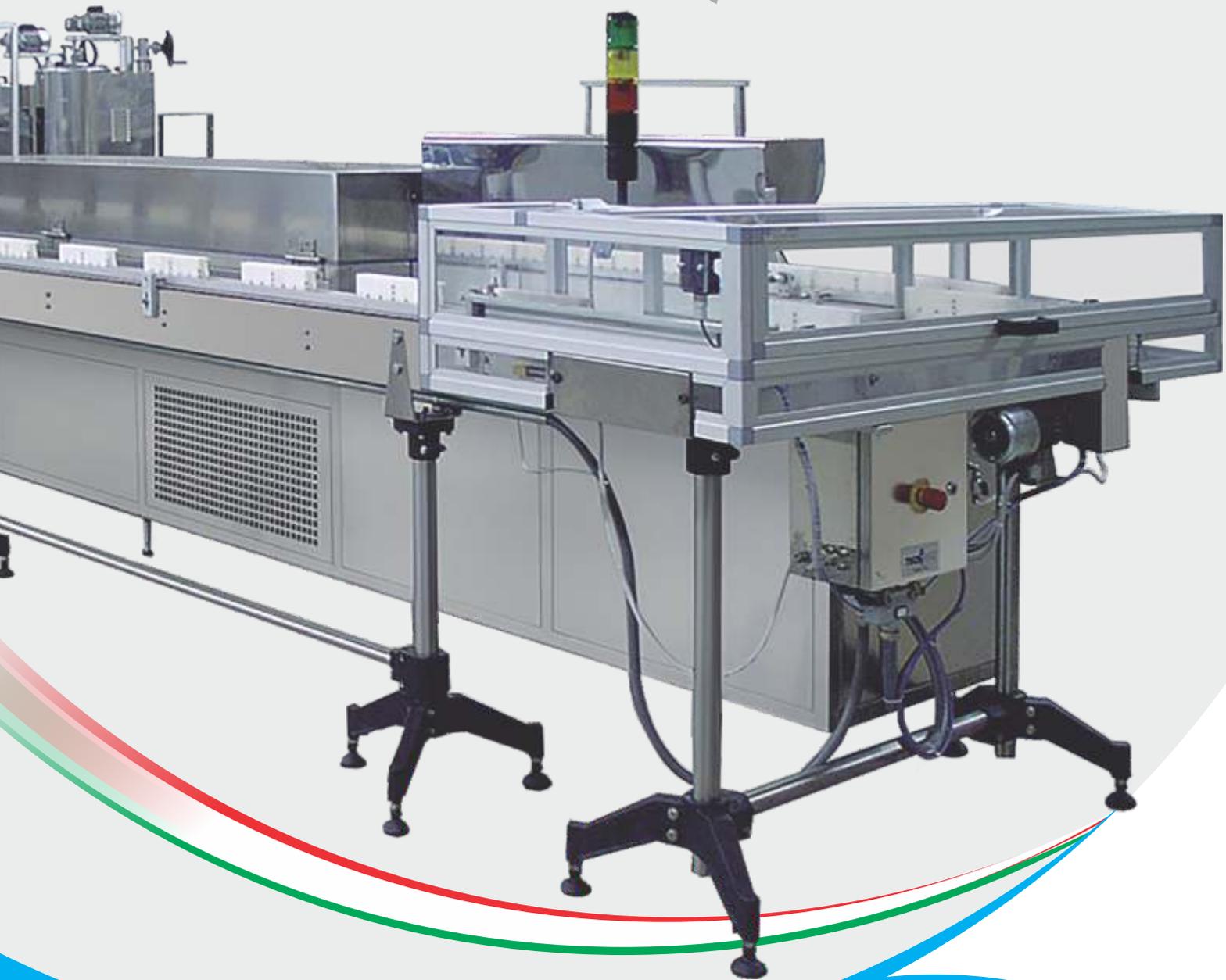


TECNICOLL[®]

**COSMETIC
MANUFACTURING
EQUIPMENTS**



TECNICOLL



 La tecnologia TECNICOLL nel confezionamento a caldo si basa su un'esperienza di oltre quarant'anni, iniziata con la costruzione di macchine per il dosaggio di colle a caldo. Dagli anni '80 in poi TECNICOLL ha iniziato la sua evoluzione con la produzione di dosatori a caldo per prodotti cosmetici e cere in genere. Oggi progetta soluzioni su misura anche per esigenze produttive particolari con sperimentazione e collaudo delle soluzioni tecniche ideate.

 La technologie TECNICOLL dans le conditionnement à chaud est basée sur une expérience de plus de quarante ans commencée avec la construction des machines pour la colle à chaud. A partir du 1980 TECNICOLL a commencé son évolution sur la production de têtes de dosage à chaud pour produits cosmétiques et cires en général. Aujourd'hui TECNICOLL est à même de réaliser solutions complètes sur mesure aussi pour exigences particulières avec expérimentation et essais des solutions techniques étudiées.

 The technology of TECNICOLL in hot packaging is based on an experience of over forty years, started with the construction of hot melt dosing machines. From the 80s on TECNICOLL started its evolution with production of heated dosing heads for cosmetic products and waxes in general. Today it designs tailor-made solutions also for needs particular production with experimentation and test of the technical solutions devised.

INDICE

Dosatori serie CS pag 4	DOSATORI
Dosatori serie TVC / TVCH pag 5	
Dosatori serie GS pag 6	
Fusori Dosatori serie CK pag 7	FUSORI DOSATORI
Fusori Dosatori serie PK pag 8	
Mini Fusori serie MF pag 9	FUSORI
Fusori serie F pag 10 - 11	
Pre Melt pag 12	
Turbonetto pag 13	
Tunnel di Raffreddamento pag 14	RAFFREDDAMENTO RISCALDAMENTO
Piastra di Raffreddamento pag 15	
Piastra di Riscaldamento pag 16	
Nastri Trasportatori pag 17	NASTRI, TAVOLI DI CARICO E SCARICO
Tavoli di Carico pag 18	
Tavoli di Scarico pag 19	
Pressa Polveri PP20VE pag 20	POLVERI CTOTTI
Pressa Polveri PP52 pag 21	
Pressa PPU Cotti pag 22	
Nastro Pulitore Cotti pag 23	
Macchina Rossetti MR80S pag 24	ROSSETTI
Stampi pag 25	
Nastro di Fiammatura pag 26	
Swirl pag 27	MONOBLOCCHI
Matite pag 28	
MRG pag 29	
Cere pag 30	
Retinatrice pag 31	
Easy Fill 100 e 200 pag 32	GLOSS MASCARA SMALTO
Glueing System pag 33	GLUEING
Sigma 5 - 10 - 50 pag 34	
Linee di Riempimento pag 35-36-37-38-39	LINEE

Dosatori *serie CS*



Dosatori riscaldati per prodotti cosmetici e cere in genere. Con vasca stramazzo, che consente di mantenere la dose costante qualsiasi sia il livello contenuto nel fusore. A ricircolo costante prodotto per evitare la separazione dei vari componenti e depositi. Semplici ad una uscita o multipli. Dosaggio temporizzato. Corpo in alluminio anodizzato a spessore. Pompa ad ingranaggi. Facilmente smontabile per la pulizia e manutenzione. Quadro elettrico di comando in acciaio inox AISI 304 L.



