



MACCHINE per la lavorazione,
la trasformazione e il confezionamento ALIMENTARE.

CBE 
srl
G L O B A L

www.cbesrl.net



CHI SIAMO

CBE srl

Via Lazio, 13/1 - 36014 Santorso

Vicenza - Italy

Tel. +39.0445.069080 – 0445.069083

info@cbesrl.net

www.cbesrl.net

La nostra azienda è impegnata da anni nelle automazioni nei vari settori d'impiego, tra i quali l'alimentare.

Conoscendo infatti l'estrema delicatezza dei prodotti di consumo e l'amore di chi li tratta e li lavora, ***lavoriamo con lo scopo di garantire al massimo il risultato finale***, permettendo e mettendo a disposizione del produttore, le migliori tecnologie e materie prime.

Con impegno e fedeltà è nata una linea di macchinari che partono dalla ***produzione del prodotto***, alla fase finale, come l'***invasettamento*** e il ***confezionamento*** in generale. Proponiamo una serie di automazioni alimentari e non, per i processi di ***produzione, lavorazione e packaging***.

CBE s.r.l produce attrezzature per apicoltura, macchinari per il settore apistico e alimentare.

Il nostro impegno costante è la tua garanzia di acquistare un prodotto studiato, testato e collaudato con la stessa passione che tu metti nel tuo lavoro. Dedizione, disponibilità e qualità sono alla base del nostro lavoro. Non siamo un' azienda commerciale, ma progettiamo e realizziamo tutti i nostri macchinari. Puntiamo sulla qualità del prodotto, non al prezzo più competitivo.

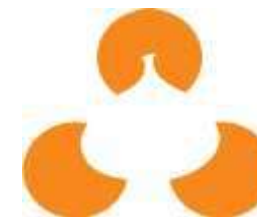
Nella nostra vasta gamma di **prodotti per l'apicoltura** potrai trovare deumidificatori per miele, dosatrici, tappatrici e moltissimi altri accessori per l'apicoltura, come trasformatori inserifilo per fogli cerei, coltelli per disopercolare e tutto quello di cui necessita un apicoltore per la sua attività.

La nostra **attrezzatura per apicoltura** è di primissima qualità.

We care your products.



**ATTREZZATURA PER
APICOLTURA
E MATERIALE APISTICO**



**MACCHINARI PER IL
SETTORE *ALIMENTARE*,
DOSATRICI e TAPPATRICI**





COMPATTO E
PERFORMANTE

APICOLTURA

**Deumidificatori
per miele**

**AMA30
AMA50**



CON DISCHI



SET ESSICCAZIONE



APICOLTURA

www.cbesrl.net

Tel. +390445069080 – info@cbesrl.net

**APICOLTURA****Deumidificatori
per miele****AMA 30
AMA 50**

Il nuovo **deumidificatore per miele AMA 30 e AMA 50** sono stati ideati per il piccolo apicoltore che non ha necessità di lavorare grandi quantità di prodotto. È un macchinario compatto che si può utilizzare su un tavolo e che può essere agevolmente riposto su uno scaffale. Possono deumidificare fino a 30 o 50 kg di miele per ciclo e togliere l'1-2% di umidità. Grazie alla lavorazione a freddo, AMA50 non rovina il miele. Inoltre, grazie al comodo rubinetto frontale, è possibile invasettare direttamente il miele.

CARATTERISTICHE:

- Macchina pratica, di piccole dimensioni e facile da spostare
- Processo di deumidificazione a freddo che garantisce il mantenimento delle proprietà e delle qualità peculiari del prodotto
- Nella versione con palette toglie dall' 1% al 2% di umidità in circa 10 ore (dipende dal tipo miele, dalla temperatura esterna, dalla velocità di rotazione, dal processo selezionato)
- Coperchio trasparente che permette di controllare le varie fasi della lavorazione
- Permette di lavorare minori quantità di prodotto senza intaccarne la qualità
- Testata anche per la deumidificazione del polline (attrezzatura optional)
- Macchina completa, fornita con la vaschetta raccogli-condensa
- Una volta terminata la lavorazione, si possono rimuovere agevolmente le palette (tutte assieme), con un semplice sgancio a clip. Possono andare in lavastoviglie!
- Modello base: AMA30/50 finitura satinata

DATI TECNICI:**Dimensioni:** 45 cm x h 45cm x 115cm (i dati sono approssimativi)**Capacità:** kg 30 e 50**Funziona in:** 220v 230 watt**Capacità massima di deumidificazione in aria libera:** 12l in 24h**APICOLTURA****www.cbesrl.net****Tel. +390445069080 – info@cbesrl.net**



Il più piccolo e potente

APICOLTURA

**Deumidificatori
per miele**

AMA 100



APICOLTURA

www.cbesrl.net

Tel. +390445069080 – info@cbesrl.net



APICOLTURA

Deumidificatori per miele

AMA 100

Deumidificatore a freddo tramite condensazione dell'umidità su radiatore ad alette. Con questo sistema garantiamo una lavorazione ottimale del miele, senza l'obbligo di riscaldarlo. Questo porta enormi vantaggi:

- Nessuna perdita di aroma o profumo;
- Nessun rischio di caramellizzazione degli zuccheri, quindi non cambia colore né si trasforma in mou;
- Non stressa né pastorizza il miele, non ingloba aria;
- Evita l'innalzamento dell'HMF, come invece avviene nei modelli della concorrenza o in soluzioni fai da te;
- Non riduce il valore della diastasi;
- Migliora il gusto;
- Facile da caricare e alzare, grazie al pianale sottostante.

E' dotato di culla a doppia paratia con acqua all'interno e di una resistenza nel caso si volesse utilizzarlo per sciogliere il miele cristallizzato. Ha delle dimensioni ridotte per poter diminuire i consumi energetici e gli ingombri, rispetto agli altri modelli. E' dotato di un coperchio tutto trasparente per controllare le fasi di lavorazione.

È installata una scheda elettronica e una sonda di temperatura, per poter controllare la temperatura del miele ed impostare la temperatura di lavoro. Può essere inoltre usato per sciogliere il miele nei vasetti prima della vendita. Optional, miele cremoso (**deucream**) e disidratazione a freddo del polline (**deupol**)

CARATTERISTICHE:

Doppia camera con riscaldamento tramite resistenza elettrica da 1 o 1,2 kw
Sonda temperatura prodotto e controllo camera di riscaldamento
Dischi con palette miscelanti e con sezione per scarico rapido - scarico totale
Deumidificazione a freddo con arresto automatico
Completamente in Acciaio Inox saldato e spazzolato a mano
Lavora sia a freddo sia a temperatura controllata
Dischi di rapido smontaggio

DATI TECNICI:

Versione standard: 220V monofase o 400V trifase

Potenza installata: <3 kw (salvo opzioni)

Tempi di deumidificazione in condizioni standard: 1-2,5 % di umidità in 10 ore a 25°C
(rese diverse a miele diverso, temperature impostate, temperatura esterna, % di partenza)

Dimensioni: cm 110x70x100 (i dati sono approssimativi)

Capacità: Kg 100

Peso Macchina: 150Kg



APICOLTURA



Il più venduto

APICOLTURA

**Deumidificatori
per miele**

AMA 200



APICOLTURA

www.cbesrl.net

Tel. +390445069080 – info@cbesrl.net



APICOLTURA

Deumidificatori per miele

AMA 200



APICOLTURA

www.cbesrl.net

Tel. +390445069080 – info@cbesrl.net

Deumidificatore a freddo tramite condensazione dell'umidità su radiatore ad alette. Con questo sistema garantiamo una lavorazione ottimale del miele, senza l'obbligo di riscaldarlo. Questo porta enormi vantaggi:

- Nessuna perdita di aroma o profumo;
- Nessun rischio di caramellizzazione degli zuccheri, quindi non cambia colore né si trasforma in mou;
- Non stressa né pastorizza il miele, non ingloba aria;
- Evita l'innalzamento dell'HMF, come invece avviene nei modelli della concorrenza o in soluzioni fai da te;
- Non riduce il valore della diastasi;
- Migliora il gusto;
- Facile da caricare e alzare, grazie al pianale sottostante.

E' dotato di culla a doppia paratia con acqua all'interno e di una resistenza nel caso si volesse utilizzarlo per sciogliere il miele cristallizzato. Ha delle dimensioni ridotte per poter diminuire i consumi energetici e gli ingombri, rispetto agli altri modelli. E' dotato di un coperchio tutto trasparente per controllare le fasi di lavorazione.

