

NASSENHEIDER®

FILLING

ABFÜLLTECHNIK

FÜR

DIREKTVERMARKTER



PRODUKTÜBERSICHT 2017

NASSENHEIDER® FILLING

INHALT

WILLKOMMEN

ABFÜLLEN

FLÜSSIGES - Kombi L

z. B. Wasser, Öl, Alkohol ...



Kombi L-S

Kombi L-M

FLIEßFÄHIGES - Kombi D

z. B. Ketchup, fließfähiger Senf, Fruchtmus, pürierte Marmelade, Soßen ...



Kombi D-XS

Kombi D-S

Kombi D-M

STÜCKIGES UND HEIßES - Kombi E

z. B. Joghurt (gerührt), Konfitüre, Pesto, Marmelade, Gelee, Fruchtmus, Chutney ...



Kombi E-XS

Kombi E-S

Kombi E-M

Kombi E-M+R

KLEINE MENGEN FLÜSSIGES - Kombi S

z. B. chemisch aggressive Produkte, Medien mit abrasiven Inhaltsstoffen, Farbstoffe, Aromen, Parfüm, E-Zigaretten-Liquids ...



Kombi S-M

Kombi S-M plus

Kombi S-L

KLEINE MENGEN PASTÖSES - Kombi M + P

Mikrodosierung. Kleine Mengen Gelée Royale, Wärmeleitpaste, Silikonpaste ...



Kombi M-XS

Kombi M-S

Kombi M-M

Kombi M-ZM

Kombi P

NACH PRODUKTGRUPPEN

MILCHPRODUKTE

z. B. Milch, Joghurt, Molke, Käse ...



Milchabfüllung

AUTOMATISIERUNG

DREHTISCHE

Automatisierung und Produktionssteigerung

Kombi F-S visco

Kombi F-M liquid

Kombi F-L visco

DOSIERWAAGEN

Sorglose Abfüllung auch großer Mengen

Dosierwaage

ZUBEHÖR

ANFRAGEFORMULAR

KONTAKT



Hubdüse



Druckverschleißer



Verschraubter



Schwimmerbehälter (float container)

WILLKOMMEN

Liebe Kunden,

seit mehr als 18 Jahren stellen wir nun kompakte Abfüllmaschinen her - und haben mit der ein oder anderen sogar den Status des Weltmarktführers inne. Darauf sind wir stolz. Mittlerweile haben wir ausgeklügelte Abfüll-Lösungen für jedes Medium und jeden Anspruch entwickelt. Bestimmt ist auch etwas für Ihre Anforderungen dabei!

Unsere Firma:

- ▶ beschäftigt ein internationales Team mit sehr gut ausgebildeten und motivierten Mitarbeitern
- ▶ wirtschaftet nachhaltig durch:
 - den Einkauf der Komponenten vorrangig bei lokalen Produzenten
 - den Betrieb der Firma mit Ökostrom und Fernwärme (Kraft/Wärme-Kopplung)
- ▶ arbeitet mit einem **zertifizierten Qualitätsmanagementsystem nach EN ISO 9001**
- ▶ hat **kurze Lieferzeiten**, da die meisten Komponenten auf Lager sind
- ▶ bietet **Support** durch Benutzer-Handbuch, Schnellstart-Anleitung, FAQ-Liste, per E-Mail oder Telefon.

Unsere Maschinen:

- ▶ sind **handmade in Dresden/Germany**
- ▶ sind **schlicht design** - Sie bezahlen nur die reine Funktionalität
- ▶ sind **kompakt** - die kleinsten passen auf einen Tisch
- ▶ sind **robust** - die Rekordabfüllmenge mit einer einzigen Maschine liegt bisher bei 350 Tonnen Honig!
- ▶ bestehen aus einem **einzigartigen modularen System** und sind jederzeit erweiterbar
- ▶ bestehen aus rostfreiem **Edelstahl**
- ▶ alle mit dem Medium in Verbindung kommenden Teile sind **lebensmittelecht bzw. chemieresistent**
- ▶ sind besonders energieeffizient und erfüllen alle **Funktions- und Öko-Standards**:
 - sie arbeiten ohne energieverschwendende Luftdrucksysteme
 - sie arbeiten mit stromsparenden DC - Elektromotoren (24–36 V)
 - sie können über Photovoltaik-Anlagen betrieben werden
- ▶ sind **einfach zu handhaben**, intuitiv zu bedienen und **einfach und schnell zu reinigen**
- ▶ sind letztlich **unschlagbar in Preis-Leistung**.

