



Food machines manufacturing  
Via Weingartner, 11  
I - 39022 Lagundo-Merano  
SOUTH TYROL - ITALY

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



Food machines manufacturing



TECNOLOGIA E QUALITÀ ALL' AVANGUARDIA



## COMBISTAR

### Impianto compatto

Impianti per cottura e affumicatura a doppia parete in acciaio inossidabile.

- Ventilazione a 2 velocità
- Versione per:
  - cuocere e arrostitire fino a 250°C.
  - cuocere, arrostitire fino a 250°C e affumicare.
- Comando a microprocessore.
- Riscaldamento elettrico
- Cottura delta
- Temperatura nucleo e camera
- Doccia interna
- Regolazione umidità psicrometrica
- Generatore di fumo liquido incorporato
- Illuminazione interna



## UNIMATIC

### Impianto combinato

Impianto compatto con ventilazione verticale a doppia parete in acciaio inossidabile.

- Per un carrello 70x70x135 cm, 80x80x155 cm o 90x90x175 cm.
- Capacità max. da 150 a 350 kg
- Versione per:
  - Cuocere
  - Rosolare, asciugare, cuocere
  - Rosolare, asciugare, cuocere, affumicare
- Riscaldamento elettrico, gas o gasolio
- Comando a microprocessore o touch screen
- Regolazione umidità ad impulsi o psicrometrica
- Generatore di fumo sulla porta per segatura, trucioli, tronchetti o fumo liquido.
- Per impianti con generatore di fumo, lavaggio automatico in dotazione.
- Esecuzione anche per alta temperatura fino a 160°C
- Comando valvole automatico-pneumatico

## PRESSMATIC

### Pressa per Speck

Per pressare carne cruda e speck. Imprime al prodotto una forma tipo „mattonella“.

- Camera di pressatura in acciaio inossidabile
- Forma compatta
- Porte a segmenti indipendenti
- Porte con chiusura rapida
- Cilindri di pressatura pneumatici
- Impianto di condizionamento aria
- Ciclo di lavoro manuale
- Impianto di sicurezza
- Facile pulizia



## MICRO CCS

### PC-Software

Programma per il controllo a distanza e la raccolta dei dati di produzione.

- Controllare, archiviare, stampare i dati di produzione
- Teleassistenza
- Comando impianti a distanza
- Conforme alle norme HACCP e ISO 9000
- Analisi grafica dei processi

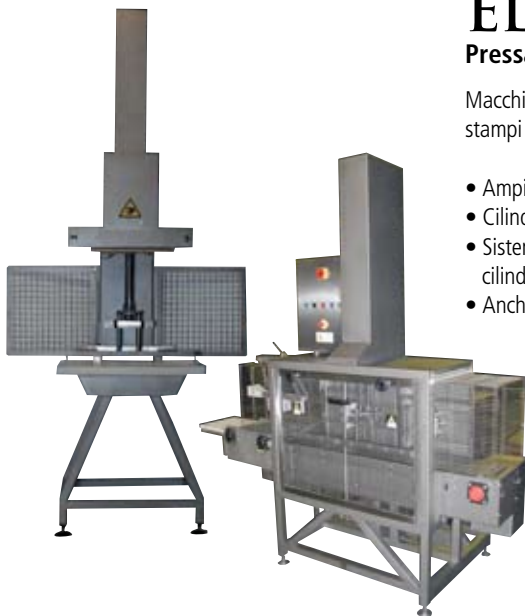


## ELLERPRESS

### Pressastampi

Macchinario in acciaio inossidabile per chiudere gli stampi dei prosciutti.

- Ampia base di appoggio
- Cilindro in acciaio inox a doppio effetto
- Sistema di battuta per centrare gli stampi sotto il cilindro.
- Anche in versione automatica



## CONTIMASTER

### Impianti automatici

Impianto modulare per la produzione in continuo di diverse specialità gastronomiche.

- Versione per:
  - Cuocere
  - Rosolare + asciugare + cuocere
  - Rosolare + asciugare + cuocere + affumicare
  - Rosolare + asciugare + cuocere + affumicare + raffreddamento intensivo
- Sistema bravettato
- Sistema di trasporto tramite catena
- Carico e scarico del prodotto automatico
- Drastico abbattimento dei tempi di produzione



## ELLERMATIC

### Impianto universale

Impianto compatto con ventilazione verticale a doppia parete in acciaio inossidabile.

- Capienza fino a 12 carrelli, 1x1x2m
- Anche per guidovia con capacità fino a 6 bilancelle 1x1x2 m
- Capacità max. da 500 fino a 6.000 kg a turno
- Esecuzioni:
  - Cottura
  - Rosolatura, asciugatura, cottura
  - Rosolatura, asciugatura, cottura, affumicatura
- Riscaldamento elettrico, a vapore, a gas, olio diatermico
- Comando a microprocessore o touch screen
- Regolazione umidità ad impulsi o psicrometrica
- Generatore di fumo per segatura, trucioli, tronchetti o fumo liquido.
- Per impianti con generatore di fumo, lavaggio automatico
- Esecuzione anche per alta temperatura fino a 160°C
- A richiesta anche con raffreddamento



## ELLERMATIC/H

### Impianti universali

Impianti con ventilazione orizzontale a doppia parete in acciaio inossidabile.

- Capienza fino a 4 carrelli, 1x1x2m
- Capacità max. da 500 a 2.000 kg per turno
- Esecuzioni:
  - Arrostitura fino a 250°C
  - Rosolare, asciugare, cuocere
  - Rosolare, asciugare, cuocere, Affumicare
- Riscaldamento elettrico, a vapore, a gas o olio diatermico
- Comando a microprocessore digitale o touch screen
- Regolazione umidità ad impulsi o psicrometrica
- Generatore di fumo per segatura, trucioli, tronchetti o fumo liquido.
- Per impianti con generatore di fumo, lavaggio automatico
- Esecuzione anche per alta temperatura fino a 160°C
- A richiesta anche con raffreddamento
- Impianti di arrostitura con barriera termica integrata





## ELLERMATIC/C

Impianti per raffreddamento intensivo

Impianti a doppia parete in acciaio inossidabile

- Capienza fino a 6 Carrelli 1x1x2m
- Capacità max. da 4.000 a 12.000 kg per turno
- Esecuzioni:
  - Aria raffreddata
  - Aria raffreddata e doccia con acqua normale
  - Aria raffreddata e doccia con acqua fredda
  - Aria raffreddata, doccia con acqua normale e doccia con acqua salata (con recupero)
- Controllo tramite microprocessore o touch screen.



## CLIMATIC/E

Asciugatura / Stagionatura

Impianto con pannelli modulari isolati a doppia parete per asciugare e stagionare.  
Controllo valvole automatico.

- Camera rivestita in PVC
- Controllo tramite microprocessore o touch screen.
- Capienza 1 carrello 80x80x155cm  
1 carrello 100x100x200cm  
2÷3 carrelli 100x100x200cm
- Impianto di raffreddamento integrato

## COMBIMIX

Impastatrice zangola

Completamente in acciaio inossidabile; per impastare, mescolare e zangolare

- Capacità 150, 300, 600 litri
- Botte ribaltabile automaticamente
- Inclinazione regolabile elettricamente
- Velocità pale regolabile
- Ciclo di lavoro automatico
- Scarico prodotto automatico
- Coperchio con chiusura/apertura di sicurezza
- Disponibile anche con:
  - Raffreddamento botte
  - Microprocessore a 50 programmi
  - Caricatore automatico (solo Combimix 600).



## ELLERMIX

Miscelatore

Completamente in acciaio inossidabile per miscelare prodotti in polvere o liquidi

- Pompa di circolazione in acciaio inox
- Tramoggia con portasacco
- Indicatore di livello esterno
- Valvole manuali o automatiche
- Lavaggio serbatoio
- A richiesta anche con raffreddamento e isolamento
- Capacità fino a 1500 litri standard, altri a richiesta.
- disponibile anche con cella di carico e/o livelli automatici.





## VACOMAT

Zangola

Impianto in acciaio inossidabile; per la lavorazione di prodotti con e senza osso.

