



TECHNOLOGY  
IN LIQUID HANDLING



PET FOOD ZOOTECNICA E MOLITORIA FOOD & BEVERAGE ENOLOGIA CHIMICA COSMESI

**[www.corntech.pl](http://www.corntech.pl)**

83-010 STRASZYN ul. Tęczowa 58, POLAND  
tel/fax +48 58 6928261



Spruzzatori > Motorizzati | Sprayers > Motorized

## SMOG / DISPERSORE | SMOG / DISPERSER

### SMOG

Usando il sistema di nebulizzazione SMOG è possibile aggiungere liquidi di varia natura direttamente nel miscelatore senza un eccessivo consumo di energia. La nebulizzazione avviene tramite l'azione di centrifugazione e dall'aria fornita dall'anello sofflante. Con tale sistema non si richiedono elevate pressioni dei liquidi, si evita il bloccaggio causato da particelle solide come avviene negli ugelli tradizionali, si ottiene un'ottima omogeneizzazione liquidi-polvere. Inoltre grazie al particolare disegno dell'iniettore, si evitano intasamenti e di conseguenza diminuiscono gli interventi di manutenzione. Tramite lo spruzzatore motorizzato SMOG è possibile la nebulizzazione contemporanea di liquidi vari come gli oli, i grassi, l'acqua, i melassi, il glucosio, gli aromi, le cere, le resine, ecc..

### DISPERSORE

Il DISPERSORE, viene montato sotto ai miscelatori con i coltellini a diretto contatto con le farine, la velocità di rotazione dei coltellini è di 2800 rpm in modo tale da rompere i grumi che si possono formare con la spruzzatura dei liquidi. La posizione sotto al miscelatore inoltre aiuta a sporcare meno le pareti del mixer anche grazie alla speciale valvola posizionata all'estremità dell'iniettore che ne evita lo sgocciolamento quando il liquido non supera una determinata pressione.

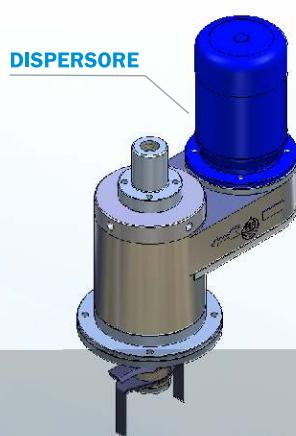


### SMOG

Using the SMOG sprayer it is possible to add liquids of various types directly into the mixer without excessive energy consumption. The nebulization happens by way of the centrifugal action and with the air supplied through the blower ring. With such a system higher levels of liquid pressure are not required, blockages caused by solid particles such as those experience with traditional nozzles are avoided, an optimal liquid – powder blend is achieved. Furthermore, thanks to the special design of the injector, clogging is avoided and, in therefore, the need for maintenance is reduced. Using the SMOG motorized sprayer, it is possible simultaneously to nebulise various liquids such as oil, fats, water, molasses, glucose, lavours, waxes, resins, etc...

### DISPERSER

The DISPERSER, is mounted underneath the mixers with the blades in direct contact with the flour, the speed of rotation of the knives is at 2800 rpm in order to break up the clots which might form with the spraying of liquids. Furthermore this position under the mixer helps to reduce dirtying the walls of the mixer, thanks also to the special valve positioned at the end of the injector which avoids dripping as long as the liquid does not exceed a deined pressure.





**CORNTech**  
Biuro Projektowo Inwestycyjne



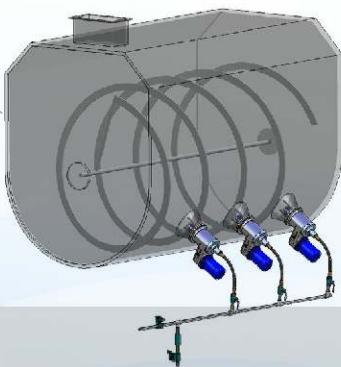
Spruzzatori > Motorizzati | Sprayers > Motorized

## SMOG / DISPERSORE | SMOG / DISPERSER

Tipo - Type	Mounting	Range	Assist	Kw	Note
<b>SMOG</b>	TOP/SIDE	0-30 lt/min	air blower	1.1	any liquid and pressure
<b>microSMOG</b>	TOP/SIDE	0-20 lt/min	air blower	0.12	any liquid and pressure
<b>pecoSMOG</b>	TOP/SIDE	0-20 lt/min	steam	0.12	viscous liquid
<b>DISPERSORE</b>	SIDE/UNDER	5-35 lt/min		2.2	any liquid in mixer



**MICROSMOG MONTATO**  
Mounting example  
of the MicroSMOG



**MicroSMOG con azionamento a motore pneumatico**  
MicroSMOG with  
pneumatical motor





Dosaggio in continuo | Continuous dosage

## DOS. LIQUIDI IN CONTINUO | CONTINUOUS LIQUID DOSAGE SYSTEM

Impianti di dosaggio liquidi in continuo completi con tutti gli accessori richiesti: valvole, pompe, misuratori di portata, miscelazione in linea e spruzzatori.

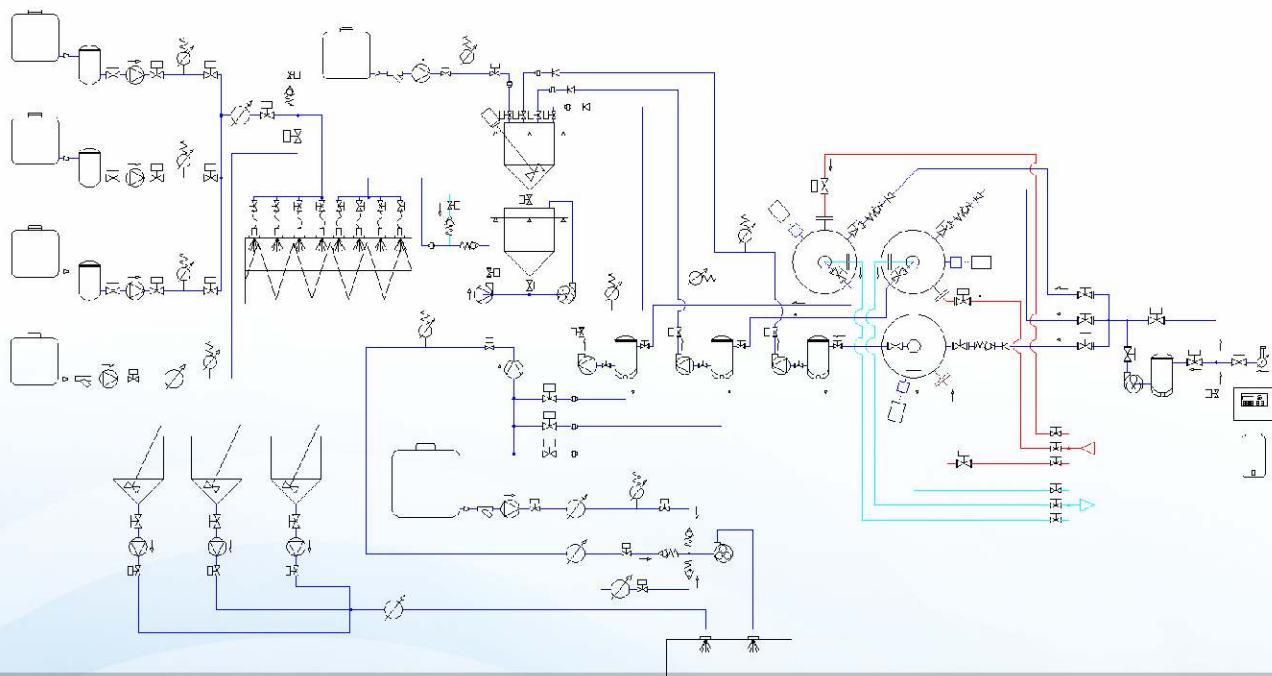
Tutto quanto customizzabile a seconda dei tipi di prodotti da dosare, il trattamento da effettuare e le richieste specifiche del cliente.

Idonei per micro e macro portate, prodotti densi e viscosi, per il dosaggio dei liquidi all'interno di miscelatori o per il travaso industriale

Continuous liquid dosage system complete with all required accessories: valves, pumps, delivery rate measurer, on-line mixers and sprayers.

All of which is customizable according to the type of products to be dosed, the process to be carried out and the client's specific requirements.

Suitable for micro and macro ranges, dense and viscous products, for dosing liquids inside mixers or for industrial decanting.





