

PISTON FILLER

DRP-DRP/PM



The new generation



Macchine di nuova concezione ed estremamente performanti, le dosatrici rotative a pistoni **STV** mod. **DRP** e **DRP/PM**, rappresentano la soluzione ottimale per dosare prodotti densi o semidensi, quali ad esempio sughi, ketchup, salse, creme, confetture, miele, ecc..., anche contenenti parti in sospensione.

La versatilità del cambio formato, semplice ed estremamente rapido, consente alle dosatrici rotative a pistoni **STV**, di operare con le più svariate tipologie di contenitori in vetro, plastica o banda stagnata di diverse dimensioni e forma. L'altissima precisione dei gruppi dosanti a gestione elettronica e l'ampia serie di modelli proposta, consentono inoltre, di dosare una gamma di formati, fino a 5.000 ml, in grado di soddisfare qualsiasi esigenza produttiva.

La tradizionale robustezza meccanica e la cura costruttiva, tipiche di tutte le macchine **STV**, completano le caratteristiche tecniche delle dosatrici rotative a pistoni, garantendo continuità di funzionamento e bassi costi di manutenzione.



The state-of-the-art high-performance **STV** piston fillers, models **DRP** and **DRP/PM**, are the optimum solution for dosing dense or semi-dense products, such as sauces, ketchup, creams, jams, honey etc... which can contain solids in suspension.

The versatility of the format change, which is simple and works extremely fast, allows the **STV** piston fillers to work with the most varied types of glass, plastic or tin containers, of various sizes and shapes.

The high accuracy of the dosing elements, managed electronically, and the large variety of models allow the system to work with a wide range of formats, up to 5.000 ml in capacity, being able to meet any production requirement.

The traditional mechanical robustness and the careful constructive process, specific to all **STV** equipment, complete the technical characteristics of the piston fillers, ensuring the continuity of the operation thereof, as well as reduced maintenance costs.



Machines de nouvelle conception et extrêmement performantes, les doseuses rotatives à pistons **STV** modèles **DRP** et **DRP/PM** représentent la solution optimale pour doser des produits denses ou semi-denses, tels sauces, ketchup, crèmes, confitures, miel etc.... qui peuvent contenir des morceaux solides en suspension, mais toujours avec une préparation homogène.

La versatilité du changement du format, simple et extrêmement rapide, permet aux doseuses rotatives à pistons **STV** de travailler avec les typologies les plus variées de récipients en verre, plastique ou métal, de différents tailles et formes.

La très haute précision des groupes doseurs, gérés électriquement, ainsi que la large gamme de modèles, permettent également de doser une gamme de formats jusqu'à 5.000 ml, capables de satisfaire toute exigence de production.

La traditionnelle robustesse mécanique et le soin constructif, spécifiques de toutes les machines **STV**, complètent les caractéristiques techniques des doseuses rotatives à pistons, en assurant la continuité du fonctionnement et coûts réduits d'entretien.



Las dosificadoras por pistón **STV**, modelos **DRP** y **DRP/PM** representan las soluciones óptimas para la dosificación de productos densos o semidensos, por ejemplo, salsas, salsa de tomate, cremas, mermeladas, miel, etc.... que pueden contener trozos sólidos en suspensión, pero siempre con una mezcla homogénea.

El cambio de formato, a la misma vez sencillo y muy rápido, permite a las máquinas dosificadoras de trabajar con los más variados tipos de envases de vidrio, lata o plástico, de distintos tamaños y formas.

La alta precisión de los elementos dosificadores, gestionados electrónicamente, así como la amplia gama de modelos, permiten la dosificación de una amplia gama de formatos, hasta los 5.000 ml, capaz de satisfacer cualquier tipo de producción.

La tradicional solidez mecánica y la precisión usual del proceso de fabricación de todas las máquinas **STV**, caracterizan una vez más las excepcionales características técnicas de las dosificadoras por pistón, asegurando la continuidad de funcionamiento y la reducción de los costos de mantenimiento



Piston Filler mod. DRP/PM

The dosatrici rotative mod. **DRP/PM**, sono equipaggiate di serie, con l'innovativo dispositivo a piatti mobili. L'applicazione consente di iniziare il dosaggio dal fondo del contenitore e di regolare la velocità di discesa dello stesso, evitando così la formazione di eventuali bolle d'aria all'interno del prodotto.

L'elevata precisione raggiunta nel controllo dei piatti, consente di operare con una vasta gamma di prodotti denses e semidensi, quali ad esempio concentrato di pomodoro, ragù, maionese, insalata russa, ecc... e con le più svariate forme di contenitori.

The high degree of precision achieved in the control of the plates allows the device to work with a wide range of products, both dense and semi-dense, such as tomato concentrate, Bolognese sauce, mayonnaise, Russian salad etc. ... and with the most varied forms of containers.

