

Colmatrici sottovuoto

Mod. CRST-CRS-LV

Vacuum fillers
Juteuses sous-vide
Dosificadoras bajo vacío



The new generation



Colmatrici sottovuoto mod. CRST-CRS-LV

Le colmatrici automatiche sottovuoto serie **CRST-CRS-LV**, fiore all'occhiello della produzione **STV**, si distinguono per robustezza, precisione e versatilità.

La rapidità nel cambio formato, unitamente alla grande affidabilità, che trova la sua massima espressione nelle valvole di **colmatura brevettate**, consentono alle colmatrici **STV**, di operare con vari tipi di liquido di governo e con le più svariate tipologie di contenitori, garantendo sempre ottimi risultati.

Le colmatrici **STV** sono idonee a colmare sottovuoto contenitori in vetro e scatole di banda stagnata riempiti con prodotti vegetali (carciofi, olive, funghi ecc...), frutta o altri prodotti solidi interi o a cubetti. Il riempimento con liquidi quali olio, salamoia, miscela di olio/aceto/sale/zucchero, sciroppi può avvenire a caldo o a freddo.

Le speciali **valvole brevettate**, eliminano l'aria presente negli interspazi del vaso, migliorando non solo le condizioni di conservazione del prodotto, ma anche l'aspetto finale della confezione.



Vacuum fillers mod. CRST-CRS-LV

The automatic vacuum fillers of the series **CRST-CRS-LV**, the feather in cap of **STV** production range, are well known for sturdiness, precision and versatility. The fast size change and reliability, specially regarding the **patented filling valves**, enable to operate with various types of filling liquids and with a wide range of containers always ensuring great results.

The **STV** vacuum fillers are suitable to fill glass containers and tin cans containing vegetable products (olives, mushrooms, artichokes, etc.), fruits and other whole or diced solid products. The hot or cold filling operation is made out with different types of liquids such as oil, brine, mix of oil/vinegar/salt/sugar, syrup, etc...

The special **patented valves** remove all the air from the interstices of the jar improving the preservation conditions as well as the final look of the product and packaging.

The special **patented valves** remove all the air from the interstices of the jar improving the preservation conditions as well as the final look of the product and packaging.



Juteuses sous-vide mod. CRST-CRS-LV

Les juteuses sous-vide de la série **CRST-CRS-LV** représentent le top de gamme de la production de **STV** est sont bien connues pour leur endurance, précision et versatilité. La rapidité de change format et la fiabilité, qui s'expriment surtout dans le système des **vannes brevetées**, permettent aux juteuses **STV** d'opérer avec tous types de liquides et de récipients toujours avec des grands résultats.

Les juteuses **STV** sont idéales pour remplir sous-vide des pots en verres ou des boîtes métalliques contenant des produits végétales (olives, artichauts, champignons etc.), des fruits ou d'autres produits solides entiers ou en cubes. Le remplissage est possible à chaud ou à froid avec huile, saumure, mélange d'huile/vinaigre/sucre/sel, sirop etc...

Les **vannes spéciales brevetées** permettent d'éliminer l'air dans les interstices à l'intérieur du pot en améliorant les conditions de conservation du produit ainsi que l'aspect final du packaging.



Dosificadoras bajo vacío mod. CRST-CRS-LV

Las dosificadoras automáticas bajo vacío, **mod. LV-CRS-CRST**, representan el buque insignia de la producción de **STV**. Hablamos de maquinas muy robustas, de alta flexibilidad y precisión.

Gracias al cambio de formato muy rápido junto con su comprobada confiabilidad y alta tecnología de las **válvulas de dosificación, patentadas**, las dosificadoras de **STV**, utilizan distintos líquidos de gobierno y variados formatos de envases que garantizan resultados siempre optimo.

