

*Modulbauweise bis 32 Dosiereinheiten*

**WIR HABEN IHRE ZIELE IM BLICK.  
WE HAVE YOUR GOALS IN MIND.**



## Anwendungsbeispiele:

für alle flüssigen und pastösen Produkte, z. B.

- > Naturjoghurt
- > Fruchtjoghurt
- > Schmelzkäse
- > Hüttenkäse
- > Kochkäse
- > Frischkäse
- > Quark
- > Honig
- > Konfitüre
- > Butter
- > Margarine
- > Mayonnaise
- > Ketchup etc.

## Technische Daten:

- > Dosiereinheit 8-, 12-, 16-, 24-, 32-fach
- > Dosierbereich von 10 bis 500 ml
- > Füllgenauigkeit:  $\pm 0,5\%$  pro Zyklus
- > Max. Produkttemperatur: 80 °C
- > Bis zu 4 Produkte gleichzeitig verarbeitbar
- > Kompensator und/oder Fülltrichter
- > Fülldüsenplatte
- > CIP-Programme / CIP-Ventile
- > Verschlussplatte für CIP
- > Steuerung: Siemens S7
- > Nachtropfverhinderer
- > Rücksaugen bei flüssigen Produkten
- > Hohe Produktionsleistung
- > Gute Übersicht und Zugänglichkeit
- > Robuste und betriebssichere Ausführung
- > Nachrüstbar als Beistellfüller

