

FILLOGY
FILLING EVOLUTION

ABFÜLLBAUKASTEN
FÜR DIE FRUCHTVERARBEITUNG





FILLOGY LIQUID M, Art. 301065

Schnelles Abfüllen flüssiger, auch heißer Produkte ab 2 l, z. B.

- **Fruchtsaft**
- **Smoothies**
- **Pflanzenöle**
- **Limonaden**
- **Milchmischgetränke**
- **Gelees (heiß und flüssig)**

Produktzuführung: über Schlauch Ø 19 mm
 Abfüllgeschwindigkeit: 17 l/min = 7 s für 2000 ml = bis zu 350 Gebinde/h
 Abfüllmenge: ab 2.000 ml
 Abfüllgenauigkeit: +/- 1-2 %
 Abfülltemperatur: 2 - 95 °C



FILLOGY CHUNKY S/M/L, Art. 301037, 301010, 308160

Mittelviskose, stückige und heiße Produkte, z. B.

- **Marmelade, Konfitüre**
- **cremiger Joghurt mit Fruchtstücken**
- **Fruchtmus, Fruchtzubereitungen**

Produktzuführung: über 14 l-Trichter (S), Schlauch Ø 19 mm (M) bzw. Ø 25 mm
 Abfüllgeschwindigkeit: 5 s für 350 g = bis zu 400 Gebinde/h
 Abfüllmenge: ab 50 g
 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.

- **Fruchtpasten, Brotaufstriche, cremiger Frischkäse**
- **Quark, auch mit Fruchtanteil**

Produktzuführung: über 10 l-Behälter mit Schwimmdeckel
 Abfüllgeschwindigkeit: ca. 3 s für 250 g = bis zu 400 Gebinde/h
 Abfüllmenge: ab 50 g
 Abfüllgenauigkeit: +/- 1-2 %
 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