Dosaggio a batch > Dosamix | Batch dosing > Dosamix

## PESATURA DOSAMIX | WEIGHING DOSAMIX

Il sistema di pesatura DOSAMIX per macro componenti liquidi, consente il dosaggio (ino a 12 per la macchina standard), la preparazione di una miscela e l'iniezione del prodotto.

L'elettronica di gestione delle formule richiama i prodotti uno a uno nel primo contenitore, dosandoli per mezzo di celle di carico.

Una volta terminato il dosaggio si aziona il sistema di miscelazione che, a seconda del prodotto o del tipo di miscela da ottenere, può essere costituito dall'omogeneizzatore EML oppure dall'emulsionatore F400.

Terminata la miscela, avviene il passaggio del prodotto dal primo al secondo contenitore.

Il secondo contenitore, detto di stoccaggio, attende lo start della pompa di iniezione, nel frattempo nel primo riparte il ciclo di miscela.

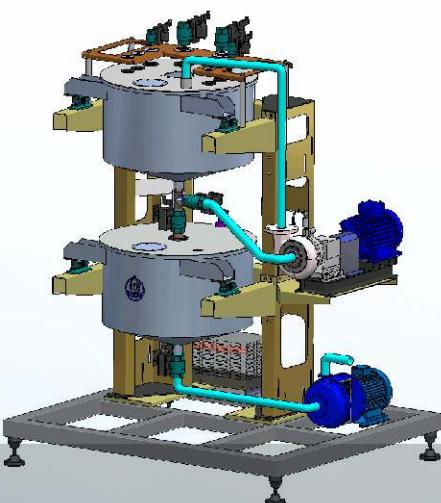
The weighing system DOSAMIX for macro components liquids, allows the dosage (up to 12 for standard machine), the preparation of a mixture and the injection of the product.

The electronic management of the formulas calls the products one at the time in the first tank, dosing is made through load cells.

Once the dosage is done, the system starts the mixing, that, depending on the product or type of mixture to obtain, can be made by the homogenizer EML or the emulsifier F400.

After mixing, there is the passage of the product from the first tank to second one.

The second tank, called storage tank, waits for the start of the injection pump, in the meantime in the first tank starts a new cycle of mixture.



Tipo Type	Capacità Capacity	Mixer Mixer	Liquidi Liquids
<b>DM 2/150 E</b>	150 L	EML 1/200	6
<b>DM 2/350 E</b>	350 L	EML 1/200	8
<b>DM 2/500 E</b>	500 L	EML 3/100	12
<b>DM 2/150 F</b>	150 L	F400 600	6
<b>DM 2/350 F</b>	350 L	F400 600	8
<b>DM 2/500 F</b>	500 L	F 400 600	4,5



Coating > Ricopertore a tamburo rotante | Coating > DRUM - Rotating drum coating machine

## RICOPERTORE A TAMBURU ROTANTE | DRUM - ROTATING DRUM COATING MACHINE

Il sistema di ricopertura DRUM COATER è una macchina completa, in grado di ricoprire in modalità in linea pellets, crocchette, patate in stick, verdure a cubetti, iocchi d'avena, corn lakes, riso soffiato, cereali, riso, etc.

Utilizzato per il trattamento o concia delle sementi per l'umidiificazione o per l'aggiunta di antiparassitari.

Per l'aggiunta di additivi liquidi come enzimi, grasso, digest, aromi, olio, olio d'oliva, antibiotici, vitamine, coloranti, cioccolato, caramellante, zuccheri etc.

Il sistema è in grado di aggiungere additivi in polvere come aromi, spezie, sale, cacao, enzimi, antibiotici, colorante etc.



Il sistema di ricopertura DRUM COATER VALVE è una macchina completa, in grado di ricoprire in modalità batch.

Il tamburo è corredata di un sistema a valvola sulla bocca di scarico, in modo

tale da rimescolare il prodotto più volte. Questo permette una ottima omogeneità di copertura su tutta la superficie del prodotto, anche ad elevate percentuali di additivo.

### IL SISTEMA È COMPOSTO DA:

- Tramoggia polmone, con celle di carico per mantenere sempre il livello del prodotto costante.
- Cocllea pesatrice per rilevare la quantità di prodotto da ricoprire.
- Sistema di preparazione e dosaggio dell'additivo liquido.
- Ricopertone DRUM COATER completo di struttura di sostegno, tamburo rotante azionato da motoriduttore, attuatore lineare per regolare l'inclinazione del tamburo, tramogge di carico e scarico, tenuta meccanica tra parte rotante e quella issa del tamburo.
- Spruzzatori motorizzati o statici.
- Gestore elettronico utilizzato per rilevare le portate istantanee del prodotto e dosare la giusta quantità di additivo impostata dall'operatore, aumentando o diminuendo a seconda della portata del prodotto. Visualizzazione delle portate istantanee o totalizzatore.

The coating system DRUM COATER is a complete machine, able to mix in line pellets, croquettes, potatoes stick, vegetables into cubes, oatlakes, corn lakes, puffed rice, cereals, rice etc.

Used for the treatment and tanning of dampness or for the addition of pesticides. For the addition of liquid additives such as enzymes, fat, digest, spices, oil, olive oil, antibiotics, vitamins, colours, chocolate, caramel, sugars etc.

The system is capable of adding powder additives as flavours, spices, salt, cocoa, enzymes, antibiotics, colours etc.



The coating system DRUM COATER VALVE is a complete machine, able to mix in batch mode.

The drum has a system valve on the outlet, so as to stir the product several times.

This allows an excellent coverage over the entire surface of the product, even at high percentages of additive.

### THE SYSTEM IS COMPOSED OF:

- Top hopper, with load cells to keep the level of the product constant.
- Weighing screw to detect the amount of products to be coated.
- System for the preparation and dosage of the liquid additive.
- DRUM COATER complete support structure, rotating drum driven by gearmotor, linear actuator to adjust the tilt of the drum, loading and unloading hoppers, mechanical seal between the rotary and fixed part of the drum.
- Motorised or static sprayers
- Electronic device used to detect the instant low of the product and determining the right amount of additive set by the operator, increasing or decreasing depending on the rate of the product. Display with instant low rate and totalizer.



Coating > Ricopertore a tamburo rotante | Coating > DRUM - Rotating drum coating machine

**RICOPERTORE A TAMBURO ROTANTE | DRUM - ROTATING DRUM COATING MACHINE**



**Varianti Prodotto - Product Variants**

Tipo - Type	Diameter	Range - Range	Additive	Note
<b>D C 600</b>	600 mm	2 t/h	1 - 10%	In line
<b>D C 800</b>	800	4 t/h	1 - 10%	In line
<b>D C 1000</b>	1000	6 t/h	1 - 10%	In line
<b>D C V 600</b>	600	/	1 - 10%	Batch
<b>D C V 800</b>	800	/	1 - 10%	Batch
<b>D C V 1000</b>	1000	/	1 - 10%	Batch



Dosaggio in continuo | Continuous dosage

## FILTRI A CESTELLO PER LIQUIDI | STRAINER FILTERS FOR LIQUIDS

Filtri a cestello in acciaio inox per qualsiasi tipo di liquido e con ampia gamma di portate.

I filtri possono essere corredati di camicia di riscaldamento ad olio diatermico oppure con circolazione di acqua calda. Il cestello estraibile con mesh da 0,5 a 10 mm, può essere raggiunto da un coperchio a sgancio rapido oppure da un coperchio langiato per alte pressioni.

Strainer filters in stainless steel for whatever type of liquid and with a wide range of delivery rates. The filters may be equipped with diathermic oil warming blankets, or hot water circulation blankets. The removable strainers, with a mesh from 0.5 to 10 mm, may be reached through a rapid release cover, or through a langed cover for high pressures.



**FCX/RE 210**



**FCX/RH 420**



**FSX 150**



Omogenizzatori ed Emulsionatori > Fusori | Blenders and mixers > Blenders

## FUSORI E MISCELATORI | BLENDERS AND MIXERS

*Il sistema di miscelazione automatizzato per batch MAB, ha il vantaggio di poter essere adeguato e progettato per le esigenze richieste dal cliente. A seconda del prodotto da miscelare il sistema può essere sviluppato con diversi accorgimenti.*

### CAMPPI DI UTILIZZO

#### • IND.ALIMENTARE

Per soluzioni liquide, per creme e paste.  
Dispersione di aromi, emulsioni e coloranti.

