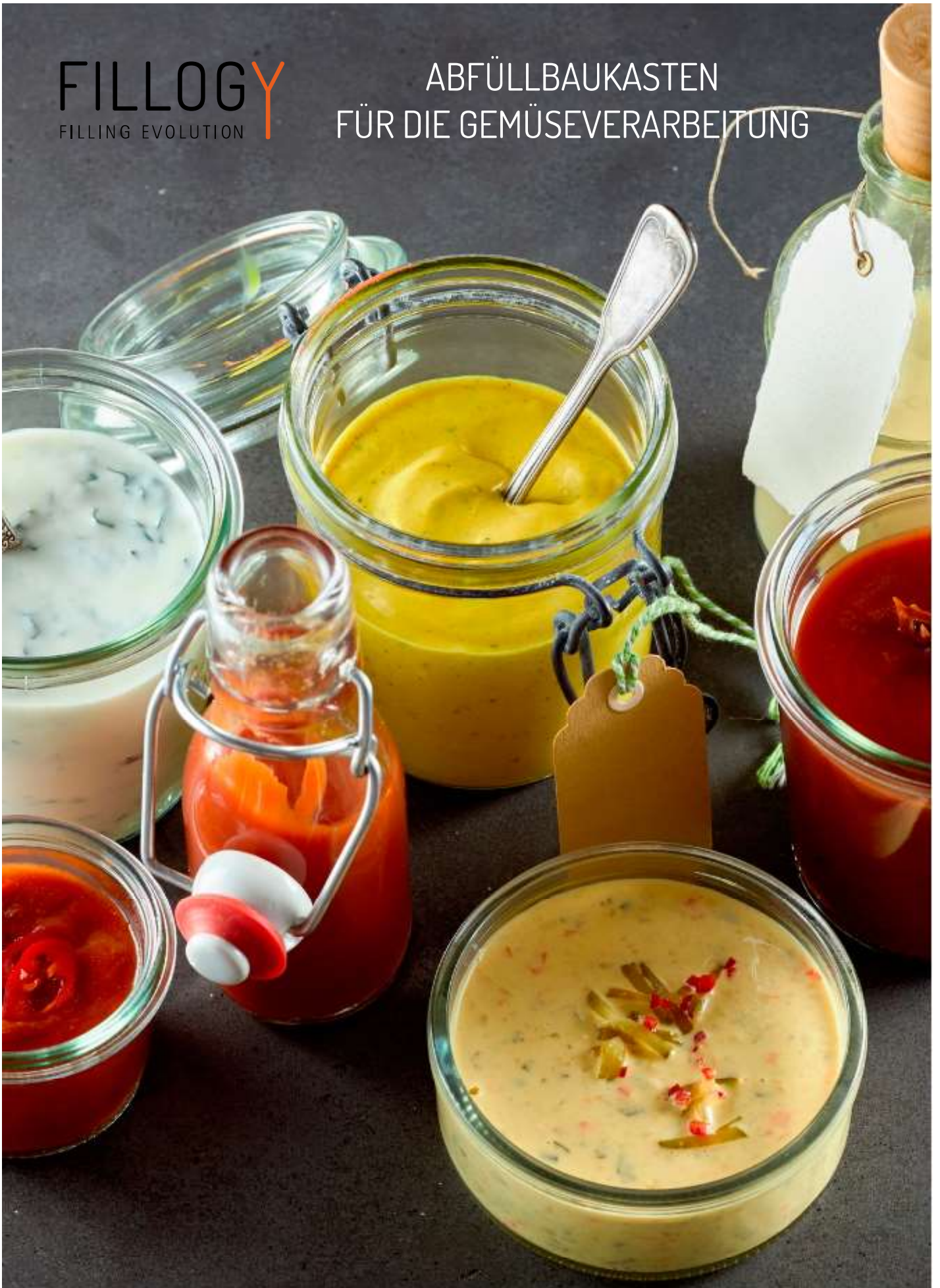


FILLOGY  
FILLING EVOLUTION

ABFÜLLBAUKASTEN  
FÜR DIE GEMÜSEVERARBEITUNG





### FILLOGY FLOWABLE XL, Art. 301040

**Präzises Abfüllen andickter, noch fließfähiger Produkte ab 50 bis 5.000 ml, z. B.**

- Ketchup
- Smoothies
- fließfähiger Senf
- Remoulade
- Mayonnaise

Produktzuführung: über Schlauch Ø 25 mm  
 Abfüllgeschwindigkeit: 5 l/min = bis zu 600 Gebinde à 500ml/h  
 Abfüllmenge: ab 50 ml  
 Abfüllgenauigkeit: +/- 1-2 %  
 Abfülltemperatur: 2 - 50 °C / 50 - 95 °C (Heißabfüllung)



### FILLOGY FLOWABLE XL AUTO M, Art. 301072

**Präzises, automatisiertes Abfüllen andickter, noch fließfähiger Produkte ab 50 bis 2.000 ml, z. B.**

- Ketchup
- Smoothies
- fließfähiger Senf
- Remoulade
- Mayonnaise

Produktzuführung: über Schlauch Ø 25 mm  
 Abfüllgeschwindigkeit: 5 l/min = bis zu 600 Gebinde à 500ml/h  
 Abfüllmenge: ab 50 ml  
 Abfüllgenauigkeit: +/- 1-2 %  
 Abfülltemperatur: 2 - 50 °C / 50 - 95 °C (Heißabfüllung)



### FILLOGY CHUNKY S, Art. 301037

**Mittelviskose, stückige und heiße Produkte, z. B.**

- Chutney
- Olivenpaste
- Gemüsebrei
- 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. Chutney



### 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 Kräutern und / oder Gemüseanteil

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)

