



POME FRUIT PROCESSING MACHINERY



MASCHINEN ZUR VERARBEITUNG VON KERNOBST



MACCHINE PER LAVORAZIONE DI FRUTTA A SEMI



🇬🇧 ABOUT US

NIKO is a family company founded in 1994 which operates in the area of production of stainless steel products. Originally focused on the production of pneumatic presses, the company eventually expanded its range of activities to manufacturing all kinds of fruit processing machinery. Today our company offers a wide range of products with different capacities for the production of wine, fruit juices and purées.

Our products are made from the finest materials and meet various security requirements and standards, which we are proud of. This is also recognised by our satisfied customers. It is important for us to justify customers' confidence. We strongly believe that quality, reliable and durable machines for fruit processing lead to excellent final products.

Flexibility is our distinction. We listen to customers' desires and needs about their final products, we discuss them and try to respond to them with the best possible solution. The solution has to be reliable, sustainable and environmentally friendly.

🇩🇪 ÜBER UNS

Die Firma **NIKO** ist ein Familienbetrieb, der im Jahr 1994 gegründet wurde und in der Herstellung von Produkten aus rostfreiem Stahl etabliert ist. Das Unternehmen hat sich neben seiner ursprünglichen Orientierung, der Herstellung von Traubenpressen, mit der Zeit zum Hersteller von Maschinen für die Verarbeitung von Obst entwickelt. Heute bietet NIKO eine breite Palette von Produkten mit verschiedenen Kapazitäten, die der Herstellung von Wein, Obstsaften und Obstmus dienen.

Unsere Produkte werden aus den besten Werkstoffen hergestellt und entsprechen verschiedenen internationalen Sicherheitsrichtlinien. Unsere Produkte sind von hoher Qualität, was auch von unseren zufriedenen Kunden bestätigt wird. Wir bieten unseren Kunden stets Produkte an, mit denen wir Ihr Vertrauen rechtfertigen. Hochwertige, verlässliche und langlebige Maschinen für die Trauben- und Obstverarbeitung leisten ihren Beitrag zur Herstellung von Spitzenerzeugnissen, davon sind wir fest überzeugt.

Flexibilität ist unser Vorzug. Wir schenken unseren Kunden Gehör, berücksichtigen ihre Wünsche und Bedürfnisse, besprechen mögliche Verbesserungen und liefern ihnen die bestmöglichen Produkte. Diese müssen verlässlich, solide und umweltfreundlich sein.

🇮🇹 CHI SIAMO

NIKO è un'azienda familiare fondata nel 1994 che opera nel settore della produzione di prodotti in acciaio inossidabile. Originariamente focalizzata sulla produzione di presse pneumatiche, l'azienda col tempo ha ampliato le sue attività di produzione anche ad altri tipi di macchine per la lavorazione della frutta. Oggi la nostra azienda offre una vasta gamma di prodotti con diverse capacità per la produzione di vino, succhi di frutta e puree.

I nostri prodotti sono fatti con i migliori materiali e soddisfano diversi requisiti di sicurezza e di questo siamo orgogliosi. Questo è anche riconosciuto dai nostri clienti soddisfatti. È importante per noi giustificare la fiducia dei clienti. Siamo fermamente convinti che solamente le macchine per lavorazione di frutta di qualità, affidabili e durevoli garantiscono ottimi prodotti finali.

La flessibilità è la nostra distinzione. Ascoltiamo i desideri e le esigenze dei clienti sui loro prodotti finali, li discutiamo e cerchiamo di rispondere ad essi con la migliore soluzione possibile. La soluzione deve essere affidabile, sostenibile e rispettosa per l'ambiente.

PROCESSING LINE FOR POME FRUIT VERARBEITUNGSANLAGE FÜR KERNOBST LINEA LAVORAZIONE FRUTTA A SEMI



🇬🇧 PURPOSE

Fruit can be processed to achieve juices, purées or concentrates. Several processing technologies are used today and they vary depending on the type of the fruit processed and on the desired final product. Juices and nectars are final products, whilst purées and concentrates are semi-finished products for further processing into fruit drinks, jams and marmalades. Our line is used for processing of pome fruit (apple, pears, quince, kiwi) to achieve juices. The line consists of machines that are based on elaborated production technology of semi-finished products and final products from pome fruit.

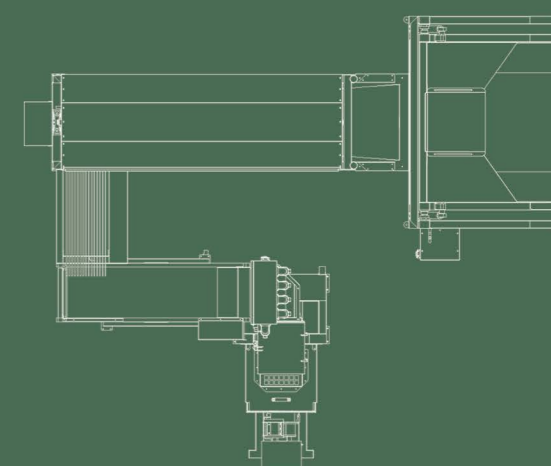
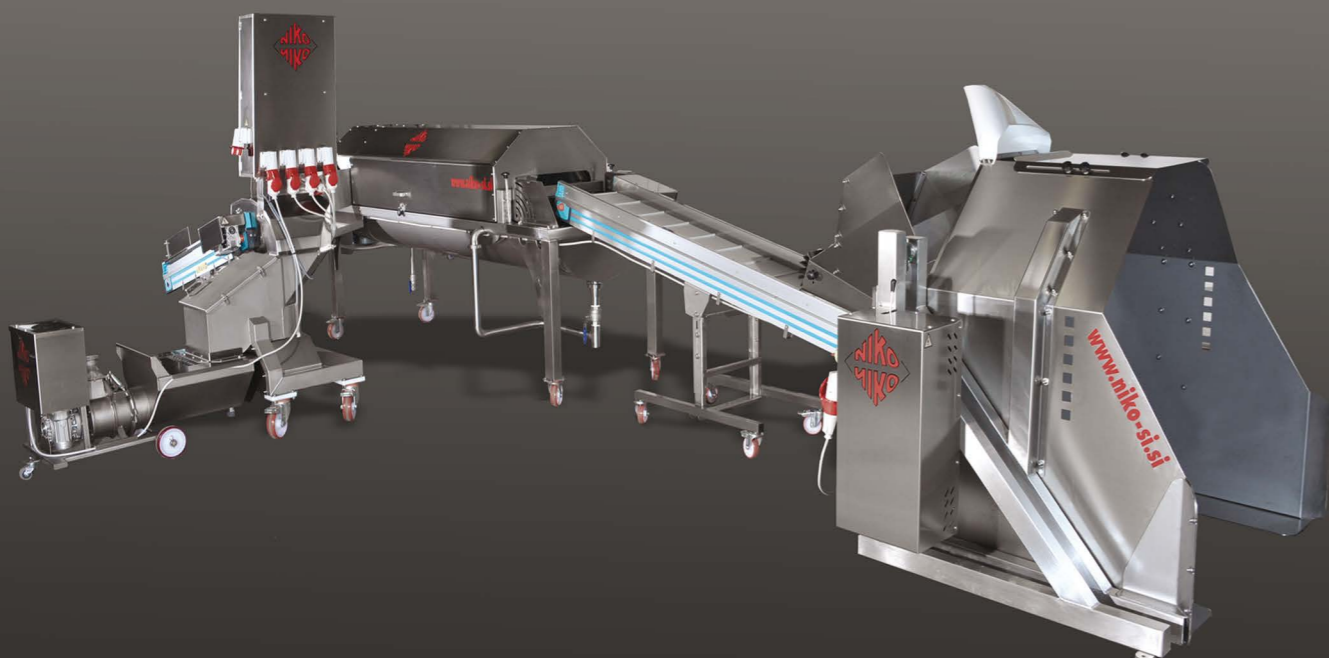
🇩🇪 ZWECK

