

High-tech Machines for Food and Beverage Industry



Filling and Closing Division

Division de Remplissage et Fermeture

I t a l i a n T e c h n o l o g y



TopCan
FOOD ENGINEERING & PROJECTS



Rotary Piston Filler

Systèmes de remplissage

SPEED from 50 to 1.000 CPM - CADENCES de 50 à 1.000 CPM

Filling systems developed for glass, metal and plastic containers. The range of products treated, no matter if dense or semi dense or with solid parts, includes amongst the others; tomato concentrate, jams, mayonnaise, ketchup, sauces, paté, edible oils, creams, baby food, honey, yoghurt etc.

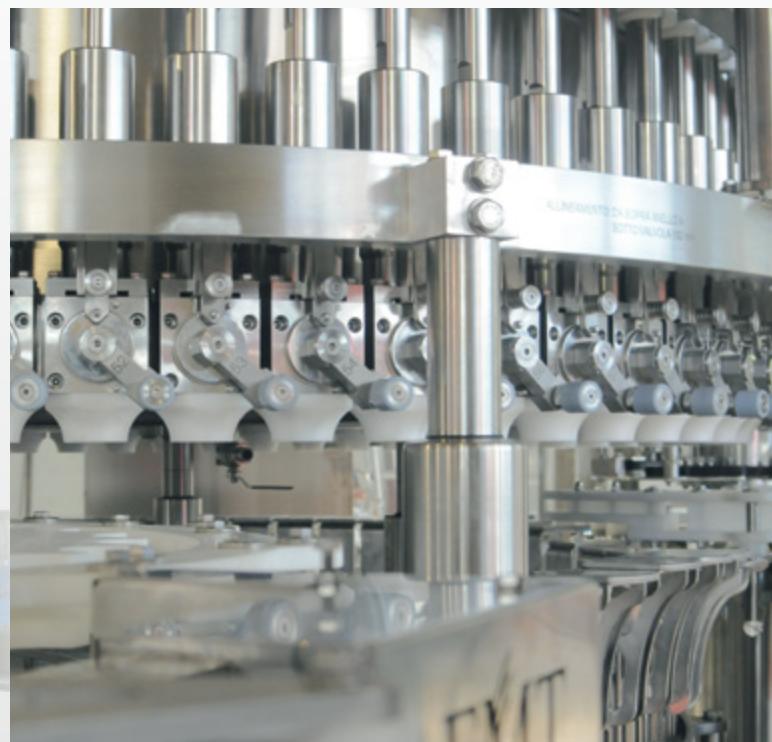
- Touch screen panel with simple and user friendly operator menu,
- Simple and fast format change operations,
- High precision and high level of cleaning,
- Formats: from 30 gr up to 5 kg.



Systèmes de remplissage de contenants en verre, métal ou plastique avec des produits liquides, semi-denses, pâteux, homogènes ou avec des morceaux (pièces, pulpes, fibres).

Nos remplisseuses peuvent remplir des produits tels que le concentré de tomate, les confitures, la mayonnaise, le ketchup, les sauces, les huiles alimentaires, les crèmes, les aliments pour bébés, le miel, le yaourt, etc.

- Interface opérateur avec écran tactile
- Changement de format simple et rapide
- Haut degré de précision et de nettoyage
- Volume de dosage : de 30 gr jusqu'à 5 kg



Rotary piston filler with plungers

Remplisseuse rotatives à pistons



Machine suitable for products having medium and big pieces inside. The special system with plunger permits the total discharge of the nozzles after the filling phase with no residual dripping. High precision in the dosing phase is always granted.

Pour remplir des produits avec des moyens et grands morceaux. Le système de remplissage par plongeurs garanti une vidange complète des buses après la phase de remplissage sans égouttage de produit et permettant une haute précision de dosage.