Mit unseren Maschinen können abgefüllt werden:

- ▶ **Produkte mit Viskositäten** von 0,23 bis 100.000 mPa·s, das heißt alles von flüssig (Wasser) bis nicht mehr fließfähig (Quark)
- ▶ **schaumige, chemisch aggressive oder heiße Medien**
- ▶ Medien mit **abrasiven** Inhaltsstoffen
- ▶ **Kleinstmengen**
- ▶ Medien mit **Temperaturen** von 1–95° Celsius
- ▶ 400-1000 **Behälter** / h (bis zu 40 cm Höhe und mit Behälteröffnungen von ca. 4 mm bis 150 mm).

Die **Vorteile unserer Maschinen** gegenüber manueller Abfüllung liegen also auf der Hand:

- ▶ größere Mengen können in viel kürzerer Zeit abgefüllt werden
- ▶ sehr exakte Dosierungen sind möglich
- ▶ schwierige Medien können sicher und sauber abgefüllt werden.

NASSENHEIDER® FILLING

FLÜSSIGES ABFÜLLEN - KOMBI L

Unsere Kombi L ist die Grundausrüstung zur Abfüllung dünnflüssiger Medien bis ca. 150 mPa*s.
Die Maschine ist durch unseren Drehtisch 100 erweiterbar, um die Produktivität zu erhöhen (siehe S. 11).

Zum Abfüllen von:

- ▶ Wasser
- ▶ Alkoholika
- ▶ Pflanzen- und Mineralöle
- ▶ Fruchtsaft
- ▶ Smoothies
- ▶ Getränke ohne Kohlensäure
- ▶ Milch
- ▶ Trinkjoghurt
- ▶ Soßen
- ▶ Reinigungsmittel
- ▶ wasserlösliche Lacke
- ▶ Druckertinte
- ▶ E-Zigaretten-Liquid

Schnelle und präzise Abfüllung mittels Zahnradpumpenkopf

- ▶ einfache Reinigung
- ▶ schnelle Montage und Demontage des Pumpenkopfes
- ▶ schneller Wechsel des Pumpenkopfes zum Produktwechsel, z.B. bei Produkten mit verschiedenen Farben oder Aromen
- ▶ 2 verschieden große Zahnradpumpenköpfe ("S" + "M") für unterschiedliche Abfüllgeschwindigkeiten

KOMBI L-S

Antriebsmodul Fill up 2+/3000 mit Zahnradpumpenkopf "S".
Ansaugen des Produktes über einen Schlauch mit Ø 15 mm

Art. 301020



KOMBI L-M

Antriebsmodul Fill up 2+/3000 mit Zahnradpumpenkopf "M".
Ansaugen des Produktes über einen Schlauch mit Ø 19 mm

Art. 301065



TECHNISCHE DATEN

- Volumenstrom bis 9 Liter/min
- Abfüllung in Flaschen und Gläser von ca. 50 ml bis 1000 ml
- bis zu 400 Flaschen á 500 ml/ Stunde

- Volumenstrom bis 20 Liter/min
- Flaschen und Kanister ab ca. 0,5 l bis 10 l
- bis zu 300 Flaschen á 1000 ml/ Stunde

NASSENHEIDER® FILLING

FLIEßFÄHIGES ABFÜLLEN - KOMBI D

Zum Abfüllen von:

- ▶ angedickten, noch fließfähigen Produkten, auch mit weichen Partikeln bis zu 4 mm
- ▶ Ketchup
- ▶ fließfähigem Senf
- ▶ Fruchtmus
- ▶ Mayonnaise
- ▶ Remouladensoße
- ▶ Erdnussbutter / Nussmus
- ▶ Holzleim
- ▶ wasserlösliche Lacke ...

