

FILLOGY
FILLING EVOLUTION

ABFÜLLBAUKASTEN
FÜR DIE FRUCHTVERARBEITUNG





FILLOGY LIQUID M, Art. 301065

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

- Fruchtsaft
- Limonaden
- Smoothies
- Milchwischgetränke
- Pflanzenöle
- 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 2+/250 + Abfüllset LIQUID M, Art. 301063 + 304185

Flüssige, auch heiße Produkte, z. B.

- Fruchtsaft
- Limonaden
- Smoothies
- Milchwischgetränke
- Pflanzenöle
- Sirupe

Produktzuführung: über Schlauch Ø 14 mm
 Abfüllgeschwindigkeit: 9 l/min = ca. 7 s für 1000 ml = bis zu 400 Gebinde/h
 Abfüllmenge: ab 50 ml
 Abfüllgenauigkeit: +/- 1-2 %
 Abfülltemperatur: 2 - 95 °C



FILLOGY CHUNKY S/M/L, Art. 301037, 304165, 304160

Mittelviskose, stückige und heiße Produkte, z. B.

- Marmelade, Konfitüre
- Fruchtmus, Fruchtzubereitungen
- cremiger Joghurt mit Fruchtstücken
- Olivenpaste, Pesto

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



FILLOGY 2+/250 + Abfüllset CREAMY L, Art. 301063 + 304159

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

- Gemüsepasten, 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)

