



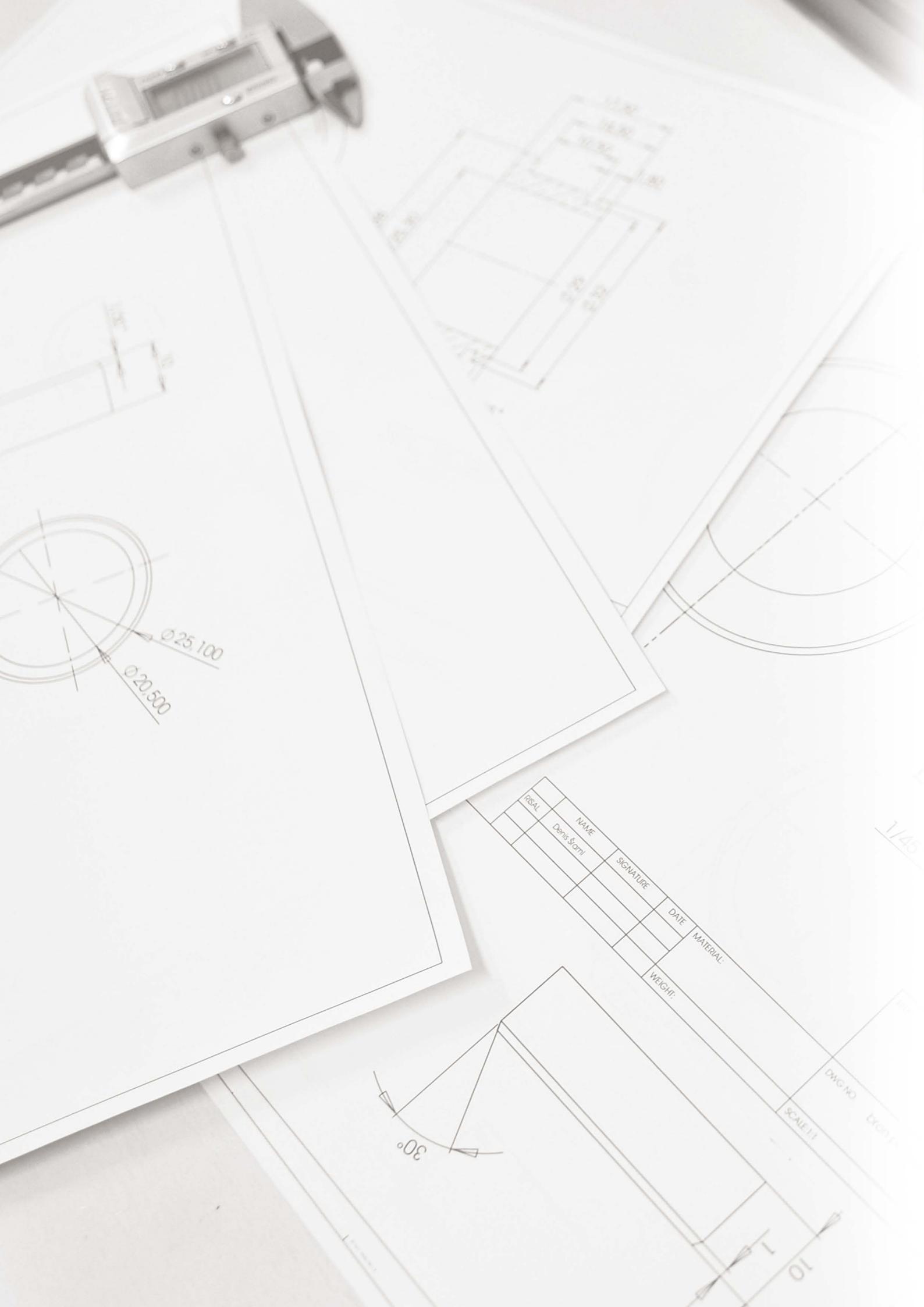
STONE FRUIT PROCESSING MACHINERY



MASCHINEN ZUR VERARBEITUNG VON STEINOBST



MACCHINE PER LAVORAZIONE DI FRUTTA A NOCCIOLO



🇬🇧 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 Traubenspressen, 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 STONE FRUIT VERARBEITUNGSANLAGE FÜR STEINOBST LINEA LAVORAZIONE FRUTTA A NOCCIOLA



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 stone fruit (peaches, apricots, prunes, cherries, sour cherries) to achieve juices or purées. The line consists of machines that are based on elaborated production technology of semi-finished products and final products from stone fruit.

