

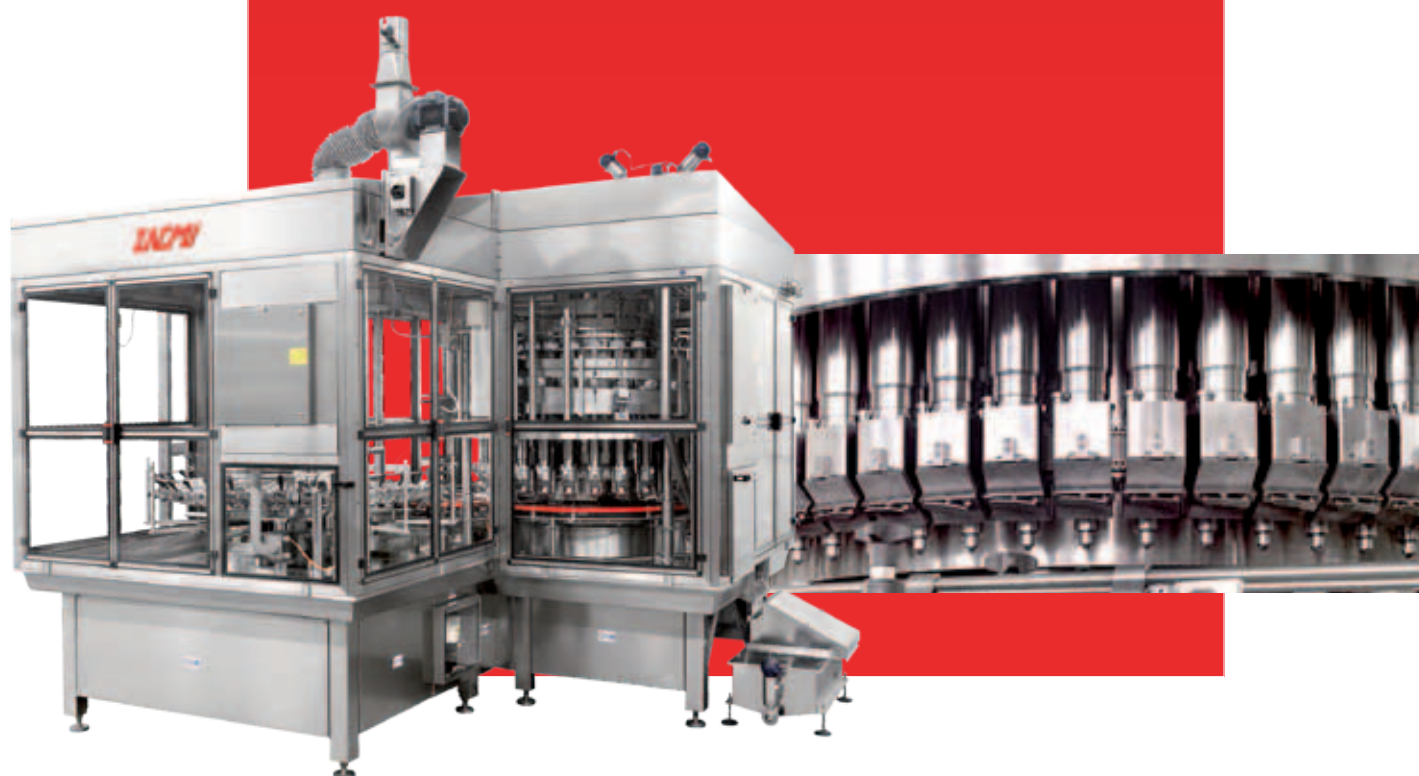
Piston filler

Dosatrici a pistoni

Remplisseuse à Pistons

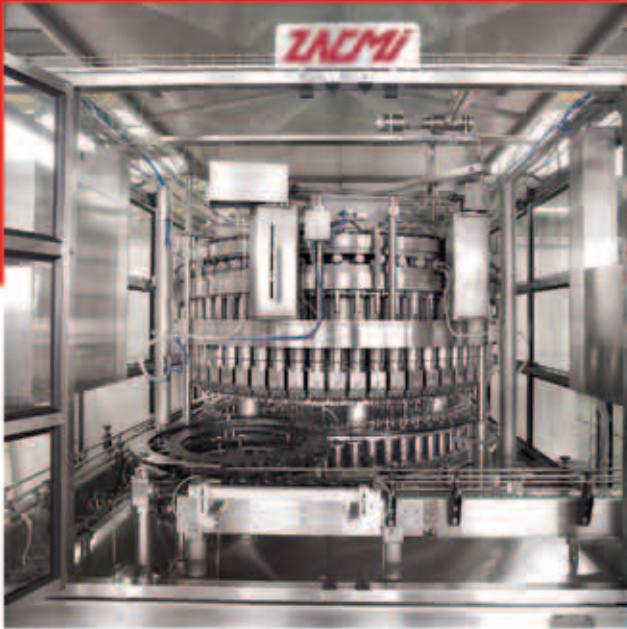
Dosificadora de Pistones

Kolbenfüller

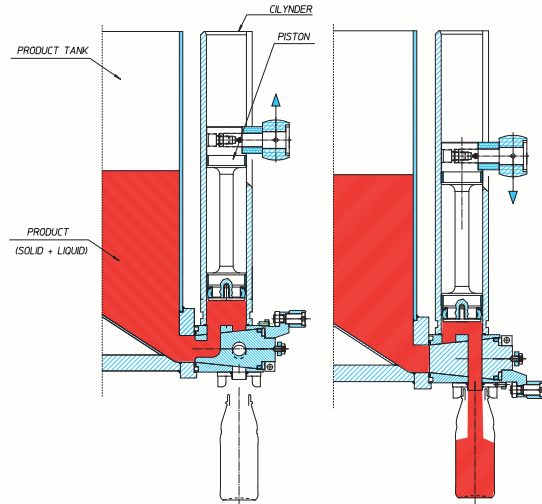
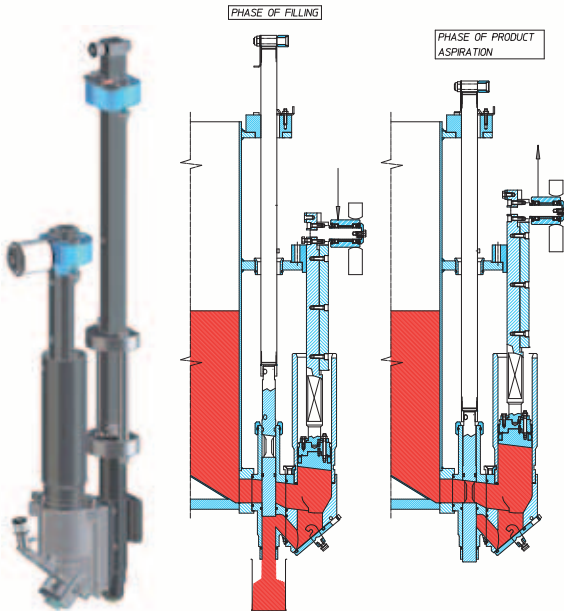


ZACMI®

FOOD & BEVERAGE PLANTS



**Vertical Valve - Valvola Verticale - Valve Verticale
Válvula Vertical - vertikalen Ventilen**



**Rotary Valve - Valvola Rotativa - Valve Rotative
Válvula Rotativa - drehenden Ventilen**



PISTON FILLER

Rotary Valve Piston Filler

This type of valve has been designed for the filling of liquid or thick pumpable products, with or without suspended solids, such as tomato paste, jams, ketchup, mayonnaise, etc.



Vertical Valve Piston Filler

This system, with PATENTED vertical valve, is suitable to dose low viscous products, such as fruit juices and tomato sauce, as well as high viscous products, with or without suspended solids, such as goulash, pet food, paté, sauces, Genoese pesto, tomato puree, jam, soups, etc.