Schnelle und präzise Abfüllung mittels Zahnradpumpenkopf

- ▶ einfache Reinigung
- ▶ schnelle Montage und Demontage des Pumpenkopfes
- ▶ schneller Wechsel des Pumpenkopfes zum Produktwechsel, z. B. bei Produkten mit verschiedenen Farben oder Aromen, z. B. einer pro Farbe oder Aroma

KOMBI D-XS

Ansaugen des Produkts über einen Schlauch mit \varnothing 25 mm

Art. 301040



KOMBI D-S

Einfüllen über einen 4,5 l-Trichter für Kleinstmengen

Art. 301052



KOMBI D-M

Einfüllen über einen 14 l-Trichter

Art. 301053



TECHNISCHE DATEN

Abfüllgeschwindigkeit:	ca. 250-400 Gebinde á 350 ml / Stunde
Abfüllgenauigkeit:	+/- 2 Gramm (bei 500 g)
Sinnvolle Abfüllmenge:	ab ca. 5 g bis 5 kg

NASSENHEIDER® FILLING

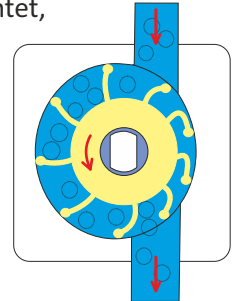
ABFÜLLEN MIT IMPELLERPUMPENKOPF - KOMBI E

Zum Abfüllen von:

- ▶ zähfließenden oder heißen Medien, auch mit (Frucht-)Stücken bis 7 mm
- ▶ Konfitüre
- ▶ Marmelade
- ▶ Gelee
- ▶ Fruchtmus
- ▶ Chutney
- ▶ Pesto
- ▶ Soßen ...

Funktionsprinzip eines Impellerpumpenkopfes:

- ▶ der lebensmittelechte, gummiartige Impeller läuft in einem exzentrischen Gehäuse
- ▶ die Lamellen des Impellers sind links aufgerichtet, transportieren dort das Produkt nach unten
- ▶ der große Zwischenraum zwischen den Lamellen ermöglicht den Transport auch größerer Stücke bis ca. 7 mm
- ▶ rechts werden die Lamellen durch den Exzenter zusammengedrückt, dadurch wird das Produkt nach unten aus der Pumpe herausgepresst



KOMBI E-XS

Ansaugen des Produkts über einen Schlauch mit Innen- \varnothing 15/19/25/38 mm

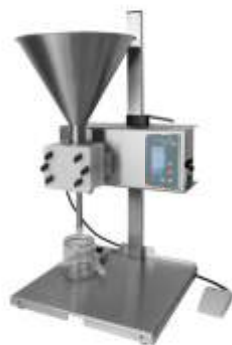
Art. 301010



KOMBI E-S

Einfüllen über einen 4,5 l-Trichter für Kleinstmengen

Art. 301039



KOMBI E-M

Einfüllen über einen 14 l-Trichter

Art. 301037



KOMBI E-M+R

Einfüllen über einen 14 l-Trichter mit Rührwerk

Art. 301049



Kombi E-M+R: Zusätzlicher Einsatz eines Rührwerks bei faserigen, schlecht fließenden Medien (frisch geriebener Meerrettich, Pesto mit wenig Öl, Salate mit Mayonnaise usw.). Der Spiralrührer drückt das Fördergut stetig nach unten in Richtung Pumpenkopf. Bei Medien, die sich leicht entmischen (z. B. stark ölhaltiges Pesto), sorgt das Rührwerk für Homogenität während des gesamten Abfüllvorgangs.

TECHNISCHE DATEN

Abfüllgeschwindigkeit:	ca. 250–400 Gebinde/Stunde
Abfüllgenauigkeit:	± 2 g (bei 500 g)
Abfüllmenge:	5 g bis 35 kg, frei wählbar
Abfülltemperatur:	10–95° C

NASSENHEIDER® FILLING

ABFÜLLEN MIT SCHLAUCHPUMPENKÖPFEN

Zum Abfüllen von:

- ▶ wertvollen Ölen
- ▶ Alkoholika
- ▶ E-Zigaretten-Liquids
- ▶ Farbstoffen
- ▶ Aromen
- ▶ Parfüm
- ▶ chemisch aggressiven Produkten
- ▶ Medien mit abrasiven Inhaltsstoffen
- ...

