

Metal detector

Metal detector

Métal détecteur

Detector de metales

ITa idoneo alla rilevazione di eventuali corpi estranei in metallo all'interno dei contenitori. Disponibile anche con scarto automatico e piazzola di raccolta.

ENG for the detection of metal foreign bodies inside the containers. Available with automatic rejection device and wasted product collection plate.

FRA pour la détection de corps métalliques étrangers dans les récipients. Disponible avec dispositif d'écart automatique et plan de récolte des récipients écartés.

ESP conveniente para detectar cuerpos metálicos extraños al interior de los contenedores metálicos. Disponible también con opción de descarte automático y bandeja de recogida.



Detector STV 100 e 150

Detector STV 100 and 150

Détecteur STV 100 et 150

Detector STV 100 y 150

ITa per il controllo della presenza della capsula/coperchio e del vuoto in vasi di vetro e scatole in banda stagnata. Disponibili anche con scarto automatico e piazzola di raccolta.

ENG to control the presence of the cap/cover and vacuum sealing in the glass jars and tin cans. Available with automatic rejection device and wasted product collection plate.

FRA pour contrôler la présence de capsule/couvercle et du vide dans les récipients en verre et boîtes métalliques. Disponible avec le dispositif d'écart automatique et plan de récolte des récipients écartés.

ESP para controlar la presencia de la cápsula/tapa y del vacío en el caso de los frascos de vidrio y de las latas de hojalata. Disponibles también con opción de descarte automático y bandeja de recogida.



## PRESENTATION DE LA SOCIETE

STV est une société spécialisée dans le projet et la fabrication des machines et lignes complètes pour l'industrie agro-alimentaire et de la conserve.

Fondée en 1974 la société est située à Basilicanova (Parma), lieu bien reconnu comme la « food valley ».

Fondée et dirigée par Giovanni Salati, STV est bien renommée, depuis son début, pour la qualité de ses équipements, la fiabilité et un efficace service technique qui ont permis de développer ses marchés et acquérir une clientèle primaire. STV est leader dans le conditionnement en pots de verre avec capsules et boîtes métalliques des plusieurs produits tels que: aliments à l'huile, au vinaigre, marmelades, confitures, purées et pulpe de tomate, tomates pelées, ketchup, types différents de sauces et "pesto à la genovese", assaisonnements et sauce, crèmes de chocolat et diverses, fruit au sirop, poissons à l'huile, moutarde, yaourt, miel etc. STV a introduit dans sa gamme de machines des systèmes de traitement thermique et pasteurisation de plusieurs types de boissons en bouteille en verre, PET ou boîte métallique tels que vin, bière, champagne, jus de fruit etc.

Toutes machines sont fabriquées en acier inox et autres matériels aptes à leur correct fonctionnement.



## PRESENTACIÓN DE LA EMPRESA

STV es una empresa especializada en el diseño y la construcción de maquinaria y plantas para las industrias alimentaria y conservera.

Fundada en 1974, la empresa tiene su sede en Basilicanova (Parma), en el medio de la "food valley". Fundada y dirigida por Giovanni Salati, desde el principio, la empresa se ha distinguido en el mercado por su tecnología avanzada, por la fiabilidad de su maquinaria y por los servicios eficientes, también caracterizándose por la rápida expansión de sus horizontes y por la ampliación de su cartera de clientes directos. STV es líder en la construcción de maquinaria y de equipos para el envasado, en frascos de vidrio o en contenedores de hojalata, de diversos productos alimenticios tales como: conservas en aceite, encurtidos, hortalizas en salmuera, cremas, paté, "pesto alla genovese", jugos, salsas, mayonesas, pasta de tomates con pulpa, tomates pelados, ketchup, pescado, trufas, miel, mermeladas, cremas de chocolate, mostaza, fruta en almíbar, yogur y otras conservas de verduras. Además, STV ha introducido en su gama unos sistemas de tratamiento térmico y de pasteurización para distintos tipos de bebidas como el vino, la cerveza, el champán, los jugos de fruta, etc. en botellas de vidrio, en frascos PET o de hojalata.

Las máquinas están construidas de acero inoxidable u otros materiales adecuados para un buen funcionamiento.

STV - Marzo 2012

FRA

ESP

Le immagini e i dati tecnici indicati non sono vincolanti. The images and technical data are not binding. Les images et les données techniques indiquées ne sont pas obligantes. Las imágenes y los datos técnicos no son vinculantes.



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

## PRESENTAZIONE AZIENDALE

STV è un'azienda specializzata nella progettazione e costruzione di macchine ed impianti per l'industria agroalimentare e conserviera.

ITA

Nata nel 1974, l'azienda ha sede a Basilicanova (Parma) nel cuore della così detta "food valley". Fondata e diretta da Giovanni Salati, fin dagli esordi, si è distinta sul mercato per la tecnologia d'avanguardia, la grande affidabilità dei suoi macchinari ed un servizio efficiente, ampliando i propri orizzonti ed acquisendo una clientela primaria sempre più vasta. STV è leader nel confezionamento in vasi di vetro o contenitori in banda stagnata di vari prodotti quali: sottolio, sottaceti, ortaggi in salamoia, creme, paté, pesto alla genovese, sughi, salse, maionese, passato e polpa di pomodoro, pomodori pelati, ketchup, pesce, tartufi, miele, confetture, marmellate, creme di cioccolato, mostarda, frutta sciropata, yogurt e altre conserve vegetali. Inoltre STV ha introdotto nella sua gamma sistemi di trattamento termico e pastorizzazione per vari tipi di bevande come vino, birra, champagne, succhi di frutta ecc. in bottiglia di vetro, PET o banda stagnata.

I macchinari sono costruiti in acciaio inox e materiali idonei al loro corretto funzionamento.



