

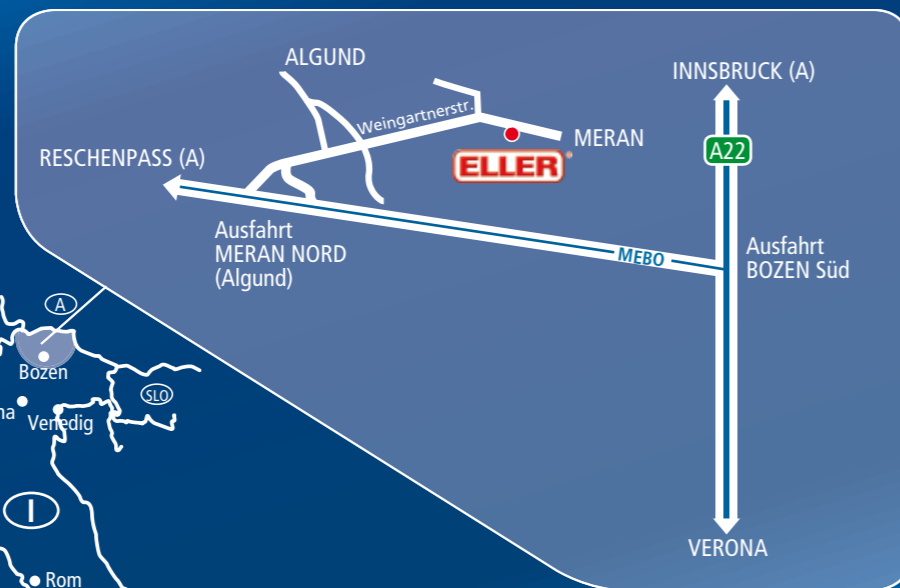


Food machines manufacturing



Food machines manufacturing  
Weingartnerstraße, 11  
I - 39022 Algund-Meran  
SÜDTIROL - ITALIEN

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



TOP-QUALITÄT DURCH SPITZENTECHNIK

## ERFAHRUNG

Seit 1960 sind wir im Nahrungsmittelbereich tätig und stellen erfolgreich Maschinen, Anlagen und komplette Prozesslinien für die Verarbeitung von Fleisch, Wurst, Schinken, Fisch, Käse und Gemüse her.

Aus dem anfänglich handwerklichen Betrieb entstand über die Jahre eine Struktur, welche sich heute auf knapp 5000m<sup>2</sup> Entwicklung, Fertigung, Verwaltung, Logistik erstreckt. Die Produktionspalette von Fleisch- und Wurstmaschinen erweiterte sich durch neue Verfahrens- und Anwendungstechniken um eine Vielzahl komplexer Maschinen, Anlagen und Produktionslinien für die verschiedensten Nahrungsmittelprodukte. Auch im Nicht-Nahrungsmittelbereich entwickeln wir völlig neue und interessante Produkte und Anwendungsmöglichkeiten.



## WERTARBEIT

Wir garantieren eine hochwertige Qualität unserer Produkte - und Dank der direkten Interaktion mit der Entwicklungsabteilung gelingt es uns, neueste Techniken schnellstmöglich anzuwenden.

Unser Ziel ist es, unseren hohen Standard immer weiter zu verbessern. Diesen können wir durch geeignete und konsequent durchgeführte Messungen und Qualitätskontrollen gewährleisten. Unsere moderne Entwicklungs- und Produktionsabteilung mit spezialisierten Fachkräften, unsere Erfahrung und die modernsten, computergestützten Konstruktions- und Fertigungsprozesse machen es uns möglich, auf die individuellen Bedürfnisse jedes Kunden einzugehen.

Durch die Vielzahl unserer Maschinen, deren Varianten oder aber deren Anpassung, wird jede Anforderung professionell gelöst. Wir lösen produktionstechnische Probleme unserer Kunden und unterstützen Sie, ihre Ziele erfolgreich zu erreichen.

Die Firma ELLER® ist ISO 9001:2000 oqs Systemzertifiziert. Diese Zertifizierung garantiert für höchste Qualität des Produktionsprogrammes.

## PRODUKTIONSPROGRAMM

- Brat-/Rauchschränke
- Kombikammern
- vollautomatische Kombikammern
- Universalanlagen zum Kochen
- Universalanlagen zum Kochen/Braten
- Universalanlagen zum Kochen/Räuchern
- Bratanlagen mit Horizontallüftung
- Intensiv-Kühlanlagen
- Klima-Reifeanlagen
- Klima-Rauchanlagen
- Klima-Nachreifeanlagen
- Raucherzeuger
- Kochkessel
- Pökelinjektoren
- Poltermaschinen
- Mengtumbler
- Lakemischer
- Schinkenformpressen
- Kontinuierliche Durchlaufanlagen



## INTERNATIONAL

Waren unsere Kunden einst aus der unmittelbaren Umgebung, so erzeugen heute Kunden in über 40 Ländern weltweit ihre Produkte erfolgreich mit Eller-Anlagen. Egal ob in Brasilien, Russland oder Japan, mit Eller-Know-how besitzt der Kunde die Spitzentechnik schlechthin. Partner vor Ort sorgen in vielen Ländern für adäquate Beratung, begleiten beim Ankauf und der Installation und sorgen für zuverlässigen Service.



## PHILOSOPHIE TECHNOLOGIE

„Top Qualität durch Spitzentechnik“ lautet unsere Firmenphilosophie, damit der Kunde durch unsere Produkte beste Resultate erzielen kann. Dies gelingt uns durch Teamgeist und innovativem Denken. Forschung und Weiterbildung, sowohl im Verkauf, im Service und in der Produktion, als auch in der Entwicklung sind uns ein hohes Anliegen. Erfolgreiche Kunden rund um den Globus sind unser Ziel.

Wir sind stets am Puls der Zeit und bieten unseren Kunden individuelle und innovative Technologien. Wir schaffen Vorsprung durch Knowhow. Dafür sind wir hausintern mit modernsten Geräten und Einrichtungen ausgestattet. Wir schöpfen aus einem langjährigen Erfahrungsschatz, verfügen über reichhaltige hausinterne Ressourcen und greifen zusätzlich auf externe Experten und Forschungseinrichtungen zurück. Wir liefern unsere Anlagen und Maschinen den verschiedensten internationalen Normen und Richtlinien entsprechend.

## ZIELE

Wir wollen gemeinsam mit Ihnen erfolgreich sein. Wir schaffen für Sie die Voraussetzungen:

- Ihre Produktivität zu erhöhen,
- neue Produkte zu realisieren,
- Energie einzusparen,
- Qualität zu steigern,
- Wartung zu minimieren und einiges mehr!

Fordern Sie uns heraus!

