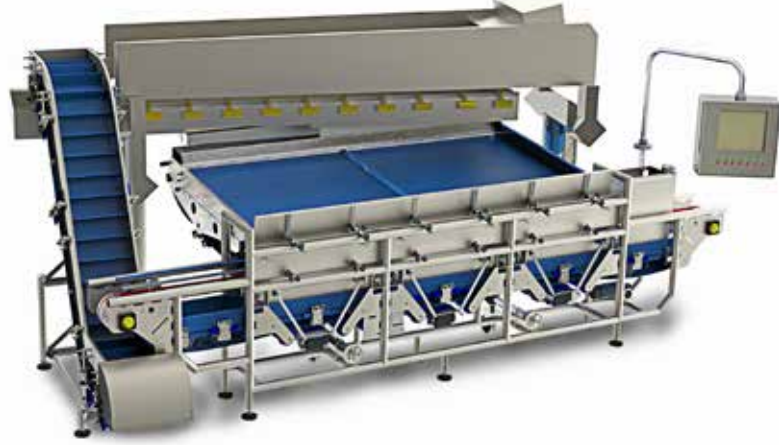


Hochleistungsfüller HLF Typ 018 – Spezial

Weiterentwicklung unserer altbekannten HLF – Füllmaschine.
Angepasst an die heutigen Bedürfnisse im Bereich Obst- und Gemüse-Abfüllung.
Für hohe Qualitätsansprüche bei höherer Leistung.
Füllband anstelle eines Vibrationstisches



Produktbeispiel:

- Sauerkirschen, gefrorene Früchte
- Gefüllte Oliven (weniger Füllungsverluste)
- Kapern oder Pfefferkörner

Leistung:
In Abhängigkeit von Gebinde und Produkt bis zu
ca. 330 Gebinde / Minute (720 ml Glas)

Gebindebereich:
Ø 40 mm – 153 mm (100 ml Glas – 5/1 Dose)

Vorteile:

- Schonende Füllung von stückigen Produkten wie Obst und Gemüse
- Gleichmäßige Produktverteilung
- Geringere Schütthöhe auf dem Füllband, dadurch keine Produktverdichtung
- Verstellbare Füllbandposition und Abgabehöhe
- Individuell einstellbare Füllbandgeschwindigkeit
- Freier Kopfraum durch auslaufseitigen Shaker bzw. Abblasdüse
- Einfache Reinigung und gute Zugänglichkeit
- Keine Formateile erforderlich



Meet the filling family... !!!

Vakuum Füllmaschine

Zum Befüllen von Gläsern und Dosen mit flüssigen bis leicht pastösem Produkt

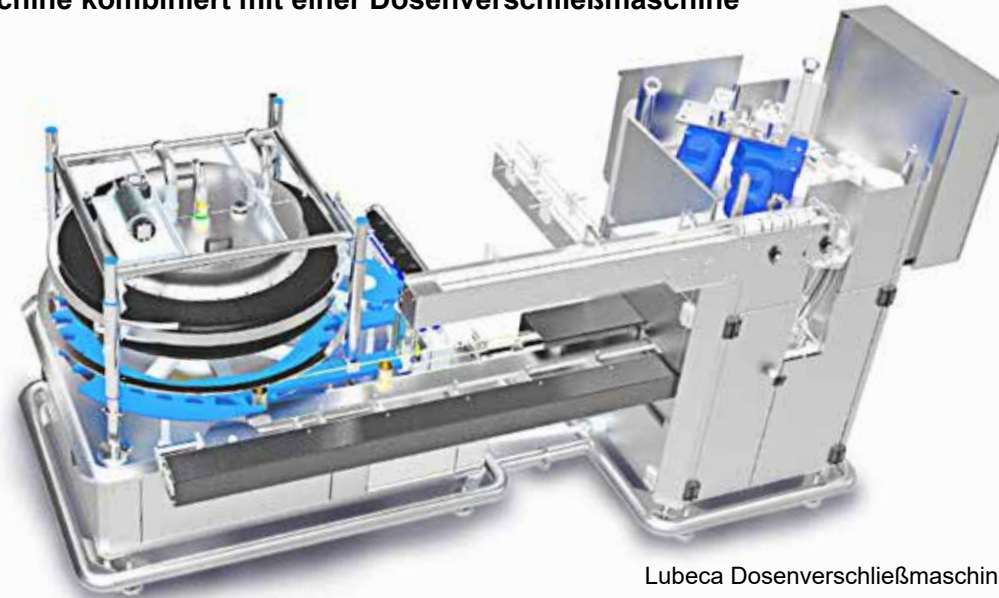
Ventile: 6 - 30
Leistung: von 50 – 300 Gebinde / Minute