Obst kann zu Säften, Maische oder Konzentraten verarbeitet werden. Es sind zahlreiche Verarbeitungstechnologien bekannt, die von der Obstart und dem gewünschten Endprodukt abhängig sind. Säfte und Nektare sind Endprodukte, während Obstmaische und Konzentrate zu Halbfertigprodukten gezählt werden, die für die weitere Verarbeitung zu Obstgetränken, Konfitüren und Marmeladen verwendet werden. Unsere Produktionslinie wird zur Verarbeitung von Kernobst (Apfel, Birne, Quitte, Kiwi) zu Säften eingesetzt. Die Verarbeitungsanlage besteht aus Maschinen, welche die bewährte Technologie der Verarbeitung von Kernobst zu Halbfertigprodukten und Endprodukten verwenden.

🇮🇹 SCOPO

La frutta può essere lavorata per ottenere succhi di frutta, purè e concentrati. Diverse tecnologie di lavorazione sono utilizzate oggi e dipendono dal tipo di frutta lavorato e dal prodotto finale desiderato. Succhi e nettari sono prodotti finali, mentre purè e concentrati sono semi-lavorati per essere poi trasformati in bibite di frutta, confetture e marmellate. La nostra linea è disegnata per la lavorazione della frutta a semi (mele, pere, mele cotogne, kiwi) per ottenere succhi. La linea è composta di macchine che seguono la tecnologia di produzione di semilavorati e prodotti finali di frutta a semi.

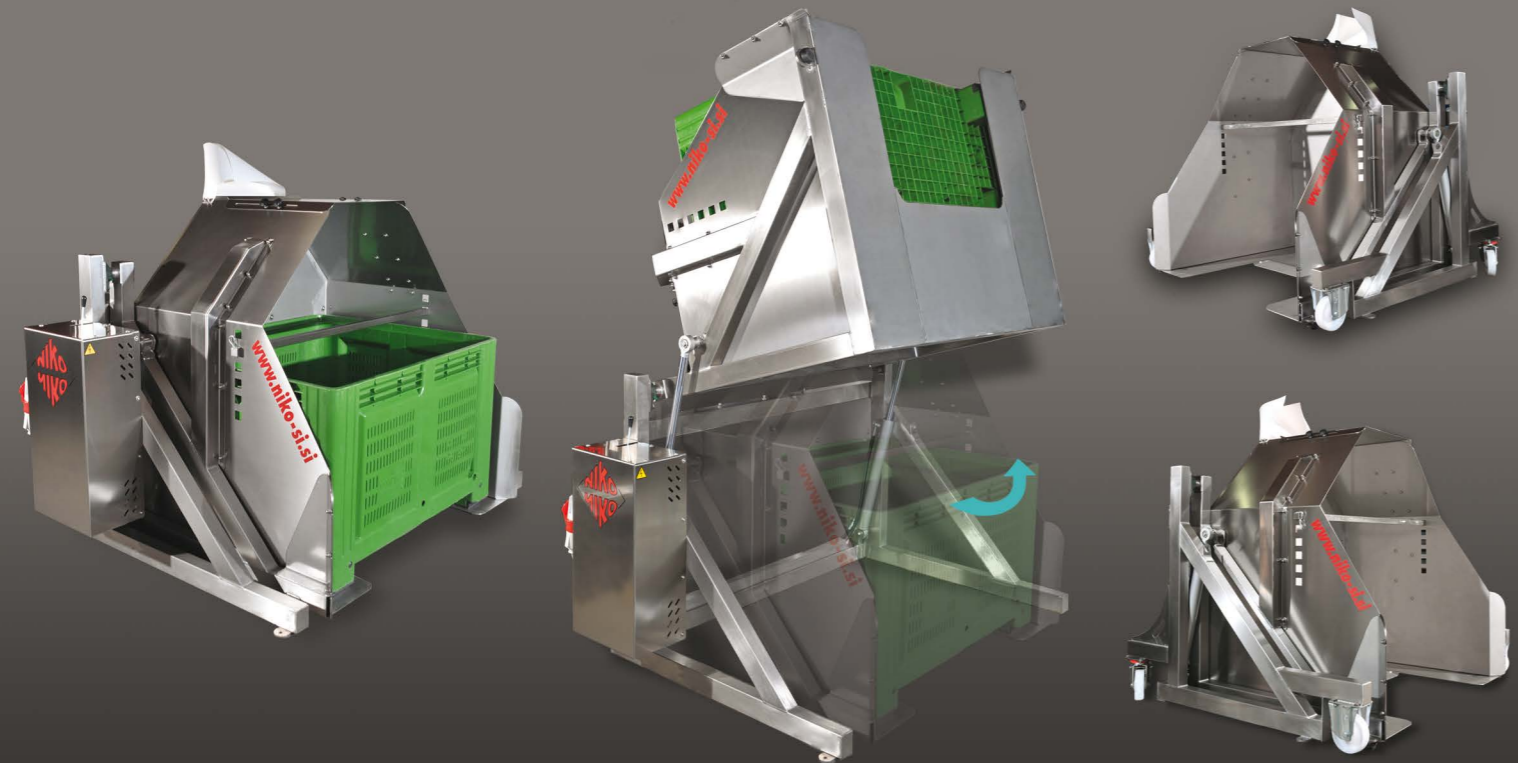
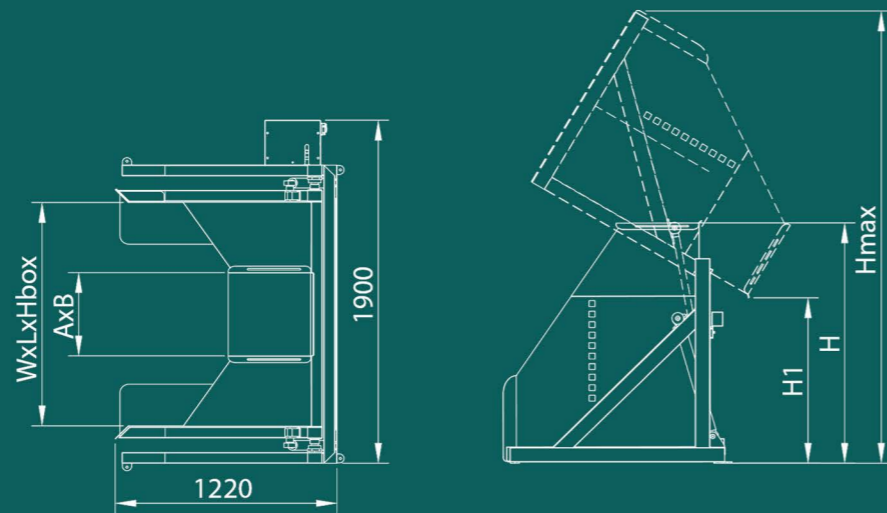
Options
Optionen
Opzioni