Gute Gründe für den Einsatz eines Schlauchpumpenkopfes:

- ▶ das Produkt berührt nur den Schlauch, daher muss nur der Schlauch gereinigt werden
- ▶ der Schlauch ist schnell auswechselbar
- ▶ für verschiedene Produkte mit der selben Maschine brauchen nur verschiedene Schläuche verwendet werden - Querkontaminationen werden so vermieden
- ▶ chemisch aggressive, abrasive oder sterile Flüssigkeiten können abgefüllt werden
- ▶ durch die Wahl des Schlauch-Ø kann der Volumenstrom und damit die Abfüllgeschwindigkeit sowie die Abfüllgenauigkeit gesteuert werden

KOMBI S-M plus

Mit Schlauchpumpenkopf „M“ für die halbautomatische Abfüllung von 2 ml-250 ml

Art. 301043



KOMBI S-L

Mit Schlauchpumpenkopf „L“ für die halbautomatische Abfüllung von 100 ml - 1000 ml

Art. 301013



KOMBI S + DREHTISCH

Mit Schlauchpumpenkopf „M“ und Drehtisch Ø 65 cm

Art. 301035



SCHLÄUCHE

Schlauchmaterial: standardmäßig Silikon. Auf Anfrage ist für spezielle (z. B. besonders aggressive Produkte) auch anderes Schlauchmaterial möglich, z. B. Marprene, PVC.

Es gibt 4 verschiedene Schlauch-Ø. Generell gilt: Je kleiner der Durchmesser, desto präziser die Abfüllung. Der kleinste Schlauch eignet sich daher auch für winzige Abfüllungen von Parfümproben etc.

Schläuche für Kombi S-M plus:

Wandstärke: 1,6 mm

- ▶ Innen-Ø 1,6 mm // Volumenstrom max. 175 ml/min // Abfüllgenauigkeit bis zu +/- 0,15 ml
- ▶ Innen-Ø 3,2 mm // Volumenstrom max. 470 ml/min // Abfüllgenauigkeit bis zu +/- 0,35 ml
- ▶ Innen-Ø 6,4 mm // Volumenstrom max. 1750 ml/min // Abfüllgenauigkeit bis zu +/- 0,65 ml
- ▶ Innen-Ø 8,0 mm // Volumenstrom max. 2600 ml/min // Abfüllgenauigkeit bis zu +/- 1,70 ml.

Schlauch für Kombi S-L:

Wandstärke: 3 mm

- ▶ Innen-Ø 13 mm // Volumenstrom: 5 l/min // Abfüllgenauigkeit bis zu +/- 1,5 ml
- ▶ Gebindegrößen: 100 ml–1000 ml

NASSENHEIDER® FILLING

WINZIGE MENGEN ABFÜLLEN - KOMBI M + KOMBI P

Zum Abfüllen kleiner Mengen (2-25 ml) höherviskoser, aber noch fließfähiger Produkte.

KOMBI M-XS

Zahnrad-
pumpenkopf „S“
+ 3 l-Behälter

Art. 301058



KOMBI M-S

Zahnradpumpenkopf „S“
+
2 l-Trichter

Art. 301018



KOMBI M-M

Zahnradpumpenkopf „S“
+
5 l-Trichter

Art. 301019



KOMBI M-ZM

Zahnradpumpenkopf „M“
+
5 l-Trichter

Art. 301055



TECHNISCHE DATEN

Volumenstrom: 330 ml/min
Empfohlene Füllmenge: 2-25 ml
Trichtervolumen: 2 l bzw. 5 l

Abfüllgenauigkeit: +/- 0,3 g
Mögliche Düsen-Ø: 4-10 mm
Motor: 24 VDC, 13-100/min

SPRITZENBEFÜLLUNG

Kombi P (Art. 301050)
für hochpastöse Produkte.
Zuführung mittels Kartusche
und Kolben, der
druckluftunterstützt ist.



