

ELVAmac SA

Constructeur suisse de machines pour l'industrie agro-alimentaire
Swiss manufacturer of machines for the food and beverage industry
Schweizer Maschinenfabrik für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie
since 1909



Innovations 2022

filtrer ... remplir ... boucher & déboucher

filtration ... filling ... cork & uncork

filtrieren ... füllen ... verkorken & entkorken



www.elvamac.ch



ELVAmac SA: c'est la société innovative dont les machines sont appréciées dans le monde entier. Nos solutions vous offrent un profit élevé et durable. Profitez-en!

ELVAmac SA is the brand who offers you innovative winery equipment which is highly appreciated by our customers. Those who are working with it don't give it away anymore.

ELVAmac SA steht für eine rundumerneuerte Produktpalette, die weltweit Anklang findet. Unsere Spezialmaschinen bieten interessante Vorteile und gereichen dem Anwender zu erhöhtem Nutzen.

Dieter Baldinger, Msc masch.-ing. ETH
Xavier Dufour, technicien TS
et leur équipe



ELVAmac SA
Rte de Préverenges, 10
1026 Denges
Switzerland

Tél. +41 21 801 21 77
info@elvamac.ch
www.elvamac.ch

Autour de la bouteille
For your daily work with bottles
Für Ihre Arbeit mit Flaschen



4



Autour des BiB
For your daily work with Bag-in-Box
Für Ihre Arbeit mit Bag-in-Box



22



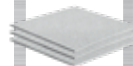
Autour des canettes
For your daily work with cans
Für Ihre Arbeit mit Getränkedosen



27



La filtration et séparation
For your filtration and separation
Für Ihre Filtration und Separation



28



new by ELVAmac

Les applications spéciales
Special devices
Spezialausrüstungen

37



Informations
Informations
Informationen

40





Remplisseuse rotative par gravité pour des liquides aqueux non gazeux

- machine entièrement en acier inoxydable 1.4301
- 12 becs Ø 15 mm
- entrée liquide 1 " mâle avec flotteur
- alimentation par gravité ou par pompe centrifuge
- moto-variateur 400 V 0.5 kW

Rotating gravity filler for still, aqueous liquids

- all stainless steel AISI 304 construction
- 12 spouts Ø 15 mm
- liquid inlet 1 "G male with floater
- liquid inlet by gravity ou centrifugal pump
- variable speed gear motor 400 V, 0.5 kW

Rotierender Heberfüller für wässrige, stille Flüssigkeiten

- füllgutberührte Teile aus Edelstahl Rostfrei 1.4301
- 12 Heber Ø 15 mm
- Füllguteingang 1 "G AG mit Schwimmer
- Beschickung mittels Falldruck oder Kreiselpumpe
- Regelgetriebemotor 400 V, 0.5 kW



No. d'art. Code Art.-No.	Modèle Type Modell	Bouteilles Bottles Flaschen	Goulot Mouth Mündung	Poids Weight Gewicht
04.105.12	tireuse ELVA-62/12 Gravity filler Heberfüller	hauteur 230 à 450 mm	di ≥ 17 mm	82 kg
Accessoires • accessories • Zubehör				
04.105.51	supplément bouteilles h < 230 mm set extensions for small bottles h < 230 mm Zusatz für kleine Flaschen H < 230 mm	  85 x 85 x H130 cm		  100 kg



Remplisseuse par gravité pour des liquides aqueux non gazeux

- machine hygiénique sans joints dans les becs
- becs Ø 15 mm libres pour l'amorçage
- entrée liquide 1 " mâle avec flotteur
- alimentation par gravité
- option pour le remplissage du lait






Gravity filler for still, aqueous liquids

- extremely hygienic, without gaskets on spouts
- easy first filling of the spouts (Ø 15 mm)
- liquid inlet 1 "G male with floater
- liquid inlet by gravity
- optional: milk version

Heberfüller für wässrige, stille Flüssigkeiten

- sehr hygienisch, ohne Dichtungen in den Hebern
- ablenkbare Heber Ø 15 mm für Erstfüllung
- Füllguteingang 1 "G AG mit Schwimmer
- Beschickung mittels Falldruck
- Option: Version für Milchabfüllung

No. d'art. Code Art.-No.	Modèle Type Modell	Beccs Spouts Heber	Bouteilles Bottles Flaschen	Poids Weigth Gewicht
04.111.04	tireuse ELVA ECOfill	4	hauteur	19 kg
04.111.06	Gravity filler Heberfüller	6	200 à 335 mm	20 kg
Accessoires • accessories • Zubehör				
04.111.54	exécution lait	4	  80 x 60 x 75 cm	 30 kg
04.111.56	Milk type Milch-Ausführung	6		



Boucheuses pour bouteilles à vin

Corkers for wine bottles

Verkorker für Weinflaschen



58



56



55



54



15



Boucheuses pour bouteilles à champagne

Corkers for champagne bottles

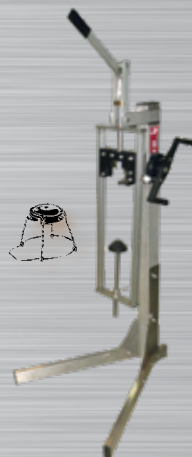
Verkorker für Sektflaschen



56C



55C



**55/M3
56/M3**



Boucheuse professionnelle pour bouteilles grand format

- compresseur amovible à 4 mors
- compression Ø 16 - 18 - 20 - 23 - 25 - 27 - 29 mm
- compresseur pivotable et transporteur bouteilles
- option: bouchage sous vide

The professional manual corker for big bottles

- compressor (4 jaws) removable
- compression Ø 16 - 18 - 20 - 23 - 25 - 27 - 29 mm
- with lowerable compressor and bottle conveyor
- optional: vacuum device

Der Profi-Handverkorker für grosse Flaschen

- 4-Backen-Korks Schloss austauschbar
- Kompression Ø 16 - 18 - 20 - 22 - 24 - 27 - 29 mm
- mit beweglichem Korschloss und Flaschen-Transporteur
- Option: Vakuumverkorkung



		80 x 60 x 150 cm
		70 kg

No. d'art. Code Art.-No.	Modèle Type Modell	Bouchons Corks Korken	Bouteilles Bottles Flaschen	Goulot Mouth Mündung
05.155	Rapid 58	Ø ≤ 32 mm H ≤ 55 mm (H ≤ 70 mm)	Ø ≤ 250 mm H 320 - 800 mm	≥ 18 mm ≤ 31.5 mm

Accessoires • accessories • Zubehör

05.153.5xx	Ø 16 - 18 - 20 - 22 - 24 - 27 - 29 mm compresseur • compressor • Korks Schloss
05.153.6.x.00	Ø 16 - 18 - 20 - 22 - 24 - 27 - 29 mm embouchoir st. • st. mouthpiece • Stand. Zentrierkonus
05.149.53*	dispositif de vide avant bouchage • vacuum device • Vakuumverkorkung
05.153.V.0.00	Ø 16 - 18 - 20 - 22 - 24 - 27 - 29 mm embouch. vide • vac. mouthpiece • Vakuum-Zentr.-Kon.
* demande de l'air comprimé • needs compressed air • benötigt Druckluftanschluss	



Boucheuse professionnelle pour bouteilles grand format

- compresseur amovible à 4 mors
- compression
Ø 16 - 18 - 20 - 23 - 25 - 27 - 29 mm
- ressort de la sellette réglable selon le poids de la bouteille
- option: bouchage sous vide

The professional manual corker for big bottles

- compressor (4 jaws) removable
- compression
Ø 16 - 18 - 20 - 23 - 25 - 27 - 29 mm
- adjustable spring for the bottle plate
- optional: vacuum device

Der Profi-Handverkorker für grosse Flaschen

- 4-Backen-Korks Schloss austauschbar
- Kompression Ø 16 - 18 - 20 - 22 - 24 - 27 - 29 mm
- Federdruck Flaschenteller einstellbar
- Option: Vakuumverkorkung



