

# DAIRY



## Capping Options

- Screw cap
- Oriented press-on
- Roll-On Pilfer Proof (ROPP)
- Flip-top
- Dip tubes
- Pump dispensers
- Spray triggers (patented non-slip torqueing heads)
- Shrink capsule
- Crimped aerosol valve
- Welded foil



## Machine Capabilities

### Operating Ranges:

- 40g - 25kg (1 ounce - 45 lbs.)
- Rigid containers in glass, PET, HDPE, PP, tin plate, aluminum, etc.
- Neck or base reference height
- 3.000 - 60.000 BPH output
- 4 - 80 filling heads
- 2 - 40 capping heads
- 94 - 565 mm (3,7 - 22 inches) pitch
- 1 - 300.000 cPs viscosity
- Gravity or high-pressure volumetric feed

### Product Features:

- Low acid / high acid foods
- Pasteurized / sterile
- Cold chain / shelf stable distribution
- Hot fill
- Small particulates
- Low / high foaming liquid
- Hygiene levels:
  - CIP washable
  - Rinse and fill
  - Active sanitization
  - Fully aseptic

## Filling Valve Specifications

### Plunger Valves

- Drip-proof
- Splash-free
- No strings
- No tails
- Foam retarding
- Shoulder fill / even surface
- Oxygen abatement (patented)

### Valvole a pistone

- Nessun gocciolamento
- Nessuno schizzo
- Nessun filo
- Nessuna coda
- Ritardante di schiuma
- Riempimento fino spalla bottiglia / in superficie
- Abbattimento dell'ossigeno (brevettato)

### Válvulas de pistón

- No gotea
- Sin salpicaduras
- Sin hilos
- Sin colas
- Retardante de espuma
- Llenado de hombros / superficie uniforme
- Abatimiento del oxígeno (patentado)

### Vannes à plongeur

- Pas de gouttes
- Pas d'éclaboussures
- Pas de cordes
- Pas de queues
- Retardatrice de mousse
- Remplissage jusqu'à l'épaule bouteille / la surface
- Suppression de l'oxygène (brevetée)

### Functions

### Actuators

### Separators



**WEIGHTPACK**  
Performance *first*

**WEIGHTPACK S.R.L.**  
Strada Bardelletta 10/B,  
46044 Goito (MN), Italy  
tel.+39 0376 689255  
fax +39 0376 689427  
info@weightpack.com

**WEIGHTPACK, INC.**  
3490 Anderson Hwy  
Powhatan, VA 23139 USA  
tel. +1 (804) 598-4512  
fax +1 (804) 598-7130  
infousa@weightpack.com

**WEIGHTPACK BEIJING**  
Jia 21-1, Shuanghe Beili  
102600, Daxing, Beijing, China  
tel. +86 10 69295760  
fax +86 10 60232492  
info@weightpack.cn

## Dairy Products

Healthy heart, muscles, and bones. From the time we are brought into the world milk and its myriad fresh, fermented, and aged creations are lifelong companions contributing to a long and active life. The complex process of keeping our sensitive foods safe from the cow to the consumer requires layers of hygiene control throughout their preparation and distribution. Highly developed food safety techniques ensure the consumer always receives wholesome and satisfying food, no matter the supply chain length.

Corazón, músculos y huesos sanos. Desde el momento en que llegamos al mundo, la leche y sus innumerables derivados frescos y fermentados son compañeros de por vida, que contribuyen a una vida larga y activa. El complejo proceso de mantener seguros nuestros alimentos sensibles desde la vaca hasta el consumidor requiere niveles de control de higiene durante su preparación y distribución. Las técnicas de seguridad alimentaria desarrolladas garantizan que el consumidor siempre reciba un alimento saludable y satisfactorio, sin importar la durada de la cadena de suministro.

