



## Isobaric System

- Glass - PET

*serie*  
**Testa Rossa**



bottling

# Linee d'imbottigliamento Isobariche

## Isobaric Bottling Line

### RIEMPITRICI ISOBARICHE

L'esperienza Storica di **AMS FERRARI** nel Riempimento Isobarico consente di poter offrire al Cliente macchine con prestazioni assolutamente superiori alla media con riempimento senza schiuma o con schiuma controllata anche a temperature di riempimento intorno ai 15°C. Per ogni tipo di liquido: Birra, Acqua, Soft Drinks, Spumante, Succo comunque frizzante, Ams Ferrari utilizza una Tecnologia "DEDICATA" che provvede al riempimento tranquillo. La tecnologia Isobarica viene applicata non solo per il riempimento di bottiglie di vetro con sistema tradizionale, ma anche per bottiglie in PET con sistema Neck Handling. Le macchine sono dotate di protezioni supplementari antiscoppio (delle bottiglie) per la protezione degli Operatori. Il Range produttivo parte da 1000 bph fino a 36.000 bph.

### ISOBARIC FILLING SYSTEMS

*The historical experience of **AMS FERRARI** in terms of Isobaric Filling allows supplying machines to our customers which are characterised by absolute capacity above the average for foamless filling and controlled foam filling also at 15° C temperature.*

*Suitable for all types of liquid: Beer, Water, Soft Drinks, Champagne, Sparkling juice. Ams Ferrari implements a DEDICATED Technology for controlled filling. The Isobaric technology is implemented not only to fill glass bottles: Traditional system, but also PET system: Neck Handling. Machines are equipped with additional protections to protect operators from bursting bottles.*

