

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

CBE 
G L O B A L srl

www.cbesrl.net


MADE IN ITALY

QUIENES SOMOS

CBE srl

Via Lazio, 13/1 - 36014 Santorso

Vicenza - Italy

Tel. +39.0445.069080 – 0445.069083

info@cbesrl.net

www.cbesrl.net

Nuestra empresa se dedica desde hace años a la automatización en diversos sectores de uso, incluido el sector alimentario.

De hecho, conociendo la extrema delicadeza de los productos de consumo y el cariño de quienes los tratan y trabajan con ellos, trabajamos con el objetivo de garantizar al máximo el resultado final, permitiendo y poniendo a disposición del productor las mejores tecnologías y materias primas.

Con compromiso y fidelidad se creó una línea de maquinaria que va desde la elaboración del producto, hasta la fase final, como el envasado y envasado en general. Ofrecemos una serie de automatizaciones alimentarias y no alimentarias para procesos de producción, procesamiento y envasado.

CBE s.r.l fabrica equipos apícolas, maquinaria para los sectores apícola y alimentario.

Nuestro compromiso constante es su garantía de comprar un producto diseñado, probado y probado con la misma pasión que usted pone en su trabajo. Dedicación, disponibilidad y calidad son la base de nuestro trabajo. No somos una empresa comercial, sino que diseñamos y fabricamos toda nuestra maquinaria. Nos centramos en la calidad del producto, no en el precio más competitivo.

En nuestra amplia gama de productos apícolas se pueden encontrar deshumidificadores de miel, dosificadoras, taponadoras y muchos otros accesorios para la apicultura, como insertadores de alambre para láminas de cera, cuchillos para destapar y todo lo que un apicultor necesita para su negocio. Nuestros equipos de apicultura son de la más alta calidad.

We care your products.



**EQUIPOS PARA ABEJAS
Y MATERIAL APÍCOLA**



**MAQUINARIA PARA LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA,
DOSIFICADORAS Y
TAPONADORAS**





**COMPATTO E
PERFORMANTE**

APICULTURA

**Deshumidificadores
para la miel**

**AMA30
AMA50**



CON DISCHI



SET ESSICCAZIONE



APICOLTURA



Los nuevos deshumidificadores de miel AMA 30 y AMA 50 han sido diseñados para pequeños apicultores que no necesitan procesar grandes cantidades de producto. Es una máquina compacta que se puede usar en una mesa y se puede almacenar fácilmente en un estante. Pueden deshumidificar hasta 30 o 50 kg de miel por ciclo y eliminar entre un 1 y un 2% de humedad. Gracias al procesamiento en frío, AMA50 no estropea la miel. Además, gracias al cómodo grifo frontal, es posible envasar la miel directamente.

APICOLTURA

Deshumidificadores para la miel

AMA 30

AMA 50

FUNCIONES:

Máquina práctica, pequeña y fácil de mover

Proceso de deshumidificación en frío que garantiza el mantenimiento de las propiedades y cualidades propias del producto

En la versión con paletas, elimina del 1% al 2% de humedad en unas 10 horas (dependiendo del tipo de miel, la temperatura exterior, la velocidad de rotación, el proceso seleccionado)

Tapa transparente que permite controlar las distintas etapas de procesamiento

Permite procesar cantidades más pequeñas de producto sin afectar su calidad

También probado para la deshumidificación del polen (equipo opcional)

Máquina completa, suministrada con bandeja de goteo de condensado

Una vez finalizado el mecanizado, los palets se pueden retirar fácilmente (todos juntos), con una simple liberación del clip. ¡Pueden ir al lavavajillas!

Modelo base: AMA30/50 acabado satinado

DATOS TÉCNICOS:

Dimensiones: 45 cm x 45 cm x 115 cm (los datos son aproximados)

Capacidad: 30 y 50 kg

Funciona en: 220v 230 vatios

Capacidad máxima de deshumidificación de aire libre: 12l en 24h



APICOLTURA



Il più piccolo e potente

APICOLTURA

*Deshumidificadores
para la miel*

AMA 100



APICOLTURA



APICOLTURA

Deshumidificadores para la miel

AMA 100



APICOLTURA

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

Deshumidificador de frío por condensación de humedad en un radiador de aleta. Con este sistema, garantizamos un procesamiento óptimo de la miel, sin necesidad de calentarla. Esto trae enormes beneficios: Sin pérdida de aroma o fragancia;

No hay riesgo de caramelización de los azúcares, por lo que no cambia de color ni se convierte en caramelo;

No estresa ni pasteuriza la miel, no absorbe aire;

Evita la elevación del HMF, como ocurre en los modelos de la competencia o en las soluciones de bricolaje;

No reduce el valor de la diástasis;

Mejora el sabor;

Fácil de cargar y levantar, gracias al suelo que hay debajo.

Está equipado con una doble cuna de mamparo con agua en su interior y un elemento calefactor en caso de que quieras utilizarlo para disolver la miel cristalizada. Tiene dimensiones reducidas para reducir el consumo de energía y las dimensiones totales, en comparación con otros modelos. Está equipado con una tapa totalmente transparente para controlar las fases de procesamiento.

Se instala una placa electrónica y una sonda de temperatura para controlar la temperatura de la miel y establecer la temperatura de trabajo. También se puede utilizar para disolver la miel en frascos antes de la venta. Opcional, miel cremosa (deucream) y deshidratación fría del polen (deupol)

FUNCIONES:

Doble cámara con calentamiento por resistencia eléctrica de 1 o 1,2 kw

Sonda de temperatura del producto y control de la cámara de calentamiento

Discos con paletas mezcladoras y con sección para descarga rápida - descarga total

Deshumidificación en frío con apagado automático

Completamente fabricado en acero inoxidable soldado y cepillado a mano

Funciona tanto en frío como a temperatura controlada

Discos de desmontaje rápido

DATOS TÉCNICOS:

Versión estándar: 220V monofásica o 400V trifásica

Potencia instalada: <3 kw (excepto opciones)

Tiempos de deshumidificación en condiciones estándar: 1-2,5 % de humedad en 10 horas a 25 °C (diferentes rendimientos a diferentes mieles, temperaturas establecidas, temperatura exterior, porcentaje inicial)

Dimensiones: cm 110x70x100 (datos aproximados)

Capacidad: Kg 100

Peso de la máquina: 150Kg



Il più venduto

APICOLTURA

**Deshumidificadores
para la miel**

AMA 200



APICOLTURA



APICOLTURA

Deshumidificadores para la miel

AMA 200



APICOLTURA

www.cbesrl.net

Tel. +390445069080– info@cbesrl.net

Deshumidificador de frío por condensación de humedad en un radiador de aleta. Con este sistema, garantizamos un procesamiento óptimo de la miel, sin necesidad de calentarla. Esto trae enormes beneficios:

Sin pérdida de aroma o fragancia;

No hay riesgo de caramelización de los azúcares, por lo que no cambia de color ni se convierte en caramelo;

No estresa ni pasteuriza la miel, no absorbe aire;

Evita la elevación del HMF, como ocurre en los modelos de la competencia o en las soluciones de bricolaje;

No reduce el valor de la diástasis;

Mejora el sabor;

Fácil de cargar y levantar, gracias al suelo que hay debajo.

Está equipado con una doble cuna de mamparo con agua en su interior y un elemento calefactor en caso de que quieras utilizarlo para disolver la miel cristalizada. Tiene dimensiones reducidas para reducir el consumo de energía y las dimensiones totales, en comparación con otros modelos. Está equipado con una tapa totalmente transparente para controlar las fases de procesamiento.

