

FILLOGY  
FILLING EVOLUTION

SISTEMI MODULARI PER  
LA LAVORAZIONE DELLA VEDURA





## FILLOGY FLOWABLE XL, Art. 301040

**Riempitrice ad alta precisione per prodotti addensati, ancora fluidi da 50 - 5.000 ml**

- Ketchup
- Salsa tartara
- Frullati
- Maionese
- Senape fluido

Sistema di alimentazione: con tubo Ø 25 mm  
 Velocità di erogazione: 5 l/min = fino a 600 confezioni da 500ml/h  
 Dosi erogabili: a partire da 50 ml  
 Precisione: +/- 1-2 %  
 Temperatura: 2 - 50 °C / 50 - 95 °C (dosaggio a caldo)



## FILLOGY FLOWABLE XL AUTO M, Art. 301040 +303038

**Dosaggio automatico ad alta precisione prodotti addensati, ancora fluidi da 50 - 2.000 ml**

- Ketchup
- Salsa tartara
- Frullati
- Maionese
- Senape fluido

Sistema di alimentazione: con tubo Ø 25 mm  
 Velocità di erogazione: 5 l/min = fino a 600 confezioni da 500ml/h  
 Dosi erogabili: a partire da 50 ml  
 Precisione: +/- 1-2 %  
 Temperatura: 2 - 50 °C / 50 - 95 °C (dosaggio a caldo)



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

**Viscosità media, prodotti a pezzi e caldi**

- Chutney
- Paste di verdura
- Paste di olive
- Pesto

Sistema di alimentazione: con imbuto 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 CREAMY L, Art. 301011

**Prodotti cremosi, pastosi, non più fluidi**

- Paste di verdura
- Formaggi freschi tipo ricotta, anche alle erbe e/o verdure
- Creme per tartine
- 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)