< 420 - 750 mm >



		152 x 32 x 37 cm
		41 kg

No. d'art. Code Art.-No.	Modèle Type Modell	Bouchons Corks Korken	Bouteilles Bottles Flaschen	Goulot Mouth Mündung
05.153	Rapid 56	Ø ≤ 32 mm H ≤ 55 mm	Ø ≤ 200 mm H 420 - 750 mm	≥ 18 mm ≤ 31.5 mm
Accessoires • accessories • Zubehör				
05.153.5xx	Ø 16 - 18 - 20 - 22 - 24 - 27 - 29 mm	compresseur • compressor • Korks Schloss		
05.153..6.x.00	Ø 16 - 18 - 20 - 22 - 24 - 27 - 29 mm	embouchoir st. • st. mouthpiece • Stand. Zentrierkonus		
05.149.53*		dispositif de vide avant bouchage • vacuum device • Vakuumverkorkung		
05.153.V.0.00	Ø 16 - 18 - 20 - 22 - 24 - 27 - 29 mm	embouch. vide • vac. mouthpiece • Vakuum-Zentr.-Kon.		
05.153.7xx	0.75 l: sellette supplémentaire > 200mm	2nd bottle plate • zweiter Flaschenteller		
	* demande de l'air comprimé • needs compressed air • benötigt Druckluftanschluss			



Boucheuse manuelle pour bouteilles grand format

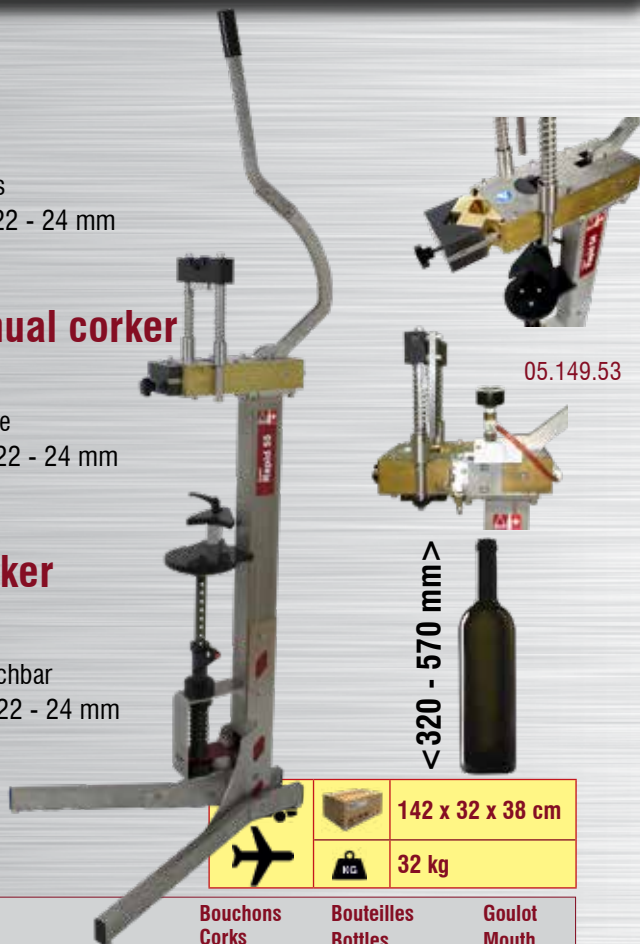
- compresseur amovible à 4 mors
- compression Ø 16 - 18 - 20 - 22 - 24 mm
- option: bouchage sous vide

The professional manual corker for big bottles

- compressor (4 jaws) removable
- compression Ø 16 - 18 - 20 - 22 - 24 mm
- optional: vacuum device

Der Profi-Handverkorker für grosse Flaschen

- 4-Backen-Korks Schloss austauschbar
- Kompression Ø 16 - 18 - 20 - 22 - 24 mm
- Option: Vakuumverkorkung



05.149.53

<math>< 320 - 570 \text{ mm}></math>



142 x 32 x 38 cm



32 kg

No. d'art. Code Art.-No.	Modèle Type Modell	Bouchons Corks Korken	Bouteilles Bottles Flaschen	Goulot Mouth Mündung
05.151	Rapid 55	Ø ≤ 32 mm H ≤ 55 mm	Ø ≤ 180 mm H 320 - 570 mm	≥ 18 mm ≤ 26 mm

Accessoires • accessories • Zubehör

05.149.5xx	Ø 16 - 18 - 20 - 22 - 24 mm compresseur • compressor • Korks Schloss
05.149.6.x.00	Ø 16 - 18 - 20 - 22 - 24 mm embouchoir stand. • stand. mouthpiece • Stand. Zentrierkon.
05.149.53*	dispositif de vide avant bouchage • vacuum device • Vakuumverkorkung
05.149.6.V.0.00	Ø 16 - 18 - 20 - 22 - 24 mm embouchoir vide • vacuum mouthpiece • Vakuum-Zentr.-Kon.
05.151.7xx	0.75 l: sellette supplémentaire > 80 mm • 2nd bottle plate • zweiter Flaschenteller
	* demande de l'air comprimé • needs compressed air • benötigt Druckluftanschluss



Boucheuse manuelle pour format de bouteilles standard

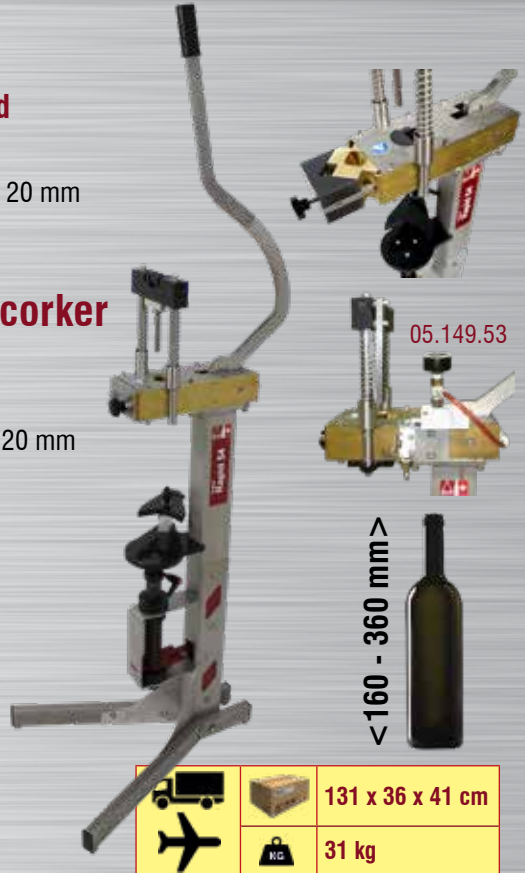
- compresseur amovible à 4 mors
- compression Ø 16 (standard) ou 18 - 20 mm
- option: bouchage sous vide

The professional manual corker for standard bottles

- compressor (4 jaws) removable
- compression Ø 16 (standard) or 18 - 20 mm
- optional: vacuum device

Der Profi-Handverkorker für Standardflaschen

- 4-Backen-Korks Schloss austauschbar
- Kompression
Ø 16 (Standard) oder 18 - 20 mm
- Option: Vakuumverkorkung



		131 x 36 x 41 cm
		31 kg

No. d'art. Code Art.-No.	Modèle Type Modell	Bouchons Corks Korken	Bouteilles Bottles Flaschen	Goulot Mouth Mündung
05.149	Rapid 54 standard: Ø 16 mm compresseur • compressor • Korks Schloss	Ø ≤ 32 mm H ≤ 55 mm	Ø ≤ 130 mm H 160 - 360 mm	≤ 18 mm
Accessoires • accessories • Zubehör				
05.149.5xx	Ø 16 - 18 - 20 mm compresseur • compressor • Korks Schloss			
05.149.6.x.00	Ø 16 - 18 - 20 mm embouchoir standard • standard mouthpiece • Standard-Zentrierkonus			
05.149.53*	dispositif de vide avant bouchage • vacuum device • Vakuumverkorkung			
05.149.6.V.0.00	Ø 16 - 18 - 20 mm embouchoir vide • vacuum mouthpiece • Vakuum-Zentrierkonus * demande de l'air comprimé • needs compressed air • benötigt Druckluftanschluss			



Boucheuse manuelle pour format de bouteilles standard

- Hauteur maxi bouteille 320 mm (75 cl et Magnum)
- Pour bouchons liège
- Bouchage très précis et fiable grâce au compresseur à 4 mors
- pieds démontables pour faciliter le transport

The small professional manual corker for standard bottles

- For standard wine bottles 75 cl and Magnum
- compressor (4 jaws)
- compression standard \varnothing 16 mm
- base frame removable for transport

Der kleine Profi-Handverkorker für Standardflaschen

- Für Standard-Weinflaschen 75cl und Magnum
- 4-Backen-Korks Schloss
- Kompression standard \varnothing 16 mm
- kleines Versandvolumen



<215 - 320 mm >



		110 x 22 x 21 cm
		14 kg

No. d'art. Code Art.-No.	Modèle Type Modell	Bouchons Corks Korken	Bouteilles Bottles Flaschen	Goulot Mouth Mündung
05.132	Rapid 15 standard: \varnothing 16 mm compresseur • compressor • Korks Schloss	$\varnothing \leq 26$ mm H ≤ 47 mm	$\varnothing \leq 80$ mm H 215 - 320 mm	18 mm



Boucheuse-museleuse manuelle champagne, bière et cidre

- pour bouchons de champagne et muselets
- opération facile grâce aux deux leviers
- compresseur amovible à 4 mors
- option capsuleuse couronne Ø 29 mm

The manual corker and wiring machine for sparkling wine, beer and cider

- for champagne corks an wire caps
- comfortable two-lever system
- removable four jaws compressor
- optional: crown corker Ø 29 mm

Handverschliesser für Champagner- und Bierflaschen

- für Champagnerkorken und Drahtkappen
- Leichtes Arbeiten dank Zweihebel-Prinzip
- 4-Backen-Korks Schloss austauschbar
- Option: Kronenkorker Ø 29 mm



		60 x 52 x 152 cm
		60 kg

No. d'art. Code Art.-No.	Modèle Type Modell	Bouchons Corks Korken	Bouteilles Bottles Flaschen	Goulot Mouth Mündung
05.154.10	Rapid 56C boucheuse simple • corker only • nur Verkorker	Ø ≤34 mm H ≤48 mm	Ø ≤200 mm H 300 - 700 mm	≤18 mm
05.154.21	Rapid 56C boucheuse avec museleuse ONE TWIST • corker with ONE TWIST capper • Verkorker mit Verdrahter ONE TWIST			
	Rapid 56C no. 05.154.10 : Accessoires • upgrades • Zurüüsteile			
05.154.31	museleuse ONE TWIST • ONE TWIST capper • Verdrahter ONE TWIST			
	ONE TWIST : Accessoires • upgrades • Zurüüsteile			
05.150.51	supplément capsuleuse couronne Ø 29 mm • capping device for crown corks Ø 29 mm • Zusatz zum Verschliessen von Kronenkorken Ø 29 mm			



Boucheuse-museleuse manuelle pour champagne, bière et cidre

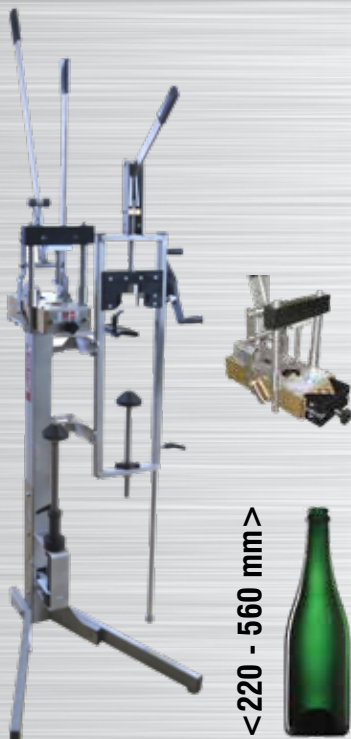
- pour bouchons de champagne et muselets
- opération facile grâce aux deux leviers
- compresseur amovible à 4 mors
- option capsuleuse couronne Ø 29 mm

The manual corker and wiring machine for sparkling wine, beer and cider

- for champagne corks and wire caps
- comfortable two-lever system
- removable four jaws compressor
- optional: crown corker Ø 29 mm

Handverschliesser für Champagner- und Bierflaschen

- für Champagnerkorken und Drahtkappen
- Leichtes Arbeiten dank Zweihebel-Prinzip
- 4-Backen-Korks Schloss austauschbar
- Option: Kronenkorker Ø 29 mm



<220 - 560 mm >

		142 x 32 x 43 cm
		52 kg

No. d'art. Code Art.-No.	Modèle Type Modell	Bouchons Corks Korken	Bouteilles Bottles Flaschen	Goulot Mouth Mündung
05.152.10	Rapid 55C boucheuse simple • corker only • nur Verkorker	Ø ≤ 34 mm H ≤ 48 mm	Ø ≤ 180 mm H 220 - 560 mm	≤ 18 mm
05.152.21	Rapid 55C boucheuse avec museleuse ONE TWIST • corker with ONE TWIST capper • Verkorker mit Verdrahter ONE TWIST			
	Rapid 55C no. 05.152.10 : Accessoires • upgrades • Zurüstteile			
05.152.31	museleuse ONE TWIST • ONE TWIST capper • Verdrahter ONE TWIST			
	ONE TWIST : Accessoires • upgrades • Zurüstteile			
05.152.51	supplément capsuleuse couronne Ø 29 mm • capping device for crown corks Ø 29 mm • Zusatz zum Verschliessen von Kronenkorken Ø 29 mm			



Museleuse manuelle pour champagne, bière et cidre

- pour la pose de muselets de champagne
- opération facile grâce au système ONE TWIST
- option capsuleuse couronne Ø 29 mm

The manual wiring machine for sparkling wine, beer and cider

- for the application of the wire cap
- easy operation due to the ONE TWIST device
- optional: crown corker Ø 29 mm





Handverschliesser für Champagner und Bier

- Verarbeitung von Drahtkappen
- Leichtes Arbeiten dank ONE TWIST
- Option: Kronenkorker Ø 29 mm



∧
160 - 360 mm
∨



		152 x 32 x 37 cm
		25 kg

No. d'art. Code Art.-No.	Modèle Type Modell	Bouteilles Bottles Flaschen	Goulot Mouth Mündung
05.152.40	Rapid 55/M3 museleuse ONE TWIST • ONE TWIST capper • Verdrahter ONE TWIST	H 160 - 360 mm	Combi 29 mm
	Accessoires • upgrades • Zurüstteile		
05.150.51	supplément capsuleuse couronne Ø 29 mm • capping device for crown corks Ø 29 mm • Zusatz zum Verschliessen von Kronenkorken Ø 29 mm		
05.154.40	Rapid 56/M3 museleuse ONE TWIST • ONE TWIST capper • Verdrahter ONE TWIST	H 300 - 700 mm	
05.150.51	supplément capsuleuse couronne Ø 29 mm • capping device for crown corks Ø 29 mm • Zusatz zum Verschliessen von Kronenkorken Ø 29 mm		



Déboucheuse manuelle pour déboucher des séries de bouteilles

- machine manuelle pour utilisation professionnelle
- opération sans effort grâce à la pédale
- hauteur réglable, selette avec ressort

Cork puller for wine bottle series

- manual tool for professional use
- easy to operate thanks to pedal
- adjustable bottle height, bottle plate including spring

Entkorker für Weinflaschen-Serien

- manuelles Arbeiten mit wechselnden Flaschenhöhen
- Müheloses Arbeiten dank Pedal
- Flaschenhöhe einstellbar, gefederter Flaschenteller



<290 - 380 mm>



		37 x 32 x 152 cm
		20 kg

No. d'art. Code Art.-No.	Modèle Type Modell	Bouteilles Bottles Flaschen
42.119	Rapid 21 déboucheuse manuelle • manual cork puller • Hand-Entkorker	Ø ≤120 mm H 290 - 380 mm



Déboucheuse manuelle le modèle classique

- pour le restaurant, la cave, le carnotzet
- Déboucher avec un simple mouvement
- Construction robuste, entièrement nickelée
- **Nouveau** : en option avec manche en aluminium (anodisé noir)