#### • IND.MANGIMISTICA

Per soluzioni liquide, per creme e paste.  
Dispersione di aromi, emulsioni e coloranti.

#### • IND.COSMESI

Per soluzioni liquide, per creme e paste.  
Dispersione di aromi, emulsioni e coloranti.  
Preparazione di tinture, shampoo, gel, pasta dentifricia etc.

*The automated batch mixing system MAB, has the advantage to satisfy special requests from the customer.*

### APPLICATIONS

#### • FOODIND.

For liquid solutions, creams and pastries.  
Dispersion of aromas, emulsions and colours.  
Preparation of liquid sauces and pastes,  
essential oils.

#### • FEEDMILLINGIND.

For liquid solutions, creams and pastries.  
Dispersion of aromas, emulsions and colours..

#### • COSMETICSIND.

For liquid solutions, creams and pastries.  
Dispersion of aromas, emulsions and colours.  
Preparation of dyes, shampoos, gels, toothpaste etc.





Altro > Generatore di vapore elettrici | Other > Electrical steam generators

## GENERATORE DI VAPORE ELETTRICI | ELECTRICAL STEAM GENERATORS

I generatori di vapore elettrici, risulta essere il modo più economico e pratico quando c'è bisogno di impiegare piccole quantità di vapore.

Esempi di applicazioni delle caldaie:

- Sterilizzazione degli impianti, mediante lancia in modo da dirigere il getto di vapore, oppure tramite collettore in modo da avere sempre pulita una superficie critica dell'impianto.
- Sterilizzazione e svuotamento della tubazione, a fine di ogni ciclo in ogni tubazione del processo produttivo, rimangono residui. Mediante un getto di vapore di pochi secondi, è possibile svuotare la tubazione.
- Sterilizzazione nelle cantine della linea di imbottigliamento
- È possibile utilizzare il vapore prodotto come fonte di riscaldamento per un processo produttivo, oppure per ottenere acqua calda.
- Pulizia e sterilizzazione degli ambienti in generale, è possibile utilizzare il getto del vapore mediante una pratica lancia

The electrical steam generators turn out to be the most economical and practical method when there is a need to use small quantities of steam.

Examples of applications for the boilers:

- Sterilization of the systems, by use of a lance in order to aim the steam jet, or through a fixed collector, in order to keep critical services of the system constantly clean.
- Sterilization and emptying of the tubing; at the end of every cycle, residues remain in each tube of the production process. It is possible to empty the tubing by using a short duration vapour jets.
- Sterilization in the storage areas of the bottling line
- It is possible to use steam produced as a heating source for productive purposes, as well as obtaining hot water.
- Cleaning and sterilization of the general environment; it is possible to utilize a steam jet with a custom-made lance

### SERIE SMALL

Generatori di vapore elettrici dotati di ruote per spostamenti, serbatoio per l'acqua interno e tubolessibile con lancia di lavaggio.

#### SMALL SERIES

Electrical steam generators equipped with wheels, internal water tank and flexible hose with wash lance.

<b>Serie Small Small series</b>	Cap. Boiler Cap. Boiler	Potenza Power	Bar Bar	Vapore Steam
<b>Mini 6</b>	5 L	6 kw	3,5	4,5 kg
<b>Medium 6-12</b>	12 L	6 - 12 kw	4,5	9,5 kg
<b>Maxi 10-20</b>	12 L	10 - 20 kw	4,5	16 kg

### SERIE BIG

Generatori di vapore elettrici non trasportabili, acqua proveniente da tubazione dell'azienda (no serbatoio interno), senza il tubo e la lancia di lavaggio.

#### BIG SERIES

Electrical steam generators not transportable, water from factory piping (no internal tank), no hose or washing lance.

<b>Serie Big Big series</b>	Cap. Boiler Cap. Boiler	Potenza Power	Bar Bar	Steam Steam
<b>Big 25</b>	60 L	25 kw	4,5	20 kg
<b>Big 36</b>	60 L	36 kw	4,5	28 kg
<b>Big 50</b>	60 L	50 kw	4,5	40 kg



Altro > Grassatrici per pani di strutto | Other > Fat blender for solid fats

## GRASSATRICI PER PANI DI STRUTTO | FAT BLENDER FOR SOLID FATS

Le grassatrici per pani di strutto per l'impiego di mangimi e più specificatamente per l'alimentazione suina, sono le più idonee e razionali per l'aggiunta dello strutto ai mangimi bilanciati durante la miscelazione.

Sono costituiti da una vasca in acciaio inox, riscaldamento mediante resistenze elettriche piane poste sotto al fondo, coibentazione con lana di roccia e lamierino protettivo, pompa di dosaggio ad ingranaggi, spruzzatore a pressione da posizionare sulla vasca miscelatrice e quadro elettrico di gestione.

Il dosaggio dell'olio può essere eseguito da un temporizzatore, oppure tramite misuratore di portata per una maggiore precisione.

The machine is used for feed production, or more specifically for pig feed, and suitable for the addition of fat to balanced feed during mixing

They are made up of a stainless steel vat, heating through base electrical resistances, insulated with mineral wool and protective lamination, gear dosing pump, pressure sprayer to be positioned on the mixer and electrical control box.

The dosage of oil can be carried out by a timer, or with a low meter for greater accuracy.



### Varianti Prodotto - Product Variants

Tipo - Type	Capacità - Capacity	Dosaggio - Dosing	Potenza - Power
GCT 240	240 LT	Temporizzato - timer	3.5 kw
GCT 560	550 LT	Temporizzato - timer	6.5 kw
GCC 240	240 LT	con contalitri - by low meter	3.5 kw
GCC 560	550 LT	con contalitri - by low meter	6.5 kw



Dosaggio a batch > MAB | Batch dosing > MAB

## MAB.V & MAB.P | MAB.V & MAB.P

Il contenitore da 50 a 1.000 litri, può essere sotto bilancia per il dosaggio di diversi prodotti, sottovuoto se c'è la necessità di evitare il formarsi di schiuma.

È possibile svilupparlo con fondo bombato, o di forma conica, e o con camicia di riscaldamento.

Il coperchio può essere issato alla struttura, in modo da poter essere ruotato a 90° per lo scarico totale. Oppure con ruote, per poter effettuare diversi batch in diversi tank.

L'agitatore è in genere doppio a due velocità, cioè a pale a giri lenti con raschiatore in materiale sintetico, e veloce di tipo dispersore per garantire un ottima omogeneicità del prodotto.

Il coperchio su cui viene issato l'agitatore, le valvole di carico ed eventuali accessori, permette di effettuare uno spostamento verticale in modo del tutto automatizzato.

Questo permette lo scarico del prodotto e la facile pulizia della macchina.

The tank from 50 to 1.000 litres, can be placed on weighing cells for the dosage of different products. Under vacuum if there is the need to avoid the formation of foam.

It can be made with dished heads, or a conical shape, and or with a heating system.

It can be fixed to the structure, able to rotate at 90 degrees for a total discharge, or with mobile with wheels for the preparation of several batches in several tanks.

The agitator is generally double two-speed, one with paddles at low speed, and one fast type dispersor to ensure an excellent homogeneous product.

The top lid, which supports the agitator, the load valves and any other accessories, allows its operation to be entirely automated.

This permits easy discharge of the product and cleaning of the machine.





Coating > MAK | Coating > MAK – intensive continuous mixer

## MISCELATORE INTENSIVE CONTINUO | INTENSIVE CONTINUOUS MIXER

Il miscelatore intensivo continuo è ideale per l'aggiunta di alte quantità di liquido nei cereali, nelle farine e nelle polveri in generale. Si possono utilizzare in abbinamento ai miscelatori orizzontali o verticali in modo da avere meno problemi di pulizia e gestione del miscelatore, per l'aggiunta di melasso, grasso, oli ecc. Oppure per l'aggiunta di altri additivi liquidi per il trattamento necessario.

Con il sistema MAK si eliminano totalmente i grumi, consentendo una miscela omogenea. Di facile installazione su qualsiasi tipo di impianto e di facile accesso per eseguire una perfetta pulizia interna.

### Dati tecnici generali

- Costruzione in acciaio inox
- Coltelli orientabili
- Potenza installabile 9 – 15 kw
- Portata 20 t/h
- I dati possono variare secondo delle necessità richieste

The intensive continuous mixer is ideal for adding large quantities of liquids into cereals, into flours and powders in general.