È installata una scheda elettronica e una sonda di temperatura per poter controllare la temperatura del miele ed impostare la temperatura di lavoro. Può essere inoltre usato per sciogliere il miele nei vasetti prima della vendita. Optional, miele cremoso (**deucream**) e disidratazione a freddo del polline (**deupol**)

CARATTERISTICHE:

Doppia camera con riscaldamento tramite resistenza elettrica da 1,6 o 2 kw
Sonda temperatura prodotto e controllo camera di riscaldamento
Dischi con palette miscelanti e con sezione per scarico rapido - scarico totale
Deumidificazione a freddo con arresto automatico
Completamente in Acciaio Inox saldato e spazzolato a mano
Lavora sia a freddo sia a temperatura controllata
Dischi di rapido smontaggio

DATI TECNICI:

Versione standard: 220V monofase o 400V trifase

Potenza installata: <3 kw (salvo opzioni)

Tempi di deumidificazione in condizioni standard: 1-2,5 % di umidità in 10 ore a 25°C
(rese diverse a miele diverso, temperature impostate, temperatura esterna, % di partenza)

Dimensioni: cm 130x80x110 (i dati sono approssimativi)

Capacità: Kg 200

Peso Macchina: 230Kg





Potente e rapido

APICOLTURA

**Deumidificatori
per miele**

AMA 300



APICOLTURA

www.cbesrl.net

Tel. +390445069080 – info@cbesrl.net



APICOLTURA

Deumidificatori per miele

AMA 300



APICOLTURA

www.cbesrl.net

Tel. +390445069080 – info@cbesrl.net

Deumidificatore a freddo tramite condensazione dell'umidità su radiatore ad alette. Con questo sistema garantiamo una lavorazione ottimale del miele, senza l'obbligo di riscaldarlo. Questo porta enormi vantaggi:

- Nessuna perdita di aroma o profumo
- Nessun rischio di caramellizzazione degli zuccheri, quindi non cambia colore né si trasforma in mou;
- Non stressa né pastorizza il miele, non ingloba aria;
- Evita l'innalzamento dell'HMF, come invece avviene nei modelli della concorrenza o in soluzioni fai da te;
- Non riduce il valore della diastasi;
- Migliora il gusto;
- Facile da caricare e alzare, grazie al pianale sottostante.

E' dotato di culla a doppia paratia con acqua all'interno ed una resistenza nel caso si volesse utilizzarlo per sciogliere il miele cristallizzato. Ha delle dimensioni ridotte per poter diminuire i consumi energetici e gli ingombri, rispetto agli altri modelli. E' dotato di un coperchio tutto trasparente per controllare le fasi di lavorazione.

È installata una scheda elettronica e una sonda di temperatura per poter controllare la temperatura del miele ed impostare la temperatura di lavoro. Può essere inoltre usato per sciogliere il miele nei vasetti prima della vendita. Optional, miele cremoso (**deucream**) e disidratazione a freddo del polline (**deupol**)

CARATTERISTICHE:

Doppia camera con riscaldamento tramite resistenza elettrica 2,5 kw
Sonda temperatura prodotto e controllo camera di riscaldamento
Dischi con palette miscelanti e con sezione per scarico rapido - scarico totale
Deumidificazione a freddo con arresto automatico
Completamente in Acciaio Inox saldato e spazzolato a mano
Lavora sia a freddo sia a temperatura controllata
Dischi di rapido smontaggio

DATI TECNICI:

Versione standard: 220V monofase o 400V trifase

Potenza installata: <3,5 kw (salvo opzioni)

Tempi di deumidificazione in condizioni standard: 1-2,5 % di umidità in 10 ore A 25°C
(rese diverse a miele diverso, temperature impostate, temperatura esterna, % di partenza)

Dimensioni: 165 x 80 x 120 h

Capacità: Kg 300 (i dati sono approssimativi)

Peso Macchina: 300Kg





Uso industriale

APICOLTURA

**Deumidificatori
per miele**

AMA 600



APICOLTURA

www.cbesrl.net

Tel. +390445069080 – info@cbesrl.net





APICOLTURA

Deumidificatori per miele

AMA 600



APICOLTURA

www.cbesrl.net

Tel. +390445069080 – info@cbesrl.net

Deumidificatore a freddo tramite condensazione dell'umidità su radiatore ad alette. Con questo sistema garantiamo una lavorazione ottimale del miele, senza l'obbligo di riscaldarlo. Questo porta enormi vantaggi:

- Nessuna perdita di aroma o profumo;
- Nessun rischio di caramellizzazione degli zuccheri, quindi non cambia colore né si trasforma in mou;
- Non stressa né pastorizza il miele, non ingloba aria;
- Evita l'innalzamento dell'HMF, come invece avviene nei modelli della concorrenza o in soluzioni fai da te;
- Non riduce il valore della diastasi;
- Migliora il gusto;
- Facile da caricare e alzare, grazie al pianale sottostante.

E' dotato di culla a doppia paratia con acqua all'interno ed una resistenza nel caso si volesse utilizzarlo per sciogliere il miele cristallizzato. E' dotato di un coperchio tutto trasparente per controllare le fasi di lavorazione.

È installata una scheda elettronica e una sonda di temperatura per controllare la temperatura del miele ed impostare la temperatura di lavoro. Può essere inoltre usato per sciogliere il miele nei vasetti prima della vendita. Optional, miele cremoso (**deucream**)

CARATTERISTICHE:

Doppia camera con riscaldamento tramite resistenza elettrica da 4,5 kw

Sonda temperatura prodotto e controllo camera di riscaldamento

Dischi con palette miscelanti e con sezione per scarico rapido - scarico totale

Deumidificazione a freddo con arresto automatico

Completamente in Acciaio Inox saldato e spazzolato a mano

Lavora sia a freddo sia a temperatura controllata

Dischi di rapido smontaggio

SPECIFICHE:

Tempi di deumidificazione in condizioni standard: 1-2,5 % di umidità in 10 ore a 25°C
(rese diverse a miele diverso, temperature impostate, temperatura esterna, % di partenza)

Dimensioni: 1750x1100x1450 mm h

voltaggio 400 tre fasi + terra + neutro

Capacità: Kg 600



L' accoppiata vincente

APICOLTURA

**Deumidificatori
per miele**

AMA 900



APICOLTURA

www.cbesrl.net

Tel. +390445069080 – info@cbesrl.net



APICOLTURA

Deumidificatori per miele

AMA 900

Deumidificatore a freddo tramite condensazione dell'umidità su radiatore ad alette. Con questo sistema garantiamo una lavorazione ottimale del miele, senza l'obbligo di riscaldarlo. Questo comporta enormi vantaggi:

- Nessuna perdita di aroma o profumo
- Nessun rischio di caramellizzazione degli zuccheri quindi, non cambia colore, ne si trasforma in mou.
- Non stressa ne pastorizza il miele, non ingloba aria
- Evita l'innalzamento dell'HMF, come invece avviene nei modelli della concorrenza o in soluzioni fai da te
- Migliora il gusto. Non riduce il valore di diastasi
- Facile da caricare e alzare, grazie al pianale sottostante.

E' dotato di culla a doppia paratia con acqua all'interno ed una resistenza nel caso si volesse utilizzarlo per sciogliere il miele cristallizzato. Ha delle dimensioni ridotte per poter diminuire i consumi energetici e gli ingombri, rispetto agli altri modelli E' dotato di un coperchio tutto trasparente per controllare le fasi di lavorazione.

È installata una scheda elettronica e una sonda di temperatura per controllare la temperatura del miele ed impostare la temperatura di lavoro. Può essere usato per sciogliere il miele nei vasetti prima della vendita. Optional, miele cremoso (**deucream**) e disidratazione a freddo del polline (**deupol**)

CARATTERISTICHE:

Doppia camera con riscaldamento tramite resistenza elettrica da 6,5 kw
Sonda temperatura prodotto e controllo camera di riscaldamento
Dischi con palette miscelanti e con sezione per scarico rapido - scarico totale
Deumidificazione a freddo con arresto automatico
Completamente in Acciaio Inox saldato e spazzolato a mano
Lavora sia a freddo sia a temperatura controllata
Dischi di rapido smontaggio

SPECIFICHE:

Versione standard: 220V monofase o 400V trifase

Potenza installata: < 8 kw (salvo opzioni)

Tempi di deumidificazione in condizioni standard: 1-2,5 % di umidità in 10 ore a 25°C
(rese diverse a miele diverso, temperature impostate, temperatura esterna, % di partenza)

Dimensioni: 1750 x 1100 x 1650h mm (i dati sono approssimativi)

Capacità: Kg 900



APICOLTURA



APICOLTURA

Optionals deumidificatori



DEUPOL

Tools per la deumidificazione del polline, della frutta, della verdura. Mantiene il prodotto tenero e gradevole al palato senza modificarne le proprietà



DEUSEC

Tool per l'essiccazione o asciugatura programmata. Dopo il freddo si possono sigillare i prodotti con questo tool, in modo da ridurre l'umidità al minimo, secondo il proprio gusto



DEUCREAM

Tool per la miscelazione del miele per la produzione del miele cremoso.

