

FILLOGY
FILLING EVOLUTION

ABFÜLLBAUKASTEN
FÜR DIE GEMÜSEVERARBEITUNG





FILLOGY FLOWABLE L, Art. 301053

Präzises Abfüllen andickerter, noch fließfähiger Produkte von 50 bis 500 g, z. B.

- Ketchup
- Chutney
- Gemüsebrei
- Mayonnaise
- fließfähiger Senf

Produktzuführung: über 14l-Trichter
 Abfüllgeschwindigkeit: 14 l/min
 Abfüllmenge: ab 50g
 Abfüllgenauigkeit: +/- 2%
 Abfülltemperatur: 2 - 50 °C Kaltabfüllung / 50 - 95 °C Heißabfüllung



FILLOGY CHUNKY L, Art. 308160

Mittelviskose, stückige und heiße Produkte, z. B.

- Chutney
- Gemüsebrei
- Olivenpaste
- Pesto
- Nussmus

Produktzuführung: über Schlauch Ø25 mm
 Abfüllgeschwindigkeit: 4,5 l/min
 Abfüllmenge: idealerweise 50g bis 500g
 Abfüllgenauigkeit: +/- 1-2 %
 Abfülltemperatur: 2 - 70 °C, Kaltabfüllung / 2 - 100 °C, Heißabfüllung



FILLOGY CREAMY L, Art. 301011

Cremige oder nicht mehr fließfähige, pastöse Produkte, z. B.

- Gemüsepasten
- Brotaufstriche
- cremiger Frischkäse
- Quark, auch mit Kräutern und / oder Gemüseanteil

Produktzuführung: über 10l-Behälter mit Schwimmdeckel
 Abfüllgeschwindigkeit: 10 l/min
 Abfüllmenge: idealerweise 100 g bis 500g
 Abfüllgenauigkeit: produktabhängig
 Abfülltemperatur: 2 - 50 °C / 50 - 95 °C (Heißabfüllung)



AUTOMATISIERBAR MIT GROSSEM DREHTISCH FILLOGY AUTO M, Art. 303038

Zur halbautomatisierten Abfüllung von Gebindegrößen von 50 ml bis 2.000 ml auch mit offener Reling zur Anschluss eines Förderbandes erhältlich

Umdrehung: 0,4 - 7,5 U/min einstellbar
 Öffnungsgröße Gebinde: d >= 10,0 mm
 Speicherplatz: 65 x 1,0 l Flasche / 500 g Glas (25 leer + 40 voll)
 Durchmesser Drehteller: 980 mm
 Belastbarkeit Drehteller: 50,0 kg
 Stellfläche: Breite 910 mm x Tiefe 1.190 mm
 Gesamthöhe: 1.625 mm
 Arbeitshöhe: 940 mm