They can be used coupled with horizontal or vertical mixers in order to have less cleaning or management problems with the mixer; for the adding of molasses, fat, oils etc., or for the addition of other liquid additives necessary to the process.

With the MAK system, clots are completely eliminated, allowing for a uniform mix. Easy to install on whatever type of machinery, it is easily accessed in order to carry out perfect internal cleaning.

### General technical data

- Constructed in stainless steel
- Orientable knives
- Installable power 9 – 15 kW
- Mass delivery rate 20 t/hr
- Data may vary according to the necessities required





Altro > Pesature in continuo del solido | Other > Continuous weighing of solids

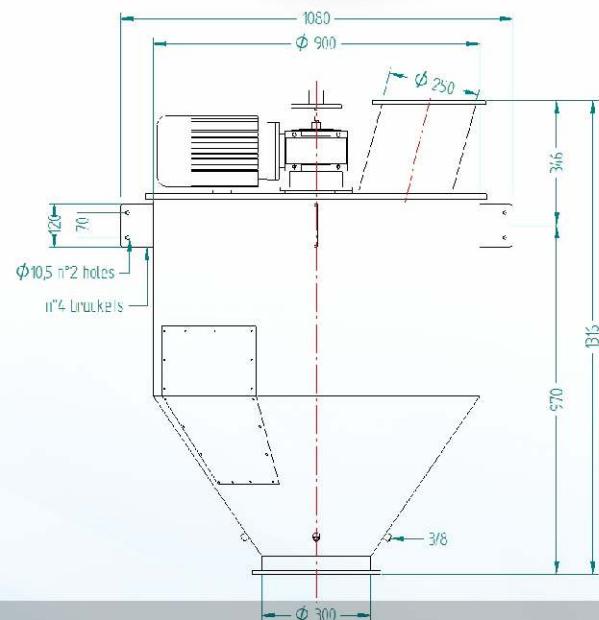
## MASS SPIN FLOW | MASS SPIN FLOW

Misuratore massico di portata in continuo, tramite un trasduttore di torsione integrato ed un elaboratore di dati in funzione delle forze di Coriolis, il MSF è in grado di rilevare la portata massica istantanea del prodotto solido: pellet, farine, crocchette, in generale qualsiasi prodotto solido di dimensioni inferiori ai 2 cm.

Rispetto ai tradizionali sistemi di pesatura, ha il vantaggio di avere ingombri ridotti e facilità nell'installazione, di non disperdere polveri nell'ambiente, ma soprattutto non necessita di tarature o configurazioni particolari al cambio dei diversi prodotti o per i diversi pesi specifici. L'elettronica di gestione oltre ad indicare la portata istantanea ed i totali, è predisposta per un uscita in frequenza per il controllo da remoto.

Mass measuring device of continuous delivery rate, using an integrated torsion transducer and a processor of Coriolis force data, the MSF is capable of instantaneously identifying the mass delivery rate of solid products: pellets, flours, croquettes; in general, any solid product of less than 2cm in size .

Compared with traditional weighing systems, it has the advantage of reduced bulk and ease of installation, does not disperse dust into the environment, but above all does not need calibration or special configuration on changing to different products, or for different specific weights. The management electronics, over and above indicating the instantaneous delivery rate and the totals, is designed with a frequency output for remote control.





Omogenizzatori ed Emulsionatori > Emulsionatori | Homogeneiser and Emulsifiers > Emulsifiers

## M.C.O. EASY DROP | M.C.O. EASY DROP

Miscelatore a pale a giri lenti, adatto per liquidi densi e viscosi.

È costituito da un sistema a leva di chiusura delle pale, che gli permette di essere inserito nei contenitori IBC, o in tutti quei casi in cui la bocca di entrata del contenitore ha un diametro di almeno 150 mm.

Il miscelatore può essere fissato su apposite staffe alla gabbia IBC, oppure ad una pratica colonna di sollevamento che può essere studiata per le singole necessità.

Mixer with slow turning paddles, for dense and viscous liquids.

Is made up of a system of paddle closing levers, which allows them to be inserted into the IBC containers, or in all those cases in which the opening of the container has a diameter of at least 150 mm.

The mixer may be fixed to an appropriate mount on the IBC cage, or to a custom lifting column which may be designed for individual requirements.





Dosaggio in continuo | Continuous dosage

## MICRODOSATORE LIQUIDI PIM.ELT | LIQUIDS MICRO-DOSER PIM.ELT

Il sistema di dosaggio PIM.ELT, è il metodo più affidabile, pratico e multifunzionale per dosare additivi liquidi in piccole quantità, è idoneo per il dosaggio di acidi, enzimi, coloranti, stabilizzanti, additivi alimentari, chimici... Consente di prelevare il liquido da dosare direttamente dal contenitore di stoccaggio e di effettuare il dosaggio in continuo, in modo proporzionale o a batch.

**Dosaggio in continuo** : Al segnale di abilitazione, che può essere dato manualmente dall'operatore oppure da un consenso esterno, la pompa inizia ad erogare il quantitativo pre-impostato dall'operatore.

Mantenendo in memoria i dati totalizzati.

**Dosaggio in continuo proporzionale** : questa funzione viene utilizzata quando il dosaggio dell'additivo deve essere regolato in modo proporzionale al passaggio di un prodotto principale (questo può essere solido o liquido) ed il segnale può provenire da un misuratore di portata, un nastro, una coclea... L'elettronica regola la portata dell'additivo in percentuale al prodotto principale e il dosaggio si arresta quando si arresta il passaggio del prodotto.

Sull'elettronica vengono visualizzate le portate istantanee di tutti i prodotti, con le varie unità di misura. Mantenendo in memoria tutti i dati totalizzati.

**Dosaggio a batch** : è possibile impostare una totalizzazione del prodotto in modo da fermare il dosaggio al suo raggiungimento. Il batch del totale pre-impostato, può far riferimento all'additivo oppure al prodotto principale.

La versione standard è idonea per un dosaggio fino a 200 lt/ora ed è costituita da una pompa a micro-ingranaggi a trascinamento magnetico, un sensore di flusso dell'additivo e l'elettronica di dosaggio. L'alimentazione è 220v monofase. Su richiesta è possibile aumentare le prestazioni e dosare fino a 3 additivi contemporaneamente.

The PIM.ELT dosing system is the most dependable, practical and multifunctional method for dosing liquid additives in small quantities, it is suitable for dosing acids, enzymes, colorants, stabilisers, food additives, chemicals... It permits the liquids to be dosed directly from the storage container and to carry out dosing in continuous, proportional or batch mode.

**Continuous dosage** : When receiving the enabling signal, which can be given manually by the operator or by an external authorisation, the pump starts to distribute the pre-set quantities set by the operator, maintaining the data totals memorized.

**Proportional continuous dosage** : this function is used when the additive dosage must be controlled in a manner proportional to the passage of the principal product (this may be solid or liquid) and the signal may originate from a delivery rate measurer, a conveyor belt, a screw feeder...

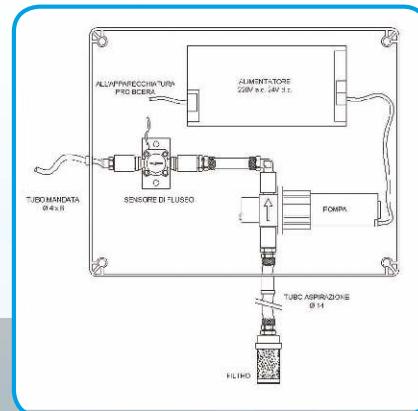
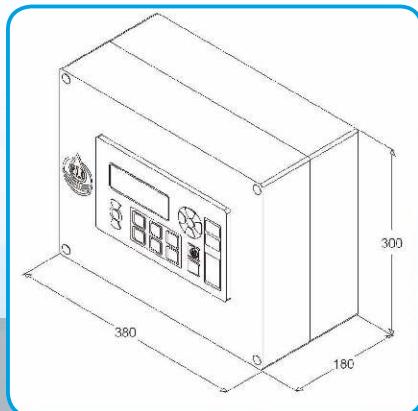
The electronics control the delivery rate of the additive as a percentage of the principal product, and the dosage is halted when the passage of the product is stopped.

The electronics unit displays the instantaneous delivery rates of all the products, with the various units of measurement, maintaining all the totals data memorized.

**Batch dosage** : it is possible to set product total in such a manner as to stop the dosage once the set total is dosed. The batch of the preset total may refer to the additive or the principal product.