The manual cork puller the classic model

- Cork puller for restaurants, pubs, wineries and home-bars
- Opening bottles with a simple movement
- Heavy construction, fully nickle-plated
- **New**: optionally with aluminum handle (black anodized)



Tischentorker der Klassiker

- Handentkorker für Restaurants, Weinkellereien und die Hausbar
- Flaschen entkorken mir einer Bewegung
- Robustes Gehäuse, vollständig vernickelt
- **Neu**: optional mit Alimuminiumgriff (schwarz eloxiert)

		57 x 49 x 33 cm (1 carton à 10 x)
		27 kg (10 x)

Original by ELVAmac

No. d'art. Code Art.-No.	Modèle Type Modell	Manche Handle Griff	bouchons naturels natural corks Naturkorken	bouchons agglos et synth. aggllo and synthetic corks Agglo- und Kunststoffkorken	Poids Gewicht Weighth
42.111.31.B	Rapid 10-31	bois / wood / Holz	✓	(✓)	2.5 kg
42.111.37.B	Rapid 10-37	bois / wood / Holz	(✓)	✓	2.5 kg
42.111.31.A	Rapid 10-31	aluminium	✓	(✓)	2.5 kg
42.111.37.A	Rapid 10-37	aluminium	(✓)	✓	2.5 kg



Sertisseuse manuelle pour capsules à vis en aluminium

- machine manuelle pour petites séries
- sans moteur
- raccord tête M52 x 1.5 mm
- opération facile en 2 étapes : pression - rotation

Accessoire:

- tête de sertissage

The manual capper for roll-on alu caps

- manual tool for small quantities
- without motor
- capping head fitting M52 x 1.5 mm
- easy 2-step operation: pressure - rotation

Accessories:

- capping head

Handverschliesser

Zum Anrollen von Alu-Anrollverschlässen

- Manuelles Arbeiten mit kleinen Flaschen-Serien
- Ohne Motor
- Aufnahme Verschliesskopf M52 x 1.5 mm
- Leichtes Arbeiten in zwei Schritten: Druck - Rotation

Zubehör:

- Verschliesskopf nach Wahl



<200 - 340 mm >



		152 x 32 x 37 cm
		24 kg

No. d'art. Code Art.-No.	Modèle Type Modell	Bouteilles Bottles Flaschen
05.235	Sertalu 41 (sans tête • without capping head • ohne Verschliesskopf)	Ø ≤ 80 mm H 200 - 340 mm
Têtes de sertissage • capping heads • Verschliessköpfe		
05.254.03	PP-31.5 x 24 mm	
05.254.04	PP-31.5 x 24 mm (verseur • pourer • Ausgiesser)	
05.254.01	BVS 28 x 44	
05.254.02	BVS 30 x 60	
05.254.05	MCA-28 x 18	
Autres têtes sur demande • other dimensions on request • andere Kapseltypen auf Anfrage		



Déjupeuse manuelle pour enlever les bagues en aluminium

- Machine manuelle pour des petites et moyennes séries
- mouvement sans effort avec le pied
- n'abîme pas le verre
- idéal pour la réutilisation des bouteilles

The cutter for aluskirts to remove the lower part of screwcaps

- manual tool for small and medium quantities
- easy operation by pedel
- no damage of the bottle neck
- allows bottle recycling

Kapselringentferner Entkapseln von Weinflaschen

- Manuelles Arbeiten bis zu mittleren Flaschenserien
- Bequeme Betätigung mittels Pedal
- Keine Glasbeschädigung
- Zum Wiederverwenden der Flaschen



		120 x 39 x 26 cm
		14 kg

No. d'art. Code Art.-No.	Modèle Type Modell	Bouteilles Bottles Flaschen	Capsules Caps Verschlüsse
42.217	ELVA Oталu O36 déjupeuse pour capsules à vis • manual cutter for long screw caps • Kapselringentferner für lange Anrollverschlüsse	$\varnothing \leq 120 \text{ mm}$ H 164 - 330 mm	$\varnothing 28 \times H44 \text{ mm}$ $\varnothing 30 \times H60 \text{ mm}$ $\varnothing 31.5 \times H44 \text{ mm}$ $\varnothing 31.5 \times H60 \text{ mm}$



Décapsuleuse - déjuseuse automatique pour capsules à vis

- machine polyvalente (voir accessoires)
- réutilisation des bouteilles et recyclage de l'alu
- débit \leq 2.500 b/h

Automatic decapper for screw caps

- modular design
- for bottle washing and refilling;
allows aluminium recycling
- output \leq 2.500 b/h

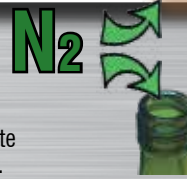
Automatischer Entkapsler für Anrollverschlüsse

- modularer Aufbau
- zum Wiederverwenden der Flaschen und
Rezyklierung des Aluminiums
- Leistung \leq 2.500 b/h



		200 x 100 x H220 cm
		550 kg

No. d'art. Code Art.-No.	Modèle Type Modell	Bouteilles Bottles Flaschen
42.216	<ul style="list-style-type: none"> • équipement standard: machine de base, sans têtes, pour un format de bouteilles, pour insérer en ligne • standard equipment: basic device, without operating heads, or one bottle size, to be put in existing line • Standardmaschine: Basis ohne Köpfe, für ein Flaschenformat, zum Einbau in bestehenden Transporteur 	Ø \leq 90 mm H 200 - 340 mm
Accessoires • accessories • Zubehör		
42.216.11	tête dévisseuse • unscrew head • Entschraubkopf	
42.216.12	tête déjuseuse • skirt cutting head • Halshülsen-Aufschneider	
42.216.13	station brossage pour enlever les jupes • alu skirt removing station • Abbürststation für Halshülsen	
42.216.51	étoile format bouteille • further starwheel • weiterer Flaschenstern	
42.216.52	vis-sans-fin • further infeed screw • weitere Einlaufschnecke	



Système d'inertage pour bouteilles ET capsules

- importante diminution du % d'O₂ présent dans l'espace de tête d'un facteur 2 jusqu'à 5, voire davantage selon les cadences. (exemple <0,7 mg O₂ à 2500 b/h)
- limite le vieillissement précoce des vins sensibles à l'oxygène.
- réduit les pertes de SO₂ libre les premiers mois
- permet en conséquence de réduire les doses de SO₂ dans les vins
- s'installe facilement sur la plupart des distributeurs de capsules
- requiert une alimentation en Azote ou autre gaz inerte

Reducing oxygen in bottles AND screw caps

- reducing O₂ in the bottle headspace to ≤0.3 mg
- prevents the accelerated aging of O₂ sensible wines
- allows the reduction of SO₂ dose
- simple application on single or multi head cappers
- needs customer's N₂ source

Sauerstoffreduktion in Flaschen UND in Verschlüssen

- Reduktion von O₂ im Kopfraum um einen Faktor 2 bis 5 (Beispiel: bei 3 mg O₂ bei Standard-Abfüllung können Sie die Sauerstoffmenge auf bis zu 0.3 mg senken.
- verhindert die beschleunigte Alterung von O₂-sensiblen Weinen
- reduziert den Abbau von freier SO₂ während der ersten Monate nach Abfüllung: geringerer SO₂-Bedarf
- einfacher Anbau an Ein- und Mehrkopf-Verschliesser
- arbeitet mit kundenseitig vorhandener Stickstoffquelle

41.320.03 +
41.320.81



32 x 30 x
152 cm

25 kg

No. d'art. Code Art.-No.	Modèle Type Modell	Pour débit b/h For output b/h Für Leistung Fl/h	Poids Weight Gewicht
41.320.03	ELVAjet II/3	≤ 3.000	12 kg
41.320.06	ELVAjet II/6	≤ 6.000	12 kg
41.320.09	ELVAjet II/9	≤ 9.000	12 kg
Accessoires • accessories • Zubehör			
41.320.81	ped • base • Fuss		
41.320.53	ELVAjet II/3: buse • injection head • Verteilkopf		
41.320.56	ELVAjet II/6: buse • injection head • Verteilkopf		
41.320.59	ELVAjet II/9: buse • injection head • Verteilkopf		



Remplisseuse automatique pour Bag-in-Box 2 à 10 L sur bobine

- appropriée pour du vin, jus de fruits, huile, lait etc.
- pour poches en ruban; alimentation et séparation automatique
- écran tactile; quantité de remplissage programmable à volonté*
- station d'encartonnage

Automatic filler for bag-in-box 2 to 10 litres from bobbin

- High output processing of wine, juice, oil, milk etc.
- automatic input and separation of the bags
- Touch-screen; freely programmable filling quantity*
- Box-handling

Automatischer Füller für Bag-in-Box 2 bis 10 l ab Band

- Volumen-Abfüllung von Wein, Saft, Essig, Öl, Milch, usw.
- automatische Zufuhr und Vereinzelung der Beutel
- Touch-screen; frei programmierbare Füllmenge*
- Einkartonnier-Station



No. d'art.
Code
Art.-No.

