



Neo Chunky S

Art. 30103701 // Kurzbeschreibung

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

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

Hauptanwendungsbereich:

optimiert für Gebindegrößen von 50g bis 500g
bei einer einstellbaren Menge von 1g bis 99.999,9g



Kundennutzen

Präzises und effektives Dosieren bei schnellem Produktwechsel und unkomplizierter Reinigung

Betriebsbedingungen

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

Technische Daten

Nennspannung	24 V DC (Netzteil für 230 V beiliegend)
Leistungsaufnahme	20 - 240 W
Motordrehzahl	50 - 250 U/min
Stellfläche	Breite 350 mm x Tiefe 350 mm
Gesamthöhe	700 mm (optional 1.000 mm)
Höhe unter Abfülldüse	10 - 210 mm
Masse	19 kg (ohne Netzteil)
Abfüllgenauigkeit	Maximal 2,0 % Abweichung
Maximale Ansaughöhe	n.a.
Maximaler Volumenstrom	5 l/min
Abfülltemperatur	2 - 95°C

Auslösen des Abfüllvorgangs

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

Automatisierbarkeit

Drehtisch Auto S oder M