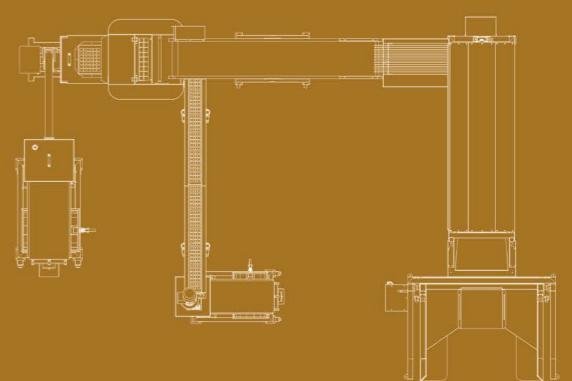
ZWECK

Obst kann zu Säften, Brei oder Konzentrat verarbeitet werden. Es sind zahlreiche Verarbeitungstechnologien bekannt, die von der Obstart und dem gewünschten Endprodukt abhängig sind. Säfte und Nektars werden zu Endprodukten gezählt, während Obstbrei und Konzentrate zu Halbfertigprodukten gezählt werden, die für die weitere Verarbeitung zu Obstgetränken, Konfitüren und Marmeladen verwendet werden. Unsere Produktionslinie wird zur Verarbeitung von Steinobst (Pfirsiche, Aprikosen, Pflaumen, Kirschen und Sauerkirschen) zu Säften oder Brei eingesetzt. Die Verarbeitungsanlage besteht aus Maschinen, welche die bewährte Technologie der Verarbeitung von Steinobst 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.

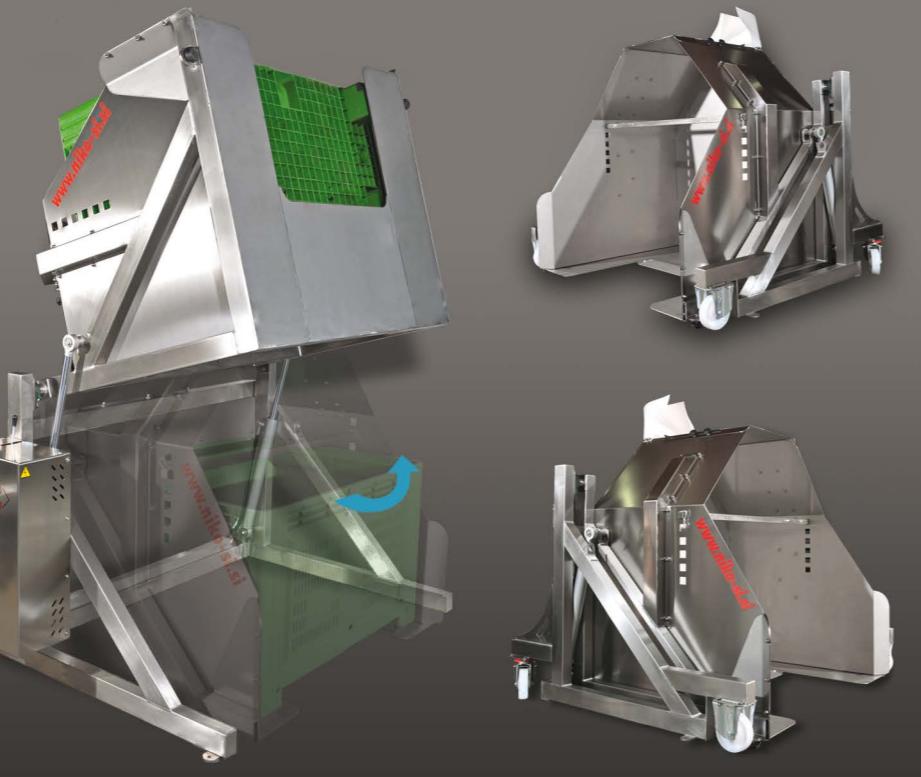
La nostra linea è disegnata per la lavorazione della frutta a nocciola (pesche, albicocche, prugne, ciliegie, amarene) per ottenere succhi o purè. La linea è composta di macchine che seguono la tecnologia di produzione di semi-lavorati e prodotti finali di frutta a nocciola.