BIN TIPPER GROßKISTENTLEERUNG ROVESCIAIORE PER BINS

		JK400	JK500
Capacity Leistung Capacità	kg	400	500
W x L x H (box)	mm	max 1220 x 1500 x 850	
H	mm	1350	
H1	mm	920	
H _{max}	mm	2550	
A x B	mm	470 x 310	

Technical data is informative. We reserve the right to make changes.
Technischen Angaben unverbindlich, Änderungen vorbehalten.
I dati tecnici sono indicativi. Ci riserviamo il diritto di modifiche.



OPTION
OPTION
OPZIONE

Bin tipper

Bin tipper is used for unloading fruit from plastic or wooden pallet containers.

- Entirely made of stainless steel.
- Hydraulic drive.
- Manual operation.
- Suitable for boxes of different dimensions.
- For cargo up to 500 kg.
- Option: on wheels.

Großkistentleerung

Die Anlage wird zur Entleerung des Obstes aus Kunststoff- oder Holzkisten verwendet.

- Material: Edelstahl,
- Hydraulikantrieb,
- manuelle Steuerung,
- ermöglicht das Entleeren von Großkisten verschiedener Größen,
- Entleerung von bis zu 500 kg Obst,
- Option: mit Rollen.

Rovesciatore per bins

Il rovesciatore per bins viene usato per lo scarico di frutta dai contenitori di plastica o di legno.

- Interamente in acciaio inox.
- Azionamento idraulico.
- Funzionamento manuale.
- Adatto per contenitori di diverse dimensioni.
- Per carichi fino a 500 kg.
- Opzione: su ruote.

Fruit washer

Washer is designed for washing and cleaning fruit before processing. Fruit in the washer is washed with water and soft brushes which leave it intact.

- Entirely made of stainless steel.
- Mounted on pivoting wheels.
- Brushes made of non-toxic material.
- Detachable brushes for easy cleaning after use.
- Easy cleaning of the whole washer after use.
- Washer cover can be opened.
- Operation at central command box.
- Speed regulation with frequency converter – the speed of the washer dictates the capacity of the processing line.
- Gradual exchange of water during washing: inflow of fresh water at the exit of fruits from washer, outflow of wastewater at overflow at the entrance of fruits in the washer.
- Long slide at the outlet for draining fruits and removal of impurities (e.g. leaves).

Obst-Waschmaschine

Die Obst-Waschmaschine dient zum automatischen Waschen und zur Reinigung des Obstes vor der Weiterverarbeitung. Das Obst wird in der Anlage mit Wasser und weichen Bürsten, die das Obst nicht beschädigen, gewaschen.

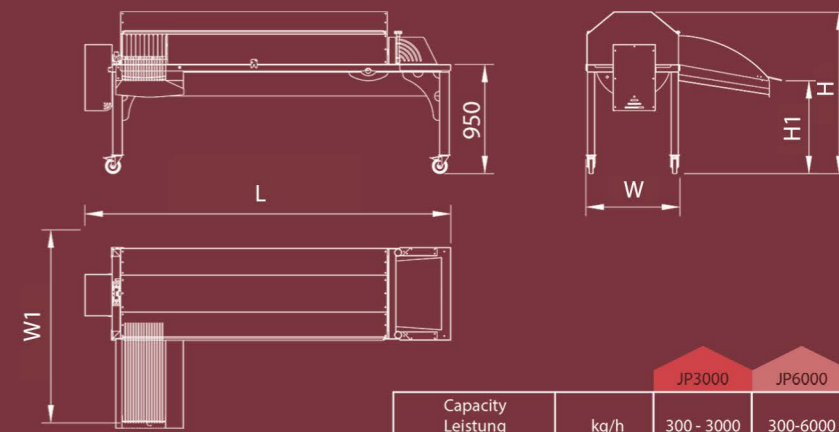
- Material: Edelstahl,
- die Obst-Waschmaschine ist mobil (drehbare Rollen),
- Bürsten aus lebensmittelechten Materialien,
- einfache Reinigung der Obst-Waschmaschine nach beendetem Einsatz,
- einfache Reinigung der abnehmbaren Bürsten,
- Abdeckung der Obst-Waschmaschine kann geöffnet werden,
- Steuerung über den zentralen Steuerschrank,
- Geschwindigkeitsregulierung mit Frequenzumrichter - die Geschwindigkeit der Obst-Waschmaschine bestimmt die Kapazität der Obstverarbeitungsanlage;
- sukzessiver Austausch des Wassers während des Waschprozesses: Zufluss von Frischwasser an der Auswurfseite, Abfluss des Schmutzwassers über den Überlauf an der Zufuhrseite,
- lange Rutsche an der Auswurfseite zum Abtropfen des Obstes und zur Beseitigung von Fremdkörpern (z.B. Blätter).

Macchina lavaggio frutta

La macchina lavaggio frutta è progettata per il lavaggio e la pulizia della frutta prima della lavorazione. La frutta nella macchina lavaggio viene lavata con acqua e spazzole morbide che la lasciano intatta.

- Interamente in acciaio inox.
- Montata su ruote pivotanti.
- Spazzole in materiale atossico.
- Spazzole smontabili per una facile pulizia dopo l'uso.
- Facile pulizia della macchina intera dopo l'uso.
- Il coperchio della macchina può essere aperto.
- Gestione sul quadro di comando centrale.
- Regolazione della velocità con convertitore di frequenza - la velocità della macchina lavaggio determina la capacità della linea di lavorazione.
- Scambio graduale d'acqua durante il lavaggio: flusso d'acqua fresca all'uscita dei frutti dalla macchina lavaggio, deflusso di acque reflue all'ingresso della frutta in macchina lavaggio.
- Scivolo lungo in uscita per il drenaggio della frutta e la rimozione delle impurità (es. foglie).

FRUIT WASHER OBST-WASCHMASCHINE MACCHINA LAVAGGIO FRUTTA



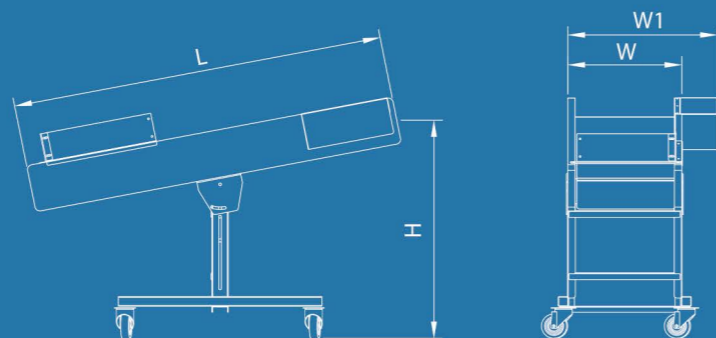
		JP3000	JP6000
Capacity Leistung Capacità	kg/h	300 - 3000	300-6000
L	mm	2250	
W	mm	900	
W1	mm	1680	
H	mm	1430	
H1	mm	770	

Technical data is informative. We reserve the right to make changes.
Technischen Angaben unverbindlich, Änderungen vorbehalten.
I dati tecnici sono indicativi. Ci riserviamo il diritto di modifiche.