Tetes de dosage chauffées pour produits cosmétiques ou cires en générale. Avec cuvette intermédiaire, pour maintenir la dose constante à fur et à mesure que la masse contenue dans le fondoir se baisse. A récyclage produit en continu pour éviter la séparation et la dépose des différents composants. Simples à une sortie ou multiples. Dosage chronométré. Corps en aluminium traité. Pompe à engrenage. Facilement démontable pour le nettoyage. Armoire de commande en inox aux normes de la CE.



Heated Dosing Heads for cosmetic products and waxes, with special chamber to permit a constant dosing whatever the level contained in the Melting Tank. With continuous recirculation of the product to avoid the components' separation; Single or multi-ourlet doser is available. Body in anodised aluminium; Gear pumps; Easy demountable for cleaning and maintenance; CE control panel in stainless steel. Body in anodised aluminium; Gear pumps; Easy demountable for cleaning and maintenance. CE control panel in stainless steel.



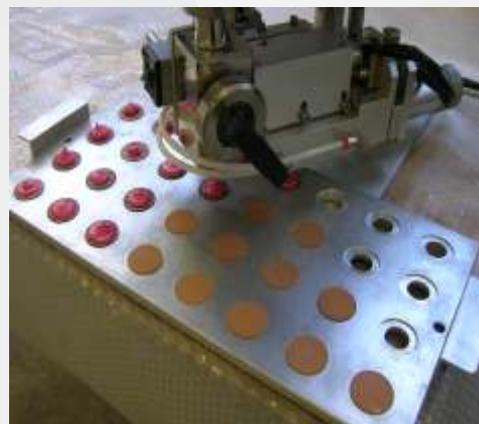
Modelli | Modeles | Models

- C.2 MAX g/s: 5
- C.3 MAX g/s: 13
- C.4 MAX g/s: 40
- C.5 MAX g/s: 90

Dosatori serie TVC/TVCH



Dosatore volumetrico per dosaggio a caldo o a freddo per prodotti liquidi, densi o pastosi. Con sistema di collegamento a fusori. Costruiti in inox AISI 316L nelle parti a contatto prodotto, con valvola di chiusura in polimero. Smontabile per la pulizia. Regolazione della dose tramite ghiera con scala graduata. Velocità di aspirazione e mandata con regolatori di pressione.



Doseur volumétrique pour dosage à chaud ou à froid pour produit liquides, denses ou pateux. Avec branchement sur une cuve ou fondoir. En inox AISI 316L pour les parties en contact du produit, avec vanne de fermeture en polymère. Démontable pour le nettoyage. Réglage de la dose avec manchon de réglage millimétré. Vitesse d'aspiration et de refoulement avec régulateur de pression.



Volumetric Dosing Head for hot or cold filling with liquid, thick or pasty products. To be combined directly to the Melting Tank. The parts in contact with the product are made with AISI 316L stainless steel, while the stop valve is made of polymer. Can be easily disassembled for a better cleaning. The dosing volume can be adjusted by means of graduated-scale ring nut. The suction and supply speed is adjusted by pressure regulators.



Versione a freddo con doppio serbatoio, agitazione e regolazione dose indipendenti, disponibile anche a caldo e con serbatoio singolo.



Version froide avec double réservoir, agitation et réglage indépendant de la dose, également disponible à chaud et avec réservoir unique.



Cold version with double tank, stirring and independent dosing adjustment, also available hot and with single tank.

Dosatori *serie GS*



Dosatori per il riempimento di uno o più contenitori contemporaneamente di prodotto quale: cera depilatoria, cera per capelli, cere profumate o prodotti similari. Corpo in alluminio anodizzato; Indicato per dosaggi da 30 a 1000 g; Riscaldato con resistenze elettriche; Collegato al fusore principale per il rifornimento in continuo; Con uno o più ugelli ad apertura pneumatica, interasse ugelli min. 40 mm; Quadro elettrico di comando in acciaio inox a norme CE, con PLC e pannello touch per il controllo dei parametri: - Temperatura Max 150°C / - Aria compressa: 6 bar.



Doseurs pour le remplissage, en meme temps, d'un ou plusieurs conteneurs de produits: type: cire épilatoire, cire pour les cheveux, cire parfumée ou produits similaires. Corps en aluminium traité; Indiqué pour dosage de 30 a 1000 g; Chauffage avec thermoplongeurs électriques; Branché au fondoir principal pour l'approvisionnement en continu; Avec un ou plusieurs buses, avec ouverture pneumatique, entraxe des buses minimum 40 mm; Armoire électrique en inox aux normes de la CE, avec PLC et écran tactile pour gérer tous les paramètres: - Température maxi 150°C / - Air comprimée: 6 bar.



Dosing heads for filling at one time of one or more containers of waxes or similar. Body in anodized aluminium; Doses from 30 to 1000 g; Connected to the main melting for constant supply; Dosing with one or more nozzles with pneumatic opening, minimum distance between centres 40 mm; Electrical panel in inox at CE regulations with PLC and touch screen for parameters controls: - Max Temperature: 150°C / - Air: 6 bar.



Fusori Dosatori Serie CK



Minifusore Dosatore da tavolo, montato su colonna regolabile, costruito in alluminio anodizzato e lucidato a specchio nelle parti a contatto prodotto. Carter di protezione in inox, agitatore a velocità variabile, testa di dosaggio con pompa a ingranaggi con capacità dose 5 g/s con funzionamento a pedale. Coperchio normale o a tenuta stagno. Quadro elettrico di comando in inox a norme CE, con PLC e pannello touch screen per la gestione dei parametri. Capacità serbatoi: 2, 4, 6 L.



Minifondoir à poser sur table, monté sur statif réglable en hauteur. En aluminium traité et poli à miroir dans les parties en contact du produit. Carter de protection en inox. Agitation à vitesse variable. Tête de dosage avec pompe à engrenage avec une capacité de dosage 5 g/s. Fonctionnement à pédale. Couvercle normale ou étanche. Armoire électrique en inox aux normes de la CE, avec PLC et écran tactile pour gérer les paramètres. Capacité: 2, 4, 6 L.