The standard version is suitable for a dosage up to 200 L/hr and is made up of a magnetic transmission micro-gear pump, an additive flow sensor and the dosage electronics. It is powered by single phase 220V.

On request, it is possible to increase the specification to enable dosing of three additives simultaneously.





Dosaggio in continuo | Continuous dosage

## MISURATORI DI PORTATA | FLOW METERS



### MISURATORI MECCANICI DI PORTATA

**CDN** : Contalitri volumetrico a disco nutante, idoneo per il dosaggio di ogni tipo di liquido anche ad alta viscosità. Buona affidabilità, semplice design.  
1% di precisione sul prodotto dosato. Corpo in AISI, disco in Telon-AISI. Lancia impulsi REED.  
Su richiesta attacchi langiati e camera di preriscaldo.



**CPO** : Contalitri volumetrico a disco nutante, idoneo per il dosaggio di liquidi alimentari. Buona affidabilità, semplice design. 1% di precisione sul prodotto dosato. Corpo in AISI, pistone in Telon .Lancia impulsi REED. Su richiesta attacchi langiati e camera di preriscaldo.  
I due misuratori possono essere corredati di scheda elettronica con divisione d'impulsi oppure elettronica VES791 con funzione di totalizzatore e predeterminatore

### MECHANICAL FLOW METER

**CDN** : Rotating disc volume counters, suitable for the dosage of every type of liquid even at high viscosity. Good reliability, simple design.  
1% precision on the product being dosed. Bodywork in AISI, disc in Telon-AISI. REED pulse emitter.  
Flange connectors and pre-warming chamber on request.

**CPO** : [Rotating] disc volume counters, suitable for the dosage of liquid foodstuffs. Good reliability, simple design. 1% precision on the product being dosed. Bodywork in AISI, Pistons in Telon. REED impulse launcher. Flange connectors on request and pre-warming chamber.  
The two measuring devices can be equipped with electronic cards with impulse frequencies or VES791 Electronics with totalizer function and pre-determinator

Tipo - Type	Min low	Max low
<b>CDN 1"</b>	200 l/h	6000 l/h
<b>CDN 2"</b>	2000 l/h	22000 l/h
<b>CPO 1"</b>	180 l/h	2300 l/h
<b>CPO 2"</b>	500 l/h	9000 l/h



### MISURATORI ELETTROMAGNETICI DI PORTATA

Misuratori elettromagnetici di portata per liquidi conducibili, dedicati al settore industriale. I misuratori sono a passaggio totale del liquido senza strozzature, il corpo come gli elettrodi di misurazione sono in acciaio inox, mentre il rivestimento interno è in Telon.  
Gli attacchi al processo possono essere langiati, DIN o Wafer e possono avere l'elettronica a bordo con uscita 4.20mA oppure con elettronica separata con visualizzatore di portata ed uscita in frequenza

### ELECTROMAGNETIC FLOW METER

Electromagnetic delivery rate measuring device for conductive liquid, aimed at the industrial sector. The low meter gives total passage of liquid type without chokes, the bodywork, as with the measuring electrodes, is made of stainless steel, while the inner coating is in Telon.  
The process connectors may be langed, DIN or Wafer and may carry electronics with 4.20mA outlet or with separate electronics with delivery rate display and output in frequency



Dosaggio in continuo | Continuous dosage

## MISURATORI DI PORTATA | FLOW METERS

Tipo - Type	Versione/Version	Range	Elect. Onboard
<b>1013</b>	Flange	0,8 - 200	/
<b>1016</b>	DIN	0,8 - 200	/
<b>1116</b>	Wafer	0,015 - 2	/
<b>1025</b>	Flange	0,8 - 200	yes
<b>1024</b>	Wafer	0,015 - 2	yes



### MISURATORE SU TROLLEY

Misuratore di portata carrellato in acciaio inossidabile con ruote gommate.  
 La macchina trova impiego in tutti quei settori dove è necessario predeterminare una quantità di liquido ed è programmabile per la funzione in continuo o a batch, per il caricamento, la distribuzione in cisterne o per sistemi di riempimento.  
 L'operatore deve solo impostare da display la quantità di prodotto, al raggiungimento l'elettronica darà un segnale per fermare il dosaggio. E' possibile implementare la macchina con una valvola d'intercettazione automatica e di teleruttori di gestione della pompa.

### FLOW METER ON TROLLY

Trolley low meter in stainless steel with rubber wheels.  
 The machine is used in all sectors where it is necessary to predetermine a quantity of liquid and is programmable for its function in continuous or batch mode, for loading, distribution in cisterns, or for reilling systems.  
 The operator need only set the product quantity on the display, and on reaching this the electronics will pass a signal to stop the dosage.  
 It is possible to equip the machine with an automatic interception valve and a pump management remote control switch.

DN mm	Min. misurabile (mc/h)	Min. F.S. (mc/h)	Max F.S. (6m/s) (mc/h)	Max F.S. (12m/s) (mc/h)
<b>15</b>	0,067	0,4	4	8
<b>20</b>	0,14	0,8	8	16
<b>25</b>	0,17	1	10	20
<b>32</b>	0,34	2	20	40
<b>40</b>	0,5	3	30	60
<b>50</b>	0,07	4	40	80



Dosaggio a batch > MLBS | Batch dosing > MLBS

## PESATURA MLBS | WEIGHING MLBS

Il sistema di pesatura MLBS per macro componenti liquidi, consente il dosaggio (ino a 12 per la macchina standard), la preparazione di una miscela e l'iniezione del prodotto.

L'elettronica di gestione delle formule richiama i prodotti uno a uno nel primo contenitore, dosandoli per mezzo di celle di carico.

Una volta terminato il dosaggio si aziona il sistema di miscelazione emulsionatore F400.

Terminata la miscela, la macchina attende lo start della pompa di iniezione.

*Le bilance DOSAMIX e MLBS consentono di ottenere un ottima omogeneicità del prodotto, risparmiando tempo sul ciclo di lavoro. Le macchine ed il sistema possono essere sviluppati a seconda delle esigenze del cliente e dei prodotti da dosare.*

The weighing system MLBS for macro components liquids, allowing the dosage (up to 12 for standard machine), the preparation of a mixture and the injection of the product.

The electronic management of the formulas calls the products one at the time in the first tank, dosing is made through load cells.

Once the dosage is done, the system starts the emulsifier F400.

After mixing, the machine waits for the start of the injection pump.

*The weighing system DOSAMIX and MLBS gives an excellent mixed product, saving time on cycle work.*

*The machines and the system can be developed according to customer requirements and products.*

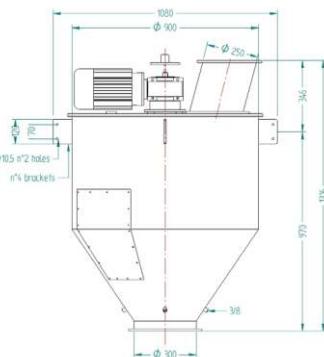


Tipo - Type	Capacità Capacity	Mixer - Mixer	Liquidi Liquids
<b>MLBS 150</b>	150 L	F400 600	8
<b>MLBS 300</b>	300 L	F400 800	8
<b>MLBS 500</b>	500 L	F400 1100	12
<b>MLBS 1000</b>	1000 L	F400 1100	12
<b>MLBS LC 150</b>	150 L	F400 600 S	8
<b>MLBS LC 150</b>	300 L	F400 800 S	8



Coating > Mass spin coater | Coating > Mass spin coater

## MASS SPIN COATER | MASS SPIN COATER



Il sistema di trattamento e ricopertura brevettato MASS SPIN COATER è il nuovo e rivoluzionario sistema per il coating e l'aggiunta di additivi sui prodotti solidi. Tramite un trasduttore di torsione integrato ed un elaboratore di dati in funzione delle forze di Coriolis, il MSC è in grado di rilevare la portata massica istantanea del prodotto

solido (pellet, farine, crocchette...) Questo permette di regolare in modo proporzionale l'aggiunta degli additivi da dosare per il trattamento.

Il MSC garantisce l'omogeneità del prodotto inito e grazie alle dimensioni ridotte e alla pesatura, ne facilita l'installazione in qualsiasi punto dell'impianto, che sia sulla tubazione di trasporto in caduta o a fine produzione direttamente sul carico dell'automezzo.

E' utilizzato per l'aggiunta di additivi sia polveri che liquidi:

- **Grassatura** : per l'aggiunta di oli vegetali, strutto e grassi in genere. Per l'aggiunta di melasse e altri prodotti largamente utilizzati sui prodotti initi.