Spritzenaufzieher
(Art. 303104)
für Gele, Klebstoffe,
Flüssigkeiten.
Ansaugen mittels
Linearmodul direkt aus
einem Behälter.



NASSENHEIDER® FILLING

MILCHPRODUKTE ABFÜLLEN

Für die Abfüllung von Milchprodukten bieten wir verschiedene, professionelle Lösungen an, die sich vielfach in der Praxis bewährt haben. Flüssige bis nicht mehr fließfähige Milchprodukte können anhand unseres Milchbaukastens auch von kleinen Betrieben schnell und hygienisch abgefüllt werden!

1. FLÜSSIGE MILCHPRODUKTE SCHNELL ABFÜLLEN - MIT DER FILL UP 2+/3000

- ▶ frische Milch
- ▶ frisch geimpfter und warmer Joghurt
- ▶ Molke
- ▶ Trinkjoghurt

Produktzuführung: über Schlauch Ø 19 mm
Abfüllgeschwindigkeit: 15 l/min
= 7 s für 1000 ml
= bis zu 400 Literflaschen/h
Abfüllmenge: ab 50 ml/g, grammweise einstellbar
Abfüllgenauigkeit: +/- 1 %
Abfülltemperatur: 0 - 50 °C
Optional: Drehtisch zur automatischen Flaschenzufuhr

Art. 304158



2. DER MILCHBAUKASTEN - MIT DEM GRUNDANTRIEBSMODUL FILL UP 2+/250

2.1. Flüssige Milchprodukte, z. B.

- ▶ frische Milch
- ▶ frisch geimpfter und warmer Joghurt
- ▶ Molke
- ▶ Trinkjoghurt

Produktzuführung: über Schlauch Ø 15 mm
Abfüllgeschwindigkeit: 7 l/min
= 14 s für 1000 ml
= bis zu 250 Literflaschen/h
Abfüllmenge: ab 50 ml/g, grammweise einstellbar
Abfüllgenauigkeit: +/- 1 %
Abfülltemperatur: 0 - 50 °C
Optional: Drehtisch zur automatischen Flaschenzufuhr



2.2. Flüssige, fließfähige, cremige, stückige und heiße Milchprodukte, z. B.

- ▶ gerührter Joghurt
- ▶ cremiger Joghurt
- ▶ Fruchtzubereitungen

Produktzuführung: über Schlauch Ø 19 mm bzw. Trichter
Abfüllgeschwindigkeit: 5 s für 350 g
= bis zu 400 Behälter/h
Abfüllmenge: ab 5 g, grammweise einstellbar
Abfüllgenauigkeit: +/- 1-2 %
Abfülltemperatur: 0 - 90 °C



NASSENHEIDER® FILLING

MILCHPRODUKTE ABFÜLLEN

2.4. Cremige oder nicht mehr fließfähige, pastöse Milchprodukte wie

- ▶ Quark
- ▶ cremiger Frischkäse
- ▶ auch andere Produkte wie Hummus, Brotaufstriche bis hin zu kosmetischen Cremes

Produktzuführung: über Kartuschen mit Kolben
Abfüllgeschwindigkeit: ca. 3 s für 250 g
= bis zu 400 Behälter/h
Abfüllmenge: ab 5 g, grammweise einstellbar
Abfüllgenauigkeit: +/- 1-2 %



3. EINZELKOMPONENTEN

Grundausrüstung

Nassenheider® 2+/250

inkl. Zubehör
Art. 301063



2.1. Flüssige Milchprodukte

+ Set „Milk“

Art. 304161



2.2. Flüssige, fließfähige und stückige Milchprodukte

+ Set „Impeller“

Art. 304160



2.4. Cremige oder nicht mehr fließfähige, pastöse Milchprodukte

+ Set „Quark“

Art. 304159



2.3. Fließfähige, cremige Milchprodukte

+ Set „Cream“

Art. 304162



NASSENHEIDER® FILLING

DREHTISCHE ZUR AUTOMATISIERUNG

Alle unsere Maschinen können an unsere Drehtische angeschlossen werden. Dadurch sind Sie in der Lage, sofort oder bei späterer Vergrößerung Ihres Betriebes die Abfüllung zu automatisieren.