*The production capacity ranges from 1,000 to 36,000 bph.*



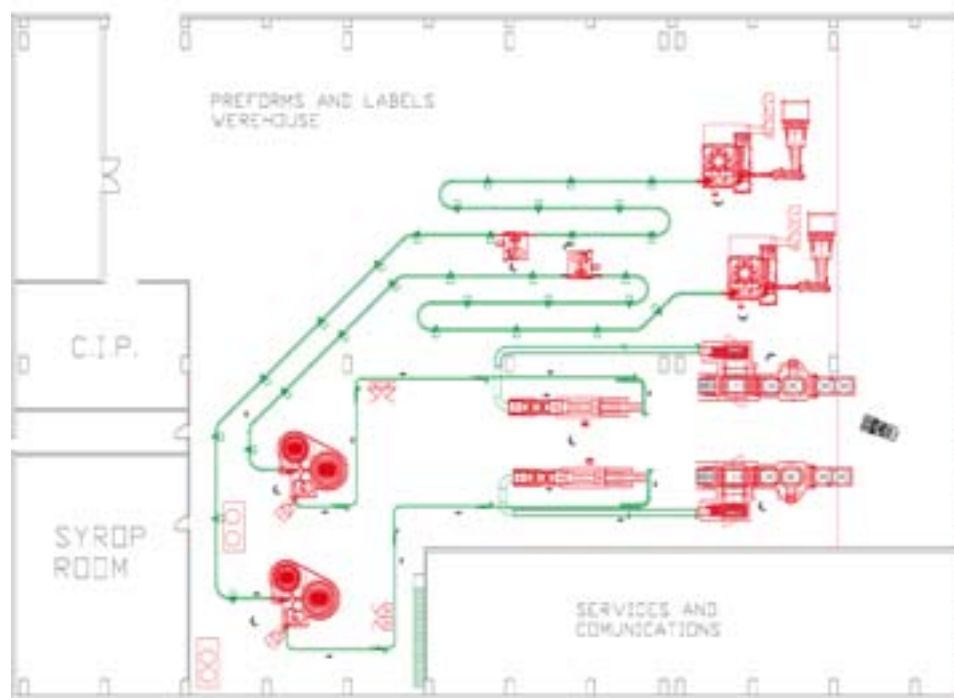
ISO-PET



ISO-GLASS



**Bottling lines**  
**Isobaric System**



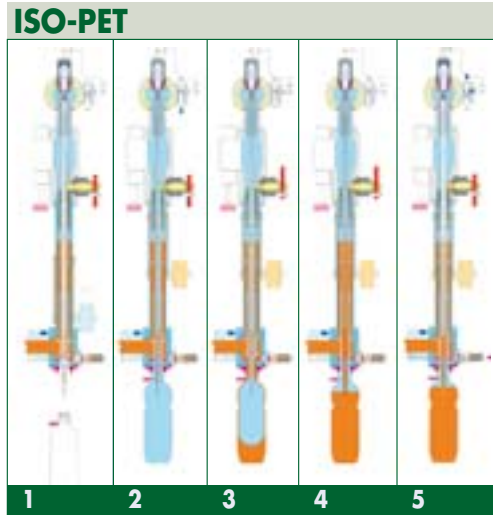
**AMS Ferrari** è specialista nell'utilizzare gli spazi messi a disposizione dal cliente per porre all'interno di essi le linee di imbottigliamento, confezionamento e processo. Questo servizio viene effettuato immedesimandoci nelle esigenze tecniche, logistiche ed economiche che sono i veri dati di partenza per ottimizzare lo studio di engineering. Dopo l'approvazione dello studio vengono eseguiti dettagliati disegni Esecutivi.

# Sistemi di riempimento isobarico

## Counter pressure filling systems

- 1- Salita bottiglia.
- 2- Contropressione.
- 3- Riempimento isobarico.
- 4- Fine riempimento.
- 5- Decompressione/  
discesa bottiglia.

- 1- Bottle lift.
- 2- Pressurization.
- 3- Isobaric filling.
- 4- End of filling.
- 5- Purging/bottle lowering.

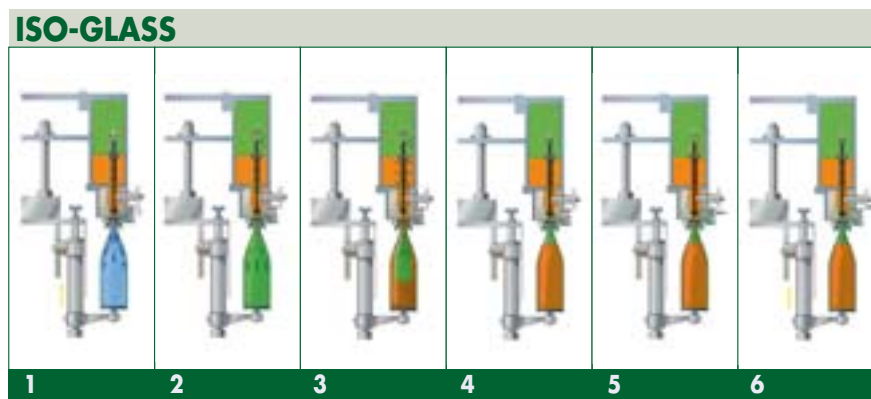


Riempimento di bottiglie PET  
Filling PET bottles.



- 1- Salita bottiglia  
/evacuazione aria
- 2- Pressurizzazione  
e antiscoppio.
- 3- Riempimento  
isobarico.
- 4- Fine riempimento.
- 5- Livellamento.
- 6- Decompressione  
/discesa bottiglia.

- 1- Bottle lift/air  
evacuation.
- 2- Pressurization  
and anti-burst.
- 3- Isobaric filling.
- 4- End of filling.
- 5- Levelling.
- 6- Purging/bottle  
lowering.



Riempimento bottiglie in vetro (la macchina può essere predisposta anche per il riempimento in bottiglie PET).

Filling glass bottles (This machine can be equipped for filling PET bottles as well).



**AMS Ferrari** is a specialist in exploiting the space made available by the customer to install bottling, packaging and processing lines. This service is implemented by focussing on the technical, logistic and economic needs of the customer, i.e. the starting point to streamline engineering analyses. After the plan has been approved, detailed executive drawings are prepared.

