

Zilli & Bellini



ZB

RIEMPITRICI TELESCOPICHE AUTOMATICHE
AUTOMATIC TELESCOPIC FILLERS
REMP LISSEUSES AUTOMATIQUES A POUCHES



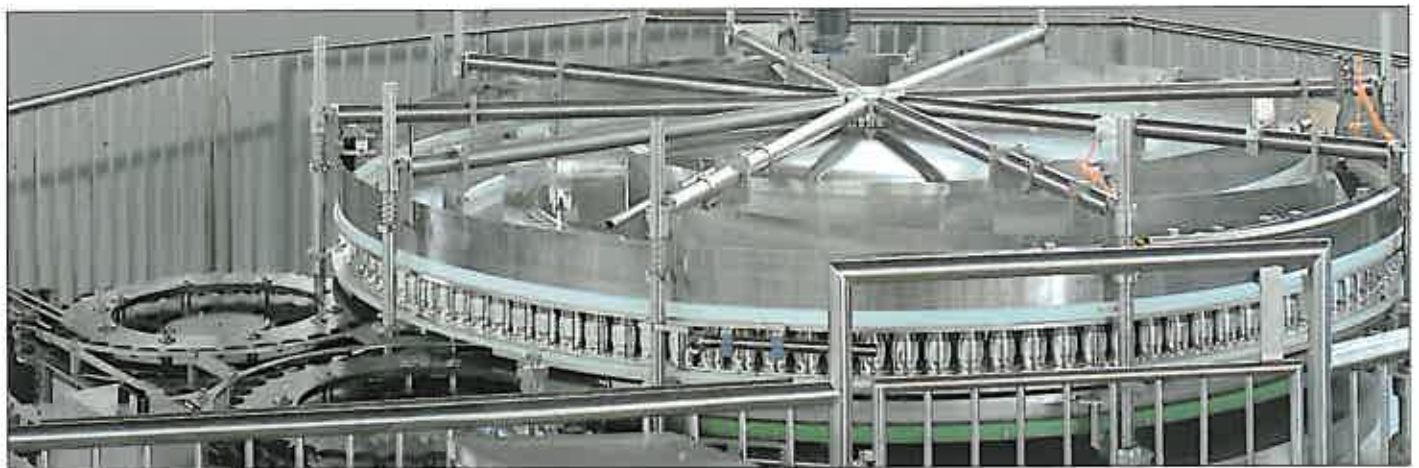
RIEMPITRICI TELESCOPICHE AUTOMATICHE
AUTOMATIC TELESCOPIC FILLERS
REMP LISSEUSES AUTOMATIQUES A POCHE S

From 10 to 2500 c.p.m.

Le riempitrici telescopiche automatiche ZB sono idonee per il riempimento di una vasta gamma di prodotti; dai prodotti granulari in genere ai pomodori pelati.

ZB telescopic fillers are suitable to handle a wide range of products, from free flowing granular types to whole peeled tomatoes.

Les remplisseuses automatiques à poches ZB sont conçues pour remplir une large gamme de produits solides, des produits granulaires aux tomates pelées.



CONTENITORI

Le macchine possono lavorare con tutti i contenitori cilindrici e sagomati, di metallo, vetro, plastica o cartone, aventi una capacità fino a 5 Kg.

CAPACITA'

Da 10 a 2500 c.p.m. a seconda del prodotto e del formato.

PRODOTTI

- pomodori pelati (interi, affettati o cubettati)
- olive (intere o rondelle)
- funghi (interi o tagliati)
- cibi per cani e gatti
- legumi: piselli, ceci, lenticchie, fagioli e fave
- vegetali (interi o rondelle o cubetti): carote, patate, cipolle, mais, fagiolini verdi, ecc.
- frutta (intera o rondelle o cubetti): ciliegie, fragole, prugne, mirtilli, albicocche, pere, pesche, ecc.
- ravioli, pasta, cereali e riso
- cozze e vongole
- noccioline.

