

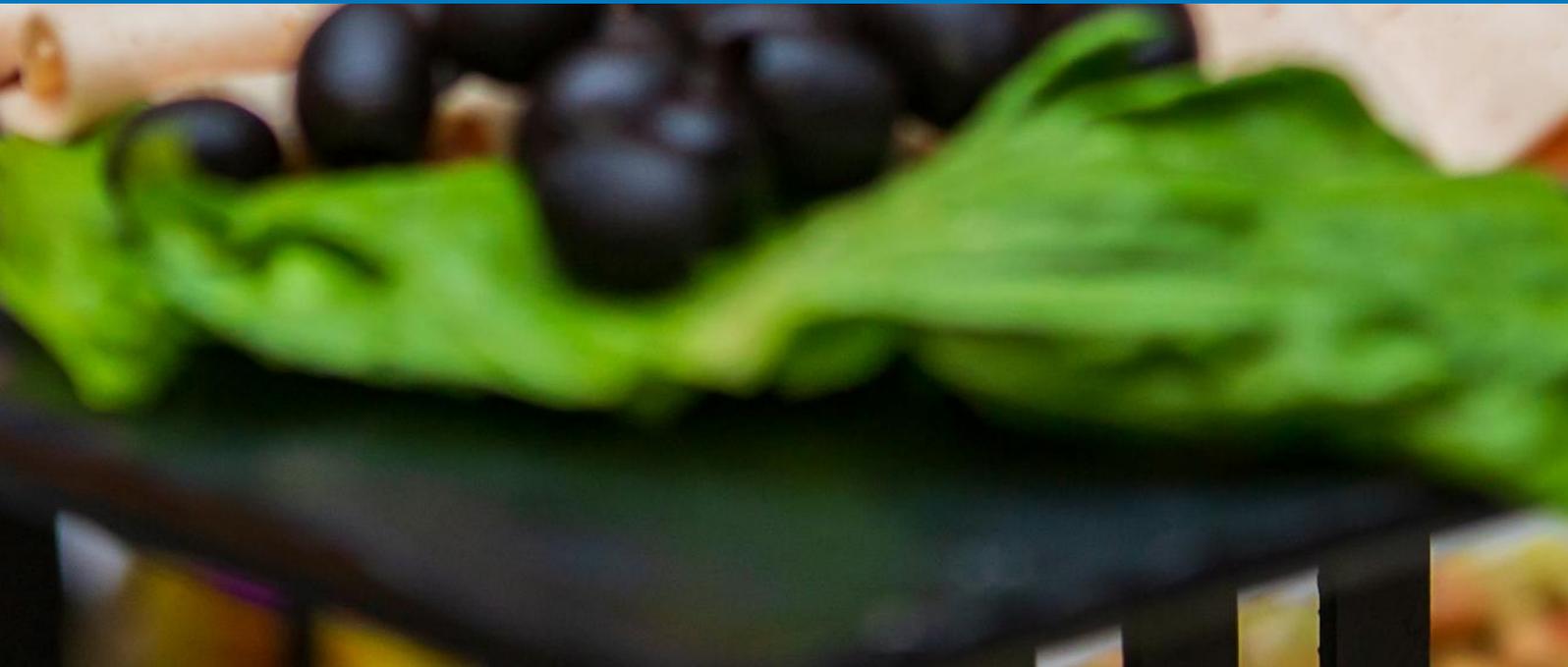


I tuoi alimenti meritano il meglio.  
La nostra tecnologia te lo offre.



**ELCAT**

A LIVETECH COMPANY



**Non c'è amore più sincero  
dell'amore per il cibo.**

George Bernard Shaw

# Questa è Elcat Food Technology

ELCAT è la divisione di Livetech specializzata nella progettazione e produzione di sistemi di automazione personalizzati per il carico di porzioni in vaschetta o nella termoformatrice.

Ogni soluzione sviluppata dalla ELCAT nasce dall'esperienza maturata in **decenni di collaborazione** con i principali produttori alimentari in Italia e internazionali.

Grazie a investimenti significativi e continui in **ricerca e sviluppo**, e alla **formazione continua del nostro personale**, siamo in grado di offrire soluzioni personalizzate, garantendo le migliori prestazioni e un design conforme agli **standard per il contatto con gli alimenti**.



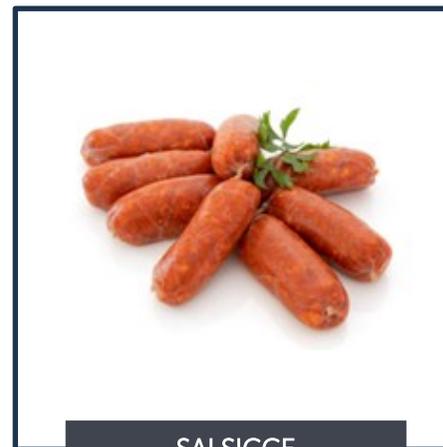
# Al centro i vostri prodotti



AFFETTATI



HAMBURGER



SALSICCE



BOCCONCINI



ROCOLINI

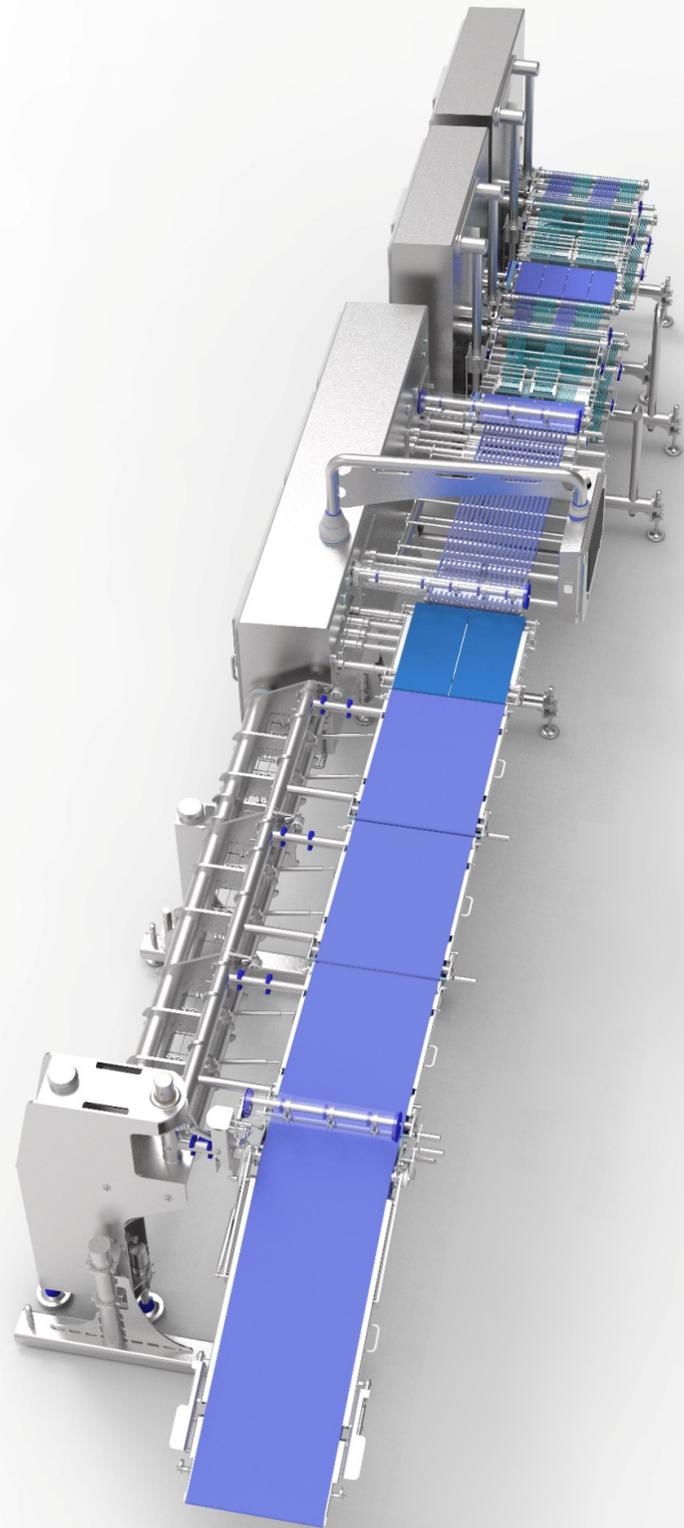


BASTONCINI

Ogni applicazione della ELCAT è sviluppata partendo dalle **caratteristiche del prodotto** e dalle **preferenze di confezionamento** del cliente.