Mit einem Drehtisch sind Sie in der Lage, die Abfüllung von bis zu 500 Abfüllungen/h mit nur einer Person zu erledigen.

Cremige Produkte lassen sich sehr gut mit Hilfe einer Hubdüse am Drehtisch abfüllen.

DREHTISCHVARIANTEN

Drehtisch S - ø 65 cm

Erhältlich in mehreren Versionen für Flaschen/ Behälter von ca. 10 - 330 ml



Drehtisch L - ø 100 cm

In den Versionen:
- auf Rollen bzw. Füßen
- mit bzw. ohne Sortierrechen
- mit bzw. ohne Öffnung zum Anschließen eines Förderbandes



ANWENDUNGSBEISPIELE

Kombi S

Fill up 2+ mit Schlauchpumpenkopf „M“ und Drehtisch ø 65 cm

Art. 301035



Kombi F-L

- Fill up 2+ mit Drehtisch L ø 100 cm
- mit Glassortierrechen und Auslass auf ein Förderband

Art. 301025 bzw. -26



Kombi F-M

- Fill up 2 + mit Drehtisch L ø 100 cm
- Erkennung unterschiedlichster Behälter mittels kapazitivem oder optischem Sensor

Art. 301023 bzw. 301024



NASSENHEIDER® FILLING

DOSIERWAAGEN

Die Dosierwaage funktioniert ausschließlich in Kombination mit unserem Fill up-System. Sie ergänzt die volumengenaue Abfüllung eines Fill up-Systems um die Funktion der massengenauen Abfüllung und kann durch wenige Tasten einfach, intuitiv und schnell bedient werden.

Der Abfüllvorgang erfolgt dabei in zwei Geschwindigkeitsstufen: Zuerst erfolgt die Schnellabfüllung bis zur eingestellten Zwischenmasse, danach die Feinabfüllung bis zur gewünschten Abfüllmasse. Die Dosierwaage verfügt über eine automatische Selbstlernfunktion, welche im Verlauf einer Abfüllperiode die Abfüllmasse so korrigiert, dass die gewünschte Abfüllmasse eingehalten wird.



Art. 303050 bis - 53

Die Dosierwaage gibt es in den Ausführungen 4 kg / 9 kg / 15 kg / 33 kg / 75 kg / 100 kg, was dem jeweiligen Maximalgewicht des abzufüllenden Gebindes entspricht. Die Präzision beträgt je nach Modell $\pm 0,5 / 4 / 6 / 12$ g.

BETRIEBSARTEN

Betriebsart „AutoTara“ speziell zum schnellen Füllen von größeren Gebinden ohne spezielle Kalibrierung:

- Glas auf die Waage unter die Abfülldüse stellen
- Fußschalter betätigen
- Waage tariert und Maschine startet sofort im Grobstrom
- bei Erreichen des Schwellwertes (kurz vor dem Ende) wird die Maschine in Feinstrom umgeschaltet
- beim Erreichen des Sollgewichts schaltet das Modul die Maschine ab.

Betriebsart „NoTara“ zum Auffüllen eines Glases (z .B. einer Honigwabe mit Honig oder einer Fruchtzubereitung mit Joghurt)

- Glas wird schon vorgefüllt auf die Waage unter die Abfülldüse gestellt
- Fußschalter drücken
- Waage tariert NICHT, Maschine startet sofort im Grobstrom
- bei Erreichen des Schwellwertes (kurz vor dem Ende) wird die Maschine in Feinstrom umgeschaltet
- beim Erreichen des Soll-Gesamtgewichts schaltet das Modul die Maschine ab.