SORTING CONVEYOR SORTIERBAND NASTRO DI CERNITA

		JT1500	JT2200
L	mm	1520	2320
W	mm	450	
W1	mm	620	
H	mm	970	

Technical data is informative. We reserve the right to make changes.
Technischen Angaben unverbindlich, Änderungen vorbehalten.
I dati tecnici sono indicativi. Ci riserviamo il diritto di modifiche.



Sorting conveyor

The sorting conveyor is used for sorting - removing manually poor-quality fruits - and transporting fruit from washer to the fruit mill.

- Belt made of non-toxic material.
- Mounted on pivoting wheels.
- Height regulation of legs.
- Speed regulation with frequency regulator on the central command box.

Sortierband

Das Sortierband dient zum Sortieren - manuelle Entfernung von Obst mit minderer Qualität - und zum Transport des Obstes aus der Waschanlage zur Obstmühle.

- Band aus lebensmittelechten Materialien,
- das Sortierband ist mobil (drehbare Rollen),
- Regulierung der Höhe des Gestells,
- Regulierung der Geschwindigkeit mit Frequenzumrichter am zentralen Steuerschrank.

Nastro di cernita

Il nastro di cernita si usa per la cernita della frutta - rimozione manuale della frutta di bassa qualità - e per il trasporto della frutta dalla macchina lavaggio fino al mulino.

- Nastro in materiale atossico.
- Montata su ruote pivotanti.
- Regolazione altezza gambe.
- Regolazione della velocità con convertitore di frequenza sul quadro di comando centrale.

Fruit mill

The mill is designed for milling whole fruit before further processing.

- Entirely made of stainless steel.
- Mounted on pivoting wheels.
- Rotor pushes fruit through cutting grader on the circumference of the mill.
- Replaceable cutting grader.
- Central command box for operation of the mill.
- The mill does not damage the fruit seed.
- Capacity 6000 kg/h.

Obstmühle

Mit Hilfe der Obstmühle wird das Obst zu Maische gemahlen, die dann weiter verarbeitet werden kann.

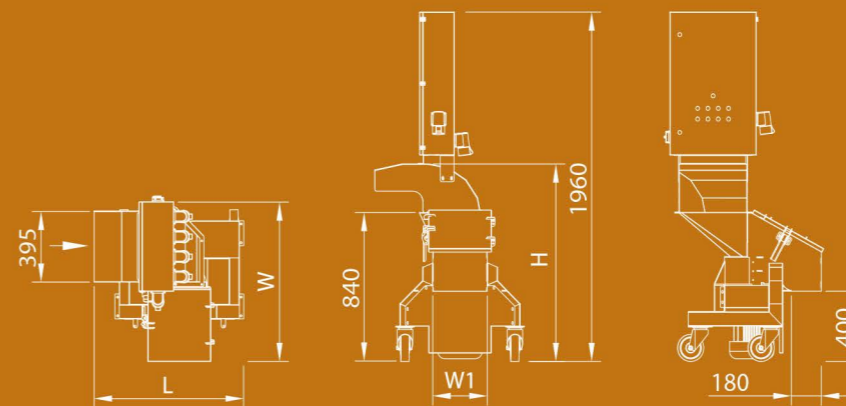
- Material: Edelstahl,
- die Obstmühle ist mobil (drehbare Rollen),
- der Rotor drückt das Obst durch das Schneidgitter an die Wandung der Mühle,
- das Schneidesieb ist austauschbar,
- Steuerung über den zentralen Steuerschrank,
- die Obstkerne werden von der Mühle nicht beschädigt,
- Kapazität: 6000 kg/h.

Mulino per frutta

Il mulino è progettato per la macinatura della frutta intera prima della successiva lavorazione.

- Interamente in acciaio inox.
- Montato su ruote pivotanti.
- Rotore spinge la frutta verso la grattugia sulla circonferenza del mulino.
- Grattugia cambiabile.
- Quadro di comando centrale.
- Il mulino non danneggia i semi.
- Capacità 6000 kg/h.

FRUIT MILL OBSTMÜHLE MULINO PER FRUTTA



		JM6000
Capacity Leistung Capacità	kg/h	6000
L	mm	870
W	mm	880
W1	mm	310
H	mm	1100

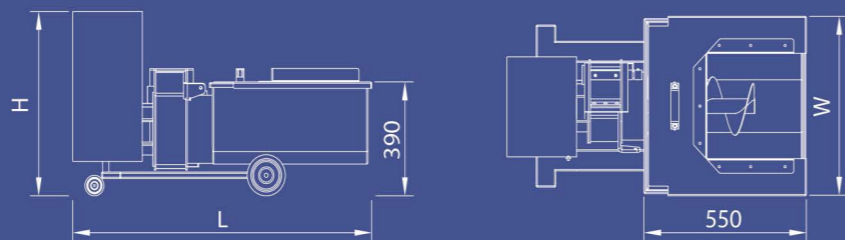
Technical data is informative. We reserve the right to make changes.
Technischen Angaben unverbindlich, Änderungen vorbehalten.
I dati tecnici sono indicativi. Ci riserviamo il diritto di modifiche.



MASH PUMP MAISCHEPUMPE POMPA PER MASSA DI FRUTTA

GAMMA80		
Capacity Leistung Capacità	kg/h	6000
L	mm	1050
H	mm	650
W	mm	550

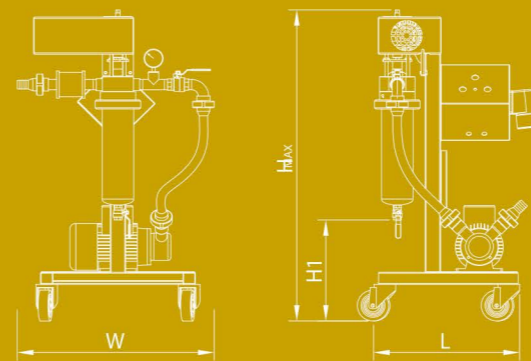
Technical data is informative. We reserve the right to make changes.
Technischen Angaben unverbindlich, Änderungen vorbehalten.
I dati tecnici sono indicativi. Ci riserviamo il diritto di modifiche.



SELF-CLEANING FILTER SELBSTREINIGENDER FILTER FILTRO AUTOPULENTE

Capacity Leistung Capacità	lit/h (130 µm)	JF1500		JF3000	
		L	W	H1	Hmax
L	mm	500	800		
W	mm	500	740		
H1	mm	280	500		
Hmax	mm	1050	1480		

Technical data is informative. We reserve the right to make changes.
Technischen Angaben unverbindlich, Änderungen vorbehalten.
I dati tecnici sono indicativi. Ci riserviamo il diritto di modifiche.