Advantages:

- The filling group is composed of a piston for the suction and delivery phases and a shutter to open and close the filling nozzle.
- The filling volume is not affected by the machine's rotation speed, due to the use of a syphon.
- The shutter enters the dosing nozzle and closes it at the bottom, discharging all the product.
- The passages are suitable also for large-sized products such as ravioli without damaging them.
- The machine is predisposed for the WIP washing system without the need to disassemble any component.

General construction characteristics:

- Machine constructed in AISI 304 stainless steel.
- Product contact parts in AISI 316 stainless steel and certified food grade material.
- "No can – no fill" device with anti-breakage safety.
- Table top chain conveyor belt with AISI 304 stainless steel sides.
- Synchronisation screw, adjustable in height and laterally, with personalised container introduction device.
- Container infeed star in high thickness polyethylene.
- Mirror-polished AISI 316 stainless steel product holding tank, equipped with level control.
- AISI 304 stainless steel piston control cam micrometric adjustment, possible also with the machine in operation.
- Pistons entirely in stainless steel, equipped with interchangeable sliding pads and driving rolls in plastic material supported on bearings.
- Cylinders in high thickness stainless steel.



DOSATRICI A PISTONI

Dosatrice a pistoni con Valvola Rotativa

Questo tipo di valvola è stata progettata per il riempimento di prodotti pompabili, liquidi e densi con o senza pezzi in sospensione come concentrato di pomodoro, confetture, ketchup, maionese, etc.



Dosatrice a pistoni con Valvola Verticale

Questo sistema, con valvola verticale BREVETTATA, permette di dosare sia prodotti a bassa viscosità, come succhi di frutta e passata di pomodoro, sia prodotti ad alta viscosità, con o senza pezzi in sospensione, come gulasch, pet food, paté, sughi, pesto alla genovese, concentrato di pomodoro, confetture, zuppe, etc.

Vantaggi:

- Il gruppo di dosaggio è costituito dal pistone che provvede alle fasi di aspirazione e mandata, e dall'otturatore che provvede ad aprire e chiudere l'ugello di riempimento.
- Il volume di riempimento non è influenzato dalla velocità di rotazione della macchina, grazie all'utilizzo del sifone.
- L'otturatore penetra nell'ugello di dosaggio e lo chiude sul fondo, scaricando tutto il prodotto.
- I passaggi consentono di riempire anche prodotti, con grosse pezzature come i Ravioli, senza danneggiarli.
- La macchina è predisposta al lavaggio WIP senza smontare nessun componente.

Caratteristiche costruttive:

- Macchina costruita in acciaio inox AISI 304.
- Parti a contatto del prodotto in acciaio inox AISI316 e materiali sanitari certificati.
- Dispositivo "no can – no fill" con sicurezza antirottura.
- Nastro trasportatore a tapparelle in ingresso, con fiancate in AISI 304.
- Coccia di sincronizzazione, ad innesto rapido, regolabile sia in altezza che lateralmente, con dispositivo di introduzione contenitore personalizzato.
- Stella d'ingresso contenitori in polietilene ad alta densità.
- Vasca di contenimento prodotto in AISI 316, lucidata a specchio, completa di controllo di livello.
- Camma di comando pistoni in AISI 304 dotata di regolazione micrometrica anche con la macchina in funzione.
- Pistoni interamente in acciaio inox, completi di pattini di scorrimento intercambiabili, e rulli di azionamento in materiale plastico supportati da cuscinetti.
- Cilindri in acciaio inox di grosso spessore.



REMP LISSEUSE À PISTONS

Remplisseuse à Pistons à Valve Rotative

Cette valve à été projetée pour le remplissage de produits pompables, liquides ou denses, avec ou sans parties solides en suspension, comme concentré de tomates, confitures, ketchup, mayonnaise, etc.



Doseuse Volumétrique à Pistons à Valve Verticale

Ce système, à valve verticale BREVETEE, est apte au dosage de produits de basse viscosité, comme jus de fruits et sauce de tomates, aussi bien que produits d'haute viscosité, avec ou sans parties solides en suspension, comme goulash, pet food, paté, sauces, pesto de Gênes, concentré de tomates, confitures, soupes, etc.

