

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: 5l/min = fino a 600 confezioni da 500ml/h
 Dosi erogabili: a partire da 50 ml
 Precisione: +/- 1-2 %
 Abfülltemperatur: 2 - 50 °C / 50 - 95 °C (Heißabfüllung)



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: 5l/min = fino a 600 confezioni da 500ml/h
 Dosi erogabili: a partire da 50 ml
 Precisione: +/- 1-2 %
 Abfülltemperatur: 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 14l (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 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)

