

### Reihenfüller Füll-System:

- Magnetisch Induktiv
- Coriolis
- Servogesteuerte Pumpe
- Pumpe mit Wägetechnik



### Inline-Filler filling system:

- Magnetic-inductive
- Coriolis
- Servo-controlled pump
- Pump with weighing technology



**niko**  
Passion for Food.

## Reihenfüller Inline-Filler

### • Füll-Prinzip

Der Produkttank wird mit Druckluft beaufschlagt. Dieser ist variabel am Bedienpult einstellbar. Sensoren am Produkttank überwachen beziehungsweise halten den Druck konstant. Beim Öffnen der Ventile wird das Produkt durch den Durchflussmesser geführt. Nach Erreichen des Füllvolumens schließt das unter dem Durchflussmesser montierte Ventil.

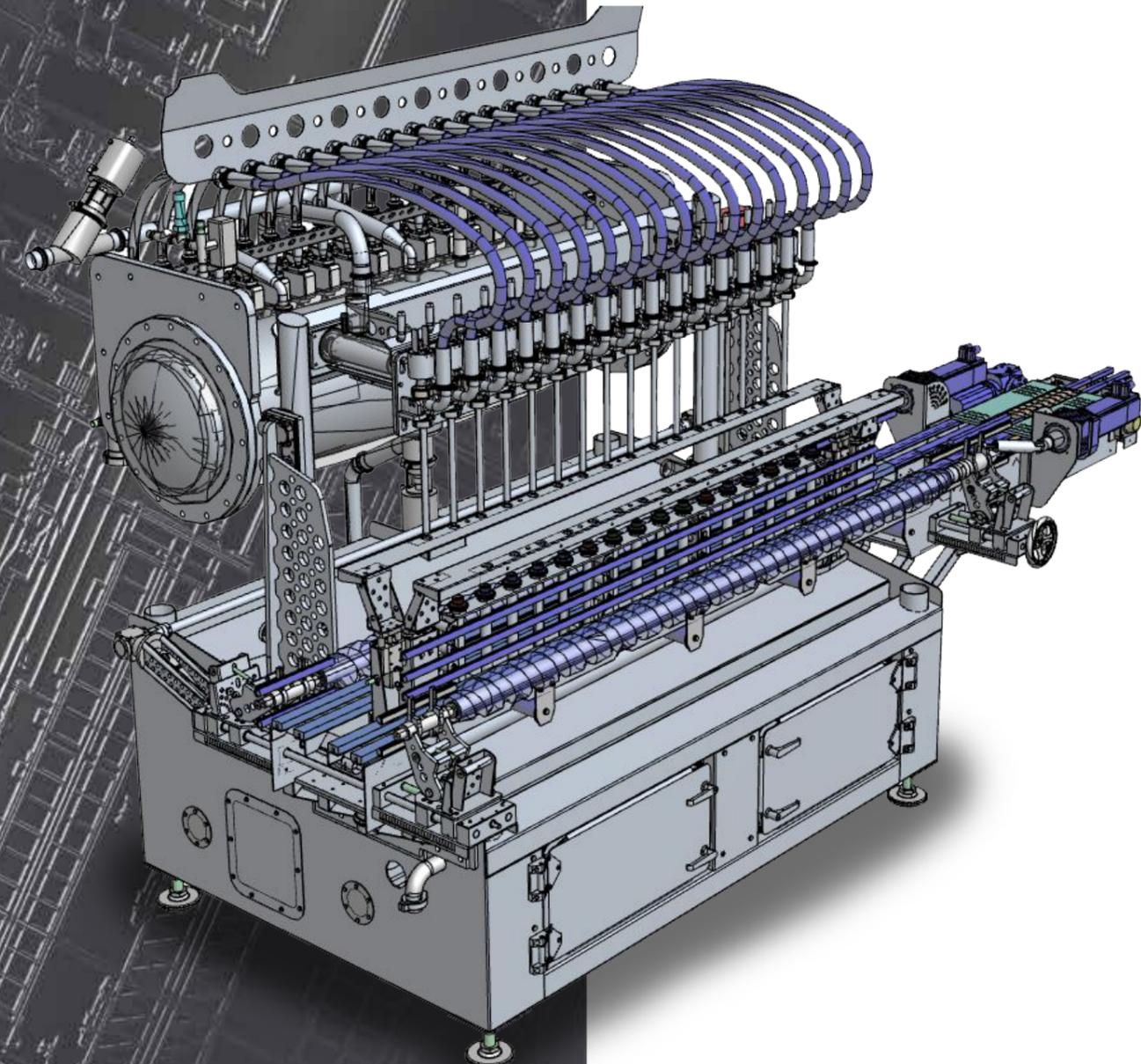
### • Filling Principle

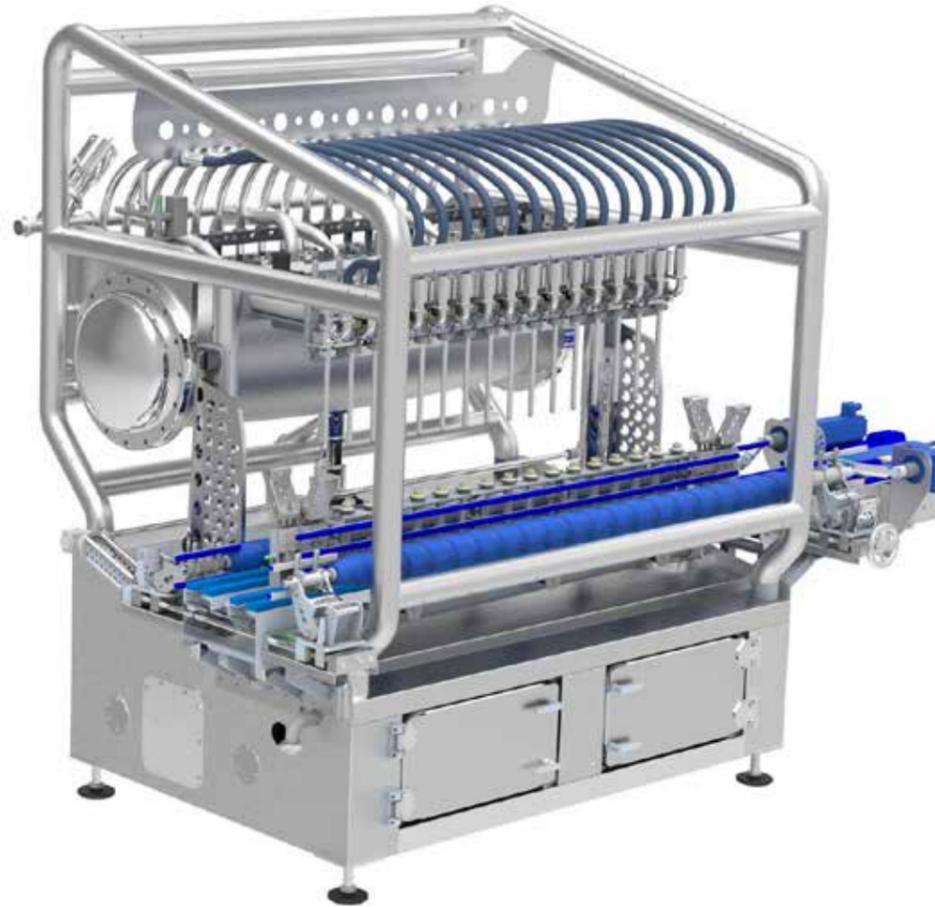
The product tank is put under compressed air. This is adjustable at the operator panel. The pressure is monitored or kept constantly by sensors at the product tank. When opening the valves, the product is passed through the flow meter. When the filling volume is reached, the valve installed underneath the flow meter is closed.

**NIKO Nahrungsmittel-Maschinen GmbH & Co. KG**

Wevelinghoven 28 • D-41334 Nettetal

Tel.: +49 (0) 2153 9142-0 • [info@niko.de](mailto:info@niko.de) • [www.niko.de](http://www.niko.de)





## Der Reihenfüller

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.

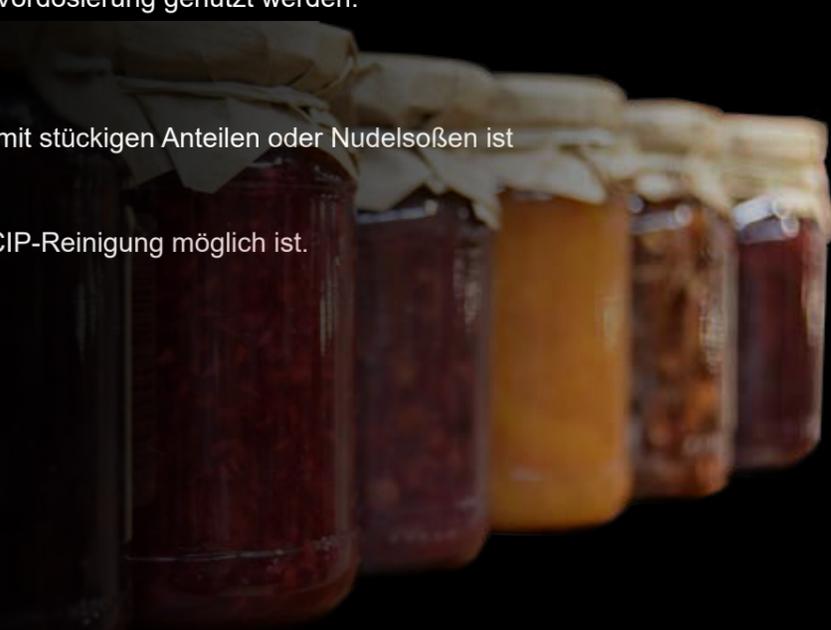
Leistung von: 50 - 200 Gebinde / Minute.

Das Abfüllen von Produkten wie Konfitüre mit stückigen Anteilen oder Nudelsoßen ist ebenfalls möglich.

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

Zum Abfüllen von:

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



## The inline filler

with flow meter is suitable for filling a wide range of food, from liquid to highly viscous products.

This filler is designed for small to medium workloads. Whereas, when using a conventional piston filler, the volume is limited, it is possible to use this filler to fill very small packs up to 25 litres.

Output: 50 - 200 packs / minute.

In addition, this filler can be used for pre-dosing. It is also possible to fill products such as fruit preserves with bulky content or pasta sauces.

The machine is designed in a way that a CIP cleaning is possible.

For filling of:

- Sauces with large chunks
- Pasta sauces
- Mustard
- Ketchup
- Mayonnaise
- Fruit preserves
- Jam
- Oil



**niko**  
Passion for Food.