# ISO-MW per acqua

## ISO-MW for Mineral Water

serie  
**TestaRossa**



Risciacquo - Rinsing

### ISO MINERAL WATER

La AMS Ferrari srl ha curato in particolare nelle **ISO-MW TestaRossa** la possibilità di sterilizzare la bottiglia nella giostra di risciacquo e rendere le parti a contatto con il liquido sterilizzabili con il vapore.

L'acqua infatti è un liquido delicato e sensibile agli agenti inquinanti quindi la macchina **ISO-MW TestaRossa** è studiata per avere un ciclo di sterilizzazione macchina (CIP o SIP) assolutamente sicuro.

I gruppi ISO vengono dotati (a richiesta) di una protezione perimetrale completa, cappa superiore in acciaio inox con flusso laminare di aria filtrata (white room- camera bianca).

L'aria filtrata viene guidata attraverso il controsoffitto forato che a causa di molteplici fori crea un flusso laminare discendente in sovrappressione conservando l'ambiente di riempimento incontaminato.

### ISO MINERAL WATER

*AMS FERRARI in ISO- MW TestaRossa series has particularly cared for possibility of sterilizing of the bottle at the Rinsing carousel and for making the parts in contact with the liquid sterilized by steam.*

*Water is a delicate and sensitive liquid to all kind of polluting agents, therefore the machine ISO-MW TestaRossa series has been studied for absolute having of a cycle of sterilization (CIP-SIP).*

*Group ISO-MW TestaRossa series can be equipped (at request) by a complete perimeter protection in stainless steel with laminar filtrated air flow (so called "white room"). The filtrated air comes guided through a pierced roof which due to multiple holes creates a laminar flow descendant in overpressure, conserving the atmosphere of filling.*



Riempimento / Tappatura  
Filling / Capping



# ISO-CSD per Soft Drink

## ISO-CSD for Soft-Drinks

serie  
**TestaRossa**



Risciacquo - Rinsing



Riempimento - Filling

### ISO SOFT DRINKS

Le caratteristiche più importanti del gruppo **ISO-CSD TestaRossa** sono le seguenti:

- rubinetti ad alta performance con eliminazione della schiuma anche a temperatura ambiente;
- circuito di lavaggio in controcorrente che permette la completa evacuazione di zuccheri e coloranti residui in tempi brevi;
- passi macchina abbondanti che consentono la lavorazione anche di formati superiori al 2lt. fino a 3 lt.
- svuotamento macchina completamente molto rapido per il cambio prodotto e formato in tempi ridotti.

### ISO SOFT DRINKS

*The most important characteristics of the group **ISO-CSD TestaRossa** series are the following:*

- *Valves with high performance of foam elimination even at room temperature;*
- *Circuit of backwashing that allows the complete evacuation of sugar and colorings in a short time*

*Hight pitch of the machine allows working also with the PET bottle format till 3 Lt.*

*Quick emptying of the machine enables quick product and bottle changing.*



Tappatura - Capping



# ISO-VSV per Vino/Spumante

## ISO - VSV for Wine/Sparkling Wine

serie  
**TestaRossa**



Risciacquo - Rinsing



Riempimento - Filling



Tappatura - Capping



Linea spumante - Sparklin wine line

### ISO VINO/SPUMANTE

Il vino frizzante - lo spumante - il vino fermo hanno bisogno delle particolari attenzioni che la **ISO-VSV TestaRossa** dedica loro in termini di conservazione degli aromi, dei profumi, di protezione nei confronti della ossidazione.

L'imbottigliamento soprattutto del vino di qualità viene effettuato in maniera sterile in quanto le **ISO-VSV TestaRossa** sono curate particolarmente nel gemellaggio con la microfiltrazione e predisposta al collegamento CIP e SIP.