- **Enzimi** : per l'aggiunta di enzimi liquidi ed enzimi in polvere direttamente sul prodotto inito, così da evitare contaminazioni tra i diversi prodotti ed evitare sprechi dovuti alla degradazione degli enzimi durante la produzione del mangime.

- **Condensazione delle polveri** : Le polveri ini in un ambiente saturo delle stesse, provocano seri problemi come l'esplosione ed il conseguente incendio nonché gravi affezioni respiratori per il personale addetto e non ultimo danni agli impianti.

Con il MSC la polvere viene condensata in particelle grossolane che rimangono nel ciclo produttivo senza più creare problemi.

- **Umidiificazione** : per il trattamento di umidiificazione delle materie prime con l'aggiunta di acqua e acidificanti con controllo in retroazione dell'umidità presente nei cereali.

- **Medicato post pelletatura** : L'aggiunta di medicato nella produzione del mangime avviene normalmente nella fase di miscelazione con problemi di contaminazione e perdita di principio attivo per lo stress meccanico e termico.

Con il MSC è possibile aggiungere antibiotici, coccidiostatici, vitamine ecc.. sia queste in forma liquida che in polvere. Questo trattamento è possibile grazie all'impiego di Seal4Feed™ un prodotto ilmante ARDA INNOVATIONS.

Per l'impiego ed il trattamento di certi prodotti è necessario utilizzare il prodotto ilmante Seal4Feed™, per maggiori informazioni riguardo il prodotto, consultare il sito

[www.corntech.pl](http://www.corntech.pl)

[www.ardainnovations.it](http://www.ardainnovations.it)

The treatment and coating system, patented as MASS SPIN COATER, is the new and revolutionary system for coating and adding additives onto solid products.

Through an integrated torsion transducer and a processor of Coriolis force data, the MSC is capable of identifying the mass delivery rate of solid products (pellets, lours, croquettes...). This permits a proportional control for adding doses of additives for the process.

The MSC guarantees the uniformity of the finished product and thanks to reduced dimensions and weight, installation is made easy at any point of the system, be it on the transport piping in the drop, or at the end of production directly onto the vehicle load.

It is used for applying either powder or liquid additives:

- **Fat** : for adding vegetable oils or fat in general.

For adding molasses and other products largely used on the finished products.

- **Enzymes** : for adding liquid enzymes and powder enzymes directly onto the finished product, to avoid cross contamination between the various products and to avoid waste due to degradation of the enzymes during the production of feed.

- **Powder condensation** : Fine powders, in an environment saturated with the same, cause serious problems such as explosions and subsequent fires, as well as serious respiratory problems for personnel and, last but not least, damage to the plant.

With the MSC, the powder is condensed into coarse particles which remain in the production cycle without creating further problems.

- **Humidification** : for the treatment of humidification in raw materials with the addition of water and acidifiers with retroactive checks of humidity present in cereals.

- **Treatment after pelletizing** : The addition of medicines in the production of feed is normally carried out in the mixing phase with contamination problems and loss of active ingredients due to mechanical and thermal stresses.

With the MSC it is possible to add antibiotics, coccidiostats, vitamins etc, whether in liquid or powder form. This process is possible thanks to the utilization of Seal4Feed™, a filming agent product of ARDA INNOVATIONS.

For the use and processing of certain products, it is necessary to use the Seal4Feed™. For further information about the product, consult the following websites

[www.corntech.pl](http://www.corntech.pl)

[www.ardainnovations.it](http://www.ardainnovations.it)



Coating > Mass spin coater | Coating > Mass spin coater

## MASS SPIN COATER | MASS SPIN COATER



### Varianti Prodotto - Product Variants

Tipo - Type	Capacità - Capacity	Note	Potenza - Power
<b>MSC-L 25</b>	3-25 t/h	weighing and spraying	2.2 kw
<b>MSC-L 50</b>	25-50 t/h	weighing and spraying	2.2 kw
<b>MSC-L-CR 25</b>	3-25 t/h	heating chamber	2.2 kw
<b>MSC-L-CR 50</b>	25-50 t/h	heating chamber	2.2 kw
<b>MSC-S</b>	1-60 t/h	only spraying	2.2 kw
<b>MSC-S-CR</b>	1-60 t/h	heating chamber, only spraying	2.2 kw



Altro > Pesature in continuo del solido | Other > Weighing belt

## NASTRO PESATORE | WEIGHING BELT

Il nastro pesatore è il sistema di dosaggio ideale per quei prodotti delicati che si possono rompere sotto le azioni meccaniche, il nastro è costituito da un rullo motorizzato e uno folle, tappeto in materiale sintetico, tramogge in acciaio inox, sponde di sostegno in alluminio e cella di carico.

L'elettronica fornita è in grado di totalizzare il prodotto dosato, indicare la portata istantanea ed uscita in frequenza.

The weighing belt is the ideal dosing system for those delicate products which can break under mechanical actions, the Weighing belt is made up of a motorized and a free roller, a roller carpet made of synthetic material, hoppers in stainless steel, support sides in aluminium and load cell.

The electronics supplied is capable of totalizing the dosed product, indicating the instantaneous delivery rate and the frequency output.

### Varianti Prodotto - Product Variants

Tipo - Type	Capacità Capacity	Potenza - Power
<b>ENP-4</b>	6 t/h	0.37 kw
<b>ENP-5</b>	12 t/h	0.37 kw
<b>ENP-6</b>	20 t/h	0.37 kw

Altro > Pesature in continuo del solido | Other > Screw feeder weighing machine

## COCLEA PESATRICE | SCREW FEEDER WEIGHING MACHINE

La coclea pesatrice è interamente in acciaio inox completa di n°3 celle di carico.

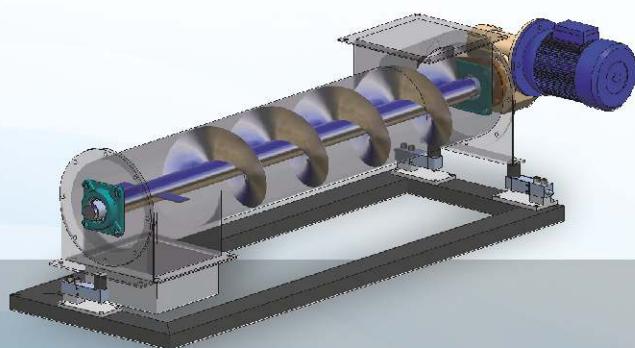
A seconda della portata richiesta è possibile modificare il diametro della spira ed i giri.

L'elettronica fornita è in grado di totalizzare il prodotto dosato, indicare la portata istantanea ed uscita in frequenza.

The screw feeder weighing machine, entirely made of stainless steel, complete with N°3 load cells.

According to the low delivery rate required it is possible to modify the diameter of the coil and the rotations.

The electronics supplied are capable of totalizing the dosed product, indicating the instantaneous delivery rate and the frequency output.





Omogenizzatori ed Emulsionatori > Omogeneizzatori | Homogeneiser and Emulsifiers > Homogeneiser

## OMOGENEIZZATORI | HOMOGENEISER

L'omogeneizzatore EML, grazie all'alto potere tagliente ottenuto dal lavoro meccanico e dall'azione idraulica del Rotore/Statore, permette di ottenere una elevata miscela del prodotto, di ridurre le dimensioni delle particelle, dei solidi in sospensione ed eliminare i grumi. In base al tipo di prodotto, l'installazione può essere fatta in linea o per riciclo.

Grazie all'effetto pompante, è possibile installare la macchina senza l'utilizzo di pompe, nel caso si utilizzi un prodotto molto viscoso, sarà comunque possibile installarne una sulla linea.

L'EML è adatto per qualsiasi liquido, crema e pasta, per l'uso nei settori delle vernici, delle ceramiche, chimico, nel settore alimentare e mangimistico.

Per la dispersione di polveri in liquidi. Inoltre l'utilizzo dell'EML nell'impianto permette di abbassare i tempi di lavoro e aumentare la quantità del prodotto.

