



Colmatrici sottovuoto mod. CRST-CRS-LV

Le colmatrici automatiche sottovuoto serie **CRST-CRS-LV**, fiore all'occhiello della produzione **STV**, si distinguono per robustezza, precisione e versatilità. La rapidità nel cambio formato, unitamente alla grande affidabilità, che trova la sua massima espressione nelle valvole di **colmatura brevettate**, consentono alle colmatrici **STV**, di operare con vari tipi di liquido di governo e con le più svariate tipologie di contenitori, garantendo sempre ottimi risultati.

Le colmatrici **STV** sono idonee a colmare sottovuoto contenitori in vetro e scatole di banda stagnata riempiti con prodotti vegetali (carciofi, olive, funghi ecc...), frutta o altri prodotti solidi interi o a cubetti. Il riempimento con liquidi quali olio, salamoia, miscela di olio/acetato/zucchero, sciroppi può avvenire a caldo o a freddo.

Le speciali **valvole brevettate**, eliminano l'aria presente negli interspazi del vaso, migliorando non solo le condizioni di conservazione del prodotto, ma anche l'aspetto finale della confezione.



Vacuum fillers mod. CRST-CRS-LV

The automatic vacuum fillers of the series **CRST-CRS-LV**, the feather in cap of **STV** production range, are well known for sturdiness, precision and versatility. The fast size change and reliability, specially regarding the **patented filling valves**, enable to operate with various types of filling liquids and with a wide range of containers always ensuring great results.

The **STV** vacuum fillers are suitable to fill glass containers and tin cans containing vegetable products (olives, mushrooms, artichokes, etc.), fruits and other whole or diced solid products. The hot or cold filling operation is made out with different types of liquids such as oil, brine, mix of oil/vinegar/salt/sugar, syrup, etc...

The special **patented valves** remove all the air from the interstices of the jar improving the preservation conditions as well as the final look of the product and packaging.



Juteuses sous-vide mod. CRST-CRS-LV

Les juteuses sous-vide de la série **CRST-CRS-LV** représentent le top de gamme de la production de **STV** est sont bien connues pour leur endurance, précision et versatilité. La rapidité de change format et la fiabilité, qui s'expriment surtout dans le système des **vannes brevettées**, permettent aux juteuses **STV** d'opérer avec tous types de liquides et de récipients toujours avec des grands résultats.

Les juteuses **STV** sont idéales pour remplir sous-vide des pots en verres ou des boîtes métalliques contenant des produits végétales (olives, artichauts, champignons etc.), des fruits ou d'autres produits solides entiers ou en cubes. Le remplissage est possible à chaud ou à froid avec huile, saumure, mélange d'huile/vinaigre/sucre/sel, sirop etc...

Les **vannes spéciales brevettées** permettent d'éliminer l'air dans les interstices à l'intérieur du pot en améliorant les conditions de conservation du produit ainsi que l'aspect final du packaging.



Colmadoras de vacio mod. CRST-CRS-LV

Las colmadoras automáticas de vacío de la serie **CRST-CRS-LV**, broche de oro de la producción **STV**, se distinguen por ser robustas, precisas y versátiles. La rapidez ante el cambio de formato, junto con la gran fiabilidad, cuya máxima expresión son las **válvulas de llenado patentadas**, permiten a las colmadoras **STV** operar con diversos tipos de líquidos de gobierno y con los más variados tipos de contenedores, garantizando siempre óptimos resultados.

Las colmadoras **STV** son adecuadas para llenar en vacío contenedores de vidrio o cajas de hojalata que contengan productos vegetales (alcachofas, aceitunas, hongos, etc.), frutas u otros productos sólidos enteros o en cubos. El llenado con líquidos como aceite, salmuera, mezcla de aceite/vinagre/sal/azúcar, jarabes, puede realizarse en frío o en caliente.

Las **válvulas patentadas** especiales, eliminan el aire presente en los espacios intermedios del recipiente, mejorando no sólo las condiciones de conservación del producto, sino también el aspecto final del envase.