### ISO for WINE/SPARKLING WINE

*Still wine and sparkling wine requires a particular attention which **ISO-VSV TestaRossa** series provides in terms of:*

- Conservation of the aromas
- Aromatic parts
- Protection against the oxygenation

*The high quality wine is put in the bottles in a sterilized system and for this reason the **ISO-VSV TestaRossa** series much cares for the synergy with Microfiltration and connection with CIP and SIP systems.*



# ISO Birra

## ISO Beer

serie  
**TestaRossa**



### ISO BIRRA

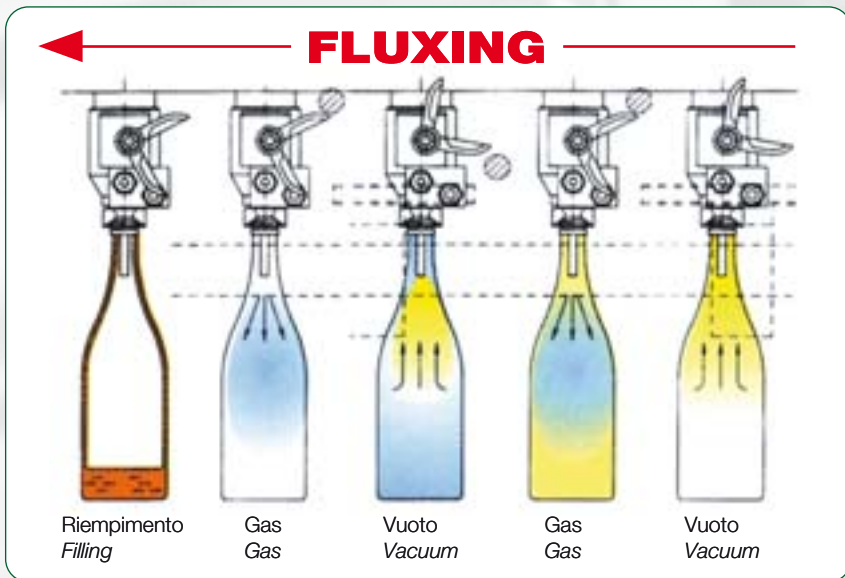
Le isobariche **TestaRossa BEER** sono adatte al riempimento della birra, grazie alle particolari attenzioni della forma costruttiva dell'alimentazione e del serbatoio.

L'applicazione del sistema di doppio flusso garantisce la massima evacuazione dell'ossigeno dalla bottiglia prima del riempimento. Ulteriori accorgimenti come la schiumatura in uscita apportano un tenore di alta qualità al prodotto imbottigliato.

### ISO BEER

The Isobaric Fillers for **Beer TestaRossa** series are planned for filling of beer, putting special attention to the constructive shape of the tank and the valves.

The dual fluxing system guarantees maximum evacuation of oxygen from the bottles before filling. Other special methods, such as foaming device, ensure high bottled product quality.



Linea per birra - Beer line



# ISO Elettropneumatica

## ISO Electro-Pneumatic

serie  
**TestaRossa**

### ISO ELETTRONPNEUMATICA

Sempre sensibile alle esigenze della clientela la AMS FERRARI SRL ha sviluppato il gruppo ISO modello elettropneumatico.

Molto interessante specialmente quando il cliente ha diversi cambi formato e cambio prodotto infatti la **ISO TestaRossa ELETTRONPNEUMATICA** automatizza tutte le funzioni del rubinetto (apertura-chiusura-sfiato-autolivellante-preevacuazione) e le rende quindi gestibili dal PLC (pannello operatore) quindi con "ricette" memorizzate in funzione del formato di bottiglie e del prodotto da lavorare.

Per ottenere una automazione superiore si può (su richiesta) aggiungere anche l'automazione elettronica della regolazione di livello con l'inserimento di una sonda elettrica ogni rubinetto collegato con PLC "SISTEMA SENSOTRONIC".