**COSTRUZIONI SPECIALI A RICHIESTA**  
**EFFETTO POMPA PER LIQUIDI A BASSA VISCOSITÀ**  
**MONTAGGIO DELLA MACCHINA IN LINEA O IN RICICLO**

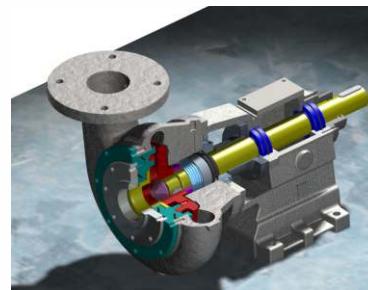
The homogeniser EML, thanks to the high cutting effect obtained from the mechanical and hydraulic work of the Rotor and Stator, creates a highly mixed product, reduces the size of particles, and eliminates suspended solids and lumps. Depending on the type of product, homogenisers can be installed online or used to recycle products.

Thanks to the pump effect, it is possible to install the machine without the use of pumps, in the case when very viscous products are used, it may be better to install a pump on line.

The EML is suitable for any kind of liquid, cream and pastes, for use in the paint, ceramics, in the chemical, food and feedstuff industries.

Installations for dispersing powders in liquids. The use of the EML allows lower-working-time and increased product quality.

**SPECIAL CONSTRUCTION ON REQUEST**  
**INSTALLATION ONLINE OR RECYCLING**  
**PUMP EFFECT ON LOW VISCOSITY LIQUIDS**



**STATORE**  
STATOR

**ROTORE**  
ROTOR

La portata viene influenzata dalla viscosità, è inoltre possibile utilizzare una pompa di alimentazione  
The flow depends on the viscosity of the product, and it can increase supplying the liquids with pumps

Tipo Type	Motore Motor	Velocità Speed	In/Out	Flow	Note
<b>EML 1.5/P</b>	1,5 KW	2800rpm	¾ gas	50 lt/min	plastic construction
<b>EML 1.5/200</b>	1,5 KW	2800rpm	¾ gas	50 lt/min	high mixing, low cutting
<b>EML 1.5/300</b>	3 KW	2800rpm	¾ gas	80 lt/min	high mixing, low cutting
<b>EML 3/100</b>	5.5 -7.5 KW	1400/2800rpm	2" / DN80	200 lt/min	high mixing, high cutting
<b>EML 3/400</b>	30 - 55 KW	1400rpm	DN100	800 lt/min	high mixing, high cutting



Dosaggio in continuo | Continuous dosage

## POMPE INDUSTRIALI | INDUSTRIAL PUMPS

Fabbricazione propria di pompe per il dosaggio di liquidi viscosi:

- **Serie PF** : Pompe speciali a palette retrattili, interamente in acciaio inox per l'impiego nelle aziende chimiche, alimentari, enologiche... Idonee al dosaggio e trasferimento di liquidi viscosi e con particelle in sospensione. La particolare conformazione della pompa non rovina il prodotto, ed è inoltre idonea per basse velocità di rotazione. Grazie alla larga frontale ed al rotore calettato sull'albero, è idonea per le applicazioni che necessitano una continua pulizia. Tutto questo è possibile in pochi minuti e senza dover smontare la pompa dalle tubazioni. Le portate vanno dai 500 ai 1500 lt/minuto.
- **Serie GP** : Pompe speciali ad ingranaggi costruite in acciaio inox supportate da cuscinetti e tenuta meccanica doppia. Idonee per prodotti corrosivi ed abrasivi.
  - GP10 - 600 lt/h
  - GP20 - 1200 lt/h
  - GP100 - 6000 lt/h
  - GP300 - 18000 lt/h
- **Serie B** : Pompe ad ingranaggi per varie esigenze e di varie configurazioni, costruzione del corpo in acciaio inox o in ghisa, valvole di by-pass e tenute a baderna o meccaniche. Le portate possono andare dai 3 ai 600 litri al minuto.

Own manufacture of pumps for dosing viscous liquids:

- **PF Series** : Special pumps with retractable paddles, made entirely of stainless steel for use in chemical, food, and wine businesses... suitable for the dosage and transfer of viscous liquids and liquids with particles and suspension. The particular structure of the pump does not ruin the product, and is furthermore suitable for low rotational speeds. Thanks to the forward large and the rotor shrunk onto the shaft, it is suitable for applications which require continuous cleaning. All this is possible in a few minutes without having to dismantle the pump from the tubing. The delivery rate is from 500 to 1500 L/min
- **GP series** : Special gear pumps made from stainless steel, supported on bearings and mechanical double seals. Suitable for corrosive and abrasive products.
  - GP10 - 600 lt/h
  - GP20 - 1200 lt/h
  - GP100 - 6000 lt/h
  - GP300 - 18000 lt/h
- **B series** : Gear pumps for various requirements and of various configurations, construction of the bodywork in steel or in cast iron, bypass valves and packing, or mechanical, seals. Delivery rates may be from 3 to 600 litres per minute.





Dosaggio in continuo | Continuous dosage

## PRO BOERA | PRO BOERA

Il dosatore “PRO BOERA 1.A” è stato studiato per l'utilizzo nell'industria enologica e delle bevande, più propriamente per dosare in continuo gomma arabica, anidride solforosa, enzimi, coloranti, acidi, aromi, conservanti, o comunque altri additivi liquidi.

- Il dosatore “PRO BOERA 1.A 1P” permette di dosare un solo additivo per volta.
- Il dosatore “PRO BOERA 1.A 2P” è composto da n°2 pompe dosatrici a pistone e n°1 scheda di espansione. Permette di dosare due additivi contemporaneamente nella stessa linea e di visualizzare i dati relativi ai due dosaggi.
- Il dosatore “PRO BOERA 1.A 3P” è composto da n°3 pompe dosatrici a pistone e n°2 scheda di espansione. Permette di dosare tre additivi contemporaneamente nella stessa linea e di visualizzare i dati relativi ai due dosaggi.

The dosing machine “PRO BOERA 1.A” is designed for use in the wine and beverage industry, and more specifically for the dosing of Arabic gum, sulphur dioxide, enzymes, colours, acids, aromas, or other liquid additives.

- The dosing machine “PRO BOERA 1.A 1P” doses one additive at the time.
- The dosing machine “PRO BOERA 1.A 2P” is composed of No. 2 dosing piston pumps and n°1 expansion card. It allows the dosing of two additives in the same line simultaneously, and view data of the two doses.
- The dosing machine “PRO BOERA 1.A 3P” is composed of No.3 dosing piston pumps and n°2 expansion card. It allows the dosing of three additives in the same line simultaneously, and view data of the two doses.





Dosaggio in continuo > Pro Boera | Dosaggio in continuo > Pro Boera

## PRO BOERA | PRO BOERA

### LOGICA DI FUNZIONAMENTO

- Rilevazione del livello del prodotto principale.
- Pompare dell'additivo nella quantità prestabilita.
- Totalizzazione dei valori rilevati
- Comunicazione con altri soggetti elettronici (PC, stampante, palmare). Tramite la tastiera della centralina elettronica l'operatore può scegliere la quantità di additivo da aggiungere e il modo: manuale o automatico.
- In manuale la quantità viene programmata tramite i tasti + e - : in questo il livello dell'additivo è costante.
- In modo automatico l'operatore sceglierà la quantità da aggiungere in percentuale e darà lo start al sistema.

Al passaggio del prodotto principale, il misuratore magnetico rileva in continuo la portata inviandola alla centralina. La pompa a pistone azionata dalla centralina fornisce la quantità di additivo nella quantità programmata.

La regolazione avviene variando la velocità di rotazione del motore controllata in retroazione.

- Se la quantità del prodotto principale erogato varia, anche l'additivo varierà per mantenere costante la percentuale di aggiunta.
- Le quantità erogate vengono totalizzate e mantenute in memoria.