CONTAINERS

The machines can handle round and non-round metal, glass, plastic and composite containers having a filling capacity up to 5 Kg.

CAPACITY

From 10 to 2500 c.p.m. according to the product and container size.

PRODUCTS

- peeled tomatoes (whole, sliced and diced)
- olives (whole and sliced)
- mushrooms (whole and sliced)
- pet food
- pulses: peas, chick-peas, lentils, beans and broad beans
- vegetables (whole, sliced and diced): carrots, potatoes, onions, corn kernels, green beans, etc.
- fruits (whole, sliced and diced): cherries, strawberries, plums, gooseberries, apricots, pears, peaches, etc.
- ravioli, pasta, cereals and rice
- cockles and mussels
- peanuts

RECIPIENTS

Les machines peuvent travailler avec tous les récipients cylindriques et de forme, en métal, verre, plastique ou carton, ayant une capacité jusqu'à 5 Kg.

CADENCE

De 10 jusqu'à 2500 c.p.m. selon le produit et le format.

PRODUITS

- tomates pelées (entières ou en cubes)
- olives (entières ou rondelles)
- champignons (entiers ou coupés)
- aliments pour chats et chiens
- légumes: petit pois, pois chiches, lentilles, haricots et fèves
- végétaux (entiers ou rondelles ou cubes): carottes, pommes de terre, oignons, maïs en grains, haricots verts, etc.
- fruits (entières ou rondelles ou cubes): cerises, fraises, prunes, myrtilles, abricots, poires, pêches, etc.
- ravioli, pasta, céréales et riz
- coques et moules
- cacahuètes

EQUIPAGGIAMENTI STANDARD

- Lubrificazione manuale centralizzata
- Sistema per cambio rapido dei telescopi
- Sistema centralizzato per la regolazione del volume dei telescopi
- Motorizzazione indipendente o presa di forza
- Quadro elettrico
- Protezioni antinfortunistiche

STANDARD EQUIPMENTS

- Manual centralized lubrication system
- Telescopes rapid change-over system
- Independent drive or filler drive attachment
- Centralized system to adjust the volume of the telescopes
- Electric panel board
- Health and safety guards

ACCESSOIRES STANDARD

- Lubrification manuelle centralisée
- Système de changement rapide des poches
- Système centralisé pour le réglage du volume des poches
- Motorisation indépendante ou prise de force
- Tableau électrique
- Protections de sécurité

ZB
Series
TC 36
CE

ZB
Series
TB 28
CE



COMPANY
WITH QUALITY SYSTEM
CERTIFIED BY DNV
ISO 9001

ZB
Series
TD 80
CE

con dosatore
di spezie
with spices
doser
avec doseur
d'épices



ACCESSORI

- Tramoggia di alimentazione prodotto
- Spazzola rasatura dei telescopi
- Eiettore ad aria compressa
- Deflettori di trasferimento prodotto
- Vibratore pneumatico
- Tampone rotante
- Controllo livello
- Regolazione automatica del volume dei telescopi
- Dispositivo "niente contenitore-niente prodotto"
- Coperchio per piatto di riempimento
- Sistema di lavaggio automatico (CIP)
- Dispositivo di dosaggio succo
- Lubrificazione automatica
- Regolazione automatica altezza formato

OPTIONALS

- Product recovery hopper
- Motorized brush
- Telescopes air cleaner
- Product baffles
- Pneumatic vibrator
- Rotary tamper
- Product level control
- Remotely controlled motorized volume adjustment of the telescopes
- No can-no fill device
- Top product cover
- Cleaning in place (CIP)
- Juice dosing device
- Automatic lubrication
- Motorized adjustment of the height of the filling plate

OPTIONS

- Trémie d'alimentation du produit
- Brosse de rasage des télescopes
- Ejecteur à air comprimé
- Déflecteur de distribution du produit
- Vibreur pneumatique
- Tasseur rotatif
- Contrôle du niveau
- Réglage automatique du volume des poches
- Dispositif "pas de récipients-pas de remplissage"
- Couvercle pour plateau de remplissage
- Système de lavage automatique (CIP)
- Dispositif de dosage du jus
- Lubrification automatique
- Réglage motorisé de la hauteur du format