ELCAT progetta **soluzioni su misura** per ogni esigenza specifica ed è costantemente alla ricerca di **innovazione** per rispondere alle richieste di un **mercato in continua evoluzione**.

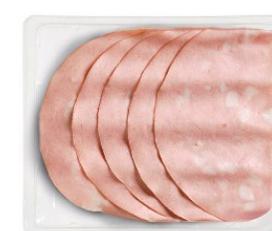
**Caricatori a nastro**

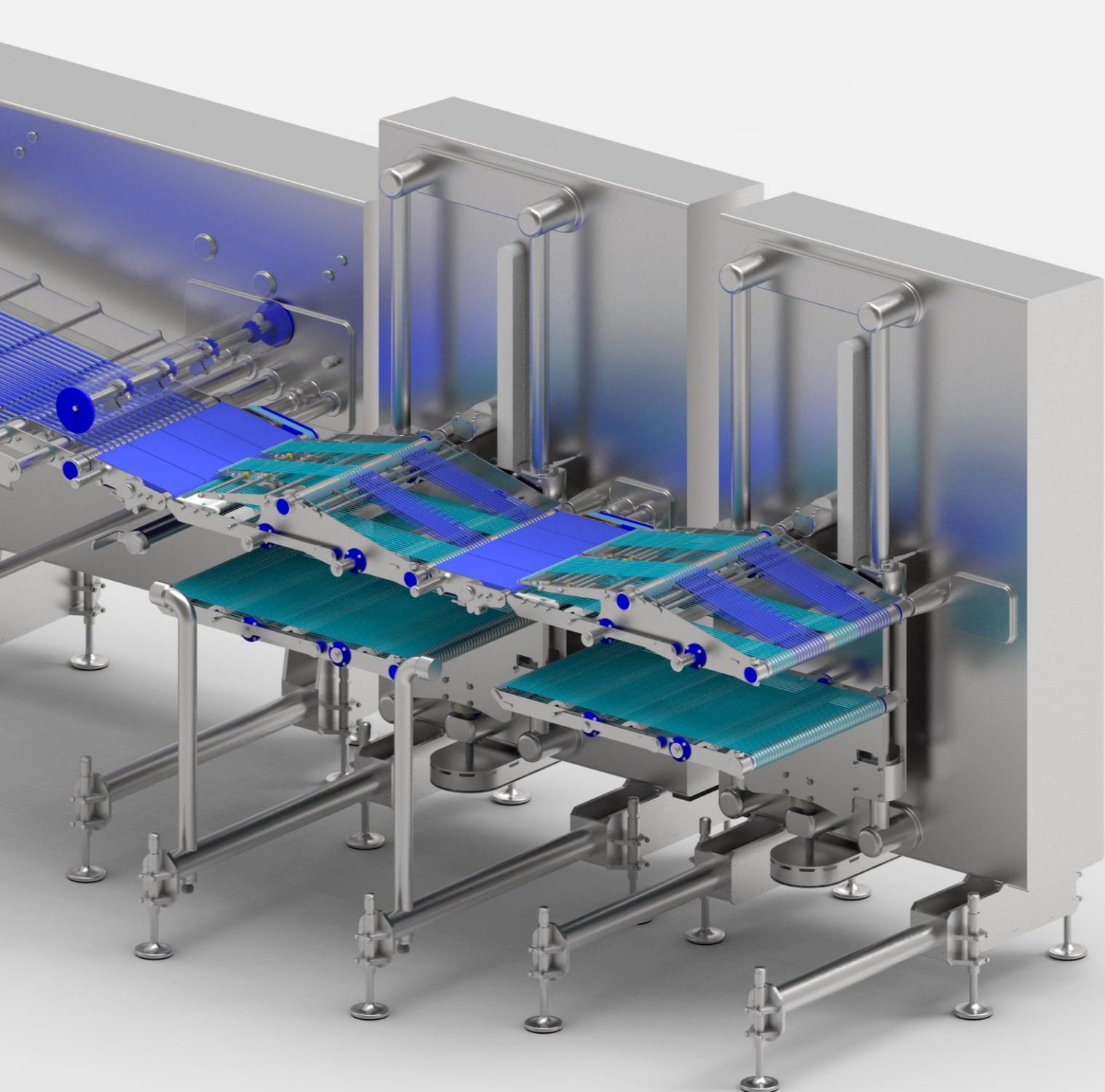


# Caricatori a nastro per affettati e fette di formaggio

I caricatori ELCAT ricevono le porzioni dall'affettatrice e le posizionano nella **termoformatrice**, in **vaschette preformate** oppure le trasferiscono, opportunamente disposte, ai **sistemi di confezionamento flow-pack**, in modo igienico e senza intervento dell'operatore.

I sistemi sono **modulari** e possono essere integrati con moduli specifici per eseguire **operazioni intermedie**.