La gestione, totalmente elettronica, è affidata ad un PC industriale di ultima generazione, con schermo LCD a colori da 10,4" a tecnologia Touch-screen.

Tutte le piston filler possono, a richiesta, essere equipaggiate con il seguente accessorio:

Dispositivo "No drop"

L'innovativo sistema, costituito da un cilindro supplementare completo di pistone ed azionato tramite una camme, garantisce una dosatura estremamente precisa e consente di svuotare completamente l'ugello dosatore, evitando la caduta di eventuale prodotto in sospensione.



Piston Filler mod. DRP/PM

Les doseuses rotatives modèle **DRP/PM** sont équipées de série du dispositif innovateur à plateaux mobiles. L'application permet d'initier le dosage du fond du récipient et de régler la vitesse de descente de celui-ci, évitant ainsi la formation d'éventuelles bulles d'air à l'intérieur du produit.

La très haute précision atteinte dans le contrôle des plateaux permet de travailler avec une gamme large de produits denses et semi-denses, tels concentrés de tomates, sauce bolognaise, mayonnaise, salade russe etc. ... et les plus variées formes de récipients.

La gestion, entièrement électronique, est confiée à un ordinateur de dernière génération, avec écran à couleurs 10,4", avec technologie Touch screen.

Toutes les remplisseuses à pistons peuvent être équipées, sur demande, de l'accessoire suivant :

Dispositif "No drop" (anti-goutte)

Le système innovateur, constitué d'un cylindre supplémentaire muni de piston et commandé par une came, garantit un dosage extrêmement précis et permet de vider complètement la buse de dosage, évitant ainsi la chute d'éventuelles matières en suspension.



Remplisseur rotatif mod. DRP/PM

Les doseuses rotatives modèle **DRP/PM** incluyen de serie con un dispositivo innovador a platos móviles, capaz de mejorar aún más la alta tecnología de las dosificadoras por pistón modelo DRP. Esta aplicación permite empezar a dosificar desde el fondo del recipiente, arreglando la velocidad de descenso de los platos, según el producto a llenar y evitar la formación de partículas de aire en los envases (producto final).

La alta precisión del control de los platos permite llenar muchos productos densos y semidensos, por ejemplo, concentrado de tomates, salsa boloñesa, mayonesa, ensalada rusa, etc.... y con las más variadas formas de contenedores, garantizando resultados óptimos.

El sistema es controlado electrónicamente, por un ordenador de última generación, con una pantalla de colores de 10,4 pulgadas, con tecnología touch screen, a través de la cual es posible configurar todos los parámetros de operación de las dosificadoras.

Todas las dosificadoras por pistones pueden equiparse, a petición del cliente, con los siguientes accesorios:

Dispositivo «No drop» (sin soltar)

El innovador sistema, incluye un cilindro adicional, completo con un pistón y controlado por una leva, que garantiza una dosificación muy precisa y permite que la boquilla dosificadora se vacíe por completo, sin soltar producto.

PISTON FILLER

DRP-DRP/PM

Q.ty of Pistons	Capacity/hour 314 ml (1)	Machine dimensions (2)
6	4000	3000 x 1200
9	6000	3000 x 1500
12	8000	3000 x 1800
16	12000	3000 x 2000
20	15000	3000 x 2200
24	20000	3000 x 2400
30	25000	3000 x 2400

(1) Variabile secondo tipo di prodotto e contenitore
 Variable depending on product and container type
 Variable selon le type de produit et de récipient
 Variable según el tipo de producto y envase

(2) Variabili secondo il modello: lineare / tangenziale
 Variable according to the model: linear / tangential
 Variables selon le modèle : linéaire / tangentielle
 Variable según el modelo: lineal / tangencial

Dimensioni contenitore - Container dimensions
 Dimensions récipients - Tamaños envases
 Ø mm 58 - 110, H 60 - 240