🇬🇧 Mash pump

The mash pump is designed for the transport of fruit mash from the mill to the press.

- Entirely made of stainless steel.
- Mounted on trolley.
- Equipped with loading hopper and screw.
- Volumetric pump - transport of mash with elliptic rotor.
- The mash is pumped without great pressure and therefore stays intact.
- Speed regulation with frequency regulator on the central command box.

🇩🇪 Maischepumpe

Die Maischepumpe dient zum Umpumpen der Obstmaische aus der Mühle in die Presse.

- Material: Edelstahl,
- die Obstpumpe ist mobil (drehbare Rollen),
- sie ist mit einem Trog und einer Schnecke ausgerüstet,
- die Pumpe ist volumetrisch - Übertragung der Obstmaische mit einem elliptischen Rotor,
- da keine großen Drücke einwirken, wird die Struktur der Obstmaische nicht verändert,
- Regulierung der Geschwindigkeit mit Frequenzumrichter am zentralen Steuerschrank.

🇮🇹 Pompa per massa

La pompa è progettata per il trasporto della massa dal mulino alla pressa.

- Interamente in acciaio inox.
- Montata sul carrello.
- Con tramoggia e coclea.
- Volumetrica - trasporto di massa con rotore ellittico.
- La massa viene pompata senza grandi pressioni lasciandola intatta.
- Regolazione della velocità con convertitore di frequenza sul quadro di comando centrale.

🇬🇧 Self-cleaning filter

The self-cleaning filter is used for filtration of the achieved juice after the pressing. The filter removes bigger particles which remain in the juice after the pressing. A special feature is self-cleaning: the filter cleans itself when in operation and does not get clogged, which means that manual cleaning when the filter is in operation is not required.

- Entirely made of stainless steel.
- Mounted on trolley.
- Self-cleaning with a scraper that scrapes particles trapped in the filter.
- Equipped with vacuum gauge and looking glass pipe.
- Manual valve for sludge outlet when the pressure inside the filter increases.
- Filter cartridge - tube with slots from 75 to 200 µm.
- Equipped with a pump.
- Possibility of automatic function.

🇩🇪 Selbstreinigender Filter

Der selbstreinigende Filter wird zum Filtrieren des Saftes nach dem Pressen und zum Entfernen größerer Trubanteile, die nach dem Pressen im Saft verbleiben, eingesetzt. Das Besondere an diesem Filter ist seine selbstreinigende Eigenschaft. Ein manuelles Reinigen des Filters während des Betriebes entfällt.

- Material: Edelstahl,
- der Filter ist auf einem fahrbaren Wagen mit Rollen montiert,
- die Selbstreinigung wird durch einen Abstreifer bewerkstelligt, der die Trubteile abschabt, die auf dem Filter haften,
- der Filter ist mit einem Druckmanometer und einem Sichtfenster ausgerüstet,
- sowie einem manuellem Ventil zum Ablass der Trubanteile, falls der Druck im Filter ansteigt,
- Filtereinsatz - Patrone - mit 75 bis 200 µm großen Schlitzen,
- die Pumpe ist auf dem Filter montiert,
- Möglich ist auch ein Automatikbetrieb.

🇮🇹 Filtro autopulente

Il filtro autopulente si usa per la filtrazione del succo dopo la pressatura. Il filtro rimuove le particelle più grandi che rimangono nel succo dopo la pressatura. Una caratteristica particolare è l'autopulitura: il filtro si pulisce da solo durante il funzionamento e non s'intasa, il che significa che la pulizia manuale durante il funzionamento non è necessaria.

- Interamente in acciaio inox.
- Montato sul carrello.
- Autopulente con un raschietto che raschia particelle intrappolate nel filtro.
- Dotato di manovacuometro e specola tubulare sulla valvola.
- Valvola manuale di scarico della polpa quando la pressione all'interno del filtro aumenta.
- Cartuccia filtro - tubo con slot da 75 a 200 µm.
- Pompa montata sul filtro.
- Possibilità di funzionamento automatico.

PNEUMATIC PRESS FOR FRUIT
PNEUMATISCHE OBSTPRESSE
PRESSA PNEUMATICA PER FRUTTA

 Pneumatic press for fruit

The pneumatic press is designed for pressing fruit mass. The fruit mass is pressed in a horizontally placed cylinder with inflating membrane. The membrane presses the fruit mass against perforated channels and drain elements. Juice outflows through perforated channels and drain elements into the collection tray under the cylinder. The pressing is batch.

- Entirely made of stainless steel.
- Mounted on pivoting wheels.
- Membrane and drain elements made of non-toxic material.
- Axial loading through the cylinder axis.
- Automatic programs with repeated cycles of pressing and loosening of fruit mass.
- Construction of the press enables fast and easy cleaning after use.

 Pneumatische Obstpresse

Die pneumatische Obstpresse dient zum Pressen des Obstes und zur Herstellung der Obstmaische. Der Pressvorgang läuft in einer waagrecht aufgestellten Trommel, in der eine aufblasbare Membran montiert ist, welche die Obstmaische auf perforierte Saftkanäle und Drainageelemente drückt. Der Saft läuft durch die perforierten Saftkanäle und Drainageelemente innerhalb der Trommel in die Saftwanne, die sich unter der Trommel befindet. Der Pressvorgang wird in Chargen durchgeführt.

- Material: Edelstahl.
- das Gerät ist mit Rollen ausgerüstet,
- die Membran und die Drainageelemente werden aus lebensmittelechten Materialien hergestellt,
- die Zentralbefüllung verläuft durch die Achse der Trommel,
- automatische Programme mit wiederholten Presszyklen und Lockerung der Obstmaische,
- die Konstruktion der Presse ermöglicht ein einfaches und schnelles Reinigen nach dem Einsatz.

 Pressa pneumatica per frutta

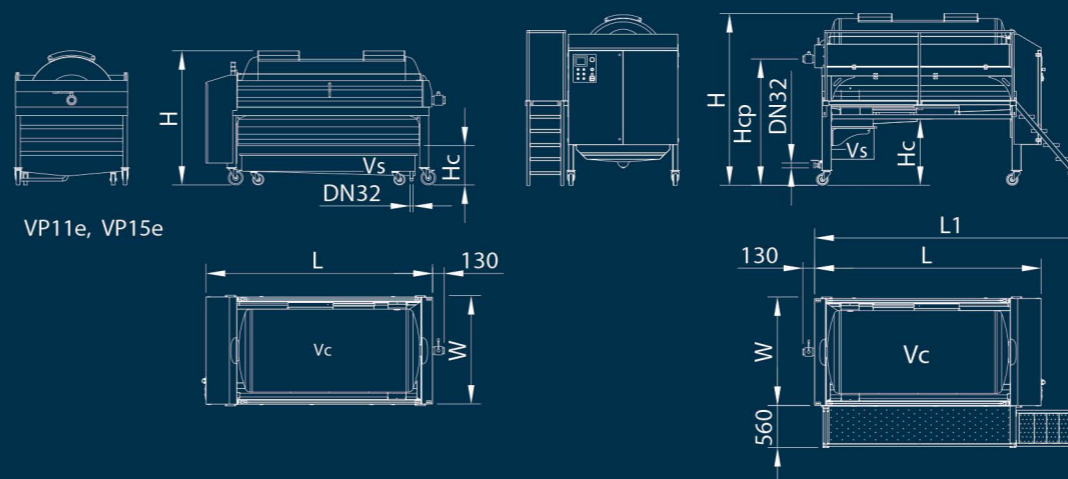
La pressa pneumatica è progettata per la pressatura della massa di frutta. La massa della frutta è pressata in un cilindro orizzontale con una membrana gonfiabile. La membrana preme la massa di frutta contro canali forati ed elementi di drenaggio. Il succo esce attraverso i canali forati e gli elementi di drenaggio nella vasca di raccolta sotto il cilindro. La pressatura è in batch.