BIN TIPPER GROßKISTENENTLEERUNG ROVESCIATORE 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.



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.

Großkistenentleerung

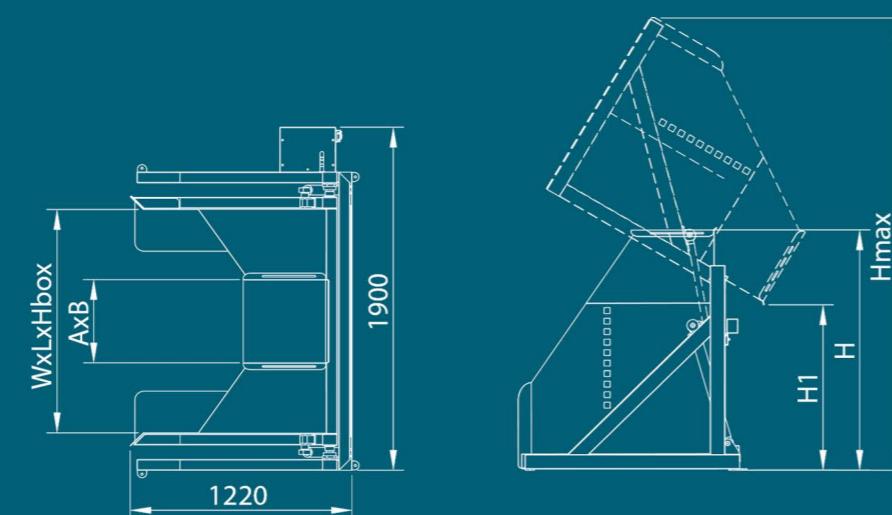
The machine is used for emptying fruit from plastic or wooden pallet boxes.

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

Rovesciatore per bins

The bin倾倒器is used for emptying fruit from plastic or wooden pallet boxes.

- 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

The Obst-Waschmaschine serves for automatic washing and cleaning of fruit before further processing. The fruit is cleaned with water and soft brushes that do not damage the fruit.

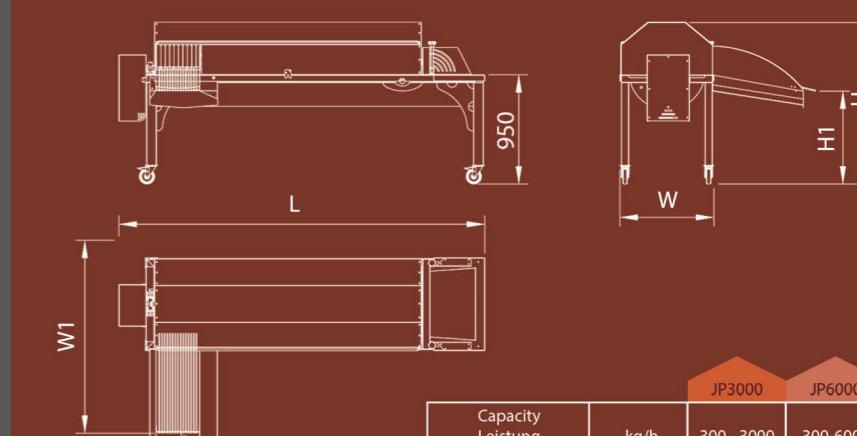
- Material: Edelstahl,
- die Obst-Waschmaschine ist mobil (drehbare Rollen),
- Bürsten aus lebensmittelechten Materialien,
- einfache Reinigung der Obst-Waschmaschine nach beendetem Einsatz,
- einfache Reinigung der abnehmbaren Bürsten,
- Abdeckung der Obst-Waschmaschine kann geöffnet werden,
- Steuerung 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 Zufahrtsseite,
- lange Rutsche an der Auswurfseite zum Abtropfen des Obstes und zur Beseitigung von Fremdkörpern (z.B. Blätter).



Macchina lavaggio frutta

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

- 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).



