

**Kurzbeschreibung**

Maschine zum dosierten Abfüllen von fließfähigen, auch heißen und stückigen Produkten wie z. B.:

- Marmelade (bis 7mm Stückgröße)
- Ketchup
- Fruchtsaucen, Barbecue-Saucen
- cremiger Joghurt mit Fruchtstücken



Hauptanwendungsbereich: Abfüllen von Gebindegrößen von 50 bis 500 g

**Kundennutzen**

Präzises und effektives Dosieren bei unkompliziertem Produktwechsel

**Betriebsbedingungen**

Einsatzstunden pro Tag: 8  
Einsatztage pro Woche: 5  
Umgebungstemperatur: 10 - 40°C

**Technische Daten**

Nennspannung: 24 V DC (Netzteil für 220 V beiliegend)  
Leistungsaufnahme: 80 - 240 W  
Motordrehzahl: 14 - 100 U/min  
Stellfläche: Breite 350 mm x Tiefe 350 mm  
Gesamthöhe: 700 mm (optional 1.000 mm)  
Höhe unter Abfülldüse: 10 - 375 mm  
Masse: 14,5 kg (ohne Netzteil)  
Dosierung bei Schrittweite  
• 0,1 g: 0,1 - 49,9 g  
• 1,0 g: 50,0 - 32.500,0 g  
Abfüllgenauigkeit: Maximal 2% Abweichung  
Maximale Ansaughöhe: 1.500 mm  
Maximaler Volumenstrom: 4,5 l/min  
Abfülltemperatur: 2 - 95°C

**Auslösen des Abfüllvorganges**

Fußschalter (beiliegend)  
Bügelschalter (beiliegend)  
Sensor (optional bei Betrieb mit Drehtisch)

**Automatisierbarkeit**

Drehtisch Auto S oder M; produktabhängig kann weiteres Zubehör notwendig sein (Hub M)

**Kompatibel mit:**

Schlauchset: Flowable XL  
Behälterset: Flowable L; Creamy L

**Umrüstungsmöglichkeit**

Zur präzisen Abfüllung von flüssigen Produkten: Mittels Schlauchpumpenkopf M und Doppelschlauchset (ähnlich FILLOGY Liquid XS)  
Zur Abfüllung von hochviskosen Produkten bis 60°C: Zahnradpumpenkopf L und Schlauchset Flowable XXL