Las dosificadoras bajo vacío de **STV**, pueden dosificar envases de vidrio o latas que contienen vegetales (alcachofas, aceitunas, setas ecc...) fruta u otros productos, completo o en cubos. Los líquidos de gobierno a dosificar pueden ser: aceite, salmuera, mezcla de aceite/vinagre/sal/azúcar, jarabe, en frio o en caliente.

Sus especiales **válvulas patentadas** permiten la extracción del aire ocluido en los interespacios que pueda tener el producto sólido que contengan los envases, para lograr la máxima calidad del producto final, y lo que es igual de importante, que su presentación en el mercado sea perfecta.



Colmatrici sottovuoto rotative Mod. CRST

Rotating vacuum fillers
Juteuses rotatives sous-vide
Dosificadoras rotativas bajo vacío



ITA

PER ELEVATE PRODUZIONI

I contenitori, riempiti di prodotto solido in arrivo dal nastro trasportatore, vengono sincronizzati dalla coclea e, tramite la stella d'ingresso, vengono posizionati sotto le valvole.

Dopo aver effettuato la colmatura i contenitori, tramite un'apposita guida vengono convogliati sul trasportatore tangenziale d'uscita, in modo dolce, senza bruschi cambiamenti di direzione, per evitare eventuali forze centrifughe che farebbero inevitabilmente debordare il liquido.

ENG

FOR HIGH OUTPUTS

The containers, already filled with the solid product and coming from the conveyor belt are synchronized by a screw and placed under the filling valves by an inlet star. The vacuum filling operation is carried out during the carousel rotation.

After the filling the containers are sent by a special guide on a tangential outlet conveyor and moved towards the next machines of the line. The evacuation is properly carried out without any shocking direction change by centrifugal force to avoid the liquid to overflow.

FRA

POUR HAUTES CADENCES

Les récipients, remplis de produit solide, en arrivant par le convoyeur sont synchronisés par une vis sans fin et, grâce à une étoile d'alimentation, sont placés sous les vannes de remplissage.

L'opération de remplissage est effectuée pendant la rotation du carousel. Une fois terminé le remplissage, les récipients sont acheminés sur le convoyeur tangential de sortie par une guide spéciale, et doucement pour éviter de brusques changes de direction et la force centrifuge qui peuvent causer le débordement du liquide, ils sont convoyés vers les prochaines machines de la ligne.

ESP

PARA ALTA PRODUCCIONES

La sincronización de los envases a dosificar que contienen los productos solidos se realiza a través de un sinfín y de una estrella de alimentación, que los ponen bajo de las válvulas.

Después del proceso de dosificación los envases pasan por medio de una guía a una cinta transportadora tangencial de salida, suavemente sin cambio de dirección, para evitar el desbordo del líquido, por causa de la fuerza centrifuga de la maquina.



Colmatrici sottovuoto rotative Mod. CRS

Rotating vacuum fillers
Juteuses rotatives sous-vide
Dosificadoras rotativas bajo vacío



Colmatrici lineari sottovuoto Mod. LV

Linear vacuum fillers
Juteuses linéaires sous-vide
Dosificadoras lineales bajo vacío



ITA

PER MEDIE ED ELEVATE PRODUZIONI

I contenitori, riempiti di prodotto solido in arrivo dal nastro trasportatore, vengono sincronizzati dalla coclea e, tramite la stella d'ingresso, vengono posizionati sotto le valvole. Terminata l'operazione di colmatura i contenitori vengono traslati mediante la stella d'uscita sul trasportatore, che è lo stesso di alimentazione, ed inviati alle macchine successive.

ENG

FOR MEDIUM AND HIGH OUTPUTS

The containers, already filled with the solid product, and coming from the conveyor belt are synchronized by a screw and placed under the filling valves by an inlet star. The vacuum filling operation is carried out during the carousel rotation. After the filling the containers are sent by an outlet star on the conveyor, which is the same of the feeding one, and moved towards the next machines of the line.