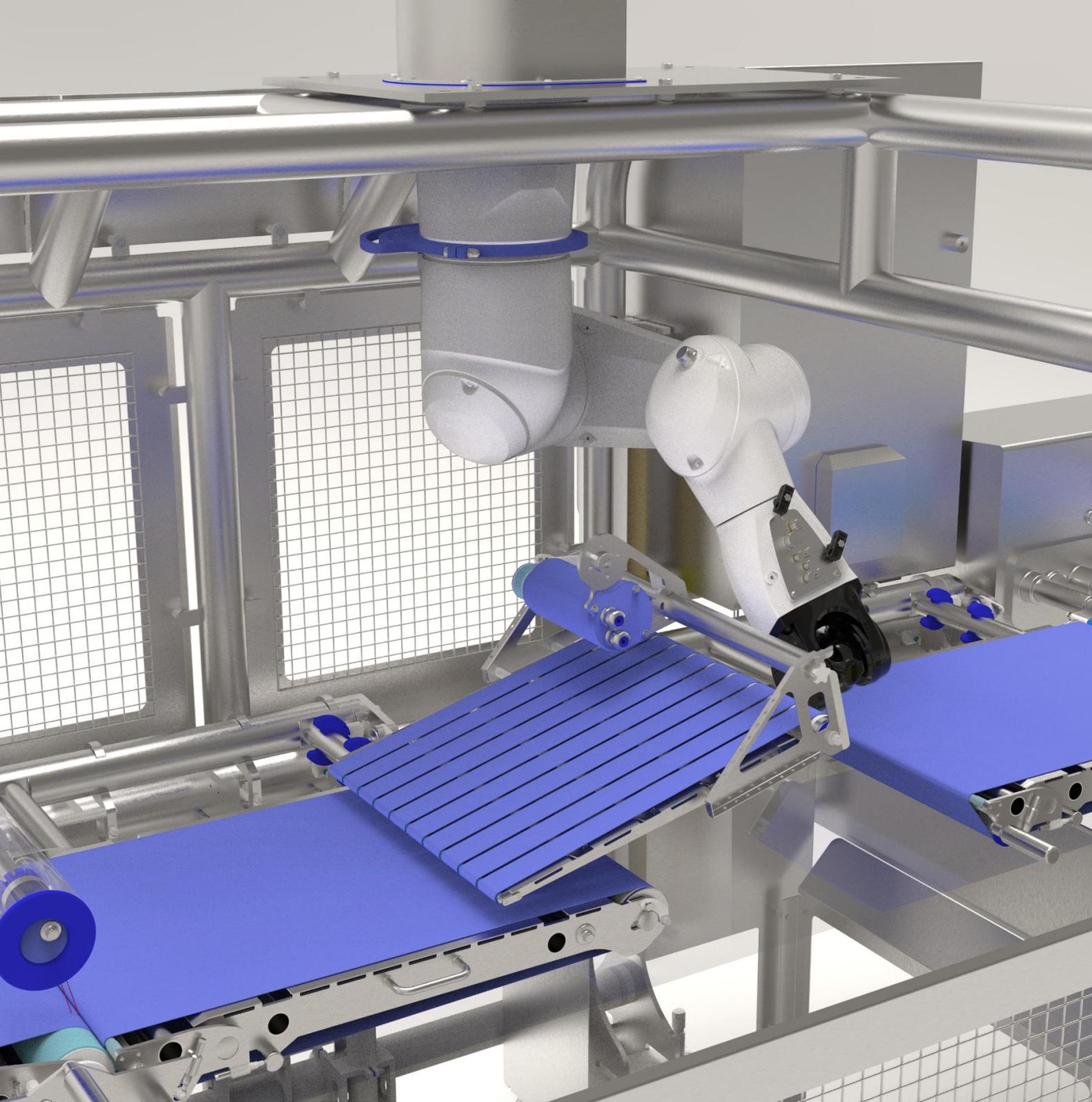




# Moduli per la sovrapposizione delle fette

I moduli di sovrapposizione, brevettati dalla ELCAT, sovrappongono lateralmente i gruppi di fette ricevuti dalle affettatrici e consentono di impostare diverse configurazioni sulla stessa linea, agendo solamente sul pannello di controllo.



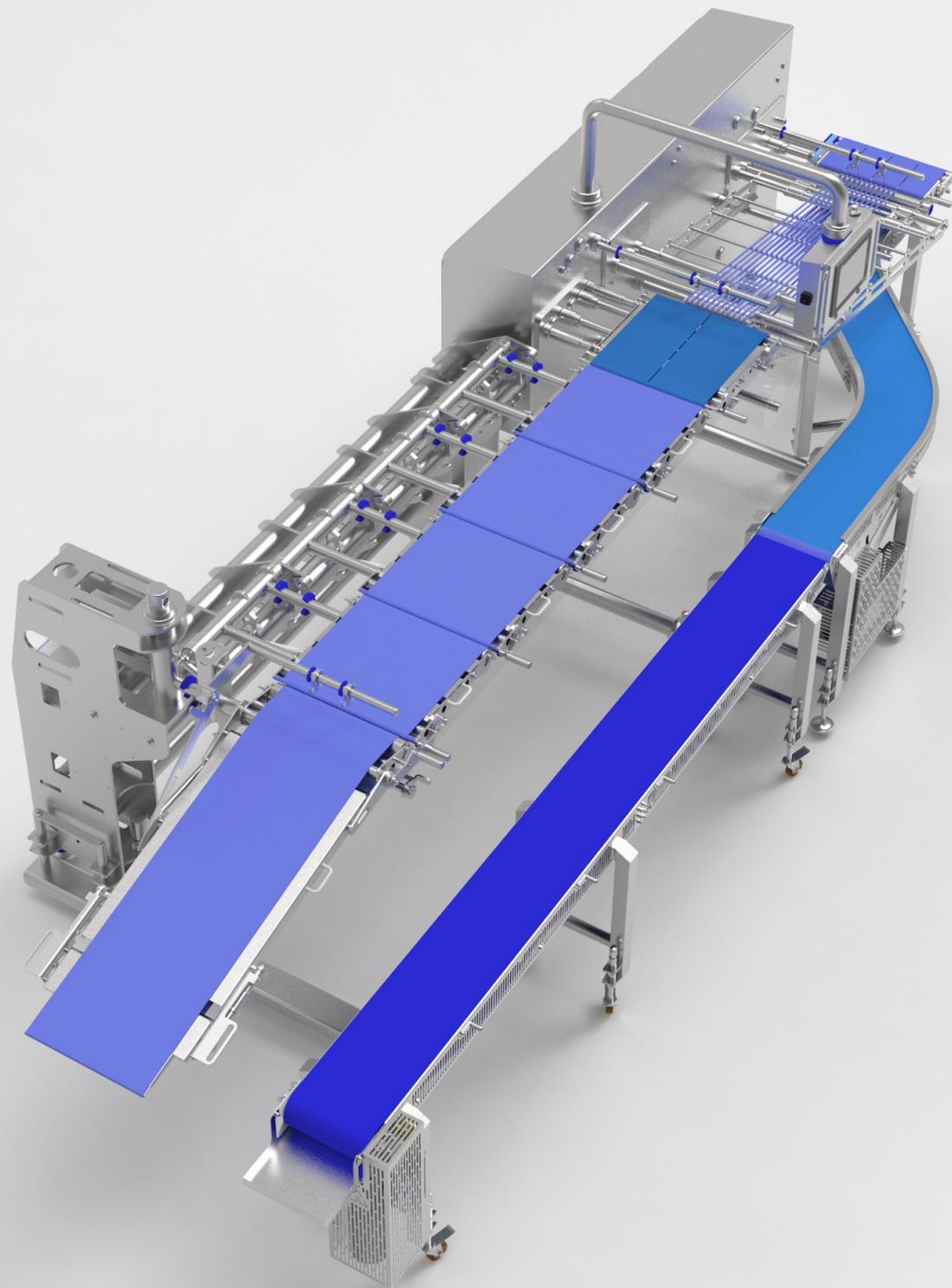


# Robot antropomorfi con nastri motorizzati

I nostri robot dedicati lavabili possono essere equipaggiati con nastri motorizzati per realizzare **operazioni di sovrapposizione o rotazione delle porzioni.**

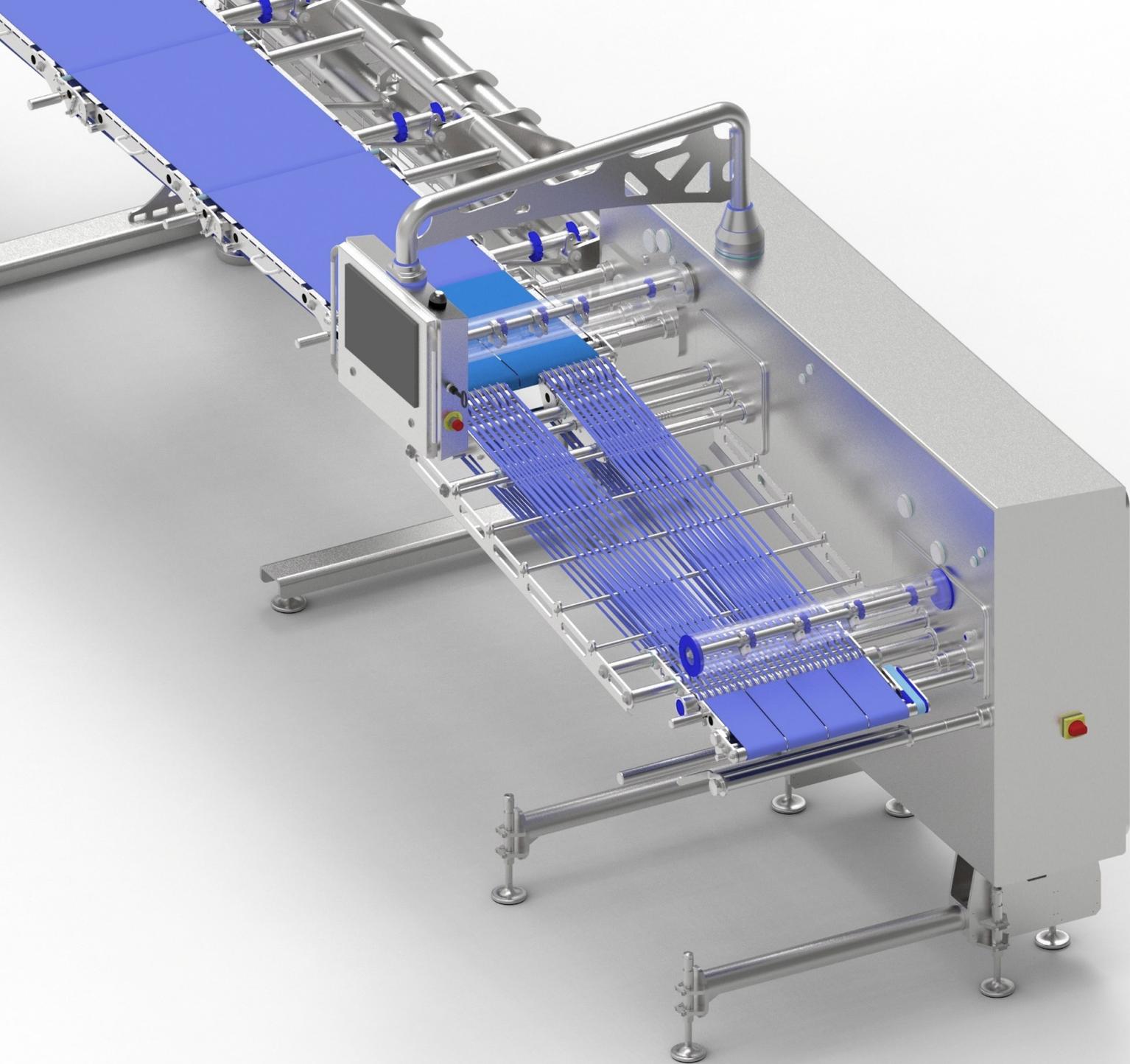
Tali moduli assicurano un'elevata **flessibilità** alla linea di produzione, consentendo la **gestione di un'ampia varietà di affettati e tagli**, nonché la realizzazione di molteplici configurazioni di confezionamento.





