

FILLOGY
FILLING EVOLUTION

SISTEMI MODULARI PER
LA LAVORAZIONE DELLA FRUTTA





FILLOGY LIQUID M, Art. 301065

Riempitrice rapida ad alta precisione per prodotti liquidi, freddi o caldi, a partire da 2 l

- Succhi di frutta
- Bibite gassose
- Gelatine (calde e liquide)
- Bevande a base di latte
- Oli vegetali
- Frullati

Sistema di alimentazione: con tubo Ø 19 mm
 Velocità di erogazione: 17 l/min = 7 sec per 2.000 ml = fino a 350 confezioni/h
 Dosi erogabili: a partire da 2.000 ml
 Precisione: +/- 1-2 %
 Temperatura: 2 - 95 °C



FILLOGY 250 Basic + Kit per dosaggio LIQUID M, Art. 301063+302045+304161

Riempitrice ad alta precisione per prodotti liquidi, freddi o caldi

- Succhi di frutta
- Bibite gassose
- Frullati
- Bevande a base di latte
- Oli vegetali
- Sciroppi

Sistema di alimentazione: con tubo Ø 14 mm
 Velocità di erogazione: 9 l/min = ca. 7 sec per 1.000 ml = fino a 400 confezioni/h
 Dosi erogabili: a partire da 50 ml
 Precisione: +/- 1-2 %
 Temperatura: 2 - 95 °C



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

Viscosità media, prodotti in pezzi e caldi

- Marmellate, Confetture
- Puree di frutta
- Formaggi freschi tipo ricotta con frutta
- Preparati alla frutta

Sistema di alimentazione: con imbuto da 14 l (S), tubo Ø 19 mm (M) o Ø 25 mm (L)
 Velocità di erogazione: 5 sec per 350 g = fino a 400 confezioni/h
 Dosi erogabili: a partire da 50 g
 Precisione: +/- 1-2 %
 Temperatura: 2-70°C, dosaggio a freddo/2-100°C, dosaggio a caldo, p.e. marmellata



FILLOGY CREAMY L, Art. 301011

Prodotti cremosi, pastosi, non più fluidi

- Creme per tartine
- Formaggi fresco cremoso
- Formaggi freschi tipo ricotta con frutta

Sistema di alimentazione: con serbatoio da 10l con coperchio galleggiante
 Velocità di erogazione: ca. 3 sec per 250 g = fino a 400 confezioni/h
 Dosi erogabili: a partire da 50 g
 Precisione: +/- 1-2 %
 Temperatura: 2 - 50 °C / 50 - 95 °C (dosaggio a caldo)