Se instala una placa electrónica y una sonda de temperatura para controlar la temperatura de la miel y establecer la temperatura de trabajo. También se puede utilizar para disolver la miel en frascos antes de la venta. Opcional, miel cremosa (deucream) y deshidratación fría del polen (deupol)

FUNCIONES:

Doble cámara con calentamiento por resistencia eléctrica de 1,6 o 2 kw

Sonda de temperatura del producto y control de la cámara de calentamiento

Discos con paletas mezcladoras y con sección para descarga rápida - descarga total

Deshumidificación en frío con apagado automático

Completamente fabricado en acero inoxidable soldado y cepillado a mano

Funciona tanto en frío como a temperatura controlada

Discos de desmontaje rápido

DATOS TÉCNICOS:

Versión estándar: 220V monofásica o 400V trifásica

Potencia instalada: <3 kw (excepto opciones)

Tiempos de deshumidificación en condiciones estándar: 1-2,5 % de humedad en 10 horas a 25 °C

(diferentes rendimientos a diferentes mieles, temperaturas establecidas, temperatura exterior, porcentaje inicial)

Dimensiones: cm 130x80x110 (datos son aproximados)

Capacidad: Kg 200

Peso de la máquina: 230Kg



Potente e rapido

APICOLTURA

**Deshumidificadores
para la miel**

AMA 300



APICOLTURA



APICOLTURA

Deshumidificadores para la miel

AMA 300



APICOLTURA

www.cbesrl.net

Tel. +390445069080 – info@cbesrl.net

Deshumidificador de frío por condensación de humedad en un radiador de aleta. Con este sistema, garantizamos un procesamiento óptimo de la miel, sin necesidad de calentarla. Esto trae enormes beneficios:

Sin pérdida de aroma ni fragancia

No hay riesgo de caramelización de los azúcares, por lo que no cambia de color ni se convierte en caramelo;

No estresa ni pasteuriza la miel, no absorbe aire;

Evita la elevación del HMF, como ocurre en los modelos de la competencia o en las soluciones de bricolaje;

No reduce el valor de la diástasis;

Mejora el sabor;

Fácil de cargar y levantar, gracias al suelo que hay debajo.

Está equipado con una doble cuna de mamparo con agua en su interior y un elemento calefactor en caso de que quieras utilizarlo para disolver la miel cristalizada. Tiene dimensiones reducidas para reducir el consumo de energía y las dimensiones totales, en comparación con otros modelos. Está equipado con una tapa totalmente transparente para controlar las fases de procesamiento.

Se instala una placa electrónica y una sonda de temperatura para controlar la temperatura de la miel y establecer la temperatura de trabajo. También se puede utilizar para disolver la miel en frascos antes de la venta. Opcional, miel cremosa (decream) y deshidratación fría del polen (deupol)

FUNCIONES:

Doble cámara con calefacción por resistencia eléctrica 2,5 kw

Sonda de temperatura del producto y control de la cámara de calentamiento

Discos con paletas mezcladoras y con sección para descarga rápida - descarga total

Deshumidificación en frío con apagado automático

Completamente fabricado en acero inoxidable soldado y cepillado a mano

Funciona tanto en frío como a temperatura controlada

Discos de desmontaje rápido

DATOS TÉCNICOS:

Versión estándar: 220V monofásica o 400V trifásica

Potencia instalada: <3,5 kw (excepto opciones)

Tiempos de deshumidificación en condiciones estándar: 1-2,5 % de humedad en 10 horas a 25 °C (diferentes rendimientos a diferentes mieles, temperaturas establecidas, temperatura exterior, porcentaje inicial)

Dimensiones: 165 x 80 x 120 h

Capacidad: Kg 300 (datos aproximados)

Peso de la máquina: 300Kg



Uso industriale

APICOLTURA

**Deshumidificadores
para la miel**

AMA 600



APICOLTURA



APICOLTURA

Deshumidificadores para la miel

AMA 600



APICOLTURA

Deshumidificador de frío por condensación de humedad en un radiador de aleta. Con este sistema, garantizamos un procesamiento óptimo de la miel, sin necesidad de calentarla. Esto trae enormes beneficios:

Sin pérdida de aroma o fragancia;

No hay riesgo de caramelización de los azúcares, por lo que no cambia de color ni se convierte en caramelo;

No estresa ni pasteuriza la miel, no absorbe aire;

Evita la elevación del HMF, como ocurre en los modelos de la competencia o en las soluciones de bricolaje;

No reduce el valor de la diástasis;

Mejora el sabor;

Fácil de cargar y levantar, gracias al suelo que hay debajo.

Está equipado con una doble cuna de mamparo con agua en su interior y un elemento calefactor en caso de que quieras utilizarlo para disolver la miel cristalizada. Está equipado con una tapa totalmente transparente para controlar las fases de procesamiento.

Se instala una placa electrónica y una sonda de temperatura para controlar la temperatura de la miel y establecer la temperatura de trabajo. También se puede utilizar para disolver la miel en frascos antes de la venta. Opcional, miel cremosa (deucream)

FUNCIONES:

Doble cámara con calefacción por elemento calefactor eléctrico de 4,5 kw

Sonda de temperatura del producto y control de la cámara de calentamiento

Discos con paletas mezcladoras y con sección para descarga rápida - descarga total

Deshumidificación en frío con apagado automático

Completamente fabricado en acero inoxidable soldado y cepillado a mano

Funciona tanto en frío como a temperatura controlada

Discos de desmontaje rápido

ESPECÍFICO:

Tempi di deumidificazione in condizioni standard: 1-2,5 % di umidità in 10 ore a 25°C

(Diferentes rendimientos con diferentes mieles, temperaturas establecidas, temperatura exterior, % inicial

Dimensiones: 1750x1100x1450 mm h

Voltaje 400 Trifásico + Tierra + Neutro

Capacidad: Kg 600



L' accoppiata vincente

APICOLTURA

*Deshumidificadores
para la miel*

AMA 900



APICOLTURA



APICOLTURA

Deshumidificadores para la miel

AMA 900

Deshumidificador de frío por condensación de humedad en un radiador de aleta. Con este sistema, garantizamos un procesamiento óptimo de la miel, sin necesidad de calentarla. Esto tiene enormes ventajas:

Sin pérdida de aroma ni fragancia

No hay riesgo de caramelización de los azúcares, por lo tanto, no cambia de color, ni se convierte en toffee.

No estresa ni pasteuriza la miel, no absorbe aire

Evite elevar el HMF, como es el caso de los modelos de la competencia o las soluciones de bricolaje

Mejora el sabor. No reduce el valor de la diástasis

Fácil de cargar y levantar, gracias al suelo que hay debajo.

Está equipado con una doble cuna de mamparo con agua en su interior y un elemento calefactor en caso de que quieras utilizarlo para disolver la miel cristalizada. Tiene dimensiones reducidas para reducir el consumo de energía y las dimensiones totales, en comparación con otros modelos. Está equipado con una tapa totalmente transparente para controlar las fases de procesamiento.

Se instala una placa electrónica y una sonda de temperatura para controlar la temperatura de la miel y establecer la temperatura de trabajo. Se puede utilizar para disolver la miel en frascos antes de la venta. Opcional, miel cremosa (decream) y deshidratación fría del polen (deupol)

FUNCIONES:

Doble cámara con calefacción por resistencia eléctrica de 6,5 kw

Sonda de temperatura del producto y control de la cámara de calentamiento

Discos con paletas mezcladoras y con sección para descarga rápida - descarga total

Deshumidificación en frío con apagado automático

Completamente fabricado en acero inoxidable soldado y cepillado a mano

Funciona tanto en frío como a temperatura controlada

Discos de desmontaje rápido

ESPECÍFICO:

Versión estándar: 220V monofásica o 400V trifásica

Potencia instalada: < 8 kw (excepto opciones)

Tiempos de deshumidificación en condiciones estándar: 1-2,5 % de humedad en 10 horas a 25 °C (diferentes rendimientos a diferentes mieles, temperaturas establecidas, temperatura exterior, porcentaje inicial)

Dimensiones: 1750 x 1100 x 1650h mm (datos aproximados)

Capacidad: Kg 900



APICOLTURA



APICOLTURA

Opcionales Deshumidificadores



DEUPOL

Herramientas para la deshumidificación de polen, frutas y verduras. Mantiene el producto tierno y agradable al paladar sin cambiar sus propiedades



DEUSEC

Herramientas para secado o secado programado. Después del frío, puedes sellar los productos con esta herramienta, con el fin de reducir la humedad al mínimo, según tu gusto



DEUCREAM

Herramienta de mezcla de miel para la producción de miel cremosa.