MELOMIX

Tool per la miscelazione del miele a freddo con polveri, spezie o frutta secca.



KANDYCOLD

Tool per la produzione di candito a freddo (prossimo arrivo).



APICOLTURA

www.cbesrl.net

Tel. +390445069080 – info@cbesrl.net



APICOLTURA

Linea smelatori
SME36
SME36MCU



**Smielatore super solido, da
36 telaini DB e 12 telaini
nido**

- Interamente in acciaio inox 304
- Motore da 1,2 Kw
- Sicurezza elettromeccanica
apertura coperchio
- Pannello operatore manuale
- Pannello operatore automatico
con ricette MCU
- Superstabile con piedini
antivibranti
- 230V con inverter
- 95 kg
- Dim. 935 mm diametro
- Altezza 145 mm



APICOLTURA



APICOLTURA

*Linea completa di
disopercolatura
DB*



DISPONIBILI IN VARI MODELLI

- DISOP. A COLTELLI RISCALDATI ACQUA
- DISOP. A COLTELLI RISCALDATI ELETTRICAMENTE
- CON O SENZA APRICELLA
- CON CARICO MANUALE
- CON CARICO AUTOMATICO
- CON SPREMIOPERCOLO
- CON FONDICERA
- CON SMELATORE ORIZZONTALE DA 60 A 120 T.
- CON MAGAZZINO AUTOMATICO IN SCARICO



APICOLTURA

www.cbesrl.net

Tel. +390445069080 – info@cbesrl.net



APICOLTURA

Linea completa di disopercolatura

*Linea completa di disopercolatura
composta da:*

*Nastro rulli in entrata
Stazione di blocco e alzata
Disopercolatrice con carico automatico
Nastro trasporto telaini
Fondi opercolo o spremi opercolo
Vasca raccolta con filtri e mescolatore
(opt riscaldamento)
Carrello pneumatico o manuale
Smelatore opt riscaldamento
Magazzino di stoccaggio semplice
O doppia fila*

*La linea può essere configurata in vari
modi, a seconda dello spazio e dell'
investimento del cliente.*

*Smelatore orizzontale bilanciato di diverse
dimensioni, con programma incluso
Magazzino di raccolta telaini*

*La configurazione dello smelatore
orizzontale dipende dalla linea di carico
cioè dal numero di telaini in attesa*

**SME 60
SME 80
SME 108
SME 128**



APICOLTURA



APICOLTURA

*Linea completa di
disopercolatura
Melario e/o nido DB*

Versione duo: telaini melario e nido



DISPONIBILI IN VARI MODELLI

**DISOP. A COLTELLI
RISCALDATI ACQUA**

CON O SENZA APRICELLA

**DISOP. A COLTELLI
RISCALDATI
ELETTRICAMENTE**

**CON CARICO MANUALE
CON CARICO AUTOMATICO**

**CON SPREMIOPERCOLO
CON FONDICERA**

**CON SMELATORE
ORIZZONTALE DA 60 A 120 T.**

**CON MAGAZZINO
AUTOMATICO**

Con coltelli riscaldati e apricella



APICOLTURA

www.cbesrl.net

Tel. +390445069080 – info@cbesrl.net



APICOLTURA

Linea completa di disopercolatura

Linea completa di disopercolatura composta da:

Disopercolatrice realizzata interamente in acciaio Inox per l'apertura dell'opercolo dei favi DB. con carico dei telaini manuale sui deflettori o nastri di alimentazione automatica. La nostra disopercolatrice è dotata di coltelli riscaldati con resistenze elettriche o ad acqua calda, dei quali è possibile regolare la profondità di taglio e la velocità.

Nel caso fossero opercolati sotto legno, i coltelli apicella, riscaldati anche essi, apriranno le cellette.

È dotata di un sistema di cadenzatura dei telaini per evitare che entrino storti.

innovativo sistema di trasporto di telaini senza catena per una agevole pulizia

Poggiata su struttura (di diversa lunghezza) può avere sotto o una vasca raccogli opercolo, o uno spremi opercolo a coclea o un fondicera di nostra produzione.

Grazie al **sistema di trasporto per telaini disopercolati** è possibile facilitare il passaggio dalla vasca allo smielatore orizzontale. Può essere corredata da un nastro trasporto melari automatico.

Il nastro è dotato di sistema autobloccante per fermare il melario ed ha un sistema sollevatore di telaini e stacca favi automatico, con comando a pedale o con fotocellula da installare sulla nostra disopercolatrice, grazie ad un cilindro pneumatico si ha la possibilità di alzare il melario e in seguito solo i telaini.

Smelatore orizzontale bilanciato di diverse dimensioni, con programma incluso

Magazzino di raccolta telaini

La linea viene fatta su misura per il cliente.



APICOLTURA

www.cbesrl.net

Tel. +390445069080 – info@cbesrl.net



APICOLTURA

Spremiopercolo



Spremi opercoli

È fondamentalmente una coclea a spire a compressione incrementale.

La nostra macchina è progettata per risolvere il problema della fluttuazione della cera. In oltre, grazie alla particolare forma, riduce il trascinamento del miele, favorendone la separazione dalla cera.

Dotata di vasca di raccolta a due settori, ha una deflettore miele adattabile e un motore sotto inverter per regolarne la velocità-

Può essere usata sotto la nostra linea di disopercolatura, o con la griglia, disopercolando direttamente sopra di essa.



APICOLTURA



Lavora in continuo

APICOLTURA

Fondicera in continuo



FONDICERA IN CONTINUO, DETTA FONDI OPERCOLO

Costruita interamente in acciaio inox, è destinata ad aziende professionali con elevati volumi di miele lavorato giornalmente e, di conseguenza, notevoli quantitativi di cera da gestire.

Viene posizionata sotto la linea di disopercolatura, quindi, sotto la disopercolatrice. L'opercolo e il miele cadono direttamente dentro la griglia di raccolta.

La griglia ad acqua riscaldata a 70°C, scioglie la cera che si separa dal miele (che è nella vasca principale ma ad un'altra temperatura) e altre impurità in virtù dei diversi pesi specifici: la cera galleggia, il miele e le impurità come il legno e la propoli, precipitano verso il fondo. La raccolta della cera avviene tramite un tubo regolabile in altezza, che va a formare dei panetti. Un'altra uscita permette la raccolta del miele.

A fine giornata, alzata la griglia, si svuota e si pulisce la vasca agevolmente.

E' rapida ed efficace, aiuta nei lavori di smelatura, tutto eseguito nello stesso momento. Produzione oraria, dipende dalla quantità di opercolo e miele, dalla velocità della linea di disopercolatura

Assorbimento: <7 kW in 220/400v

dimensione 60cmx120cmxh62

Peso a secco: 120 Kg



APICOLTURA

www.cbesrl.net

Tel. +390445069080 – info@cbesrl.net



**CON CARICO
AUTOMATICO**

APICOLTURA

**Linea completa di
disopercolatura
Telaini WARRE**



DISPONIBILI IN VARI MODELLI

**DISOP. A COLTELLI
RISCALDATI
ELETTRICAMENTE
CON APRICELLA**

- **CON CARICO MANUALE**
- **CON CARICO AUTOMATICO**

IN AGGIUNTA:

- **CON SPREMIOPERCOLO**
- **CON FONDICERA**
- **CON SMELATORE
ORIZZONTALE DA 60 A 120 T.**
- **CON MAGAZZINO
AUTOMATICO IN SCARICO**



APICOLTURA

Con coltelli riscaldati e apricella



APICOLTURA

Linea completa di disopercolatura Telaini WARRE

Linea completa di disopercolatura composta da:

Disopercolatrice realizzata interamente in acciaio Inox per l'apertura dell'opercolo dei favi WARRE, con carico dei telaini manuale sui nastri di alimentazione automatica. La nostra disopercolatrice è dotata di coltelli riscaldati con resistenze elettriche, dei quali è possibile regolare la profondità di taglio e la velocità.