Piston filling and closing groups

Groupes de remplissage et fermeture



SPEED from 50 to 1.000 CPM - CADENCES de 50 à 1.000 CPM

Piston Filler with Seamer

Synchronized piston filling systems with seamers, for tin plate containers. These groups are particularly suitable for products such as tomato concentrate, sauces, paté, edible oils, cheese creams, condensed milk etc.

- Touch screen panel with simple and user friendly operator menu,
- Simple and fast format change operations,
- High precision and high level of cleaning,
- Formats: up to 5 kg.

Remplisseuse à piston avec Sertisseur

Systèmes synchronisés de remplissage volumétrique et sertissage de boîtes en métal. Adaptés pour remplir des produits tels que le concentré de tomate, les sauces, l'huile alimentaire, les crèmes de fromages, le lait concentré etc.

- Interface opérateur avec écran tactile
- Changement de format simple et rapide
- Haut degré de précision et de nettoyage
- Volume de dosage : jusqu'à 5 kg



SPEED from 50 to 600 CPM - CADENCES de 50 à 600 CPM

Piston Filler with Capping Machine

Synchronized piston filling systems with capping machines. These groups are suitable for dense or semi dense products as well as for products with solid parts inside. The range of products treated includes, amongst the others, tomato concentrate, jams, mayonnaise, ketchup, sauces, paté, edible oils, creams, baby food, honey, yoghurt etc.

- Touch screen panel with simple and user friendly operator menu,
- Simple and fast format change operations,
- High precision and high level of cleaning,
- Formats: up to 5 kg.

Remplisseuse à piston avec Capsuleuse

Systèmes synchronisés de remplissage volumétrique et capsulage de contenants en verre avec des produits semi-denses, pâteux ou avec des morceaux. Ces machines sont particulièrement adaptées pour remplir le concentré de tomate, les confitures, la mayonnaise, le ketchup, les sauces, l'huile alimentaire, les crèmes, les aliments pour bébés, le miel, les yaourts, etc.

- Interface operateur avec écran tactile
- Changement de format simple et rapide
- Haut degré de précision et de nettoyage
- Volume de dosage : jusqu'à 5 kg



Filling and Capping Monoblocks

Monoblocs de Remplissage et Fermeture



SPEED from 50 to 600 CPM - CADENCES de 50 à 600 CPM

FMT piston filler monoblocks are customized solutions designed to grant top production performances. Their mechanical nature as well as the materials and technical solutions adopted allow the filling and treatment of fluid, semi dense, and dense products in metal plate and glass containers. Products treated include amongst the others: tomato, honey, oil, yoghurt, milk etc.

The monoblocks can be configured in different versions:

- Blower and/or rinser,
- Filling machine,
- Container closure (cappers for the different solutions for PET or glass bottles).

On customer's request a special monoblock with "dynamic pressurization" configuration can be supplied. The machine is fully closed and filtered air is injected into it to avoid product contamination.

Sur demande il est possible d'avoir une exécution spéciale à « pressurisation dynamique » avec le monobloc complètement fermé et injection d'air filtré à l'intérieur pour éviter la contamination du produit.



Les monoblocs de remplissage volumétrique par pistons ont été étudiés pour atteindre de hautes performances : la technologie mécanique, les matériaux et les solutions techniques permettent le remplissage de produits fluides, semi-denses et pâteux tels que la tomate, l'huile, le yaourt, le lait etc.

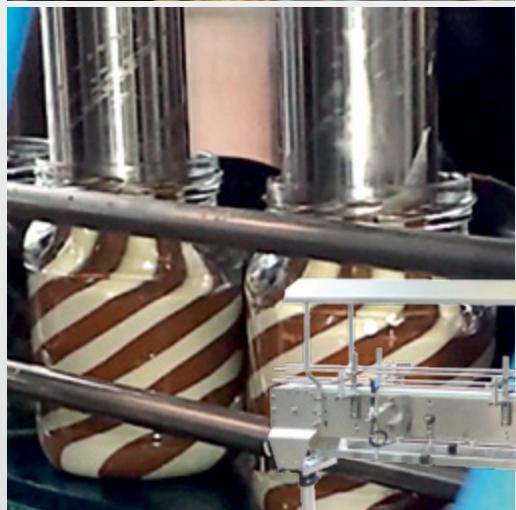
Le monobloc peut être configuré en différentes façons :