Modèle
Type
Modell

04.424

ELVAbox 81

- compteur volumétrique programmable*, évacuation d'air poches, pompe d'alimentation, filtre reps, injection gaz inerte, sécurité anti-démarrage, transporteur cartons, circuit de nettoyage, vanne papillon, kit remplissage à chaud
- standard equipment: volumetric programmable counter*, bag evacuation, feeding pump, spout position control, automatic bag ejection, CIP device
- Standardzubehör: programmierbarer Flügelradzähler*, Beutel-Vorevakuierung, Speisepumpe, Kontrolle Füllstellung, automatischer Bautel-Auswurf, Reinigungsprogramm

Accessoires • accessories • Zubehör

04.418.52

injection d'azote ou vapeur après remplissage • N2 or steam injection after filling • N2- oder Dampf-Spülung nach Füllung

04.418.53

kit remplissage à chaud (max. 80 °C) • hot filling kit (max. 80 °C) • Kit Heissfüllung (max. 80 °C)

04.419.55

Flux laminaire avec rayons UV • Laminar flow with UV • Laminarfluss mit UV

04.419.59

rideau d'azote pour protéger le goulot • N2 flow for bag mouth • N2-flow für Mündung

* ne convient pas pour les opérations commerciales • not allowed for commercial purposes • nicht geeignet für kommerzielle Anwendungen

Cuve tampon pour le remplissage sous azote

- incontournable pour le conditionnement de BiBs
- protection totale du liquide de l'oxygène
- opération de remplissage en douceur sans pompe
- cuve haute pression, contrôle de niveau par sondes
- stérilisation par tuyauterie sur le haut





Compensation tank for BiB filling under nitrogen

- very useful for bag-in-box filling
- complete protection against O₂
- gentle work without pump
- pressure tank with level detection and check valve
- sterilisation by upper tubing

Ausgleichstank für die Abfüllung unter Stickstoff

- unerlässlich für die BiB-Abfüllung
- kompletter Sauerstoff-Ausschluss
- füllgutschonende Arbeit ohne Pumpe
- Drucktank mit Niveausonde und Rückschlagventil
- Sterilisation durch hochliegende Armaturen



No. d'art. Code Art.-No.	Modèle Type Modell	  60 x 80 x H140 cm	
		  40 kg	
49.141.11	Cuve tampon ELVAbox CTN-90 Modèle standard: alimentation externe • basic version: without pump control • Standardmodell: ohne Pumpensteuerung	Données techniques • specifications • technische Daten	
	capacité • volume • Inhalt	90 L	
	consommation N ₂ • N ₂ consumption • N ₂ -Verbrauch	50 NL/min. à 1.5 bar	
	alimentation électrique • power • Elektroanschluss	230 V (400 V avec 49.141.51)	
	pas-de-vis entrée/sortie • thread in-/outlet • Anschlüsse	NW40 DIN 11850 male/AG	
	Accessoires • accessories • Zubehör		
49.141.51	Boîtier électrique pour gestion d'une pompe d'alimentation • control box for pump control • Schaltschrank für Pumpen-Ansteuerung		



Remplisseuse semi-automatique pour Bag-in-Box 2 à 20 L

- pour remplissage Bag-in-Box et Pouch-up en option
- appropriée pour du vin, jus de fruits, huile, lait etc.
- écran tactile; quantité de remplissage programmable à volonté*

Semi-automatic filler for bag-in-box 2 to 20 litres

- High speed filling of bag-in-box and pouch-up (optional)
- Processing of wine, juice, vinegar, oil, milk etc.
- Touch-screen; freely programmable filling quantity*

Halbautomatischer Füller für Bag-in-Box 2 bis 20 l

- robuster Füller für Bag-in-Box und Pouch-up (Option)
- Abfüllung von Wein, Saft, Essig, Öl, Milch
- Touch-screen; frei programmierbare Füllmenge*



		80 x 6 x 150 cm
		100 kg

No. d'art. Modèle
Code Type
Art.-No. Modell

04.419 ELVAbox 61

- équipement standard: compteur volumétrique programmable*, évacuation d'air poches, pompe d'alimentation, sécurité anti-démarrage, éjection automatique poche, circuit de nettoyage
- standard equipment: volumetric programmable counter*, bag evacuation, feeding pump, spout position control, automatic bag ejection, CIP device
- Standardzubehör: programmierbarer Flügelradzähler*, Beutel-Vorevakuierung, Speisepumpe, Kontrolle Füllstellung, automatischer Beutel-Auswurf, Reinigungsprogramm

Accessoires • accessories • Zubehör

04.418.51	vanne papillon DIN 40 m/f • butterfly valve DIN 40 m/f • Scheibenventil DIN 40 IG/AG
04.418.52	injection d'azote ou vapeur après remplissage • N2 or steam injection after filling • N2- oder Dampf-Spülung nach Füllung
04.418.53	kit remplissage à chaud (max. 80 °C) • hot filling kit (max. 80 °C) • Kit Heissfüllung (max. 80 °C)
04.419.55	Flux laminaire avec rayons UV • Laminar flow with UV • Laminarfluss mit UV
04.419.59	rideau d'azote pour protéger le goulot • N2 flow for bag mouth • N2-flow für Mündung

* ne convient pas pour les opérations commerciales • not allowed for commercial purposes • nicht geeignet für kommerzielle Anwendungen



Remplisseuse semi-automatique pour Bag-in-Box 2 à 20 L

- machine robuste pour remplissage Bag-in-Box et Pouch-up en option
- appropriée pour du vin, jus de fruits, huile etc.
- écran tactile; quantité de remplissage programmable à volonté*





Semi automatic filler for bag-in-box 2 to 20 litres

- Convenient filling of bag-in-box and pouch-up (optional)
- Processing of wine, juice, vinegar, oil, milk etc.
- Touch-screen; freely programmable filling quantity*

Halbautomatischer Füller für Bag-in-Box 2 bis 20 l

- robuster Füller für Bag-in-Box und Pouch-up (Option)
- Abfüllung von Wein, Saft, Essig, Öl
- Touch-screen; frei programmierbare Füllmenge*



No. d'art. Code Art.-No.	Modèle Type Modell			80 x 60 x 150 cm
				80 kg
04.418	ELVAbox 41	<ul style="list-style-type: none"> • équipement standard: compteur volumétrique programmable* ($\leq 40^\circ\text{C}$), évacuation d'air poches, pompe d'alimentation, sécurité anti-démarrage, circuit de nettoyage • standard equipment: volumetric programmable counter* ($\leq 40^\circ\text{C}$), bag evacuation, feeding pump, spout position control, CIP device • Standardzubehör: programmierbarer Flügelradzähler* ($\leq 40^\circ\text{C}$), Vorevakuierung der Beutel, Speisepumpe, Kontrolle Füllstellung, Reinigungsprogramm 		
Accessoires • accessories • Zubehör				
04.418.51	vanne papillon DIN 40 m/f • butterfly valve DIN 40 m/f • Scheibenventil DIN 40 IG/AG			
04.418.52	filtre reps • infeed filter • EingangsfILTER			
04.418.53	kit remplissage à chaud (max. 80°C) • hot filling kit (max. 80°C) • Kit Heissfüllung (max. 80°C)			
04.418.54	kit remplissage huile végétale (seulement en 380 V) • vegetable oil filling kit (only available as 380 V) • Kit Speiseölfüllung (nur in 380 V erhältlich)			
04.418.62	kit remplissage de vinaigre (équipement en contact avec le liquide en acier inox 316) • vinegar filling kit (parts in contact with the liquid in stainless steel 316) • Kit Essigfüllung (Füllgut berührende Teile in 1.4401)			
04.418.540	kit remplissage Pouch-up Vitop court • pouch-up/short Vitop • Pouch-up mit Vitop kurz			
* ne convient pas pour les opérations commerciales • not allowed for commercial purposes • nicht geeignet für kommerzielle Anwendungen				

