



Food machines manufacturing



Food machines manufacturing  
Via Weingartner, 11  
I - 39022 Lagundo-Merano  
ALTO ADIGE - ITALIA

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



TECNOLOGIA E QUALITÀ ALL' AVANGUARDIA

## ESPERIENZA

Dal 1960 siamo attivi nel settore alimentare e produciamo con successo macchine, impianti ed intere linee di lavorazione per la preparazione delle carni, salumi, prosciutti, pesce, formaggi e verdure.

Negli anni la nostra ditta è cresciuta da attività artigianale fino ad arrivare ad una struttura di 5000m<sup>2</sup> comprendendo amministrazione, ufficio tecnico, produzione e logistica. La gamma di macchinari per l'elaborazione di carni e salumi si estende anche a nuove tecniche di trattamento ed applicazione con delle attrezzature, impianti e linee di produzione innovative per diversi tipi di prodotti alimentari.

Attualmente stiamo sviluppando prodotti nuovi ed interessanti anche per altri settori non alimentari.



## PRESTAZIONI DI VALORE

Noi vi garantiamo l'alta qualità dei nostri prodotti che grazie alla collaborazione del nostro ufficio tecnico, applica quanto prima le tecniche più innovative ai nostri macchinari.

Il nostro obiettivo è quello di continuare a migliorare il nostro standard di qualità. Questo è reso possibile dai nostri continui controlli di qualità.

I nostri reparti di ricerca e produzione con personale altamente qualificato, la nostra esperienza, macchinari avanzati supportati da controlli computerizzati ci permettono di soddisfare le individuali esigenze dei nostri clienti.

Attraverso la vasta gamma dei nostri prodotti, modelli e adattamenti, possiamo affrontare con professionalità ogni tipo di richiesta.

Risolviemo anche i problemi nella produzione, aiutando così i nostri clienti a raggiungere efficacemente i loro obiettivi.

La ditta ELLER® è certificata ISO 9001:2000 öqs. Questa certificazione garantisce alta qualità del programma di produzione.

### PROGRAMMA DI PRODUZIONE

- Impianti compatti per arrostitura ed affumicatura
- Impianti combinati
- Impianti combinati automatici
- Impianti universali per cottura
- Impianti universali per cottura ed arrostitura
- Impianti universali per cottura ed affumicatura
- Impianti per arrostitura con ventilazione orizzontale
- Impianti raffreddamento intensivo
- Impianti per asciugatura
- Impianti per asciugatura e affumicatura
- Impianti per asciugatura e stagionatura
- Generatori di fumo
- Vasche di cottura
- Siringatrici
- Zangole
- Impastatrici-zangole
- Miscelatori di salina
- Presse per stampi
- Presse per speck
- Impianti automatici



## OLTRE I CONFINI

Un tempo il nostro portafoglio clienti era formato solo da acquirenti regionali, ora in più di 40 paesi nel mondo i nostri impianti sono conosciuti per la loro affidabilità. È indifferente se vi trovate in Brasile, Russia o Giappone, con il nostro Know-how siete in possesso della tecnologia all'avanguardia.

In molti paesi, i nostri partner provvedono alla adeguata consulenza, La seguono durante l'acquisto, ed installazione e si preoccupano di fornirLe un servizio fiduciario



## FILOSOFIA

"Tecnologia e qualità all'avanguardia" è la nostra filosofia aziendale, in modo tale che i nostri clienti possano raggiungere con i nostri prodotti i risultati migliori. Questo è possibile con la nostra abilità nel lavorare in team e nel nostro innovativo modo di pensare.

Ricerca e formazione ci stanno molto a cuore, in tutti i reparti di produzione.

Il nostro obiettivo è avere clienti soddisfatti in tutto il mondo.

## TECNOLOGIA

Siamo un'azienda a passo con i tempi ed offriamo ai nostri clienti tecnologie innovative ed individuali. Riusciamo a mantenere il passo grazie al nostro Know-how.

Siamo attrezzati con impianti e macchinari all'avanguardia.

Usiamo le esperienze che abbiamo accumulato negli anni e abbiamo grandissime risorse interne, oltre a questo ci appoggiamo anche a dei consulenti esterni di provata esperienza.

I nostri impianti e macchinari rispettano le normative dei paesi di destinazione.

## OBIETTIVI

Vogliamo avere successo assieme a Voi.

Noi realizziamo le vostre prospettive:

- Aumento della Vostra produttività.
- Possibilità di creare nuovi prodotti.
- Risparmio energetico.
- Aumento della qualità.
- Ridurre la manutenzione al minimo e altro ancora!

Sfideci!