# Caricatori con sistemi specifici per la gestione degli scarti

I caricatori ELCAT possono essere integrati con nastri specifici, laterali o sovrapposti, per **raccogliere gli scarti di inizio e fine taglio** dall'affettatrice e trasferirli in aree di deposito opportunamente posizionate per la successiva gestione.

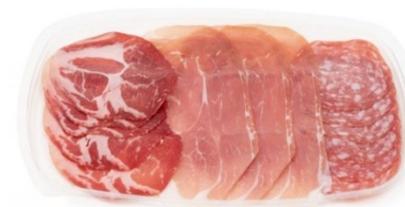


# Moduli smistatori per la preparazione del formato

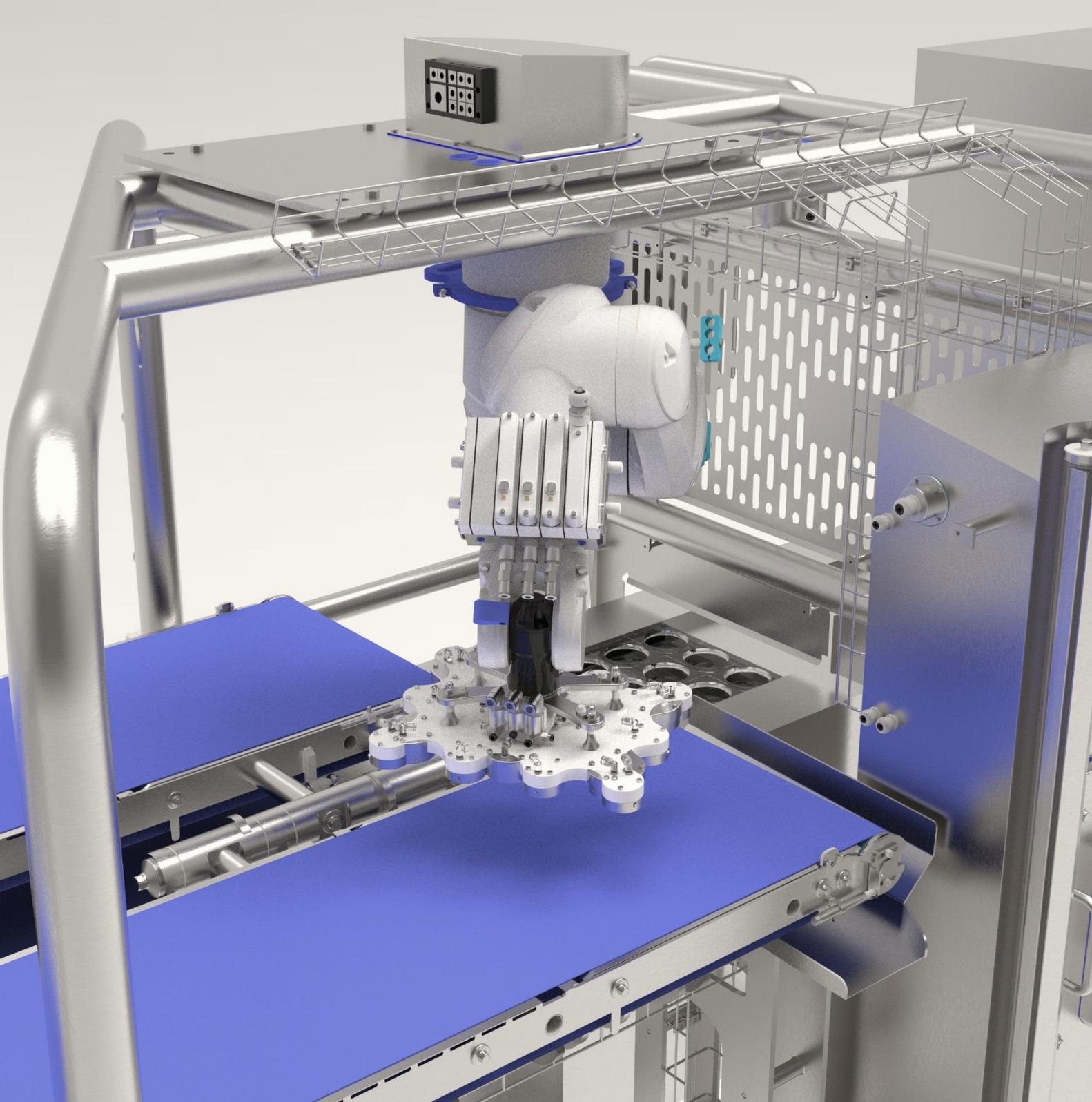
I moduli smistatori gestiscono la preparazione del formato di carico richiesto dalla termoformatrice, indipendentemente dal formato di ricevimento delle porzioni dall'affettatrice o dai moduli precedenti nella linea.

# Linee di carico per vaschette multiprodotto

Caricatori, moduli di sovrapposizione e moduli robotizzati possono essere integrati per creare sistemi completi per la preparazione di vassoi multiprodotto, ad esempio componendo diversi tipi di affettati e fette di formaggio.



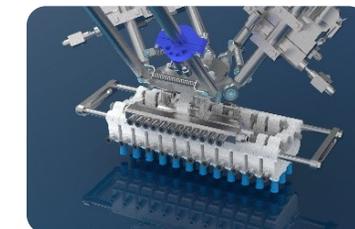
# Caricatori Pick & Place



# Pick & Place con pinze vacuum

A seconda della forma e della consistenza delle porzioni e della produttività richiesta, ELCAT equipaggia le sue linee con **robot antropomorfi, delta, o SCARA**, dotati di pinze di presa specifiche.

I sistemi di presa ad **effetto Bernoulli** garantiscono una presa sicura sulle porzioni, riducendo il flusso d'aria esterno al fine di assicurare la **massima igiene alimentare**.



