

niko

Füllmaschinen

Kopfraumautomat
Vakumat
Kolbenfüller



Passion
for Food.

Kopfraumautomat KA

Zum Einstellen des Kopfraumes in Konservenverpackungen.

Erweiterbar mit einer **Zentrier-einrichtung** zum Vermeiden von Verschleißproblemen durch über die Gebinderänder ragende Produkte.



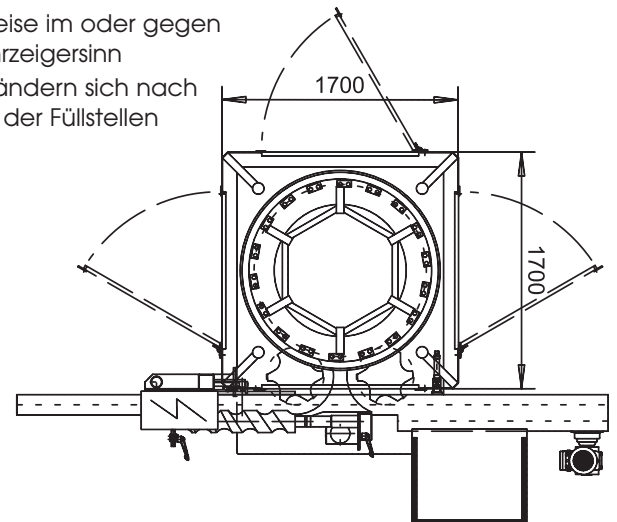
Optional: **Federgelagerte Stampfköpfe mit Schaltnocken**, die über einen Initiator abgefragt werden. Wird die Federbelastung zu groß, löst der Initiator ein Signal aus. Das betreffende Glas mit überstehendem Produkt wird durch eine pneumatisch betätigte Ausschleuse-Einheit hinter dem Auslaufstern der Maschine ausgeschleust.



Abquetschvorrichtung

Einsetzbar bei geschnittenem Füllgut, das sich auf den Mündungen störend bemerkbar macht. Die Druckplatten senken sich auf die Mündungen und scheren mit einer Drehbewegung überstehende Füllprodukte ab.

wahlweise im oder gegen den Uhrzeigersinn
Maße ändern sich nach Anzahl der Füllstellen



Leistung

Anz. Stampfköpfe	KA12	KA14	KA18	KA24
Gebinde / min	145	170	220	300

basierend auf einem 720ml-Glas, abhängig vom Produkt und der Glasmündung

Gebindebereich

- Durchmesser: 60 – 150 mm
- Höhe: 60 – 242 mm
- Mündung: 56 – 99 mm (Innendurchmesser)
Andere Gebindegrößen auf Anfrage



Vakumat

Zum überlauflosen Füllen von Gebinden mit flüssigen bis pastösen Produkten unter Vakuum.

Merkmale der Maschine

- Während des Durchlaufes durch die Maschine werden die Gebinde zuerst evakuiert und anschließend durch automatisches Umschalten der Ventile luftblasenfrei mit dem Produkt befüllt
- Der erforderliche Kopfraum wird gleichmäßig eingestellt
- Überlaufloses Füllen bedeutet: keine Kontamination, keine Schaumbildung, kein Produktverlust, geringe Abwasserbelastung
- Vollständige Entlüftung der Gebinde auch bei dichtgepackten Produkten, dadurch wird eine Oxidation des Produkts (Verfärbung, Vitaminverlust) vermieden
- „Kein Gebinde – keine Füllung“
- Federstrecke mit Sicherheitsabschalter für falsch einlaufende Gebinde
- Vakuumbehälter, Inhalt ca. 200 l
- Tippschalter zum Einrichten der Maschine

Gebindebereich

- Durchmesser: 60 – 150 mm
- Höhe: 60 – 242 mm
- Mündung: 56 – 99 mm (Innendurchmesser)
Andere Gebindegrößen auf Anfrage

Die Maschine ist geeignet für Fülltemperaturen bis ca. 80°C.

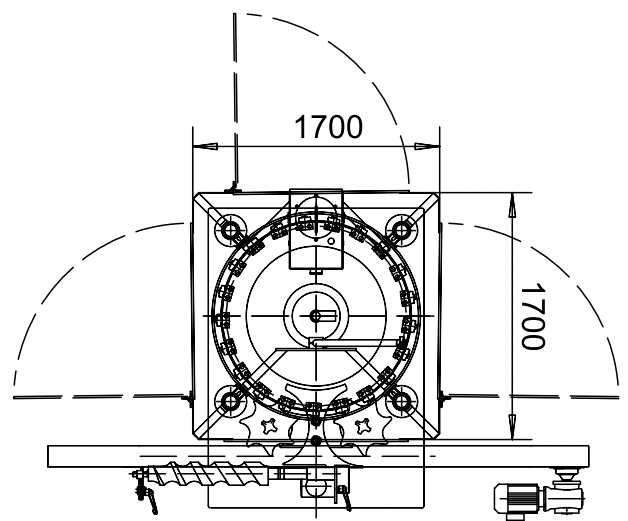
Leistung

Anz. Füllventile	V12	V14	V18	V24	V27	V30
Gebinde / min	145	170	220	300	340	360

basierend auf einem 720 ml-Glas, abhängig vom Produkt und der Glasmündung



Kombination mit einer Verschließmaschine



wahlweise im oder gegen den Uhrzeigersinn
Maße ändern sich nach Anzahl der Füllstellen