- Souffleuse et/ou rinceuse
- Remplisseuse
- Fermeture du contenant (bouchage/capsulage) pour des bouteilles en PET ou en verre



Inline Volumetric Fillers

Remplisseuses Volumétriques Lineaires



Vega 8T

SPEED from 20 to 150 CPM - CADENCES de 20 à 150 CPM

The machines are suitable to fill the liquid, pasty and dense products, which may also have the particles, pulp or fibers, into the metal, plastic and glass containers.

Processable products: tomato paste, jams, sauces, mayonnaise, ketchup, pâtées, edible oils, creams, baby food, honey, yoghurt etc.

- Touch screen panel with simple and user friendly operating menu;
- Fast and easy format changeover;
- High level of accuracy and cleanliness;
- The machine is suitable for automatic CIP washing (without disassembly of parts) using dummy bottles;
- The movements are operated by servomotor from the touch screen panel to maximize filling precision;
- Vega series are available in four versions: with 2, 4, 6 or 8 filling heads;
- The filling valves may be piston-system or flow-meter (mass or magnetic), depending on the product to be processed.

The machine might be equipped with the following accessories:

- “PLUNGER” system allowing high filling accuracy for products containing pieces;
- Bottom up filling system, operated by servomotor;
- Screw to feed and synchronize the containers, operated by servomotor;
- Spiral bi-color product filling system, operated by servomotor;
- Product temperature recording system in hopper.



Machines indiquées pour le remplissage de recipients en verre, en metal ou en plastique avec de produits denses ou semi-denses, pâteux, liquides, homogènes ou avec des morceaux, pulpes ou fibres. La gamme de produits pouvant être remplis comprend également: concentré de tomate, confitures, mayonnaise, ketchup, sauces, patés, huiles alimentaires, crèmes, baby-food, miel, yaourt etc.

- Interface opérateur avec écran tactile et menu de service simple et intuitif;
- Changement de format simple et rapide;
- Haut degré de précision et de propreté;
- Machine indiquée pour nettoyage par N.E.P. automatique (sans démontage des pièces), avec fausses-bouteilles;
- Contrôle des mouvements par servomoteurs gérés sur écran tactile pour une précision de dosage la plus élevée;
- La gamme VEGA est disponible en 4 versions: à 2, 4, 6 ou 8 têtes de remplissage;
- En fonction du produit à remplir, les vannes de dosage peuvent être à piston ou avec fluxmètres (massiques ou magnétiques);

Tous les modèles de la VEGA peuvent être équipés avec les accessoires suivants:

- Système « PLUNGER » permettant une haute précision de remplissage de produits avec morceaux;
- Système de remplissage par le fond avec servomoteur;
- Vis d'alimentation des recipients et de synchronisation avec servomoteur;
- Système de dosage en bi-couleur à spirale avec servomoteur;
- Dispositif d'enregistrement de la température du produit dans la trémie.



Vega 6T



Vibration linear Fillers

Remplisseuses linéaires à vibration



SPEED from 50 to 500 CPM - CADENCES de 50 à 500 CPM

Our vibrating linear fillers (series RVL) are suitable to fill glass and tin plate containers. The product range includes: vegetables, fruit and fruit such as cucumbers, onions, pickled vegetables, olives, artichokes, mushrooms etc.

These machines are extremely versatile and require no tool changes for the different formats productions.

- Extremely easy and fast adjustments for the different format changes,
- Extreme versatility with different kind of products,
- Simple cleaning procedures required,
- Accurate treatment of the product and extreme precision in the filling phase.



RVL 800

Les remplisseuses linéaires à vibration RVL sont indiquées pour le remplissage dans des contenants en verre ou en métal, de légumes et fruits tels que les cornichons, les oignons, les olives, les champignons, la salade de légumes, les artichauts etc.