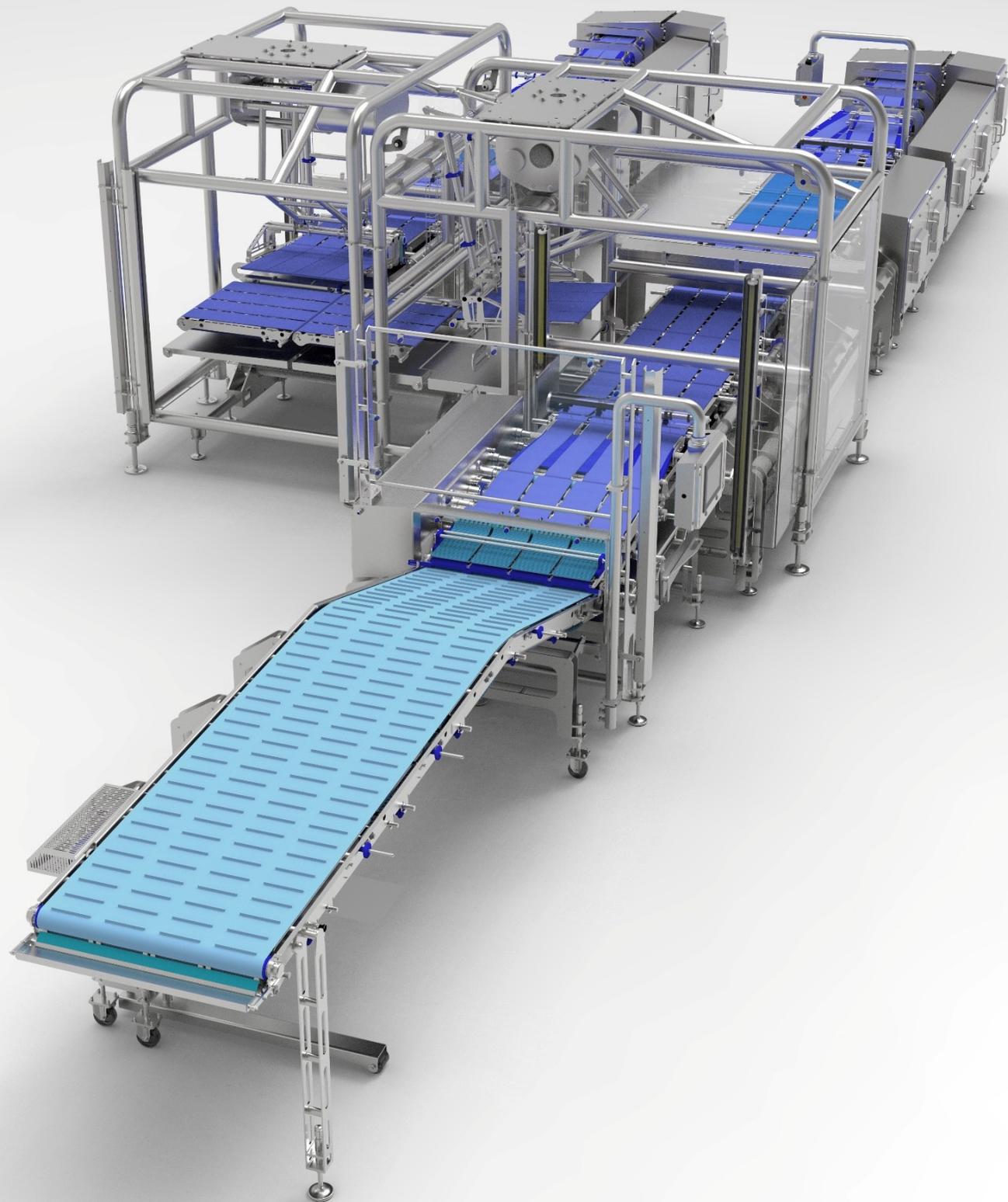
# Pick & Place con pinze a chiusura

In base alla forma delle porzioni o quando lo spazio disponibile nella vaschetta richiede il **compattamento delle porzioni**, ELCAT può equipaggiare i robot con pinze di presa personalizzate.

Le pinze possono ridurre le dimensioni della porzione, sia lateralmente che verticalmente, durante la movimentazione, garantendo una **disposizione precisa nella vaschetta** e senza compromettere la produttività.



**Soluzioni  
automatizzate per la  
preparazione di rotolini**



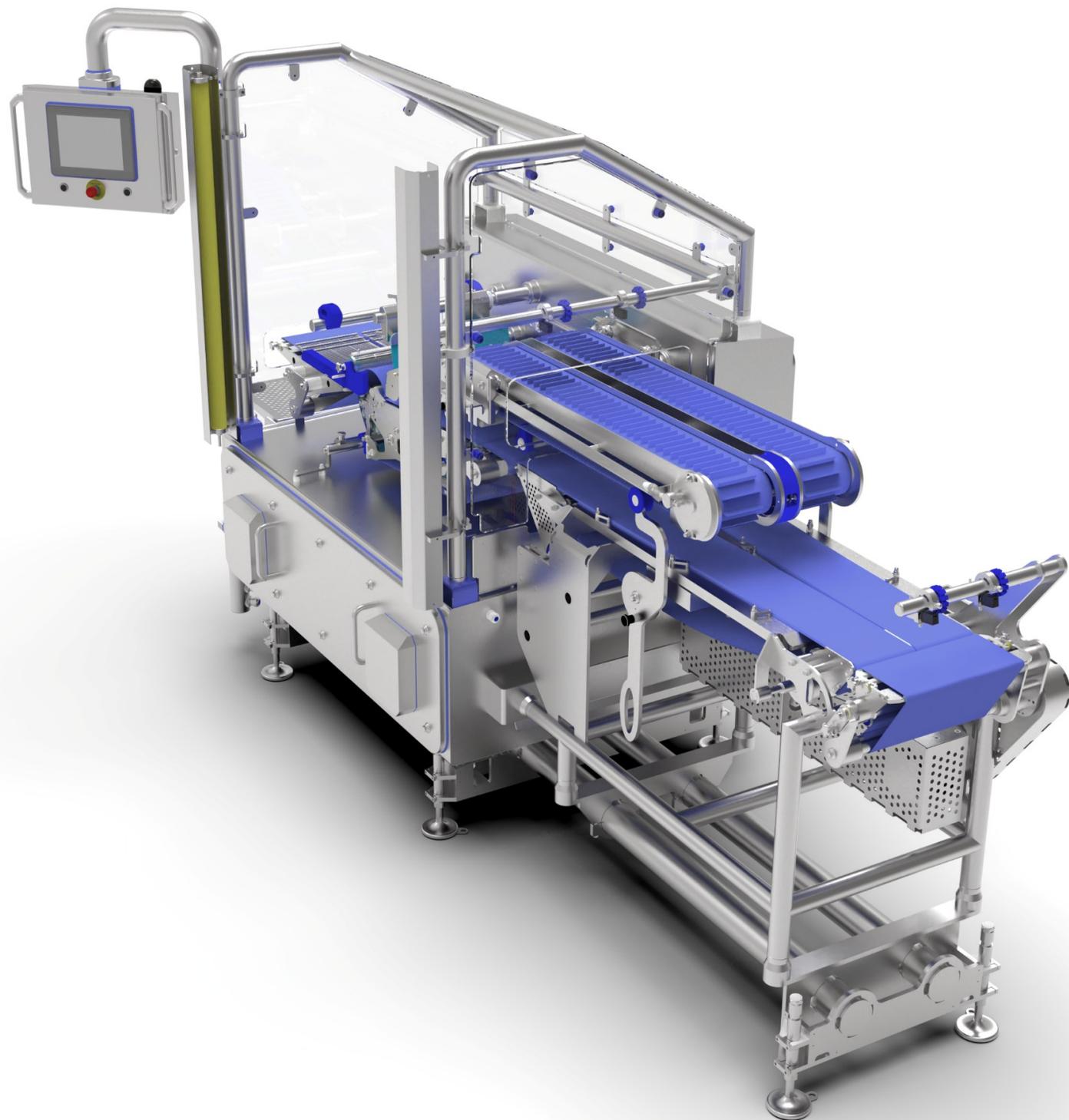
# Linee di allineamento, sovrapposizione e arrotolamento

Le linee di arrotolamento ELCAT rappresentano la soluzione più avanzata sul mercato per la **preparazione automatica dei rotolini** in un'ampia gamma di configurazioni.

Le linee ricevono le porzioni dalle affettatrici o dai sistemi a monte, le **allineano**, le **sovrappongono** e **svolgono il processo di arrotolamento** con estrema precisione.



# Arrotolatori entry-level

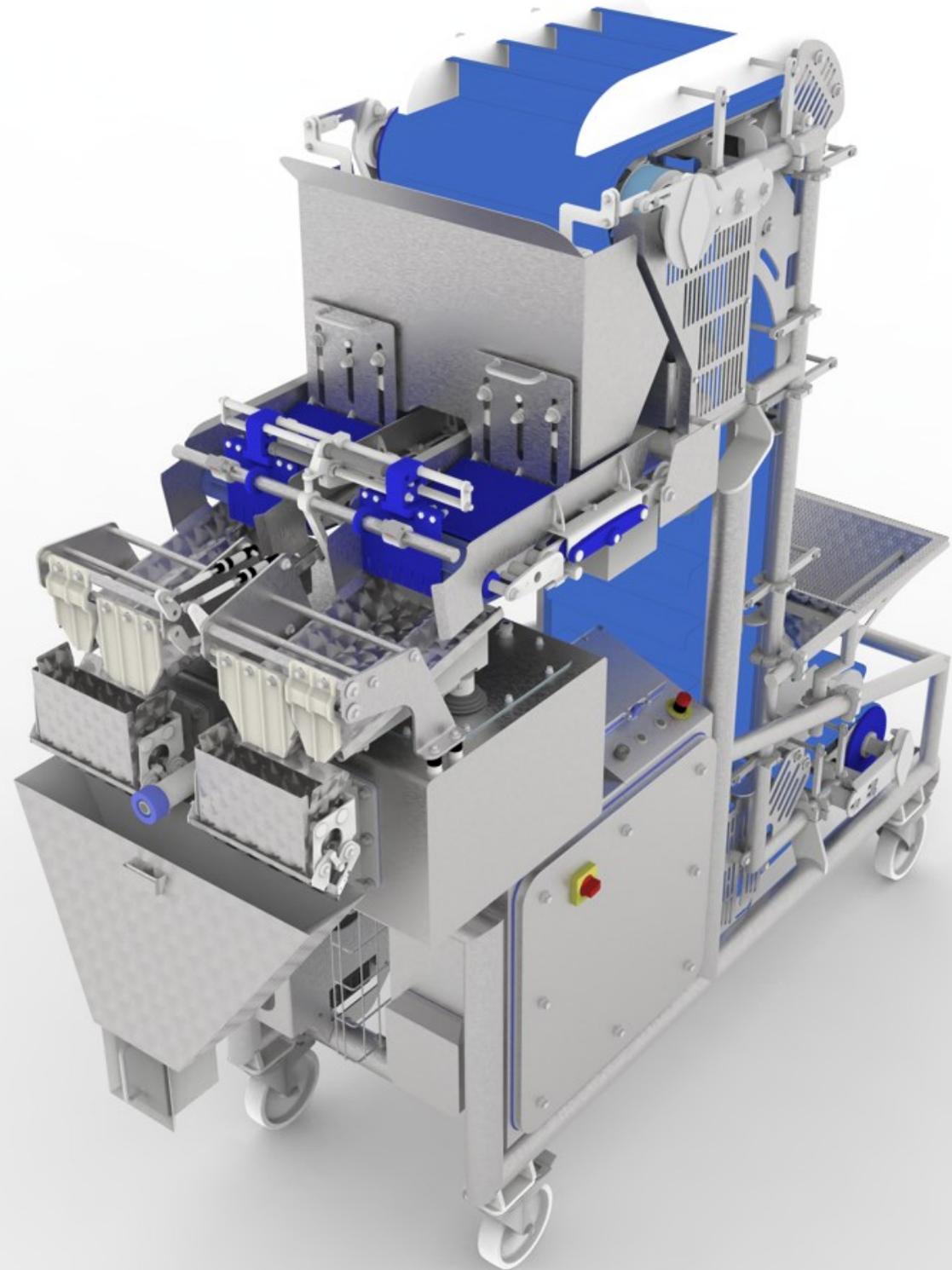


Gli arrotolatori entry-level offrono un investimento ridotto e un'installazione semplice e rapida.

Essendo tutti i nostri sistemi modulari, gli arrotolatori possono essere integrati tra di loro per raggiungere il livello di produttività desiderato.



**Caricatori con dosaggio  
a peso delle porzioni**



# Caricatori modulari con dosaggio

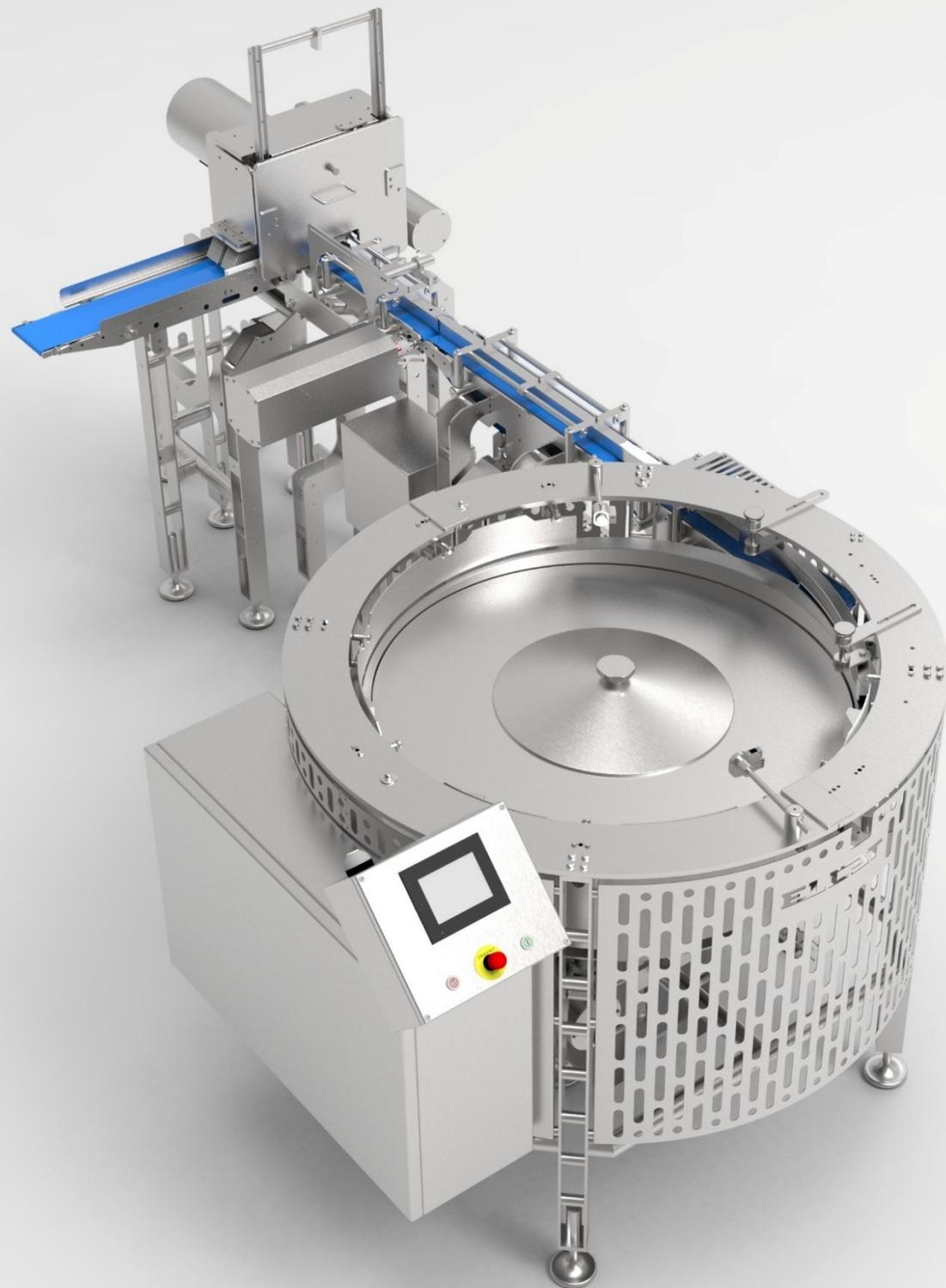
I sistemi di carico con dosaggio ricevono alimenti in formato sfuso ed eseguono il **carico automatico in termoformatrice o in vaschetta**, creando porzioni con il **peso desiderato**.

