



# Maximize Der Rundläufer für Becher

Präzise Abfüllung  
Einfache Bedienung  
Schneller Wechsel von Becher und Produkt  
Bewährtes System



## FLÜSSIG

Milch, Orangensaft oder stichfestes Joghurt - dank der richtigen Düse werden flüssige Produkte präzise abgefüllt.

## PASTÖS

Von Joghurt über Frischkäse und von Marinade bis zu Speiseeis - pastöse Produkte werden volumetrisch befüllt.

## FEST

Mit einem auf das Produkt angepassten Abfüllkopf können auch Produkte wie Müesli, Gemüsewürfel oder Trockenfrüchte abgefüllt werden.





## QUALITÄT

- in der Schweiz entwickelt und produziert
- robuste Konstruktion
- intuitive Bedienung mit Touch-Display
- produktbezogene Geschwindigkeit des Drehtisches
- einfache Reinigung
- schneller Wechsel von Füllmenge und Bechergrosse

## FLEXIBILITÄT

- zusätzlicher Abfüllkopf für Fruchtunterlegung
- Dosierwaage für feste Stoffe
- Schnappdeckel oder Siegelrondellen
- Ink-Jet Drucker
- auf Ihre Becher angepasst
- wir setzen Ihre Wünsche um





## TECHNISCHE DATEN

Dosiervolumen	50ml bis 500ml pro Hub
Genauigkeit	2ml bei 500ml
Funktionen	Bechereinzug, Befüllen, Verschliessen, Datum drucken, Becherauswurf
Umstellen	die Bechergrosse ist mit wenigen Handgriffen umgestellt
Reinigung	produktberührende Teile können ohne Werkzeuge einfach zerlegt werden
Grösse	geringe Stellfläche, nur 700 x 700 x 1700mm (ohne Abnahmeteller)
Gewicht	150kg
Leistung	bis zu 1'500 Becher/h (bei 180ml gerührtem Jogurt)
Anschlüsse	240V, 50Hz; Druckluft 6bar, 200l/min
Ausführung	Chrom-Nickel-Stahl, Aluminium eloxiert, POM-C
Konformität	CE



Ihr Verkaufs- und Servicepartner vor Ort

[www.embaplan.ch](http://www.embaplan.ch)

EmbaPlan GmbH  
Neuhausmattweg 1  
CH-3512 Walkringen  
+41 31 552 08 00  
[info@embaplan.ch](mailto:info@embaplan.ch)