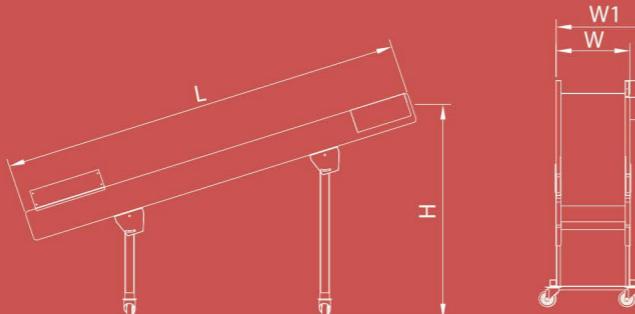
	JP3000	JP6000	
Capacity Leistung Capacità	kg/h	300 - 3000	300-6000
L	mm	2250	3000
W	mm	900	
W1	mm	1680	
H	mm	1430	
H1	mm	770	

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

JT3000		
L	mm	3000
W	mm	450
W1	mm	620
H	mm	1500

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 destoning machine.

- 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 Entsteinanlage.

- 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 alla denocciolatrice.

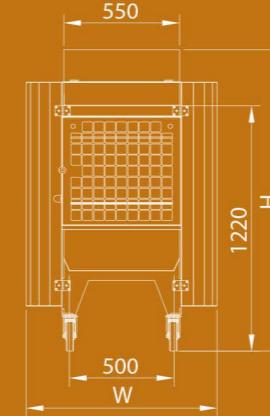
- Nastro in materiale atossico.
- Montata su ruote pivotanti.
- Regolazione altezza gambe.
- Regolazione della velocità con convertitore di frequenza sul quadro di comando centrale.



Destoning machine

The destoning machine is designed to remove the stones from the stone fruits before further processing.

- Entirely made of stainless steel.
- Mounted on pivoting wheels.
- Easy regulation of the machine for destoning different kinds of fruit.
- Stones are not damaged during the process - stone fragments are not mixed with the fruit mass.
- Quick and easy cleaning after use.



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.

ROD500		
Capacity Leistung Capacità	kg/h	2500 - 3000
Dry weight Leergewicht Peso	kg	430
L	mm	1000
H	mm	1400
W	mm	930

DESTONING MACHINE
ENTSTEINMASCHINE
DENOCCIOLATRICE



Entsteinmaschine

Die Entsteinmaschine dient zum Entfernen des Steines von der Frucht vor der Weiterverarbeitung.

- Material: Edelstahl;
- der Entsteinmaschine ist fahrbar (drehbare Rollen);
- einfache Steuerung der Entsteinmaschine; kann je nach Obstsorte reguliert werden;
- die Steine werden bei der Entsteinung nicht beschädigt – Steinbruchanteile vermischen sich nicht mit der Obstmasse;
- einfache und schnelle Reinigung.

Denocciolatrice

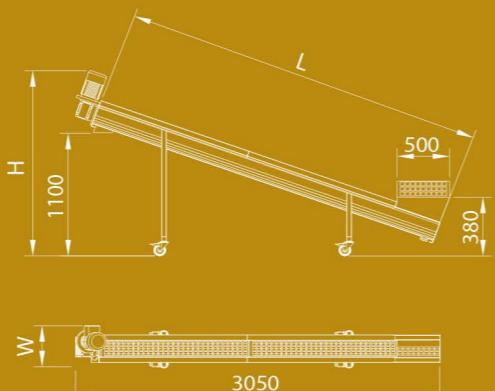
La denocciolatrice rimuove le nocciola dalla frutta prima della successiva lavorazione.

- Interamente in acciaio inox.
- Montata su ruote pivotanti.
- Facile regolazione della macchina per il denocciolamento di diversi tipi di frutta.
- I noccioli non vengono danneggiati durante il processo - i frammenti non si mescolano con la massa di frutta.
- Pulizia facile e veloce dopo l'uso.

SCREW CONVEYOR FOR STONES TRANSPORTSCHNECKE FÜR STEINE COCLEA DI TRASPORTO PER I NOCCIOLI

SC3		
Capacity Leistung Capacità	kg/h	3000
Dry weight Leergewicht Peso	kg	115
L	mm	3000
H	mm	1600
W	mm	350

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.



STONE CLEANER REINIGUNGSMASCHINE FÜR STEINE DEPOLPATRICE NOCCIOLI

SM800		
Capacity Leistung Capacità	kg/h	800
Dry weight Leergewicht Peso	kg	140
L	mm	1300
H	mm	1100
W	mm	750

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.



Screw conveyor for stones

The screw conveyor is designed for the transport of fruit stones from the destoning machine to the stone cleaner.

- Entirely made of stainless steel.
- Mounted on pivoting wheels.
- Quick and easy cleaning after use.