Cuore, muscoli e ossa sani. Dal momento in cui veniamo al mondo, il latte e la sua miriade di creazioni fresche, fermentate e stagionate contribuiscono a una vita lunga e attiva. Il complesso processo per mantenere sicuri i nostri alimenti sensibili, dalla mucca al consumatore, richiede numerosi controlli igienici durante la preparazione e distribuzione. Le tecniche di sicurezza alimentare sviluppate garantiscono che il consumatore riceva sempre un alimento sano e soddisfacente, indipendentemente dalla lunghezza della catena di approvvigionamento.

Un cœur, des muscles et des os en bonne santé. Dès que nous venons au monde, le lait et ses créations fraîches, fermentées et vieillies contribuent à une vie longue et active. Le processus complexe de préservation de la sécurité de nos aliments, de la vache au consommateur, exige de nombreux contrôles d'hygiène pendant la préparation et la distribution. Les techniques hautement développées en matière de sécurité alimentaire garantissent que le consommateur reçoit toujours une nourriture saine et satisfaisante, quelle que soit la longueur de la chaîne d'approvisionnement.

## Performance First: Net Weight Filling Technology

- Scale reset on every cycle: constant dosing precision
- Tare weight control of empty containers
- Fully independent filling stations
- Auto-learning: respect of the established tolerances
- Washdown and sanitized load cells

- Reset della bilancia ad ogni ciclo: precisione di dosaggio costante
  - Controllo della tara dei contenitori vuoti
  - Stazioni di riempimento completamente indipendenti
  - Autoapprendimento: rispetto delle tolleranze stabili
  - Celle di carico lavabili e sanificabili
- 
- Reinicio de las básculas en cada ciclo: precisión de dosificación constante
  - Control del peso de los envases vacíos
  - Estaciones de llenado independientes
  - Autoaprendizaje: respeto de las tolerancias establecidas
  - Celdas de carga lavables e higienizables



### Bottle and cap sanitizing

- Clean water rinse
- Blown ionized air
- Ozonated water
- Condensed hydrogen peroxide
- Wet peracetic acid sterilization
- Sterile water rinse

### Sanificazione di bottiglie e tappi

- Risciacquo con acqua pulita
- Aria ionizzata soffiata
- Acqua ozonizzata
- Perossido di idrogeno condensato
- Sterilizzazione con acido peracetico bagnato
- Risciacquo con acqua sterile



### CIP/SIP - Cleaning and sanitization in place

- Automated sanitizer dosing
- Process logging
- High flow rate recirculation
- Superheated water sanitizing

### NEP/SEP - Nettoyage et désinfection en place

- Dosage automatique du désinfectant
- Contrôle et enregistrement du cycle de lavage
- Recirculation à haut débit
- Stérilisation à eau surchauffée



### Hygienic enclosures

- Highly sanitized work environment
- Special internal mirror finishing for efficient cleaning and draining
- External HEPA air control system

### Cabinas higiénicas

- Ambiente de trabajo altamente higienizado
- Acabado especial de espejo interno para una limpieza y drenaje eficientes
- Sistema de control de aire HEPA externo

### Protezioni igieniche

- Ambiente di lavoro altamente igienizzato
- Speciale finitura interna a specchio per una pulizia e uno scarico efficienti
- Sistema di controllo dell'aria HEPA esterno

### Enceintes hygiéniques

- Environnement de travail hautement aseptisé
- Finition interne spéciale en miroir pour un nettoyage et une vidange efficaces
- Système de contrôle de l'air HEPA externe



### Auxiliary skids

- Additional machine modules available for container and closure cleaning and sanitizing
- Available for automatic filler cleaning and sanitizing in place

### Unidades auxiliares

- Módulos de máquina adicionales disponibles para la limpieza y desinfección de envases y tapas
- Disponible para la limpieza y desinfección automática de la llenadora

### CIP/SIP - Pulizia e sanificazione in loco

- Dosaggio automatico del sanificante
- Monitoraggio e registrazione ciclo di lavaggio
- Ricircolo ad alta portata
- Sterilizzazione termica con acqua