Nel caso fossero opercolati sotto legno, i coltelli apricella, riscaldati anche essi elettricamente, apriranno le cellette.

È dotata di un sistema di cadenzatura dei telaini per evitare che entrino storti.

innovativo sistema di trasporto di telaini senza catena per una agevole pulizia

Poggiata su struttura (di diversa lunghezza) può avere sotto o una vasca raccogli opercolo, o uno spremi opercolo a coclea o un fondicera di nostra produzione.

Grazie al **sistema di trasporto per telaini disopercolati** è possibile facilitare il passaggio dalla vasca allo smielatore orizzontale. Può essere corredata da un nastro trasporto melari automatico.

Il nastro è dotato di sistema autobloccante per fermare i melari ed ha un sistema sollevatore di telaini e stacca favi automatico, con comando a pedale o con fotocellula da installare sulla nostra disopercolatrice, grazie ad un cilindro pneumatico si ha la possibilità di alzare il melario e in seguito solo i telaini.

Smelatore orizzontale bilanciato di diverse dimensioni, con programma incluso

Magazzino di raccolta telaini

La linea viene fatta su misura per il cliente.



APICOLTURA



I PIÙ AFFIDABILI

**L'UNICO CHE APRE
IL GLOMERE**

APICOLTURA

**Trattamento
Antivarroa
- Sublimatore -**



AGGRAPPO

HULKOX

Lavora in continuo



Grazie ai materiali, alle lavorazioni centesimali e a una continua ricerca e innovazione comprovata con esperienza in campo, i nostri sublimatori sono i migliori sul mercato europeo. Lo dicono tutti coloro che lo hanno provato e confrontato con gli altri.



APICOLTURA

www.cbesrl.net

Tel. +390445069080 – info@cbesrl.net



APICOLTURA

Trattamento Antivarroa - Sublimatore-

Sublimatore per acido ossalico per un sublimato professionale ed efficace

la sublimazione è la trasformazione di una sostanza solida ad una gassosa, senza il passaggio intermedio che è la liquefazione. Chi vuole fare un trattamento efficace contro la varroa, deve avere una macchina performante. Cucchiaini, padellini, sublimatori artigianali o altre soluzioni non garantiscono l'effetto. La conseguenza è trovarsi nell'aria tutto l'ossalico ricristallizzato in polvere, con conseguente contaminazione e rischio di respirare ossalico nella successiva visita. Anche la mancanza di effetto sulla varroa è certa con il rischio di creare farmacoresistenza.

I sublimatori CBE lavorano a caldo, **a temperatura costante e controllata**. La sublimazione è perfetta.

BASTA UNA SUBLIMAZIONE PER APRIRE IL GLOMERE IN INVERNO.

Questo sublimatore, con il suo pannello di controllo elettronico (termoregolatore auto apprendente) permette la sublimazione dell'acido ossalico alla corretta temperatura, cosa che non avviene nei modelli più semplici e spartani (dove si presume il corretto funzionamento al semplice fatto di veder fumo). E' chiuso dal tappo dosatore (grammatura prestabilita) Funziona elettricamente. La corretta temperatura di sublimazione (non bollitura) viene controllata in modo automatico, ed è sempre ben visibile sul display, garantendo quindi, all'utilizzatore, un controllo diretto di quanto succede. In questo modo non si ha produzione di CO2 né trasformazione dell'ossalico in formico; si evitano così la moria di api e l'inefficacia del trattamento.

MODELLI: (DATI tutti con la medesima qualità di sublimato)

ECOX: ideale per chi ha poche casse, ma è esigente. Per trattare fino a 30/40 arnie all'ora; (ACCETTA 2,7 GR MAX)

F 300: mod. rapido, utilizzabile sia da davanti sia da dietro. Per trattare fino a 60/80 arnie all'ora; (ACCETTA 3,7 GR MAX)

F 400: mod. rapidissimo, utilizzabile sia da davanti sia da dietro. Per trattare fino a 110/140 arnie all'ora. (ACCETTA 4,2 GR MAX)

ESKIMOX: Modello coibentato ultra rapido con coibentazione, ideale per l'inverno ventoso (ACCETTA 5 GR MAX)

HIDRA: è un Eskimox con una valvola a sfera per l'introduzione (tramite una siringa opzionale) dell'Acido ox. (ACCETTA 5 GR MAX)

BIG DADDY: il più pesante e produttivo. Sublima MAX 10 grammi e la temperatura non si muove. Lavori in continuo no attese!

Tutti i modelli sono disponibili con o senza aggrappo e alcuni con o senza protezioni

HULKOX E TYPOX IL SUBLIMATORE PER I PROFESSIONISTI DA 500 CASSE IN SU da 20/30 grammi di carica

Necessita di compressore e gruppo elettrogeno

CARATTERISTICHE:

Resistenza in 220 volt monofase, opt. 12 volt o con inverter da auto (non incluso)

Protezione antiscottatura attorno alla caldaia opzionale.

Costruzione a norma CE.



APICOLTURA



Novità

APICOLTURA

**Dosatrice da tavolo
DOSEASY**



*DOSEASY E DOSEASY MINI
DOSATRICE ELETTRONICA CON RICETTE E AUTOAPPRENDENTE
CON TESTINA INTERCAMBIABILE*



APICOLTURA

www.cbesrl.net

Tel. +390445069080 – info@cbesrl.net



APICOLTURA

Dosatrice da tavolo DOSEASY



APICOLTURA

www.cbesrl.net

Tel. +390445069080 – info@cbesrl.net

Dosatrice elettronica da tavolo

Dosatrice elettronica da tavolo con supporto verticale, regolabile in altezza a seconda della grandezza dei vasetti da riempire. È possibile regolare il peso della dosatura tramite display a partire da 10g. La nostra dosatrice da tavolo è stata pensata per il dosaggio in particolare di miele o di prodotti liquidi, densi o semi-densi a temperatura costante (intorno a 30°C). Possibilità di temperature superiori con attrezzaggio apposito.

Le caratteristiche fondamentali di questa dosatrice da tavolo sono la precisione di calibratura del prodotto e la velocità di uscita del prodotto, tutte caratteristiche selezionabili grazie al pannello operatore.

Modalità di uso:

- manuale: posso riempire quanto prodotto voglio, con on off manuale
- Automatico: seleziono ricetta e viene ripetuta al premere del pulsante/pedale
- Sequenziale: ripete la ricetta con un intervallo di stop, non serve dare il comando singolo
- Autoapprendimento: riempio un vasetto quanto voglio e salvo la ricetta. Non serve digitare le impostazioni a mano

Grazie alla pompa che aspira il prodotto direttamente dal maturatore si può ottenere una dosatura semplice e veloce, senza il rischio di colature grazie all'apposito ugello.

I componenti sono realizzati interamente in Acciaio Inox o in plastica per alimenti e facilmente smontabili per una pulizia accurata, anche in lavastoviglie.

Optional: cono da 5,9 kg, in acciaio inox

DATI TECNICI:

Dimensioni: 50 x 30 x 50 cm

Peso: Kg 14,7 supporto regolabile 3,2 kg tot. 17,9 kg

Produzione: dipende dalla velocità

Regolazione: automatica e manuale

Assorbimento: 220 V



*Per creme
calde e pezzi*

APICOLTURA

***Dosatrice da tavolo
DOSEASY NEO***



*DOSEASY NEO
DOSATRICE ELETTRONICA CON RICETTE E AUTOAPPRENDENTE
PER DOSATURA, PRODUZIONE CREMOSO, PER PRODOTTO
CON PEZZI E/O A CALDO*



APICOLTURA



APICOLTURA

Dosatrice da tavolo DOSEASY

Dosatrice elettronica da tavolo NEO

Dosatrice elettronica da tavolo per prodotti caldi, con pezzi dentro (fino a 10mm) anche a caldo, o per la lavorazione del miele cristallizzato e la trasformazione in cremoso

E' dotata di un supporto verticale, regolabile in altezza a seconda della grandezza dei vasetti da riempire. È possibile regolare il peso della dosatura tramite display a partire da 20g. La nostra dosatrice da tavolo è stata pensata per il dosaggio in particolare di miele o di prodotti liquidi, densi o semi-densi.