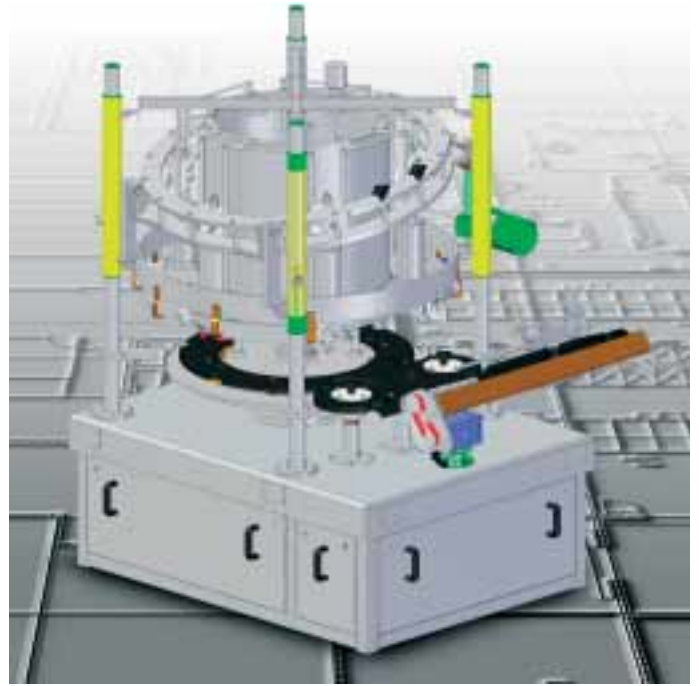
Kolbenfüller

Zum Abfüllen von pastösen Produkten (mit oder ohne festen Partikeln) in Dosen oder Gläser.

Schonende Abfüllung durch kurze Produktwege, groß dimensionierte und strömungsgünstige Ansaug- und Füllquerschnitte, tottraumfrei.

Merkmale der Maschine

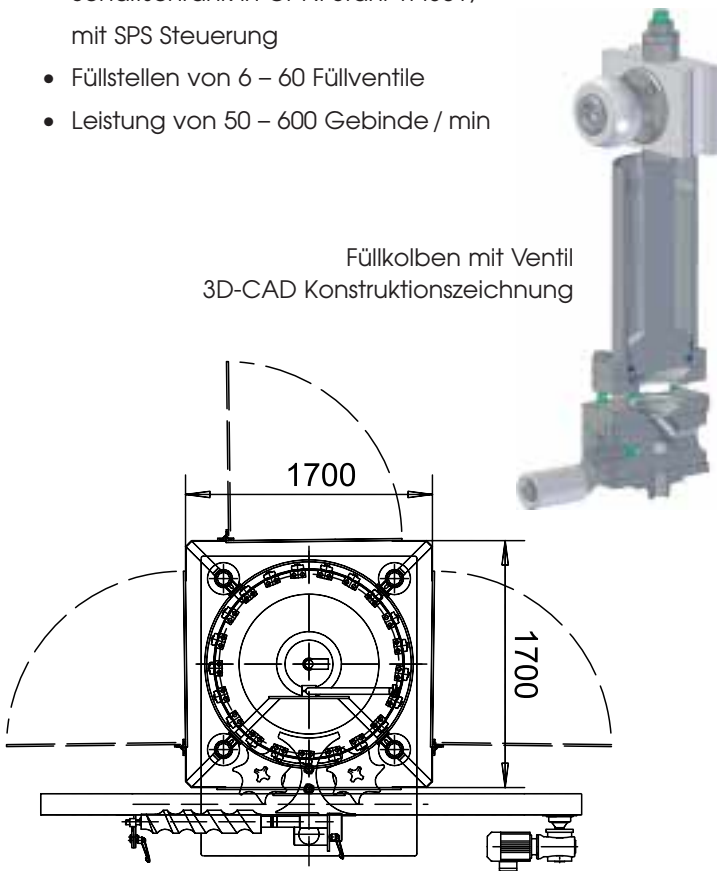
- Steuerkolben ohne Dichtringe, in Waukesha-Ausführung
- Ansaug- und Füllvolumen kann an jedem Zylinder eingestellt werden
- Elektrische Höheneinstellung per Knopfdruck (Gebindehöhe)
- Optional: Motorische Höhenverstellung der Füllkurve
- Schnelle und einfache Umrüstung auf andere Gebindedurchmesser (Formatwechsel)
- Kolben leicht zu Demontieren und zu Reinigen (automatische Reinigung optional)
- Heißabfüllung bis ca. 90°C
- Schaltschrank in Cr-Ni-Stahl 1.4301, mit SPS Steuerung
- Füllstellen von 6 – 60 Füllventile
- Leistung von 50 – 600 Gebinde / min



3D-CAD Konstruktionszeichnung



Steuerkurve: Kein Gebinde – keine Füllung



Füllkolben mit Ventil
3D-CAD Konstruktionszeichnung

wahlweise im oder gegen den Uhrzeigersinn
Maße ändern sich nach Anzahl der Füllstellen



Das NIKO-Programm. Maßgeschneidert.