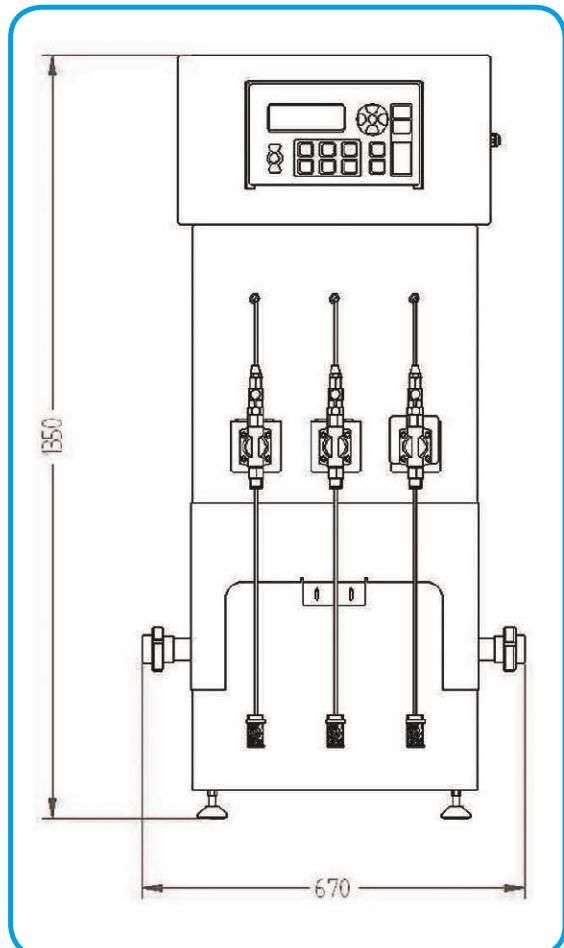
### THE DOSER'S OPERATING LOGIC

- Detecting the level of the main product.
- Pumping the set quantity of additive
- Totalling the values measured
- Communication with other electronic medium (PC, printer, palm). By means of the electronic control unit keyboard, the operator can choose the quantity of additive to add manually or automatically.
- Manually, the quantity is programmed with the + and - keys : in this case the level of Arabic gum is constant.
- Automatically, using the relative keys, the operator chooses the quantity to add in percentual and gives the start command to the system.

As the main product goes through, the magnetic measuring device continuously measures the level and sent to the electronic control unit. The piston pump, operated by the control unit, supplies the programmed quantity of additive.

Adjustment is done by varying motor rotation speed and feedback adjustment.

- If the quantity of main product supplied varies so will the quantity of additive, to keep percentage constant.
- The quantities supplied are totalised and stored.





Spruzzatori | Spruzzatori

## SGP - SOG - TLS | SGP - SOG - TLS



**SGP** Lo spruzzatore SGP è idoneo per spruzzare liquidi puliti a media e bassa viscosità quali olio, grassi, acqua, acidi, aromi etc... Questo tipo di spruzzatore necessita di pressione di esercizio del liquido ed è servoassistito da aria pneumatica.



**SOG** è stato ideato per spruzzare il melasso nella pressa cubettatrice utilizzando il vapore, ed è comunque idoneo in tutti quei casi in cui è necessario spruzzare liquidi densi.

Grazie all'iniettore con foro da 5 mm è largamente utilizzato per spruzzare liquidi con particelle in sospensione. Questo tipo di spruzzatore è servoassistito da vapore o aria pneumatica.



**TLS** Questo ugello viene utilizzato per spruzzare liquidi vari anche ad alta viscosità e con corpi solidi in sospensione. La sua particolare costruzione garantisce una buona chiusura dell'ugello erogatore a ciclo avvenuto evitando il gocciolio continuo degli ugelli tradizionali e soprattutto non crea problemi di intasamento.

**SGP** The SGP sprayer is suitable for spraying clean liquids of medium and low viscosity such as oil, fats, water, acids, flavours... This type of sprayer requires pressure to move the liquid and is powered by pneumatic air.

**SOG** was designed for spraying molasses in the cubing press using steam, and is nevertheless suitable in all those situations where dense liquids are to be sprayed.

Thanks to injectors with 5 mm outlets, it is largely used for spraying liquids with particles in suspension. This type of sprayer is powered by steam or pneumatic air.

**TLS** this nozzle is used to spray various liquids, even at high viscosity and with solid bodies in suspension. Its special construction guarantees a firm closure of the sprayer nozzle on completion of the cycle, avoiding the continuous dripping of traditional nozzles and, above all, it does not have problems with clogging.

**TLS 1**



Type - Type	Mounting	Range	Assist	Note
<b>SGP</b>	TOP	0-8 lt/min	pneum. air	Pressure sprayer, clean liquids
<b>SOG</b>	TOP	0-20 lt/min	steam	Viscous liquids and small particles
<b>TLS 0.5</b>	SIDE/TOP	0-20 lt/min		pressure sprayer, no drops
<b>TLS 1</b>	SIDE/TOP	5-30 lt/min	pneum. air	pressure sprayer, no drops
<b>TLS online</b>	SIDE/TOP	5-25 lt/min		no lange, on pipe mounting



Dosaggio in continuo | Continuous dosage

## SIVERA | SIVERA

Il dosatore SIVERA è studiato per dosare Additivi liquidi come Gomma arabica, Enzimi, Anidride solforosa e altri, in modo proporzionale rispetto al passaggio di un prodotto principale. In più, grazie al contenitore carrellato, è possibile miscelare diversi additivi insieme tra loro e/o spostare la macchina per il dosaggio in diversi punti dell'azienda.

The SIVERA is specially studied to dose additives such as Arabic gum, enzymes, sulphur dioxide etc, in a proportional way to a main product. In addition, thanks to the trolley tank, you can mix different additives together with each other and/or move the machine for dosing in different points in the factory.

### DOSATORE SIVERA

Il dosatore SIVERA è composto da un contenitore da 150 litri a fondo conico, appoggiato su una struttura di sostegno carrellato con tre ruote periscopiche di piccolo ingombro. Miscelatore ad immersione issato sul coperchio. Chiusino d'ispezione a sgancio rapido. Un misuratore elettromagnetico per rilevare la portata del prodotto principale. Una pompa a pistoni per il dosaggio dell'additivo. Quadro elettrico con apparecchiatura tipo PRO BOERA.

### DOSING SYSTEM SIVERA

The dosing system SIVERA consist in a 150 litres tank with conical base, supported on a trolley structure with three wheels in a small dimension.

Immersion mixer ixed on the top lid. Hole inspection with quick release cover. A electromagnetic meter to detect the low of the main product. A piston pump for the dosage of the additive. Electrical panel with equipment type PRO BOERA.





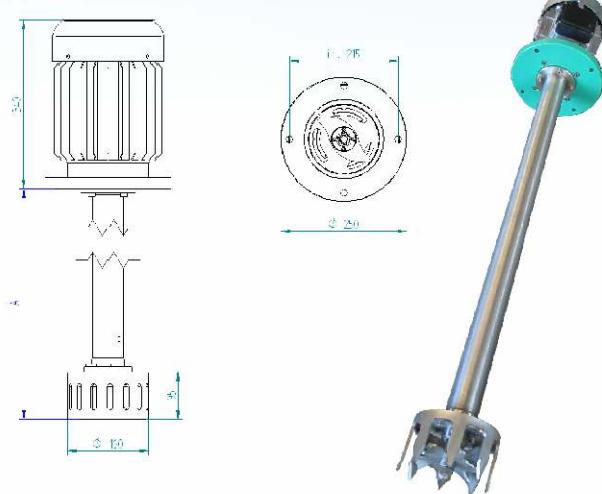
Omogenizzatori ed Emulsionatori > Emulsionatori | Homogeneiser and Emulsifiers > Emulsifiers

## EMULSIONATORE VERTICALE F400 | VERTICAL EMULSIFIER F400

L'emulsionatore verticale è idoneo per miscelare e disperdere diversi liquidi o polveri in liquidi, all'interno di vasche e cisterne. L'ottimizzazione della miscela è garantita dall'effetto rotore / statore. L'elica è disegnata per ottenere il miglior rendimento ai minimi consumi, mentre lo statore permette elevate rese di dispersione.

The vertical emulsifier is suitable for mixing and dispersing various liquids or powders in liquids, inside tanks and cisterns.

The optimization of the mixture is guaranteed by the rotor / stator effect. The propeller is designed to obtain the best return for minimum consumption, while the stator permits high dispersion returns.



### Varianti Prodotto - Product Variants

Tipo - Type	Effetto - Effects	A	KW
<b>F400.6</b>	standard for any liquid	600	4
<b>F400.8</b>	standard for any liquid	800	4
<b>F400.11</b>	standard for any liquid	1100	4
<b>F400.6.R</b>	dense liquids	600	4
<b>F400.8.R</b>	dense liquids	800	4
<b>F400.11.R</b>	dense liquids	1100	4
<b>F400.6.CX</b>	COWLESS mixer	600	4
<b>F400.8.CX</b>	COWLESS mixer	800	4
<b>F400.11.CX</b>	COWLESS mixer	1100	4
<b>F400.6</b>	simple mixer	600	4



Biuro Projektowo Inwestycyjne **CORNTech**  
Janusz Laudański  
tel/fax +48 58 692 82 61  
ul. Tęczowa 58  
83-010 STRASZYN, POLAND  
NIP: 584 035 36 25  
REGON: 220001615  
mail: [info@corntech.pl](mailto:info@corntech.pl)