

## **Was Ihnen S.T.V. di Salati Giovanni & C.-S.N.C. bietet:**



***StV® ist seit 45 Jahren ein führendes Familien-Unternehmen der Branche, das sich auf die Entwicklung und Herstellung von Maschinen und Systemen für die Lebensmittel- und Konservenindustrie spezialisiert hat.***

***Das StV®-Sortiment eignet sich für die Verpackung von Lebensmitteln wie:***

***Gurken, eingelegtem Gemüse, Cremes, Pasteten,***

***genuesischem Pesto, Saucen, Mayonnaise,***

***Trockenpüree und Fruchtfleisch, geschälten Tomaten,***

***Ketchup, Fisch, Trüffeln, Honig, Marmeladen, Konfitüren,***

***Schokoladencremes, Senf, Obst in Sirup, Joghurt,***

***Toppings, Nektare, Fruchtsäfte, Babynahrung, Tiernahrung***

***u.s.w.***

**StV® baut auch Systeme zur Wärmebehandlung verschiedener Arten von Getränken (Wein, „Champagner“, Fruchtsäften, Erfrischungsgetränken, Bier, etc.)**

**und spezielle Maschinen zur Produktvorbereitung (Misch- und Kochtanks, Solelöser, Aromadosiersysteme)**

**Förderbänder, Aufzüge, etc. was für die Automatisierung der Produktionslinien erforderlich ist.**

**Eine Uebersicht über die Maschinen von StV®**

**Bitte beachten Sie auch die halbautomatischen Maschinen.**

**Vor dem Befüllen:**

**Produktaufbereitung**



*Abbildung 1 Saucen-Vorbereitungsbehälter*



*Abbildung 2 doppelt isoliert horizontaler Ruhetank zum Kochen und Mischen von Produkten*



Abbildung 3 Entsalzungstanks

**Bearbeitungsmaschinen**

**Waschmaschinen/Trockner**

**Luft-/Dampfgebläsemaschine**

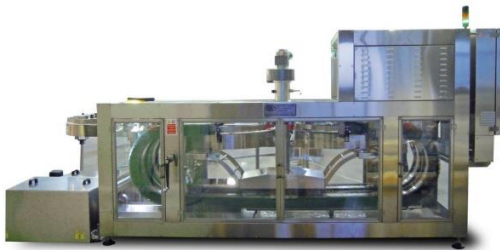


Abbildung 4 Pufferwaschmaschine für leere Behälter



Abbildung 5 Luft-/Dampfgebläse



*Abbildung 6 Luft-/Puffer-Umkehrgebläse*



*Abbildung 7 Luft-/Dampfübertragungsgebläse*

**Abfüllung fester Produkte:**

**Universal-Abfüllmaschinen**



*Abbildung 8 vibrierender Produktfüller Mod. RPN*



Abbildung 9 motorgetriebener Fülltisch mit 2 Bahnen

**Abfüllen von dichten und flüssigen Produkten: lineare und rotierende Dosiermaschinen**



Abbildung 10 Kolbenfüller Mod. DPR



Abbildung 11 automatischer linearer volumetrischer Füller Mod. DVL-UT mit Eintauchdüsen



Abbildung 12 automatischer linearer volumetrischer Füller Mod. DVL



Abbildung 13 halbautomatischer Füller Mod. DSV 1

**Konservierflüssigkeitsfüller:**

**lineare und rotierende  
Vakuumfüller**



Abbildung 14 automatischer linearer Vakuum-Füller Mod. LV 2



Abbildung 15 rotierender Vakuum-Füller Mod. CRS



Abbildung 16 rotierender Vakuum-Füller Mod. CRST



Abbildung 17 halbautomatischer Vakuum-Füller Mod. CS 1

**Kompakt-Verpackungsanlage:**

**Monoblock-Füll- und  
Verschliessmaschine**



*Abbildung 18 Monoblock Mod. DCC (Produkt füllen und mit Kappen verschliessen)*

**Containerverschluss:**

**Twist-off-Verkapslung**

**Kunststoffkappen-  
Verschliessmaschinen**



*Abbildung 19 Kunststoffkappen-Aufdrücker Mod. CP*





*Abbildung 20 automatische lineare Twist-off Deckel-Verschliessmaschine Mod. C 30*



*Abbildung 21 automatische lineare Twist-off Deckel-Verschliessmaschine Mod. C 60*



*Abbildung 22 lineare Kapselverschliessmaschine Mod. C 150 mit magnetischem Feeder*



Abbildung 23 lineare Kapselverschliessmaschine Mod. C 60 mit magnetischem Feeder



Abbildung 24 halbautomatische Twist-off Kapselverschliessmaschine Mod. CS

**Wärmebehandlung:**

**im Tunnel**

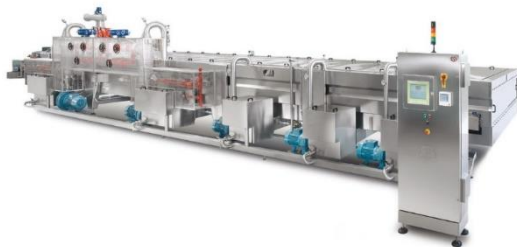


Abbildung 25 Pasteurisier-Tunnel mit Wasser-Regen



*Abbildung 26 Heiz-Tunnel*

***Behälter waschen:***

***lineare Waschmaschinen***



*Abbildung 27 automatische lineare Waschmaschine Mod. L80CS*



*Abbildung 28 automatische lineare Waschmaschine Mod. SS*

**Metall-Detektoren:**

**in-line installiert**



**Kontrolle:**

**Kappe vorhanden? Vakuum  
vorhanden?**



*Abbildung 29 Vakuum-Detektor Mod. STV 150*



**Wir lassen Ihnen sehr gern deutschsprachige Vorschläge von StV®  
ausarbeiten. Bitte fragen Sie uns einfach an. Besten Dank für Ihre  
Aufmerksamkeit.**

**HAEBERLIN & Co AG, Am Platz 2, CH-8126 Zumikon**

**T +41 44 312 41 44, [www.haeberlin-co.ch](http://www.haeberlin-co.ch) Alfred Grob [a.grob@haeberlin-co.ch](mailto:a.grob@haeberlin-co.ch)**

**Besuchen Sie bitte [www.stvmachinery.it](http://www.stvmachinery.it)**