



**MACHINES** pour le traitement, la transformation et le emballage des **PRODUITS ALIMENTAIRES**

**CBE**   
**srl**  
**G L O B A L**

[www.cbesrl.net](http://www.cbesrl.net)



## L'ENTREPRISE

CBE srl

Via Lazio, 13/1 - 36014 Santorso

Vicenza - Italy

Tel. +39.0445.069080 – 0445.069083

info@cbesrl.net

[www.cbesrl.net](http://www.cbesrl.net)

Notre Entreprise est engagée depuis plusieurs années dans le secteur des automatisations dans des différents domaines d'utilisation comme celui agroalimentaire.

En connaissant l'extrême délicatesse des produits de consommation et l'amour des gens qui les travaillent et les produisent, **nous travaillons avec l'objectif de garantir au maximum le résultat final**, en permettant et en mettant à disposition du producteur les meilleures technologies et matériaux bruts.

Avec acharnement et fidélité nous avons crée une série des machines qui partent de la **production du produit**, jusqu'à la phase finale, comme la **mise en pot** et **l'emballage** en général. Nous proposons une série d'automatisations alimentaires et non, pour les processus de **production**, **d'élaboration** et **d'emballage**.

**CBE srl** produit équipements pour l'apiculture, machines pour le secteur apicole et agroalimentaires.

Notre engagement constant est votre garantie d'acheter un produit conçu et testé pour le travail dont vous avez à faire, avec la même passion que vous mettez dans votre travail. Dévouement, disponibilité et qualité sont à la base de notre travail. Nous ne sommes pas une entreprise commerciale, mais nous projetons et réalisons tous nos produits d'ingénierie. Nous nous concentrons sur la qualité du produit, pas sur le prix le plus compétitif. Dans notre gamme des **produits pour l'apiculture** vous pourriez trouver des déshumidificateurs pour miel, des doseuses, des capsuleuses et beaucoup d'autres accessoires pour l'apiculture, comme des transformateurs électriques soude-cire, couteaux à désoperculer et tout ce dont un apiculteur a besoin pour son activité.

Notre matériel apicole est de la plus haute qualité.

We care your products.



ÉQUIPEMENT  
POUR  
L'APICULTURE ET  
MATÉRIEL  
APICOLE



MACHINES POUR LE  
SECTEUR  
AGROALIMENTAIRE  
DOSEUSES et  
CAPSULEUSES





**COMPACT ET  
PERFORMANT**



**AVEC DISQUES**



**SET ESSICCATION**



**VERSION BASE**



**APICULTURE**

**Déshumidificateurs  
pour miel**

**AMA 30  
AMA 50**



APICULTURE

[www.cbesrl.net](http://www.cbesrl.net)

Tel. +390445069080 - [info@cbesrl.net](mailto:info@cbesrl.net)

  
MADE IN ITALY





Le nouveau **déshumidificateur pour le miel. AMA 30, AMA 50** a été créé pour le plus petit apiculteur qui n'a pas la nécessité de travailler de grandes quantités de produit. AMA 30 AMA 50 est une machine compacte, qui peut être utilisée sur une table et on peut la ranger aisément sur une étagère. AMA peut déshumidifier 30 OU 50 Kg, par cycle, du miel et peut enlever 1-2% d'humidité. En travaillant à froid, AMA n'abime pas le miel. De plus avec AMA il est possible d'embouteiller le miel directement, grâce au confortable robinet frontal.

**CARACTÉRISTIQUES:**

- Machine pratique, de petite taille et facile à déplacer
- Processus de déshumidification à froid qui garantit le maintien des propriétés et des qualités propres du produit
- Enlève entre 1 et 2% d'humidité en environ 10 heures (ça dépend du type de miel, de la température externe, de la vitesse de rotation et du processus sélectionné)
- Couvercle transparent qui permet de contrôler les différentes étapes d'élaboration du produit
- La machine permet de travailler des petites quantités de produit sans affecter la qualité
- Testé aussi pour la déshumidification du pollen (matériel optionnel)
- Machine complète, fournie avec un bac collecteur de condensation
- Une fois terminé le travail, il est facile de retirer les pelles (toutes à la fois) avec un simple click. Vous pouvez également le mettre au lave-vaisselle
- Modèle base: AMA30/50 finition satiné version palettes

**DONNÉES TECHNIQUES:**

**Dimensions:** 45cm x h45cm x 115cm (les chiffres sont approximatifs )

**Capacité:** kg 30-50

**Alimentation électrique:** 220v. 230 watt

**Capacité maximale déshumidification:** 12L en 24h à l'air libre

**APICULTURE****Déshumidificateurs  
pour miel****AMA 30  
AMA 50**



Le plus petit et le plus  
puissant

**APICULTURE**

**Déshumidificateurs  
pour miel**

**AMA 100**



APICULTURE

[www.cbesrl.net](http://www.cbesrl.net)

Tel. +390445069080 - [info@cbesrl.net](mailto:info@cbesrl.net)

  
MADE IN ITALY





Déshumidificateur à froid par condensation de l'humidité sur radiateur à ailettes. Avec ce système on garantit un travail optimal du miel, sans l'exigence de le chauffer. Cela comporte d'énormes avantages :

- Aucune perte d'arôme ou parfume
- Aucun risque de caramélisation du sucre, donc il n'y a pas de changements de couleur, ni de transformations en mou.
- Aucun stress ou pasteurisation du miel, ni aucune intégration d'air
- Aucune augmentation du HMF, comme peut arriver dans des modèles des machines de la concurrence ou de bricolage.
- Amélioration du goût. Ne réduit pas la valeur de la diastase.
- Facile à charger et soulever, grâce au plancher en dessous

Le déshumidificateur est équipé d'une double cloison avec de l'eau à l'intérieur et d'une résistance, lorsqu'on voudrait l'utiliser pour dissoudre le miel cristallisé. Ce déshumidificateur a des dimensions réduites pour diminuer la consommation d'énergie et les encombrés, par rapport à d'autres modèles. AMA 100 est équipé d'un couvercle transparent pour vérifier les différents étapes d'élaboration du produit.

Il est équipé d'un fichier électronique et d'une sonde de température pour pouvoir vérifier la température du miel et régler la température de travail. AMA 100 peut être utilisé pour dissoudre le miel dans les pots avant la vente. Optionnel, miel crémeux (**deucream**) et déshydratation à froid du pollen (**deupol**).

### CARACTÉRISTIQUES:

Double cloison avec de l'eau à l'intérieur avec résistance électrique d'1 kw

Sonde de température du produit et control chambre de réchauffement

Disques avec aubes mélangants et avec une section pour l'évacuation rapide - évacuation totale

Déshumidification à froid avec arrêt automatique

Réalisé entièrement en Acier inoxydable soudé et brossé à la main

Le déshumidificateur travaille à froid et à température contrôlée

Disques à démontage rapide

### DONNÉES TECHNIQUES:

**Version standard:** 220V monophasé ou 400V triphasé

**Puissance installée:** < 3 kw (sauf option)

**Temps de déshumidification dans des conditions standard:** 1-2,5% d'humidité en 10heures à 25°C  
(Performances différentes à miel différent, à températures réglées, à température extérieur, à % de départ)

**Dimensions:** cm 110x70x100 (les chiffres sont approximatifs)

**Capacité:** 100 Kg

**Poids de la machine:** 150 Kg

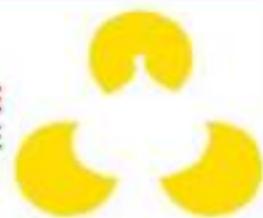
APICULTURE

Déshumidificateurs  
pour le miel

AMA 100



APICULTURE



Le plus vendu

**APICULTURE**

**Déshumidificateurs  
pour miel**

**AMA 200**



APICULTURE

[www.cbesrl.net](http://www.cbesrl.net)

Tel. +390445069080 - [info@cbesrl.net](mailto:info@cbesrl.net)

  
MADE IN ITALY





Déshumidificateur à froid par condensation de l'humidité sur radiateur à ailettes. Avec ce système on garantit un travail optimal du miel, sans l'exigence de le chauffer. Cela comporte d'énormes avantages :

- Aucune perte d'arôme ou parfume
- Aucun risque de caramélisation du sucre, donc il n'y a pas de changements de couleur, ni de transformations en mou.
- Aucun stress ou pasteurisation du miel, ni aucune intégration d'air
- Aucune augmentation du HMF, comme peut arriver dans des modèles des machines de la concurrence ou de bricolage.
- Amélioration du goût. Ne réduit pas la valeur de la diastase.
- Facile à charger et soulever, grâce au plancher en dessous

Le déshumidificateur est équipé d'une double cloison avec de l'eau à l'intérieur et d'une résistance lorsqu' on voudrait l'utiliser pour dissoudre le miel cristallisé. Ce déshumidificateur a des dimensions réduites pour diminuer la consommation d'énergie et les encombrés, par rapport à d'autres modèles. AMA 200 est équipé d'un couvercle transparent pour vérifier les différentes étapes d'élaboration du produit.