Le caratteristiche fondamentali di questa dosatrice da tavolo sono la precisione di calibratura del prodotto e la velocità di uscita del prodotto, tutte caratteristiche selezionabili grazie al pannello operatore.

Modalità di uso:

- manuale: posso riempire quanto prodotto voglio, con on off manuale
- Automatico: seleziono ricetta e viene ripetuta al premere del pulsante/pedale
- Sequenziale: ripete la ricetta con un intervallo di stop, non serve dare il comando singolo
- Autoapprendimento: riempio un vasetto quanto voglio e salvo la ricetta. Non serve digitare le impostazioni a mano

Consigliato il posizionamento sotto battente (livello di uscita prodotto, più alto della testa dosante) o con il cono. I componenti sono realizzati interamente in Acciaio Inox o in plastica per alimenti e facilmente smontabili per una pulizia accurata, anche in lavastoviglie.

Optional: cono da 5,9 kg, in acciaio inox

DATI TECNICI:

Dimensioni: 50 x 30 x 50 cm

Peso: Kg 14,7 supporto regolabile 3,2 kg tot. 17,9 kg

Produzione: dipende dalla velocità

Regolazione: automatica e manuale

Assorbimento: 220 V



APICOLTURA

www.cbesrl.net

Tel. +390445069080 – info@cbesrl.net





AUTOMATICA

CON REGOLAZIONE FORMATO VASO

REGOLABILE IN
ALTEZZA

CON SPONDE LATERALI



COMODE MANIGLIE
LATERALI

facile da spostare

CON TESTINA
INTERCAMBIABILE:

DOSEASY SELFIE MINI



DOSEASY SELFIE NEO



APICOLTURA

*Dosatrice con tavolo
Da tavolo, automatica
DOSEASY SELFIE*



APICOLTURA

DOSATRICE ELETTRONICA CON RICETTE E AUTOAPPRENDENTE

www.cbesrl.net

Tel. +390445069080 – info@cbesrl.net



APICOLTURA

Dosatrice con tavolo **Da tavolo, automatica** **DOSEASY SELFIE**

Dosatrice elettronica da tavolo

Dosatrice elettronica da tavolo con tavolo rotante, è regolabile in altezza a seconda della grandezza dei vasetti da riempire. È possibile regolare il peso della dosatura tramite display a partire da 10g . La nostra dosatrice con tavolo rotante è stata pensata per il dosaggio in particolare di miele, creme o di prodotti densi o semi-densi a temperatura costante (intorno a 30°C). Possibilità di temperature superiori con attrezzaggio apposito.

Le caratteristiche fondamentali di questa dosatrice da tavolo sono la precisione di calibratura del prodotto e la velocità di uscita del prodotto, tutte caratteristiche selezionabili grazie al pannello operatore.

Modalità di uso:

- manuale: posso riempire quanto prodotto voglio, con on off manuale
- Automatico: seleziono ricetta e viene ripetuta al premere del pulsante/pedale
- Sequenziale: ripete la ricetta con un intervallo di stop, non serve dare il comando singolo
- Autoapprendimento: riempio un vasetto quanto voglio e salvo la ricetta. Non serve digitare le impostazioni a mano
- Nastro: selezionata la ricetta, ripete la stessa con il posizionamento automatico del vasetto

In condizioni normali del prodotto la tolleranza di questa dosatrice è di $\pm 1\%$. Grazie alla testina che aspira il prodotto direttamente dal maturatore si può ottenere una dosatura semplice e veloce, senza il rischio di colature grazie all'apposito ugello.

I componenti sono realizzati interamente in Acciaio Inox o in plastica per alimenti e facilmente smontabili per una pulizia accurata, anche in lavastoviglie.

Optional : cono da 5,9 kg , in acciaio inox

DATI TECNICI:

Dimensioni: 650 x 700 h 700 mm

Peso: Kg 33

Regolazione: automatica e manuale

Assorbimento: 220 V



APICOLTURA

www.cbesrl.net

Tel. +390445069080 – info@cbesrl.net



ALSO ON WHEELS

ATTREZZATURA PER **APICOLTURA**
E MATERIALE APISTICO



DISPONIBILE NELLE VERSIONI:

DOSEASY NEO



DOSEASY MINI



APICOLTURA

**Dosatrice con tavolo
automatica
DOSEASY**



APICOLTURA

www.cbesrl.net

Tel. +390445069080 – info@cbesrl.net

**APICOLTURA****Dosatrice con tavolo
automatica
DOSEASY****Dosatrice elettronica da tavolo**

Dosatrice elettronica da tavolo con tavolo rotante su gambe, è regolabile in altezza a seconda della grandezza dei vasetti da riempire. È possibile regolare il peso della dosatura tramite display a partire da 10g. La nostra dosatrice con tavolo rotante è stata pensata per il dosaggio in particolare di miele, creme o di prodotti densi o semi-densi a temperatura costante (intorno a 30°C). Possibilità di temperature superiori con attrezzaggio apposito.

Le caratteristiche fondamentali di questa dosatrice da tavolo sono la precisione di calibratura del prodotto e la velocità di uscita del prodotto, tutte caratteristiche selezionabili grazie al pannello operatore.

Modalità di uso:

- Manuale: posso riempire quanto prodotto voglio, con on off manuale
- Automatico: seleziono ricetta e viene ripetuta al premere del pulsante/pedale
- Sequenziale: ripete la ricetta con un intervallo di stop, non serve dare il comando singolo
- Autoapprendimento: riempio un vasetto quanto voglio e salvo la ricetta. Non serve digitare le impostazioni a mano
- Nastro: selezionata la ricetta, ripete la stessa con il posizionamento automatico del vasetto

In condizioni normali del prodotto la tolleranza di questa dosatrice è di $\pm 1\%$. Grazie alla testina che aspira il prodotto direttamente dal maturatore si può ottenere una dosatura semplice e veloce, senza il rischio di colature grazie all'apposito ugello.

I componenti sono realizzati interamente in Acciaio Inox o in plastica per alimenti e facilmente smontabili per una pulizia accurata, anche in lavastoviglie.

Optional: cono da 5,9 litri, in acciaio inox

DATI TECNICI:

Dimensioni: 900x900xh 1450 mm

Peso: Kg 50 +/-

Regolazione: automatica e manuale

Assorbimento: 220 V

**APICOLTURA**www.cbesrl.netTel. +390445069080 – info@cbesrl.net



APICOLTURA

*Dosatrice volumetrica
con tavolo automatica
VOLUMEASY*



**Non rovina il miele
Ottima per miele denso,
cremoso, semicristallizzato**



APICOLTURA

www.cbesrl.net

Tel. +390445069080 – info@cbesrl.net





APICOLTURA

Dosatrice volumetrica con tavolo automatica VOLUMEASY

Dosatore volumetrico.

Pensate per il riempimento di prodotti fluidi, densi, viscosi, cremosi, con piccoli pezzi in sospensione all'interno, quali: miele, yogurt, marmellate, confetture, creme, salse, cioccolato, sughi, liquidi di governo ecc. , oltre a tutti i prodotti del settore farmaceutico, cosmetico, chimico ecc. In questo caso, abbinata con un tavolo rotante a piedini/gambe. È dotato in oltre di un PLC home made, per la sequenzialità del processo. Necessita l'aria compressa, ma tutti i micro e i fincorsa sono elettrici, per una maggiore sicurezza e velocità.

Semplice ed intuitiva, di facili regolazioni, può fare da 15gr a 1 kg di miele semplicemente ruotando la manovella con l'indicatore numerico.

Basta regolare il formato del vasetto (che richiede al massimo qualche minuto) e collegarla alla fonte del prodotto, posizionare i vasi sul tavolo rotante ed iniziare!

Possono avere l'ugello anti deterioramento prodotto.

Lavorano a caldo o a freddo

Tutto in materiale alimentare.

Semplice da smontare per il lavaggio.