A richiesta le colmatrici della serie **CRST** e **CRS** possono essere cordate dai seguenti accessori:

- **Selezionatore a combinazione** per comando ingresso prodotto: olio, miscela di olio/acetato/sale/zucchero, salamoia.
- **Serpentino** di calore per il mantenimento in temperatura del liquido di governo.
- **Scambiatore** per il riscaldamento ed il mantenimento in temperatura del liquido di governo.
- **Pompa di alimentazione** del prodotto in acciaio inox AISI 316.



On demand the **STV** fillers of the series **CRST** and **CRS** can be equipped with the following accessories:

- **Combination selector** of the command for product inlet : oil, mix of oil/vinegar/ salt/sugar, brine.
- **Heating coil** for maintaining the liquid temperature.
- **Heat exchanger** to heat and maintain the liquid temperature.
- **Feeding pump** in stainless steel AISI 316.
- **Device for valves opening** during the washing phase.



À la demande, les juteuses des séries **CRST** et **CRS** peuvent être équipées avec les accessoires suivantes :

- **Sélecteur à combinaison** pour commander l'alimentation du produit : huile, mélange d'huile/vinaigre/sucre/sel, saumure.
- **Serpentin** pour maintenir la température du liquide de remplissage.
- **Échangeur de chaleur** pour réchauffer et maintenir la température du liquide de remplissage.
- **Pompe d'alimentation** en acier inox AISI 316.



A pedido, las colmadoras de la serie **CRST** y **CRS** pueden ser equipadas con los siguientes accesorios:

- **Seleccinador de combinacin** por mando en entrada del producto: aceite, mezcla de aceite/vinagre/sal/azúcar, salmuera.
- **Serpentina de calor** para mantener la temperatura del líquido de gobierno.
- **Intercambiador para calentar** y mantener la temperatura del

■ **Dispositivo apertura valvole** durante la fase di lavaggio.

Tutte le colmatrici sono costruite in acciaio inox AISI304 e 316 per le parti a contatto con il prodotto.

Pensate per offrire la massima versatilità, le colmatrici sono disponibili nelle seguenti configurazioni:

All the fillers are manufactured in stainless steel AISI 304 and 316 regarding the parts in touch with the product.

The fillers are available in the following different configurations in order to ensure the maximum versatility:

■ **Dispositif d'ouverture des vannes** pendant la phase de lavage.

Toutes les juteuses sont fabriquées en acier inox AISI 304 et 316 concernant les parts en contact avec le produit.

Les juteuses sont disponibles dans les configurations suivantes pour offrir le maximum de versatilité:

liquido de gobierno.

- **Bomba de alimentación** del producto de acero inoxidable AISI316
- **Dispositivo de apertura de las válvulas** durante la fase de lavado

Todas las colmadoras son fabricadas de acero inoxidable AISI304 y 316 para las partes en contacto con el producto.

Pensadas para ofrecer la máxima versatilidad, las colmadoras se encuentran disponibles en las siguientes configuraciones:

Mod.	N. valvole	Capacità	Dim. contenitori (ml) da/a
LV2	n.2	1.000 contenitori/h da 314 ml	156-5000
CRS 6	n.6	4.000 contenitori/h da 314 ml	156-5000
CRS 9	n.9	6.000 contenitori/h da 314 ml	156-5000
CRS 12	n.12	7.500 contenitori/h da 314 ml	156-5000
CRST 16	n.16	10.000 contenitori/h da 314 ml	156-5000
CRST 20	n.20	12.000 contenitori/h da 314 ml	156-1062
CRST 24	n.24	15.000 contenitori/h da 314 ml	156-1062
CRST 30	n.30	18.000 contenitori/h da 314 ml	156-1062

Inoltre, a richiesta, le colmatrici sottovuoto **STV** possono essere realizzate per soddisfare le specifiche esigenze del cliente sia per numero di valvole che per diverse tipologie di contenitori da utilizzare.

Mod.	N. of valves	Output	Min.-max. containers dimensions (ml)
LV2	n.2	1.000 containers/h 314 ml	156-5.000
CRS 6	n.6	4.000 containers/h 314 ml	156-5.000
CRS 9	n.9	6.000 containers/h 314 ml	156-5.000
CRS 12	n.12	7.500 containers/h 314 ml	156-5.000
CRST 16	n.16	10.000 containers/h 314 ml	156-5.000
CRST 20	n.20	12.000 containers/h 314 ml	156-1.062
CRST 24	n.24	15.000 containers/h 314 ml	156-1.062
CRST 30	n.30	18.000 containers/h 314 ml	156-1.062

On special demand the **STV** vacuum fillers can be designed to satisfy the customer needs regarding the number of valves and the type of containers to use.

