

## Datenblatt: Fillogy Chunky S (Art. 301037)

### Kurzbeschreibung

Maschine zum dosierten Abfüllen von fließfähigen, auch heißen und stückigen Produkten wie z. B.:

- Marmelade (bis 7mm Stückgröße)
- Chutney, Pesto
- Aufstriche, Dips (Salsa, Käse)
- Senf (fein oder körnig), Ketchup
- Fruchtsaucen, Barbecue-Saucen
- cremiger Joghurt mit Fruchtstücken

Hauptanwendungsbereich: Abfüllen von Gebindegrößen von 50 bis 500 g



### Kundennutzen

Präzises und effektives Dosieren bei schnellem Produktwechsel und unkomplizierter Reinigung

### Betriebsbedingungen

Einsatzstunden pro Tag: 8  
 Einsatztage pro Woche: 5  
 Umgebungstemperatur: 10 - 40°C

### Technische Daten

Nennspannung: 24 V DC (Netzteil für 220 V beiliegend)  
 Leistungsaufnahme: 80 - 240 W  
 Motordrehzahl: 14 - 100 U/min  
 Stellfläche: Breite 350 mm x Tiefe 350 mm  
 Gesamthöhe: 700 mm (optional 1.000 mm)  
 Höhe unter Abfülldüse: 10 – 205 mm  
 Masse: 17,2 kg (ohne Netzteil)  
 Dosierung bei Schrittweite
 

- 0,1 g: 0,1 - 49,9 g
- 1,0 g: 50,0 - 32.500,0 g

 Abfüllgenauigkeit: Maximal 2% Abweichung  
 Maximale Ansaughöhe: n. a.  
 Maximaler Volumenstrom: 5,0 l/min  
 Abfülltemperatur: 2 - 95°C

### Auslösen des Abfüllvorganges

Fußschalter (beiliegend)  
 Bügelschalter (beiliegend)  
 Sensor (optional bei Betrieb mit Drehtisch)

### Automatisierbarkeit

Bedingt