Small Melting Tank Dosing Head mounted on a column with adjustable height. Body in anodised aluminium, with mirror finish. Carter in stainless steel. Normal or waterproof cover. Dosing head with gear pump, capacity 5 g/s. Mixer with electronically adjustable speed, pedal start. Electrical panel in stainless steel at CE regulation with PLC and touch screen. Tanks Capacities: 2, 4, 6 L.



Linea semi-automatica composta da: nastro trasportatore 1500 mm, lampada infrarossi per il pre-riscaldamento, CK.4, tavola di scarico.



Ligne sémi-automatique composé par: convoyeur 1500 mm, lampe infrarouge pour le pre-chauffage. CK.4, table d'accumulation.



Semi-automatic filling line with: conveyor 1500 mm, infrared lamp for pre-heating, CK.4, unloading table.



Fusori da banco per cere e paste cosmetiche, adatti per il dosaggio singolo o multiplo. Composti da una o più vasche in pressione. Possono essere utilizzati singolarmente o in batteria. Vasca in alluminio trattato e lucidato a specchio nelle parti a contatto prodotto. Coperchio a tenuta stagno con agitazione a velocità variabile. Connessione per tubi e teste. Quadro elettrico integrato a norme CE.



Fondoir à poser sur table, pour cires ou pâtes cosmétiques indiqué pour le dosage simple ou multiple. Avec une ou plusieurs cuves sous pression. On peut les employer singulièrement ou en batterie. Cuve en aluminium traité et polis à miroir dans les parties en contact du produit. Couvercle étanche, avec agitation à vitesse variable. Connexion pour tuyaux et injecteurs. Armoire de commande aux normes de la CE.



Table tank for waxes and cosmetics pastes, suitable for single or multiple dosing. Composed of one or more tanks under pressure. To be used individually or in group. Body in anodised aluminium with mirror finish. Waterproof cover and product mixer with adjustable speed. Provided with outlets for the connection of pipes and heads. Electrical panel at CE regulation.



Modelli disponibili:

Monocolore PK.4

Bicolore PK.4

Tricolore PK.4

Monocolore PK.12

Bicolore PK.12

Tricolore PK.12

capacità 4 litri

capacità 2 x 4 litri

capacità 3 x 4 litri

capacità 12 litri

capacità 2 x 12 litri

capacità 3 x 12 litri



Modèles disponibles:

Monocouleur PK.4

Bi-couleur PK.4

Trois-couleur PK.4

Monocouleur PK.12

Bi-couleur PK.12

Trois-couleur PK.12

capacité 4 litres

capacité 2 x 4 litres

capacité 3 x 4 litres

capacité 12 litres

capacité 2 x 12 litres

capacité 3 x 12 litres



Available PK models:

Monocolor PK.4

Bicolor PK.4

Threecolor PK.4

Monocolor PK.12

Bicolor PK.12

Threecolor PK.12

capacity 4 liters

capacity 2x4 liters

capacity 3x4 liters

capacity 12 liters

capacity 2x4 liters

capacity 3x4 liters

Minifusori Serie MF



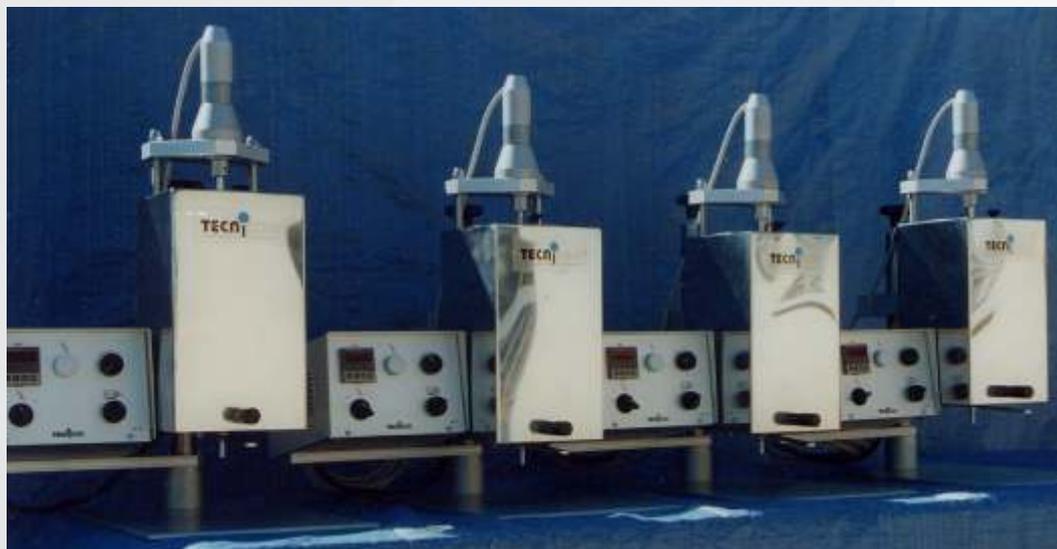
Minifusori da banco per piccole produzioni o laboratorio. Montato su colonna regolabile in altezza. Costruito in alluminio trattato e lucidato a specchio nelle parti in contatto prodotto. Carter di protezione in inox. Agitazione regolabile a 4 velocità. Uscita sul fondo con rubinetto manuale per il riempimento di vasetti e stampi. Quadro di comando a norme CE. Modelli disponibili: 1,5 e 3 litri.



Minifondoirs à poser sur table pour petites productions ou laboratoire. Montés sur statif réglable en hauteur. En aluminium traité et polis à miroir pour les parties en contact du produit. Carter de protection en inox. Agitation réglable à 4 vitesses. Sortie sur fond avec leier manuel pour le remplissage de pots e moules. Armoire de commande aux normes de la CE. Modèle disponible: 1,5 e 3 litres.



Table Small Melting Tank for small productions or laboratory. Mounted on height adjustable column. Tank in anodised aluminium with mirror finish. Carter in stainless steel. 4-speed product stirrer. Product outlet on the bottom with hand lever. Electrical panel at CE standards. Available models: 1,5 and 3 liters.





In acciaio inox AISI 316L nelle parti a contatto prodotto e lucidati a specchio. Montati su colonna da banco con regolazione in altezza oppure da pavimento, con regolazione altezza vasca manualmente, mediante volantino o motorizzata. Riscaldamento con resistenze elettriche e olio diatermico. Agitazione prodotto a velocità regolabile agitazione con pale standard. Agitazione sul fondo o agitazione con caoex, omogeneizzatore, pale raschianti, o modelli di pale su richiesta cliente. Coperchio normale in appoggio oppure a tenuta stagno con condensatore. Quadro elettrico, in acciaio inox, a norme CE in versione ATEX se richiesto dal cliente. Disponibili da 7 litri fino a 1000 litri di serie.



