SERVO-
POWER



LEONHARDT
DOSING EQUIPMENT FOR THE FOOD INDUSTRY

1904 + 2026

Mehr als 120 Jahre Erfahrung und Innovation

Wir danken allen, die LEONHARDT in dieser Zeit begleitet und geprägt haben.

Mit dieser langjährigen Expertise präsentieren wir Ihnen die neue Baureihe GTs – eine perfekte Verbindung aus zukunftsweisender Technologie und bewährter Erfahrung in der industriellen Nahrungsmittelherstellung.

Für Ihren Erfolg auf der ganzen Linie.

Inhalt

Technologie und Qualität in der Dosiertechnik ..... 4 - 5

GTs ..... 6 - 7

AG ..... 8 - 9

SD ..... 10 - 11

SD-E ..... 12 - 13

SD-M ..... 14 - 15

Dosierlinien ..... 16 - 17

LD ..... 18 - 19













Maßgeschneiderte Lösungen

LEONHARDT geht seit 1904 schnell, flexibel und zuverlässig auf die Bedürfnisse seiner Kunden ein und nutzt „Rapid Engineering“ in Bestform. Design, Konstruktion und Herstellung der Maschinen erfolgen heute auf Grundlage eines modernen, vernetzten Manufaktur-Systems – für intelligente Lösungen „on demand“ für Sie.

Schonende Abfüllung von Feinkost und Ready Meal

Ein entscheidendes Merkmal moderner Dosiermaschinen ist die schonende Verarbeitung der Nahrungsmittel. Hier sind besonders innovative Lösungen gefragt, um die Konsistenz und Optik des jeweiligen Füllguts zu erhalten. Die fundierte Expertise und das umfassende Know-how von LEONHARDT bilden die Basis für ansprechende Ergebnisse in der Verpackung.

Hochwertig und robust

Dosiermaschinen von LEONHARDT zeichnen sich durch einen besonders guten Ruf aus: Sie sind hochwertig verarbeitet, äußerst robust konstruiert und in jeder Hinsicht zuverlässig. Kein Wunder, dass sie bei ihren zahlreichen Anwendern über viele Jahre hinweg im Einsatz sind.

Der professionelle Service und die schnelle Versorgung mit Ersatzteilen durch LEONHARDT sichern zudem die ständige Einsatzbereitschaft – das ist Werterhalt im besten Sinne.

GTs

Mit Servo-Power in die Zukunft

Den Verbrauch von Druckluft als teures Betriebsmittel massiv zu senken, war eines der Entwicklungsziele der neuen **GTs**. Das Ergebnis: bis zu **90 % Druckluftreduktion*** – Takt für Takt mehrere tausend Euro Einsparung pro Maschine und Jahr.

Die **GTs** mit 1 – 16 Dosierstellen ist kompakt, wendig und erfüllt höchste Anforderungen an Produktschonung, Dosiergenauigkeit und Hygiene. Konsequentes Clean Design, ein modularer, robuster Aufbau und das neue HMI 15“ für echte Interaktion stehen für zukunftsorientierte Technologie und langjährige LEONHARDT-Expertise.

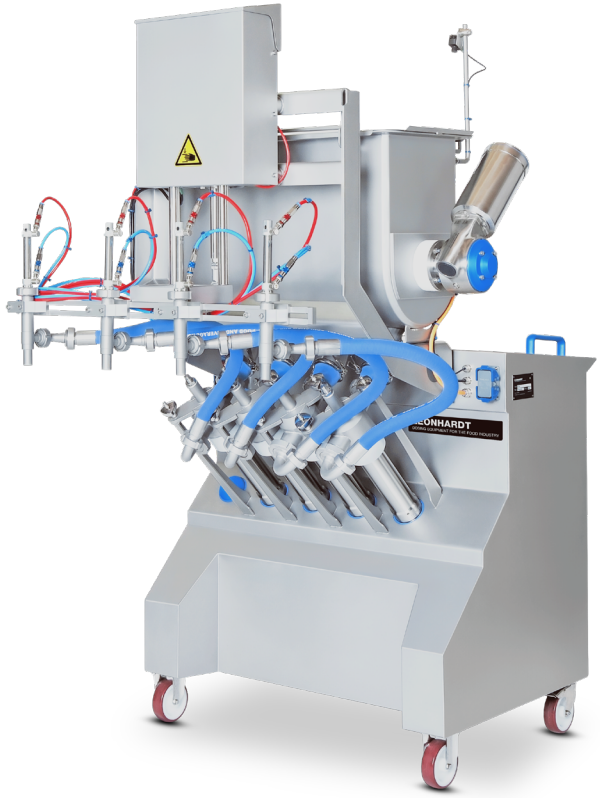
Im Dosierbereich von 10 bis 1.960 ccm werden Suppen, Saucen und Dressings, Menükomponenten wie Eintopfgerichte, Kartoffelpüree, Gemüsemischungen oder Gulasch, empfindliche Feinkostsalate sowie Süßspeisen wie Konfitüren, Puddings oder Fruchtgrützen präzise abgefüllt.

Mit SERVO-POWER und der benutzerfreundlichen Bedienoberfläche lassen sich alle relevanten Parameter optimal auf die Eigenschaften der Füllgüter und der verbundenen Anlagen einstellen und abspeichern.