ANWENDUNGEN

Die Dosierwaage wird z. B. verwendet:

- zur Einwaage von z. B. schaumigen Produkten
- zum Auffüllen von Gebinden mit vorher eingefülltem anderen Produkt (z. B. Honig mit vorher eingelegtem Wabenstück)
- zur sehr schnellen und genauen Sorglos-Abfüllung von Kanistern oder Eimern

Dosierwaage 4 kg
mit einer Fill up 2+
zur Abfüllung von
Wabenhonig



Dosierwaage 33 kg
mit einer Fill up 3 Split
zur Eimerabfüllung



NASSENHEIDER® FILLING

ZUBEHÖR

HUBDÜSE ZUR UNTERSPIEGELABFÜLLUNG

- ▶ für stark schäumende Produkte (z. B. Shampoo, Essig etc.)
- ▶ für cremige Produkte wie Frischkäse, Senf, Aufstriche

Die Düse fährt in den Behälter hinein und während des Füllvorgangs langsam wieder nach oben. Dabei bleibt das Ende der Düse immer unter der Flüssigkeitsoberfläche. Der Weg sowie die Aufwärtsgeschwindigkeit sind leicht einzustellen.

Das Linearmodul arbeitet ausschließlich elektrisch (24 V DC, ohne Druckluft) und ist kompatibel zu allen Fill up 2+-Maschinen, auch mit Drehtischen.

Der Düsendurchmesser der Tauschdüse ist wählbar zwischen 25 mm/15 mm/10 mm. Je nach Viskosität werden verschiedene Schlauchsets angeboten.



DECKELVERSCHLISSER

Druckverschließer für Dosen (Art. 303076)

Der vollelektrische Dosenverschließer drückt Dosendeckel und kleine Eimer zu. Er läuft halbautomatisch mit Schalter, kann aber auch in eine Linie integriert werden.



Deckelverschrauber halbautomatisch mit Bodenplatte (Art. 303114)

zum Verschließen von Flaschen und Gläsern mit Schraubkappen und -deckeln.



Ohne Bodenplatte kann er in eine Linie integriert werden.



WEITERES ZUBEHÖR

Schwimmerbehälter (Art. 304039)

Zum Druckausgleich beim Vorratsbehälter Ihres Produktes.



Beutelhalterung für Schlauchbeutel / Standbeutel (Art. 303106)

Zur Abfüllung von Sirup, Saft, Trinkjoghurt, Flüssigseife usw. in die modischen Standbeutel. Die Halterung wird nach Maß des Kunden angefertigt.



Vertikalgehäuse für Fill up 2+ (Art. 301006)

Das Vertikalgehäuse ist eine Sondervariante für Mehrfachabfüllungen: mehrere Module können nebeneinander installiert werden.



Stern für Drehtische (Art. 303081)

Flaschenhalterung für unseren 100 cm-Drehtisch. Flaschen mit Sonderformen werden mit dem Drehstern sicher gehalten.



ANFRAGEFORMULAR

- Sollten Sie mehrere Produkte (in diesem Formular auch „Medien“ genannt) abfüllen, können Sie auch mehrere Anfrageformulare ausfüllen - pro Produkt ein Formular. Bitte scannen und mailen bzw. faxen uns dieses Formular, nachdem Sie es ausgefüllt haben. Ein Online-Formular finden Sie unter <http://abf.nassenheider.com/anfrags/index>. Dort können Sie uns auch noch weitere Daten zusenden (Fotos etc.).
- Mehrfachantworten sind möglich.

PRODUKT

Abzufüllendes Produkt: _____

Abfülltemperatur: _____

Viskosität/Zähigkeit:

Zahlenwert + Einheit: _____ Falls Sie keinen Zahlenwert haben - ist Ihr Produkt (bitte ankreuzen) eher flüssig _____ oder eher cremig-pastös _____ ? Die Konsistenz ist etwa vergleichbar mit (z. B. Ketchup etc.): _____

Besteht Ihr Medium aus mehreren Phasen (enthält es z. B. Feststoffe wie Fruchtstücke oder Kerne; enthält es Luft- oder Schaumanteile - ja/nein)? _____

Wenn ja, Feststoffanteil in %: _____ Korngröße in mm: _____ Evtl. Härte: _____

Wenn ja, Bezeichnung der verschiedenen Phasen: _____

Können Sie sicherstellen, dass das Produkt während der gesamten Abfüllzeit homogen bleibt, was Temperatur und Phasenvermischung betrifft (ja/nein)? _____