En acier inox AISI 316L pour les parties en contact du produit et polis à miroir. Montées sur statif à poser sur table avec hauteur réglable ou statif à plancher, avec régulation hauteur de la cuve, manuellement. Avec manivelle ou motorisés. Chauffage par thermoplongeurs électriques et huile diathermique. Agitation produit réglable en vitesse avec pales standard. Agitation sur fond cuve, Agitation avec caoex, déflocouleur, pales raclantes ou autres types de pales, sur demande du client. Couvercle normale ou étanche avec condenseur. Armoire électrique en inox, aux normes de la CE, en version ATEX, sur demande du client. Disponible à partir de 7 litres jusqu'au 1000 litres.



Fusori Serie F



Stainless steel ISI 316L with mirror polished parts in contact with product; Bench column with height adjustable manually or floor column with height adjustable manually through a wheel or motorized; Heating through electrical resistance and diathermal oil; Mixer with variable speed with standard blades mixer from the bottom; Mixer with caolex, homogeniser, scrapers or other types as customer required; Normal cover with manual opening; Sealed cover with condenser with pneumatic opening; Electrical panel in inox on CE standard with PLC and touch screen for parameter control; Available from 7 Liters until 1000 liters.





Sistema di fusione rapida di prodotti a temperatura controllata. Questo sistema permette di lavorare in continuo senza dover attendere che il prodotto ricaricato nel fusore arrivi alla temperatura di lavoro. Inoltre, le proprietà chimiche dei vari componenti rimangono inalterate, dato che il prodotto rimane in temperatura per un tempo limitato, evitando la perdita di prodotti volatili e profumi. Serpentina di fusione estraibile per la pulizia. Costruita in acciaio inox AISI 316L e lucidata a specchio. Disponibili su fusori da 50 litri in avanti.



Système de pré-fonte rapide à température contrôlée. Le système permet de travailler en continu sans être obligés d'attente de produit recharger dans la cuve arrive à la température de travail. En outre les caractéristiques des différents composants restent inchangées, étant donné que le produit reste en température pour un temps limité et on évite la perte de produits volatiles et arômes. En acier inox AISI 316L et poli à miroir. Disponibles sur cuves à partir de 50 litres.



Quick melting system with controlled temperature. This system allows to work in continuous without having to wait that the product in melting tank is at the working temperature. Furthermore, it keeps unaltered the chemical properties of the product components since the product keeps its temperature for a limited period, thus avoiding losses of volatile parts and fragrances. Removable melting coils for cleaning. Built in stainless steel AISI 316L. Available from 50 liters Melting Tanks.





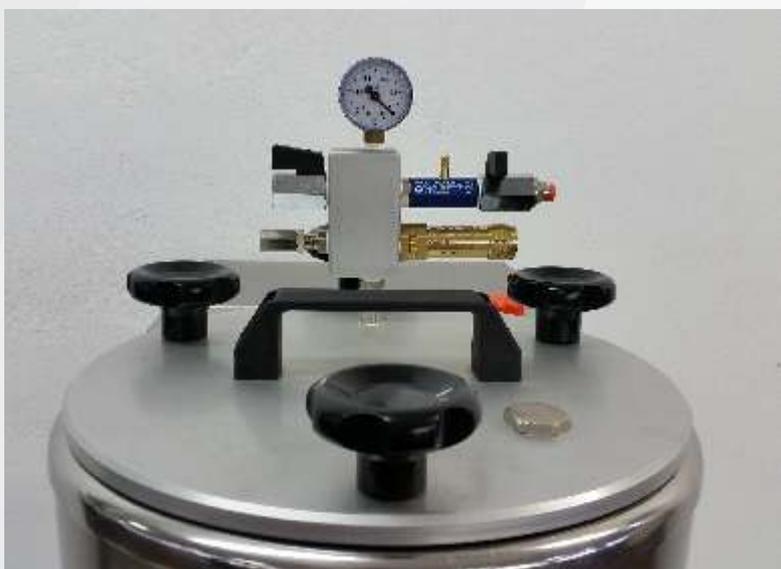
Fusore da banco in acciaio inox AISI 316L coibentato e regolabile in altezza. Riscaldamento con olio diatermico e controllato elettronicamente. Omogeneizzatore con velocità max di 2500 giri. Coperchio stagno con valvola di sicurezza. Sistema vuoto con Venturi. Uscita prodotto sul fondo. Quadro di comando in inox a norme CE.



Fondoir en inox AISI 316L, isolé et réglable en hauteur. Chauffé avec huile diathermique, contrôlé électroniquement. Homogénéisateur vitesse max 2500 tours. Couvercle étanche avec vanne de sécurité. Système vide avec Venturi. Sortie produit sur fond cuve. Armoire électrique en inox aux normes de la CE.



Melting tank in AISI 316L stainless steel, adjustable in height. Heating through diathermal oil, electronically controlled. Homogenizer speed MAX 2500 rpm. Waterproof cover with safety valve. Vacuum Venturi system. Bottom product exit. Electrical panel in inox at CE standard.



Tunnel di Raffreddamento



Struttura in acciaio inox AISI 304. Ventilazione forzata dall'alto, dal basso o mista. Coibentato e impermeabilizzato con vetroresina. Coperchio ad apertura manuale facilitata o automatica. Gruppo frigo integrato nel monoblocco o remoto per potenze più elevate. Gestione elettronica della temperatura e sbrinamento.



Structure en inox AISI 304. Ventilation forcée par le haut, par le bas ou sur le côté. Isolé et imperméabilisé avec vitrorésine. Couvercle avec ouverture manuelle ou pneumatique. Group frigo directement dans la structure ou posé à côté pour puissance plus élevées. Paramètres de la température et dégivrage gérés électroniquement.



Stainless steel structure AISI 304. Forced ventilation from above or bottom or mixed. Waterproofing and thick insulation in fiberglass. Cover with easy manual opening or automatic. Refrigeration unit built into the block or remote for higher power. Electronic management of temperature and defrosting.



Piastre di Raffreddamento



Struttura in acciaio inox. Piastra fredda in alluminio trattato. Controllo elettronico della temperatura. Gruppo frigorifero funzionante a gas R448A in grado di scendere sino a -15°C . Quadro di comando a norme CE.



Structure en inox. Plaque froide en aluminium traité. Contrôle électronique de la température. Group frigo avec gas R448A, à même de descendre jusqu'au -15°C . Armoire de commande aux normes de la CE.



Stainless steel structure. Colling plate made in anodized aluminum. Electronic temperature control. Refrigerator group with gas R448A. Able to go down to -15°C . Electric CE control panel.



Piastre di *Riscaldamento*



Struttura portante in acciaio inox AISI 304. Piastra in alluminio anodizzato. Riscaldamento elettrico tramite resistenze corazzate. Quadro elettrico di comando a norme CE.