*MACCHINE PER VARI SETTORI QUALI:
ALIMENTARE, FARMACEUTICO, CHIMICO,
COSMETICO, INDUSTRIALE IN GENERE.*



APICOLTURA



CON REGOLAZIONE FORMATO VASO

SENSORE VASETTO

Novità

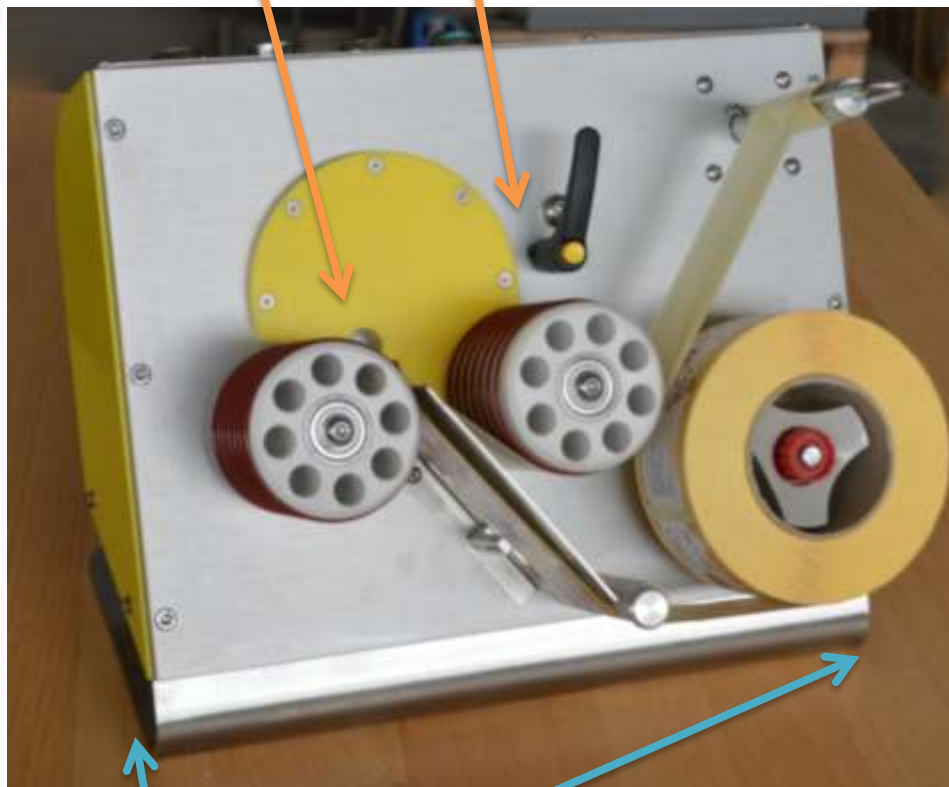
ELETTRONICA

ANCHE CON STAMPATORE
A GETTO DI INCHIOSTRO
ANCHE PER DOPPIA
ETICHETTA
ANCHE PER BOTTIGLIE

BLOCCA BOBINA REGOLABILE

facile da spostare

APICOLTURA
*Etichettatrice
automatica*
BEAUTYCHETTA SELFIE



MAI PIU ETICHETTE STORTE!!

COMODE MANIGLIE LATERALI



APICOLTURA

www.cbesrl.net

Tel. +390445069080 – info@cbesrl.net



APICOLTURA

Etichettatrice automatica BEAUTYCHETTA SELFIE



APICOLTURA

www.cbesrl.net

Tel. +390445069080 – info@cbesrl.net

Etichettatrice base, elettronica da tavolo Beautychetta

Etichettatrice da tavolo elettronica, autoapprendente.

L'etichettatrice CBE srl Beautychetta, è di semplice utilizzo. Basta farsi stampare le bobine con il senso di applicazione, posizionare la bobina sul porta nastro (D. Interno 76), avvolgere secondo lo schema indicato il nastro, regolare il sensore ed il gioco è fatto!!!

Può etichettare i vasi rotondi dal diametro 35mmx50h fino ai vasi da D 100xh150mm
Il diametro della bobina max 135mm con spessore film in trasparenza per la lettura ottica.
Con la lettura ottica dello zero etichetta, abbiamo sempre un avvolgimento corretto.
Non ci sono azzeramenti da fare ogni volta!!

Si possono utilizzare bobine con sigillo incorporato. Basta cambiare tampone per blocco bobina (in opzione)

La chiusura del sigillo avviene a mano dall' operatore

Raccoglitore sfrido con cilindro in alluminio e molla in acciaio

Comandi: start, stop, avanti e indietro.

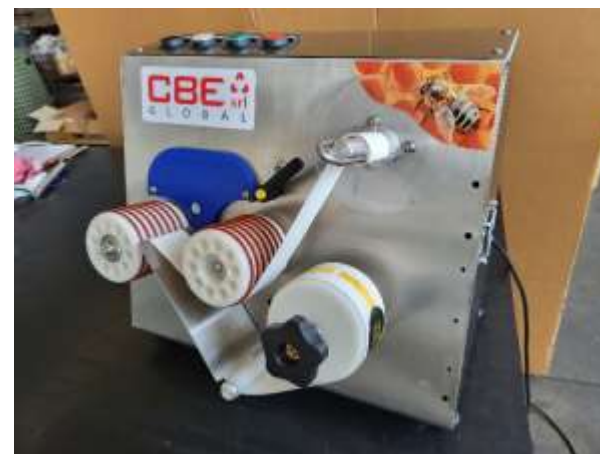
DATI TECNICI:

Dimensioni: 430*320*330h mm

Peso: Kg 18

Regolazione: automatica e manuale

Assorbimento: 220 V



IPER AUTOMATICA

ATTREZZATURA PER **APICOLTURA**
E MATERIALE APISTICO



APICOLTURA
*Linea automatica
per riempimento
e tappatura*



APICOLTURA

www.cbesrl.net

Tel. +390445069080 – info@cbesrl.net


MADE IN ITALY



APICOLTURA

Linea automatica per riempimento e tappatura DTA

La Linea di riempimento e tappatura DTA è ideale per la lavorazione di prodotti alimentari e non, che possono essere posti in vasi, in bottiglie e in flaconi dotati di capsule twist-off in metallo o plastica (altri formati su specifica cliente).

Può essere progettata con i seguenti dosaggi: da 10 a 1200 cc. (altri su richiesta cliente).

La DTA è stata studiata per laboratori ed aziende che vogliono automatizzare il processo di dosatura e tappatura in modo preciso, efficiente e semplice. Grazie al PLC TOUCH SCREEN, si possono salvare numerose ricette, che in automatico selezioneranno e modificheranno i parametri macchina quali: tipo di liquido (vari), tipo di riempimento (°C, volumetrico, peso o livello) tipo di vasetto e contenuto.

DTA è dotata, inoltre, di numerosi optional che la rendono unica nel suo genere, come, per esempio, la forza di torsione nella chiusura delle capsule per evitare la chiusura eccessiva o contrariamente troppo debole. È dotata di fasatura automatica dei vari tipi di vasetto, garantendo così il massimo rendimento e riducendo gli errori.

La *DTA* è stata pensata per il settore alimentare e creata con una **struttura completamente sanificabile**. La macchina è costruita completamente in Acciaio Inox AISI 304, e con le parti a contatto con il prodotto in AISI 316 o in tecno polimeri antiacido e per alimenti. Materiali che garantiscono così la resistenza alla corrosione dovuta a liquidi particolari. Possiede una struttura su piedini, dotata di porte ad apertura totale in policarbonato, alluminio e plastica.

- Possibilità di integrare alla macchina il sistema di etichettatura.
- Può essere dotata di un tavolo carico e uno di scarico, con fotocellule per il troppo pieno.
- Esiste anche la versione a regolazioni manuale.

DATI TECNICI:

Misure adattabili: 2,5m x 1,2 x h2,3 tavoli D800mm

Velocità: da 300 a 600 vasetti ora (previo controllo)

Disponibile con soffiatura vasetti o sterilizzazione a vapore



APICOLTURA

www.cbesrl.net

Tel. +390445069080 – info@cbesrl.net





APICOLTURA

**Dosatrice volumetrica
da banco**



**Non rovina il miele
Ottima per miele denso,
cremoso, semicristallizzato**



ALIMENTARE

www.cbesrl.net

Tel. +390445069080 – info@cbesrl.net



**settore
ALIMENTARE**

**Dosatrice volumetrica
da banco**



ALIMENTARE

www.cbesrl.net

Schio - Vicenza

Dosatori manuali da tavolo o da pavimento.

Pensate per il riempimento di prodotti fluidi, densi, viscosi, cremosi, con piccoli pezzi in sospensione all'interno, quali: yogurt, marmellate, confetture, creme, salse, cioccolato, miele, sughi, liquidi di governo ecc. , oltre a tutti i prodotti del settore farmaceutico, cosmetico, chimico ecc. .