Le nostre macchine sono conformi alla DIRETTIVA MACCHINE 98/37/CEE (MARCHIO CE)
Our machines comply to the EUROPEAN LAW 98/37/EEC (CE MARK)
Nos machines sont conformes à la DIRECTIVE MACHINES 98/37/CEE (LOGO CE)

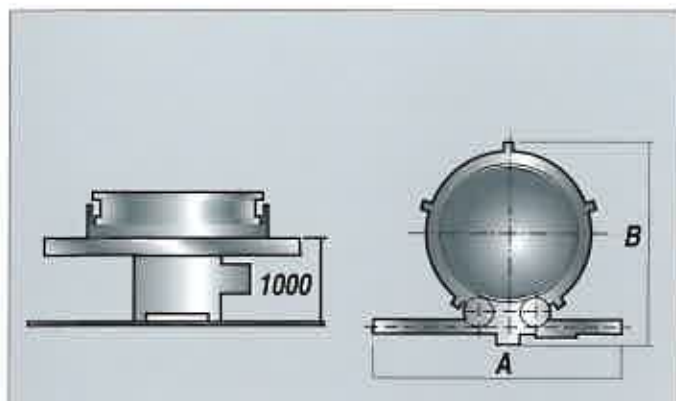


| MODELLO | TELESCOPI | Ø PIATTO | PASSO CONTENITORI | Ø MAX. | PRODUZIONE MAX. | |
|-------------|------------|------------------|--------------------|---------------|-----------------|-----------|
| MODEL | TELESCOPES | PLATE DIAMETER | CONTAINERS PITCH | MAX DIAMETER | MAX. CAPACITY | AxB |
| MODELE | POCHES | DIAMETRE PLATEAU | PAS DES RECIPIENTS | DIAMETRE MAXI | CADENCE MAXI | |
| (*) | n. | mm | mm | mm | c.p.m. (**) | mm |
| TA 12 | 12 | 790 | 151,84 | 110 | 120 | 960x1300 |
| TA 16 | 16 | 790 | 113,87 | 100 | 160 | 960x1300 |
| TA 20 | 20 | 790 | 91,10 | 73 | 200 | 960x1300 |
| TB 12 (***) | 12 | 1740 | 380,98 | 155 | 150 | 3000x2100 |
| TB 16 (***) | 16 | 1740 | 285,88 | 155 | 200 | 3000x2100 |
| TB 20 (***) | 20 | 1740 | 228,70 | 155 | 250 | 3000x2100 |
| TB 24 (***) | 24 | 1740 | 190,58 | 155 | 300 | 3000x2100 |
| TB 28 (***) | 28 | 1740 | 163,36 | 110 | 350 | 3000x2100 |
| TB 32 (***) | 32 | 1740 | 142,94 | 110 | 400 | 3000x2100 |
| TB 36 | 36 | 1740 | 127,09 | 110 | 450 | 3000x2100 |
| TB 40 | 40 | 1740 | 114,38 | 100 | 500 | 3000x2100 |
| TB 44 | 44 | 1740 | 103,98 | 85 | 550 | 3000x2100 |
| TB 48 | 48 | 1740 | 95,24 | 73 | 600 | 3000x2100 |
| TC 24 (***) | 24 | 1990 | 229,07 | 155 | 300 | 3000x2400 |
| TC 28 (***) | 28 | 1990 | 196,35 | 155 | 350 | 3000x2400 |
| TC 32 (***) | 32 | 1990 | 171,80 | 110 | 400 | 3000x2400 |
| TC 36 (***) | 36 | 1990 | 152,71 | 110 | 450 | 3000x2400 |
| TC 40 | 40 | 1990 | 137,44 | 110 | 500 | 3000x2400 |
| TC 44 | 44 | 1990 | 124,95 | 110 | 550 | 3000x2400 |
| TC 48 | 48 | 1990 | 114,54 | 100 | 600 | 3000x2400 |
| TC 52 | 52 | 1990 | 105,72 | 85 | 650 | 3000x2400 |
| TC 56 | 56 | 1990 | 98,17 | 85 | 700 | 3000x2400 |
| TC 60 | 60 | 1990 | 91,83 | 73 | 750 | 3000x2400 |
| TC 64 | 64 | 1990 | 85,90 | 73 | 800 | 3000x2400 |
| TD 28 (***) | 28 | 2450 | 237,86 | 155 | 500 | 3000x3000 |
| TD 36 (***) | 36 | 2450 | 185,00 | 155 | 640 | 3000x3000 |
| TD 52 (***) | 52 | 2450 | 128,08 | 110 | 940 | 3000x3000 |
| TD 60 | 60 | 2450 | 111,00 | 100 | 1080 | 3000x3000 |
| TD 68 | 68 | 2450 | 97,84 | 85 | 1220 | 3000x3000 |
| TD 80 | 80 | 2450 | 83,25 | 73 | 1440 | 3000x3000 |
| TE 66 (***) | 66 | 3000 | 128,51 | 110 | 1200 | 4000x3600 |
| TE 76 | 76 | 3000 | 111,61 | 100 | 1370 | 4000x3600 |
| TE 88 | 88 | 3000 | 96,38 | 85 | 1580 | 4000x3600 |
| TE 100 | 100 | 3000 | 84,82 | 73 | 1800 | 4000x3600 |
| TF 90 | 90 | 3500 | 113,44 | 100 | 1600 | 4100x4600 |
| TF 120 | 120 | 3500 | 85,08 | 73 | 2100 | 4100x4600 |
| TG 100 | 100 | 3750 | 109,95 | 100 | 1800 | 4300x4800 |
| TG 130 | 130 | 3750 | 84,58 | 73 | 2300 | 4300x4800 |
| TH 106 | 106 | 4000 | 111,14 | 100 | 1900 | 4600x5200 |
| TH 140 | 140 | 4000 | 84,14 | 73 | 2500 | 4600x5200 |