## COMPANY PROFILE

STV is a company specialised in projecting and manufacturing machines and complete plants for the agro-food and canning industry.

ENG

Founded in 1974 and located in Basilicanova (Parma) middle of the famous "food valley". Founded and managed by Giovanni Salati, STV has evidenced from the beginning the top quality and reliability of the equipment with an efficient technical service extending quickly the market shares to several primary clients.

STV is a leader in the packaging in glass jars or tin cans of a wide range of products such as: pickles and various products in oil, vinegar or brine, creams, paste, various sauces and "pesto genovese", mayonnaise, tomato pulp and paste or peeled, ketchup, fish, truffles, honey, jams and marmalades, chocolate cream, mustard, fruit in syrup, yogurt and other vegetable products.

STV has introduced in the production range systems for thermal treatment and pasteurisation of beverage products in glass bottles, PET or tin cans such as wine, beer, champagne, fruit juice etc.

All machines are made in stainless steel and other materials suitable for their correct functioning.

Vasche di preparazione

Preparation tanks

Cuves de préparation

Tanques de preparación

ITa per la miscelazione, il riscaldamento e/o la cottura di salse, creme, ecc. Progettata sulle esigenze del cliente.

ENG for the preparation, heating and/or cooking of sauces, creams etc. Projected on customer's demand.

FRA pour le mélange, le chauffage et/ou le cuisson de sauces, crèmes etc. Projetées à la demande du client.

SPA para mezclar, calentar y/o cocinar las salsas, cremas, etc. Diseñados de conformidad con los requisitos del cliente.



Soffiatrice aria/vapore a twist

Twist air/steam blower

Souffleuse air/vapeur à twist

Sistemas de soplado de aire/vapor con boquillas "twist"

ITa con sistema di soffiatura ad aria e vapore per l'eliminazione di impurità all'interno dei contenitori prima del riempimento. Con twist intercambiabile per vari formati di contenitori. Idonea a piccole e medie produzioni.

ENG with air/steam blowing device to eliminate impurities inside the containers before the filling. Equipped with interchangeable twist frame to fit different types of containers. Suitable for small and medium production.

FRA avec système de soufflage d'air/vapeur pour éliminer les impuretés des récipients avant le remplissage. Douée de twist interchangeable pour les différents formats de récipients. Apte à petites et moyennes productions.

SPA sistema de soplado de aire y vapor para eliminar la suciedad del interior de los contenedores, antes de llenarlos. Con boquillas "twist" intercambiables, para acomodar contenedores de diferentes tamaños. Conveniente para pequeñas y medianas empresas.



The new generation



**Soffiatrice capovolgitrice a tamponi**

ITA con sistema di soffiatura ad aria e vapore per l'eliminazione di impurità all'interno dei contenitori prima del riempimento. Tamponi regolabili sui vari formati. Idonea a medie ed elevate produzioni.



**Tavolo di riempimento**

ITA per il riempimento manuale di contenitori con vari prodotti solidi come vegetali, frutta ecc. Dotato di nastri trasportatori motorizzati. Idoneo a piccole e medie produzioni.



**Riempritrice a vibrazione Mod.RPN**

ITA per il riempimento automatico di contenitori con prodotti solidi come vegetali, frutta ecc. in contenitori da 100 gr. a 5 kg. Idonea a medie ed elevate produzioni.



**Monoblocco automatico lineare Mod.DCC**

ITA sistema integrato di dosaggio, colmatura liquidi di governo, rilevazione metalli e chiusura di vasi in vetro con capsule twist-off. Capacità max. 1.500 contenitori ora da 314 ml.



**Dosatore volumetrico Mod.DVL**

ITA per il dosaggio di prodotti densi e semidensi quali sughi, salse, creme, miele, maionese, ecc.... in vasi in vetro, scatole di banda stagnata, PET. Idonea a piccole e medie produzioni.



**Piston filler Mod.DRP**

ITA per il dosaggio di prodotti densi e semidensi quali sughi, salse, creme, maionese, ecc.... in vasi in vetro, scatole di banda stagnata, PET. Idonea a medie ed elevate produzioni.



**Colmatrice lineare Mod.LV2**

ITA per la colmatura sottovuoto con liquidi di governo quali olio, aceto, salamoia, sciroppo, ecc... di contenitori in vetro e banda stagnata. Capacità max. 1.000 contenitori/ora da 314 ml.



**Colmatrice rotativa Mod.CRS**

ITA per la colmatura sottovuoto con liquidi di governo quali olio, aceto, salamoia, sciroppo, ecc... di contenitori in vetro e banda stagnata. Produzione max.: 7.500 contenitori/ora da 314 ml.



**Colmatrice rotativa Mod.CRST**

ITA per la colmatura sottovuoto con liquidi di governo quali olio, aceto, salamoia, sciroppo, ecc. di contenitori in vetro e banda stagnata. Idonee ad elevate produzioni. Disponibili in varie versioni sulle esigenze produttive del Cliente.



**Capsulatrice automatica lineare**

ITA per la chiusura di vasi in vetro con capsule twist-off. Disponibile in varie versioni con capacità max. 18.000 contenitori/ora.



**Pastorizzatore a tunnel Mod.P/PR/R**

ITA per il trattamento termico di prodotti quali: frutta, marmellata, sott'oli, creme, ecc.. La macchina può trattare contenitori quali: vasi in vetro, bottiglie, PET, scatole in banda stagnata, vaschette ecc. Disponibile in varie versioni sulle esigenze produttive del Cliente.



**Lavatrice automatica lineare**

ITA per il lavaggio esterno e la sgrondatura in continuo di contenitori riempiti e chiusi. Disponibile in varie versioni sulle esigenze produttive del Cliente.

