

FILLOGY
FILLING EVOLUTION

SISTEMI MODULARI PER
PRODOTTI LATTIERO-CASEARI





FILLOGY LIQUID M, Art. 301065

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

- Latte fresco / alla frutta / al cioccolato
- Siero
- Yogurt caldo e appena inoculato
- Yogurt da bere

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

Prodotti liquidi, anche caldi, p.e.

- Latte fresco / alla frutta / al cioccolato
- Siero
- Salse allo yogurt
- Yogurt caldo e appena inoculato
- Yogurt da bere

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/Set L, Art. 301037, 301010, 308160

Prodotti a pezzi, anche caldi, p.e.

- Budino, budino di riso
- Yogurt mescolato con pezzi di 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



FILLOGY FLOWABLE XL, Art. 301040

Prodotti lattiero-caseari ancora fluidi, p.e.

- Condimenti addensati per insalata
- Salse allo yogurt
- Yogurt mescolato con piccoli pezzi di frutta

Sistema di alimentazione: con tubo Ø 25 mm, in opz. imbuto da 14 l
 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 con ingranaggi speciali)



FILLOGY CREAMY L, Art. 301011

Prodotti lattiero-caseari cremosi, pastosi, non-più fluidi p.e.

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

Sistema di alimentazione: con serbatoio da 10 l 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)