En acier inox AISI 304L, finissage scotch brite. Plaque chauffe en aluminium traité. Chauffage à l'aide de thermoplongeur. Contrôle de la température électronique; Armoire électrique aux normes CE.



Supporting structure in AISI 304 stainless steel. Heated plate in anodized aluminum. Electric heating by armored resistors. Electrical control panel for CE standards.





Struttura portante in acciaio inox AISI 304. Tappeti in: poliuretano, teflon, rete (catena di plastica o metallica). Appoggi da pavimento regolabili. Larghezza da 0,6 a 2m, lunghezza max 10m. Guide laterali regolabili. Motorizzazione a velocità regolabile, con comandi elettrici a bordo macchina, o integrati nel PLC della linea.



Structure portante en acier inoxydable AISI 304; Tapis en: polyuréthane, téflon, maille (chaîne plastique ou métallique); Reposes-pieds réglables Largeur de 0,6 à 2m, longueur max 10m; Guides latéraux réglables; Motorisation à vitesse réglable, avec commandes électriques sur la machine, ou intégrée dans l'automate de la ligne.



Support structure in AISI 304 stainless steel. Belts in: polyurethane, teflon, mesh (plastic or metallic chain). Adjustable floor rests. Width from 0.6 to 2m, max length 10m. Adjustable side guides. Adjustable speed motorization, with electrical controls on the machine, or integrated in the PLC of the line.





Struttura portante in acciaio inox AISI 304; Telaio da pavimento o supportato dal nastro trasportatore. Disco di appoggio rotante in alluminio o PVC. Convogliatore prodotti singolo o regolabile. Quadro elettrico di comando a norme CE a bordo macchina. Misure disco standard: 700 mm, 800 mm, 1000 mm, 1300 mm.



Structure portante en acier inoxydable AISI 304. Cadre de plancher ou supporté par la bande transporteuse. Disque de support rotatif en aluminium ou PVC. Convoyeur de produit unique ou réglable. Tableau de commande électrique avec les normes CE à bord de la machine. Tailles de disque standard: 700 mm, 800 mm, 1000 mm, 1300 mm.



Support structure in AISI 304 stainless steel. Floor frame or supported by the conveyor belt. Rotating support disc in aluminum or PVC. Single or adjustable product guides. Electrical control panel with CE standards on board the machine. Standard discs sizes: 700 mm, 800 mm, 1000 mm, 1300 mm.



Tavoli di Scarico



Struttura portante in acciaio inox AISI 304. Telaio da pavimento o supportato dal nastro trasportatore. Disco di appoggio. Rotante in alluminio o PVC. Convogliatore prodotti singolo o regolabile. Quadro elettrico di comando a norme CE a bordo macchina. Misure standard: 700 mm, 800 mm, 1000 mm, 1300 mm.



Structure portante en acier inoxydable AISI 304. Cadre de plancher ou supporté par la bande transporteuse. Disque de support rotatif en aluminium ou PVC. Convoyeur de produit unique ou réglable. Tableau de commande électrique avec les normes CE à bord de la machine. Tailles de disque standard: 700 mm, 800 mm, 1000 mm, 1300 mm.



Support structure in AISI 304 stainless steel. Floor frame or supported by the conveyor belt. Rotating support disc in aluminum or PVC. Single or adjustable product guides. Electrical control panel with CE standards on board the machine. Standard discs sizes: 700 mm, 800 mm, 1000 mm, 1300 mm.





Pressa idraulica semiautomatica per la compattatura di polveri cosmetiche. Apertura controstampo a libro: PP20T; Apertura controstampo in verticale: PP20VE. Struttura in acciaio con piano di lavoro maggiorato. Protezione antiinfortunistica in lexan con barriere ottiche. Lubrificazione automatica. Quadro elettrico a norme CE con PLC e pannello touch a bordo macchina per la regolazione dei parametri di lavoro: Altezza polvere, pressata singola o multipla, forza di pressata, tempi e pause, ecc. ACCESSORI: Sistema automatico di svolgimento tela a passo variabile. Sistema di sicurezza anta scorrevole. Sistema di carico polvere in automatico. Sistema per la produzione tasselli.



Presse hydraulique semi-automatique pour le compactage des poudres cosmétiques. Ouverture du contre-moule à "livre": PP20T. Ouverture du contre-moule en vertical: PP20VE. Structure en acier avec base de travail majorée. Carter de protection en lexan et barrières optiques. Graissage automatique. Armoire électrique aux normes de la CE avec PLC et écran tactile pour le réglage des paramètres de travail: Hauteur poudre, pressage unique ou multiple, force de pressage, temps et pauses, etc.

ACCESSOIRES:

Système automatique déroulement tissu à pas variable.

Système de sécurité avec porte à gliessiere. Système pour la production des "tasselli".



Hydraulic semiautoatic pressing machine to press cosmetics powders. Folding opening of the counter-mould: PP20T. Vertical opening of the counter-mould: PP20VE. Stainless steel structure with longer worktop. Safety protection in lexan with optical barriers. Automatic lubrication. Electrical panel with PLC and touch screen for parameter control: powder height, single or multiple pressing, pressing force, pressing time and pause, etc.

ACCESSORIES:

Automatic silk with variable pitch. Sliding door safety system.

Pneumatic installation for production of inserts "Tasselli".



Pressa Polveri Pp52



Pressa idraulica manuale da laboratorio o piccole produzioni. Struttura in alluminio trattato e verniciata. Ventosa per il fissaggio al piano di lavoro. Manometro per visualizzazione pressione. Volantino per il pre avvicinamento allo stampo. Forza massima kg. 5000 (1 bar = 33 kg). Corsa pistone 22 mm. Sede stampo: 80 x 80 x 40 mm. peso macchina: 15 kg.



Presse Hydraulique de laboratoire ou petites séries. Structure en aluminium traité et vernis. Ventouse pour le fixage au plan de travail. Approche du moule à l'aide d'une petite manivelle. Puissance maxi: 5000 kg (1 bar = 33 kg). Course piston: 22 mm. Siège du moule: 80 x 80 x 40 mm. Poids de la machine: 15 kg.



Manual hydraulic pressing machine for sampling or small productions. Enamelled structure in anodised aluminium. Suction cup for fixing the machine on a flat surface. Pressure manometer. Handwheel for pre-approaching system to the mould. Max force: 5000 kg (1 bar = 33 kg). Piston stroke: 22 mm. Mould seat : 80x80x40 mm. Machine weight: 15 kg.





Struttura in acciaio inox AISI 304L. Piano di lavoro in alluminio anodizzato a spessore. Protezione antinfortunistica in Plexiglass e alluminio anodizzato, con parete mobile frontalmente. Lubrificazione automatica. Quadro elettrico a norme CE a bordo macchina con pannello per la regolazione dei parametri: pressate singole o multiple, forza di pressata. Contapezzi.