MELOMIX

Herramienta para mezclar miel en frío con polvos, especias o frutos secos.



KANDYCOLD

Herramienta para la producción de fruta confitada en frío (próximamente).



APICOLTURA



APICOLTURA
Línea de extractores
de miel
SME36
SME36MCU



Súper sólido, 36º DB y 12º
Carril DB

- Fabricado íntegramente en acero inoxidable 304
- Motor de 1,2 Kw
- Apertura electromecánica de la tapa de seguridad
- Panel de operador manual

- Panel de operador automático con recetas de MCU

- Súper estable con pies antivibración
- 230V con inversor
- 95 kg
- Diámetro mínimo 935 mm
- Alto: 145 mm



APICOLTURA



APICOLTURA

**Línea completa de
destapado DB**



DISPONIBLE EN VARIOS MODELOS

- DISOP. CON CUCHILLOS CALENTADOS POR AGUA
- DISOP. CUCHILLAS CALENTADAS ELÉCTRICAMENTE
- CON O SIN ABRIDOR DE CELDAS
- CON CARGA MANUAL
- CON CARGA AUTOMÁTICA
- CON EXPRIMIDOR PERCOLO
- CON FONDCERA
- CON EXTRACTOR DE MIEL HORIZONTAL DE 60 A 120 T.
- CON ALMACÉN DE DESCARGA AUTOMÁTICA



APICOLTURA

www.cbesrl.net

Tel. +390445069080– info@cbesrl.net





APICOLTURA

Línea completa de destapado

Línea completa de destapado compuesta por:

- Cinta de rodillos entrante
 - Esclusa y estación elevadora
 - Destaponadora con carga automática
 - Cinta transportadora de bastidor
 - Fondos de opérculo o exprimidores de opérculo
 - Bandeja de derrames con filtros y mezclador (optar por la calefacción)
 - Carro neumático o manual
 - El extractor de miel opta por el calentamiento
 - Almacén de almacenamiento simple
O doble fila
 - La línea se puede configurar de diversas maneras, dependiendo del espacio y la inversión del cliente.
 - Extractor de miel horizontal equilibrado en diferentes tamaños, con programa incluido
 - Almacén de recogida de cuadros
 - La configuración del extractor de miel horizontal depende de la línea de carga, es decir, del número de bastidores en espera
- SME 60**
SME 80
SME 108
SME 128



APICOLTURA



ATTREZZATURA PER **APICOLTURA**
E MATERIALE APISTICO

APICOLTURA

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

Versione Duo: supercamera y estructuras nido



**DISPONIBILE EN VARIOS
MODELOS**

**DISOP. CON CUCHILLOS
CALENTADOS POR AGUA**

**CON O SIN ABRIDOR DE
CELDAS**

**DISOP. CUCHILLAS
CALENTADAS
ELÉCTRICAMENTE**

**CON CARGA MANUAL
CON CARGA AUTOMÁTICA**

**CON EXPRIMIDOR DE
PERCOLES
CON FONDICERA**

**CON EXTRACTOR DE MIEL
HORIZONTAL DE 60 A 120 T.**

CON ALMACÉN AUTOMÁTICO

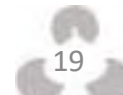
**Con cuchillas calentadas y abridor de
celdas**



APICOLTURA

www.cbesrl.net

Tel. +390445069080- info@cbesrl.net





APICOLTURA

Línea completa de destapado

Línea completa de destapado compuesta por:

Destaponadora fabricada íntegramente en acero inoxidable para la apertura del opérculo de los panales DB. con carga manual de los bastidores en los deflectores o cintas de alimentación automática. Nuestra máquina destaponadora está equipada con cuchillas calentadas con resistencias eléctricas o de agua caliente, de las cuales es posible ajustar la profundidad y la velocidad de corte.

Si se operan debajo de la madera, las cuchillas de apertura de celdas, también calentadas, abrirán las celdas.

Está equipado con un sistema de cadencia de los marcos para evitar que entren torcidos.

Innovador sistema de transporte del cuadro sin cadena para facilitar la limpieza

Descansando sobre una estructura (de diferentes longitudes) puede tener debajo un tanque de recolección de opérculo, o un exprimidor de barrena o una fundición de cera de nuestra producción.

Gracias al sistema de transporte de bastidores destapados, es posible facilitar la transición del tanque al extractor de miel horizontal. Se puede equipar con una cinta transportadora automática de nido de abeja.

La cinta está equipada con un sistema de autobloqueo para detener los panales y tiene un elevador automático de marcos y un sistema de desprendimiento de panales, con control de pedal o con fotocélula para instalar en nuestra máquina destapadora, gracias a un cilindro neumático es posible levantar la superestructura y luego solo los marcos.

Extractor de miel horizontal equilibrado de diferentes dimensiones, incluido el programa

Almacén de recogida de cuadros

La línea está hecha a medida para el cliente.



APICOLTURA



APICOLTURA

Spremiopercolo



Guardar opércoli

Es básicamente un sinfín de bobina de compresión incremental. Nuestra máquina está diseñada para resolver el problema de la fluctuación de la cera. Además, gracias a su particular forma, reduce el arrastre de la miel, favoreciendo su separación de la cera.

Equipado con un tanque de recolección de dos sectores, tiene un deflector de miel adaptable y un motor under-inverter para ajustar su velocidad.

Se puede utilizar bajo nuestra línea de destapado,

o con la rejilla, destapando directamente encima de ella.



APICOLTURA



Lavora in continuo

APICOLTURA

Fundición continua



FUNDICIÓN CONTINUA, LLAMADA FONDOS DE OPÉRCULO

Construido íntegramente en acero inoxidable, está destinado a empresas profesionales con grandes volúmenes de miel procesada diariamente y, en consecuencia, cantidades considerables de cera a gestionar.

Se coloca debajo de la línea de destapado, por lo tanto, debajo de la máquina de destapado. El opérculo y la miel caen directamente en la rejilla de recolección.

La parrilla de agua calentada a 70°C, derrite la cera que se separa de la miel (que está en el tanque principal pero a una temperatura diferente) y otras impurezas en virtud de los diferentes pesos específicos: la cera flota, la miel y las impurezas como la madera y el propóleo, caen al fondo. La cera se recoge por medio de un tubo regulable en altura, que forma bloques. Otra salida permite recoger la miel.

Al final del día, una vez que se levanta la parrilla, el tanque se vacía y se limpia fácilmente.

Es rápido y eficaz, ayuda en el trabajo de desmelación, todo hecho al mismo tiempo. La producción horaria depende de la cantidad de opérculo y miel, de la velocidad de la línea de destapado

Consumo de energía: <7 kW en 220/400v

Tamaño 60cmx120cmxh62 Peso en seco: 120 Kg



APICOLTURA



**CON CARICO
AUTOMATICO**

APICOLTURA

**Línea completa de
destapado Telaini
WARRE**



**DISPONIBLE EN VARIOS
MODELOS**

**DISOP. CUCHILLAS
CALENTADAS
ELÉCTRICAMENTE
CON ABRIDOR DE CELDAS**

- **CON CARGA MANUAL**
- **CON CARGA AUTOMÁTICA**

ADEMÁS:

- **CON EXPRIMIDOR PERCOLO**
- **CON FONDCERA**

- **CON EXTRACTOR DE MIEL
HORIZONTAL DE 60 A 120 T.**

- **CON ALMACÉN DE
DESCARGA AUTOMÁTICA**



APICOLTURA

Con cuchillas calentadas y abridor de celdas



APICOLTURA

Línea completa de destapado Telaini WARRE

Línea completa de destapado compuesta por:

Destaponadora fabricada íntegramente en acero inoxidable para la apertura del opérculo de nido de abeja WARRE, con carga manual de los bastidores en las cintas de alimentación automática. Nuestra destaponadora está equipada con cuchillas calentadas con resistencias eléctricas, de las cuales es posible ajustar la profundidad y la velocidad de corte.