Schäumt Ihr Produkt bei der Abfüllung (ja/nein)? _____

Wenn ja, stark oder schwach? _____

Hat Ihr Produkt aggressive Inhaltsstoffe (z. B. äth. Öle, Säuren, Laugen, Lösemittel, abrasive Anteile - ja/nein)? _____

Wenn ja, welche, ggf. beschreiben: _____

Ist Ihr Produkt brennbar/explosiv (ja/nein)? _____

Wenn ja, bitte beschreiben: _____

BEHÄLTER

In welche Behälter füllen Sie ab (Flaschen, Gläser etc.)? _____

Aus welchem Material sind die Behälter (Glas, Kunststoff, Metall etc.)? _____

Welche Form haben Ihre Behälter (rund, eckig, oval etc.)? _____

(Bei schwer beschreiblichen Sonderformen senden Sie bitte ein Foto mit ein.)

Welche Oberfläche haben Ihre Behälter (glatt, strukturiert, geriffelt etc.)? _____

Welchen Öffnungs-Durchmesser haben Ihre Behälter (in mm)? _____

Welches Füllvolumen haben Ihre Behälter (in g, ml)? _____

Bitte wenden.

NASSENHEIDER® FILLING

ANFRAGEFORMULAR

Aus welchem Vorratsbehälter füllen Sie ab (bitte ankreuzen)?

Kanister _____ Fass _____ IBC-Container _____ Tank _____ Sonstiges _____

Welches Volumen hat Ihr Vorratsbehälter (Liter/Kilogramm)? _____

MENGE

Welche Mengen möchten Sie abfüllen (bitte vorher ankreuzen: Liter _____ oder kg _____)?

Pro Stunde: _____ oder pro Tag: _____ oder pro Monat: _____ Sonstiges: _____

Welche Abfüllgenauigkeit müssen Sie erreichen (in +/- Gramm/Milliliter/Prozent)? _____

Wie oft nutzen Sie die Maschine (bitte ankreuzen)?

Wenige Male/Jahr _____ Wenige Male/Woche _____ Täglich _____ Rund um die Uhr _____

PRODUKTZUFUHR

Wenn technisch möglich, bevorzugen Sie die Produktzufuhr (bitte ankreuzen):

mittels Trichter (max 25 Liter) von oben: _____ oder mittels Schlauch angesaugt aus einem großen Behälter: _____

Möchten Sie mit einem Drehtisch abfüllen (automatische Gläserzufuhr), (ja/nein)? _____

SONSTIGES

Mit welchen Reinigungsmitteln reinigen Sie Ihre Abfüllanlage (Name, evtl. Inhaltsstoffe)? _____

Sonstige Anmerkungen

KONTAKTDATEN

Bitte geben Sie nun Ihre Kontaktdaten für ein individuelles Angebot an (* Pflichtangaben):

ggf. Firma*:

Herr/Frau*:

Name*:

Vorname*:

Straße, Hausnummer:

Postleitzahl, Ort*:

Land:

Telefon:

E-Mail*:

ggf. Webseite:

Wir danken für Ihre Nachricht.

Ihr NASSENHEIDER-Team.

Die in diesem Katalog vorgestellten **Produkte** finden Sie unter
<http://abf.nassenheider.com/artikel/index/2>



Geben Sie die jeweilige Artikelnummer in das Suchfeld oben rechts auf der Webseite ein und gelangen Sie so direkt zum Produkt.

Unsere **Videos** finden Sie unter youtube.com/user/nassenheider/videos



Druckfehler und Änderungen vorbehalten.

Durch ständige Updates an bestehenden Maschinen können Abweichungen zwischen den Abbildungen im Katalog und der realen Optik der Maschinen bestehen.

Verbindliche Preise erhalten Sie gern mit einem schriftlichen Angebot.

Kontakt

NASSENHEIDER e.K.
LEIPZIGER STR. 33
01097 DRESDEN
DEUTSCHLAND

TELEFON + FAX

Büro	+49 351 89 66 91-00
Verkauf	+49 351 89 66 91-01
Technischer Support	+49 351 89 66 91-05
Fax	+49 351 89 66 91-99

WEB	www.nassenheider.com
E-MAIL	info@nassenheider.com
FACEBOOK	facebook.com/nassenheider