

Abfüllung von Produkten aller Art



Schnelle
Lieferung



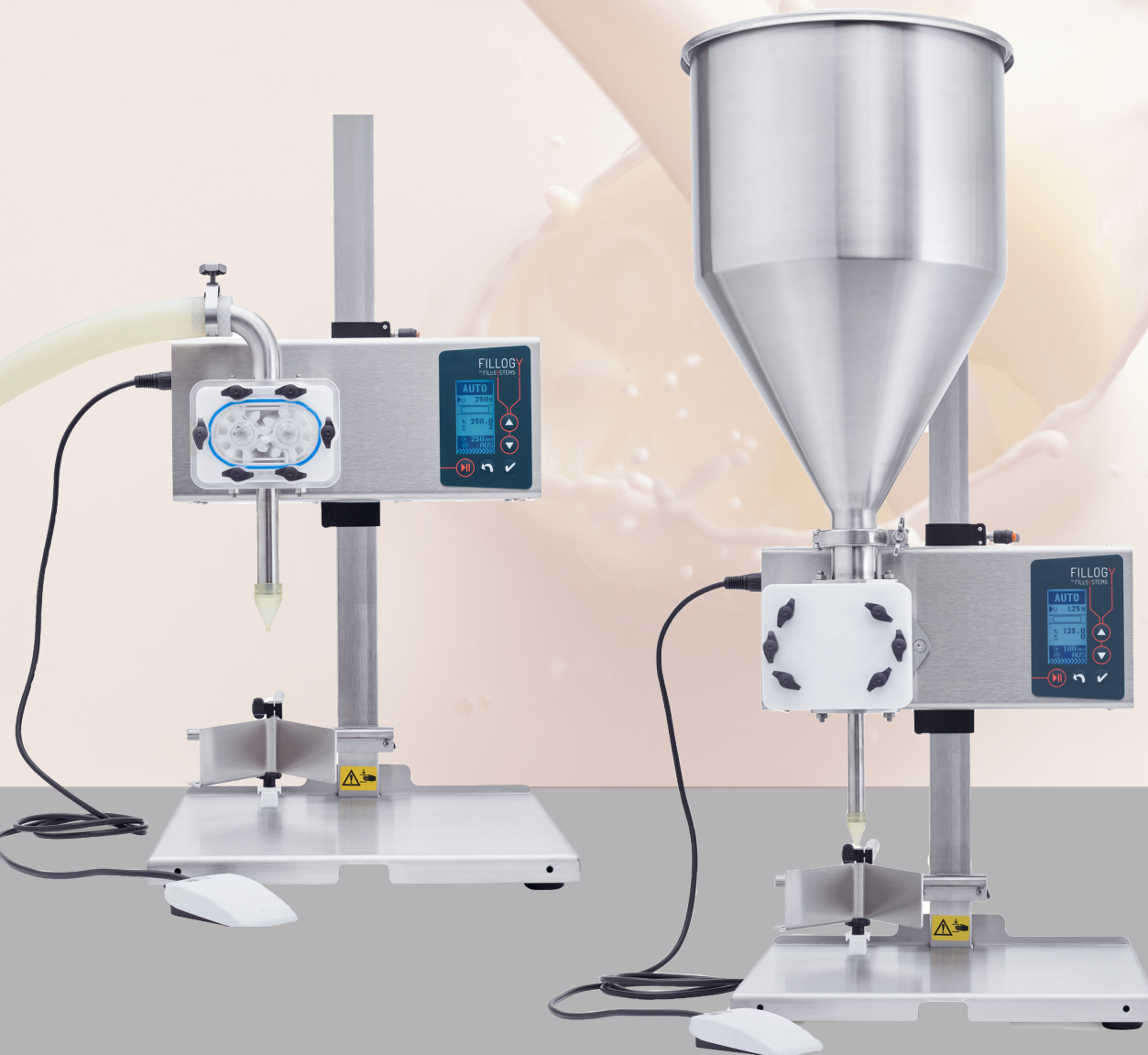
Modularer
Aufbau



Flüssig bis
cremig



Heiss- und
Kaltabfüllung



FILLOGY ABFÜLLMASCHINEN

für die Abfüllung von flüssigen Produkten

- ✓ AUTOMATISCHE ABFÜLLUNG - WENIG PLATZBEDARF
- ✓ EINFACHE REINIGUNG IM GESCHIRRSPÜLER
- ✓ MODERNE STEUERUNG UND EINFACHE BEDINUNG
- ✓ FÜR VERSCHIEDENE GEBINDEGRÖSSEN
- ✓ ABFÜLLTEMPERATUR 2 BIS 95°C
- ✓ MODULARER AUFBAU
- ✓ AUF BEDÜRFNISSE ZUGESCHNITTENE ABFÜLLMASCHINE
- ✓ VERSCHIEDENE OPTIONEN ERHÄTLICH