Si se operan debajo de la madera, las cuchillas de apertura de las celdas, también calentadas eléctricamente, abrirán las celdas.

Está equipado con un sistema de cadencia de los marcos para evitar que entren torcidos.

Innovador sistema de transporte del cuadro sin cadena para facilitar la limpieza

Descansando sobre una estructura (de diferentes longitudes) puede tener debajo un tanque de recolección de opérculo, o un exprimidor de barrena o una fundición de cera de nuestra producción.

Gracias al sistema de transporte de bastidores destapados, es posible facilitar la transición del tanque al extractor de miel horizontal. Se puede equipar con una cinta transportadora automática de nido de abeja.

La cinta está equipada con un sistema de autobloqueo para detener los panales y tiene un elevador automático de marcos y un sistema de desprendimiento de panales, con control de pedal o con fotocélula para instalar en nuestra máquina destapadora, gracias a un cilindro neumático es posible levantar la superestructura y luego solo los marcos.

***Extractor de miel horizontal equilibrado en diferentes tamaños, con programa incluido
Almacén de recogida de cuadros***

La línea está hecha a medida para el cliente.



APICOLTURA



MÁS FIABLE

**EL ÚNICO QUE
ABRE EL GLOMERE**

APICOLTURA

**Tratamiento
Anti-Varroa
- Sublimador -**



AGGRAPPO

HULKOX

Lavora in continuo



Gracias a los materiales, al procesamiento centesimal y la continua investigación e innovación probada con experiencia en el campo, nuestros sublimadores son los mejores del mercado europeo. Todos los que lo han probado y lo han comparado con otros lo dicen.



APICOLTURA

www.cbesrl.net

Tel. +390445069080 – info@cbesrl.net


MADE IN ITALY



Sublimador de ácido oxálico para una sublimación profesional y eficaz

La sublimación es la transformación de una sustancia sólida en gaseosa, sin el paso intermedio que es la licuefacción. Si quieres tener un tratamiento eficaz contra la varroa, necesitas contar con una máquina de alto rendimiento. Las cucharillas, las sartenes, los sublimadores artesanales u otras soluciones no garantizan el efecto. La consecuencia es que todo el oxálico recristalizado en polvo se encuentra en el aire, con la consiguiente contaminación y el riesgo de respirar oxálico en la próxima visita. La falta de efecto sobre la varroa también es cierta con el riesgo de crear resistencia a los medicamentos.

Los sublimadores CBE trabajan en caliente, a una temperatura constante y controlada. La sublimación es perfecta.

UNA SUBLIMACIÓN ES SUFICIENTE PARA ABRIR EL GLOMERE EN INVIERNO.

Este sublimador, con su panel de control electrónico (termorregulador autodidacta) permite la sublimación del ácido oxálico a la temperatura correcta, cosa que no ocurre en los modelos más sencillos y espartanos (donde se supone que funciona correctamente por el simple hecho de ver humo). Se cierra con el tapón dosificador (peso preestablecido) Funciona eléctricamente.

La temperatura de sublimación correcta (no ebullición) se controla automáticamente y siempre es claramente visible en la pantalla, lo que garantiza al usuario un control directo de lo que está sucediendo. De esta manera, no hay producción de CO2 ni transformación de oxálico en fórmico; Esto evita la muerte de las abejas y la ineficacia del tratamiento.

MODELOS: (DATOS todos con la misma calidad de sublimados)

ECO: ideal para aquellos que tienen pocos altavoces, pero son exigentes. Para tratar hasta 30/40 colmenas por hora; (ACEPTA 2.7 GR MAX)

F 300: mod. Rápido, utilizable tanto por delante como por detrás. Para tratar hasta 60/80 colmenas por hora; (ACEPTA 3.7 GR MAX)

F 400: mod. Muy rápido, utilizable tanto por delante como por detrás. Para tratar hasta 110/140 colmenas por hora. (ACEPTA 4.2 GR MAX)

ESKIMOX: Modelo aislado ultrarrápido con aislamiento, ideal para invierno ventoso (ACEPTA 5 GR MAX)

HIDRA: es un Eskimox con válvula de bola para la introducción (mediante jeringa opcional) de oxálico. (ACEPTA 5 GR MAX)

BIG DADDY: el más pesado y productivo. Sublimar MAX 10 gramos y la temperatura no se mueve. ¡Trabajo continuo, sin esperas!

Todos los modelos están disponibles con o sin empuñadura, y algunos con o sin protectores

HULKOX Y TYPOX EL SUBLIMADOR PARA PROFESIONALES A PARTIR DE 500 CAJAS A partir de 20/30 gramos de carga

Requiere compresor y generador

FUNCIONES:

Resistencia monofásica de 220 voltios, opcional. 12 voltios o con inversor de coche (no incluido)

Protección contra quemaduras alrededor de la caldera opcional.

Construcción según normas CE.

APICOLTURA

Tratamiento Anti-Varroa - Sublimador -

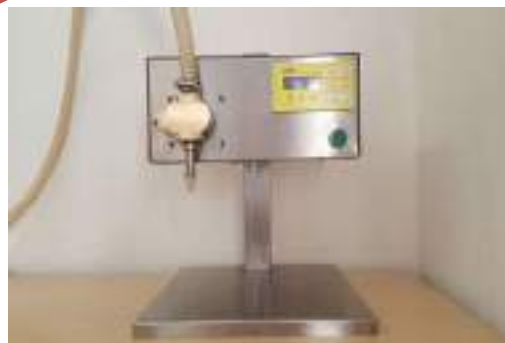


APICOLTURA



Novedad

APICOLTURA
**Dosificadora de
sobremesa
DOSEASY**



*DOSEASY Y DOSEASY MINI
DOSIFICADORA ELECTRÓNICA CON RECETAS Y AUTO-
APREHENSOR
CON CABEZAL INTERCAMBIABLE*



APICOLTURA



APICOLTURA

Dosificadora de sobremesa DOSEASY

Dosificadora electrónica de sobremesa

Dosificadora electrónica de sobremesa con soporte vertical, regulable en altura según el tamaño de los tarros a llenar. El peso de dispensación se puede ajustar a través de la pantalla a partir de 10 g. Nuestra dosificadora de mesa ha sido diseñada para dosificar miel o productos líquidos, densos o semidensos, en particular a una temperatura constante (alrededor de 30 °C). Posibilidad de temperaturas más altas con herramientas especiales.

Las características clave de esta máquina dosificadora de sobremesa son la precisión de la calibración del producto y la velocidad de salida del producto, todo lo cual se puede seleccionar gracias al panel de operador.

Modo de empleo:

Manual: Puedo llenar todo el producto que quiera, con el manual encendido y apagado

Automático: selecciono la receta y se repite cuando se presiona el botón/pedal

Secuencial: repite la receta con un intervalo de parada, sin necesidad de dar el comando único

Autoaprendizaje: Lleno un frasco todo lo que quiero y guardo la receta. No es necesario escribir la configuración a mano

Gracias a la bomba que aspira el producto directamente del madurador, es posible obtener una dosificación sencilla y rápida, sin riesgo de goteo gracias a la boquilla especial.

Los componentes están hechos completamente de acero inoxidable o plástico apto para uso alimentario y se pueden desmontar fácilmente para una limpieza a fondo, incluso en el lavavajillas.