Structure en acier inoxydable AISI 304L. Plan de travail en aluminium anodisé à pais. Protection contre les accidents dans Plexiglas et aluminium anodisé, avec paroi mobile à l'avant. Lubrification automatique. Panneau électrique avec les normes CE à bord de la machine avec panneau pour ajuster les paramètres: presses simples ou multiples, force de pression. Compte.



Structure in AISI 304L stainless steel. Worktop in thick anodised aluminum. Accident prevention protection in Plexiglass and anodized aluminum, with movable wall at the front. Automatic lubrication. Electrical panel with CE standards on board the machine with panel for adjusting the parameters: single or multiple presses, pressing force. Counting pieces.



Pulitore *Cotti*



Struttura in acciaio inox AISI 304L.
Spondine regolabili per più formati.
Nastro evacuazione prodotto finito.
Cassetto raccolta polvere in eccesso.
Motorizzazione a velocità variabile.
Quadro elettrico a norme CE a bordo macchina.



Structure en acier inoxydable AISI 304L.
Rails latéraux réglables pour plusieurs formats.
Ruban d'évacuation de produit fini.
Tiroir de dépoussiérage excessif.
Motorisation à vitesse variable.
Panneau électrique avec les normes CE à bord de la machine.



Structure in AISI 304L stainless steel.
Adjustable side rails for multiple formats.
Finished product evacuation tape.
Excess dust collection drawer.
Variable speed motorization.
Electrical panel with CE standards on board the machine.





Macchina colaggio rossetti con tecnologia "Soft Mold". Produzione MR80S ca. 600/800 pezzi/ora con un solo operatore; Pre riscaldamento ogive. Sistema di dosaggio con dosatore a ingranaggi e ugello mobile. Raffreddamento a circolazione aria forzata fino a una temperatura di -15°C con sbrinamento automatico. Caricamento astucci in automatico da vassoio. Quadro elettrico a norme CE con comandi macchina tramite touch screen a colori. Cambio formato facile. Cambio colore veloce (non necessita pulizia degli stampi al cambio colore). Possibilità di forme e loghi speciali secondo esigenze del cliente. Fusore mobile, di diverse capacità, secondo esigenze del cliente.



Monobloc de coulage Rouges à lèvres avec la technologie "Soft mould". Production MR80S environs 600/800 pièces/heure avec un opérateur. Pré-chauffage moules. Système de dosage avec doseur à engrenages. Refroidissement avec circulation d'air, à même de descendre jusqu'au -15°C et dégivrage automatique. Chargement des mécanismes en automatique directement du plateau. Armoire électrique aux normes de la CE avec PLC et touch screen en couleur. Changement du moule facilité. Changement du couleur rapide (aucun nettoyage des moules pour le changement du couleur). Possibilité de stick en différentes formes et logos selon exigences du client.



Lipstick machine with "soft mold" technology. Production MR80S about 600/800 pieces/hour with one operator. Pre-heating silicone mold. Dosing system by means of doser with gear pump. Cooling by forced air circulation temperature up to -15°C and automatic defrosting. Loading cases from tray automatically. Electrical panel at CE regulation with PLC and touch screen for all parameters. Easy format change. Fast color changing, molds cleaning at colour change not needed. Stick shape and logos according to the customer's requirements. Mobile Melting Tank, capacity in according to the customer's needs.



Realizzati in alluminio anodizzato a spessore. Ogive in polimero o in silicone. Resistenti a shock termici ed adatti per uso cosmetico e farmaceutico. Estrazione Stampo in polimero: con sezione superiore removibile ed estrattore, piastra in pvc per facilitare l'introduzione del contenitore direttamente sul rossetto. Stampo in silicone con sezione superiore removibile ed estrattore e sistema pneumatico "PRISMA" per inserimento stick rossetto nel suo contenitore. Realizzazioni standard Stampo in Polimero: 6 e 80 cavità. Realizzazioni standard Stampo in Silicone: 2, 4, 6, 12, 24 e 48 cavità.



Fabriqué en aluminium anodisé épais; Ogive en polymère ou en silicone; Résistant aux chocs thermiques et adapté pour une utilisation cosmétique et pharmaceutique; Extraction Moule en polymère: avec partie supérieure amovible et extracteur, plaque en PVC pour faciliter l'introduction du récipient directement sur le rouge à lèvres; Moule en silicone avec partie supérieure amovible et extracteur et système pneumatique "PRISMA" pour l'insertion de bâtons de rouge à lèvres dans son récipient; Réalisations standard Moule polymère: 6 et 80 cavités Réalisations standard Moule en silicone: 2, 4, 6, 12, 24 et 48 cavités.



Made of thick anodised aluminum. Ogive in polymer or silicone. Resistant to thermal shock and suitable for cosmetic and pharmaceutical use. Extraction Mold in polymer: with removable upper section and extractor, PVC plate to facilitate the introduction of the container directly on the lipstick. Silicone mold with removable upper section and extractor and "PRISMA" pneumatic system for inserting lipstick stick into its container. Standard achievements Polymer mold: 6 and 80 cavities. Standard achievements Silicone mold: 2, 4, 6, 12, 24 and 48 cavities.

Nastro di *Fiammatura*



Struttura in acciaio inox AISI 304L. Tappeto in fibra di vetro. Misure su specifica cliente. Appoggi a pavimento. Regolabili in altezza. Motorizzazione a velocità variabile. Quadro elettrico a norme CE a bordo macchina con pannello per la regolazione dei parametri.



Structure en acier inoxydable AISI 304L. Moquette en fibre de verre. Mesures sur client spécifique. Tenez-vous sur le sol. Réglable en hauteur. Motorisation à vitesse variable. Tableau électrique avec normes CE à bord de la machine avec panneau pour ajuster les paramètres.



Structure in AISI 304L stainless steel. Fiberglass carpet. Measurements on specific customer. Stand on the floor. Adjustable in height. Variable speed motorization. Electrical panel with CE standards on board the machine with panel for adjusting the parameters.



Struttura in acciaio inox AISI 304L con piano di lavoro in alluminio anodizzato. Tavola rotante a otto stazioni, con pre disposizione per fondelli, flaconi e vasetti. Preriscaldamento per fondelli metallici. Diametro max fondelli: 67 mm. Altezza massima vasetti: 100 mm. Tre fusori in acciaio inox AISI316L, con lucidatura a specchio delle parti a contatto con il prodotto. Tre teste di dosaggio con ricircolo prodotto. PLC touch screen per il controllo dei parametri. Sistema automatico di scarico contenitori.