Il est équipé d'un fichier électronique et d'une sonde de température pour pouvoir vérifier la température du miel et régler la température de travail. AMA 200 peut être utilisé pour dissoudre le miel dans les pots avant la vente. Optionnel, miel crémeux (**deucream**) et déshydratation à froid du pollen (**deupol**).

**CARACTÉRISTIQUES:**

Double chambre de réchauffement avec résistance électrique de 1,6 / 2 kw

Sonde de température du produit et control chambre de réchauffement

Disques avec aubes mélangeants et avec une section pour l'évacuation rapide - évacuation totale

Déshumidification à froid avec arrêt automatique

Réalisé entièrement en Acier inoxydable soudé et brossé à la main

Le déshumidificateur travaille à froid et à température contrôlée

Disques à démontage rapide

**DONNÉES TECHNIQUES:**

**Version standard:** 220V monophasé ou 400V triphasé

**Puissance installée:** < 3, kw (sauf option)

**Temps de déshumidification dans des conditions standard :** 1-2,5% d'humidité en 10heures à 25°C  
(Performances différentes à miel différent, à températures réglées, à température extérieur, à % de départ)

**Dimensions:** cm 130x80x110 (les chiffres sont approximatifs)

**Capacité:** 200 Kg

**Poids de la machine:** 230 Kg

**APICULTURE****Déshumidificateurs  
pour miel****AMA 200**

APICULTURE

*Puissant et rapide*



**APICULTURE**

*Déshumidificateurs  
pour miel*

**AMA 300**



APICULTURE



**APICULTURE**

**Déshumidificateurs  
pour miel**

**AMA 300**

Déshumidificateur à froid par condensation de l'humidité sur radiateur à ailettes. Avec ce système on garantit un travail optimal du miel, sans l'exigence de le chauffer. Cela comporte d'énormes avantages :

- Aucune perte d'arôme ou parfume
- Aucun risque de caramélisation du sucre, donc il n'y a pas des changements de couleur, ni de transformations en mou.
- Aucun stress ou pasteurisation du miel, ni aucune intégration d'air
- Aucune augmentation du HMF, comme peut arriver dans des modèles des machines de la concurrence ou de bricolage.
- Amélioration du goût. Ne réduit pas la valeur de la diastase.
- Facile à charger et soulever, grâce au plancher en dessous

Le déshumidificateur est équipé d'une double cloison avec de l'eau à l'intérieur et d'une résistance lorsqu' on voudrait l'utiliser pour dissoudre le miel cristallisé. Ce déshumidificateur a des dimensions réduites pour diminuer la consommation d'énergie et les encombrés, par rapport à d'autres modèles. AMA 300 est équipé d'un couvercle transparent pour vérifier les différentes étapes d'élaboration du produit.

Il est équipé d'un fichier électronique et d'une sonde de température pour pouvoir vérifier la température du miel et régler la température de travail. AMA 300 peut être utilisé pour dissoudre le miel dans les pots avant la vente. Optionnel, miel crémeux (**deucream**) et déshydratation à froid du pollen (**deupol**).

### CARACTÉRISTIQUES:

Double chambre de réchauffement avec résistance électrique de 2,5 kw

Sonde de température du produit et control chambre de réchauffement

Disques avec aubes mélangeants et avec une section pour l'évacuation rapide - évacuation totale

Déshumidification à froid avec arrêt automatique

Réalisé entièrement en Acier inoxydable soudé et brossé à la main

Le déshumidificateur travaille à froid et à température contrôlée

Disques à démontage rapide

### DONNÉES TECHNIQUES:

**Version standard:** 220V monophasé ou 400V triphasé

**Puissance installée:** < 3,5 kw (sauf option)

**Temps de déshumidification dans des conditions standard:** 1-2,5% d'humidité en 10heures à 25°C  
(Performances différentes à miel différent, à températures réglées, à température extérieur, à% de départ)

**Dimensions:** 165 x 80 x 120 h (les chiffres sont approximatifs)

**Capacité:** 300 Kg

**Poids de la machine:** 300 Kg



APICULTURE



Usage industriel

**APICULTURE**

**Déshumidificateurs  
pour miel**

**AMA 600**



APICULTURE

[www.cbesrl.net](http://www.cbesrl.net)

Tel. +390445069080 - [info@cbesrl.net](mailto:info@cbesrl.net)

  
MADE IN ITALY



Déshumidificateur à froid par condensation de l'humidité sur radiateur à ailettes. Avec ce système on garantit un travail optimal du miel, sans l'exigence de le chauffer. Cela comporte d'énormes avantages :

- Aucune perte d'arôme ou parfume
- Aucun risque de caramélisation du sucre, donc il n'y a pas de changements de couleur, ni de transformations en mou.
- Aucun stress ou pasteurisation du miel, ni aucune intégration d'air
- Aucune augmentation du HMF, comme peut arriver dans des modèles des machines de la concurrence ou de bricolage
- Amélioration du goût. Ne réduit pas la valeur de la diastase.
- Facile à charger et soulever, grâce au plancher en dessus

Le déshumidificateur est équipé d'une double cloison avec de l'eau à l'intérieur et d'une résistance lorsqu' on voudrait l'utiliser pour dissoudre le miel cristallisé. Ce déshumidificateur a des dimensions réduites pour diminuer la consommation d'énergie et les encombrés, par rapport à d'autres modèles. AMA 600 est équipé d'un couvercle transparent pour vérifier les différentes étapes d'élaboration du produit.

Il est équipé d'un fichier électronique et d'une sonde de température pour pouvoir vérifier la température du miel et régler la température de travail. AMA 600 peut être utilisé pour dissoudre le miel dans les pots avant la vente. Optionnel, miel crémeux (**deucream**) et déshydratation à froid du pollen (**deupol**).

### APICULTURE

### Déshumidificateurs pour miel

### AMA 600

#### CARACTÉRISTIQUES:

Double chambre de réchauffement avec résistance électrique de 4,5 kw  
Sonde de température du produit et control chambre de réchauffement  
Disques avec aubes mélangeants et avec une section pour l'évacuation rapide - évacuation totale  
Déshumidification à froid avec arrêt automatique  
Réalisé entièrement en acier inoxydable soudé et brossé à la main  
Le déshumidificateur travaille à froid et à température contrôlée  
Disques démontage rapide

#### DONNÉES TECHNIQUES:

Version standard: 400V triphasé

Puissance installée: < 6 kw (sauf option)

Temps de déshumidification dans des conditions standard: 1-2,5% d'humidité en 10heures à 25°C  
(Performances différentes à miel différent, à températures réglées, à température extérieur, à% de départ)

Dimensions: 1750x1100x1450 mm h (les chiffres sont approximatifs)

Tension: 400 trois phases + terre + neutre

Capacité: 600 Kg



APICULTURE



Combinaison parfaite

**APICULTURE**

**Déshumidificateurs  
pour miel**

**AMA 900**



APICULTURE

[www.cbesrl.net](http://www.cbesrl.net)

Tel. +390445069080 - [info@cbesrl.net](mailto:info@cbesrl.net)

  
MADE IN ITALY



### APICULTURE

### Déshumidificateurs pour miel

### AMA 900

Déshumidificateur à froid par condensation de l'humidité sur radiateur à ailettes. Avec ce système on garantit un travail optimal du miel, sans l'exigence de le chauffer. Cela comporte d'énormes avantages :

- Aucune perte d'arôme ou parfume
- Aucun risque de caramélisation du sucre, donc il n'y a pas de changements de couleur, ni des changements en mou.
- Aucun stress ou pasteurisation du miel, ni aucune intégration d'air
- Aucune augmentation du HMF comme peut arriver dans des modèles des machines de la concurrence ou bricolage
- Amélioration du goût. Ne réduit pas la valeur de la diastase
- Facile à charger et soulever, grâce au plancher en dessus

Le déshumidificateur est équipé d'une double cloison avec de l'eau à l'intérieur et d'une résistance lorsqu' on voudrait l'utiliser pour dissoudre le miel cristallisé. Ce déshumidificateur a des dimensions réduites pour diminuer la consommation d'énergie et les encombrés, par rapport à d'autres modèles. AMA 900 est équipé d'un couvercle transparent pour vérifier les différentes étapes d'élaboration du produit.

Il est équipé d'un fichier électronique et d'une sonde de température pour pouvoir vérifier la température du miel et régler la température de travail. AMA 900 peut être utilisé pour dissoudre le miel dans les pots avant la vente. Optionnel, miel crémeux (**deucream**) et déshydratation à froid du pollen (**deupol**).

#### CARACTÉRISTIQUES:

Double chambre de réchauffement avec résistance électrique de 6,5 kw  
Sonde de température du produit et control chambre de réchauffement  
Disques avec aubes mélangeants et avec une section pour l'évacuation rapide - évacuation totale  
Déshumidification à froid avec arrêt automatique  
Réalisé entièrement en Acier inoxydable soudé et brossé à la main  
Le déshumidificateur travaille à froid et à température contrôlée  
Disques démontage rapide

#### DONNÉES TECHNIQUES:

**Version standard:** 220V monophasé ou 400V triphasé

**Puissance installée:** < 8 kw (sauf option)

**Temps de déshumidification dans des conditions standard:** 1-2,5% d'humidité en 10heures à 25°C  
(Performances différentes à miel différent, à températures réglées, à température extérieur, à % de départ)

**Dimensions:** 1750 x 1100 x 1650h mm (les chiffres sont approximatifs)

**Capacité:** 900 Kg





**APICULTURE**

**Accessoires pour  
déshumidificateurs**



**DEUPOL**

Outils pour la déshumidification du pollen, des fruits et des légumes. Conservation tendre et agréable du produit au palais, sans en modifier les propriétés.



**DEUSEC**

Outil pour le dessèchement ou le séchage programmé. Après le travail à froid il est possible de sceller le produit avec cet outil, de manière à réduire au minimum l'humidité, selon votre propre goût.



**DEUCREAM**

Outil pour le mixage du miel, pour la production du miel crémeux.



**MELOMIX**

Outil pour le mixage du miel à froid avec poudres, épices ou fruits secs.

**KANDYCOLD**

Outil pour la production du confit, avec traitement à froid (disponible prochainement).





**APICULTURE**

**Extracteurs  
SME36  
SME36MCU**



**Extracteur de miel super  
solide, avec 36 cadres DB  
et 12 cadres nid**

Entièrement en acier  
inoxydable 304  
Moteur de 1,2 kW  
Sécurité électromécanique  
pour l'ouverture du couvercle  
Panneau de commande manuel

Panneau de commande  
automatique avec  
opt. recettes MCU  
Superstable avec pieds anti-  
vibration

Voltage: 230V avec inverter  
Poids: 95 kilogrammes  
Dimen.s: 935 mm de diamètre  
Hauteur 145 mm



**APICULTURE**

**Ligne complète de  
décapsulage DB**



DISPONIBLE EN DIVERS MODÈLES

- DISOP, AVEC DES COUTEAUX CHAUFFÉS À L'EAU
- DISOP, AVEC DES COUTEAUX CHAUFFANT ELECTRIQUEMENT
- AVEC OU SANS OUVRE
- AVEC CHARGE MANUELLE
- AVEC CHARGEMENT AUTOMATIQUE
- AVEC PRESSE à VIS
- AVEC FONDE CIRE
- AVEC EXTRACTEUR HORIZONTAL DE 60 A 120 T.
- AVEC DÉCHARGEMENT AUTOMATIQUE DE L'ENTREPT



**APICULTURE**

**Ligne complète de  
décapsulage DB**

- 1) Rouleau convoyage hausses
- 2) Blocage et elevation de l hausse
- 3) Convoyage des cadres à la disoperculeuse
- 4) Disoperculeuse chauffage couteaux électrique
  - a. Opt. Alimentation automatique
  - b. Opt ouvre celles (couteaux chauffés)
- 5) Presse a vis ou
- 6) Fonde cire et separation miel en continous
- 7) Ligne de transport à l extracteur longueur adapté au extracteur
  - a. Opt motorization
  - b. Opt pousoir à l aire des cadres
- 8) Extracteur différent dimensions  
opt chauffage du fond (sortie TOTALE du miel)  
Entrepôt de stockage simple  
Ou double rangée

La ligne peut être configurée de différentes manières,  
en fonction de l'espace et de l'investissement du  
client.

Extracteur de miel horizontal équilibré de différentes  
tailles, avec programme inclus  
Entrepôt de collecte de cadres

La configuration de l'extracteur de miel horizontal  
dépend de la ligne de chargement, c'est-à-dire du  
nombre de cadres d'attente

SME 60  
SME 80  
SME 108  
SME 128





**APICULTURE**

**Ligne complète de  
décapsulage DB  
Hausse et Nid**

**Ligne complète de décapsulage DB**

**Hausse et Nid**



**DISPONIBLE EN DIVERS  
MODÈLES**

**DISOP. AVEC DES COUTEAUX  
CHAUFFÉS À L'EAU**

**AVEC OU SANS OUVRE**

**DISOP. AVEC DES COUTEAUX  
CHAUFFANT  
ELECTRIQUEMENT**

**AVEC CHARGE MANUELLE  
AVEC CHARGEMENT  
AUTOMATIQUE**

**AVEC PERCLE PRESS  
AVEC FONDICERA**

**AVEC EXTRACTEUR  
HORIZONTAL DE 60 À 120 T.**

**AVEC ENTREPT  
AUTOMATIQUE**



**Avec couteaux et ouvre celles**



**APICULTURE**

**Ligne complète de  
décapsulage DB**

*Ligne complète de désoperculage composée de :*

*Machine à désoperculer entièrement en acier inoxydable pour l'ouverture de l'opercule des cadres DB. avec chargement manuel des cadres sur les déflecteurs ou tapis d'alimentation automatique. Notre désoperculeuse est équipée de couteaux chauffants avec résistances électriques ou eau chaude, dont il est possible de régler la profondeur et la vitesse de coupe. Dans le cas où ils sont scellés sous bois, les couteaux à ciel ouvert, également chauffés, ouvriront les alvéoles.*

*Il est équipé d'un système de guide des cadres pour éviter qu'ils n'entrent de travers. système de transport de cadre sans (ou avec) chaîne innovant pour un nettoyage facile Placée sur une structure (de différentes longueurs), il peut avoir en dessous soit un bac collecteur d'opercules, soit un presse-opercules à vis ou un fonde cire en continu.*

*Grâce au système de transport des cadres non bouchés, il est possible de faciliter le passage de la cuve à l'extracteur de miel horizontal. Il peut être équipé d'un tapis de transport automatique de cadres.*

*Le transport est équipée d'un système autobloquant pour arrêter les hausses et dispose d'un système de levage automatique de cadre et de détachement des cadres grâce à un vérin pneumatique il est possible de soulever la hausse et après, seulement les cadres.*

*Extracteur de miel horizontal équilibré de différentes tailles, avec programme inclus*

*Entrepôt de collecte de cadres*

*La ligne est faite sur mesure pour le client.*





**APICULTURE**

**Presse a vis**



**Presse a vis**

Il s'agit essentiellement d'une vis à compression incrémentale.

Notre machine est conçue pour résoudre le problème de fluctuation de la cire. De plus, grâce à sa forme particulière, il réduit l'entraînement du miel, favorisant sa séparation de la cire.

Equipé d'un bac de récupération à deux secteurs, il dispose d'un déflecteur de miel adaptable et d'un moteur inverter pour régler sa vitesse.

Peut être utilisé sous notre ligne de désoperculage, ou avec le gril, en désoperculant directement au-dessus.





Lavora in continuo

**APICOLTURE**

**Fonde cire en  
continue**



**FONDEUSE EN CONTIUNE, FONDE OPERCULE**

Entièrement construit en acier inoxydable, il est destiné aux entreprises professionnelles ayant de gros volumes de miel traités quotidiennement et, par conséquent, des quantités considérables de cire à gérer. Il est placé sous la ligne de désoperculage, puis sous la désoperculeuse. L'opercule et le miel tombent directement dans la grille de collecte.

Le gril à eau chauffé à 70°C, fait fondre la cire qui se sépare du miel (qui se trouve dans la cuve principale mais à une autre température) et d'autres impuretés grâce aux différents poids spécifiques : la cire flotte, le miel et les impuretés comme bois et propolis, ils s'effondrent au fond. La cire est collectée à travers un tube réglable en hauteur, qui forme des pains. Une autre sortie permet la collecte du miel.

En fin de journée, une fois la grille soulevée, le réservoir peut être vidé et nettoyé facilement.

C'est rapide et efficace, il aide dans le travail d'extraction du miel, le tout fait en même temps. La production horaire dépend de la quantité de chapeau et de miel, de la vitesse de la ligne de désoperculage

Absorption: <7 kW en 220 / 400v

Dimension: 60cmx120cmxh62

Poids à sec : 120 Kg





**CHARGEMENT AUTOM.**

**APICULTURE**  
**LIGNE DE**  
**DISOPERCULAGE**  
**HAUSSES WARRE**



DISPONIBLE EN DIVERS  
MODÈLES

DISOP. AVEC DES COUTEAUX  
CHAUFFANT  
ELECTRIQUEMENT  
AVEC APRICELLE

- AVEC CHARGE MANUELLE
- AVEC CHARGEMENT  
AUTOMATIQUE

EN OUTRE:

- AVEC PERCLE PRESS
- AVEC Mélangeur pour cire
- AVEC EXTRACTEUR  
HORIZONTAL DE 60 A 120 T.

AVEC DÉCHARGEMENT  
AUTOMATIQUE DE L'ENTREPT



**APICULTURE**

**LIGNE DE  
DISOPERCULAGE  
HAUSSES WARRE**

*Ligne complète de désoperculage composée de :*

*Désoperculeuse entièrement en acier inoxydable pour l'ouverture de l'opercule nid d'abeille WARRE, avec chargement manuel des cadres sur les tapis d'alimentation automatique. Notre désoperculeuse est équipée de couteaux chauffants à résistances électriques, dont il est possible de régler la profondeur et la vitesse de coupe.*

*Dans le cas où ils sont scellés sous bois, les couteaux à ciel ouvert, également chauffés électriquement, ouvriront les alvéoles.*

*Il est équipé d'un système de guide des cadres pour éviter qu'ils n'entrent de travers.*

*système de transport de cadre sans chaîne innovant pour un nettoyage facile*

*Placée sur une structure (de différentes longueurs), il peut avoir en dessous soit un bac collecteur d'opercules, soit un presse-opercules à vis ou un fonde cire.*

*Grâce au système de transport des cadres non bouchés, il est possible de faciliter le passage de la cuve à l'extracteur de miel horizontal. Il peut être équipé d'un tapis de transport automatique de cadres.*

*Le tapis est équipée d'un système autobloquant pour arrêter les hausses et dispose d'un système de levage automatique de cadre et de détachement en nid d'abeille, avec commande à pédale ou avec une cellule photoélectrique à installer sur notre désoperculeuse, grâce à un vérin pneumatique il est possible de soulever la hausse et après seulement les cadres.*

*Extracteur de miel horizontal équilibré de différentes tailles, avec programme inclus*

*Entrepôt de collecte de cadres*

*La ligne est faite sur mesure pour le client.*





**ENTIÈREMENT EN  
ACIER INOXYDABLE**

**LE SEUL QUI  
OUVRE LE GRAPPE**



**ACCROCHE**

**HULKOX**



**TRAVAIL EN  
CONTINU**

Grâce aux matériaux, au traitement centésimal et à une recherche et une innovation continues éprouvées avec une expérience dans le domaine, nos sublimateurs sont les meilleurs sur le marché européen. Tous ceux qui l'ont essayé et comparé avec d'autres le disent.



**APICULTURE**  
**Traitement**  
**Anti-varroa**  
**- SUBLIMATEUR-**





### *Sublimateur pour acide oxalique facile à utiliser*

Grâce au système de contrôle de la température avec une sonde de régulation automatique, le sublimateur permet de travailler presque en continu, selon le model acheté.

### **UNE SUBLIMATION SUFFIT POUR OUVRIR LA GLOMERE EN HIVER.**

Ce sublimateur, avec son panneau de commande électronique (thermorégulateur auto-apprenant) permet la sublimation de l'acide oxalique à la bonne température, ce qui n'arrive pas dans les modèles plus simples et spartiates (où le bon fonctionnement est supposé simplement en voyant de la fumée). Il est fermé par le bouchon doseur (poids préréglé). Il fonctionne électriquement. La température de sublimation correcte (pas d'ébullition) est contrôlée automatiquement, et est toujours clairement visible sur l'écran, garantissant ainsi à l'utilisateur un contrôle direct de ce qui se passe. De cette façon, il n'y a pas de production de CO2 ni de transformation d'oxalique en formique ; Cela évite la mort des abeilles et l'inefficacité du traitement.

### **MODÈLES :**

ECOX : idéal pour ceux qui ont peu d'enceintes, mais qui sont exigeants. Pour traiter jusqu'à 30/40 ruches par heure ;  
F 300 : mod. rapide, utilisable aussi bien par l'avant que par l'arrière. Pour traiter jusqu'à 60/80 ruches par heure ;  
F 400 : mod. très rapide, utilisable aussi bien par l'avant que par l'arrière. Pour traiter jusqu'à 110/140 ruches par heure.  
ESKIMOX : Modèle isolé ultra rapide avec isolation, idéal pour les hivers venteux  
HIDRA: est un Eskimox avec une vanne à bille pour l'introduction (via une seringue optionnelle) de l'acide de bœuf.

BIG DADDY: le plus lourd et le plus productif. Il sublime 10 grammes et la température ne bouge pas. Travail continu, pas d'attente ! Tous les modèles sont disponibles avec ou sans fermoir et certains avec ou sans gardes

**HULKOX ET TYPOX LE SUBLIMATEUR POUR LES PROFESSIONNELS À PARTIR DE 500 CAISSES avec 20/30 grammes de charge** Nécessite compresseur et générateur

CARACTÉRISTIQUES: Résistance monophasée 220 volts,  
opt. 12 volts ou avec inverter de voiture (non inclus)  
Protection contre les brûlures autour de la chaudière en option.  
Construction conforme CE.

**APICULTURE**

**Traitement  
Anti-varroa  
- SUBLIMATEUR -**



**NOUVEAUTE'**



**APICULTURE**

**Doseuse de table  
DOSEASY**



DOSEASY ET DOSEASY MINI  
DOSEUSE ELECTRONIQUE AVEC ORDINATEUR ET RECETTES  
AVEC TETE DE DOSAGE PETITE.



APICULTURE

**APICULTURE****Doseuse de table  
DOSEASY**

Doseuse électronique de table avec support vertical, réglable en hauteur en fonction de la taille des pots à remplir. Le poids du dosage peut être réglé à partir de 20g à l'aide d'un écran. Notre doseuse de table a été conçue pour le dosage notamment de miel ou de produits liquides, denses ou semi-denses à température constante (environ 30°C). Possibilité de températures plus élevées avec un équipement spécial.

Les caractéristiques fondamentales de cette doseuse de table sont la précision de calibrage du produit et la vitesse de sortie du produit, toutes caractéristiques sélectionnables grâce à l'écran tactile. Dans les conditions normales du produit, la tolérance de cette doseuse est de 2 gr.