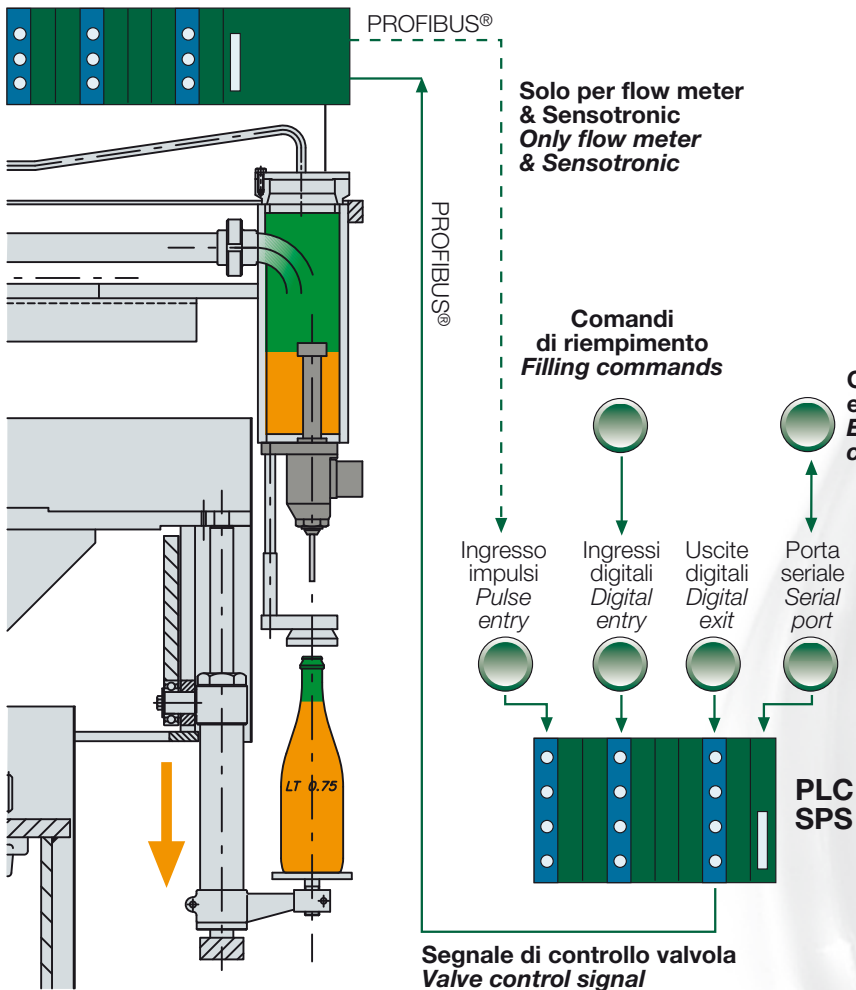
### ISO ELECTRO-PNEUMATIC

Always considering the requirements of Clients AMS FERRARI srl has developed the group ISO Electro-Pneumatic model. It turned to be extremely interesting, especially when a Customer has various formats change and various product range.

In fact, **ISO Electro-Pneumatic - TestaRossa** automates all the functions of the filling valve (opening-closing- snifting - self-leveling - preevacuation); at the same time ISO Electro-Pneumatic is connected with PLC(operating panel) therefore it gets memorized prescriptions according the bottles or the product to be worked.

In order to obtain an advanced automation it is possible (upon request) to join also an electronic automation of the regulation of the level with the insertion of an electronic probe each valve connected with SENSOTRONIC PLC SYSTEM.

### PLC on board





# Premix/Saturatore

## Premix/Saturator

serie  
**TestaRossa**



### PREMIX/SATURATORE

I **PREMIX** e i **SATURATORI** TestaRossa completano la gamma della AMS FERRARI nella fabbricazione continua delle bevande gassate.

Dalla estrema precisione del dosaggio deriva la costanza del prodotto.

IL **PREMIX** (o saturatore) viene predisposto per il lavaggio CIP – SIP per una perfetta pulizia della macchina a fine lavoro. Per la preparazione di soft-drink: deaerazione, dosaggio, gasatura e refrigerazione.