- Interamente in acciaio inox.
- Montata su ruote pivotanti.
- Membrana ed elementi di drenaggio in materiale atossico.
- Caricamento assiale per l'asse del cilindro.
- Programmi automatici con ripetuti cicli di pressatura e sgretolamento della massa di frutta.
- Costruzione della pressa permette una pulizia facile e veloce dopo l'uso.



Technical data is informative. We reserve the right to make changes.
Technischen Angaben unverbindlich, Änderungen vorbehalten.
I dati tecnici sono indicativi. Ci riserviamo il diritto di modifiche.

		VP11e	VP15e	VP21e	VP26	VP32	VP44	VP52	VP60
Vc	lit	1100	1500	2100	2600	3200	4400	5200	6000
Vs	lit	230	360	330	400	550	600	750	800
L	mm	2350	2850	2950	3180	3650	3900	4400	4900
L1	mm	-	-	3560	3700	4200	4200	4700	5200
W	mm	1270	1270	1470	1650	1650	1850	1850	1850
H	mm	1640	1640	2300	2380	2380	2600	2600	2600
Hc	mm	570	570	880	870	870	860	860	860
Power supply Antriebsleistung Alimentazione	kW	3	4,4	4,8	6	7	8,5	12,2	12,2
Dry weight Leergewicht Peso	kg	490	620	830	980	1150	1630	2150	2530



BELT PRESS BANDPRESSE PRESSA A NASTRO

Belt press

The belt press is designed for pressing fruit mass. Fruit mass is placed on the tape which presses it against cylinders. The obtained juice flows in the collection trays under the press. Pressing is continuous.

- Entirely made of stainless steel.
- Mounted on pivoting wheels.
- Automatic functioning of press.
- Level switch in the dumping hopper.
- Equipped with a compressor.
- Easy to clean with no closed or inaccessible spaces.
- Cleaning of belt with high pressure cleaner, scraper and brush.
- Pneumatic lifting of the security cover of the press for easier access when cleaning.

Bandpresse

Die Bandpresse dient zum Pressen der Obstmaische. Dazu wird die Obstmaische über das Band an die einzelnen Walzen zugeführt und ausgepresst. Der gewonnene Saft wird in der Saftwanne unter der Presse aufgefangen. Der Pressvorgang ist kontinuierlich.

- Material: Edelstahl,
- das Gerät ist mit Rollen ausgerüstet,
- Automatikbetrieb,
- Niveauschalter im Schütt-Trichter,
- die Bandpresse ist mit einem Kompressor ausgerüstet,
- einfache Reinigung ohne geschlossene oder unzugängliche Räume,
- das Band wird mit einem Hochdruckreiniger, Schaber und Bürste gereinigt,
- pneumatisches Heben der Sicherheitsabdeckung der Presse für einen leichteren Zugang beim Reinigen.

Pressa a nastro

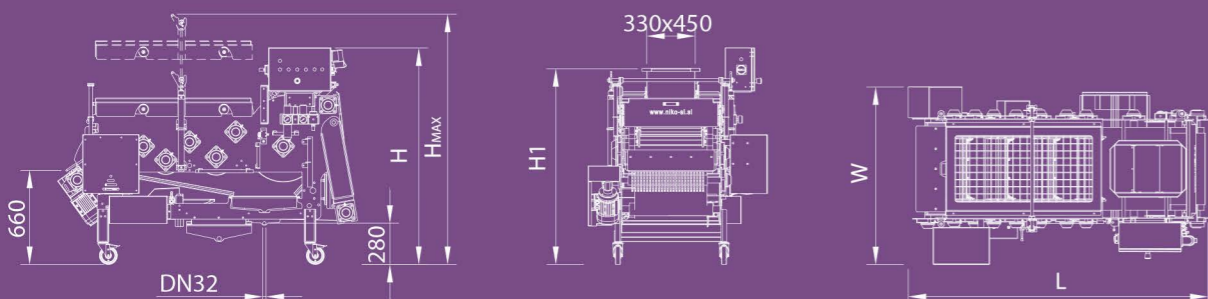
La pressa a nastro è progettata per la pressatura della massa di frutta. La massa di frutta è messa sul nastro che la preme contro cilindri. Il succo ottenuto scorre nelle vasche di raccolta sotto la pressa. La pressatura è continua.

- Interamente in acciaio inox.
- Montata su ruote pivotanti.
- Funzionamento automatico della pressatura.
- Interruttore di livello della tramoggia di scarico.
- Dotata di un compressore.
- Costruzione della pressa permette una pulizia facile e veloce dopo l'uso senza spazi chiusi o inaccessibili.
- Pulizia del nastro con pulitore ad alta pressione, raschietto e spazzola.
- Sollevamento pneumatico del pannello di protezione della pressa per facilitare l'accesso durante la pulizia.



TP50		
Capacity Leistung Capacità	kg/h	700
Dry weight Leergewicht Peso	kg	650
L	mm	2100
W	mm	1250
H	mm	1500
H1	mm	1370
H _{MAX}	mm	1750

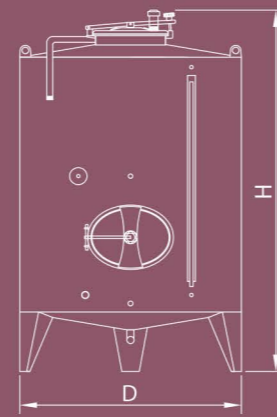
Technical data is informative. We reserve the right to make changes.
Technischen Angaben unverbindlich. Änderungen vorbehalten.
I dati tecnici sono indicativi. Ci riserviamo il diritto di modifiche.



JUICE TANKS EDELSTAHLLAGERTANK SERBATOI PER SUCCO

		750	1000	1500	2000	2600	3000	4000	5000
V	lit	750	1000	1500	2000	2600	3000	4000	5000
D	mm	796	925	1115	1274	1274	1370	1592	1592
H	mm	1915	1975	2025	2050	2550	2575	2600	3100

Technical data is informative. We reserve the right to make changes.
Technischen Angaben unverbindlich, Änderungen vorbehalten.
I dati tecnici sono indicativi. Ci riserviamo il diritto di modifiche.



