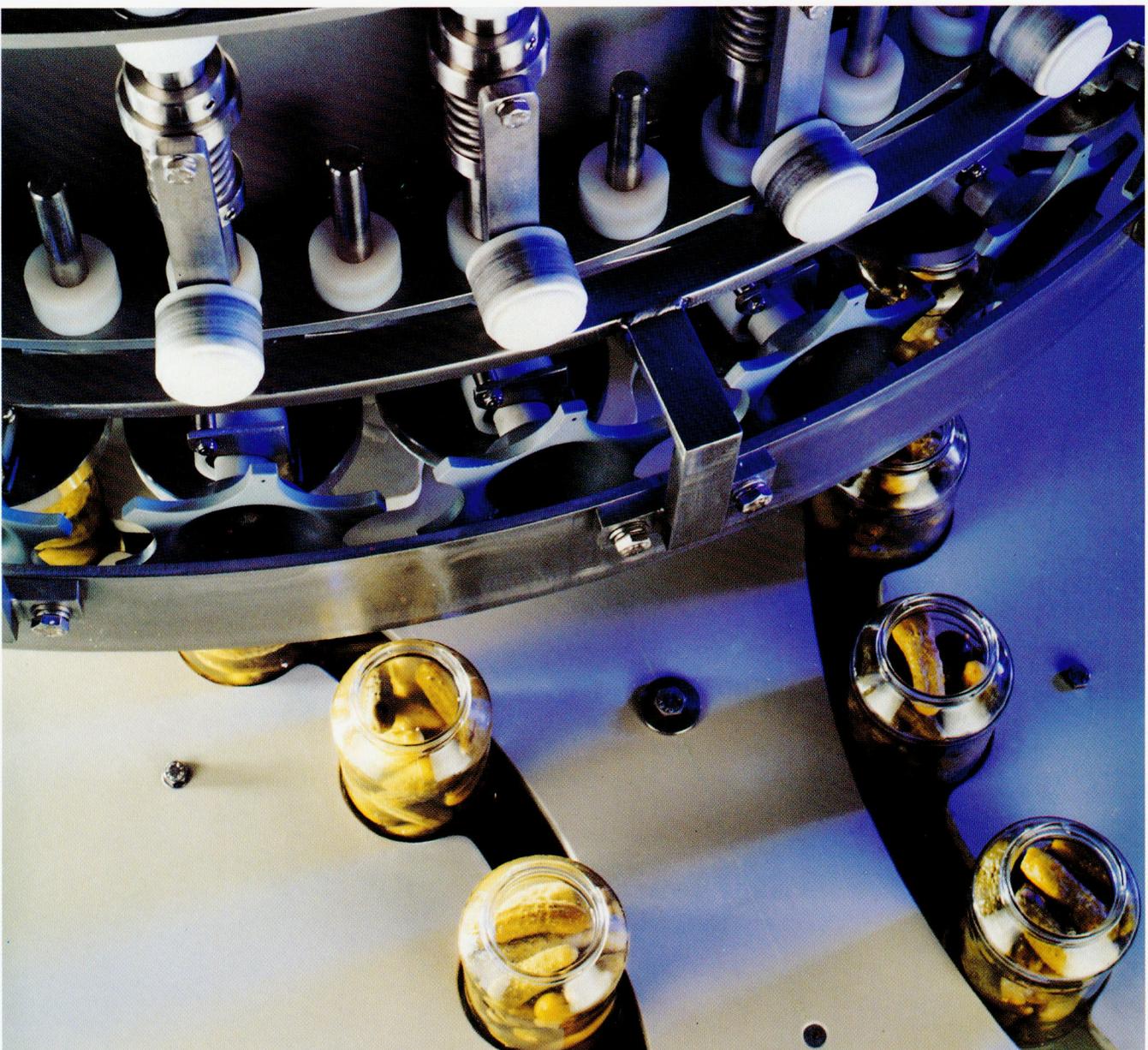
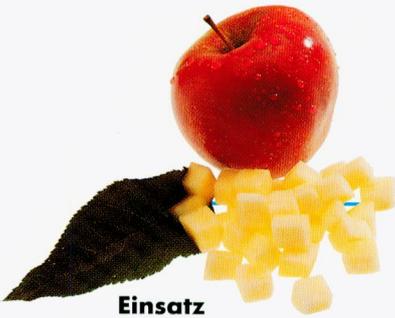