Opcional: cono de 5,9 kg, fabricado en acero inoxidable

DATOS TÉCNICOS:

Dimensiones: 50 x 30 x 50 cm

Peso: Kg 14,7 soporte ajustable 3,2 kg tot. 17,9 kg

Producción: depende de la velocidad

Ajuste: automático y manual

Consumo de energía: 220 V



APICOLTURA

Para cremas
calientes y
trozos

ATTREZZATURA PER **APICOLTURA**
E MATERIALE APISTICO



APICOLTURA
**Dosificadora de
sobremesa DOSEASY
NEO**

*DOSEASY NEO
DOSIFICADORA ELECTRÓNICA CON RECETAS Y AUTOAPRENDIZAJE
POR DOSIFICACIÓN, PRODUCCIÓN CREMOSA, POR PRODUCTO
CON PIEZAS Y/O CALIENTE*



APICOLTURA



APICOLTURA

Dosificadora de sobremesa DOSEASY

Dosificadora electrónica de sobremesa NEO

Dosificadora electrónica de sobremesa para productos calientes, con piezas en su interior (hasta 10mm) incluso en caliente, o para el procesamiento de miel cristalizada y transformación en cremosa

Está equipado con un soporte vertical, regulable en altura en función del tamaño de los frascos a llenar. El peso de dispensación se puede ajustar a través de la pantalla a partir de 20 g. Nuestra dosificadora de sobremesa ha sido diseñada para dosificar miel o productos líquidos, densos o semidensos en particular.

Las características clave de esta máquina dosificadora de sobremesa son la precisión de la calibración del producto y la velocidad de salida del producto, todo lo cual se puede seleccionar gracias al panel de operador.

Modo de empleo:

Manual: Puedo llenar todo el producto que quiera, con el manual encendido y apagado

Automático: selecciono la receta y se repite cuando se presiona el botón/pedal

Secuencial: repite la receta con un intervalo de parada, sin necesidad de dar el comando único

Autoaprendizaje: lleno un frasco todo lo que quiero y guardo la receta. No es necesario escribir la configuración a mano

Se recomienda colocarlo debajo del cabezal (nivel de salida del producto, más alto que el cabezal de dosificación) o con el cono.

Los componentes están hechos completamente de acero inoxidable o plástico apto para uso alimentario y se pueden desmontar fácilmente para una limpieza a fondo, incluso en el lavavajillas.

Opcional: cono de 5,9 kg, fabricado en acero inoxidable

DATOS TÉCNICOS:

Dimensiones: 50 x 30 x 50 cm

Peso: Kg 14,7 soporte ajustable 3,2 kg tot. 17,9 kg

Producción: depende de la velocidad

Ajuste: automático y manual

Consumo de energía: 220 V



APICOLTURA



AUTOMATICA

CON AJUSTE DEL TAMAÑO DEL FRASCO

REGULABLE EN
ALTURA

CON SPONDE LATERALI

CON CABEZAL
INTERCAMBIABLE:
DOSEASY SELFIE MINI



DOSEASY SELFIE NEO



APICOLTURA
Máquina dosificadora
con mesa
Tablero, automático
DOSEASY SELFIE



CÓMODAS ASAS
LATERALES

facile da spostare

DOSIFICADORA ELECTRÓNICA CON RECETAS Y
AUTOAPRENDIZAJE



APICOLTURA



APICOLTURA
Máquina dosificadora
con mesa
Tablero, automático
DOSEASYSELFIE

Dosificadora electrónica de sobremesa

Dosificadora electrónica de sobremesa con mesa giratoria, es regulable en altura en función del tamaño de los tarros a llenar. El peso de dispensación se puede ajustar a través de la pantalla a partir de 10 g. Nuestra dosificadora con mesa giratoria ha sido diseñada para dosificar miel, cremas o productos densos o semidensos a temperatura constante (alrededor de 30°C). Posibilidad de temperaturas más altas con herramientas especiales.

Las características clave de esta máquina dosificadora de sobremesa son la precisión de la calibración del producto y la velocidad de salida del producto, todo lo cual se puede seleccionar gracias al panel de operador.

Modo de empleo:

Manual: Puedo llenar todo el producto que quiera, con el manual encendido y apagado

Automático: selecciono la receta y se repite cuando se presiona el botón/pedal

Secuencial: repite la receta con un intervalo de parada, sin necesidad de dar el comando único

Autoaprendizaje: lleno un frasco todo lo que quiero y guardo la receta. No es necesario escribir la configuración a mano

Cinta: una vez seleccionada la receta, se repite la misma con el posicionamiento automático del tarro

En condiciones normales de producto, la tolerancia de esta máquina dosificadora es $\pm 1\%$. Gracias al cabezal que aspira el producto directamente del madurador, es posible obtener una dosificación sencilla y rápida, sin riesgo de goteo gracias a la boquilla especial.

Los componentes están hechos completamente de acero inoxidable o plástico apto para uso alimentario y se pueden desmontar fácilmente para una limpieza a fondo, incluso en el lavavajillas.

Opcional : cono de 5,9 kg, de acero inoxidable

DATOS TÉCNICOS:

Dimensiones: 650 x 700 h 700 mm

Peso: Kg 33

Ajuste: automático y manual

Consumo de energía: 220 V



APICOLTURA

ALSO ON WHEELS

ATTREZZATURA PER **APICOLTURA**
E MATERIALE APISTICO



APICOLTURA
Máquina dosificadora
con mesa
Automático
DOSEASY



DISPONIBLE EN LAS SIGUIENTES
VERSIONES:

DOSEASY NEO



DOSEASY MINI



APICOLTURA



APICOLTURA

Dosatrice con tavolo automatica DOSEASY

Dosificadora electrónica de sobremesa

Dosificadora electrónica de sobremesa con mesa giratoria sobre patas, es regulable en altura en función del tamaño de los tarros a llenar. El peso de dispensación se puede ajustar a través de la pantalla a partir de 10 g. Nuestra dosificadora con mesa giratoria ha sido diseñada para dosificar miel, cremas o productos densos o semidensos a temperatura constante (alrededor de 30°C). Posibilidad de temperaturas más altas con herramientas especiales.

Las características clave de esta máquina dosificadora de sobremesa son la precisión de la calibración del producto y la velocidad de salida del producto, todo lo cual se puede seleccionar gracias al panel de operador.

Modo de empleo:

Manual: Puedo llenar todo el producto que quiera, con el manual encendido y apagado

Automático: selecciono la receta y se repite cuando se presiona el botón/pedal

Secuencial: repite la receta con un intervalo de parada, sin necesidad de dar el comando único

Autoaprendizaje: lleno un frasco todo lo que quiero y guardo la receta. No es necesario escribir la configuración a mano

Cinta: una vez seleccionada la receta, se repite la misma con el posicionamiento automático del tarro

En condiciones normales de producto, la tolerancia de esta máquina dosificadora es $\pm 1\%$. Gracias al cabezal que aspira el producto directamente del madurador, es posible obtener una dosificación sencilla y rápida, sin riesgo de goteo gracias a la boquilla especial.

Los componentes están hechos completamente de acero inoxidable o plástico apto para uso alimentario y se pueden desmontar fácilmente para una limpieza a fondo, incluso en el lavavajillas.

Opcional: cono de 5,9 litros, fabricado en acero inoxidable

DATOS TÉCNICOS:

Dimensiones: 900x900xh 1450 mm

Peso: 50 +- Kg

Ajuste: automático y manual

Consumo de energía: 220 V



APICOLTURA



APICOLTURA
Dosificadora
volumétrica con mesa
automática **VOLUMEAS**
Y

No estropea la miel
Excelente para miel espesa,
cremosa y semicristalizada



APICOLTURA



APICOLTURA
Dosificadora
volumétrica con mesa
automática
VOLUMEASY

Dosificador volumétrico.

Diseñado para el llenado de productos fluidos, densos, viscosos, cremosos, con pequeños trozos suspendidos en su interior, tales como: miel, yogur, mermeladas, cremas, salsas, chocolate, salsas, salsas, conservantes líquidos, etc., así como todos los productos de los sectores farmacéutico, cosmético, químico, etc. En este caso, combinado con una mesa giratoria con pies/patas. También está equipado con un PLC de fabricación propia, para la secuencialidad del proceso. Se requiere aire comprimido, pero todos los microinterruptores y finales de carrera son eléctricos, para mayor seguridad y velocidad.

Simple e intuitivo, fácil de ajustar, puede hacer desde 15gr hasta 1 kg de miel simplemente girando la manivela con el indicador numérico.

Sólo tienes que ajustar el tamaño del tarro (lo que tarda unos minutos como máximo) y conéctelo a la fuente del producto, coloque las macetas en la mesa giratoria y ¡comienza!

Pueden producir la boquilla anti-deterioro. Funcionan en frío o en caliente.
Todo hecho de material apto para uso alimentario.
Fácil de desmontar para su lavado.

*MÁQUINAS PARA DIVERSOS SECTORES COMO:
ALIMENTOS, PRODUCTOS FARMACÉUTICOS, QUÍMICOS,
COSMÉTICOS, INDUSTRIALES EN GENERAL.*



APICOLTURA



CON REGOLAZIONE FORMATO VASO

SENSORE VASETTO

Novità

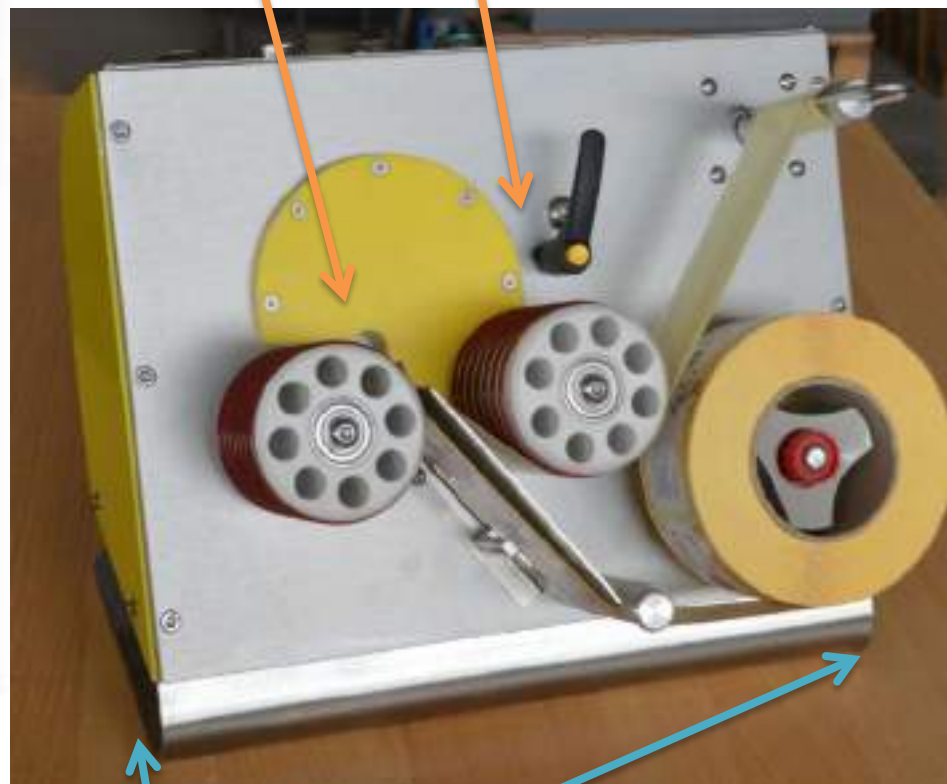
ELETTRONICA

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



APICOLTURA

Etiquetadora Automático BEAUTYCHETTA SELFIE



APICOLTURA

Etiquetadora básica, electrónica de sobremesa Beautychetta

Etiquetadora de sobremesa electrónica y autodidacta.

La etiquetadora CBE srl Beautychetta es fácil de usar. Todo lo que tienes que hacer es tener los carretes impresos con la dirección de aplicación, colocar el carrete en el soporte de la cinta (D. Interno 76), enrollar la cinta de acuerdo con el diagrama indicado, ajustar el sensor y listo.

Puede etiquetar macetas redondas desde un diámetro de 35 mm x 50 h hasta macetas desde D 100 x 150 mm

El diámetro del carrete es de un máximo de 135 mm con un grosor de película transparente para la lectura óptica.

Con la lectura óptica de la etiqueta cero, siempre tenemos un bobinado correcto.
¡No hay reinicios que hacer cada vez!

Se pueden utilizar bobinas con un sello incorporado. Simplemente cambie la almohadilla para el bloqueo de la bobina (opcional)

El precinto es cerrado a mano por el operario
Recolector de chatarra con cilindro de aluminio y

Controles: arranque, parada, avance y retroceso.

DATOS TÉCNICOS:

Tamaño: 430 * 320 * 330h mm

Peso: Kg 18

Ajuste: automático y manual

Consumo de energía: 220 V



IPER AUTOMÁTICO

ATTREZZATURA PER **APICOLTURA**
E MATERIALE APISTICO



APICOLTURA

**Línea automática
para el llenado
y taponado**



APICOLTURA



APICOLTURA
**Línea automática
para el llenado
y taponado DTA**

La línea de llenado y taponado DTA es ideal para el procesamiento de productos alimenticios y no alimenticios, que se pueden colocar en frascos, botellas y botellas equipadas con tapones giratorios de metal o plástico (otros formatos según las especificaciones del cliente).

Se puede diseñar con las siguientes dosis: de 10 a 1200 cc. (otros a petición del cliente).

El DTA ha sido diseñado para laboratorios y empresas que desean automatizar el proceso de dosificación y taponado de una manera precisa, eficiente y sencilla. Gracias a la PLC TOUCH SCREEN, se pueden guardar numerosas recetas, que seleccionarán y modificarán automáticamente los parámetros de la máquina como: tipo de líquido (varios), tipo de llenado (°C, volumétrico, peso o nivel), tipo de tarro y contenido.

DTA también está equipado con numerosas opciones que lo hacen único en su género, como, por ejemplo, la fuerza de torsión en el cierre de las cápsulas para evitar un cierre excesivo o demasiado débil. Está equipado con temporización automática de los distintos tipos de frascos, lo que garantiza el máximo rendimiento y reduce los errores.

El DTA ha sido diseñado para el sector alimentario y creado con una estructura completamente higienizable. La máquina está fabricada íntegramente en acero inoxidable AISI 304, y con las partes en contacto con el producto en AISI 316 o en tecnopolímeros resistentes a los ácidos y aptos para uso alimentario. Materiales que garantizan así la resistencia a la corrosión debida a líquidos especiales. Cuenta con una estructura sobre pies, equipada con puertas de apertura total en policarbonato, aluminio y plástico.

Posibilidad de integrar el sistema de etiquetado en la máquina.

Se puede equipar con una mesa de carga y descarga, con fotocélulas para rebosadero.

También hay una versión manual.

DATOS TÉCNICOS:

Tamaños adaptables: mesas de 2,5 m x 1,2 x h2,3 D800mm

Velocidad: 300 a 600 frascos por hora (sujeto a inspección)

Disponible con soplado de frascos o esterilización por vapor



APICOLTURA



APICOLTURA

**Dosificadora
volumétrica de
sobremesa**



**No estropea la miel
Excelente para miel espesa,
cremosa y semicristalizada**



ALIMENTARE



sector
ALIMENTAR

Dosificadora
volumétrica de
sobremesa

Dispensadores manuales de mesa o de suelo.

Diseñado para el llenado de productos fluidos, densos, viscosos, cremosos, con pequeños trozos suspendidos en su interior, tales como: yogures, mermeladas, mermeladas, cremas, salsas, chocolate, miel, salsas, salsas, conservas líquidas, etc., así como todos los productos de los sectores farmacéutico, cosmético, químico, etc.

Nuestras unidades de dosificación cuentan con un sistema de dosificación único, tanto local como derivado.

Todos están equipados con una boquilla antideterioro.

Funcionan en frío o en caliente

Pueden ser alimentados desde el cono sobre el dispensador o desde el suelo (con manguera de aspiración)

Pueden ser con boquilla dosificadora simple o doble

Todo hecho de material apto para uso alimentario.