I nostri dosatori hanno un sistema unico di dosatura sia locale sia derivata.

Sono tutti con ugello anti deterioramento prodotto.

Lavorano a caldo o a freddo

Possono avere una alimentazione dal cono sopra il dosatore o da pavimento (con tubo di aspirazione)

Possono essere a singolo o doppio ugello dosante

Tutto in materiale alimentare.

Semplice da smontare per il lavaggio.

Versioni:

- Dosatrice pneumatica automatica con struttura e ruote
- Dosatrice pneumatica automatica con vassoio motorizzato
- Tappatrice pneumatica da banco

MACCHINE PER VARI SETTORI QUALI: ALIMENTARE, FARMACEUTICO, CHIMICO, COSMETICO, INDUSTRIALE IN GENERE.



APICOLTURA

Mescolatori riscaldati



APICOLTURA

www.cbesrl.net

Tel. +390445069080 – info@cbesrl.net



APICOLTURA

Mescolatori riscaldati

Il nostro **Maturatore/Mescolatore** rotante riscaldato a doppia paratia è adatto per la lavorazione di prodotti liquidi, cremosi, densi e semi-densi destinato al settore alimentare, al settore farmaceutico, al settore chimico e al settore della cosmesi. Può essere utilizzato congiuntamente ad una macchina specifica per la dosatura grazie alla presenza di una ghiera filettata.

Solido e affidabile, con inverter e motoriduttore. Questo sistema fa sì che non si stressi il miele e che non inglobi aria.

È dotato di una doppia paratia con delle resistenze e un termostato di sicurezza.

Può essere dotato di sonda temperatura prodotto, con arresto del riscaldamento.

È coperto con due finestre in plexiglass trasparente con micro di sicurezza.

Appoggiato e/o avvitato alla struttura solida e anti piegamento fatta in tubolari quadrati di acciaio inox, con rinforzi e con piedini (uno regolabile), in modo da poter essere alzato e spostato agevolmente, senza rischi di farlo cadere accidentalmente.

Varie misure disponibili

CARATTERISTICHE:

- Costruzione in Acciaio Inox
- Doppia parete
- Inverter per regolazione velocità palette
- Struttura a 4 gambe solida
- Coperchio a finestra con micro sicurezza

DATI TECNICI:

Capacità: da 800 kg in su

Resistenze per il riscaldamento: 2x2000w o più su richiesta

Scarico da: 1", 1/2" o 2"

Dimensioni: circa D1000mm x h 800 + 500mm struttura



APICOLTURA

APICOLTURA

banchetto di smielatura Con gocciolatoio



ATTREZZATURA PER **APICOLTURA** E MATERIALE APISTICO



Banchetto per disopercolare in plastica con gocciolatoio.

Adatto per smelare e raccogliere prima di mettere i telaini nello smelatore.

Semplice da utilizzare e comodissimo.

Versioni:

Vasca bassa, con rubinetto

Vasca bassa senza rubinetto

Vasca alta con rubinetto senza griglia filtrante

Vasca alta con rubinetto con griglia filtrante

Vasca alta senza rubinetto con griglia filtrante

Vasca alta senza rubinetto senza griglia f.

Possono starci 9 telaini simultaneamente



APICOLTURA

www.cbesrl.net

Tel. +390445069080 – info@cbesrl.net



Trasformatore inserifilo
per fili in inox
Altamente resistente e
con pastiglia anti
cortocircuito! 6 sec
melaro, 10 sec nido!!!



APICOLTURA

ACCESSORI



Carrello portamelari heavy duty,
ruote alte
Per carichi pesanti. Tutto inox
Con comodo tiracarrelli in inox



APICOLTURA



Leve in inox, personalizzate!!!!

www.cbesrl.net

Tel. +390445069080 – info@cbesrl.net

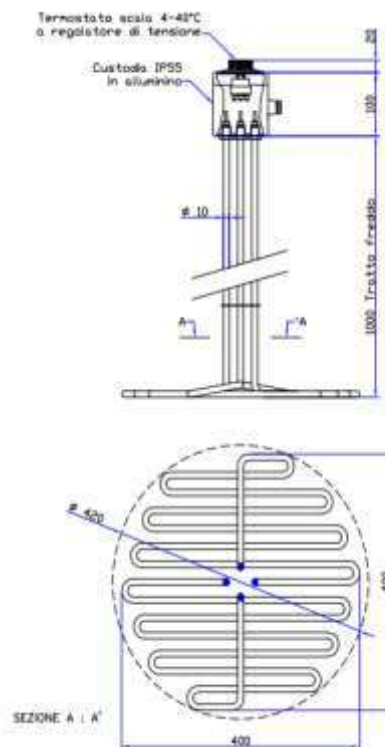


APICOLTURA

Fondi miele

RESISTENZA 1000W

Il nostro sciogli miele da 1000W è composto da 2 elementi con un diametro di 10 mm in AISI 321 elettrolucidato, ha una potenza di 500+500 W, una tensione di 230 V e un carico specifico di 0.7 W/cm². E' formato da un gambo freddo alto 1000 mm e una base scaldante che ha un diametro di 420 mm e che va posizionata sul fondo della cisterna. Inoltre il riscaldatore per il miele è corredato da una custodia IP55 in alluminio e da un termostato con scala 4-40 °C o da un regolatore di tensione. Questo prodotto serve a mantenere la fluidità del miele e aiuta il processo del confezionamento



APICOLTURA



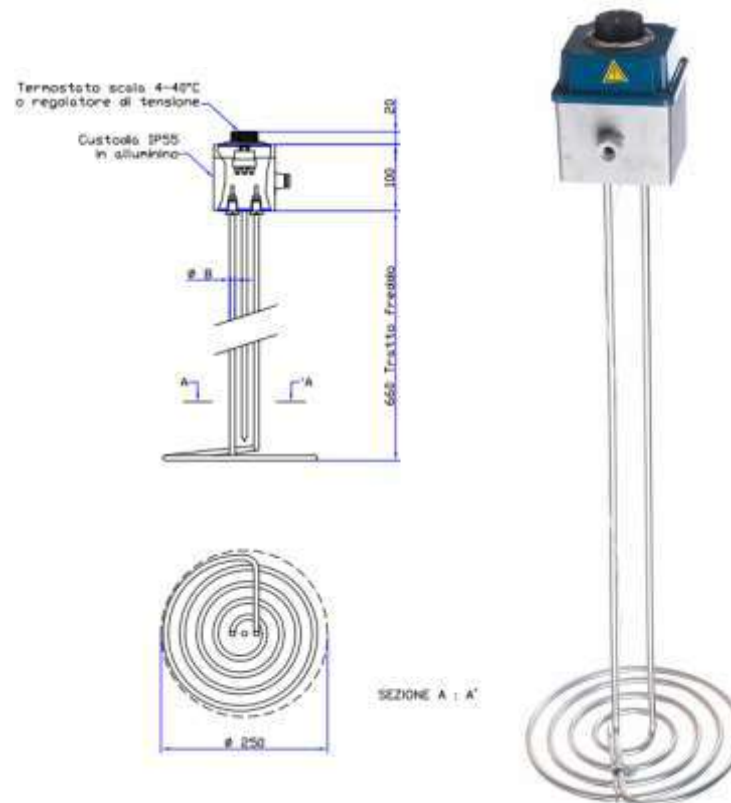
APICOLTURA

Fondi miele

RESISTENZA 300W

Descrizione

Il nostro scioglimiele da 300W è composto da 1 elemento con un diametro di 8 mm in AISI 321 elettrolucidato, ha una potenza di 300 W, una tensione di 230 V e un carico specifico di 0.5 W/cm². E' formato da un gambo freddo alto 660 mm e una base scaldante che ha un diametro di 250 mm e che va posizionata sul fondo della cisterna. Inoltre il riscaldatore per il miele è corredato da una custodia IP55 in alluminio e da un termostato con scala 4-40 °C o da un regolatore di tensione. Questo prodotto serve a mantenere la fluidità del miele e aiuta il processo del confezionamento.



APICOLTURA



**settore
ALIMENTARE**

Trasformazione alimentare

I *macchinari per il settore alimentare* di nostra progettazione si rivolgono sia al piccolo produttore, che lavora con quantità contenute di prodotto, sia per i grandi laboratori, che devono effettuare lavorazioni continuative e che necessitano di velocità d'esecuzione e di precisione.