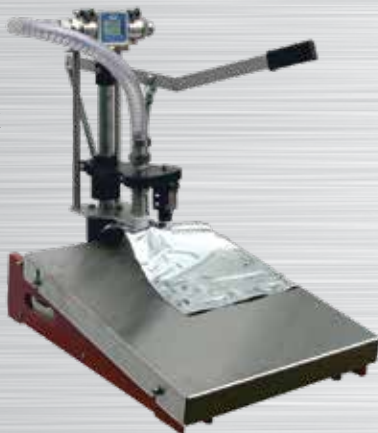


Remplisseuse manuelle pour Bag-in-Box 2 à 10 L

- machine simple sans pompe
- modèle de table economisant de l'espace
- remplissage par gravité pour tous liquides aqueux
- bec à ouverture par pression sur le levier

Hand filler for bag-in-box 2 to 10 litres

- simple machine without pump
- compact and space-saving desk model
- filling by gravity of wine and fruit juice
- start and end of filling by operating the handle



04.426 + 04.426.53

Manueller Füller für Bag-in-Box 2 bis 10 l

- einfacher Falldruckfüller ohne Pumpe
- platzsparende Tischmaschine
- für stille, wässrige Flüssigkeiten
- Füllbeginn und -ende durch Betätigung des Hebels

		80 x 60 x 100 cm
		30 kg

No. d'art. Code Art.-No.	Modèle Type Modell	Temp. max
04.426	ELVAbox 22 Remplisseuse de base VITOP • standard filler for VITOP • Basismodell für VITOP Accessoires • accessories • Zubehör	85 °C
04.426.53*	compteur simple digital • simple digital counter • einfacher Flügelradzähler * ne convient pas pour les opérations commerciales • not allowed for commercial purposes • nicht geeignet für kommerzielle Anwendungen	60 °C



Sertisseuse pour canettes pour canettes à boissons en aluminium

- machine semi-automatique à poser sur table
- équipement standard pour canettes 0.33 ou 0.50 L

Can seamer for aluminium beverage cans

- semi-automatic table top machine
- standard equipment for 0.33 or 0.50 l cans

Dosenverschliesser für Alu-Getränkedosen

- halbautomatisches Tischmodell
- standardmässig ausgerüstet für 0.33 oder 0.50 l Dosen



		60 x 80 x H100 cm
		65 kg

No. d'art. Code Art.-No.	Modèle Type Modell	Canettes Cans Dosen
05.253	ELVAseamer M600	Ø 66 / H 120 - 166 mm
	Accessoires • accessories • Zubehör	
05.253.51	autre diamètre • different diameter • anderer Dosendurchmesser	

Evaporateur sou vide à basse température pour traiter vos mûts et vins

- nouvelle technologie brevetée
- pour la réduction du taux d'alcool
- pour la concentration du moût
- système d'évaporation à froid < 30°C

Low temperature vacuum evaporator for grape must and wine

- new patented technology
- to reduce alcohol content of wine
- to concentrate grape must
- technology for cold evaporation < 30°C

Tieftemperatur Vakuumverdampfer für Traubenmost und Wein

- die neue patentierte Technologie
- reduzieren des Alkoholgehalts von Wein
- anreichern von Qualitätswein
- Technologie zur Kaltverdampfung < 30°C

 Swiss patented engineering
and manufacturing



new innovation



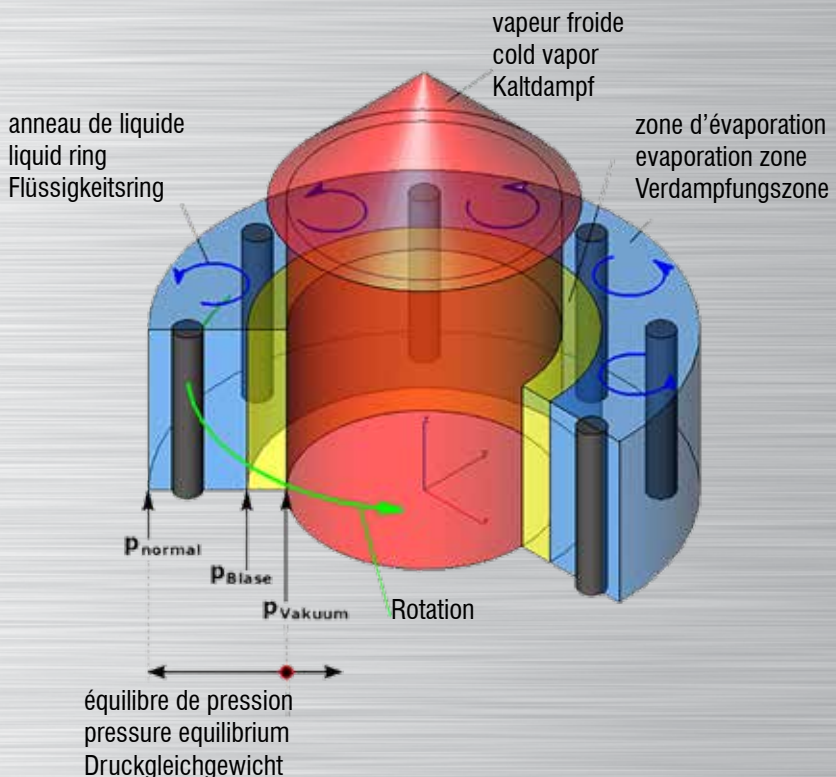
		120 x 80 x H170 cm
		180 kg

No. d'art. Code Art.-No.	Modèle Type Modell	Puissance Power Leistung
25.554	ELVA Vortex™	7 kW
25.554.01	ELVA Vortex™ Booster	+8 kW

Le Vortex ELVA est basé sur une nouvelle technologie qui permet pour la première fois de réaliser l'évaporation sous vide pour boissons de manière simple et efficace dans un espace compact.

The ELVA Vortex is based on a new technology which, for the first time, makes it possible to realize vacuum evaporation for beverage technology simply and efficiently in a compact design.

Der ELVA Vortex basiert auf einer neuen Technologie, welche es erstmals ermöglicht Vakuumverdampfung für die Getränketechnik einfach und effizient auf kleinem Raum zu realisieren.



Filtere à cartouches pour l'industrie agro-alimentaire

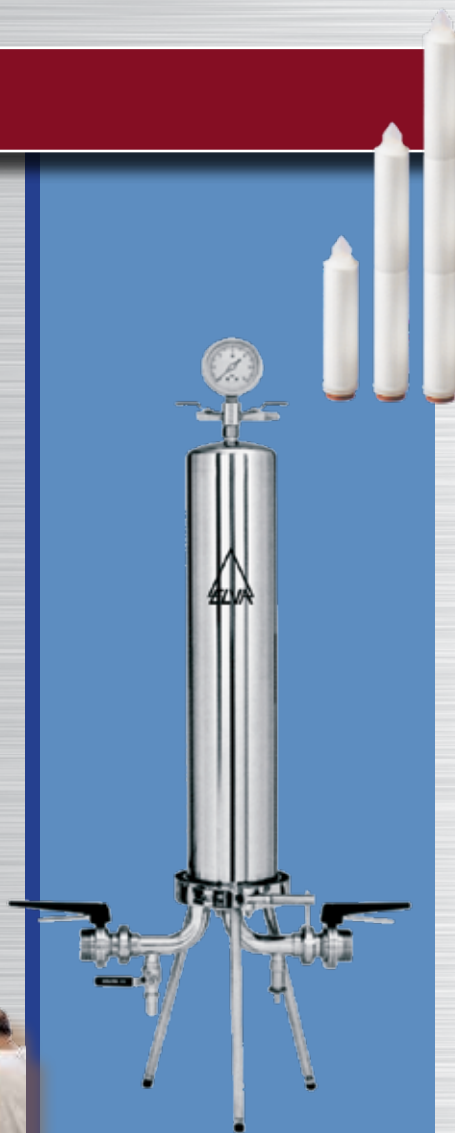
- pour 1 à 12 cartouches 30 “
- pour préfiltration et filtration stérile
- en acier inoxydable poli 1.4301
- palettes de filtration sur mesure

