

# Abfüllung von Produkten aller Art



Schnelle  
Lieferung



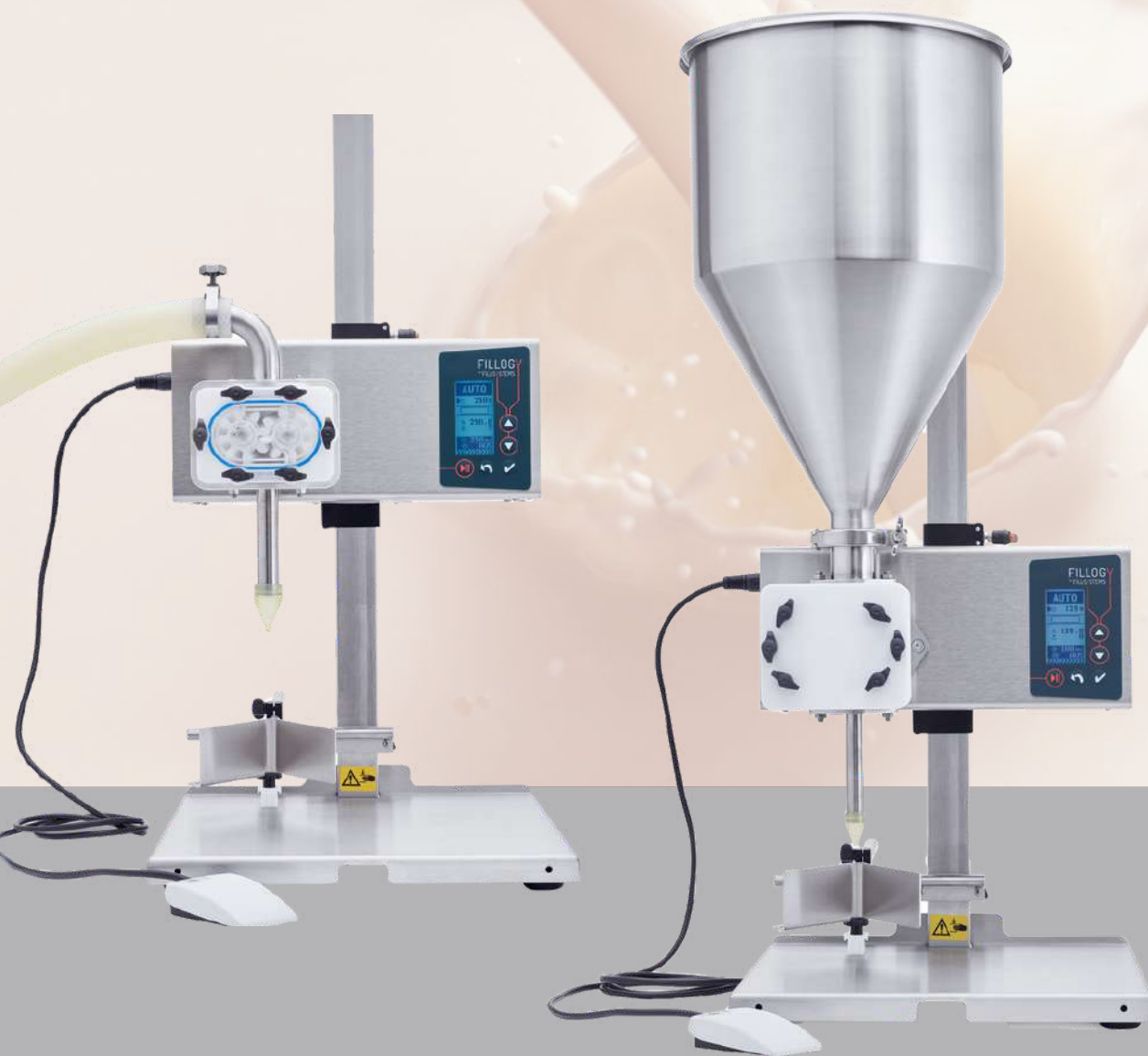
Modularer  
Aufbau



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)      |
| Abfüllmenge            | 2 - 200ml / 20 - 2000ml / 2000 - 10'000ml |
| Maximale Ansaughöhe    | 500 - 1500mm                              |
| 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, cremeartige Produkte



Cremen



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  
Fruchstückchen



Fruchtsaucen



Aufstrich



Pesto



| Eigenschaften           |                                                  |
|-------------------------|--------------------------------------------------|
| Ausführung              | S (Trichter) / M (Schlauch) / L (Schlauch)       |
| Optimale Abfüllmenge    | 50 - 500gr                                       |
| Maximale Ansaughöhe     | 10 - 3750mm                                      |
| Maximaler Volumenstrom  | 4.5 - 5 l/min                                    |
| Umrüstungsmöglichkeiten | Drehtisch, Trichter, Ansaugschlauch 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.shop.inoxmontagen.ch](http://www.shop.inoxmontagen.ch)

Meierhofer Inox AG  
Hilagstrasse 20  
CH-8360 Eschlikon  
[meierhofer-maschinen.ch](http://meierhofer-maschinen.ch)  
[info@inoxmontagen.ch](mailto:info@inoxmontagen.ch)  
T +41 71 966 70 10



Service



Planung



Beratung



Montage



Inbetriebnahme



Support

**MIM**  
Meierhofer Inox