🇬🇧 Juice tanks

Juice tanks are intended for juice storage and treatment.

- Entirely made of stainless steel.
- Round upper door 400 mm.
- Washing unit on the top.
- Oval side doors at the bottom.
- Total outlet at the bottom.
- Side pumping outlet at the bottom.
- Sampling cock in the middle.
- Sampling cock at the bottom.
- Digital thermometer.
- Level glass tube.
- Looking glass pipe on the outlet.
- Glass integrated on wall of the tank.
- Rotating decanter valve for pumping.

🇩🇪 Edelstahltagertank

Im Edelstahltagertank wird der Saft gelagert und verarbeitet.

- Material: Edelstahl,
- Domdeckel (Durchmesser 400 mm),
- montierter Reinigungssprühkopf,
- ovales Mannloch,
- Restablauf,
- Klarablauf zum Umpumpen,
- Probierhahn,
- Digitalthermometer,
- Füllstandsanzeige,
- Schauglas,
- Mit eingebauten Sichtfenster im Tankmantel,
- rotierendes Dekantierventil zum Umpumpen.

🇮🇹 Serbatoi

Serbatoi per succhi di frutta sono utilizzati per lo stoccaggio ed il trattamento del succo.

- Interamente in acciaio inox.
- Portella tonda di sopra 400 mm.
- Sfera di lavaggio di sopra.
- Sotto portella ovale laterale.
- Rilascio totale di sotto.
- Rilascio laterale per pompaggio.
- Rubinetto assaggiasucco centrale.
- Rubinetto assaggiasucco di sotto.
- Termometro digitale.
- Indicatore di livello.
- Specola tubulare.
- Visualizzatore sulla parete del serbatoio.
- Valvola decantatrice girevole per pompaggio.

🇬🇧 Pasteuriser

Pasteuriser is used for the pasteurization of juice - heat treatment of juice before filling in packaging.

- Juice is in tubular spiral made of stainless steel surrounded by hot water.
- Consequently saving of heating energy by up to 15-20% is achieved.
- Automatic water temperature control with digital thermostat.
- Automatic regulation of juice temperature: easy changing of juice temperature (filling temperature) on digital display.
- Mounted on pivoting wheels.
- Fast and easy cleaning.
- Suitable for viscous media, virtually maintenance-free because there is no seal.

🇩🇪 Pasteurisieranlage

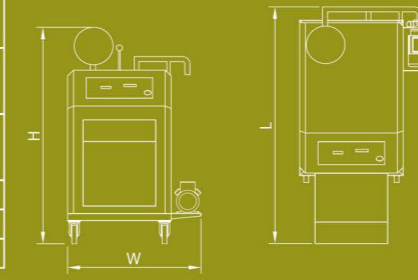
Die Pasteurisieranlage wird zur Wärmebehandlung des Saftes vor dem Abfüllen verwendet.

- Saftspirale aus Edelstahl, eingebaut im Warmwasserbad,
- dadurch erreichen wir eine Ersparnis der Wärmeenergie in Höhe von 15-20%,
- automatische Regelung der Wassertemperatur mit einem digitalem Thermostat,
- automatische Regelung der Safttemperatur: die Änderung der Safttemperatur (Abfülltemperatur) kann einfach auf der Digitalanzeige eingestellt werden,
- die Pasteurisieranlage ist mobil (drehbare Rollen),
- einfache und schnelle Reinigung,
- die Anlage ist für zähflüssige Medien geeignet und braucht praktisch keine Instandhaltung, weil keine Dichtungen eingebaut sind.

PASTEURISER PASTEURISIERANLAGE PASTORIZZATORE

		PR 350/550	PR 700/850	PR 850/1100
Capacity* Leistung* Capacità*	lit/h	350 - 550	700 - 800	850 - 1100
Heating power Kesselleistung Potenza di riscaldamento	kW	30 - 40	50 - 63	80
Dry weight Leergewicht Peso	kg	190	230	285
Oil consumption Ölverbrauch Consumo d'olio	lit/h	2,5 - 3,5	4,5 - 6,5	6,5 - 10
L	mm	900	950	1500
H	mm	880	980	980
W	mm	600	700	700

* depends on the temperature of the juice at the entry in the pasteuriser.
* abhängig von der Safttemperatur am Einlauf der Pasteurisieranlage.
* dipende dalla temperatura del succo all'entrata nel pastorizzatore.



Technical data is informative. We reserve the right to make changes.
Technischen Angaben unverbindlich, Änderungen vorbehalten.
I dati tecnici sono indicativi. Ci riserviamo il diritto di modifiche.



🇮🇹 Pastorizzatore

Pastorizzatore è utilizzato per la pastorizzazione del succo - trattamento termico del succo prima del riempimento nella confezione.

- Il succo è dentro la spirale tubulare in acciaio inox circondata da acqua calda.
- Di conseguenza il risparmio d'energia è fino al 15-20%.
- Regolazione automatica della temperatura dell'acqua per il riscaldamento con termostato digitale.
- Regolazione automatica della temperatura del succo: cambiamento della temperatura (temperatura di riempimento) del succo sul display digitale.
- Montato su ruote pivotanti.
- Pulizia facile e veloce dopo l'uso.
- Adatto per fluidi viscosi, quasi libero di manutenzione perché senza guarnizioni.

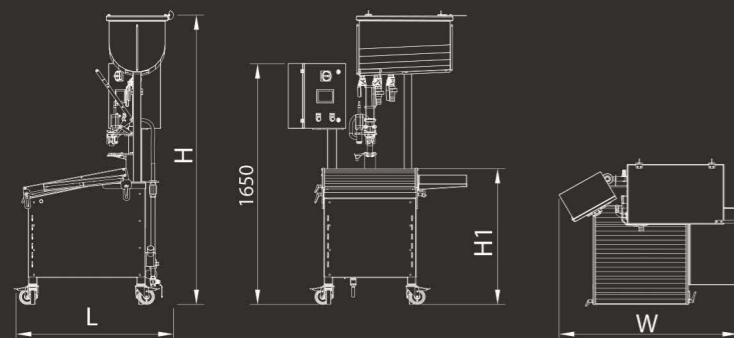
SEMI-AUTOMATIC BAG IN BOX FILLER HALBAUTOMATISCHER BAG IN BOX ABFÜLLER RIEMPITRICE SEMI-AUTOMATICA BAG IN BOX



RBB		
Dry weight Leergewicht Peso	kg	95
Capacity Leistung Capacità	bag/h	180-240*
L	mm	970
H	mm	1980
H1	mm	880
W	mm	1130

Technical data is informative. We reserve the right to make changes.
Technischen Angaben unverbindlich. Änderungen vorbehalten.
I dati tecnici sono indicativi. Ci riserviamo il diritto di modifiche.

* for 5 litre bag.
* für 5-Liter-Beutel.
* per sacchetti di 5 litri.



UK Semi-automatic Bag in Box filler

Semi-automatic Bag in Box filler is designed for filling final products in Bag in Box packaging.

