

## **Data sheet: Fillogy Creamy L ( Art. 301011 )**

### **Описание**

Машина за дозиране/ пълнене на нетечни, кремообразни продукти в малки контейнери като например:

- крема сирене, извара, гъст йогурт и маскарпоне
- пастообразни разядки
- кремове, мехлеми и мазила
- технически пасти и греси
- гримове и бои за коса
- лустро за обувки
- багрила, оцветители

Основно приложение: пълнене на контейнери с размери от 100 до 500 g

### **Ползи за клиента**

Прецизно и ефективно дозиране на продукти, които са трудни за пълнене на ръка

### **Работен режим/ условия**

Работни часове на ден: 8

Работни дни в седмицата: 5

Температура на околната среда: 10- 40 ° C

### **Технически данни**

Номинално напрежение: 24 V DC (включено захранване за 220 V)

Консумация на енергия: 30-240 W

Скорост на двигателя: 50-250 rpm

Размери: Ширина 350 mm x Дължина 350 mm

Обща височина: 700 mm (по избор 1000 mm)

Височина под дюзата за пълнене: 10 – 295 mm

Тегло: 15.4 кг (без захранването)

Дозировка с размер на стъпката

• 0,1 g: 0,1- 49,9 g

• 1,0 g: 50,0 – 32, 500,0 g

Точност на пълнене: в зависимост от текстурата на продукта

Максимална височина на смукване: n/a

Максимален обем: 10.0 л./ мин

Температура на пълнене: 4- 50 ° C

### **Задействане на процеса на пълнене**

Крачен превключвател/педал (включен)

От контролера на машината(включен)

Сензор (по избор за работа с въртяща се маса)

### **Автоматичност**

Полуавтоматично