Abfüllmaschinen für dünn- und dickflüssige Produkte

EME-VAKUUM-FÜLLMASCHINE





Einsatz

EME-Vakuumfüllmaschinen sind speziell zum Abfüllen dünn- und dickflüssiger Produkte wie Zuckersirup auf Obstkonserven, Essigaufguß auf Sauerkonserven und Krautprodukte sowie Apfelsäften, Soßen, Öle etc. geeignet. Durch die besondere Abfülltechnik werden Überfüllungen ausgeschlossen. EME-Vakuumfüllmaschinen arbeiten mit ihrer speziellen Ventiltechnik außerordentlich hygienisch, da die Abfüllflüssigkeit nicht ständig umgepumpt wird. Der gleichbleibende Kopfraum begünstigt sicheren Verschluss und schafft konstante Sterilisations- bzw. Pasteurisierungsbedingungen.

Funktion

EME-Vakuumfüllmaschinen sind je nach Einsatzbereich und Leistung mit unterschiedlich vielen Füllstationen ausgestattet. Die Abfülltemperatur der Produkte kann bis zu 90°C betragen. Über Plattenband und Zuführschnecke gelangen die Leergebinde zum Einlaufstern in die Maschine und werden unter dem rotierenden Füllbehälter den Füllstationen zugeordnet. Dort setzt sich der kurvengesteuerte Füllkopf auf das Gebinde, wobei die Nocken am Programmschaltring überfahren werden. Der Schaltstern am Ventil schaltet die

Vakuumvorlage ein. Bei einem maximalen Vakuum von 99,6% wird das Gebinde absolut evakuiert.

Anschließend schalten die Ventile nacheinander auf Füllstellung und die Gebinde saugen sich selbst durch den entsprechenden Unterdruck voll. Die Abfüllmenge entspricht immer exakt dem zuvor evakuierten Volumen. Es spielt keine Rolle, ob die Gebinde teilgefüllt oder leer sind. Die Auslauföffnungen werden selbsttätig geöffnet und schließen automatisch, wenn sich kein Gebinde unter dem Füllkopf befindet. Eine

Füllung erfolgt nur dann, wenn ein Gebinde unter der Füllstation steht. Über eine zentrale Höhenverstellung des gesamten Maschinenoberteils incl. der Programmschaltrakurven sind EME-Vakuumfüllmaschinen in kurzer Zeit auf andere Gebindegrößen umgestellt. Die Umstellungszeiten beschränken sich auf den Austausch von Wechselteilen.

Aufbau

EME-Vakuumfüllmaschinen sind komplett aus Edelstahl

rostfrei und Kunststoffteilen gebaut. Durch die besonders stabile Konstruktion und robuste, geschweißte Bauweise ist eine lange Einsatzdauer bei hohen Abfüllquoten gewährleistet. Alle eingesetzten Materialien sind ernährungsphysiologisch unbedenklich. Der Antrieb erfolgt über frequenzgesteuerte Motoren und ist durch eine rostfreie Sicherheitskupplung gegen Überlast gesichert. Für die Kraftübertragung kommen geräuschfreie und wartungsarme Zahnräder zum Einsatz.