Transportschnecke für Steine

Über die Transportschnecke werden die Steine vom Entsteiner bis zur Reinigungsmaschine transportiert.

- Material: Edelstahl;
- die Transportschnecke ist fahrbar (drehbare Rollen);
- einfache und schnelle Reinigung.

Coclea di trasporto per i noccioli

La coclea è progettata per il trasporto dei noccioli dalla denocciosatrice alla depolpatrice.

- Interamente in acciaio inox.
- Montata su ruote pivotanti.
- Pulizia facile e veloce dopo l'uso.

Stone cleaner

The stone cleaner is designed for cleaning the stones previously removed from the fruit.

- Entirely made of stainless steel.
- Mounted on pivoting wheels.
- Achieves complete cleaning of stones.
- Stones are not damaged during the process - stone fragments are not mixed with the fruit mass.
- Gained fruit mass is pumped to the rest of the destoned mass.

Reinigungsmaschine für Steine

Durch die Reinigungsmaschine für Steine werden die noch vorhandenen Obstreste an den Steinen nach dem Entsteinen entfernt.

- Material: Edelstahl;
- die Reinigungsmaschine für Steine ist fahrbar (drehbare Rollen);
- es wird die vollständige Reinigung der Steine erreicht;
- die Steine werden bei der Reinigung nicht beschädigt - Steinbruchanteile vermischen sich nicht mit der Obstmaische;
- die gereinigte Obstmaische wird zur übrigen entsteinten Obstmaische gepumpt.

Depopatrice noccioli

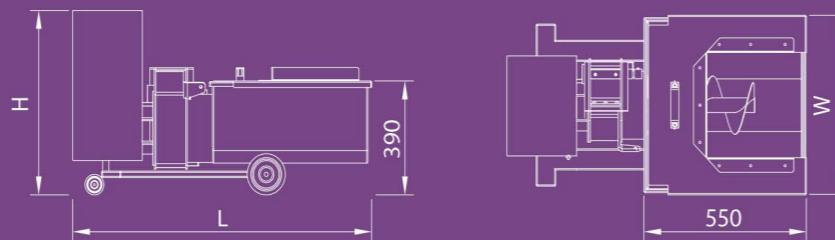
La depopatrice è progettata per la depolpazione dei noccioli preventivamente rimossi dalla frutta.

- Interamente in acciaio inox.
- Montata su ruote pivotanti.
- Ottiene pulizia completa dei noccioli.
- I noccioli non sono danneggiati durante il processo - frammenti di pietre non si mescolano con la massa di frutta.
- La massa di frutta ottenuta è pompata al resto della massa denocciolata.

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.

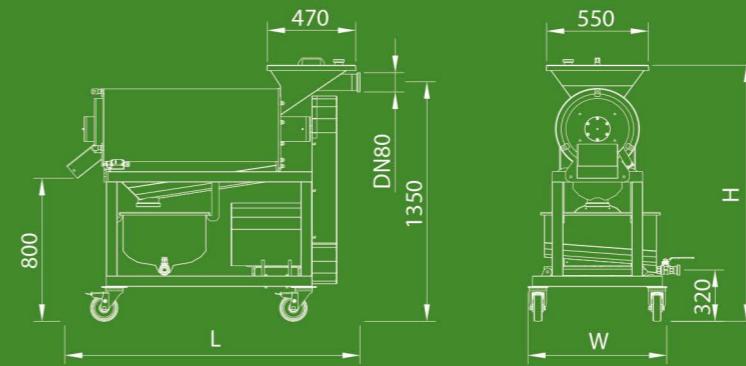


Technical data is informative. We reserve the right to make changes.
Technischen Angaben unverbindlich, Änderungen vorbehalten.
I dati tecnici sono indicativi. Ci riserviamo il diritto di modifiche.

PULP MACHINE PASSIERMASCHINE PASSATRICE

PM2000		
Capacity Leistung Capacità	kg/h	2000-2500
Dry weight Leergewicht Peso	kg	230
L	mm	1600
H	mm	1450
W	mm	750

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 destoned mass from the destoning machine to the pulp machine.

- 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 Entsteinanlage in Passiermaschine.

- 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 dalla denocciolatrice alla passatrice.

- 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.

Pulp machine

Pulp machine is designed for pulping of the fruit mass. The achieved product after pulping is fruit purée.