Mod.	N. de vannes	Cadence	Min. max. dimensions récipients (ml)
LV2	n.2	1.000 récipients/h 314 ml	156-5.000
CRS 6	n.6	4.000 récipients/h 314 ml	156-5.000
CRS 9	n.9	6.000 récipients/h 314 ml	156-5.000
CRS 12	n.12	7.500 récipients/h 314 ml	156-5.000
CRST 16	n.16	10.000 récipients/h 314 ml	156-5.000
CRST 20	n.20	12.000 récipients/h 314 ml	156-1.062
CRST 24	n.24	15.000 récipients/h 314 ml	156-1.062
CRST 30	n.30	18.000 récipients/h 314 ml	156-1.062

STV est en gré de projeter des juteuses spéciales étudiées sur les exigences des clients concernant le numéro de vannes et le type de récipients à utiliser.

Mod.	N. válvulas	Capacidad	Dimensiones de los contenedores (ml)
LV2	n.2	1.000 contenedores/h de 314 ml	156-5000
CRS 6	n.6	4.000 contenedores/h de 314 ml	156-5000
CRS 9	n.9	6.000 contenedores/h de 314 ml	156-5000
CRS 12	n.12	7.500 contenedores/h de 314 ml	156-5000
CRST 16	n.16	10.000 contenedores/h de 314 ml	156-5000
CRST 20	n.20	12.000 contenedores/h de 314 ml	156-1062
CRST 24	n.24	15.000 contenedores/h de 314 ml	156-1062
CRST 30	n.30	18.000 contenedores/h de 314 ml	156-1062

Además, a pedido, las colmadoras de vacío **STV** pueden ser realizadas para satisfacer las exigencias específicas del cliente, tanto para el número de válvulas como para los distintos tipos de contenedores que se deseen utilizar.



STV di Salati G.&C. S.n.c. via Demetrio Guareschi, 6 - 43030 Basilicanova (Parma) Italy
Tel. +39.0521.681930-681422 - Fax +39.0521.681455 - www.stvmachinery.it - info@stvmachinery.it

Colmatrici sottovuoto Mod. CRST-CRS-LV

Vacuum fillers
Juteuses sous-vide
Colmadoras de vacio



Le immagini e i dati tecnici riportati non sono vincolanti. - Images and données techniques n'engagent pas le fabricant. - Las imágenes y los datos técnicos no son vinculantes.



The new generation





Colmatrici sottovuoto rotative Mod. CRST

Rotating vacuum fillers
Juteuses rotatives sous-vide
Colmadoras rotativas de vacío



Colmatrici sottovuoto rotative Mod. CRS

Rotating vacuum fillers
Juteuses rotatives sous-vide
Colmadoras rotativas de vacío



Colmatrici lineari sottovuoto Mod. LV

Linear vacuum fillers
Juteuses linéaires sous-vide
Colmadoras lineales de vacío



ITA

PER ELEVATE PRODUZIONI

I contenitori, riempiti di prodotto solido in arrivo dal nastro trasportatore, vengono sincronizzati dalla coclea e, tramite la stella d'ingresso, vengono posizionati sotto le valvole. Dopo aver effettuato la colmatura i contenitori, tramite un'apposita guida vengono convogliati sul trasportatore tangenziale d'uscita, in modo dolce, senza bruschi cambiamenti di direzione, per evitare eventuali forze centrifughe che farebbero inevitabilmente debordare il liquido.

ENG

FOR HIGH OUTPUTS

The containers, already filled with the solid product and coming from the conveyor belt are synchronized by a screw and placed under the filling valves by an inlet star. The vacuum filling operation is carried out during the carousel rotation. After the filling the containers are sent by a special guide on a tangential outlet conveyor and moved towards the next machines of the line. The evacuation is properly carried out without any shocking direction change by centrifugal force to avoid the liquid to overflow.