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

Je nach Höhe der Temperatur, Viskosität
des Füllgutes und eingestelltem
Vakuum ändern sich die vorgenannten
Leistungsdaten.



Vakuum Füllmaschine kombiniert mit einer Dosenverschließmaschine



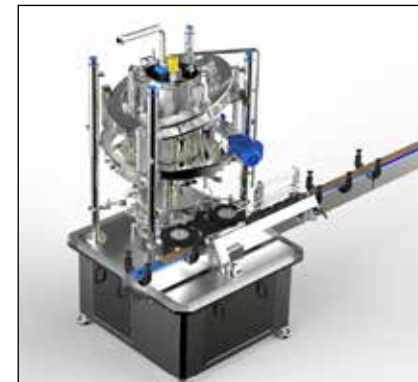
Lubeca Dosenverschließmaschine

Kolben Füllmaschine im Rundlauf

Ventile: 6 - 30
Leistung: von 50 – 300 Gebinde / Minute

Zum Füllen von pastösen Produkten wie:

- Konfitüren
- Soßen
- Dressing
- Tomatenmark
- Senf



NIKO Nahrungsmittel-Maschinen GmbH & Co. KG

Wevelinghoven 28 • D-41334 Nettetal



Tel.: +49 (0) 2153 9142-0
Fax: +49 (0) 2153 1055
info@niko.de • www.niko.de

niko
Passion for Food.

niko
Passion for Food.

...für jede Füllung...

die richtige Lösung... !!!



Reihenfüller

Der Reihenfüller mit Durchflussmengenmesser

ist zum Abfüllen von flüssigen bis hoch viskosen Produkten geeignet

Zum Abfüllen von:

- Soßen mit stückigen Anteilen
- Pastasoßen
- Senf
- Ketchup
- Mayonnaise
- Konfitüre
- Sirup
- Öl

Dieser Füller wurde für kleine bis mittlere Leistungen konzipiert. Da bei einem herkömmlichen Kolbenfüller das Volumen begrenzt ist, ist es mit diesem Füller möglich, von sehr kleinen Behältern bis zu 25 Liter Gebinden abzufüllen.

Des Weiteren kann dieser Füller auch zur Vordosierung genutzt werden. Das Abfüllen von Produkten wie Konfitüre mit stückigen Anteilen oder Nudelsoußen ist ebenfalls möglich.

Die Maschine ist so konzipiert, dass eine CIP-Reinigung möglich ist.

Leistungs - Bereich:

- bis zu 16 Füllstellen, verteilt auf zwei Spuren
- Leistung bis 220 Gebinde / Minute (abhängig vom Produkt und Gebinde)
- CIP
- Laminar Flow
- Produktbehälter, Schläuche und Ventile als Option beheizbar

Um den Platzbedarf des Füllers so klein wie möglich zu halten, wird ab einer gewissen Leistung der Gebindestrom aufgeteilt und der Füller befüllt die Gebinde auf zwei Positionen. Durch eine vertikale, Servo-gesteuerte Achse verfährt der Füllkopf auf Position A bzw. B und befüllt die Gebinde mit Produkt. Werden in der Spur A die Gebinde befüllt, so werden in der Spur B die befüllten Gebinde aus dem Füller transportiert und gleichzeitig leere Gebinde eingefahren und umgekehrt.

Mit Hilfe einer durchgängigen Zuteilschnecke werden die Gebinde genau unter den Füllventilen positioniert und auch in Position gehalten. Für ganz kritische Gebinde kommt zusätzlich noch eine Gebindezentrierung zum Einsatz.