I nostri *macchinari per il settore alimentare* non trascurano la qualità del prodotto finale che si vuole raggiungere, garantendo una lavorazione accurata e il mantenimento delle proprietà organolettiche del prodotto in lavorazione.

Tra i nostri *macchinari per il settore alimentare* si possono trovare linee di riempimento e tappatura, dosatrici, mixer, tappatrici.



ALIMENTARE



**settore
ALIMENTARE**

**Linea automatica
per riempimento
e tappatura**



ALIMENTARE

www.cbesrl.net

Tel. +390445069080 – info@cbesrl.net





**settore
ALIMENTARE**

**Linea automatica
per riempimento
e tappatura**



ALIMENTARE

www.cbesrl.net

Schio - Vicenza

La nostra Linea di riempimento e tappatura è ideale per la lavorazione di prodotti alimentari e non, che possono essere posti in vasi, in bottiglie e in flaconi, dotati di capsule twist-off in metallo o plastica (altri formati su specifica cliente).

Può essere progettata con i seguenti dosaggi: da 10 a 1000 cc. (altri su richiesta cliente).

La linea di riempimento e tappatura è stata studiata per laboratori ed aziende che vogliono automatizzare il processo di dosatura e di tappatura in modo preciso, efficiente e semplice. Grazie al PLC TOUCH SCREEN, si possono salvare numerose ricette, che in automatico selezioneranno e modificheranno i parametri macchina quali: tipo di liquido (vari), tipo di riempimento (°C, volumetrico, peso o livello) tipo di vasetto e contenuto etc.

La linea di riempimento e tappatura è dotata, inoltre, di numerosi optional che la rendono unica nel suo genere, come per esempio, la forza di torsione nella chiusura delle capsule per evitare la chiusura eccessiva o contrariamente troppo debole.

Questa linea di riempimento e tappatura è stata pensata per il settore alimentare e creata con una struttura completamente sanificabile. La macchina è costruita completamente in Acciaio Inox AISI 304, e con le parti a contatto con il prodotto in AISI 316 o in tecno polimeri antiacido e per alimenti. Materiali che garantiscono così la resistenza alla corrosione dovuta a particolari liquidi. Possiede una struttura su piedini, dotata di porte ad apertura totale in policarbonato, alluminio e plastica.

*Possibilità di integrare alla macchina il sistema di etichettatura.



APICOLTURA

*Dosatrice volumetrica
con tavolo automatica
VOLUMEASY*



Non rovina il prodotto



APICOLTURA



APICOLTURA

Dosatrice volumetrica con tavolo automatica VOLUMEASY

Dosatore volumetrico.

Pensate per il riempimento di prodotti fluidi, densi, viscosi, cremosi, con piccoli pezzi in sospensione all'interno, quali: miele, yogurt, marmellate, confetture, creme, salse, cioccolato, sughi, liquidi di governo ecc. , oltre a tutti i prodotti del settore farmaceutico, cosmetico, chimico ecc. In questo caso, abbinata con un tavolo rotante a piedini/gambe. È dotato in oltre di un PLC home made, per la sequenzialità del processo. Necessita l'aria compressa, ma tutti i micro e i fincorsa sono elettrici, per una maggiore sicurezza e velocità.

Semplice ed intuitiva, di facili regolazioni, può fare da 15gr a 1 kg di miele semplicemente ruotando la manovella con l'indicatore numerico.

Basta regolare il formato del vasetto (che richiede al massimo qualche minuto) e collegarla alla fonte del prodotto, posizionare i vasi sul tavolo rotante ed iniziare!

Possono avere l'ugello anti deterioramento prodotto.

Lavorano a caldo o a freddo

Tutto in materiale alimentare.

Semplice da smontare per il lavaggio.

*MACCHINE PER VARI SETTORI QUALI:
ALIMENTARE, FARMACEUTICO, CHIMICO,
COSMETICO, INDUSTRIALE IN GENERE.*



APICOLTURA



**settore
ALIMENTARE**

Dosatrice da banco



**Non
rovina i
prodotti**





**settore
ALIMENTARE**

Dosatrice da banco



ALIMENTARE

www.cbesrl.net

Schio - Vicenza

Dosatori manuali da tavolo o da pavimento.

Pensate per il riempimento di prodotti fluidi, densi, viscosi, cremosi, con piccoli pezzi in sospensione all'interno, quali: yogurt, marmellate, confetture, creme, salse, cioccolato, miele, sughi, liquidi di governo ecc. oltre ai prodotti del settore farmaceutico, cosmetico, chimico ecc. .

Si tratta di un macchinario auto-innescante che aspira il prodotto da un serbatoio, da un cuocitore o dal nostro cono miscelatore.

I nostri dosatori hanno un sistema unico di dosatura sia locale sia derivata.

Sono tutti con ugello anti deterioramento prodotto.

Lavorano a caldo o a freddo

Possono avere una alimentazione dal cono sopra il dosatore o da pavimento (con tubo di aspirazione)

Possono essere a singolo o doppio ugello dosante

Tutto in materiale alimentare.

Semplice da smontare per il lavaggio.



Versioni:

- Dosatrice pneumatica automatica con struttura e ruote
- Dosatrice pneumatica automatica con vassoio motorizzato
- Tappatrice pneumatica da banco



DATI TECNICI:

Dosaggi disponibili: da 10 a 1000 cc

Versioni disponibili: dosatura su 2 o 4 contenitori

MACCHINE PER VARI SETTORI QUALI: ALIMENTARE, FARMACEUTICO, CHIMICO, COSMETICO, INDUSTRIALE IN GENERE.



settore
ALIMENTARE

Passatrice
Denocciolatrice



ALIMENTARE





settore
ALIMENTARE

Passatrice
Denocciolatrice

Passatrice per frutta e verdura con struttura e tramoggia in Acciaio Inox. Il prodotto viene immesso ed espulso a ciclo continuo. Utilizzabile con prodotti di diversa consistenza: ciliegie, prugne, albicocche, olive, pomodori.

Versione da pavimento su piedini regolabili con gommino anti scivolamento.

I componenti sono facilmente asportabili per la manutenzione e la pulizia.

In dotazione cestello con setaccio fori Ø 1 mm.

I prodotti di scarto vengono eliminati attraverso una apposita bocca di espulsione.

DATI TECNICI:

Alimentazione: 220 V monofase

Potenza: 1,5 KW

Dimensioni: 1050 x 400 x h730 mm



ALIMENTARE



**settore
ALIMENTARE**

**Cutter
omogeneizzatore**



ALIMENTARE

www.cbesrl.net

Tel. +390445069080 – info@cbesrl.net





**settore
ALIMENTARE**

**Cutter
omogeneizzatore**

CARATTERISTICHE:

- Struttura in acciaio INOX AISI 304
- Disponibili con: struttura normale, sottovuoto, per la cottura con sistema di riscaldamento a gas/elettrico, refrigerati, riscaldati a doppia parete.
- Sistema di miscelazione specifico per ogni prodotto.

Capacità disponibili: da 50 LT in su

MACCHINE PER VARI SETTORI QUALI: ALIMENTARE, FARMACEUTICO, CHIMICO, COSMETICO, INDUSTRIALE IN GENERE.



ALIMENTARE



**settore
ALIMENTARE**

Cuocitore a
- Gas
- Elettrico
- Vapore



ALIMENTARE

www.cbesrl.net

Tel. +390445069080 – info@cbesrl.net





settore
ALIMENTARE

Cuocitore a
- Gas
- Elettrico
- Vapore

I **cuocitori professionali** sono realizzati in acciaio inox AISI 304. Sono utili per la cottura, la miscelazione e la frantumazione di frutta e verdura.

I **nostri cuocitori professionali** sono disponibili in varie dimensioni, capacità, sistemi di riscaldamento e, inoltre, possono essere dotati di tubo per l'aspirazione del vapore.



ALIMENTARE



settore
ALIMENTARE

Tappatrice da tavolo



ALIMENTARE

www.cbesrl.net

Tel. +390445069080 – info@cbesrl.net





settore
ALIMENTARE

Lavelli varie tipologie

Il nostro **lavello in Acciaio INOX** è disponibile in varie misure e combinazioni.
Il **lavello in Acciaio INOX** di nostra progettazione può essere mono-vasca o a doppia vasca, dotato di ante scorrevoli, con possibilità di inserire un gocciolatoio per facilitare l'asciugatura.

**Immagini a scopo illustrativo*



ALIMENTARE