FRA

POUR HAUTES CADENCES

Les récipients, remplis de produit solide, en arrivant par le convoyeur sont synchronisés par une vis sans fin et, grâce à une étoile d'alimentation, sont placés sous les vannes de remplissage. L'opération de remplissage est effectuée pendant la rotation du carrousel. Une fois terminé le remplissage, les récipients sont acheminés sur le convoyeur tangential de sortie par une guide spéciale, et doucement pour éviter de brusques changes de direction et la force centrifuge qui peuvent causer le débordement du liquide, ils sont convoyés vers les prochaines machines de la ligne.

ESP

PARA PRODUCCIONES DE ALTO RANGO

Los contenedores, que se llenan con producto sólido que llega de la cinta transportadora, son sincronizados por la cóclea y, mediante la estrella de entrada, se posicionan debajo de las válvulas. Después de realizar el llenado, los contenedores, mediante la guía correspondiente, son conducidos al transportador tangencial de salida, lentamente, sin cambios bruscos de dirección, para evitar eventuales fuerzas centrífugas que, inevitablemente, causarían el desborde del líquido.

ITA

PER MEDIE ED ELEVATE PRODUZIONI

I contenitori, riempiti di prodotto solido in arrivo dal nastro trasportatore, vengono sincronizzati dalla coclea e, tramite la stella d'ingresso, vengono posizionati sotto le valvole. Terminata l'operazione di colmatura i contenitori vengono traslati mediante la stella d'uscita sul trasportatore, che è lo stesso di alimentazione, ed inviati alle macchine successive.

ENG

FOR MEDIUM AND HIGH OUTPUTS

The containers, already filled with the solid product, and coming from the conveyor belt are synchronized by a screw and placed under the filling valves by an inlet star. The vacuum filling operation is carried out during the carousel rotation. After the filling the containers are sent by an outlet star on the conveyor, which is the same of the feeding one, and moved towards the next machines of the line.

FRA

POUR MOYENNES ET HAUTES CADENCES

Les récipients, remplis de produit solide, en arrivant par le convoyeur sont synchronisés par une vis sans fin et, grâce à une étoile d'alimentation, sont placés sous les vannes de remplissage. Une fois terminé le remplissage, les récipients sont acheminés par une étoile de sortie sur le transporteur, qui est le même d'alimentation, vers les prochaines machines de la ligne.

ESP

PARA PRODUCCIONES DE MEDIO Y ALTO RANGO

Los contenedores, que se llenan con producto sólido que llega de la cinta transportadora, son sincronizados por la cóclea y, mediante la estrella de entrada, se posicionan debajo de las válvulas. Al concluir la operación de llenado, los contenedores son trasladados mediante la estrella de salida al transportador, lo cual es lo mismo de alimentación, y enviados a las máquinas posteriores.

ITA

PER PICCOLE PRODUZIONI

I contenitori, riempiti di prodotto solido in arrivo dal nastro trasportatore, vengono sincronizzati dalla coclea che, mediante un dispositivo automatico di arresto, li posiziona sotto le valvole. Dopo aver effettuato la colmatura, i contenitori vengono traslati dal trasportatore alle macchine successive. A richiesta le colmatrici della serie LV possono essere cordate dai seguenti accessori:

ENG

FOR SMALL OUTPUTS

The containers, already filled with the solid product, and coming from the conveyor belt, are synchronized by a screw and placed under the filling valves by an automatic stop device. After the vacuum filling operation they are moved by the conveyor towards the next machines of the line. The following optional are available for the LV series fillers:

FRA

POUR PETITES CADENCES

Les récipients, remplis de produit solide, en arrivant par le convoyeur d'alimentation sont synchronisés par une vis sans fin et placés sous les vannes de remplissage par un système d'arrêt automatique. L'opération de remplissage terminée, les récipients sont transportés par le convoyeur vers les prochaines machines de la ligne. Les accessoires suivantes sont disponibles pour la série de juteuses LV :

ESP

PARA PRODUCCIONES DE PEQUEÑO RANGO

Los contenedores, que se llenan con producto sólido que llega de la cinta transportadora, son sincronizados por la cóclea que, mediante un dispositivo automático de detención, los posiciona debajo de las válvulas. Tras realizar el llenado, los contenedores son trasladados por el transportador a las máquinas posteriores. A pedido, las colmadoras de la serie LV pueden ser equipadas con los siguientes accesorios: