



MACCHINARIO PER ESTRAZIONE DI BAVA PURISSIMA DA LUMACHE HELIX ASPERSA

very pure snail secretion filtrate machine from helix aspersa snails



HELIX SNAIL
SLIME
MACHINE





La BAVA di HELIX

L'estrazione controllata della bava della lumaca *Helix Aspersa* (varietà Müller, Typica, Maxima), rappresenta, di recente, un importante e interessante reddito integrativo a quello della produzione dei molluschi a scopo alimentare.

Il valore economico e il relativo prezzo dell'estratto è legato direttamente, però, alla composizione organolettica dello stesso, la quale deve mantenere per intero tutte le percentuali e i valori pregnanti delle componenti benefiche presenti ed utilizzabili (Allantoina, Elastina, Acido Glicolico, Vitamine A, C, E, Peptidi ad azione purificante).

Nell'estrazione è determinante, sempre sotto l'aspetto economico, la possibilità di riutilizzare le lumache allevate, le quali quindi una volta sbavate, non avendo subito danni, possono essere nuovamente introdotte in allevamento per un periodo di 2-3 settimane a ricostruire il siero per una nuova futura estrazione. Operazione, questa, che nel ciclo vitale del soggetto, può essere effettuata fino ad un massimo di 3 volte.

L'estrazione della bava delle Helix, diventa quindi un'operazione remunerativa e interessante alla sola condizione che per l'estrazione vengano utilizzati metodi e macchinari specifici, in grado di evitare al mollusco qualsiasi tipo di trauma fisico o chimico e vengano mantenuti intatti tutti i valori benefici del siero stesso.

Non è pura teoria, infatti, la questione scientifica della cosiddetta "bava di dolore e di difesa", proveniente da una reazione di difesa del mollusco a situazioni di stress fisico o chimico e la "bava di piacere", proveniente invece da una estrazione totalmente indolore e in pieno benessere animale. Dalle reali qualità del siero e dalle percentuali dei componenti attivi dipendono infatti il valore economico e soprattutto la possibilità di mercato del prodotto.

ESTRAZIONE del SIERO

Il metodo utilizzato nell'estrazione è quindi il fattore determinante l'economicità di questa filiera, troppo spesso gestita senza adeguate conoscenze tecniche e scientifiche, senza rispetto delle regole sanitarie a riguardo il benessere dei molluschi e senza corretta assistenza tecnologica e commerciale agli operatori.



MARGARET – helix snail slime machine® è la sintesi finale e l'ultimissimo risultato di circa dieci anni di sperimentazioni, studi e aggiornamenti nel settore per migliorare i risultati dell'operazione. Con **Margaret**, inoltre, si può arrivare alla risoluzione di eventuali anomalie o problemi con metodo telematico, da remoto, evitando così, nella produzione, ritardi e costi elevati di assistenza con tecnico sul posto.

CARATTERISTICHE DI MARGARET HELIX SNAIL SLIME MACHINE®

Un'estrazione a ciclo chiuso che utilizza elementi totalmente naturali quali l'ozono sanificante ed estratti vegetali biologici.

L'ozono prepara e spinge il mollusco *Helix* alla sbavatura naturale in piena autonomia, senza altre sollecitazioni meccaniche, chimiche o traumatiche, che portano invece alla totale distruzione delle sostanze preziose del siero, rendendo il prodotto ottenuto invendibile.

L'ozono inoltre ha un forte potere sterilizzante in grado di abbattere, fin dall'inizio, la carica batterica presente sui soggetti sbavati, provenienti direttamente dall'allevamento, eliminando così microrganismi che incidono sulla qualità e sulla conservazione della bava stessa.

MARGARET – helix snail slime machine®, attraverso la tecnologia avanzata, ma essenziale e semplice utilizzata nella sua realizzazione, permette inoltre all'elicicoltore una produzione continuativa e organizzata in ragione alla raccolta programmata dei molluschi, nelle varie stagioni e alle specifiche esigenze aziendali, con l'utilizzo della mano d'opera disponibile al momento.

VANTAGGI

MARGARET – helix snail slime machine® si basa su un software realizzato ad hoc e in grado di seguire passo dopo passo l'intero processo di lavorazione, dalla fase di primo lavaggio, alla prima stimolazione, sbavamento, fino alla raccolta del secreto raccolto.

Il macchinario può collegarsi alla rete per ricevere aggiornamenti, assistenza remota e controllo a distanza. È anche dotato di Bluetooth® per poter interagire sull'App dal proprio smartphone.

Un macchinario unico nel suo genere perché permette di operare in piena libertà sia "Stand Alone", che con funzioni modulabili, potendo creare un sistema di produzione in serie con più **Margaret** collegati tra loro. L'intero sistema, in tal caso, può essere sviluppato se l'idea è di produrre maggiori quantità di bava nello stesso momento.

I liquidi sbavanti utilizzabili, inoltre, sono di semplice ed economica preparazione diretta in azienda, senza quindi la necessità di dipendere da fornitori vincolanti. Sono prodotti naturali, reperibili, a basso costo sul mercato.

L'intero processo è concepito per lavorare ad ogni livello, sia per estensioni minori, sia per impianti produttivi di grandi dimensioni.

Tutto il comparto motori del macchinario, sensori e pompe, è sviluppato a blocchi, per cui se si verifica un'anomalia o un guasto, l'allevatore deve solo segnalare il problema e, nel minor tempo possibile, si vedrà

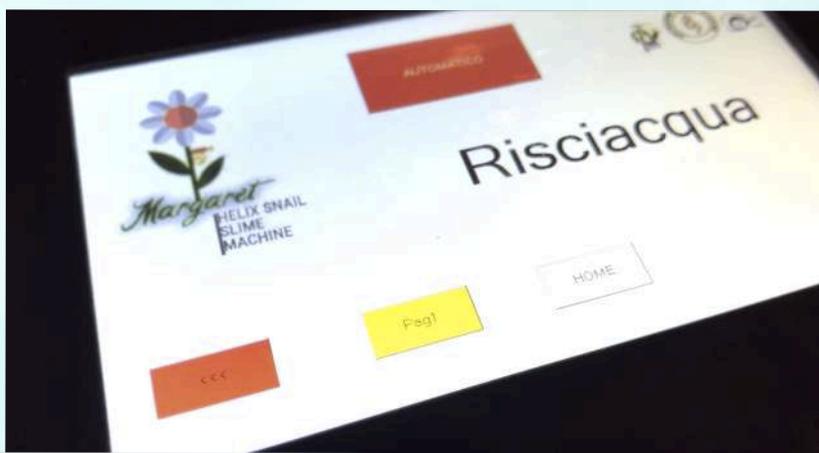


consegnato un modulo sostitutivo, che potrà collegare da solo, così da continuare ad operare.

Margaret Lavora a corrente 220 Volt, quindi con classica tensione a uso civile. Molti macchinari per lo sbavamento in commercio, invece necessitano dell'attacco 380 Volt (industriale), con dispendi e problemi da parte dell'allevatore, che molte volte deve adattare la rete in loco con questa potenza.

Un dato molto importante: **MARGARET - helix snail slime machine®**, unico sul mercato, è dotato di speciale pompa microfiltrante a 0,2 micron, in grado di rendere la bava prodotta già perfettamente sana con carica microbica totale a meno 10 UFC/ml, e bava conservabile a temperatura ambiente per oltre 12 mesi, senza alcun altro costoso trattamento. Questa è la caratteristica più importante e più utile perché evita all'elicicoltore l'onere del microfiltraggio (obbligatorio per la conservazione e la commercializzazione del siero) presso laboratori esterni con costi molto spesso molto elevati.

Una soluzione quindi aggiornata alle tante problematiche incontrate in vari anni di esperienza diretta nel settore, che porta al risultato di ottenere, con costi corretti e limitati, alla produzione di notevoli e interessanti quantità di bava vendibile per la cosmetica e per gli usi legati al food, quali sciroppi, integratori alimentari e altri usi legati all'allungamento dei tempi di conservazione dei prodotti della filiera alimentare (packaging della verdura e frutta nella 4° gamma commerciale, delle carni fresche e dei pesci e di altri alimenti).



HELIX SLIME

The controlled extraction of the slime of the *Helix Aspersa snail* (variety Müller, *Typica, Maxima*), has recently represented an important and interesting supplementary income to that of the production of molluscs for food purposes.

The economic value and the relative price of the extract, however, is directly linked to the organoleptic composition of the same, which must fully maintain all the percentages and significant values of the beneficial components present and usable (Allantoin, Elastin, Glycolic Acid, Vitamins A, C, E, Peptides with purifying action).

In the extraction, the possibility of reusing the farmed snails is decisive, again from an economic point of view, which therefore once smeared, having not suffered damage, can be reintroduced into the farm for a period of 2-3 weeks to rebuild the serum for a new future extraction. This operation, which in the life cycle of the subject, can be carried out up to a maximum of 3 times.

The extraction of the *Helix* slime therefore becomes a profitable and interesting operation on the sole condition that specific methods and machinery are used for the extraction, able to avoid any type of physical or chemical trauma to the mollusc and all the beneficial values are kept intact. of the serum itself.

In fact, the scientific question of the so-called "burr of pain and defense" is not pure theory, coming from a defense reaction of the mollusc to situations of physical or chemical stress and the "drool of pleasure", coming instead from a totally painless and in full animal welfare. The economic value and above all the market possibility of the product depend on the real quality of the whey and the percentages of the active components.

EXTRACTION of the SERUM

The method used in the extraction is therefore the determining factor in the economy of this supply chain, too often managed without adequate technical and scientific knowledge, without respecting the health rules regarding the well-being of shellfish and without proper technological and commercial assistance to operators.

MARGARET - helix snail slime machine® is the final synthesis and the very latest result of about ten years of experimentation, studies and updates in the sector to improve the results of the operation. Furthermore, with **Margaret**, it is possible to resolve any anomalies or problems remotely by telematic method, thus avoiding, in production, delays and high costs of assistance with an on-site technician.