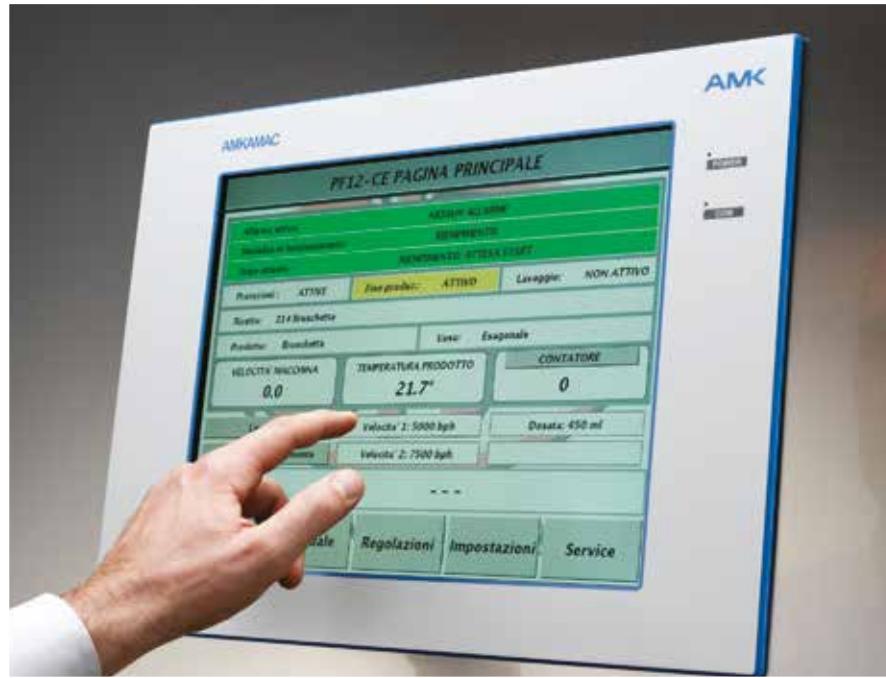
Tipo di contenitore: vetro, banda stagnata, squeezer o pet collo largo
 Container type: glass, metal, squeezer or PET with large neck
 Type de récipient: verre, métal, squeezer ou PET à col large
 Tipo de envases: vidrio, hojalata, squeezer, o PET cuello ancho

* Volume contenitore - Container volume - Volume récipient - Volumen contenedor
 100 gr - 1Kg

* E' possibile lavorare anche formati di volume inferiore a 100 ml e da 3 a 5 Kg
 It is possible to fill also containers with volume smaller than 100 ml and from 3 up to 5 kg
 Il est possible de remplir aussi des récipients d'un volume inférieur à 100 ml et de 3 à 5 kg
 También es posible dosificar envases de volumen inferior a 100 ml y de 3 hasta 5 kg



The new generation



Sistema di controllo

Il nuovo sistema di controllo con logica a microprocessore, conferisce alle dosatrici rotative a pistoni STV, un'affidabilità ed una praticità di utilizzo mai raggiunta prima. Lo schermo LCD con tecnologia Touch Screen, abbinato ad un'interfaccia utente particolarmente intuitiva, rendono l'impostazione dei programmi e la visualizzazione dei dati estremamente semplice e particolareggiata.

Il sistema consente di memorizzare una serie di ricette che l'operatore può personalizzare sulla base delle specifiche esigenze del prodotto e del contenitore.

All'avvio della produzione, il sistema provvede ad inviare alla dosatrice tutti i parametri necessari per effettuare la regolazione automatica della velocità della macchina, della posizione di lavoro, della quantità di prodotto da dosare e della modalità di dosaggio.

N.B. tutte le immagini riportate nel presente catalogo fanno riferimento al modello DRP/PM 1000 - 12.

Control system

The new microprocessor-based control system makes the STV piston fillers more reliable and easy-to-use, at an extent never before attained.

The LCD Touch screen technology, combined with an extremely intuitive user interface allows for easy, customized program configuration and data display.

The system can store a set of recipes that can be customized by the operator according to the specific requirements of the product and of the container.

When the production starts, the system transmits to the piston filler all the parameters required for automatic adjustment of the machine speed, of the working position, of the amount of product to be dosed and of the dosing method.

Note: All pictures in this catalog refer to the DRP / PM 1000-12 model.

Système de contrôle

Le nouvel système de contrôle avec logique à microprocesseur, confère aux doseuses rotatives à pistons STV une fiabilité et une praticité d'usage jamais atteintes jusqu'à présent.

L'écran LCD avec technologie Touch screen, combiné avec une interface usager particulièrement intuitive, rendent extrêmement faciles et particulièrement la configuration des programmes et l'affichage des données.

Le système permet de mémoriser une série de recettes que l'opérateur peut personnaliser à partir des exigences spécifiques du produit et du récipient.

Lors du démarrage de la production, le système envoie à la doseuse tous les paramètres nécessaires pour effectuer le réglage automatique de la vitesse de la machine, de la position de travail, de la quantité de produit à doser et de la modalité de dosage.

N.B. Toutes les images figurant dans le présent catalogue se réfèrent au modèle DRP/PM 1000-12.

Sistema de control

El nuevo sistema de control basado en microprocesador confiere a las dosificadoras por pistón STV una fiabilidad y una facilidad de uso nunca alcanzadas hasta ahora. La pantalla LCD con tecnología touch screen, combinado con una interfaz de usuario particularmente intuitiva, facilita mucho la configuración de programas y la visualización de datos.

El sistema permite de gravar un conjunto de recetas, que el operador puede personalizar, de acuerdo con los diferentes productos y contenedores.

Al comienzo de la producción, el sistema transmite a la dosificadora todos los datos necesarios para el ajuste automático de la velocidad de la máquina, de los parámetros de trabajo, de la cantidad de producto a dosificar y del método de dosificación.

Nota: Todas las imágenes de este catálogo se refieren al modelo DRP / PM 1000-12.

