



Creamy L

Art. 30101101 // Kurzbeschreibung

Maschine zum dosierten Abfüllen von hochviskosen, cremeartigen Produkten wie z. B.:

- Frischkäse, Quark, stichfester Joghurt und Mascarpone
- Pastöse Aufstriche
- Cremes, Salben und Fette
- Technische Pasten und Fette
- Make-up und Haarfarben
- Schuhcreme
- Farbstoffe, Aromen

Hauptanwendungsbereich:

Abfüllen von Gebindegrößen von 100 bis 500 g



Kundennutzen

Präzises und effektives Dosieren händisch schwer abfüllbarer Produkte

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	30–240 W
Motordrehzahl	50–250 U/min
Stellfläche	Breite 350 mm x Tiefe 350 mm
Gesamthöhe	700 mm (optional 1.000 mm)
Höhe unter Abfülldüse	10–295 mm
Masse	16,1 kg (ohne Netzteil)
Dosierung bei Schrittweite 0,1 g	0,1–49,9 g
Dosierung bei Schrittweite 1,0 g	50,0–32.500,0 g
Abfüllgenauigkeit	auf Anfrage (produktabhängig)
Maximale Ansaughöhe	n. a.
Maximaler Volumenstrom	10,0 l/min
Abfülltemperatur	4–50°C

Auslösen des Abfüllvorgangs

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

Automatisierbarkeit

- Drehtisch Auto M und Hub M

Get started today: fillogy.com