Cartridge filter housing for the beverage industry

- for 1 to 12 cartridges 30 “
- for fine and sterilizing filtration
- made of polished stainless steel AISI 304
- taylor made filter plants

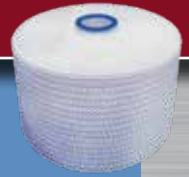
Kerzenfiltergehäuse für Getränke

- für 1 bis 12 Filterkerzen 30 “
- für die Vor- und Sterilfiltration
- Edelstahl Rostfrei 1.4301 poliert
- komplette Filterpaletten nach Mass



No. d'art. Code Art.-No.	Modèle Type Modell	Cartouches Cartridges Filterkerzen
23.308.13	ELVA Saphir 750-01	1 x 30 “
23.308.33	ELVA Saphir 750-03	3 x 30 “
23.308.53	ELVA Saphir 750-05	5 x 30 “
23.308.83	ELVA Saphir 750-08	8 x 30 “
23.308.93	ELVA Saphir 750-12	12 x 30 “





Filtre pour modules lenticulaires pour l'industrie agro-alimentaire

- pour 1 à 4 modules 12 ou 16 “
- pour la filtration dégrossissante, fine, stérilisante
- en acier inoxydable poli 1.4301

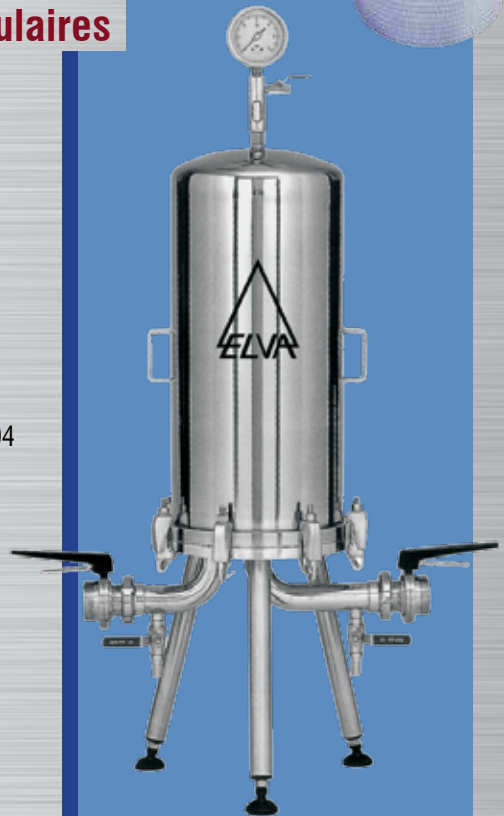
Module filter housing for the beverage industry

- for 1 to 4 modules 12 or 16 “
- for coarse, fine and sterilizing filtration
- made of polished stainless steel AISI 304

Modulfiltergehäuse für Getränke

- für 1 bis 4 Filtermodule 12 oder 16 “
- für die Vor-, Fein- und Sterilfiltration
- Edelstahl Rostfrei 1.4301 poliert

		80 x 60 x H210 cm max.
		70/120 kg



No. d'art. Code Art.-No.	Modèle Type Modell	Modules Modules Filtermodule
23.803.10	ELVA Lapis 1/12	1 x 12 “
23.803.20	ELVA Lapis 2/12	2 x 12 “
23.803.30	ELVA Lapis 3/12	3 x 12 “
23.803.40	ELVA Lapis 4/12	4 x 12 “
23.804.10	ELVA Lapis 1/16	1 x 16 “
23.804.20	ELVA Lapis 2/16	2 x 16 “
23.804.30	ELVA Lapis 3/16	3 x 16 “
23.804.40	ELVA Lapis 4/16	4 x 16 “

Filtre à poche pour l'industrie agro-alimentaire

- filtre pour particules et fibres
- 2 modèles: 16 et 32 "
- pour vins et liquides acqueux

Bag filter for the beverage industry

- filter for particles and fibres
- 2 types: 16 and 32 "
- for wines and aqueous liquids

Beutelfiltergehäuse für die Getränkeindustrie

- Grob- und Vorfilter
- 2 Baugrößen: 16 und 32 "
- für Wein und wässrige Flüssigkeiten



		50 x 50 x H140 cm max.
		20/50 kg

No. d'art. Code Art.-No.	Modèle Type Modell	Poches Bags Filterbeutel
23.351.01	ELVA Quartz 01	7 x 16.5 "
23.351.02	ELVA Quartz 02	7 x 32 "

Poches filtrantes

pour les filtres ELVA Quartz

- gamme complète pour la filtration dans le secteur agro-alimentaire
- meilleure qualité en PP
- livraison rapide

Liquid filter bags

for the ELVA Quartz filter type

- complete series for filtration in the food and beverage industry
- Best Quality in PP
- quick delivery

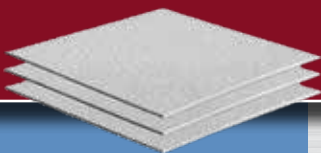
Filterbeutel

für Beutelfilter ELVA Quartz

- Komplette Typenreihe für die Lebensmittel- und Getränkefiltration
- Top-Qualität aus PP
- schnelle Lieferung



No. d'art. Code Art.-No.	Modèle Type Modell	Dimension Dimension Masse	No. d'art. Code Art.-No.	Modèle Type Modell	Dimension Dimension Masse
61.664.01	ELVAbag 1 μ	7 x 16.5 "	61.665.01	ELVAbag 1 μ	7 x 32 "
61.664.05	ELVAbag 5 μ	7 x 16.5 "	61.665.05	ELVAbag 5 μ	7 x 32 "
61.664.10	ELVAbag 10 μ	7 x 16.5 "	61.665.10	ELVAbag 10 μ	7 x 32 "
61.664.20	ELVAbag 20 μ	7 x 16.5 "	61.665.20	ELVAbag 20 μ	7 x 32 "
61.664.50	ELVAbag 50 μ	7 x 16.5 "	61.665.50	ELVAbag 50 μ	7 x 32 "
61.664.91	ELVAbag 100 μ	7 x 16.5 "	61.665.91	ELVAbag 100 μ	7 x 32 "



Filtre à plaques pour l'industrie agro-alimentaire

- bâti entièrement en acier inox 1.4301
- 2 modèles: 20/20 et 40/40 cm
- pour 20 plaques en Noryl

Sheet filter for the beverage industry

- frame made of stainless steel AISI 304
- 2 types: 20/20 and 40/40 cm
- for 20 Noryl plates

Schichtenfilter für die Getränkeindustrie

- Struktur ganz aus Edelstahl Rostfrei 1.4301
- 2 Baugrößen: 20/20 und 40/40 cm
- für Noryl-Elemente



		80 x 60 x H70 cm	20/20 cm
		40 kg	

		120 x 80 x H120 cm	40/40 cm
		95 kg	

No. d'art. Code Art.-No.	Modèle Type Modell	Plaques Sheets Filterschichten
23.119	ELVA Crystal inox 20/20 cm - 20 plaques	20/20 cm
23.103.20	ELVA Crystal inox 40/40 cm - 20 plaques	40/40 cm