MIM
Meierhofer Inox

LIQUID ABFÜLLMASCHINE

für dünnflüssige Produkte



Öl



Essig



Spirituosen



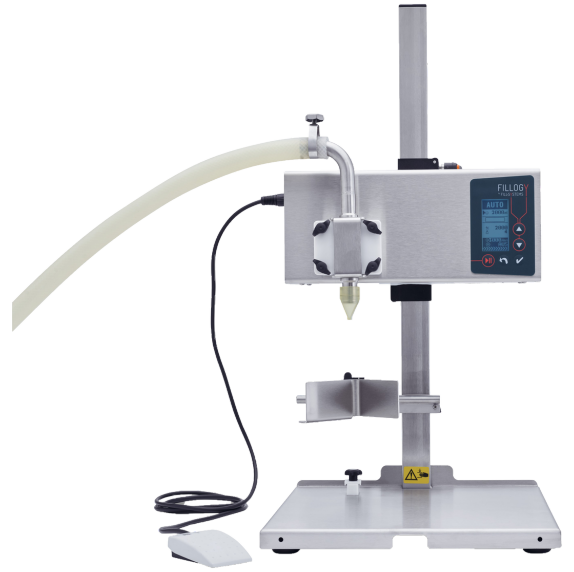
Getränke



Milch



Fruchtsäfte



Eigenschaften

Ausführung

XS / S / M (alle mit Ansaugschlauch)

Optimale Abfüllmenge

2 - 200ml / 20 - 2'000ml / 2'000 - 10'000ml

Maximale Ansaughöhe

500 - 1'500mm

Maximaler Volumenstrom

9 - 20 l/min

Optionen

Drehtisch und Trichter

FLOWABLE ABFÜLLMASCHINE

für dickflüssige Produkte



Fruchtmus



Dressings



Sirup



Gelee



Joghurt



Milch



Salben



Speiseeis



Eigenschaften

Ausführung

S (Trichter) / M (Schlauch) / L (Trichter) / XL (Schlauch)

Optimale Abfüllmenge

10 - 100gr / 100 - 1'000ml / 50 - 500gr / 50 - 500gr

Maximale Ansaughöhe

1'500mm

Maximaler Volumenstrom

800 ml/min / 6.5 l/min / 14 l/min / 12 l/min

Optionen

Drehtisch, Ansaugschlauch, Trichter und Rührwerk

CREAMY ABFÜLLMASCHINE

nicht mehr fließfähige, cremartige Produkte



Cremes



Salben



Frischkäse



Quark



Mascarpone



Eigenschaften	
Ausführungen	S / L (alle mit Trichter und Schwimmdeckel)
Optimale Abfüllmenge	10 - 100gr / 100 - 500gr
Maximale Ansaughöhe	10 - 3'700mm
Maximaler Volumenstrom	800 ml/min / 10 l/min

CHUNKY ABFÜLLMASCHINE

für zähflüssige oder stückige Produkte



Marmelade



Senf



Ketchup



Chutney



Joghurt mit Fruchtstücken



Fruchtsaucen



Aufstrich



Pesto



Eigenschaften	
Ausführung	S (Trichter) / M (Schlauch) / L (Schlauch)
Optimale Abfüllmenge	50 - 500gr
Maximale Ansaughöhe	10 - 3'750mm
Maximaler Volumenstrom	4.5 - 5 l/min
Umrüstungsmöglichkeiten	Drehtisch, Ansaugschlauch, Trichter und Rührwerk

DREHTISCH

Durch den Einsatz eines Drehtisches erfolgt die Abfüllung automatisch. Die leeren Gebinde werden auf den Drehtisch gestellt und die befüllten Gebinde vom Drehtisch abgeräumt.

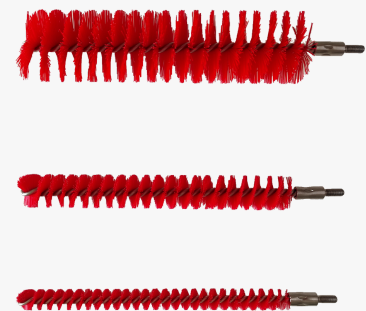
OPTIONEN

- Mit Gebinde- und Arrangierset
- Mit Auslass für ein Transportband
- In der Ausführung 1m und 60cm (für grosse und kleinere Gebinde)
- mit Rädern (fahrbar)



WEITERES ZUBEHÖR

- 14l Trichter
- 5l Trichter
- Schlauchbürsten
- Spiegel
- Tisch
- Rührwerk für Trichter
- verschiedene Abfülldüsen



Individuelle massgeschneiderte Lösungen

www.mim-inox.com

Meierhofer Inox GmbH
Güterstrasse 27
78224 Singen
info@mim-inox.com
T +49 322 21 85 31 32



Service



Planung



Beratung



Montage



Inbetriebnahme



Support