Le nostre soluzioni possono gestire un'ampia varietà di forme e formati alimentari, come **fette di salame, cubetti di formaggio, crocchette, polpette e bocconcini** in generale.

Equipaggiabili su ruote per facilitarne l'uso, i nostri dosatori permettono agli operatori di **selezionare il peso desiderato dal pannello di controllo** e di **processare diversi formati di alimenti** sulla stessa macchina.



**Allineatori,  
posizionatori  
a centrifuga**

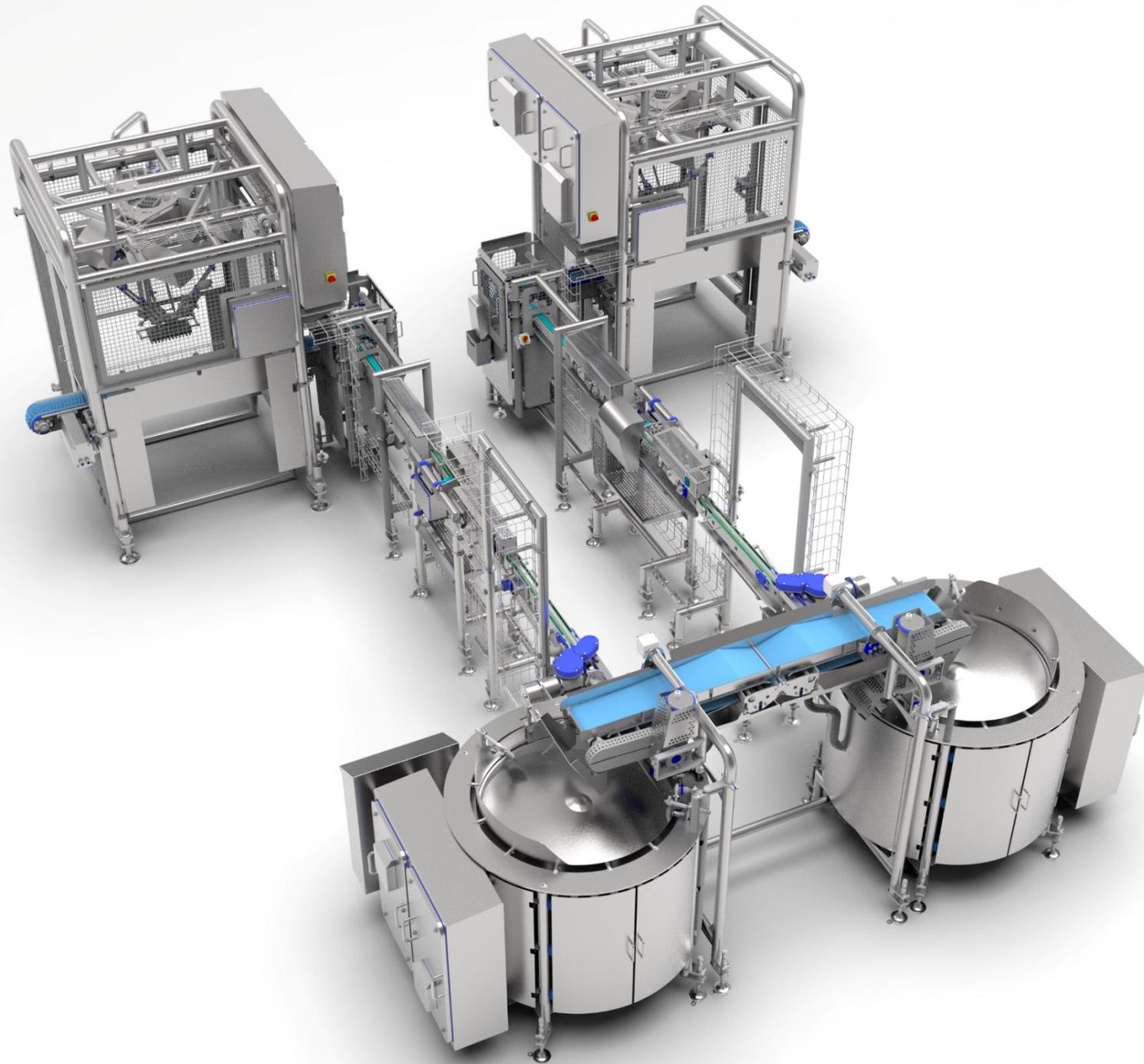


# Allineatori a centrifuga per bastoncini

I nostri allineatori a centrifuga sono progettati per ricevere porzioni sfuse in formato di **bastoncino, crocchetta o wurstel** e allinearle sul nastro per le operazioni successive.

Gli allineatori centrifughi di ELCAT offrono risultati eccezionali per una vasta gamma di formati alimentari e sono particolarmente adatti anche per l'allineamento e il posizionamento di **bastoncini di carne per animali domestici**.

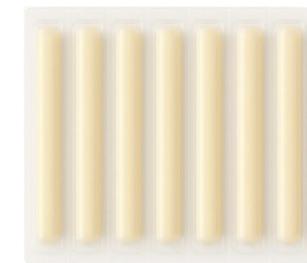




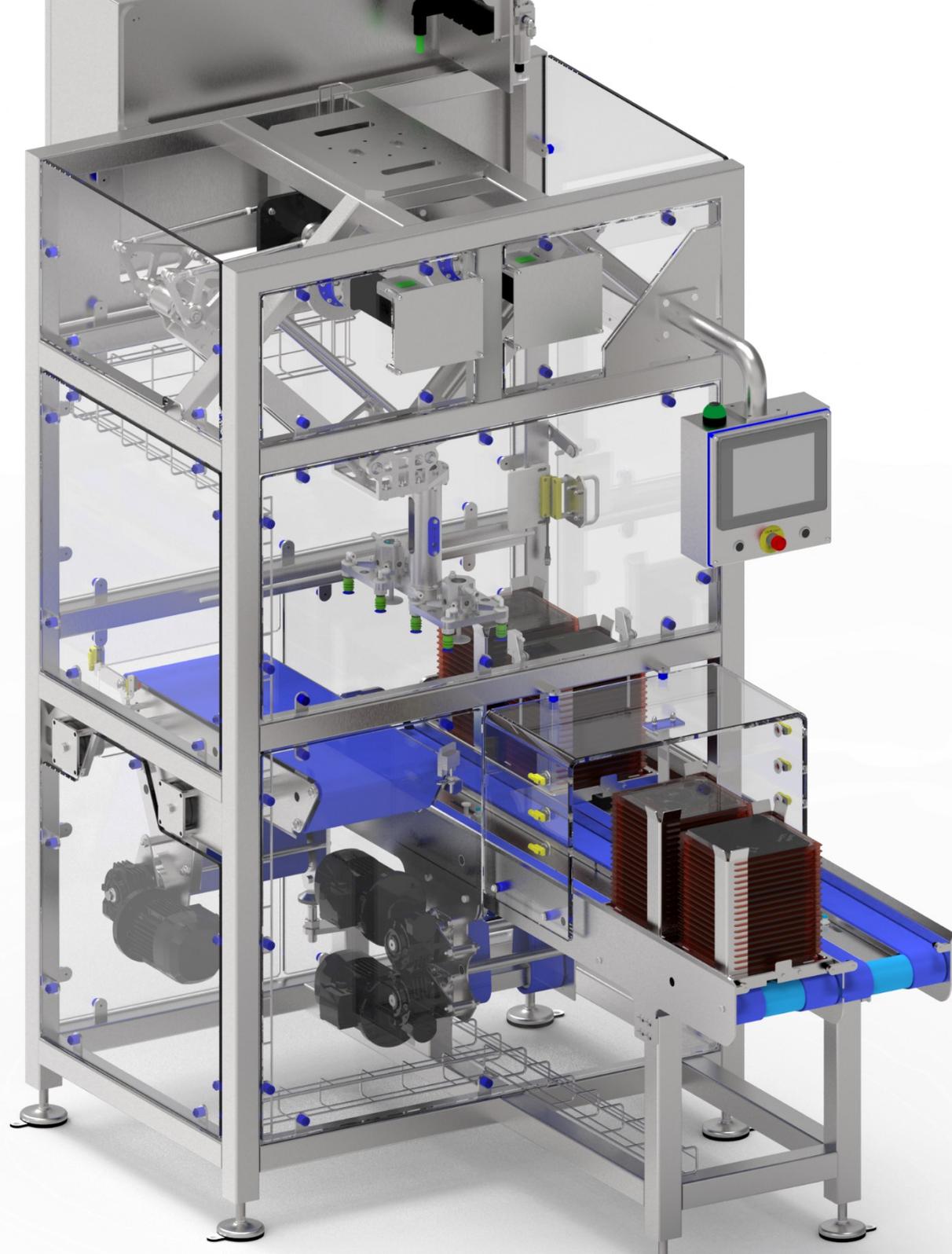
# Allineatori abbinati a moduli Pick & Place