Maßgeschneidert und kundenorientiert – das sind die Prädikate für das breit gefächerte NIKO Liefer- und Fertigungsprogramm: Maschinen und Anlagen für die Obst- und Gemüseindustrie sowie für die Getränkeindustrie.

Das Programm für die Getränkeindustrie:

Maschinen und Anlagen für die Produktaufbereitung und für die Frucht- und Gemüseherstellung. Maschinen und Anlagen zur Pasteurisation, zum Wärmen und zum Kühlen von Dosen, Flaschen und sonstigen Gebinden.

Das Programm für die Nahrungsmittelindustrie:

Maschinen und Anlagen zur Aufbereitung (z.B. Transportieren, Waschen, Schneiden, Blanchieren), zur Abfüllung (z.B. gravimetrisch, volumetrisch) und zur Pasteurisation von Produkten im Bereich von Obst-, Gemüse- und Sauerkonserven. Maschinen und Anlagen zur Aufbereitung von Produkten für die Trocknung und das Frosten. Maschinen für die Sauerkrautherstellung. Sondermaschinen und -anlagen im Bereich Feinkost, Fisch, Fleisch und Wurstwaren runden das Programm ab.

Transporttechnik:

Ein Schwerpunkt unseres Lieferprogramms. Für Gläser, Dosen oder Spezialgebände. Von Standardmaschinen – wie Förderbänder, Scharnierplatten-Transportbänder oder staudrucklosen Vereinzlungen – bis zu Spezialmaschinen (z.B. Depalettierer, Palettierer, Waschmaschinen, Rinser oder Ausblasmaschinen).

Die Größen und Abmessungen sowie die technische Ausführung der einzelnen Maschinen und Anlagen oder der kompletten Produktionslinien richten sich nach den vorhandenen Bedingungen.



Weitere Programm-Komponenten:

- Füllmaschinen
- Waschmaschinen
- Depalettierer / Palettierer
- Pasteurisatoren / Kühler / Wärmer
- Transportsysteme
- Vibrationsfördertechnik
- Kohlverarbeitungsmaschinen
- Schneidemaschinen
- Kolbenfüller
- Volumenfüller
- Sticks-Hand-Pack-Linien
- Spezialmaschinen in Kundenabsprache
- Liniensteuerung und Linienplanung
- After-Sales-Service



niko

Weitere Dienstleistungen:

- Technische Unternehmensberatung mit einer Problemanalyse und Konzepterstellung (z.B. zur Linienplanung)
- Montage und Inbetriebnahme von NIKO Maschinen und Fremdmaschinen
- Modernisierungen, Umbauten und Erweiterungen bestehender Maschinen und Linien
- Automatisierung und Modernisierung der Liniensteuerung bestehender Maschinen und Linien
- Regelmäßige Wartungen und Generalüberholungen von uns gelieferter oder Fremd-Maschinen
- Linien- und Maschinenverlagerungen

Sie möchten ein Angebot? Sie wollen weitere Informationen? Bitte nehmen Sie Kontakt auf. Wir freuen uns auf Ihre Anfragen.



Die NIKO-Qualität. Konsequenter.

Nur sichere Maschinen stellen sichere Produkte her. Deshalb setzt NIKO konsequent auf Qualität. Alle Maschinen und Anlagen werden fast ausschließlich aus Cr-Ni-Stahl 1.4301/AISI 304 oder höherwertigem Stahl bzw. nicht rostenden Materialien hergestellt. Je nach Anwendung können Antriebs- und Lagerelemente ausgenommen sein.

Die Konstruktion der Maschinen und Anlagen basiert auf den Richtlinien und Prinzipien der Nahrungsmittelindustrie:

- Einhaltung der Normen und Standards (z.B. CE, HACCP, IFS)
- Steigerung der Produktionseffizienz
- Reduzierung der Stillstandszeiten
- optimale Reinigungsmöglichkeit
- einfache Wartung
- niedrige Instandhaltungskosten

Konsequente NIKO-Qualität in allen Facetten. Handfeste Vorteile für unsere Kunden.

Passion for Food.

NIKO Nahrungsmittel-Maschinen GmbH & Co. KG
Wevelinghoven 28 · 41334 Nettetal / Germany
Phone: +49 2153 9142-0 · Fax: +49 2153 1055
Email: info@niko.de · www.niko.de