- Entirely made of stainless steel.
- Mounted on pivoting wheels.
- Sieves with different sizes of perforations can be mounted.
- Equipped with dumping hopper and connection for fruit at the entrance.
- Equipped with connection for purée at the outlet.
- Removable purée collection tray.
- Quick and easy cleaning after use.

Passiermaschine

Die Passiermaschine dient zum Passieren der Obstmaische.

- Material: Edelstahl;
- die Passiermaschine ist fahrbar (drehbare Rollen);
- es können Siebe mit verschiedenen Lochgrößen (in Abhängigkeit von der Obstsorte) eingesetzt werden;
- die Passiermaschine ist mit einem Schütt-Trichter und einem Anschluss für die Obstmaische am Einlauf, sowie mit einem Anschluss für den Obstbrei am Auslauf ausgerüstet;
- abnehmbarer Trog zum Sammeln des Obstbreis;
- einfache und schnelle Reinigung.

Passatrice

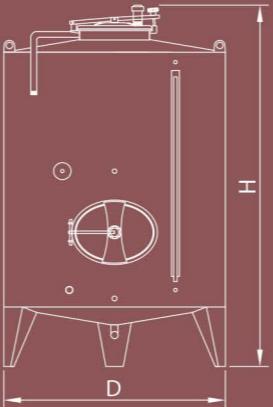
La passatrice è progettata per la passatura della massa di frutta. Il prodotto ottenuto dopo la passatura è pure di frutta.

- Interamente in acciaio inox.
- Montata su ruote pivotanti.
- Setacci di diverse dimensioni cambiabili.
- Dotata di tramoggia di scarico e connessione all'ingresso.
- Dotata di connessione per puré all'uscita.
- Vasca per raccolta di purè smonabile.
- Pulizia facile e veloce dopo l'uso.

JUICE TANKS EDELSTAHLLAGERTANK SERBATOI

	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 purée 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.

Edelstahllagertank

Im Edelstahltank wird der Obstbrei gelagert.

- 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 puré.

- 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 assaggiacucco centrale.
- Rubinetto assaggiacucco di sotto.
- Termometro digitale.
- Indicatore di livello.
- Specola tubolare.
- Visualizzatore sulla parete del serbatoio.
- Valvola decantatrice girevole per pompaggio.



Self-cleaning filter

The self-cleaning filter is used for filtration of the achieved purée after the pulping. The filter removes bigger particles which remain in the purée after the pulping. 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.

SELF-CLEANING FILTER SELBSTREINIGENDER FILTER FILTRO AUTOPULENTE

Capacity Leistung Capacità	lit/h (130 µm)	JF1500	JF3000
L	mm	500	800
W	mm	500	740
H1	mm	280	500
H _{Max}	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.

Filtro autopulente

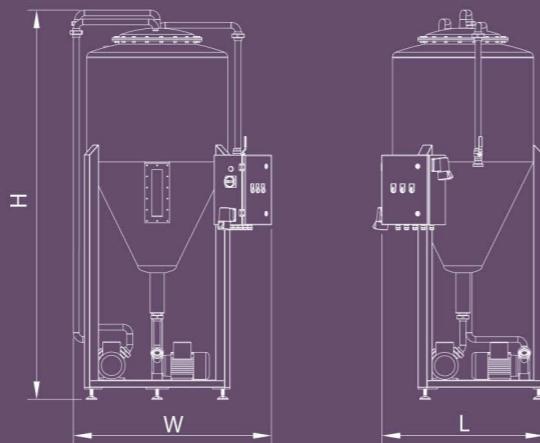
Il filtro autopulente si usa per la filtrazione del purè dopo la passatura. Il filtro rimuove le particelle più grandi che rimangono nel purè dopo la passatura. Una caratteristica particolare è l'autopulitura: il filtro si pulisce da solo durante il funzionamento e non s'intasca, il che significa che 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 tubolare 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.

DEAERATOR ENTLÜFTER DISAERATORE

	D1000
Capacity Leistung Capacità	kg/h
1000	
Dry weight Leergewicht Peso	kg
160	
L	mm
950	
H	mm
2250	
W	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.



Deaerator

Deaerator is used for the removal of air bubbles from the purée. The air bubbles mix with purée during the pulping. Mixing of air in the purée causes unwanted changes in colour, taste, aroma and further on the formation of a plug in the bottle.

