

FILLOGY

FILLING EVOLUTION

ABFÜLLBAUKASTEN
FÜR MILCHPRODUKTE





FILLOGY LIQUID M, Art. 301065

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

- frische Milch, Fruchtmilch, Schokomilch
- frisch geimpfter und warmer Joghurt
- Molke
- Trinkjoghurt

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

Stückige und auch heiße Produkte, z. B.

- gerührter Joghurt mit Fruchtstücken
- Fruchtzubereitungen, Marmeladen
- Pudding, Reispudding

Produktzuführung: über 14l-Trichter (S), Schlauch Ø 19mm (M) bzw. Ø 25mm (Set L)
 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 Milchprodukte, z. B.

- 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, Kaltabfüllung / 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: $d \geq 10,0$ 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