Grâce à la pompe qui aspire le produit directement du maturateur, on peut obtenir un dosage simple et rapide, sans risque de coulées grâce à la buse spéciale. Les composants sont entièrement en acier inoxydable ou en plastique pour aliments et sont facilement démontables pour un nettoyage soigné, même dans un lave-vaisselle.

**DONNÉES TECHNIQUES :**

Dimension: 50 x 30 x 50 cm  
Poid: Kg 14,7 support réglable 3,2 kg tot. 17,9 kg  
Production: selon la vitesse  
Version: automatique ou manuelle  
Absorption: 220 V



Pour les  
crèmes  
chaudes et  
morceaux

ÉQUIPEMENT POUR L' APICULTURE  
ET MATÉRIEL APICOLE

APICOLTURA

Doseuse de table  
**DOSEASY NEO**



DOSEASY NEO

DOSEUSE ÉLECTRONIQUE AVEC RECETTES ET AUTO-  
APPROVISIONNEMENT POUR DOSAGE, PRODUCTION CRÉMEUSE,  
POUR PRODUIT AVEC PIÈCES ET/OU À CHAUD



APICULTURE



**APICOLTURA**

**Doseuse de table  
DOSEASY NEO**

**Doseuse de table NEO**

Doseur électronique de table à table pour produits chauds, avec pièces (jusqu'à 10 mm) également chaudes ou pour doser du miel, des crèmes ou des produits denses ou semi-denses.

Les principales caractéristiques de ce distributeur de table sont la précision de l'étalonnage du produit et la vitesse.

Comment utiliser:

Manuel: je peux remplir tout le produit que je veux, avec le manuel allumé et éteint

Automatique: je sélectionne la recette et elle se répète en appuyant sur le bouton/pédale

Séquentiel: répète la recette avec un intervalle de pause, il n'est pas nécessaire de donner la commande unique

Auto-apprentissage: Je remplis un bocal autant que je veux et enregistre la recette. Il n'est pas nécessaire de saisir les paramètres à la main

Positionnement recommandé sous la tête de dosage (niveau de sortie du produit, plus haut que la tête de dosage) ou avec le cône.

Les composants sont entièrement en acier inoxydable ou en plastique alimentaire et sont facilement démontables pour un nettoyage en profondeur, même au lave-vaisselle.

En option: cône de 5,9 kg, acier inoxydable

**DONNÉES TECHNIQUES:**

Dimensions: 50 x 30 x 50 cm

Poids: Kg 14,7 support réglable 3,2 kg tot. 17,9 kg

Réglage: automatique et manuel

Absorption: 220 V





## AUTOMATIQUE

AVEC RÉGLAGE DE LA TAILLE DU VASE



Réglable en hauteur

DOSEASY ET DOSEASY MINI  
AVEC TABLE AUTOMATIQUE  
DOSEUR ÉLECTRONIQUE  
AVEC RECETTES ET AUTO-  
APPRENTISSAGE  
AVEC TÊTE  
INTERCHANGEABLE

*facile à déplacer*

AVEC CÔTÉS LATÉRAUX

POIGNÉES LATÉRALES  
CONFORTABLES



**APICOLTURE**  
*Doseuse avec table*  
*De table, automatique*  
**DOSEASY SELFIE**





### Doseuse électronique de table

Doseur électronique de table à table tournante sur pieds, il est réglable en hauteur selon la taille des pots à remplir. Vous pouvez ajuster le poids du dosage sur l'affichage de 10 g. Notre doseur à table rotative a été conçu pour doser du miel, des crèmes ou des produits denses ou semi-denses à température constante (environ 30°C). Possibilité de températures plus élevées avec des outils spécifiques.

Les principales caractéristiques de ce distributeur de table sont la précision de l'étalonnage du produit et la vitesse de sortie du produit, qui peuvent toutes être sélectionnées via le panneau de commande.

Comment utiliser:

manuel : je peux remplir tout le produit que je veux, avec le manuel allumé et éteint

Automatique : je sélectionne la recette et elle se répète en appuyant sur le bouton/pédale

Séquentiel : répète la recette avec un intervalle de pause, il n'est pas nécessaire de donner la commande unique

Auto-apprentissage : Je remplis un bocal autant que je veux et enregistre la recette. Il n'est pas nécessaire de saisir les paramètres à la main

convoyeur : après avoir sélectionné la recette, la même chose se répète avec le positionnement automatique du pot

Dans des conditions normales du produit, la tolérance de ce distributeur est de  $\pm 2$  gr. Grâce à la tête qui aspire le produit directement du mûrisseur, on obtient un dosage simple et rapide, sans risque de goutte grâce au bec spécial.

Les composants sont entièrement en acier inoxydable ou en plastique alimentaire et sont facilement démontables pour un nettoyage en profondeur, même au lave-vaisselle.

En option : cône de 5,9 kg, acier inoxydable

### DONNÉES TECHNIQUES:

Dimensions: 650 x 700 h 700 mm

Poids: 33 kg

Réglage: automatique et manuel

Absorption: 220 V

## APICOLTURA

**Doseuse avec table**  
**De table, automatique**  
**DOSEASY SELFIE**



APICOLTURA

[www.cbesrl.net](http://www.cbesrl.net)

Tel. +390445069080 – [info@cbesrl.net](mailto:info@cbesrl.net)



**Aussi avec roues**



DOSEASY NEO AVEC TÊTE



INTERCHANGEABLE  
DOSEASY MINI



APICULTURE

*Doseuse avec table  
tournant, automatique  
DOSEASY*



APICULTURE

[www.cbesrl.net](http://www.cbesrl.net)

Tel. +390445069080 - [info@cbesrl.net](mailto:info@cbesrl.net)



### Doseuse électronique de table

avec table tournante sur pieds, réglable en hauteur selon la taille des pots à remplir. Il est possible de régler le poids du dosage sur l'afficheur à partir de 10g. Notre doseuse à table rotative a été conçue pour doser notamment du miel, des crèmes ou des produits denses ou semi-denses à température constante (autour de 30°C). Possibilité de températures plus élevées avec un outillage spécial.

Les principales caractéristiques de cette doseuse de table sont la précision d'étalonnage du produit et la vitesse de sortie du produit, qui peuvent toutes être sélectionnées grâce au panneau de commande.

Comment utiliser:

manuel : je peux remplir autant de produit que je veux, avec manuel on off

Automatique : je sélectionne la recette et elle se répète lorsque le bouton/pédale est enfoncé

Séquentiel : répète la recette avec un intervalle d'arrêt, il n'est pas nécessaire de donner la commande unique

Auto-apprentissage : je remplis un bocal autant que je veux et enregistre la recette. Il n'est pas nécessaire de saisir les paramètres à la main

convoyeur : après avoir sélectionné la recette, il répète la même chose avec le positionnement automatique du pot

Dans des conditions normales du produit la tolérance de ce distributeur est de  $\pm 1$  gr. Grâce à la tête qui aspire le produit directement du mûrisseur, un dosage simple et rapide peut être obtenu, sans risque de goutte grâce à la buse spéciale.

Les composants sont entièrement fabriqués en acier inoxydable ou en plastique de qualité alimentaire et peuvent être facilement démontés pour un nettoyage en profondeur, même au lave-vaisselle.

En option : cône de 5,9 litres, en acier inoxydable

#### **DONNÉES TECHNIQUES:**

Dimensions: 900 x 900 x h 1450 mm

Poids: Kg 50 +/-

Réglage: automatique et manuel

Absorption 220 V

**APICULTURE**

**Doseuse avec table  
tournant, automatique  
DOSEASY**



APICULTURE

[www.cbesrl.net](http://www.cbesrl.net)

Tel. +390445069080 - [info@cbesrl.net](mailto:info@cbesrl.net)





**APICULTURE**

*Doseuse volumétrique  
avec table automatique  
VOLUMEASY*



**N'altère pas le miel Excellent  
pour les miels épais, crémeux  
et semi-cristallisés**



APICULTURE



## Doseuse volumétrique avec table automatique

Pour le remplissage de produits fluides, denses, visqueux, crémeux avec de petits morceaux en suspension à l'intérieur, tels que : miel, yaourt, confitures, marmelades, crèmes, sauces, chocolat, sauces, liquides de conservation, etc., ainsi que tous les produits des secteurs pharmaceutique, cosmétique, chimique, etc. Dans ce cas, il est combiné à un plateau tournant avec pieds/jambes. Elle est également équipée d'un automate programmable (PLC) de fabrication artisanale pour le séquençage des processus. Il nécessite de l'air comprimé, mais tous les micro-interrupteurs et interrupteurs de fin de course sont électriques, pour plus de sécurité et de rapidité. Simple et intuitif, avec des réglages faciles, il permet de produire de 15 g à 1 kg de miel en tournant simplement la manivelle avec l'indicateur numérique.

