

FÜLLMASCHINE



fillgood

Füllen und Verzieren

multi-purpose technology

Equilibrio Fill Good ist die **professionelle Füllmaschine** für mittlere und große Schalen, Becher und kleine Gläser. Der Präzisionsgrad ist so hoch, dass selbst kleine Produktmengen (bis zu 15-20 g) für eine maximale Kontrolle gehandhabt werden können. Dank der austauschbaren Ausgießer kann er außerdem für Dekorationen verwendet werden, ähnlich wie ein Beutel.



GELATO



SORBET



GANACHES
UND CREMES



KONFITÜRE



AMERIKANISCHES ICE CREAM

Vorteile

- + Einfache und intuitive Bedienung
- + Maximaler Komfort und einfache Reinigung dank abnehmbarer Teile
- + Kleine Abmessungen
- + Leichte Positionierung
- + Vielseitig einsetzbar
- + Möglichkeit der Dosierung von Produkten mit festen Einschlüssen bis zu 5 mm

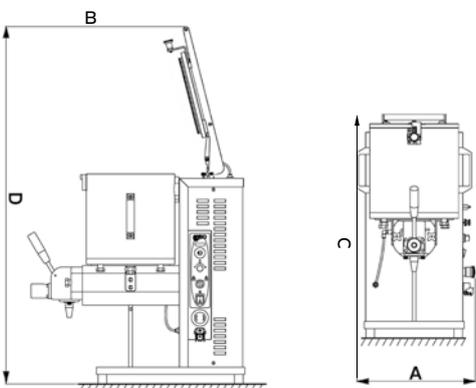
Eigenschaften

multi-purpose technology

- **Pneumatischer Schieber mit Kompressor**, der mit einem automatischen Rückgewinnungssystem ausgestattet ist, um sehr dichte oder zähflüssige Produkte zu verarbeiten. Hergestellt aus Kunststoff für einfache Handhabung.
- Leicht austauschbare **Ausgießer** für individuelles Befüllen.
- Fassungsvermögen des Zylinders: **14 Liter**.

Zwei Einstellmodi:

- **SCHNECKENGESCHWINDIGKEIT**, die eine volumetrische Verdrängung und keine Kompressionsverdrängung erzeugt, um die Konsistenz des Produkts bestmöglich zu erhalten.
- **LUFTDRUCK**: Ein einstellbarer Entlüfter ermöglicht die Kontrolle des Zylinderdrucks. Dadurch wird eine Trägheit des Ausflusses vermieden, was eine ausgezeichnete Dosierkontrolle und eine gleichbleibende Produktqualität gewährleistet.



Technische Daten

Absorption*	Volt	230/50/1
Volumen des Zylinders	Lt	14
Breite (A)	cm	42
Tiefe (B)	cm	76
Höhe (C)	cm	80
Deckelhöhe offen (D)	cm	127

*Auf Anfrage auch in 60 Hz erhältlich



Sehen Sie
sich das
Video an



GSG Service Srl mit Alleingesellschafter
Via della Tecnica, 5 - 36075
Montecchio Maggiore (VI) Italien
www.equilibrioapp.com | info@gsgservice.net