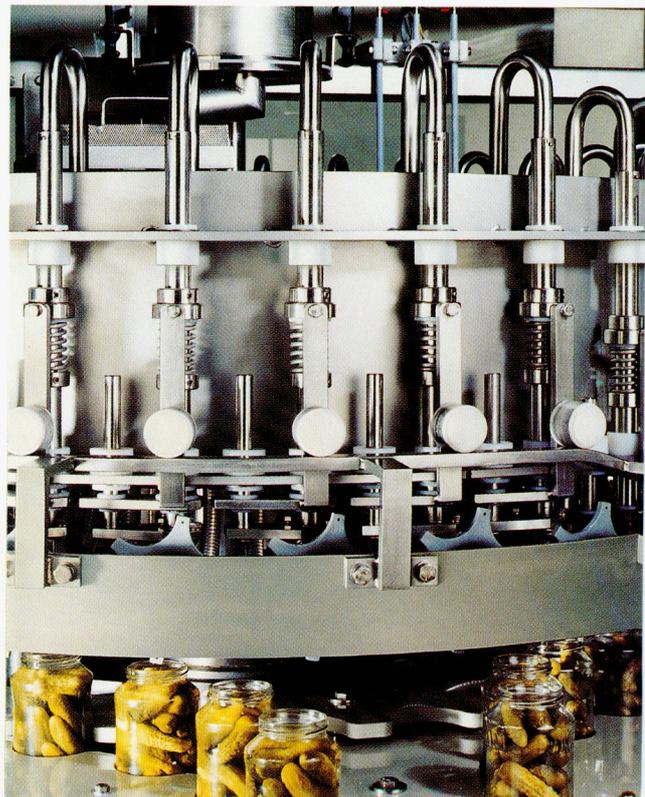


Die Produktansaugung erfolgt über ein festes Rohrleitungssystem. Ansaugquerschnitt und Ventildurchgänge sind weit dimensioniert, so daß auch schwerfließende Medien oder Produkte mit stückigen Füllgutbestandteilen wirtschaftlich abgefüllt werden können. Alle Füllventile sind frei von toten Ecken und leicht zu reinigen. EME-Vakuumfüllmaschinen werden mit allen erforderlichen Nebenaggregaten wie Vakuumpumpe, Vakuumvorlagebehälter sowie kompletter elektrischer Installation geliefert.