FRA

POUR MOYENNES ET HAUTES CADENCES

Les récipients, remplis de produit solide, en arrivant par le convoyeur sont synchronisés par une vis sans fin et, grâce à une étoile d'alimentation, sont placés sous les vannes de remplissage. L'opération de remplissage est effectuée pendant la rotation du carousel. Une fois terminé le remplissage, les récipients sont acheminés par une étoile de sortie sur le transporteur, qui est le même d'alimentation, vers les prochaines machines de la ligne.

ESP

PARA MEDIA Y ALTA PRODUCCIONES

La sincronización de los envases a dosificar que contienen los productos solidos se realiza a través de un sinfín y de una estrella de alimentación, que los ponen bajo de las válvulas. Después del proceso de dosificación los envases pasan por medio de otra estrella de salida a una cinta transportadora de salida (la misma de alimentación) y trasladados a la próxima maquina.

ITA

PER PICCOLE PRODUZIONI

I contenitori, riempiti di prodotto solido in arrivo dal nastro trasportatore, vengono sincronizzati dalla coclea che, mediante un dispositivo automatico di arresto, li posiziona sotto le valvole. Dopo aver effettuato la colmatura, i contenitori vengono traslati dal trasportatore alle macchine successive.

ENG

FOR SMALL OUTPUTS

The containers, already filled with the solid product, and coming from the conveyor belt, are synchronized by a screw and placed under the filling valves by an automatic stop device. After the vacuum filling operation they are moved by the conveyor towards the next machines of the line.

FRA

POUR PETITES CADENCES

Les récipients, remplis de produit solide, en arrivant par le convoyeur d'alimentation sont synchronisés par une vis sans fin et placés sous les vannes de remplissage par un système d'arrêt automatique. L'opération de remplissage terminée, les récipients sont transportés par le convoyeur vers les prochaines machines de la ligne.

ESP

PARA PRODUCCIONES PEQUEÑAS

La sincronización de los envases a dosificar que contienen los productos solidos se realiza a través de un sinfín puesto sobre la cinta de alimentación, por medio de un dispositivo de parada automática, que los ponen bajo de las válvulas. Después del proceso de dosificación los envases por medio de la misma cinta de alimentación son trasladados a la próxima maquina.

| Mod. | N° valvole | Capacità cph 314 ml | Dimensioni contenitori min-max/mm. | Volume contenitori min-max/ml. | Dimensioni macchina L - W |
|---------|------------|---------------------|------------------------------------|--------------------------------|---------------------------|
| LV2 | 2 | 1.000 | Ø 58 -140 H 60 - 250 | 156 - 3100 | 3.000 - 1.100 |
| CRS 6 | 6 | 4.000 | Ø 58 -155 H 50 - 250 | 156 - 5000 | 3.000 - 1.200 |
| CRS 9 | 9 | 6.000 | Ø 58 -155 H 50 - 250 | 156 - 5000 | 3.000 - 1.500 |
| CRS 12 | 12 | 7.500 | Ø 58 -155 H 50 - 250 | 156 - 5000 | 3.000 - 1.800 |
| CRST 16 | 16 | 10.000 | Ø 58 -155 H 50 - 250 | 156 -1062 | 3.000 - 2.000 |
| CRST 20 | 20 | 12.000 | Ø 58 -110 H 50 - 250 | 156 -1062 | 3.000 - 2.200 |
| CRST 24 | 24 | 15.000 | Ø 58 -110 H 50 - 250 | 156 -1062 | 3.000 - 2.400 |
| CRST 30 | 30 | 18.000 | Ø 58 -110 H 50 - 250 | 156 -1062 | 3.000 - 2.400 |