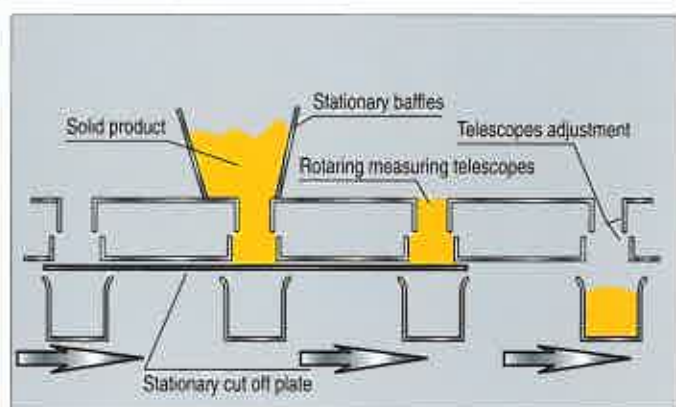
(*) (mod. PA, PB, PC, PD e PE) La macchina è disponibile anche senza telescopi per un riempimento totale dei contenitori / The machine is also available without telescopes for total filling of the containers / La machine est aussi disponible sans poches pour le remplissage totale des récipients

(**) La produzione max dipende dal contenitore e dal prodotto / They maximum speed depends on type of container and product / La cadence maxi dépend du récipient et du produit

(***) Disponibile con no can-no fill / Available with no can-no fill / Disponible avec no can-no fill



Dimensioni di ingombro
Overall dimensions
Dimensions d'encombrement



Principio di funzionamento
Filling Principle
Fonctionnement de la machine

ZB
Zilli & Bellini s.r.l.

43100 PARMA - Via Benedetta, 85/A
Tel. ++39 0521 272963
Telefax ++ 39 0521 272509
E-mail: info@zilli-bellini.com
Web site: www.zilli-bellini.com