Avantages:

- Le groupe de remplissage se compose d'un piston pour les phases d'aspiration et distribution et d'un obturateur pour ouvrir et fermer le gicleur de dosage.
- Le volume de remplissage n'est pas affecté par la vitesse de rotation de la machine, grâce à l'emploi d'un siphon.
- L'obturateur entre dans le gicleur de dosage et le ferme au fond, déchargent tout le produit.
- Les passages sont aptes aussi pour produits de grandes dimensions telles que les ravioli, sans les endommager.
- La machine est prédisposée par le système de lavage WIP sans la nécessité de démonter aucune composante.

Caractéristiques constructives:

- Machine construite en acier inox AISI 304.
- Parties en contact avec le produit en acier inox AISI 316 et matériaux alimentaires certifiés.
- Dispositif "pas de boîte – pas de produit" avec sécurité anti-rupture.
- Convoyeur à chaîne à palettes avec bords d'acier inox.
- Vis de synchronisation, réglable tant en hauteur comme latéralement, avec dispositif d'introduction conteneur personnalisé.
- Etoile d'entrée récipients en polyéthylène à haute densité.
- Cuve de récolte du produit en acier inox AISI 316, poli à miroir, avec contrôle de niveau.
- Came de motorisation du piston en acier inox AISI 304, à réglage micrométrique, aussi quand la machine est en fonction.
- Pistons construits entièrement en acier inox, complets de patins de glissement interchangeables et rouleaux d'actionnement en matériau plastique supportés sur coussinets.
- Cylindres en acier inox de grande épaisseur.



DOSIFICADORA DE PISTONES

Dosificadora Volumétrica de Pistones a Válvula Rotativa

Esta válvula ha sido proyectada para llenar productos bombeables líquidos o densos, con o sin sólidos en suspensión, como concentrado de tomates, mermeladas, ketchup, mayonesa, etc.



Dosificadora de Pistones a Válvula Vertical

Este sistema, con válvula vertical PATENTADA, es idóneo para la dosificación de productos de baja viscosidad, como zumos de frutas y salsa de tomates, tan bien como productos de alta viscosidad, como goulash, petfood, paté, salsas, pesto Genovés, concentrado de tomates, mermeladas, sopas, etc.

Ventajas:

- El grupo de llenado es compuesto por un pistón para las fases de aspiración y distribución y un obturador para abrir y cerrar el inyector de llenado.
- El volumen de llenado no está afectado por la velocidad de rotación de la máquina, gracias al empleo de un sifón.
- El obturador entra en el inyector de dosificación y lo cierre al fondo, descargando todo el producto.
- Los orificios de paso son aptos también para productos de grandes dimensiones como ravioli, sin dañarlos.
- La máquina está preparada para el sistema de lavado WIP, sin la necesidad de desmontar algún componente.

Características constructivas:

- Máquina construida de acero inox AISI 304.
- Elementos en contacto con el producto de acero inox AISI 316 y material alimentario certificado.
- Dispositivo "No can – no fill" con seguridad antirruptura.
- Cinta de cadena de paletas con bordes en acero inox.
- Tornillo sin fin de sincronización, ajustable en altura y lateralmente, con dispositivo de introducción del contenedor personalizado.
- Estrella de entrada de los contenedores en polietileno de alta densidad.
- Tolda de recogida del producto en acero inox AISI 316, acabado a espejo, equipado de control de nivel.
- Leva de comando pistones en acero inox AISI 304, dotada de regulación micrométrica, también con la máquina en operación.
- Pistones enteramente en acero inox, dotados de patines de deslizamiento intercambiables y rodillos de accionamiento en material plástico montado sobre cojinetes.
- Cilindros en acero inox de gran espesor.



KOLBENFÜLLER

Kolbenfüller mit drehenden Ventilen

Diese Art von Ventil wurde für die Abfüllung von flüssigen oder dicke pumpfähige Produkte konzipiert, mit oder ohne Feststoffe, wie Tomatenmark, Marmeladen, Ketchup, Mayonnaise, etc.