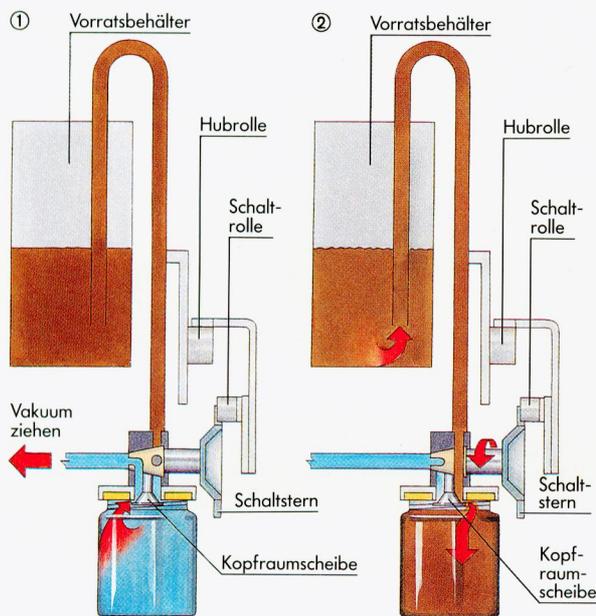


Vorratsbehälter mit Vakuumschleuse

Gebindedurchlauf

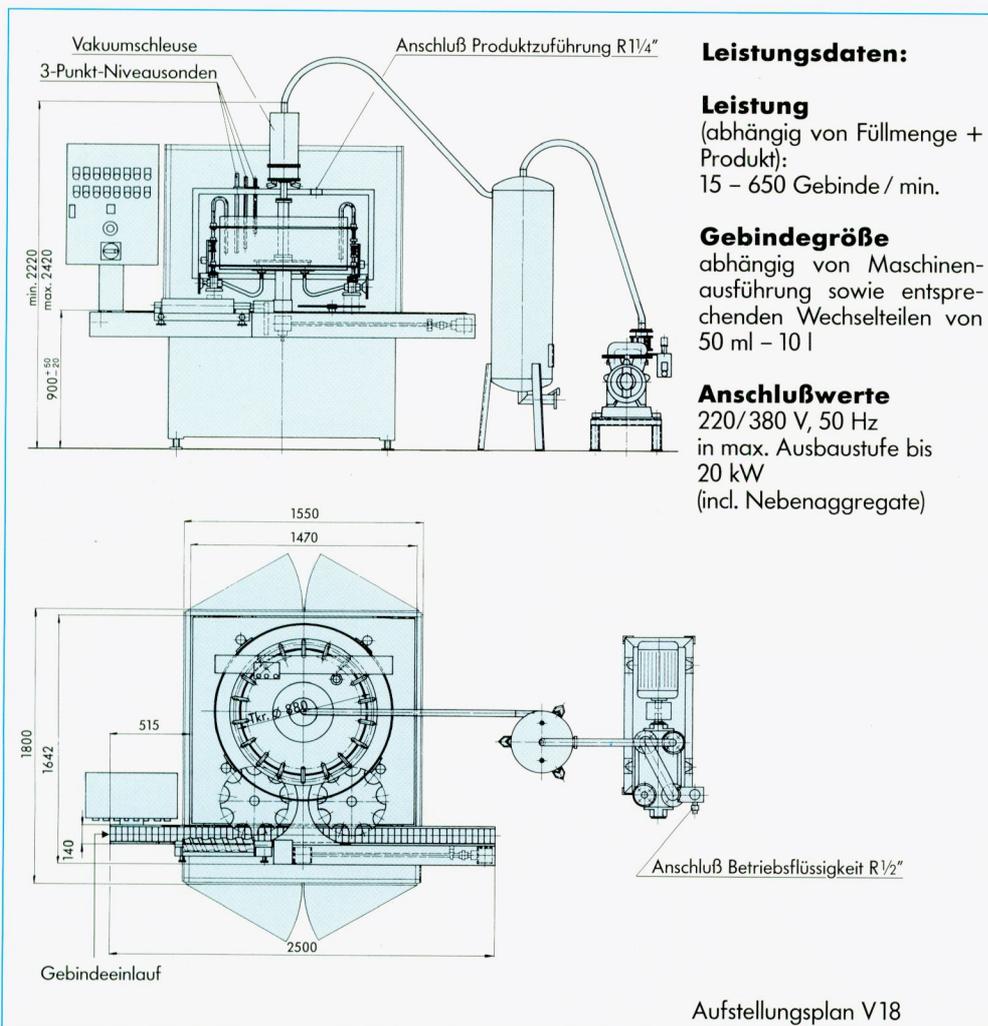


Füllvorgang



Dose evakuieren

Dose füllen



Unser weiteres Lieferprogramm:

- Kolbenfüllmaschinen
20 ml-10 l
- Hochleistungs-Dosierfüllma-
schinen bis 1.200/min.
- Vakuum-Füllmaschinen
- Krautfüllmaschinen
- Füllmaschinen für Faltschach-
teln
- Sondermaschinen
- Kopfraum-Maschinen
- Abfüllanlagen für vorgewo-
gene Produkte
- Dosieranlagen für Gewürze
- Reinigungs- und Trocknungs-
anlagen
- Vorwärm- und Kühltunnel
- Förderanlagen
- Rund- und Puffertische
- Verleosebänder
- Be- und Entlader für Menü-
schalen
- Entwicklung und Programm-
erstellung von SPS-Steuerun-
gen für komplette Abfüll-
linien



**...führend in der Welt
der Abfülltechnik**

Edelstahl Maschinenbau Engler
Manfred Engler GmbH
Carl-Zeiss-Straße 8-10
Industriegebiet Mühlberg
D-74078 Heilbronn-Kirchhausen

Tel. 07066/9559-0
Fax 07066/9559-29