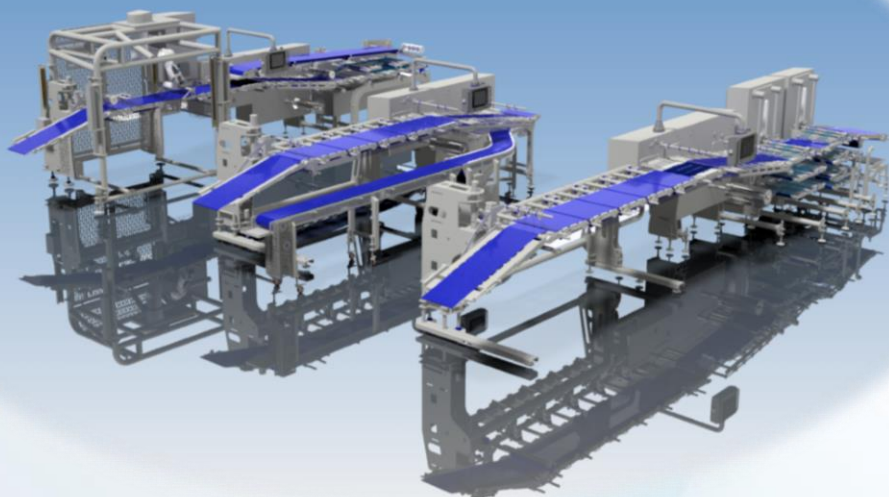




**ELCAT**  
FOOD TECHNOLOGY

**SOLUZIONI PERSONALIZZATE  
PER LINEE DI CONFEZIONAMENTO ALIMENTARE**



## Quando tutto partì...

Fondata nel 1996 da Mauro e Gianfranco Testa, ELCAT vanta oltre 25 anni di attività nel settore dell'industria alimentare. La specializzazione dell'azienda è la progettazione e l'assemblaggio di macchine per l'imballaggio alimentare. Le attrezzature che produciamo sono installate tra l'affettatrice e la termoformatrice per movimentare, dosare, sovrapporre o arrotolare fette di formaggio, salumi, prosciutti, hamburger, per poi posizionarle in vaschetta o nella termoformatrice automaticamente. Inoltre, realizziamo macchine per prelevare, allineare e posizionare bastoncini di formaggio o carne; altre per prelevare, dosare a peso e confezionare fettine di salame, cubetti di formaggio, olive, taralli e altri alimenti.



## Soluzioni specifiche per esigenze specifiche.

Sebbene con questa brochure intendiamo presentare alcune delle soluzioni più richieste dal mercato, la nostra esperienza è nella progettazione e produzione di nuovi dispositivi personalizzati. Grazie al nostro gruppo di ingegneri, al reparto di lavorazioni meccaniche, all'assemblaggio e collaudo svolti internamente, possiamo garantire il controllo completo del processo produttivo, della qualità e delle prestazioni, prima della consegna.



## Uno sguardo ad alcune delle soluzioni sviluppate.

I codici QR (cliccabili) rimandano a video online delle applicazioni.

### Caricatori a nastro

I caricatori ricevono le porzioni di cibo dalle affettatrici e le posizionano nello stampo della termoformatrice o nelle vaschette, senza contatto umano, garantendo la massima igiene. Tutti i nostri caricatori sono modulari e adatti a future integrazioni. I nostri caricatori consentono facile accesso alla confezionatrice e completa sanificazione. Moduli specifici consentono di compattare gli affettati creando composizioni mosse o compattate.



### Moduli di sovrapposizione

I moduli di sovrapposizione possono essere combinati ai nostri caricatori per sovrapporre automaticamente i gruppi di fette prelevati dall'affettatrice.

Si possono ottenere diverse tipologie di sovrapposizione sulla stessa linea tramite torrette mobili e settaggio automatico programmabile da pannello.





## Moduli robotizzati

Sui nostri caricatori possiamo installare robot in grado di ruotare le porzioni di affettati prima di riempire le vaschette. Il robot consente quindi il posizionamento in vaschetta di prodotti con tagli differenti e opposti, come prosciutto e salame, utilizzando la stessa linea. Possiamo inoltre includere robot nei nostri dispositivi per esigenze diverse connesse alla specificità dei processi.



## Linee per vaschette antipasto

Le linee antipasto consentono il posizionamento di più tipi di prodotti in ogni vaschetta o in ogni stampo di termoformatura.

Possono posizionare salumi di tipo diverso assieme a formaggi o altri alimenti.



## Moduli dotati di delta robot con pinze

Possiamo includere robot tipo Delta (pick & place) nei nostri caricatori per prelevare le porzioni di cibo dai nastri trasportatori e disporle nei vassoi.

Durante il trasferimento, il robot può ruotare e compattare la porzione di cibo, adattandola all'orientamento del vassoio.

Le pinze, di nostra progettazione, consentono di compattare le porzioni nelle tre direzioni: lunghezza, larghezza e altezza.



## Linee per l'avvolgimento di rotolini

Le linee per la preparazione e l'avvolgimento di rotolini sono progettate per creare automaticamente rotolini di affettati o combinazioni arrotolate di fette di salume con fette di formaggio, fette di salume attorno a bastoncini di formaggio, bacon avvolto attorno a salsiccia o spiedini e molte altre combinazioni, a seconda delle esigenze.





## Macchine plug and play per l'avvolgimento di rotolini

Le macchine avvolgitrici entry-level possono eseguire automaticamente le stesse lavorazioni di quelle ad alta produttività, però ad una velocità inferiore, consentendo un investimento ridotto e un'installazione facile e veloce. Sono ideali per clienti interessati a valutare per la prima volta i benefici economici derivanti dall'automazione di processi manuali, o per applicazioni dove non è necessario processare elevati volumi di prodotto.



## Dosatori a peso

I dosatori a peso consentono la preparazione automatica di porzioni controllate di alimenti come fette di salame, dadini di prosciutto o pancetta, cubetti di formaggio, olive, taralli e molti altri formati per il successivo confezionamento.



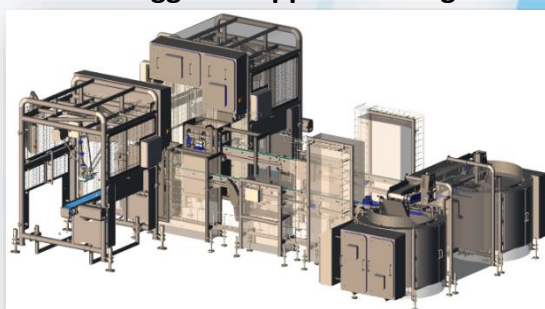
Dosatore a peso per fette di salame



## Alimentatori a centrifuga per bastoncini

Il dispositivo riceve bastoncini di formaggio o carne sfusi e li allinea per le successive lavorazioni quali il posizionamento in vaschetta, nella termoformatrice o l'avvolgimento in fette di prodotti differenti (ad esempio bastoncini di formaggio avvolti in fette di prosciutto).

Alimentatore di bastoncini di formaggio a doppia centrifuga



## Macchine per l'allineamento, l'impilamento e il conteggio di vaschette

I dispositivi ricevono i vassoi dal trasportatore a monte e li impilano nella quantità impostata dall'operatore sul pannello di controllo. La macchina consente rapidi cambi di formato per la gestione di vaschette con dimensioni differenti.



*Sul nostro canale Youtube, puoi trovare altri video riguardanti molte altre soluzioni personalizzate.*