## APICOLTURA

**Doseuse volumétrique  
avec table automatique  
VOLUMEASY**

Il suffit d'ajuster la taille du pot  
(ce qui prend quelques minutes au maximum) et de le  
connecter à la source du produit.

le connecter à la source du produit, placer les  
les bouches sur le plateau tournant et c'est parti !  
Ils peuvent disposer de la buse pour éviter la  
détérioration du produit.

Elles fonctionnent à chaud ou à froid  
Tout en matériaux de qualité alimentaire.  
Facile à démonter pour le lavage

POUR DIVERS SECTEURS TELS QUE:  
ALIMENTAIRE, PHARMACEUTIQUE, CHIMIQUE  
COSMÉTIQUE, INDUSTRIEL EN GÉNÉRAL.

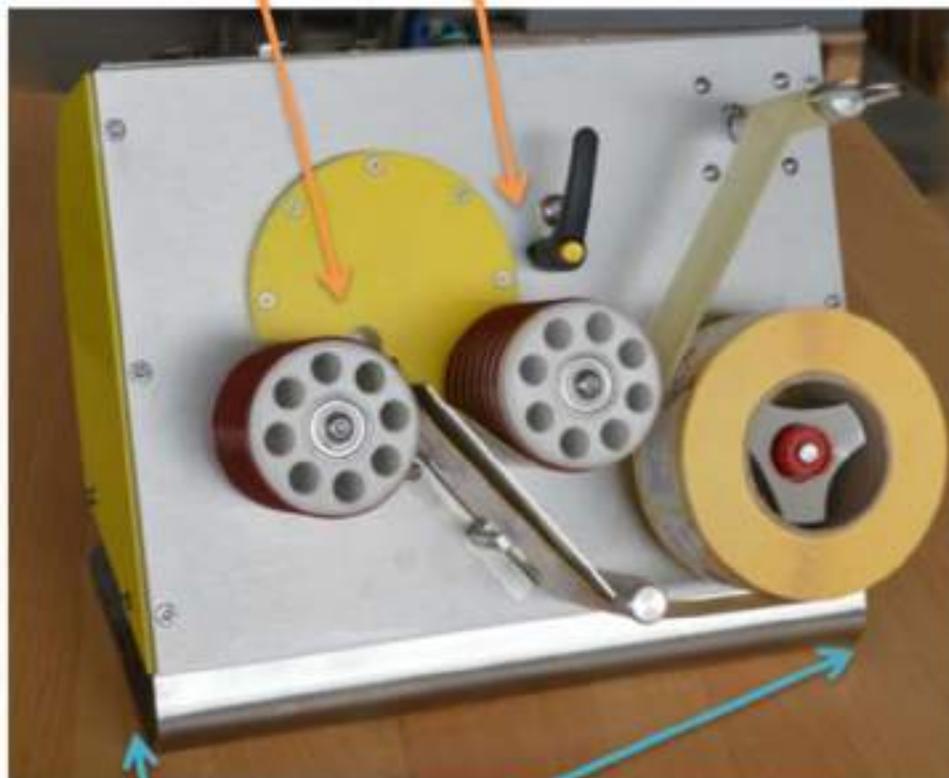




**APICULTURE**  
**Etiquetteuse**  
**automatique**  
**BEAUTYCHETTA**

AVEC RÉGLAGE DE LA TAILLE DU VASE

CAPTEUR DE JAR



ÉLECTRONIQUE D'AUTO-  
APPRENTISSAGE

SERRURE DE BOBINE  
RÉGLABLE

**facile à déplacer**



APICULTURE

**PLUS JAMAIS DE MAUVAISE  
ETIQUETTES !!**

POIGNÉES LATÉRALES  
CONFORTABLES

[www.cbesrl.net](http://www.cbesrl.net)

Tel. +390445069080 - [info@cbesrl.net](mailto:info@cbesrl.net)



**APICULTURE**  
**Étiquetteuse**  
**automatique**  
**BEAUTYCHETTA**

Étiquetteuse électronique base Beautychetta

Étiquetteuse électronique de table auto-apprenante.

L'étiqueteuse CBE srl Beautychetta est facile à utiliser. Il suffit d'imprimer les bobines avec le sens d'application, de placer la bobine sur le porte-ruban (D. interne 76), d'enrouler le ruban selon le schéma indiqué, de régler le capteur et le tour est joué. !!!

Il peut étiqueter des pots ronds de diamètre 35mmx50h jusqu'à des pots D 100xh150mm  
Le diamètre de la bobine max 135 mm avec l'épaisseur du film transparent pour la lecture optique.  
Avec la lecture optique du point zéro de l'étiquette, nous avons toujours la bonne position.  
Il n'y a pas de resets à faire à chaque fois !!

Des bobines avec scellé de sécurité intégré peuvent être utilisées. Il suffit de changer le tampon du bloc canette (facultatif)

Le scellé est fermé manuellement par l'opérateur

Collecteur de ruban avec cylindre en aluminium et ressort en acier

Commandes : démarrer, arrêter, avancer et reculer.

**DONNÉES TECHNIQUES:**

Dimensions : 430 \* 320 \* 330h mm mm

Poids : 18 kg

Réglage : automatique et manuel

Absorption : 220 V





**Hyper automatique**

**APICULTURE**  
*Ligne automatique  
pour le remplissage et  
le capsulage*



APICULTURE



*La ligne de remplissage et de capsulage DTA* est idéal pour l'élaboration des produits agroalimentaires et non, qui peuvent être mis en pots, en bouteilles et en flacons, équipés avec des capsules twist-off en métal ou en plastique (d'autres formats sont disponibles sur requête du client).

Cette machine peut être réalisée avec les dosages suivantes : de 10 à 1200 cc. (d'autres dosages sur requête du client).

*DTA* a été conçue pour des laboratoires et des entreprises qui veulent automatiser le processus de dosage et de capsulage, d'une façon précise, efficace et simple. Grâce à l'installation du PLC TOUCH SCREEN, il est possible d'enregistrer nombreuses recettes, qu'automatiquement sélectionnerons et modifierons les paramètres de la machine tels que : la catégorie de liquide (différents types), la catégorie de remplissage (différents degrés °C, paramètres volumétriques, poids ou niveau), le type de pot et du contenu.

*La machine DTA* est également équipée des nombreux accessoires qui la rendent unique, comme par exemple l'efficacité de torsion dans la fermeture des capsules pour éviter une fermeture excessive ou au contraire trop faible. Nous avons installé un réglage automatique des différents types de pot, en assurant un meilleur résultat et en réduisant les possibles erreurs.

*DTA* a été conçue pour le secteur agroalimentaire et crée avec une structure qui rend complètement hygiénique l'installation. Cette machine est réalisée totalement en Acier inoxydable AISI 304, avec les parties directement à contact avec le produit en AISI 316 ou en techno polymères antiacide pour aliments, en garantissant une solidité à la corrosion causée par l'action de liquides particuliers.

Disposant d'une structure sur pieds, équipée des portes à ouverture totale en polycarbonate, en aluminium et en plastique.

- Il est possible d'intégrer un système d'étiquetage à la machine
- Possibilité d'installer une table pour le chargement et une pour le déchargement avec des alarmes en cas de surcharge.
- Il existe aussi le modèle à régulation manuelle.