### PREMIX / SATURATOR

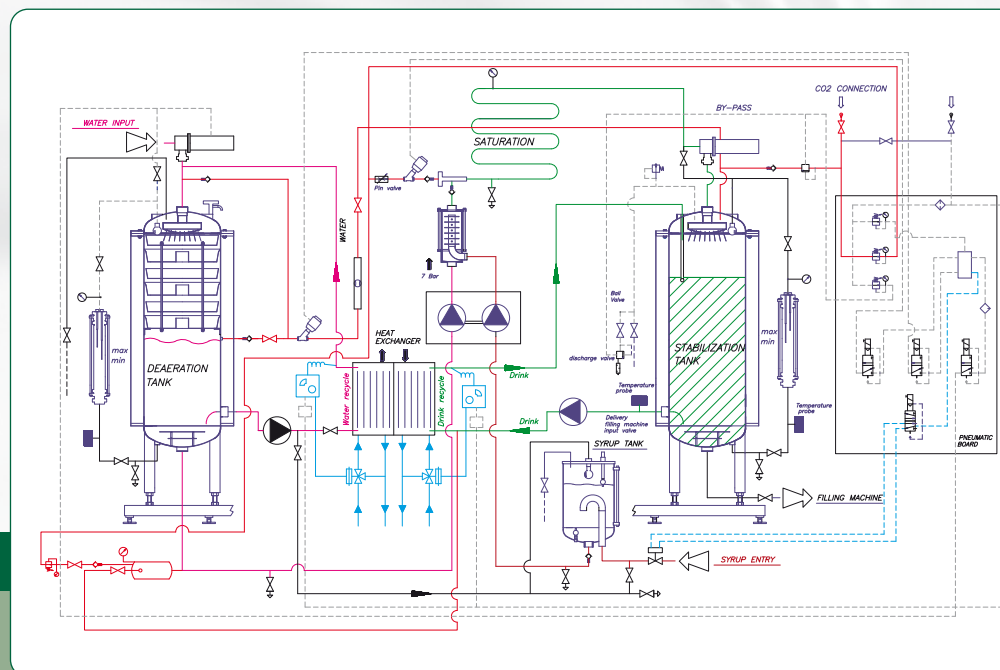
**PREMIX** and **SATURATOR** TestaRossa series complete the range of AMS FERRARI machines for soft-drinks preparation in a continuous way.

Provides the following stages necessary for a stable soft-drink:

- Deairation
- Dosing
- Carbonation
- Stabilization
- Refrigeration

Due to extremely precise dosing units it comes possible to get a constant product quality.

**PREMIX** (or **SATURATOR**) is connectable with the CIP or SIP units for a perfect cleaning of the machine by the end of a working day.



# Processing

## Processing

I processi industriali hanno un campo di applicazione in diversi settori e la AMS FERRARI fedele alla propria filosofia aziendale di essere Partner attivo del cliente vuole offrire prodotti e know How al massimo livello qualitativo.

Lo studio del processo viene quindi sempre subordinato al fatto di avere acquisito un vasto bagaglio di esperienza per ogni specifico settore. A questo scopo all'interno di AMS FERRARI agisce un apposito reparto tecnologie di processo con il compito di industrializzare le soluzioni alle problematiche dei cicli produttivi. Il grande know How applicativo che si crea in modo programmatico e sistematico viene trasferito alla organizzazione di vendita che può proporsi nei settori più svariati, in particolar modo in quello alimentare, con professionalità e competenza.

*The industrial processes have a field of application in different sectors and AMS FERRARI, true to its own company philosophy which is to be the customer's active partner, wishes to offer products and know-how at maximum qualitative levels.*

*The study of the process is, therefore, always subject to the fact of having acquired a huge baggage of experience for each specific sector.*

*There is a process technologies department inside AMS FERRARI whose job is to industrialise the solutions to production cycle problems. The great application know-how created in a programmed and systematic way, is transferred to the sales organisation that can work in the most diversified sectors with professionalism and expertise, particularly in the food sector.*

### Sala Sciropi / Syrups room

Sistema automatico per la preparazione degli sciroppi e delle bibite.

Automatic system for the preparation of syrups and soft drinks.