Plaques filtrantes tous formats

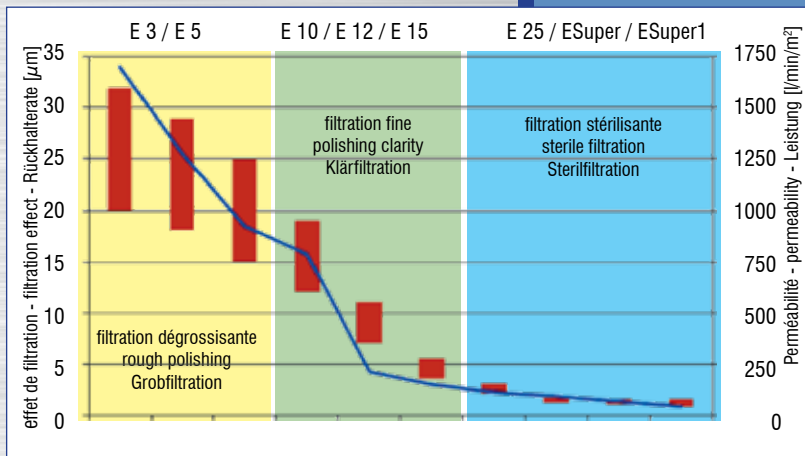
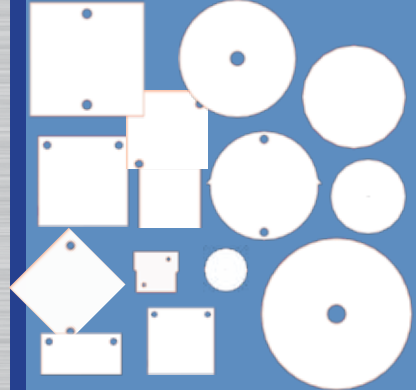
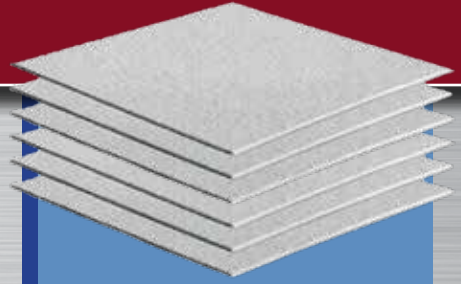
- pour tous les filtres du marché mondial
- pour la filtration dans le secteur agro-alimentaire
- meilleure qualité testable
- livraison rapide

Filter sheets all dimensions

- for every filter type
- for filtration in the food and beverage industry
- best testable quality
- quick delivery

Filterschichten in allen Formaten

- für jedwelchen Filtertyp
- für die Lebensmittel- und Getränkefiltration
- messbare Top-Qualität
- schnelle Lieferung



Filtre de sécurité pour l'embouteillage

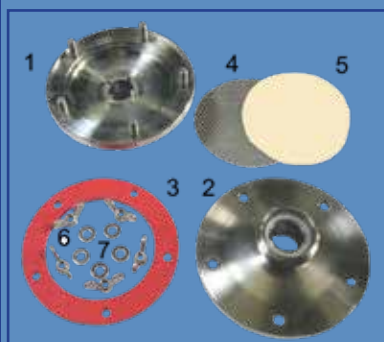
- filtre pour particules et fibres
- 2 modèles: 6 et 7.5 "
- pour vins et liquides acqueux
- raccords mâle/femelle Gaz ou DIN
(autres raccords sur demande)

Safety filter for bottling lines

- filter for particles and fibres
- 2 types: 6 and 7.5 "
- for wines and aqueous liquids
- male/female connection gas or DIN
other types on demand

Sicherheitsfilter für die Abfüllung

- Partikel- und Faserfilter
- 2 Baugrößen: 6 und 7.5 "
- für Wein und wässrige Flüssigkeiten
- Anschlüsse 1 x AG, 1 x IG Gas oder DIN
(andere auf Wunsch)



		30 x 30 x H20 cm
		8 kg

No. d'art. Code Art.-No.	Modèle Type Modell	Surface filtrante Filtering surface Filterfläche	Raccords Thread Gewinde	Ø extérieur Ø max. Aussen-Ø
23.501.20	ELVA Lympid 100	95 cm ²	1 "G	146 mm
23.501.21	ELVA Lympid 100	95 cm ²	NW25 DIN 11850	146 mm
23.502.20	ELVA Lympid 140	154 cm ²	1 ½ "G	194 mm
23.502.21	ELVA Lympid 140	154 cm ²	NW40 DIN 11850	194 mm

ELVA Barrique-2

Support pour barriques pour barriques 225 / 228 L

- en acier inoxydable, entièrement soudé
- meilleure qualité
- hygiénique - esthétique
- jusqu'à 3 rangées de barriques

Barrel rack for barriques 225 / 228 l

- made of stainless steel, completely welded
- top quality
- high hygienic and esthetic standard
- for up to three levels



Barrique-Lager für Barriques 225 / 228 l

- aus Edelstahl Rostfrei, voll verschweisst
- Top-Qualität
- hygienisch und ästhetisch
- für max. 3 Lagen

		60 x 115 x H35 cm
		8/16 kg

No. d'art. Code Art.-No.	Modèle Type Modell
21.801.10	ELVA Barrique-2 élément de base • basic element • Grundelement
21.801.20	ELVA Barrique-2 élément supplémentaire • further element • Stapelement

Fachbuch

Livre spécialisé

Wie der Inhalt in die Flasche kommt

Ce qui se passe lors de la préparation et de l'embouteillage avant que nous puissions consommer le contenu de la bouteille. Le livre couvre la mise en bouteille des boissons de 1850 à 1970. L'auteur a passé plus de 40 ans à étudier ce sujet. Langue: allemand

Specialist book

Wie der Inhalt in die Flasche kommt

What happens during the preparation and bottling until we can enjoy the contents of the bottle. The book covers the bottling process of beverages from 1850 to 1970.

The author has spent more than 40 years on this subject. Language: german

Fachbuch

Wie der Inhalt in die Flasche kommt

Was bei der Bereitstellung und Abfüllung passiert, bevor wir den Flascheninhalt genießen können. Das Buch behandelt die Abfüllung von Getränken in Flaschen ab 1850 bis 1970.

Der Autor hat sich über 40 Jahre mit diesem Thema beschäftigt.



No. d'art.
Code
Art.-No.

71.118

Modèle
Type
Modell

Fachbuch Wie der Inhalt in die Flasche kommt, Roland Baldinger

596 Seiten, Sprache Deutsch, 2. Auflage 2022

2700 illustrierte Maschinenbeschriebe, 300 weitere Abbildungen

ISBN 978-3-033-08965-5



Tradition + Innovation



1909

fondation de la société E. Friederich par Emile Friederich
the E. Friederich company is founded by Emile Friederich
Gründung der Einzelfirma E. Friederich durch Emile Friederich

1928

nouvelle raison sociale: E. Friederich & Fils
new company: E. Friederich & Son
neue Firma: E. Friederich & Sohn

1957

nouvelle raison sociale: Friederich Frères
new company: Friederich Brothers
neue Firma: Gebrüder Friederich

1991

nouvelle raison sociale: Friederich Elva SA, Tolochenaz
new company: Friederich Elva Corp.
neue Firma: Friederich Elva AG

2001

nouvelle raison sociale: FFT Sàrl, Préverenges
new company: FFT Ltd.
neue Firma: FFT GmbH



2004

nouvelle raison sociale et nouveaux propriétaires direction:
ELVAmac SA. Roland Baldinger prends la responsabilité
Ownership changes; ELVAmac Corp. is founded with
Roland Baldinger as CEO.
Übernahme und Neugründung der Firma: ELVAmac AG;
Roland Baldinger übernimmt die Geschäftsführung

2007

achat d'un bâtiment industriel et déménagement
à Denges; engagement BiB
moving to Denges into an industrial building;
new Bag-in-box fillers.
Umzug nach Denges in ein firmeneigenes
Industriegebäude; neue BiB-Füller

2010

achat des activités de la maison Amez-Droz, Marin
Merger of the machine building activities of ELVAmac Corp
with Amez-Droz, Marin
Übernahme der Firma Amez-Droz

2014

Dieter Baldinger, ing. méc. Msc EPFL rejoint la société
Dieter Baldinger, ing. mec. Msc EPFL joins the company
Eintritt von Dieter Baldinger, masch. ing. ETH



ELVAmac SA

... dans le monde ... in many countries ... weltweit



ELVAmac SA
Rte de Préverenges, 10
1026 Denges
Switzerland

Tél. +41 21 801 21 77
info@elvamac.ch
www.elvamac.ch



www.elvamac.ch