CHARACTERISTICS OF MARGARET HELIX SNAIL SLIME MACHINE

A closed-cycle extraction that uses totally natural elements such as sanitizing ozone and organic plant extracts.

Ozone prepares and pushes the *Helix* mollusk to natural deburring in full autonomy, without other mechanical, chemical or traumatic stresses, which instead lead to the total destruction of the precious substances of the whey, making the resulting product unsaleable.

Ozone also has a strong sterilizing power capable of breaking down, right from the start, the bacterial load present on smudged subjects, coming directly from the farm, thus eliminating microorganisms that affect the quality and conservation of the burr itself.

MARGARET - helix snail slime machine®, through the advanced but essential and simple technology used in its realization, also allows the heliciculturist a continuous and organized production based on the planned collection of molluscs, in the various seasons and specific business needs, with the use of the labor available at the moment.

BENEFITS

MARGARET - helix snail slime machine® is based on software made from scratch and able to follow the entire manufacturing process step by step, from the first washing phase, to the first stimulation, deburring, up to the collection of the collected secret.

The machine can connect to the network to receive updates, remote assistance and remote control. It is also equipped with Bluetooth® to be able to interact on the App from your smartphone.

A unique machine of its kind because it allows you to operate in complete freedom both from Stand Alone and with modular functions, being able to create a series production system with several Margarets connected to each other. The entire system, in this case, can be developed if the idea is to produce larger quantities of dross at the same time.

Furthermore, the deburring liquids that can be used are simple and inexpensive to prepare directly in the company, therefore without the need to depend on binding suppliers. They are natural products, available, at low cost on the market.

The entire process is designed to work at all levels, both for minor extensions and for large production plants.

The entire engine compartment of the machinery, sensors and pumps, is developed in blocks, so if an anomaly or failure occurs, the farmer only has to report the problem and, in the shortest possible time, a replacement form will be delivered. which it can replace by itself, in order to continue to operate.

It works with 220 Volt current, therefore with classic current for civil use. Many machines for deburring on the market, on the other hand, require the 380 Volt (industrial) connection, with costs and problems on the part of the farmer, who often has to adapt the network on site with this power.

A very important fact: **MARGARET - helix snail slime machine®**, unique on the market, is equipped with a special microfiltering pump at 0.2 micron, capable of making the produced burr already perfectly healthy with total microbial load at less than 10 UFC / ml, and slime can be stored at room temperature for over 12 months, without any other expensive treatment. This is the most important and most useful feature because it avoids the snail breeder the burden of microfiltration (mandatory for the conservation and marketing of the whey) at external laboratories with very often very high costs.

An updated solution to the many problems encountered in various years of direct experience in the sector, which leads to the result of obtaining, with correct and limited costs, the production of considerable and interesting quantities of salable slime for cosmetics and for uses related to food, such as syrups, food supplements and other uses related to lengthening the storage times of products in the food chain (packaging of vegetables and fruit in the 4th commercial range, fresh meat and fish and other foods).

Caratteristiche di Margaret

TENSIONE DI FUNZIONAMENTO	220-240V / 50/60Hz 150-300W
DIMENSIONI MACCHINARIO	H128cm* x L190cm x P105cm
CONSOLE MACCHINARIO	H120cm x L70cm** x P45cm
PESO	200KG
CAPACITA DI LUMACHE LAVORABILI PER CICLO DI SBAVAMENTO	DA 1KG A 10 KG
TIPOLOGIA DI SBAVAMENTO	Mod. Automatica con comandi "Stop" e "Avanza" per il controllo manuale
TEMPI DI LAVORO PER CICLO DI SBAVAMENTO	Tempo massimo procedura automatica: 35 minuti
SISTEMA SOFTWARE PREDISPOSTO	MARGARET OS
GRANDEZZA DISPLAY COMANDI	DISPLAY TOUCH 7"
QUANTITA DI BAVA RACCOLTA PER 10 KG DI LUMACHE	MASSIMO 1,2LT (CIRCA 1 GRAMMO PER SOGGETTO SBAVATO)
FILTRO MULTISTADIO PER FILTRAGGIO BAVA	Presente 0,2 micron
FUNZIONALITA BLUETOOTH	Presente - versione 5
COLLEGAMENTO ETHERNET	Presente - 10-100mbps
VASCA SCIACQUO	Presente con griglia e raccogliore
MOTORE VIBRANTE	Presente con effetto vibrazione variabile

Contatti

Via Progresso, 29
81013 Piana di Monte Verna (CASERTA)
Tel. e Fax: +39 0823 861130
Cellulare: +39 392 1511447
e-mail: info@cocle.it

Via Mantica, 1 - Palazzo Mantica
12062 Cherasco (CUNEO)
Tel. e Fax: +39 0172 488229
Cellulare: +39 366 9804145
e-mail:
avagnina@elicolturacie.it

www.cocle.it
www.elicolturacie.it
www.coclestore.it



* Altezza completa di cupola - al netto della cupola l'altezza è di 88cm
**Larghezza calcolata senza vassoio laterale (aggiungere 30,5cm con vassoio)