- Massaggio delicato per rotolamento
- Dispositivo per aspirazione aria brevettato
- Ciclo di produzione automatico
- Scarico prodotto automatico
- Con raffreddamento integrato e intercapedine coibentata (a richiesta)
- A richiesta con raffreddamento diretto ad azoto
- Vuoto continuo, intervallato con aerazione
- Versione per scongelare con iniezione diretta di vapore (a richiesta)
- Anche per processo di coaten
- Controllo tramite microprocessore o touch screen
- Modelli da 150 fino a 12.000 litri
- Differenti modelli di caricatori

## VACOMAT PLUS

Zangola

Impianto in acciaio inossidabile; per la lavorazione di prodotti con e senza osso.

- Innovativo sistema di massaggio a vite
- Botte inclinabile
- Ciclo di produzione automatico
- Scarico del prodotto automatico
- Apertura - chiusura coperchio automatica
- Pale interne raffreddate con geometria a spirale
- Vuoto continuo, intervallato con aerazione
- Controllo tramite microprocessore o touch screen
- Pulizia facilitata dalle particolari aperture laterali
- Differenti modelli di caricatori



## CLIMATIC

Asciugatura / Stagionatura

Impianti di asciugatura, stagionatura per locali esistenti

- Esecuzione: - Asciugatura  
- Asciugatura e affumicatura  
- Stagionatura
- Capienza a partire da 2 carrelli
- Controllo tramite microprocessore o touch screen
- Riscaldamento elettrico, a vapore o tramite acqua calda
- Regolazione umidità ad impulsi o psicrometrica
- Negli impianti con generatore di fumo, il lavaggio è automatico
- Tipi di affumicatura: a segatura, trucioli, tronchetti o fumo liquido



## HERCULES

Generatori di fumo

Generatori di fumo automatici in acciaio inox

- Esecuzioni: -Hercules HS per segatura o trucioli  
-Hercules R per tronchetti  
-Hercules F fumo liquido
- Generazione del fumo automatica
- Costante erogazione del fumo
- Impianto antiincendio ( se richiesto )
- Grande serbatoio per la materia prima
- Lavaggio automatico





## NOVOMAT/E

### Vasche di cottura

Vasche di cottura di concetto moderno ed economiche nei consumi.

- Vasca e rivestimento esterno in acciaio inossidabile
- Coperchio a doppia parete isolato
- Vasca isolata
- Riscaldamento elettrico o a gas
- Regolazione temperatura vasca
- Capacità da 120 fino a 500 litri
- Vasca con intercapedine di olio diatermico (optional per modelli riscaldati a gas)
- Riempimento vasca a presa diretta
- Sonda nucleo (optional)



## NOVOMAT

### Vasche di cottura

Vasche di cottura di concetto moderno ed economiche nei consumi

- In acciaio inossidabile
- Coperchio a doppia parete isolato
- Vasca ottimamente isolata
- Riscaldamento elettrico, a gas o vapore
- Temperatura vasca e nucleo
- Cottura Delta
- Capienze da 200 fino a 600 litri

## PRESTOMAT

### Siringatrici

Macchina tecnologicamente avanzata per la siringatura di carne con o senza osso pollame e pesce.

- Trasmissione, pompa e quadro elettrico in vani separati dalla zona di siringatura.
- Velocità nastro regolabile
- Cambio rapido degli aghi
- Pressione salamoia regolabile
- Pompa a lobi o centrifuga in acciaio inox
- Prefiltro salamoia integrato
- Filtro rotativo automatico con serbatoio (a richiesta)
- Controllo tramite microprocessore o display grafico
- Modelli da 11 fino a 236 aghi



## PRESTOMAT STR

### Inteneritori

Macchina tecnologicamente avanzata per la siringatura di carne con o senza osso pollame e pesce.

- In acciaio inox e materiale plastico per uso alimentare
- Semplice da pulire
- Nastro facilmente rimovibile
- Coltelli superiori si adattano allo spessore della carne
- Profondità di taglio regolabile
- Pressione coltelli regolabile pneumaticamente
- Distanza coltelli regolabile da -16 a +86 mm
- Scarico prodotto in vagonetti da 200 litri
- Alberi portacolteili rimovibili senza attrezzi
- Larghezza nastro 450mm per essere accoppiato alla prestomat 81-184 o 605mm per Prestomat 102-236.