Structure en acier inoxydable AISI 304L, avec plan de travail en aluminium anodisé. Table tournante avec huit stations, avec préparation pour les fonds, les bouteilles et les bocaux. Préchauffage pour les embouts métalliques. Diamètre maximum du fond: 67 mm. Hauteur maximale des pots: 100 mm. Trois fondoirs en acier inoxydable AISI316L, avec polissage miroir des pièces en contact avec le produit. Trois têtes de dosage avec produit de recirculation. Écran tactile PLC pour le contrôle des paramètres. Système de déchargement automatique des conteneurs.



Structure in AISI 304L stainless steel, with anodized aluminum workplace. Rotating table with eight stations, with preparation for bottoms, bottles and jars. Preheating for metallic pans. Max diameter of the bottom: 67 mm. Maximum height of jars: 100 mm. Three Melting Tanks made in stainless steel AISI316L, with mirror polishing of the parts in contact with the product. Three dosing heads with recirculation product. PLC touch screen for parameter control. Automatic container unloading system.





Struttura in acciaio inox con piano in alluminio anodizzato e con protezione antinfortunistica in alluminio e plexiglas. Testa di dosaggio riscaldata a 12 uscite, interasse tra gli ugelli 25 mm. Capacità massima dose 13,5 ml per ogni ugello/ciclo. Determinazione elettronica della dose, con movimentazione verticale dello stampo delle matite. Testa facilmente estraibile per sostituzione e pulizia. Sistema di avanzamento stampi automatico con motore brushless. Piastra pre riscaldamento stampi. Piastra di raffreddamento stampi. N° 2 fusori capacità 10 litri in alluminio anodizzato con riscaldamento elettrico. Agitatore prodotto, a velocità variabile. Quadro elettrico a Norme CE, con PLC per gestione di tutti i parametri di lavoro.



Structure en acier inoxydable avec dessus en aluminium anodisé et protecteur en aluminium et plexiglas. Tête de dosage chauffée à 12 sorties, distance entre les buses 25 mm. Dose maximum de capacité 13,5 ml pour chaque buse/cycle. Détermination électronique de la dose, avec mouvement vertical du moule des crayons. Tête facilement amovible pour le remplacement et le nettoyage. Système automatique d'avancement de moule avec moteur sans brush. Plaque de préchauffage pour moules. Plaque de refroidissement de moule. Fondeurs N° 2 capacité 10 litres en aluminium anodisé avec chauffage électrique. Agitateur de produit, à vitesse variable. Panneau électrique avec des normes CE, avec PLC pour gérer tous les paramètres de travail.



Stainless steel structure with anodized aluminum top and safety guard in aluminum and Plexiglas. Dosing head heated to 12 outputs, distance between the nozzles 25 mm. Maximum capacity dose 13.5 ml for each nozzle/cycle. Electronic determination of the dose, with vertical movement of the mold of the pencils. Easily removable head for replacement and cleaning. Automatic mold advancement system with brushless motor. Pre-heating plate for molds. Mold cooling plate. N° 2 Melting tanks capacity 10 liters in anodized aluminum with electric heating. Product agitator, with variable speed. Electrical panel with CE standards, with PLC for managing all working parameters.



Monoblocco MRG



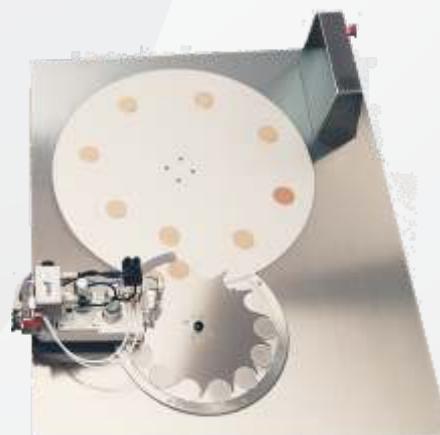
Struttura in acciaio inox con pannellatura in acciaio inox satinato. Piano di lavoro in alluminio anodizzato. Piatto rotante, in alluminio anodizzato, con sagome dedicate al trasporto dei godet/vasetti. Preriscaldamento fondelli. Vibrazione sotto il posto di dosaggio. Tavolo di scarico in alluminio anodizzato del diametro di 750mm, per scarico contenitori dosati raffreddato con gruppo frigorifero funzionante con GAS R448A. Quadro elettrico con PLC e pannello touch per la gestione di tutti i parametri di lavoro monoblocco. Fusore e Testa di dosaggio indipendenti.



Structure en acier inoxydable avec des panneaux en acier inoxydable satiné. Plan de travail en aluminium anodisé. Plaque tournante, en aluminium anodisé, avec des gabarits dédiés au transport des godets/pots. Préchauffage des embouts. Vibration sous l'endroit de dosage. Table de refoulement en aluminium anodisé d'un diamètre de 750mm, pour l'évacuation de récipients de dosage refroidis avec une unité de réfrigération fonctionnant avec GAS R448A. Tableau électrique avec PLC et écran tactile pour la gestion de tous les paramètres de travail monobloc. Fusible et tête de dosage indépendante.



Stainless steel structure with satin stainless steel paneling. Workplace in anodized aluminum. Rotating plate, in anodized aluminum, with templates dedicated to the transport of the godets/jars. Preheating for metallic pans. Vibration under the dosing place. Anodized aluminum discharge table with a diameter of 750mm, for the discharge of cooled dosing containers with a refrigerating unit working with GAS R448A. Electrical panel with PLC and touch panel for management of all work parameters of the monobloc. Melting Tank and Dosing Head independents.





Produzione gocce di cere, paraffine e resine in genere. Diametro da 4 a 12 mm. Produzione cialde di cere, paraffine e resine in genere. Diametro : da 48 mm, peso da 5 a 30 g.



Production gouttes de cires, paraffines et résines en générale. Diamètre de 4 à 12 mm. Production de disques de cires, paraffines et résines en générale. Diamètre: de 48 mm, poids de 5 à 30 gr.



Production of drops of waxes, paraffins and resins in general. Diameter from 4 to 12 mm. Production of discs of waxes, paraffins and resins in general. Diameter: from 48 mm. Weight from 5 to 30 gr.

MODELLI | MODELES | MODELS

MG 750 75/90 kg/h

MG 1000 100/120 kg/h

MG 1500 150/180 kg/h

MG 2000 200/240 kg/h





Struttura in acciaio inox con pannellatura in lamiera inox scotch brite. Piano di lavoro in alluminio anodizzato. Tavola rotante, a otto stazioni, in alluminio anodizzato realizzata in funzione del formato godet. Nastrino di carico a velocità regolabile. Stazione di telatura con punzone dedicato per ciascun formato. Regolazione della forza di telatura tramite regolatore di pressione. Regolazione dell'altezza del punzone di telatura. Regolazione del tempo di telatura. Sistema di svolgimento/avvolgimento tela. Protezione antinfortunistica. Quadro elettrico a norme CE, con PLC e touch screen.