- Hot filling of bags from 3 litres up to 20 litres.
- The possibility of filling bags with holes and valves of different sizes.
- Manual placing of bags on filling space.
- Reservoir for juice stabilisation and deaeration after pasteurisation.
- Float inside the reservoir for regulation of liquid level.
- Opening the bag – removal of tap with gripper.
- After pressing Start, filling starts automatically.
- Pre-vacuuming of bags before filling.
- Filling valve with pneumatic opening and closing without leakage.
- Closing of bag with gripper.
- Touchscreen panel.
- Electromagnetic flowmeter.
- Repeatability of volumes with an error of $\pm 0,5 \%$.
- Adjustable filling table under the filling valve.
- Working surface of the table consists of rods for easier cleaning.
- Washing nozzle.
- Air compressor for operating the valve.
- Easy cleaning of filler, without closed or unreachable places.
- Mounted on pivoting wheels.

DE Halbautomatischer Bag in Box Abfüller

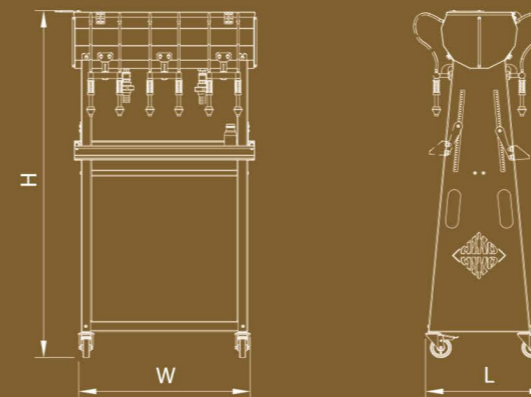
Der halbautomatische Bag in Box Abfüller wird zum Abfüllen von heißem Saft in Bag in Box Beutel verwendet.

- Ausführung zum Abfüllen des heißen Saftes in Beutel von 3 bis 20 l Fassungsvermögen,
- es können Beutel mit Öffnungen und Hähnen von verschiedenen Größen abgefüllt werden,
- manuelles Ansetzen des Beutels unter dem Füllventil,
- Zwischenbehälter oberhalb des Füllventils zur Beruhigung und Entlüftung des Saftes nach der Pasteurisierung,
- Füllstandsregulierung mit Niveauschaltung,
- Öffnen des Beutel – Abnahme des Verschlusses mit der Greif-/Schließzange,
- nach Betätigung der Taste „Start“ beginnt der Abfüllprozess,
- Vakuum vor dem Abfüllen,
- Füllventil mit pneumatischem Öffnen/Schließen ohne lästiges Tropfen,
- Verschließen des Beutel mit der Greifzange,
- Touchscreen zur einfachen Steuerung,
- Durchflussmesser,
- Abfüllgenauigkeit $\pm 0,5\%$,
- Arbeitstisch unter dem Füllventil mit Verstellung der Höhe und des Winkels,
- die Arbeitsfläche des Tisches ist wegen der einfachen Reinigung gitterförmig,
- Anschluss für den Rückfluss des Reinigungsmittels,
- Druckluftkompressor zur Ventilsteuerung,
- einfaches und schnelles Reinigen des Abfüllers – keine verschlossenen und unzugänglichen Räume
- der Abfüller ist fahrbar (drehbare Rollen).

IT Riempitrice semi-automatica Bag in Box

Riempitrice semi-automatica Bag in Box è progettata per il riempimento di prodotti finali in imballaggio Bag in Box.

- Riempimento a caldo di sacchetti da 3 litri fino a 20 litri.
- La possibilità di riempire sacchi con aperture e rubinetti diversi.
- Posizionamento manuale dei sacchi sullo spazio di riempimento.
- Serbatoio per la stabilizzazione e disaerazione del succo dopo la pasteurizzazione.
- Un galleggiante all'interno del serbatoio per regolare il livello del liquido.
- Apertura del sacchetto – rimozione del rubinetto con maniglia a pinza.
- Dopo aver premuto Start, il riempimento automatico si avvia.
- Pre-aspirazione di sacchetti prima del riempimento.
- Valvola di riempimento con apertura e chiusura pneumatica senza perdita.
- Chiusura del sacchetto con maniglia a pinza.
- Gestione sullo schermo tattile.
- Misuratore di portata elettromagnetico.
- Ripetibilità dei volumi con un margine di errore di $\pm 0,5 \%$.
- Tavolo di riempimento regolabile.
- Superficie di lavoro del tavolo è costituito da barre per facilitare la pulizia.
- Ugello per lavaggio.
- Compressore per regolazione della valvola di riempimento.
- Pulizia facile e veloce dopo l'uso, senza parti chiuse o difficili da raggiungere.
- Montata su ruote pivotanti.



Technical data is informative. We reserve the right to make changes.
Technischen Angaben unverbindlich. Änderungen vorbehalten.
I dati tecnici sono indicativi. Ci riserviamo il diritto di modifiche.

MANUAL BOTTLE FILLER MANUELLE FLASCHENABFÜLLMASCHINE IMBOTTIGLIATORE MANUALE

		PS6	PS12
Filling nozzles Füllventilen Ugelli	Nr.	6	12
Capacity Leistung Capacità	lit/h*	650	1000
L	mm	570	570
H	mm	1720	1720
W	mm	820	820

* for 1 litre bottles.
* für 1-Liter-Flaschen.
* per bottiglie di 1 litro.



UK Manual bottle filler

Manual bottle filler is designed for hot bottle filling.

- Mounted on four pivoting wheels.
- Reservoir for hot juice.
- 6 or 12 filling nozzles.
- Filling of bottles of different dimensions.
- Manual installing of bottles on filling nozzles.
- Float inside the reservoir for regulation of liquid level.
- Total outlet valve on reservoir.
- Easy cleaning and washing.

DE Manuelle Flaschenabfüllmaschine

Die manuelle Flaschenabfüllmaschine dient zum Abfüllen von heißem Saft in Flaschen.

- die Flaschenabfüllmaschine ist fahrbar (drehbare Rollen),
- Zwischenbehälter für den heißen Saft,
- Wahlweise mit 6 oder 12 Füllventilen,
- Möglichkeit des Abfüllens von verschiedenen Flaschengrößen,
- manuelles Ansetzen der Flaschen auf die Füllventilen,
- Schwimmer zur Füllstandsregulierung im Füllbehälter,
- Ablassventil am Zwischenbehälter,
- einfache und schnelle Reinigung.

IT Imbottigliatore manuale

Imbottigliatore manuale è progettato per il riempimento a caldo delle bottiglie.

- Montato su ruote pivotanti.
- Serbatoio per succo caldo.
- 6 o 12 ugelli per riempimento.
- Riempimento di bottiglie di dimensioni diverse.
- Posizionamento manuale della bottiglia sugli ugelli.
- Controllo del livello del succo con galleggiante nel serbatoio.
- Valvola per rilascio totale dal serbatoio.
- Pulizia facile e veloce dopo l'uso.



Šraml d.o.o.
Podnanos 66b
5272 Podnanos
SLOVENIA



Tel.: 00386 5 36 86 116

www.niko-si.si

info@niko-si.si

