

Füllkopf 981

Abfülleinrichtung für fließfähige Produkte



Fließfähige Lebensmittel sauber und präzise abfüllen.

Sie produzieren fließfähige Produkte, die Sie gewichtsgenau abfüllen möchten?

Setzen Sie den Füllkopf 981 überall dort ein, wo fließfähige Lebensmittel sauber und mit hoher Gewichtsgenauigkeit portioniert werden müssen.

Das Gerät ist besonders geeignet für die Verarbeitung von Produkten mit inhomogener Konsistenz oder stückigen Einlagen. Die Ausstoßleistung liegt je nach Produkt bei ca. 50 Portionen/min.



Füllkopf 981

Ausstattung

Der Füllkopf 981 ist mit verschiedenen Auslaßquerschnitten lieferbar. Die Auslaßöffnung kann 30, 40, 50 oder 60 mm betragen.

Der pneumatische Antrieb ermöglicht, je nach Produkt und Portionsgröße, eine hohe Portionierleistung.

Besonders bei Feinkostsalaten sorgt das Doppelhubprinzip für eine sehr präzise, weitgehend tropfenfreie Portionierung. Nach dem Ausstoß jeder Portion werden die am Kolbenboden haftengebliebenen Produktrückstände durch einen zweiten Kolbenstoß entfernt.

Die Reinigung ist schnell und problemlos, denn das Gerät läßt sich ohne Werkzeug zerlegen. Alle produktberührenden Teile bestehen aus hochwertigem Edelstahl und Kunststoff.

Abhängig vom abzufüllenden Produkt kann der Anwender mit Hilfe eines automatischen Füllstromteilers (Option) auch mehrere Füllköpfe an einer Füllmaschine betreiben. Dabei garantiert der automatische Füllstromteiler identische Füllströme für die einzelnen Füllköpfe.

Der Füllkopf wird direkt an der Füllmaschine befestigt.

Anbaubar an ...

... alle VEMAG-Füllmaschinen.

Optionen

Automatischer Füllstromteiler zur Erzeugen identischer Füllströme für den gleichzeitigen Betrieb mehrerer Füllköpfe vor einer Füllmaschine.

Förderbänder für die direkte Abfüllung in Backformen lieferbar.

Ideal für:

- Rührmassen
- Feinkostsalate
- Saucen
- Dips
- Eiscreme
- Brotaufstriche
- Mayonnaise
- Kartoffelprodukte, z.B. Pürees, Gratins, Salat



www.vemag.de

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification



VEMAG Maschinenbau GmbH
Postfach 1620, D-27266 Verden
Tel. 0 42 31 - 77 70, Fax 0 42 31 - 77 72 41
<http://www.vemag.de>, e-mail@vemag.de

Überreicht durch: