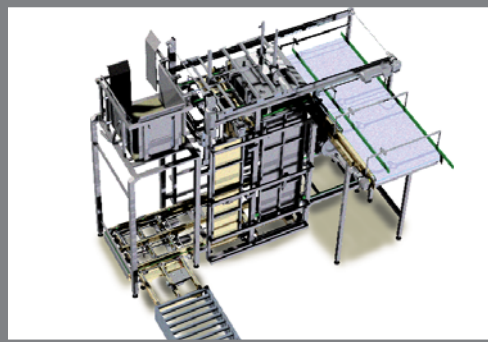


# niko



Ausblasmaschine ABM



Leerglas-Depalettierer



Tunnelpasteurisateur / Kühler / Wärmer

## Wir realisieren Maschinen für folgende Industrien:

- Konservenindustrie (Obst und Gemüse, Fisch, Suppen)
- Feinkostindustrie (Fleisch, Ketchup, Dressing, Konfitüre)
- Getränkeindustrie (Bier, Wasser, Saft, Softdrinks)
- Süßwarenindustrie (Nuss-Nougat-Creme, Tortenproduktion)
- Snackindustrie (Anlagen für das Transportieren und Verpacken von Stapelchips)

## Unsere Produktpalette

Umfasst im Wesentlichen Maschinen und Anlagen:

- zum Palettieren / Depalettieren von Gebinden (Glas, Kunststoff, Metall)
- zum Transport von Gebinden / Produkt
- zum Füllen von Produkten (stückig, flüssig, pastös)
- zur Wärme- und Kältebehandlung verschlossener Gebinde (Pasteurisieren, Wärmen, Kühlen)
- zum Blanchieren und Kochen von Produkten
- zur Kohlverarbeitung (Bohren, Putzen, Schneiden)
- zur Reinigung von offenen und geschlossenen Gebinden
- Sondermaschinen

**NIKO Nahrungsmittel - Maschinen GmbH & Co.KG**  
Wevelinghoven 28 • D-41334 Nettetal

Tel.: +49 (0) 2153 9142-0

Fax: +49 (0) 2153 10 55

E-Mail: [info@niko.de](mailto:info@niko.de)

Web: [www.niko.de](http://www.niko.de)

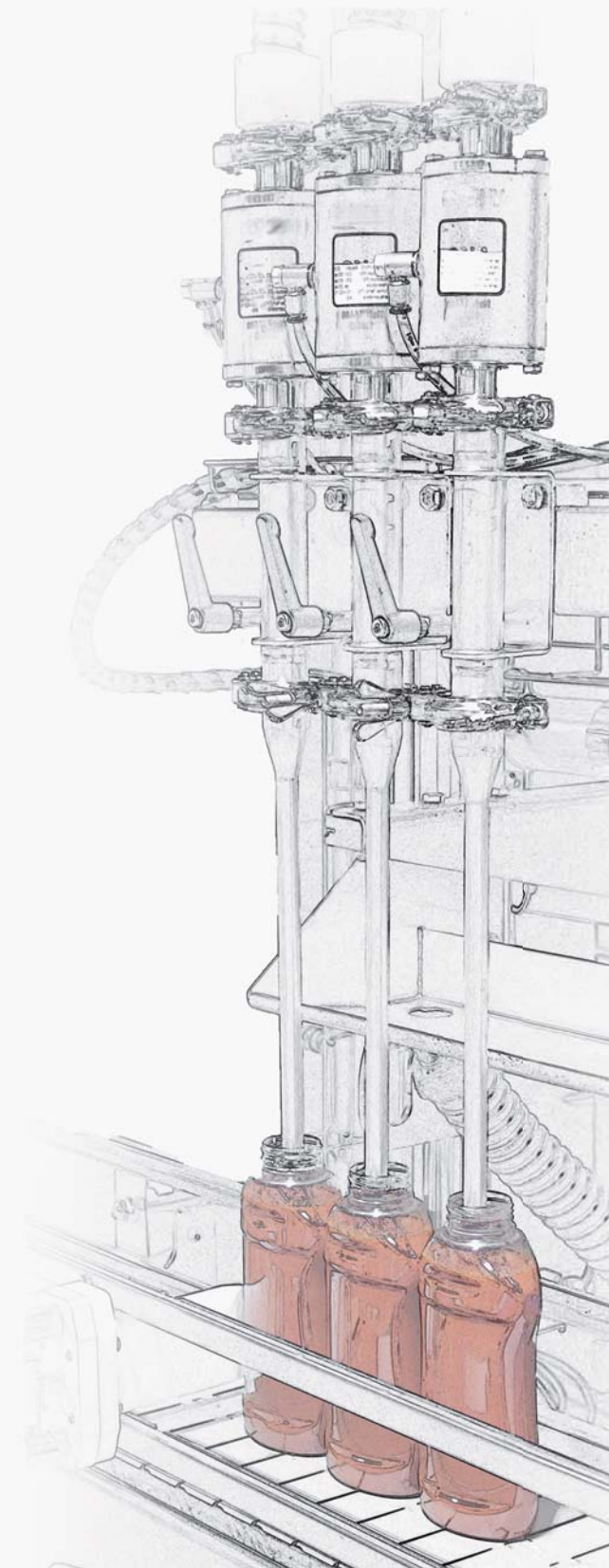


NIKO\_RF\_055\_012014\_de

# niko

Passion for Food.

## Reihenfüller RF 055 / Servo





# Reihenfüller RF 055 / Servo

Der Reihenfüller mit Durchflussmengenmesser ist zum Abfüllen von flüssigen bis hoch viskosen Produkten geeignet.

## Lebensmittelindustrie:

Zum Abfüllen von

- Soßen mit stückigen Anteilen
- Pastasoßen
- Senf, Ketchup, Mayonnaise
- Konfitüren, usw.

in Dosen, Gläser und Kunststoffgebinde  
Auch zum Vordosieren von Flüssigkeiten

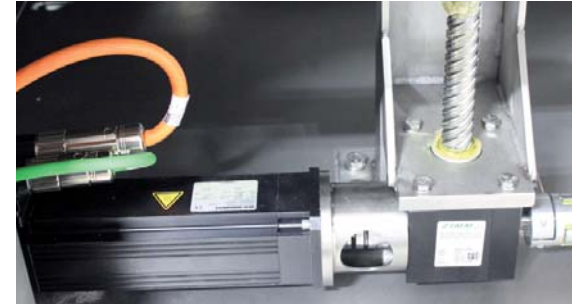
Gebindegrößen: von 20 ml bis 10 Liter  
Leistung: bis 120 Gebinde / min.

## Ausführung:

- 2-12 Ventile
- Durchflussmengenmesser
- Servo-angetriebene Unterspiegelfüllung
- Ohne Formatsatz (kurze Umrüstzeit)
- SPS Steuerung / Allen Bradley mit Touch Panel
- Stufenlose Volumeneinstellung
- Heißabfüllung bis ca. 90° C
- Messprinzip praktisch unabhängig von Druck, Dichte, Temperatur und Viskosität
- Auch feststoffbeladene Flüssigkeiten (z.B. Konfitüre, Ajvar)
- Keine beweglichen Teile an der Messeinheit, daher kein Verschleiß
- Keine Druckverluste (automatische Druckregulierung)
- CIP-reinigbar
- Hohe Messgenauigkeit - auch mit Feststoffanteilen
- Hohe Reproduzierbarkeit und Langzeitstabilität
- Minimaler Wartungs- und Pflegeaufwand



Unterspiegelfüllung



Stufenlose Einstellung der Unterspiegelfüllung, gesteuert über einen Servo-Antrieb



Visualisierung und Bedienung über ein Touch Panel



Durchflussmengenmesser von  
**Endress+Hauser**   
People for Process Automation