Fácil de desmontar para lavar.

Versiones:

- Dosificadora neumática automática con estructura y ruedas
- Dosificadora neumática automática con bandeja motorizada
- Máquina taponadora neumática de sobremesa

MÁQUINAS PARA DIVERSOS SECTORES COMO: ALIMENTARIO, FARMACÉUTICO, QUÍMICO, COSMÉTICO, INDUSTRIAL EN GENERAL.



ALIMENTARE



APICOLTURA

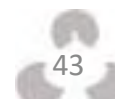
**Mezcladores
calentados**



APICOLTURA

www.cbesrl.net

Tel. +390445069080 – info@cbesrl.net





APICOLTURA

Mezcladores calentados

Nuestro **Madurador/Mezclador** El rotativo calefactado de doble mamparo es adecuado para el procesamiento de productos líquidos, cremosos, densos y semidensos para los sectores alimentario, farmacéutico, químico y cosmético. Se puede utilizar junto con una máquina dispensadora específica gracias a la presencia de un anillo roscado.

Sólido y fiable, con inversor y motorreductor. Este sistema asegura que la miel no se estrese y no absorba aire.

Está equipado con un mamparo doble con elementos calefactores y un termostato de seguridad.

Se puede equipar con una sonda de temperatura del producto, con tope de calentamiento.

Está cubierta con dos ventanas de plexiglás transparente con micro de seguridad.

Inclinado y/o atornillado a la estructura sólida y anti-flexión de tubulares cuadrados de acero inoxidable, con refuerzos y pies (uno ajustable), para que pueda levantarse y moverse fácilmente, sin riesgo de caída accidental.

Varios tamaños disponibles

FUNCIONES:

- Construcción de acero inoxidable
- Doble pared
- Inversor para el ajuste de la velocidad de la paleta
- Construcción sólida de 4 patas
- Tapa de ventana con micro seguridad

DATOS TÉCNICOS:

Capacidad: 800 kg y más

Resistencias calefactoras: 2x2000w o más bajo pedido

Escape: 1", 1/2 o 2"

Tamaño: alrededor de D1000mmx H 800 + 500mm marco



APICOLTURA

Novità

APICOLTURA

**Banquete de
extracción de miel
Con bandeja de goteo**



ATTREZZATURA PER **APICOLTURA** E MATERIALE APISTICO



Banco de destapado de plástico con bandeja de goteo.
Adecuado para el panal y la recolección antes de colocar los marcos en el extractor de miel.
Fácil de usar y muy cómodo.
Versiones:

Bañera poco profunda, con grifo
Bañera poco profunda sin grifo

Tanque alto con grifo sin rejilla de filtro
Cuenco alto con grifo con rejilla filtrante

Cuenco alto sin grifo con rejilla filtrante
Bañera alta sin grifo sin rejilla f.

Puede caber en 9 fotogramas
simultáneamente



APICOLTURA



APICOLTURA

FIJACIONES



Transformador insertador de alambre para alambres de acero inoxidable
¡Altamente resistente y con almohadilla anti-cortocircuito! ¡6 segundos de miel, 10 segundos de nido!



Carro de nido de abeja de alta resistencia, ruedas altas
Para cargas pesadas. Todo de acero inoxidable
Con práctico extractor de carro de acero inoxidable



APICOLTURA



Palancas de acero inoxidable, personalizadas!!

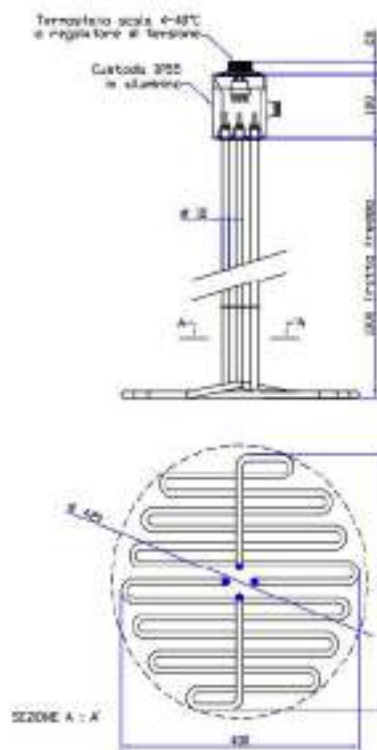


APICOLTURA

Posos de miel

RESISTENZA 1000W

Nuestro fusor de miel de 1000W consta de 2 elementos con un diámetro de 10 mm en AISI 321 electropulido, tiene una potencia de 500+500 W, una tensión de 230 V y una carga específica de 0,7 W/cm². Consta de un vástago frío de 1000 mm de altura y una base calefactora que tiene un diámetro de 420 mm y se coloca en el fondo del tanque. Además, el calentador de miel está equipado con una carcasa de aluminio IP55 y un termostato con una escala de 4-40 °C o un regulador de voltaje. Este producto sirve para mantener la fluidez de la miel y ayuda al proceso de envasado



APICOLTURA



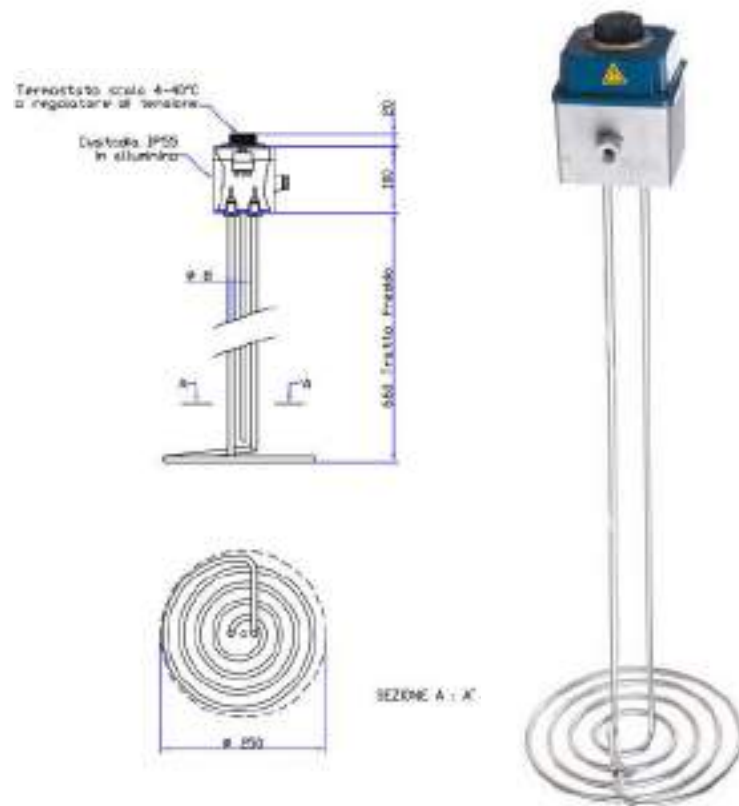
APICOLTURA

Posos de miel

RESISTENZA 300W

Descripción

Nuestro fusor de miel de 300W consta de 1 elemento con un diámetro de 8 mm en AISI 321 electropulido, tiene una potencia de 300 W, una tensión de 230 V y una carga específica de 0,5 W/cm². Consta de un vástago frío de 660 mm de altura y una base calefactora que tiene un diámetro de 250 mm y se coloca en el fondo del tanque. Además, el calentador de miel está equipado con una carcasa de aluminio IP55 y un termostato con una escala de 4-40 °C o un regulador de voltaje. Este producto sirve para mantener la fluidez de la miel y ayuda al proceso de envasado.



APICOLTURA



Procesamiento de alimentos

sector
ALIMENTAR

La maquinaria para el sector alimentario de nuestro diseño está dirigida tanto a pequeños productores, que trabajan con pequeñas cantidades de producto, como a grandes laboratorios, que deben realizar un procesado continuo y que requieren rapidez de ejecución y precisión.