### **DONNÉES TECHNIQUES:**

**Mesures adaptables:** 2,5m x 1,2 x h2,3 tables D800mm

**Vitesse:** de 300 à 600 pots par heure (après vérification)

**Disponible avec soufflage des pots ou stérilisation à vapeur**

## APICULTURE

### Ligne automatique pour le remplissage et le capsulage DTA



APICULTURE



Précision garantie

**APICULTURE**

**Ligne d'emballage  
volumétrique**



**Il ne gâche pas le miel  
Excellent pour le miel épais,  
crémeux et semi-cristallisé**



APICULTURE

[www.cbesrl.net](http://www.cbesrl.net)

Tel. +390445069080 - [info@cbesrl.net](mailto:info@cbesrl.net)

  
MADE IN ITALY



Distributeurs manuels de table ou au sol.

Conçu pour le remplissage de produits fluides, denses, visqueux, crémeux, avec de petits morceaux en suspension à l'intérieur, tels que : yaourts, confitures, confitures, crèmes, sauces, chocolat, miel, sauces, liquides de conservation, etc. , ainsi que tous les produits du secteur pharmaceutique, cosmétique, chimique, etc. .

Nos doseurs ont un système unique de dosage local et dérivé.  
Ils sont tous équipés d'une buse anti-détérioration du produit.  
Ils fonctionnent à chaud ou à froid

Ils peuvent être alimentés par le cône au-dessus du distributeur ou par le sol (avec tuyau d'aspiration)

Il peut s'agir d'une buse de dosage simple ou double  
Tout en matière alimentaire.  
Simple à démonter pour le lavage.

Versions :

Doseuse pneumatique automatique avec structure et roues  
Doseuse pneumatique automatique avec plateau motorisé  
Capsuleuse à banc pneumatique

MACHINES POUR DIVERS SECTEURS TELS QUE: ALIMENTAIRE, PHARMACEUTIQUE,  
CHIMIQUE, COSMÉTIQUE, INDUSTRIEL EN GÉNÉRAL.

**APICULTURE**

**Systeme d'emballage  
volumétrique**



APICULTURE



*APICULTURE*

*Mélangeurs  
chauffants*



APICULTURE

[www.cbesrl.net](http://www.cbesrl.net)

Tel. +390445069080 – [info@cbesrl.net](mailto:info@cbesrl.net)

  
MADE IN ITALY





**APICULTURE**

**Mélangeurs  
chauffants**

Notre **maturateur/mélangeur** rotatif chauffant à double cloison est idéal pour l'élaboration des produits liquides, crémeux, épais et semi-épais, destiné au secteur agroalimentaire, à l'industrie pharmaceutique, au secteur chimique et cosmétique. Le maturateur peut être employé ensemble à une machine doseuse grâce à la présence d'un manchon fileté.

Ce maturateur est solide et fiable, avec un inverter et un motoréducteur. Il n'y a aucun stress pour le miel, ni aucune intégration d'air.

Il est équipé avec une double cloison, avec des résistances et un thermostat de sécurité.

Aménagé d'une sonde de température du produit avec arrêt du chauffage.

Le maturateur est protégé avec deux fenêtres en plexiglass transparent avec micro commutateur de protection.

Il peut être posé et/ou vissé à la structure solide et anti-pliage réalisé par des tubulaires carrés en acier inoxydable, avec des supports (un réglable), de façon à être soulevé et déplacé aisément, sans le risque de le faire tomber accidentellement.

**Plusieurs mesures**

**CARACTÉRISTIQUES :**

Construction en acier inoxydable

Double paroi

Inverter pour la régulation de la vitesse des palettes

Cadre solide à 4 pieds

Couvercle à fenêtre avec micro-sécurité

**DONNÉES TECHNIQUES**

**Capacité:**

à partir de 800 kg

Éléments chauffants : 2x2000w ou plus sur demande Sortie de : 1", 1/2 ou 2" Dimensions

environ D1000mm x h 800 + 500mm structure



APICULTURE

**APICULTURE**

**Banquette de  
démaquillage  
avec égouttoir**



**ÉQUIPEMENT POUR L' APICULTURE  
ET MATÉRIEL APICOLE**



Banquet déshydraté en plastique avec  
gouttelette.  
Convient pour le démaquillage et la collecte  
avant de mettre les cadres dans le  
dénéigement.  
Simple à utiliser et très confortable.  
Versions:

Baignoire basse, avec robinet  
Baignoire basse sans robinet.

Cuve haute avec robinet sans grille filtrante  
Cuve haute avec robinet avec grille filtrante

Cuve haute sans robinet avec grille filtrante  
Baignoire haute sans robinet sans grille f.

Il peut y avoir 9 boîtes simultanément.

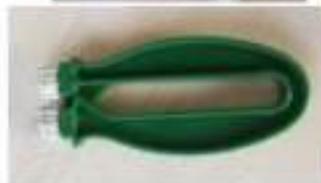


### APICULTURE

### ACCESSOIRES



Chariot de transport lourd, roues hautes  
Pour charges lourdes. Tout inox  
Avec tire-chariot confortable en inox



Leviers en inox, personnalisés



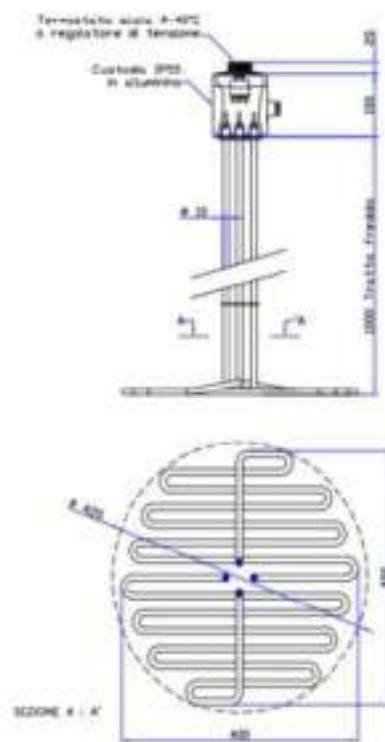


**APICULTURE**

**Mélangeur pour miel**

Résistance 1000W

Description:  
Notre Mélangeur pour miel de 1000 W se compose de 2 éléments d'un diamètre de 10 mm en AISI 321 électropoli, d'une puissance de 500+500 W, d'une tension de 230 V et d'une charge spécifique de 0,7 W/cm<sup>2</sup>. Il se compose d'une tige froide de 1000 mm de haut et d'une base chauffante de 420 mm de diamètre, placée au fond de la cuve. En outre, le miellarium est équipé d'un boîtier en aluminium IP55 et d'un thermostat avec une échelle de 4 à 40 °C ou d'un régulateur de tension. Ce produit permet de maintenir la fluidité du miel et facilite le processus de conditionnement.



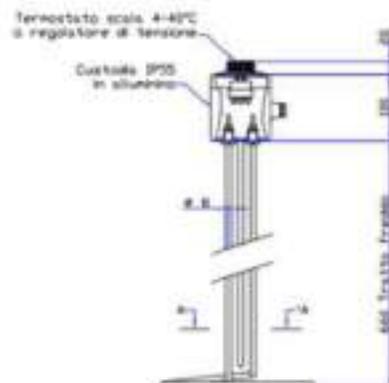


**APICULTURE**

**Mélangeur pour miel**

Résistance 1000W

Description:  
se compose d'un élément d'un diamètre de 8 mm en AISI 321 électropoli, d'une puissance de 300 W, d'une tension de 230 V et d'une charge spécifique de 0,5 W/cm<sup>2</sup>. Il se compose d'une tige froide de 660 mm de haut et d'une base chauffante d'un diamètre de 250 mm, placée au fond du réservoir. En outre, le miellarium est équipé d'un boîtier en aluminium IP55 et d'un thermostat avec une échelle de 4 à 40 °C ou d'un régulateur de tension. Ce produit permet de maintenir la fluidité du miel et facilite le processus de conditionnement.



SEZIONE A - A''





**SECTEUR  
ALIMENTAIRE**

# Transformation alimentaire

## Les machines de Transformation alimentaire

que nous concevons s'adressent aussi bien au petit producteur, qui travaille avec de petites quantités de produits, qu'aux grands ateliers, qui doivent effectuer un traitement continu et exigent rapidité d'exécution et précision.

