzione, affidabilità della macchina grazie all'utilizzo di componentistica di primarie marche, pulizia semplice e completamente automatica (per impianti con fumo).





Options

Cooling or heating units complete out of stainless steel for highest life time, special insulation for reduced energy loss, air canals in stainless steel to open for easiest cleaning, enthalpy-system to use the outside air for dehumidification therefore safe of energy and optimum air change, as well as high energy saving by heat recovery, different smoking systems, cooling implementation and other additional equipment to customize the CLIMATIC to our clients needs.



Optionen

Kühl- bzw. Heizregister komplett aus Edelstahl für höchste Lebensdauer, Spezialisolierung für geringsten Energieverlust, Luftkanäle in Edelstahl zum Aufklappen für einfachste Reinigung, Enthalpie-Steuerung zur Nutzung der Außenluft um zu Entfeuchten dadurch Energieeinsparung und optimalster Luftwechsel, ebenso hohe Energieeinsparung mittels Wärmerückgewinnung, diverse Rauchsysteme, Kühleinrichtung, und weitere Zusatzeinrichtungen um die CLIMATIC kundenspezifischen Bedürfnissen anzupassen.



Opzioni

Batteria riscaldamento o evaporatore in acciaio inox per una lunga vita, coibentazione speciale per garantire una bassa dispersione energetica, canali di mandata ed aspirazione in acciaio inox apribili per una facile pulizia, controllo d'entalpia per utilizzare l'aria esterna per deumidificare risparmiando energia e avere uno scambio di aria ottimale, così come il risparmio energetico tramite il recupero di calore, vari sistemi di affumicazione, dispositivo di raffreddamento ed altri accessori per personalizzare l'impianto CLIMATIC alle esigenze dei nostri clienti.



TOUCH

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

 Micro Touch Steuerung mit 10,4" TFT-Farb-Bildschirm und bedienbarer Bildschirmoberfläche (Touch). Mit speicherbaren Programmen und Anzeige der letzten gespeicherten Programme. Alphanumerische Texteingabe, Möglichkeit Programme durch Passwörter zu schützen, Eingabe einer Chargen-Nummer und diversen Schnittstellen zum Datentransfer auf einen PC. Mit dem Visualisierungsprogramm besteht die Möglichkeit die Prozessdaten von einem angeschlossenen PC aus zu überwachen/speichern. Mit dem Fernwartungs-/Fernwirkssystem ist es möglich das Visualisierungsprogramm von jedem beliebigen Ort (Internet) 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 (opzione) è possibile usare il programma di visualizzazione da qualsiasi luogo (Internet) e di programmare ed intervenire direttamente sulla macchina a distanza.



HERCULES

ELLER smoke generator
HERCULES mounted on the
side or positioned separately.

ELLER-Raucherzeuger
HERCULES extern seitlich an-
gebracht oder separat positioniert.

HERCULES il generatore
fumo di ELLER montato la-
terale o posizionato separatamente.



Friction smoke generator

As smoke material will be used square timbers, which leads to different, pleasant, mild smoke flavour depending on the used wood type. The smoke will be generated by a special stainless steel friction wheel with low noise and relatively low temperatures, which is therefore also very suitable for cold smoking processes.

Reiberaucherzeuger

Als Rauchmaterial dienen Holzstäbe, welche je nach Holzart zu verschiedenen, angenehm, milden Raucharomen führen. Der Rauch wird hierbei mittels eines Edelstahl-Spezialreiberades bei geringer Geräuschentwicklung und vergleichsweise niedrigen Temperaturen entwickelt, welcher sich deshalb auch bestens für Kalträucherprozesse eignet.

Generatore fumo a frizione

Per la produzione di fumo vengono usati dei tronchetti di legno, che in base al tipo di legno impiegato 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 anche molto adatto per il processo di affumicatura a freddo.



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 24 - 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.

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 24 - 48 Stunden Räucherzeit. Sägemehl bzw. Hackspäne werden automatisch aus dem Vorratsbehälter entnommen und in der Glühkammer selbstständig entzündet. Anschließend verglimmt das Rauchmaterial eigenständig durch Luftzuführung.

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 24 - 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.



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.



CLIMATIC/E

 Maturing/after maturing units of ELLER as chamber for refine every type of raw sausages and meat products, mould products, air dried meat and sausages as well as cheese products. Work processes like reddening, drying, maturing, after maturing and storing enable with this units an all-round application.

The CLIMATIC/E impresses with robust construction and strong special insulation for reduced energy loss, extremely powerful and uniform ventilation, uniform air distribution guarantees highest uniformity of the products to treat, easy insert of the trollies through ramps, possibility to install the machine at ground level, reliability of the plant through the use of well-known branded components.

Very easy and intuitive programmable Touch control for every kind of product, Possibility of programming and control of temperature, humidity, air circulation and time periods.

Options

Cooling implementation and other additional equipment to customize the CLIMATIC/E to our clients needs.

 Reife-/Nachreifeanlagen von ELLER als Kammer zur Veredelung jeglicher Art von Rohwurst und Fleischwaren, Edelschimmelprodukten, luftgetrockneten Fleisch- und Wurstwaren sowie Käseprodukten. Arbeitsprozesse wie Röten, Trocknen, Reifen-, Nachreifen und Lagern ermöglichen mit diesen Anlagen einen vielseitigen Einsatz.

Die CLIMATIC/E überzeugt durch robuste Verarbeitung und starke Spezialisierung für geringsten Energieverlust, extrem leistungsstarke und gleichmäßige Umluft, gleichmäßige Luftverteilung garantiert höchstmögliche Gleichmäßigkeit der zu behandelnden Produkte, leichtes Einfahren der Beschickungswagen über Rampen, Möglichkeit die Anlage auf Bodenniveau einzubauen, Zuverlässigkeit der Anlage durch den Einsatz von namhaften Markenkompontenten.

Sehr einfache und intuitiv programmierbare Touch-Steuerung für jede Art von Produkt. Möglichkeit der Programmierung und Steuerung von Temperatur, Feuchtigkeit, Umluft und Zeitphasen.

Optionen

Kühleinrichtung und weitere Zusatzeinrichtungen um die ELLERMATIC kundenspezifischen Bedürfnissen anzupassen.

 Asciugature/stagionature cabinati di ELLER per la nobilitazione per tutte le varietà di carni crude, prodotti con muffa, insaccati così come prodotti caseari. Processi di lavorazione come arrossare, asciugare, climatizzare, stagionare e conservare rendono con questi impianti un'applicazione universale.

La CLIMATIC/E è di costruzione molto robusta e con coibentazione speciale di grande spessore per garantire una bassa dispersione energetica, ventilazione molto potente ed uniforme, il sistema di distribuzione dell'aria è garanzia della massima omogeneità di trattamento dei prodotti, inserimento facile del carrello grazie a rampe di carico, possibilità di incassare il forno a livello del pavimento, affidabilità della macchina grazie all'utilizzo di componentistica di primarie marche.

Il controllo Touch a programmabile per qualsiasi tipo di prodotto è molto semplice ed intuitivo e consente di programmare e controllare temperatura, umidità, ventilazione e fasi a tempo.

Opzioni

Dispositivo di raffreddamento ed altri accessori per personalizzare l'impianto CLIMATIC/E alle esigenze dei nostri 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