

Monoblocco automatico lineare Mod.DCC

Automatic linear mono-block
Monobloc automatique linéaire
Monobloque automático lineal



The new generation



MONOBLOCCO
automatico lineare
Mod. DCC

Il monoblocco **mod. DCC** è una vera linea di confezionamento in una sola macchina. Su un unico basamento sono infatti installate ben tre unità produttive:

■ **Dosatore volumetrico**, per il riempimento di prodotti densi e semidensi.

■ **Colmatrice**, per la colmatura sottovuoto, con liquidi di governo: olio, miscela di olio/acetato/sale/zucchero, salamoia, sciroppi... Le sue speciali **valvole brevettate** eliminano l'aria presente negli interspazi dei contenitori, contenenti vegetali o frutta, e ne migliorano non solo le condizioni di conservazione, ma anche l'aspetto finale della confezione. Il riempimento può avvenire a caldo o a freddo.

■ **Capsulatrice** per la chiusura di vasi con capsule twist-off o coperchi in plastica a pressione / **Tappatrice** per la chiusura di contenitori in PET con tappi in plastica flip top o a vite. L'alimentazione delle capsule/dei tappi avviene tramite un alimentatore posizionato sul monoblocco. A richiesta, per le capsule o i tappi, può essere fornito un alimentatore verticale dotato di un'ampia tramoggia di contenimento e collegato al monoblocco da un canale di convogliamento.

In tutte le configurazioni è prevista la predisposizione per l'eventuale installazione di un **metal detector**, per la rilevazione di accidentali parti metalliche all'interno dei contenitori, e la garanzia di una confezione integra, adatta anche alla grande distribuzione.



Automatic linear
MONO-BLOCK
Mod. DCC

The mono-block **mod. DCC** is definitely a complete packaging line joined in one machine only. In fact three production units are installed on one basement only:

■ **Volumetric dosing** unit, for dosing dense and semi-dense products.

■ **Vacuum filling** unit for filling with liquids like oil, mix of oil/vinegar/salt/sugar, brine, syrup etc. containers already filled with vegetables or fruit. The special **patented valves** remove the air inside the jar already filled with solid products and improve the preserve conditions as well as the look of the final packaging. The unit is suitable for hot or cold vacuum filling.

■ **Capping unit** to close the jars by twist-off caps or press-on plastic covers / PET containers by screw or flip top caps. The feeding of caps is made by a unit positioned on top of the mono-block. On demand, a vertical feeder is available with a big caps/covers containing ground hopper connected to the capping unit by a conveying channel.

The installation of a **metal detector** is an available option for all the configurations of the mono-block. This device is suitable to detect containers accidentally contaminated by metallic particles in order to ensure the integrity of the packaging suitable for the mass retailers.



MONOBLOC
automatique linéaire
Mod. DCC

Le monobloc **mod. DCC** représente une ligne complète de conditionnement bien réunie dans une seule machine. En fait ils sont installés dans le sous-basement trois unités productives:

■ **Unité de dosage volumétrique**, pour doser produits pâteux, denses et semi-denses.

■ **Juteuse sous-vide** pour liquides tels que huile, mélanges de huile/vinaigre/sel/sucre, saumure, sirop etc. Les **vannes spéciales brevetées** éliminent l'air dans les interstices des récipients contenant végétales ou fruits en améliorant les conditions de conservation ainsi que l'aspect de la confection. Le remplissage est faisable à chaud ou froid.

■ **Unité de capsulage** pour la fermeture de pots par capsules twist-off ou couvercles en plastique à pression / **unité de fermeture** pour récipients en PET avec des bouchons à vis ou flip-top. L'alimentation des capsules/bouchons se fait par moyen d'un alimentateur doué d'une trémie située sur la structure du monobloc. A la demande le monobloc peut être équipé avec un alimentateur doué d'une ample trémie à terre qui contient les capsules/bouchons et qui est connecté à la machine par un canal convoyeur.

En toutes configurations est prévue la predisposition pour l'installation du **détecteur de métaux**. Ce dispositif est nécessaire pour la détection de particules métalliques qui ont accidentellement contaminées les récipients et pour maintenir l'intégrité de la confection. Il est particulièrement conseillé pour les fournitures aux grandes surfaces.



MONOBLOQUE
automático lineal
Mod. DCC

El monobloque **mod. DCC** se puede comparar a una línea de envasado, pero en un solo equipo. En la misma base se instalan tres maquinas distintas:

■ **Dosificador volumétrico**, de productos densos y semidensos.

■ **Dosificador bajo vacío**, de líquidos de gobierno, aceite, agua y aceite, agua y vinagre, salmuera, jarabe con las conservas de pescado, fruta y hortalizas.

Sus válvulas permiten la extracción del aire ocluido en los inter-espacios 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.