I moduli a centrifuga possono essere abbinati ai posizionatori Pick & Place, consentendo il **prelievo**, l'**allineamento** e il **carico** in **termoformatrice** o in **vaschetta** in modo completamente automatizzato.

Le nostre soluzioni garantiscono prestazioni eccezionali in termini di precisione e capacità, con la possibilità di integrare il **conteggio delle porzioni**, il **controllo assistito della qualità** e lo **scarto automatico** dei prodotti non conformi.



# Automazione per il packaging secondario



# Gestione delle vaschette

Assieme alle soluzioni di carico porzioni, ELCAT propone soluzioni integrabili per la gestione delle vaschette.

I nostri depallettizzatori prelevano le vaschette vuote e le posizionano sul nastro trasportatore alla distanza e nell'orientamento corretto per il successivo riempimento.

I pallettizzatori ricevono le vaschette sigillate dal trasportatore e le organizzano in pile o in scatole in base alla quantità e al formato impostati dall'operatore sul pannello di controllo.

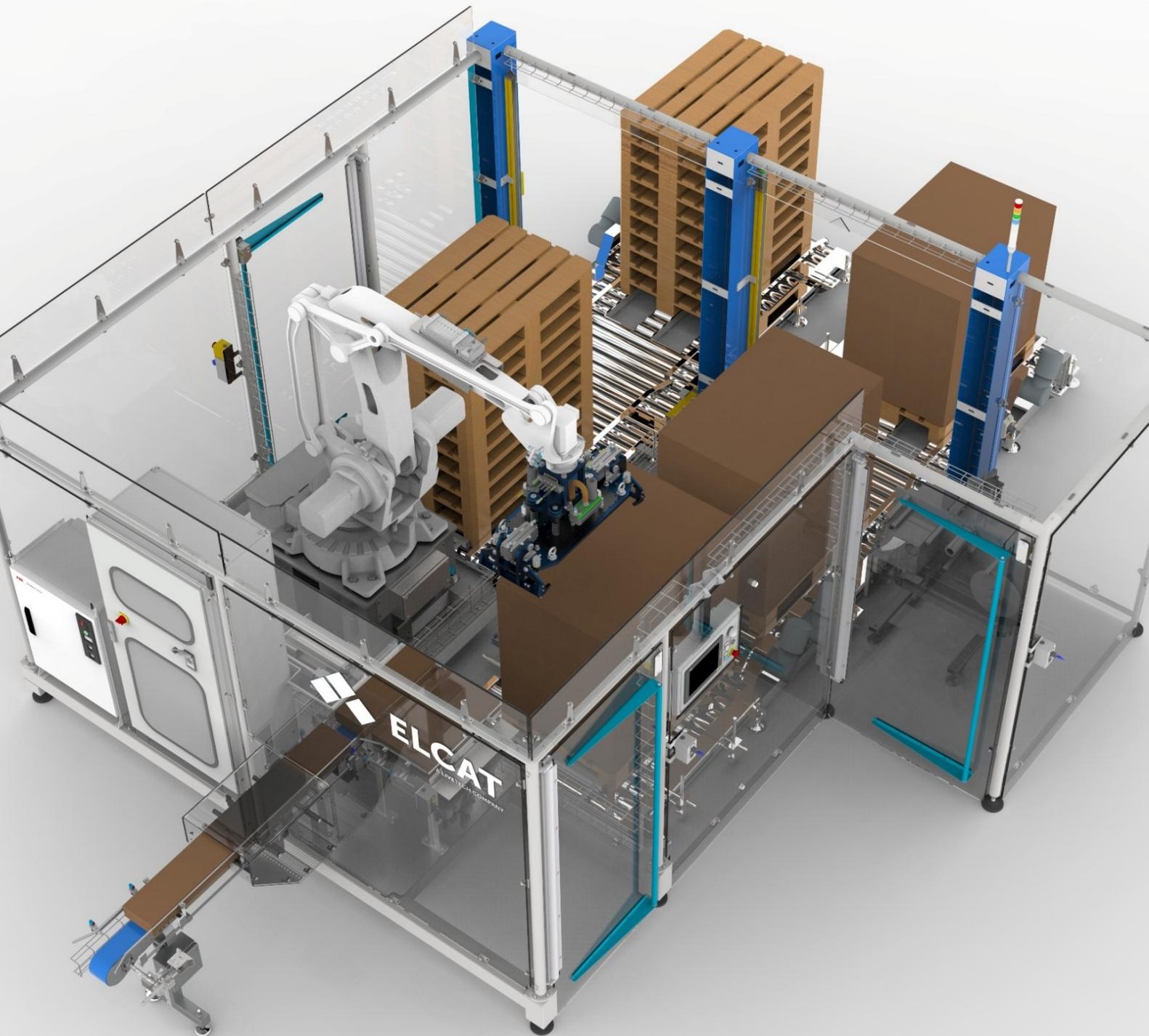


# Sistemi di Inscatolamento

Le soluzioni di inscatolamento della ELCAT personalizzabili sono in grado di gestire **prodotti di vario tipo e forma**.

I nostri sistemi di inscatolamento robotizzati **migliorano l'efficienza operativa, riducono i costi e garantiscono elevati standard di confezionamento**.

Grazie al nostro know-how nell'automazione per il contatto con gli alimenti, siamo in grado di progettare **sistemi specifici per ambienti umidi**.



# Pallettizzatori per scatole e confezioni

Le nostre unità di pallettizzazione, compatte e personalizzate, gestiscono il flusso di scatole dalla linea di riempimento, sono adattabili allo spazio disponibile e possono essere configurate per soddisfare un' ampia varietà di esigenze.

Le soluzioni di pallettizzazione di ELCAT sono altamente flessibili e dotate di robot industriali delta o articolati. Su richiesta, possono essere sviluppate per ambienti ad alta umidità.

**Consulenza per  
l'automazione di  
processo**



# Consulenza e sviluppo di soluzioni su misura.

Con oltre 30 anni di esperienza nella creazione di sistemi di automazione personalizzati per il confezionamento alimentare, mettiamo a disposizione dei nostri clienti **tutta la nostra competenza.**

Il nostro team di ingegneria è in grado di individuare e sviluppare soluzioni di automazione per un'ampia gamma di processi, analizzando le **caratteristiche delle porzioni e delle confezioni**, la **disponibilità e la distribuzione dello spazio**, la **produttività richiesta** e tutti i fattori che caratterizzano il processo.

**Servizio post vendita**



# Disponibili ovunque, in ogni momento

Il servizio post-vendita di ELCAT offre un pacchetto di **opzioni su misura** per le esigenze specifiche, in qualsiasi parte del mondo.

- Installazione e avviamento.
- Diagnostica remota e risoluzione a distanza dei problemi.
- Servizio di intervento rapido sul posto.
- Contratti di manutenzione preventiva programmata.
- Kit di ricambi personalizzati.

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



Sanfrè • Italia

Tel +39 0172 58 74 09  
E-mail [sales.dept@live-elcat.com](mailto:sales.dept@live-elcat.com)