Nuestra maquinaria para el sector alimentario no descuida la calidad del producto final que se quiere conseguir, asegurando un procesado preciso y manteniendo las propiedades organolépticas del producto que se está procesando.

Entre nuestra maquinaria para el sector alimentario podrás encontrar líneas de llenado y taponado, dosificadoras, mezcladoras, taponadoras.



ALIMENTARE



sector
ALIMENTAR

Línea automática
para el llenado
y taponado



ALIMENTARE



MADE IN ITALY





sector
ALIMENTAR

*Línea automática
para el llenado
y taponado*

Nuestra línea de llenado y taponado es ideal para el procesamiento de productos alimenticios y no alimenticios, que se pueden colocar en frascos, botellas y frascos, equipados con tapones twist-off en metal o plástico (otros formatos según las especificaciones del cliente). Se puede diseñar con las siguientes dosis: de 10 a 1000 cc. (otros a petición del cliente).

La línea de llenado y taponado ha sido diseñada para laboratorios y empresas que desean automatizar el proceso de dosificación y taponado de forma precisa, eficiente y sencilla. Gracias a la PANTALLA TÁCTIL PLC, se pueden guardar numerosas recetas, que seleccionarán y modificarán automáticamente los parámetros de la máquina como: tipo de líquido (varios), tipo de llenado (°C, volumétrico, peso o nivel), tipo de frasco y contenido, etc.

La línea de llenado y taponado también está equipada con numerosas opciones que la hacen única en su género, como la fuerza de torsión en el cierre de las cápsulas para evitar un cierre excesivo o demasiado débil.

Esta línea de llenado y taponado ha sido diseñada para el sector alimentario y creada con una estructura completamente higienizable. La máquina está fabricada íntegramente en acero inoxidable AISI 304, y con las partes en contacto con el producto en AISI 316 o en tecnopolímeros resistentes a los ácidos y aptos para uso alimentario. Materiales que garantizan así la resistencia a la corrosión debida a determinados líquidos. Cuenta con una estructura sobre pies, equipada con puertas de apertura total en policarbonato, aluminio y plástico.

*Posibilidad de integrar el sistema de etiquetado con la máquina.



ALIMENTARE



APICOLTURA
Dosificadora
volumétrica con mesa
automática
VOLUMEASY



No arruina el producto



APICOLTURA



APICOLTURA
Dosificadora
volumétrica con mesa
automática
VOLUMEASY

Dosificador volumétrico.

Diseñado para el llenado de productos fluidos, densos, viscosos, cremosos, con pequeños trozos suspendidos en su interior, tales como: miel, yogur, mermeladas, cremas, salsas, chocolate, salsas, salsas, conservantes líquidos, etc., así como todos los productos de los sectores farmacéutico, cosmético, químico, etc. En este caso, combinado con una mesa giratoria con pies/patas. También está equipado con un PLC de fabricación propia, para la secuencialidad del proceso. Se requiere aire comprimido, pero todos los microinterruptores y finales de carrera son eléctricos, para mayor seguridad y velocidad.

Simple e intuitivo, fácil de ajustar, puede hacer desde 15gr hasta 1 kg de miel simplemente girando la manivela con el indicador numérico.

Sólo tienes que ajustar el tamaño del tarro (lo que tarda unos minutos como máximo) y conéctelo a la fuente del producto, coloque las macetas en la mesa giratoria y ¡comienza!

Pueden producir la boquilla anti-deterioro.

Funcionan en frío o en caliente

Todo hecho de material apto para uso alimentario.

Fácil de desmontar para lavar.

*MÁQUINAS PARA DIVERSOS SECTORES COMO:
ALIMENTOS, PRODUCTOS FARMACÉUTICOS, QUÍMICOS,
COSMÉTICOS, INDUSTRIALES EN GENERAL.*



APICOLTURA



sector
ALIMENTAR

Dosificadora de
sobremesa



**No
arruina
los
productos**



ALIMENTARE



**sector
ALIMENTAR**

**Dosificadora de
sobremesa**

Dispensadores manuales de mesa o de suelo.

Diseñado para el llenado de productos fluidos, densos, viscosos, cremosos, con pequeñas piezas suspendidas en su interior, tales como: yogur, mermeladas, cremas, salsas, chocolate, miel, salsas, salsas, conservantes líquidos, etc., así como productos de los sectores farmacéutico, cosmético, químico, etc. .

Se trata de una máquina autocebante que aspira el producto de un depósito, de una cocina o de nuestro cono de mezcla. Nuestras unidades de dosificación cuentan con un sistema de dosificación único, tanto local como derivado.

Todos están equipados con una boquilla antideterioro.

Funcionan en frío o en caliente

Pueden tener una alimentación desde el cono por encima de la Dispensador o de pie (con manguera de aspiración)

Pueden ser con boquilla dosificadora simple o doble

Todo hecho de material apto para uso alimentario.

Fácil de desmontar para su lavado.



Versiones:

- Dosificadora neumática automática con estructura y ruedas
- Dosificadora neumática automática con bandeja motorizada
- Máquina taponadora neumática de sobremesa



DATOS TÉCNICOS:

Dosis disponibles: de 10 a 1000 cc

Versiones disponibles: dosificación en 2 o 4 envases

MÁQUINAS PARA DIVERSOS SECTORES COMO: ALIMENTARIO, FARMACÉUTICO, QUÍMICO, COSMÉTICO, INDUSTRIAL EN GENERAL.



ALIMENTARE



sector
ALIMENTAR

A través del pasador
Stoner



ALIMENTARE



sector
ALIMENTAR

A través del pasador
Stoner

Comedero de frutas y verduras con estructura y tolva de acero inoxidable. El producto se introduce y se expulsa en un ciclo continuo. Se puede utilizar con productos de diferentes consistencias: cerezas, ciruelas, albaricoques, aceitunas, tomates.

Versión de suelo sobre pies regulables con goma antideslizante.

Los componentes son fácilmente desmontables para su mantenimiento y limpieza.

Se suministra cesta con orificios de tamiz Ø 1 mm.

Los productos de desecho se eliminan a través de una boca de expulsión especial.

DATOS TÉCNICOS:

Alimentación: 220 V monofásica

Potencia: 1,5 KW

Dimensiones: 1050 x 400 x h730 mm



ALIMENTARE



sector
ALIMENTAR

**Cortador
Homogeneizador**



ALIMENTARE



sector
ALIMENTAR

**Cortador
Homogeneizador**

FUNCIONES:

- Estructura de acero inoxidable AISI 304
- Disponible con: estructura normal, junta al vacío, para cocinar con sistema de calefacción a gas/eléctrico, refrigerado, de doble pared.
- Sistema de mezcla específico para cada producto.

Capacidades disponibles: 50 LT y más

MÁQUINAS PARA DIVERSOS SECTORES COMO: ALIMENTARIO, FARMACÉUTICO, QUÍMICO, COSMÉTICO, INDUSTRIAL EN GENERAL.



ALIMENTARE



sector
ALIMENTAR

Cocina
-Gas
-Eléctrico
-Vapor



ALIMENTARE





Las cocinas profesionales están fabricadas en acero inoxidable AISI 304. Son útiles para cocinar, mezclar y triturar frutas y verduras.

Nuestras cocinas profesionales están disponibles en varios tamaños, capacidades, sistemas de calentamiento y, además, pueden equiparse con una manguera de succión de vapor.

sector
ALIMENTAR

Cocina
-Gas
-Eléctrico
-Vapor



ALIMENTARE



sector
ALIMENTAR

Máquina taponadora
de mesa



ALIMENTARE





sector
ALIMENTAR

Fregaderos de varios
tipos

Nuestro fregadero de acero inoxidable está disponible en varios tamaños y combinaciones. El fregadero de acero inoxidable de nuestro diseño puede ser de un solo seno o de dos senos, equipado con puertas correderas, con la posibilidad de insertar una bandeja de goteo para facilitar el secado.

*Imágenes con fines ilustrativos



ALIMENTARE