■ **Cerradora** para envases de vidrio, con sistema de cierre de tipo **twist-off y press-on**. Elevador de tapas mecánico, o neumático vertical, a determinar según requerimientos.

Completa motorización de serie. A pedido es posible la instalación de un **metal detector** para la detección de contaminantes metálicos dentro de los envases llenados, pero no cerrados. Para garantizar calidad y presentación al mercado.



Il monoblocco **mod. DCC** per dosaggio, colmatura e chiusura di prodotti alimentari in contenitori di vetro nasce dall'esperienza ultra quarantennale di **STV** nel settore delle macchine e impianti per il settore conserviero.



The mono-block **mod. DCC** for dosing, liquid filling and capping of food products in glass jars is the result of over than 40 years **STV** experience in the field of the machines and complete plants for the food and canning industry.



Le monobloc **mod. DCC** pour le dosage, remplissage avec liquides et fermeture de produits alimentaires en pots de verre est le résultat de l'expérience de plus de 40 ans de **STV** dans la domaine des machines et lignes pour la conserve et l'agro-alimentaire.



El monobloque **mod. DCC** para la dosificación y el cierre de salsas y/o de líquidos de gobierno en envases de vidrio, nace de la experiencia de **STV** de mas de cuarenta años en el sector de la tecnología alimentaria.

Progettato e realizzato per condensare in un'unica unità estremamente compatta l'alta tecnologia e la rinomata affidabilità che da sempre contraddistinguono **STV**, il monoblocco **mod. DCC** rappresenta la soluzione ideale per le aziende che necessitano di una macchina da grandi prestazioni in piccoli spazi.

Grazie all'introduzione di alcune innovative soluzioni tecniche, esso offre anche una grande flessibilità di utilizzo ed una notevole rapidità nel cambio formato che ne fanno una macchina in grado di rispondere a molteplici esigenze produttive.

Il monoblocco **mod. DCC** è la macchina ideale per il confezionamento di piccole e medie produzioni di sott'oli, sottaceti, salse, sughi, confetture, miele, maionese, paté, creme, passata di pomodoro, ecc... in vasi di vetro o contenitori in PET.

This machine is projected and manufactured in order to join in one only extremely compact unit the well-known technology and reliability of **STV** production range. The mono-block **mod. DCC** represents the suitable solution for the food industries needing an high performance machine with small overalls. Thanks to the updated technical solutions the mono-block **mod. DCC** offers an high flexibility of use and a fast size changeover in order to meet all production requirements.

The mono-block **mod. DCC** is particularly suitable for the small and medium size industry for the packaging of pickles, fruit, sauces, creams, jams and marmalades, honey, mayonnaise, tomato paste, ketchup, other tomato products, etc. in glass jars or PET containers.

Cette machine est projetée et réalisée pour joindre dans une seule unité extrêmement compacte la bien connue haute technologie et fiabilité de **STV**.

Le monobloc **mod. DCC** représente la solution idéale pour les entreprises qui nécessitent des performances importantes dans un espace limité. Grâce à l'introduction de solutions techniques innovatrices, le monobloc **mod. DCC** offre une grande flexibilité d'utilisation et rapidité de change format qui rendent la machine plus efficace pour répondre à toutes exigences de production.

Le monobloc **mod. DCC** est la solution idéale pour les petites et moyennes entreprises qui conditionnent en pots de verre ou récipients en PET assaisonnements, légumes à l'huile et au vinaigre, saucers, confitures, miel, mayonnaise, pâtés, crèmes, concentré, autres produits à base tomate, etc.

Diseñado y fabricado para concentrar en una unidad muy compacta la alta tecnología y fiabilidad de **STV**.

El monobloque **mod. DCC** representa la solución ideal para las empresas que necesitan de un equipo avanzado, pero en espacio pequeño.

Gracias a la introducción de unas innovadoras soluciones técnicas, el monobloque **mod. DCC** ofrece también una alta flexibilidad y un cambio de formato muy rápido. Todas estas peculiaridades lo convierten en una maquina que puede responder a varias exigencias de producción.

El monobloque de **STV** es la maquina ideal para pequeñas y mediana producciones de conservas de fruta, vegetales y pescado, así como jugos, confituras, miel, mayonesa, pates, cremas, salsa de tomate, etc...en envases de vidrio y PET.



Mod.DCC **Monoblocco automatico lineare**

Automatic linear mono-block
Monobloc automatique linéaire
Monobloque automático lineal



The new generation

Formato vasi

Il monoblocco è idoneo alla lavorazione di vasi dal formato 156 ml fino al formato da 1.062 ml, senza l'aggiunta di attrezzature supplementari ma semplicemente effettuando le dovute regolazioni.

A richiesta possono essere realizzati monoblocchi personalizzati, secondo le esigenze del cliente e per diverse tipologie di contenitori.