- Entirely made of stainless steel.
- Deaeration takes place in a vacuum container.
- Equipped with the pump for achieving vacuum in the container.
- Equipped with a pump at the exit.
- Level switches in the container to control the pump for liquid inlet and outlet.
- Glass on wall of tank.

Entlüfter

Der Entlüfter wird zum Entlüften des Obstbreies verwendet. Während des Passivorganges dringt Luft in den Obstbrei ein. Die Luft verursacht im Obstbrei unerwünschte Farb-, Geschmacks- und Geruchsänderungen, was später zu Pfropfenbildung in der Flasche führen kann.

- Material: Edelstahl,
- Der Entgaser ist mit einer Pumpe am Auslauf, als auch mit einer Pumpe, die einen Unterdruck im Tank erzeugt, ausgerüstet.
- die Entgasung verläuft in einem Vakuumbehälter oder einem Tank mit Unterdruck,
- Niveauschalter sorgen für die Regulierung der Pumpen für die Zufuhr und den Abtransport des Obstbreies,
- Schaufenster am Tank.



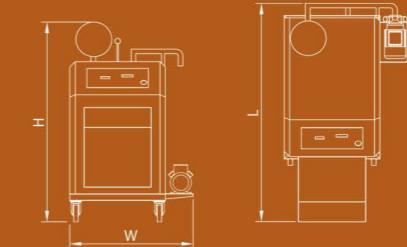
Disaeratore

Disaeratore è utilizzato per la rimozione d'aria dal purè. Bollicine d'aria si mescolano nel purè durante la passatura. La miscelazione dell'aria nel purè provoca cambi non desiderati in colore, gusto, aroma e dopo anche la formazione di tappo nella bottiglia.

- Interamente in acciaio inox.
- Disaerazione si svolge in un contenitore con vuoto -0,7 a -0,6 bar.
- Equipaggiato con pompa per ottenere vuoto nel contenitore.
- Equipaggiato con pompa all'uscita.
- Due interruttori di livello nel contenitore per controllare la pompa entrata e uscita del liquido.
- Visualizzatore sul contenitore.

	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 pasteurizzatore.



PASTEURISER PASTEURISIERANLAGE 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.



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.

Pastorizzatore

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

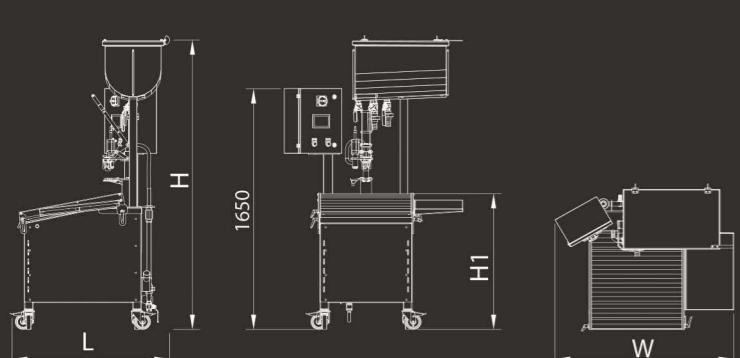
- Il succo è dentro la spirale tubolare in acciaio inox circondata da acqua calda.
- Di conseguenza il risparmio d'energia è fino al 15-20%.
- Regolazione automatica della temperatura dell'acqua per il riscaldamento con termostato digitale.
- Regolazione automatica della temperatura del succo: cambiamento 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 garnizioni.

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

* 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

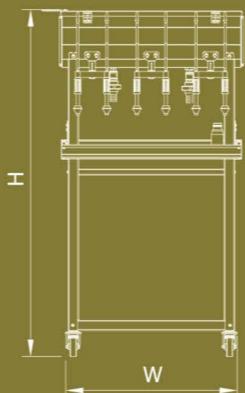
Der halbautomatische Bag in Box Abfüller wird zum Abfüllen von heißem Saft in Bag in Box Beutel verwendet.

- 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).

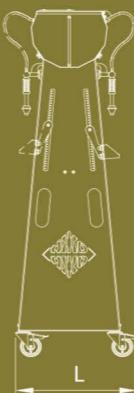
IT Riempitrice semi-automatica Bag in Box

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 elettronico.
- 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 Füllventile,
- Schwimmer zur Füllstandsregelung 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