| Mod. | N° valves | Capacity cph 314 ml | Containers dimensions min-max/mm. | Containers volume min-max/ml. | Machine dimensions L - W |
|---------|-----------|---------------------|-----------------------------------|-------------------------------|--------------------------|
| LV2 | 2 | 1.000 | Ø 58 -140 H 60 - 250 | 156 - 3100 | 3.000 - 1.100 |
| CRS 6 | 6 | 4.000 | Ø 58 -155 H 50 - 250 | 156 - 5000 | 3.000 - 1.200 |
| CRS 9 | 9 | 6.000 | Ø 58 -155 H 50 - 250 | 156 - 5000 | 3.000 - 1.500 |
| CRS 12 | 12 | 7.500 | Ø 58 -155 H 50 - 250 | 156 - 5000 | 3.000 - 1.800 |
| CRST 16 | 16 | 10.000 | Ø 58 -155 H 50 - 250 | 156 -1062 | 3.000 - 2.000 |
| CRST 20 | 20 | 12.000 | Ø 58 -110 H 50 - 250 | 156 -1062 | 3.000 - 2.200 |
| CRST 24 | 24 | 15.000 | Ø 58 -110 H 50 - 250 | 156 -1062 | 3.000 - 2.400 |
| CRST 30 | 30 | 18.000 | Ø 58 -110 H 50 - 250 | 156 -1062 | 3.000 - 2.400 |

| Mod. | N° vannes | Cadence cph 314 ml | Dimensions récipients min-max/mm. | Volume récipients min-max/ml. | Dimensions machine L - W |
|---------|-----------|--------------------|-----------------------------------|-------------------------------|--------------------------|
| LV2 | 2 | 1.000 | Ø 58 -140 H 60 - 250 | 156 - 3100 | 3.000 - 1.100 |
| CRS 6 | 6 | 4.000 | Ø 58 -155 H 50 - 250 | 156 - 5000 | 3.000 - 1.200 |
| CRS 9 | 9 | 6.000 | Ø 58 -155 H 50 - 250 | 156 - 5000 | 3.000 - 1.500 |
| CRS 12 | 12 | 7.500 | Ø 58 -155 H 50 - 250 | 156 - 5000 | 3.000 - 1.800 |
| CRST 16 | 16 | 10.000 | Ø 58 -155 H 50 - 250 | 156 -1062 | 3.000 - 2.000 |
| CRST 20 | 20 | 12.000 | Ø 58 -110 H 50 - 250 | 156 -1062 | 3.000 - 2.200 |
| CRST 24 | 24 | 15.000 | Ø 58 -110 H 50 - 250 | 156 -1062 | 3.000 - 2.400 |
| CRST 30 | 30 | 18.000 | Ø 58 -110 H 50 - 250 | 156 -1062 | 3.000 - 2.400 |

| Mod. | N° valvulas | Capacidad cph 314 ml | Dimensiones envases min-max/mm. | Volumen envases min-max/ml. | Dimensiones maquina L - W |
|---------|-------------|----------------------|---------------------------------|-----------------------------|---------------------------|
| LV2 | 2 | 1.000 | Ø 58 -140 H 60 - 250 | 156 - 3100 | 3.000 - 1.100 |
| CRS 6 | 6 | 4.000 | Ø 58 -155 H 50 - 250 | 156 - 5000 | 3.000 - 1.200 |
| CRS 9 | 9 | 6.000 | Ø 58 -155 H 50 - 250 | 156 - 5000 | 3.000 - 1.500 |
| CRS 12 | 12 | 7.500 | Ø 58 -155 H 50 - 250 | 156 - 5000 | 3.000 - 1.800 |
| CRST 16 | 16 | 10.000 | Ø 58 -155 H 50 - 250 | 156 -1062 | 3.000 - 2.000 |
| CRST 20 | 20 | 12.000 | Ø 58 -110 H 50 - 250 | 156 -1062 | 3.000 - 2.200 |
| CRST 24 | 24 | 15.000 | Ø 58 -110 H 50 - 250 | 156 -1062 | 3.000 - 2.400 |
| CRST 30 | 30 | 18.000 | Ø 58 -110 H 50 - 250 | 156 -1062 | 3.000 - 2.400 |