Kolbenfüller mit vertikalen Ventilen

Dieses System, mit dem patentierten vertikalen Ventil eignet sich zur Abfüllung niedrig viskoser Produkte wie Fruchtsäfte und Tomatensauce sowie hochviskose Produkte, mit oder ohne Feststoffe, wie Gulasch, Tiernahrung, Pasteten, Saucen, Pesto nach Genueser Art, Tomatenmark, Konfitüren, Suppen, etc.

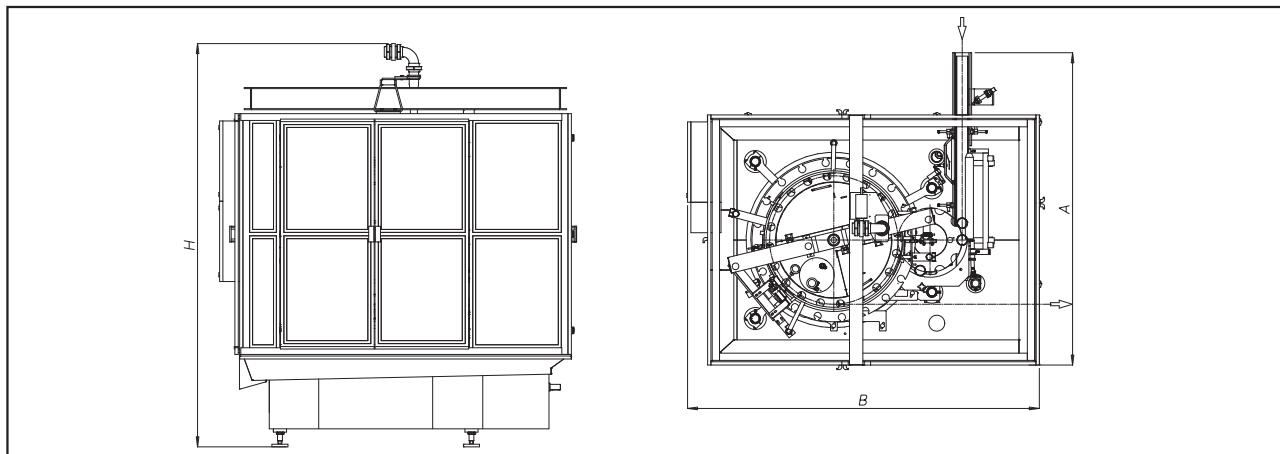
Vorteile:

- Der Füllmechanismus besteht aus einem Kolben für das Ansaugen und Abfüllen sowie einem vertikalen Verschlusskolben zum Öffnen und Schließen der Fülldüse.
- Das Füllvolumen wird durch Verwendung eines speziellem Siphonsystems, nicht von der Maschinendrehzahl beeinflusst und bleibt immer konstant.
- Der Verschlusskolben fährt in die Dosierdüse und schließt diese bis zum Ende, damit wird sichergestellt, dass kein Produkt in der Düse bleibt und die Füllmenge komplett ins Gebinde gefüllt wird.
- Die Querschnitte sind auch für stückige Produktanteile ausgelegt, z.B. Ravioli oder gekochte Früchte wie Erdbeeren, ohne diese zu beschädigen.
- Die Maschine ist ausgelegt für die optionale Installation einer automatischen WIP-Waschanlage. Diese reinigt die Maschine, ohne dass Teile ausgebaut werden müssen.

Ausführung:

- Maschine in AISI 304 Edelstahl gefertigt.
- Produktberührte Teile in Edelstahl AISI 316 oder Materialien in Lebensmittelqualität.
- "Kein Gebinde - keine Füllung" Einrichtung (Gebindeerkennung) Anti-Bruch Sicherheitssystem.
- Gebindetransportkettenförderband aus Edelstahl AISI 304. Kette aus Kunststoff oder Chromstahl.
- Einlaufschnecke in der Höhe und seitlich verstellbar, mit Behältereinführung.
- Einlaufstern aus Polyethylen.
- Produkt Vorratstank aus Edelstahl AISI 316, spiegelpoliert, mit Füllstandskontrolle ausgestattet.