### Filtrazione / Filtration



Filtrazione a cartoni  
Carton filter



Filtrazione a farina fossile  
Diatomite filter

### MICROFILTRAZIONE / MICROFILTRATION

Alimentatore automatico vini, completamente sanificabile.  
Wine automatic feeder, completely sterilizable.



## Pastorizzazione / Pasteurization



Pastorizzazione a tunnel.  
*Tunnel pasteurizer.*



Pastorizzazione tubo in tubo.  
*Pasteurizer pipe-in-pipe.*

Pastorizzazione a piastre.  
*Flash plate pasteurizer.*

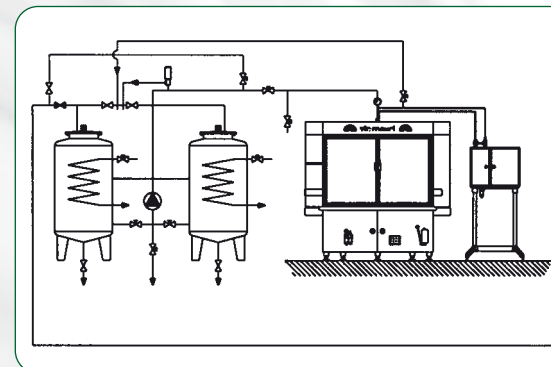


## C.I.P. Cleaner in Place

Il C.I.P. prevede la circolazione forzata di una o più soluzioni detergenti e disinfettanti (in sequenza) attraverso il medesimo percorso del prodotto di riempimento. Vantaggi del C.I.P.: risultati costanti di detersione e disinfezione; possibilità di definire e applicare una normativa di uso costante; risparmio di manodopera (se automatico); sicurezza degli operatori; possibilità di registrazione delle varie fasi con tempi e temperature effettivamente utilizzate e creazione di un archivio dati.

*CIP requires a forced circulation of one or more washing and/or disinfection solutions (in sequence) through the same route followed by the filling product. Major advantages of CIP are:*

- *Stable cleaning and disinfecting performance;*
- *Possibility of preparing and applying a constant sanitification protocol;*
- *Labor saving (if automatic);*
- *Operator's safety;*
- *Possibility of recording of the actual time and temperatures for the different stages and storing the data for long time.*





## bottling lines Isobaric System

**AMS FERRARI s.r.l.** è la sintesi delle maggiori esperienze nel campo dell'imbottigliamento e confezionamento, acquisite in diversi settori del food, tramandata da alcune generazioni ed affinata giorno dopo giorno nel costante contatto con il Cliente e nella soluzione delle sue esigenze tecniche E TECNOLOGICHE.

La maggiore forza di AMS FERRARI s.r.l. è nel trovare "La Migliore Soluzione Tecnica al Prezzo più Competitivo": KNOW HOW.

**FINANCING** nel proporre:

i Sistemi di Finanziamento più convenienti per il Cliente

**COMMISSIONING** nel portare:

gli Impianti Sempre a Compimento con Collaudo Positivo:

**TELESERVICE** nel fornire:

assistenza tecnica e pezzi di ricambio on Line.

La costante disponibilità al servizio del cliente ci fa considerare spesso PARTNER del Cliente più che semplice Fornitore

*AMS FERRARI s.r.l. combines the most important experiences in the bottling and packaging fields deriving from different food sectors, passed on from one generation to the next and enhanced day by day thanks to the constant relation to customers to meet their technical AND TECHNOLOGICAL needs*

*The main strength of AMS FERRARI s.r.l. lies in finding "The Best Technical Solution for the Most Competitive Price": KNOW HOW.*

**FINANCING** services supply:

*the Best Financing Systems for the Customer*

**COMMISSIONING** services always ensure:

*The Completion of Plants following Positive Test Results.*

**TELESERVICES** supply:

*On Line Technical Support and Spare Parts.*

*We are constantly available to the customers and are considered a PARTNER rather than a mere Supplier.*



ams ferrari s.r.l. via Bazzini, 131 - 41122 Modena ITALY

Tel. +39 059 317238 Fax: +39 059 454276

info@amsferrari.it - www.amsferrari.it