Principali vantaggi

Bassi consumi
Elevata affidabilità
Dimensioni contenute
Cambio formato rapido
Lavaggio e pulizia semplificate
Ottima protezione del prodotto

Pensato per offrire la massima versatilità di utilizzo, il Monoblocco **mod. DCC** viene proposto nelle seguenti configurazioni:

Modello	Caratteristiche costruttive	Produzione vasi da 314 ml/h
DCC	n. 1 gruppo di dosaggio n. 1 valvola di colmatura n. 1 gruppo di chiusura	1.500 dosaggio/500 colmatura
2D2CC	n. 2 gruppi di dosaggio n. 2 valvole di colmatura n. 1 gruppo di chiusura	3.000 dosaggio/1.000 colmatura
DC	n. 1 gruppo di dosaggio n. 1 gruppo di chiusura	1.500
2DC	n. 2 gruppi di dosaggio n. 1 gruppo di chiusura	3.000
CC	n. 1 valvola di colmatura n. 1 gruppo di chiusura	500
2CC	n. 2 valvole di colmatura n. 1 gruppo di chiusura	1.000



Jars size

The mono-block is suitable to work with jars from the size of 156 ml up to 1.062 ml, without adding any additional device but simply carrying out the proper adjustments.

Customized mono-blocks are available on demand, manufactured as per customer needs and for different types of containers.

Main advantages

Low consumptions
High reliability
Reduced overalls
Fast size change
Simplified washing and cleaning
Optimized product protection

The mono-block **mod. DCC** is designed to offer the maximum versatility of use and is available with the following configurations:

Model	Technical characteristics	Output with jars of 314 ml/h
DCC	n. 1 dosing unit n. 1 vacuum fillingvalve n. 1 capping unit	1.500 dosing/500 filling
2D2CC	n. 2 dosing units n. 2 vacuum fillingvalve n. 1 capping unit	3.000 dosing/1.000 filling
DC	n. 1 dosing unit n. 1 capping unit	1.500
2DC	n. 2 dosing units n. 1 capping unit	3.000
CC	n. 1 vacuum fillingvalve n. 1 capping unit	500
2CC	n. 2 vacuum fillingvalve n. 1 capping unit	1.000



Format des pots

Le monobloc est en gré de travailler sur les pots du format de 156 ml jusqu'à 1.062 ml, sans la nécessité d'équipements additionnels mais simplement par des réglages sur la machine.

Le monobloc est disponible en versions spéciales, à la demande, selon les exigences du client et les différents types de pots.

Avantages principaux

Baisses consommations
Grande fiabilité
Encombrement limité
Change format rapide
Lavage et nettoyage simplifiés
Protection optimale du produit

Le monobloc **mod. DCC** est projeté pour offrir le maximum de versatilité et est disponible dans les configurations suivantes :

Modèle	Données techniques	Cadence avec pots de 314 ml/h
DCC	n. 1 unité de dosage n. 1 valve de remplissage n. 1 unité de capsulage	1.500 dosage/500 remplissage
2D2CC	n. 2 unités de dosage n. 2 valves de remplissage n. 1 unité de capsulage	3.000 dosage/1.000 remplissage
DC	n. 1 unité de dosage n. 1 unité de capsulage	1.500
2DC	n. 2 unités de dosage n. 1 unité de capsulage	3.000
CC	n. 1 valve de remplissage n. 1 unité de capsulage	500
2CC	n. 2 valves de remplissage n. 1 unité de capsulage	1.000



Formato de frascos

El monobloque puede trabajar envases de distinto tamaño desde 100 ml. hasta 1000 ml sin algún cambio de formato y con sencillo y rápido ajuste.

A pedido el equipo se puede adaptar para trabajar también envases de 3 y 5 Kg.

Principales ventajas

Bajos consumos
Elevada fiabilidad
Tamaño pequeño
Cambio de formato rápido
Lavado y limpieza simplificados
Protección del producto óptima

Diseñado para ofrecer la máxima versatilidad de uso, el monobloque **mod. DCC** puede tener las siguientes configuraciones:

Modelo	Posibilidad de equipamiento	Producción de envases de 100 y 314 ml/h
DCC	n. 1 cabezal volumétrico n. 1 cabezal bajo vacío n. 1 cerradora	1.500 volumétrico/500 vacío
2D2CC	n. 2 cabezal volumétricos n. 2 cabezal bajo vacío n. 1 cerradora	3.000 volumétrico/1.000 vacío
DC	n. 1 cabezal volumétrico n. 1 cerradora	1.500
2DC	n. 2 cabezal volumétricos n. 1 cerradora	3.000
CC	n. 1 cabezal bajo vacío n. 1 cerradora	500
2CC	n. 2 cabezal bajo vacío n. 1 cerradora	1.000