Nos machines de transformation des aliments ne négligent pas la qualité du produit final à obtenir, en garantissant un traitement précis et la préservation des propriétés organoleptiques du produit transformé.

Nos machines pour l'industrie alimentaire comprennent des lignes de remplissage et de bouchage, des machines de dosage, des mélangeurs et des machines à boucher.





**SECTEUR  
ALIMENTAIRE**

*Ligne automatique  
pour le remplissage  
et de bouchage*





**SECTEUR  
ALIMENTAIRE**

**Ligne automatique  
pour le remplissage  
et de bouchage**



*Notre ligne de remplissage et de bouchage* est idéale pour le traitement des produits alimentaires et non alimentaires, qui peuvent être placés dans des bocaux, des bouteilles et des flacons, équipés de bouchons métalliques ou plastiques (autres formats sur demande du client). Il peut être conçu avec les dosages suivants: 10 à 1000 cc (autres sur demande du client).

Notre ligne de remplissage et de bouchage est conçue pour les laboratoires et les entreprises qui souhaitent automatiser le processus de dosage et de capsulage de manière précise, efficace et simple. Grâce à l'écran tactile PLC, vous pouvez enregistrer de nombreuses recettes qui sélectionneront et modifieront automatiquement les paramètres de la machine tels que : le type de liquide (divers), le type de remplissage (°C, volumétrique, poids ou niveau), le type de pot et le contenu, etc.

Notre ligne de remplissage et de bouchage est également équipée de nombreuses options qui le rendent unique, comme, par exemple, la force de torsion dans la fermeture des capsules pour éviter une fermeture excessive ou insuffisante.

Notre ligne de remplissage et de bouchage a été conçue pour l'industrie alimentaire et dotée d'une structure entièrement désinfectable.

Matériaux qui garantissent ainsi la résistance à la corrosion par des liquides particuliers. Il s'agit d'une structure sur pieds, équipée de portes à ouverture totale en polycarbonate, aluminium et plastique.

\* Possibilità di integrare alla macchina il sistema di etichettatura.



**APICULTURE**  
*Doseuse volumétrique  
avec table automatique*  
**VOLUMEASY**



**N'altère pas le produit**



**APICULTURE****Doseuse volumétrique  
avec table automatique  
VOLUMEASY****Doseuse volumétrique**

Conçu pour le remplissage de produits fluides, denses, visqueux, crémeux avec de petits morceaux en suspension à l'intérieur, tels que : miel, yaourt, confitures, marmelades, crèmes, sauces, chocolat, sauces, liquides de conservation, etc., ainsi que tous les produits des secteurs pharmaceutique, cosmétique, chimique, etc.

Dans ce cas, elle est combinée à une table rotative pieds/jambes. Elle est également équipée d'un automate programmable (PLC) de fabrication artisanale pour le séquençage du processus. Il nécessite de l'air comprimé, mais tous les micro-interrupteurs et interrupteurs de fin de course sont électriques, pour plus de sécurité et de rapidité.

Simple et intuitif, avec des réglages faciles, il permet de produire de 15 g à 1 kg de miel en tournant simplement la manivelle avec l'indicateur numérique.

Il suffit d'ajuster la taille du pot (ce qui prend quelques minutes au maximum) et de le connecter à la source du produit. Le connecter à la source du produit, placer les bouches sur le plateau tournant et c'est parti ! Ils peuvent être munis d'une buse pour éviter la détérioration du produit. Ils fonctionnent à chaud ou à froid. Ils sont tous fabriqués à partir de matériaux de qualité alimentaire. Facile à démonter pour le lavage.

MACHINES POUR DIVERS SECTEURS TELS QUE:  
ALIMENTAIRE, PHARMACEUTIQUE, CHIMIQUE,  
COSMÉTIQUE, INDUSTRIEL EN GÉNÉRAL.





**SECTEUR  
ALIMENTAIRE**

*Doseuse de table*



**N'altère  
pas le  
produit**





### Doseurs manuels de table ou sur pied.

Conçu pour le remplissage de produits fluides, denses, visqueux, crémeux avec de petits morceaux en suspension à l'intérieur, tels que : yaourts, confitures, conserves, crèmes, sauces, chocolat, miel, sauces, liquides, etc. ainsi que des produits des secteurs pharmaceutique, cosmétique, chimique, etc.

Il s'agit d'une machine auto-amorçante qui aspire le produit à partir d'un réservoir, d'un cuiseur ou de notre cône de mélange.

Nos doseurs sont dotés d'un système unique de dosage local et dérivé.

Ils sont tous équipés d'une buse anti-dégradation.

Ils fonctionnent à chaud ou à froid ils peuvent être alimentés par distributeur ou du sol (avec tuyau d'aspiration) ils peuvent être dotés simple ou double.

Ils sont tous fabriqués en matériaux de qualité alimentaire.

Facile à démonter pour le lavage.

#### Versions:

- Doseuse pneumatique automatique avec châssis et roues
- Doseuse pneumatique automatique avec plateau motorisé
- Capsuleuse pneumatique d'établi

#### **DONNÉES TECHNIQUES**

Dosages disponibles: de 10 à 1000 cc

Versions disponibles: dosage sur 2 ou 4 récipients

*MACHINES POUR DIVERS SECTEURS TELS QUE:  
ALIMENTAIRE, PHARMACEUTIQUE, CHIMIQUE,  
COSMÉTIQUE, INDUSTRIEL EN GÉNÉRAL*



**SECTEUR  
ALIMENTAIRE**

**Doseuse de table**





**SECTEUR  
ALIMENTAIRE**

**Machine à éplucher  
Dénoyauteur**





**SECTEUR  
ALIMENTAIRE**

**Machine à éplucher  
Dénoyauteur**

Passeur de fruits et légumes avec cadre et trémie en acier inoxydable.  
Le produit est introduit et éjecté en cycle continu.

Peut être utilisé avec des produits de différentes consistances: cerises,  
prunes, abricots, olives, tomates.

Version au sol sur pieds réglables avec caoutchouc antidérapant.

Les composants sont facilement démontables pour l'entretien et le nettoyage.

Fourni avec un panier avec un tamis à trous de Ø 1 mm.

Les déchets sont éliminés par un orifice d'éjection spécial.

**DONNÉES TECHNIQUES**

Alimentation: 220 V monophasé

Puissance: 1,5 KW

Dimensions: 1050 x 400 x h730 mm





**SECTEUR  
ALIMENTAIRE**

**Cutter  
homogénéisateur**





**SECTEUR  
ALIMENTAIRE**

**Cutter  
homogénéisateur**

**CARACTÉRISTIQUES :**

- Construction en acier inoxydable AISI 304
- Disponible avec: structure normale, sous vide, pour la cuisson avec système de chauffage à gaz/électrique, réfrigéré, chauffé à double paroi.
- Système de mélange spécifique pour chaque produit.

**Capacités disponibles: à partir de 50 LT**

*MACHINES POUR DIVERS SECTEURS TELS QUE:  
ALIMENTAIRE, PHARMACEUTIQUE, CHIMIQUE,  
COSMÉTIQUE, INDUSTRIEL EN GÉNÉRAL*





**SECTEUR  
ALIMENTAIRE**

**Cuisinière avec**  
- Gaz  
- électrique  
- Vapeur





**SECTEUR  
ALIMENTAIRE**

**Cuisinière avec**  
- **Gaz**  
- **électrique**  
- **Vapeur**

*Les cuiseurs professionnels* sont fabriqués en acier inoxydable AISI 304. Ils sont utiles pour cuisiner, le mixage et le broyage des fruits et légumes.

*Nos cuiseurs professionnels* sont disponibles en différentes tailles, capacités et systèmes de chauffage, et peuvent également être équipés d'un tuyau d'extraction de vapeur.





**SECTEUR  
ALIMENTAIRE**

***Machine à boucher de  
table***





**SECTEUR  
ALIMENTAIRE**

**Différents types de  
lavabos**

Notre lavabo en acier inoxydable est disponible en différentes tailles et combinaisons.

Notre lavabo en acier inoxydable de notre conception peut être à simple ou double cuve, équipé de portes coulissantes, avec la possibilité d'insérer un égouttoir pour faciliter le séchage.

*\*Images à des fins d'illustration*