Ces machines sont particulièrement flexibles et le changement du format se fait sans aucun outil.

- Réglage de changement format très facile
- Extrême flexibilité pour remplir divers types de produits
- Nettoyage simple et aisé
- Traitement respectueux des produits et extrême précision de remplissage

RVL 2000



RVL 2000

Version with bumper chain for containers conveying
Version avec tapis  tampons pour le convoyage des contenants

Telescopic Filling Group & Volumetric Filling

Groupes de Remplissage Télescopique et Dosage Volumétrique



SPEED from 50 to 500 CPM - CADENCES de 50 à 500 CPM

Our telescopic fillers are ideal for the filling of glass and tin plate containers. These machines are particularly suitable for the filling of solid, diced, sliced and granular products, such as mushrooms, maïs, peas, small vegetables, fruit salads, cherries etc.

- Simple and fast format change operations
- Extreme versatility with different kind of products,
- Simple cleaning procedures required,
- Accurate treatment of the product and extreme precision in the filling phase.



Les Remplisseuses Télescopiques sont indiquées pour remplir les contenants en verre ou en métal avec des produits solides en cubes, en rondelles, granuleux tels que : champignons, maïs, petits pois, légumes mignons, salade de fruits, cerises etc.

- Changement de format simple et rapide
- Extrême flexibilité pour remplir divers types de produits
- Nettoyage simple et aisé
- Traitement respectueux des produits et extrême précision de remplissage



Rotary Vacuum Fillers

**Remplisseuses jus
Rotatives Sous-vide**



SPEED from 50 to 1.000 CPM - CADENCES de 50 à 1.000 CPM

Vacuum filling systems of the preserving liquid with total air intake, into glass containers and cans.

Our equipment are particularly suitable for filling of the preserving liquid into the products such as peeled tomatoes, tomato pulps, fruits, vegetables, meat, tuna fish, pet food etc.

- Touch screen panel with simple and user friendly operator menu,
- Simple and fast format change operations,
- High precision and high level of cleaning,
- Formats: up to 5 kg.



Systèmes de remplissage des liquides de conservation dans des contenants en verre ou en métal par aspiration totale sous-vide.

Nos remplisseuses jus sont spécialement indiquées pour le remplissage de saumures, d'huile, de vinaigre, de sirops et sauces liquides pour des produits tels que les tomates pelées, la pulpe de tomate, les fruits, les légumes, la viande, le thon, les aliments pour animaux etc.

- Interface opérateur avec écran tactile
- Changement de format simple et rapide
- Haut degré de précision et de nettoyage
- Volume de dosage : jusqu'à 5 kg

Vacuum Fillers and Closing Groups

Groupes Remplissage Sous-vide et Fermeture

Synchronized versions available: with seamer (for tin plate containers) or with capping machine (for glass containers).

Ces Solutions sont disponibles synchronisées : Remplisseuse jus/sertisseur pour les boîtes en métal ou Remplisseuse jus/Capsuleuse pour les contenants en verre.



FMT company developed global solutions meant to automate the packaging process and systems. FMT is the best technological partner capable to engineer, realize and adapt its own products to the different requirements of the food and of the beverage markets.

FMT a développé des solutions globales pour l'automatisation des systèmes et des procès de conditionnement. FMT est un partenaire capable de réaliser ses produits aux diverses exigences du marché pour l'Industrie des conserves alimentaires et des boissons.



I t a l i a n T e c h n o l o g y

TopCan
FOOD ENGINEERING & PROJECTS

FMT
Food Machinery&Technology

FMT srl
Strada Cisa, 111 - 43045 Riccò (PARMA) Italy
Tel. +39 0525 404365 - Fax +39 0525 401449

Sales department
Via Luciano Lama, 12
43044 Lemignano di Collecchio (Parma) Italy
Tel. +39 0521 304305 - Fax +39 0521 304055

sales@fmt.it - [www\(fmt.it](http://www(fmt.it)