MODELLO MODEL MODELE MODELO MODELL	Diametro primitivo Container path diameter Diamètre primitif Diámetro primitivo Durchmesser	Valvole Valve Soupapes Válvulas Ventile	Passo Can pitch Pas de boîtes Paso Behälterabstand	Produzione max Max capacity Cadence max Producción máx Produktion max	Dosaggi Dosage Dosages Dosificaciones Dosierung	Potenza installata Installed power Puissance installée Potencia instalada Installierte Leistung	A	B	H
	mm	n°	mm	cpm *	ml	kw	mm	mm	mm

**DOSATRICE A PISTONI CON VALVOLA ROTATIVA - ROTARY VALVE PISTON FILLER - REMPLISSEUSE À PISTONS À VALVE ROTATIVE
DOSIFICADORA VOLUMÉTRICA DE PISTONES A VÁLVULA ROTATIVA - KOLBENFÜLLER MIT DREHENDEN VENTILEN**

0296-N-008	700	8	275	80	5000	1,50	2000	1550	2000
0293-N-012	700	12	183	300	1000	1,50	2000	1550	2000
0293-N-016	700	16	137	400	1000	1,50	2000	1550	2000
0289-N-012	960	12	251	120	5000	2,20	2250	1850	2000
0289-N-020	960	20	151	500	1000	2,20	2250	1850	2000
0289-N-024	960	24	125	600	1000	2,20	2250	1850	2000
0289-N-028	960	28	108	700	1000	2,20	2250	1850	2000
0288-N-016	1280	16	251	170	5000	3,00	2400	2350	2200
0288-N-028	1280	28	143	700	1000	3,00	2400	2350	2200
0288-N-032	1280	32	125	800	1000	3,00	2400	2350	2200
0288-N-040	1280	40	100	1000	600	3,00	2400	2350	2200
0295-N-018	1560	18	272	180	5000	4,00	3000	2800	2200
0295-N-032	1560	32	153	800	1000	4,00	3000	2800	2200
0295-N-040	1560	40	122	1000	1000	4,00	3000	2800	2200
0299-N-064	2160	64	106	1200	500	7,00	3900	3700	2400

**DOSATRICE A PISTONI CON VALVOLA VERTICALE - VERTICAL VALVE PISTON FILLER - DOSEUSE VOLUMÉTRIQUE À PISTONS
À VALVE VERTICALE - DOSIFICADORA DE PISTONES A VÁLVULA VERTICAL - KOLBENFÜLLER MIT VERTIKALEN VENTILEN**

0290-N-012	960	12	251	200	5000	2,20	2250	1850	2600
0290-N-016	960	16	188	300	1000	2,20	2250	1850	2600
0290-N-020	960	20	151	400	1000	2,20	2250	1850	2600
0290-N-024	960	24	125	480	1000	2,20	2250	1850	2600
0290-N-028	960	28	108	600	500	2,20	2250	1850	2600
0291-N-016	1400	16	274	170	5000	4,00	2850	2800	2600
0291-N-030	1400	30	146	600	1000	4,00	2850	2800	2600
0291-N-032	1400	32	137	640	1000	4,00	2850	2800	2600
0291-N-036	1400	36	122	720	1000	4,00	2850	2800	2600
0291-N-040	1400	40	110	800	1000	4,00	2850	2800	2600
0298-N-064	2160	64	106	1200	500	7,00	3900	3700	2900

(*) In relazione al prodotto e al formato - Depending on the product and container size - Selon le produit et le format - Con respecto del producto y del formato - Dem produkt und dem format gemäss.

Le caratteristiche e le dimensioni si intendono non impegnative - The characteristics and dimensions are not binding - Les caractéristiques et les dimensions ne sont pas définitives - Las características y las dimensiones no son definitivas - Eigenschaften und Masse sind nicht bindend



Zanichelli Meccanica s.p.a.

Via Mantova, 65 - 43122 PARMA (Italy) - Tel. +39 0521.490211 - Fax +39 0521.243701

www.zacmi.it