Structure en acier inoxydable avec lambris scotch brite en acier inoxydable. Plan de travail en aluminium anodisé. Table rotative à huit stations, en aluminium anodisé, fabriquée selon le format godet. Courroie de chargement à vitesse réglable. Station de télémaintenance avec punch dédié pour chaque format. Réglage de la force de serrage au moyen d'un régulateur de pression. Ajustement de la hauteur du poinçon du télescope. Ajustement du temps de télescope Système de déroulement/d'emballage de linge. Protection contre la prévention des accidents. Panneau électrique aux normes de la CE, avec PLC et écran tactile.



Stainless steel structure with stainless steel scotch brite paneling. Workplace in anodized aluminum. Eight station rotary table, in anodised aluminum, made according to the godet format. Loading belt with adjustable speed. Telemaking station with dedicated punch for each format. Adjustment of the clamping force by means of a pressure regulator. Adjustment of the height of the telescope punch. Adjustment of the telescope time Linen unwinding/wrapping system. Accident prevention protection. Electrical panel to CE standards, with PLC and touch screen.

Easy Fill 100 e 200



Struttura in acciaio inox AISI 316. Mini serbatoio prodotto da 2 litri. Capacità dosaggio sino a 35 ml. Regolazione della dose mediante ghiera manuale. Dosaggio manuale a leva. Apertura/chiusura passaggio prodotto con sistema sfera/molle. Facile smontaggio per la pulizia.

MODELLI DISPONIBILI:

EASY FILL 100 per dosaggi a freddo di prodotti liquidi come liner, smalti, ecc.;

EASY FILL 200 per dosaggi a freddo di prodotti liquidi e densi come gel per unghie, mascara e prodotti cremosi, in aggiunta coperchio a pressione e manometro.



Structure en acier inoxydable AISI 316. Mini réservoir produit à partir de 2 litres. Capacité de dosage jusqu'à 35 ml. Réglage de la dose par anneau manuel. Dosage manuel par levier. Ouverture/fermeture du passage du produit avec système à bille/ressort. Démontage facile pour le nettoyage.

MODÈLES DISPONIBLES:

EASY FILL 100 pour le dosage à froid de produits liquides tels que revêtements, émaux, etc.

EASY FILL 200 pour le dosage à froid de produits liquides et denses tels que le gel pour les ongles, le mascara et les produits crémeux, en plus du couvercle à pression et du manomètre.

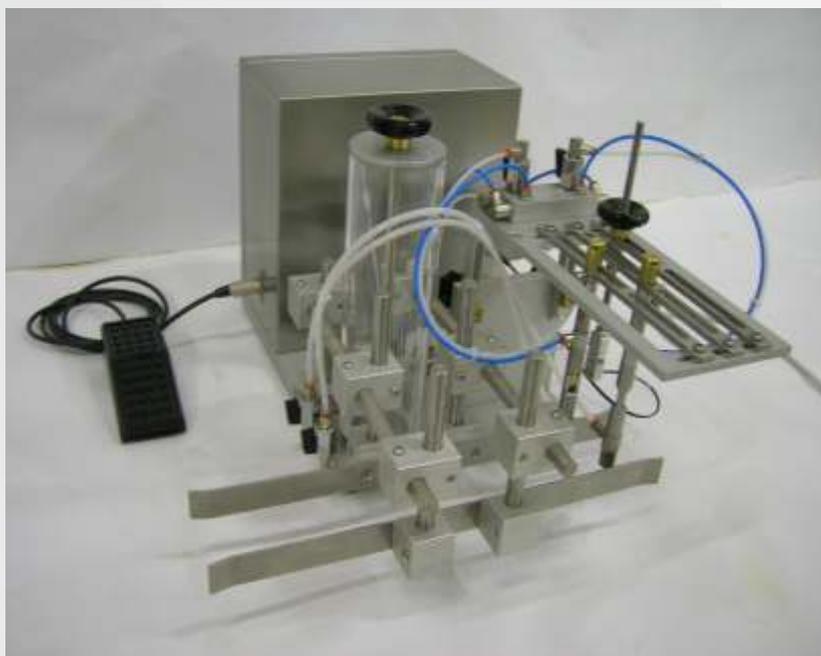


Structure in AISI 316 stainless steel. Mini tank produced from 2 liters. Dosing capacity up to 35 ml. Dose adjustment by manual ring. Manual lever dosing. Opening / closing of product passage with ball/spring system. Easy disassembly for cleaning.

MODELS AVAILABLE:

EASY FILL 100 for cold dosing of liquid products such as liners, enamels, etc.

EASY FILL 200 for cold dosing of liquid and dense products such as gel for nails, mascara and creamy products, in addition pressure lid and pressure gauge.



Struttura in acciaio inox AISI 316. Serbatoio prodotto da 2 litri. Regolazione tempo e pressione di dosate. Temperatura controllata da termoregolatore. Posizionamento delle teste di dosaggio semplice. Aria: 4 bar. Alimentazione 230V. Quadro elettrico CE.



Structure en acier inoxydable AISI 316. Réservoir de 2 litres. Régulation de temps et de pression de dosage. Température contrôlée par thermorégulateur. Positionnement de têtes de dosage simples. Air: 4 bars Alimentation 230V. Panneau électrique CE.



Structure in AISI 316 stainless steel. 2 liters tank. Time and pressure regulation of dosed. Temperature controlled by thermoregulator. Positioning of simple dosing heads. Air: 4 bar. 230V power supply. CE electrical panel.





Pistola Sigma 5. Alimentazione 220 V. Peso kg. 1,5. Capacità serbatoio 0,5 l. Capacità fusione 1,5 kg/h. Capacità estrusione 100 gr./min. Max. temperatura: 200° C. Controllata da termoregolatore. Completa di quadro elettrico. Disponibile la versione 'T' con temporizzatore.



Pistolet Sigma 5. Alimentation 220 V. Poids kg. 1.5. Capacité du réservoir 0,5 l. Capacité de fusion 1,5 kg / h. Capacité d'extrusion 100 gr./min. Température maximale: 200 ° C Contrôlé par thermorégulateur. Complet avec panneau électrique. Version «T» avec minuterie disponible.



Sigma pistol 5. Power supply 220 V. Weight kg. 1.5. Tank capacity 0.5 l. Melting capacity 1.5 kg / h. Extrusion capacity 100 gr./min. Max. Temperature: 200 ° C. Controlled by thermoregulator. Complete with electrical panel. 'T' version with timer available.



Linee di *Riempimento*





Linea di *Riempimento*





Linea di *Riempimento*





TECNICOLL SRL

Via Cesare Battisti, 94

21040 Venegono Superiore (VA) Italia

Partita IVA 02711410122

Tel. +39 0331 869966 | Fax. +39 0331 1986854

rusconi@tecnicoll.it | commerciale@tecnicoll.it

www.tecnicoll.it