Diese Flexibilität zahlt sich schnell aus – insbesondere im Zusammenspiel mit Tray-Linien, Tiefziehanlagen, Fördersystemen für Glas, Dosen oder Eimer sowie bei der Integration in Fabriksteuerungen (Industrie 4.0).

Es gibt viele gute Gründe, die **GTs** von LEONHARDT einzusetzen - entdecken Sie Ihre!

*Basis: pneumatische Kolbenpumpen für pastöse Füllgüter



AG

Der robuste Allrounder

Durch optimiertes Bauteildesign und große Durchgangsquerschnitte ist die Baureihe **AG** auch für besonders empfindliche Füllgüter bestens geeignet. Weite Dosierbereiche von 10 bis 6.600 ccm pro Takt, ein breites Leistungsspektrum von 1 – 16 Dosierstellen und optional der große Vorratsbehälter mit 250 L Inhalt zur schnellen Beladung über Hebe-Kipp-Lifter ermöglichen eine Dosiermaschine, die perfekt auf Ihre individuellen Bedürfnisse abgestimmt ist.

Für homogen gebundene Füllgüter wie Saucen, Suppen, Eintöpfe, Gemüsemischungen, Gulasch, Kartoffelpüree, Feinkostsalate und viele weitere Rezepturen ist die **AG** die erste Wahl. Für bedingt pumpfähige Füllgüter, z. B. Krautsalate, Rotkohl, Blattspinat oder Rote Bete in Streifen/Scheiben, bietet die Variante **AG-S** als etablierte Lösung beste Dienste bei der Befüllung von Bechern, Trays, Tiefzieh-formaten, Gläsern oder Dosen.

Die **AG** steht mit ihren dynamischen Servo-Dosierkolben und dem innovativen HMI 15“ für einfache Handhabung und ist ein robuster Allrounder für anspruchsvolle Anwendungen in der industriellen Nahrungsmittelproduktion.



SD

Pasta & Co mit Bravour in die Packung

Die Modellreihe **SD** wurde speziell für Rezepturen mit geringem Flüssigkeitsanteil entwickelt, die bisher nur manuell oder mit hohem Kostenaufwand semi-optimal (z. B. Mehrkopfwaagen) abgefüllt werden konnten.

Für Feinkost und Ready Meal sind Komponenten wie gekochte Nudel- oder Reisgerichte – z. B. Spaghetti, Spätzle, Asia-Nudeln oder Reispfannen –, Rohkostsalate mit empfindlichen Bestandteilen wie Feta-Würfel oder Tomaten, Pasta-Salate, Gemüse-, Fleisch- oder Pilzmischungen, Obstsalate und viele vergleichbare Konsistenzen ohne Saucenbindung grundlegend. Hier ist eine schonende und exakte Abfüllung gefragt.

Die **SD** löst diese Herausforderung mit Bravour und bewährt sich seit Markteinführung täglich bei ihren zahlreichen Anwendern. Ein Kernstück zum Erfolg ist das integrierte Vakuumsystem, das höchsten Ansprüchen an Hygiene und Handhabung entspricht.

Mit abgestuften Leistungs- und Einsatzvarianten der **SD** ist die Anbindung an Tray-Linien, Tiefziehanlagen und weitere Verpackungssysteme im Bereich von 20 bis 120 Füllungen pro Minute problemlos möglich.



SD-E

Universell und platzsparend

Für viele Rezepturen ist die **SD** mit dem bewährten Vorratsbehälter mit 250 L Inhalt und schonend arbeitenden Austragsschnecken erste Wahl. Die Beschickung erfolgt hier einfach und zeitsparend über Hebe-Kipp-Lifter und genormte Muldenwagen.

Für besonders sensible Komponenten – wie gekochte Spaghetti, Linguine, Spätzle-Nudeln, druckempfindliche Gemüsesalate, Seegras oder Kimchi – steht die Version SD-E mit mobilem Beschickungssteigband anstelle des 250-L-Vorratsbehälters bereit.

Zur einfachen und hygienischen Reinigung wird das mobile Beschickungssteigband in die Horizontale geschwenkt und der Bandgurt mit wenigen Handgriffen aus- und wieder eingebaut. Auch bei beengten Platzverhältnissen oder niedrigen Deckenhöhen ist die Version **SD-E** die perfekte Lösung.

Sie wollen für besonders viele Einsatzmöglichkeiten beide Optionen kombinieren? Kein Problem: der 250-L-Vorratsbehälter mit Austragsschnecken und das Beschickungssteigband lassen sich wechselweise mit ein und derselben **SD** einsetzen – für eine große Bandbreite an Produkten und schnelle Rezepturwechsel.



SD-M

Flexibel, wendig und sofort startklar

Mit der steigenden Vielfalt zu liefernder Rezepturen verkleinern sich häufig die Chargengrößen. Anstelle großer Tonnagen eines Produkts werden zunehmend Varianten, Nischenprodukte und Spezialitäten verlangt.

Hier sind neben einfachster Handhabung und hoher Füllgutschonung besonders schnelle Produktwechsel gefragt. Die verschärften Anforderungen im Zusammenhang mit Allergenen, vegetarischen und veganen Inhaltsstoffen sowie möglichen Kontaminationen verlangen besonders bei häufigem Chargenwechsel eine schnelle und effektive Reinigbarkeit der eingesetzten Dosiermaschine.

Die Version **SD-M** erfüllt diese Anforderungen mit Bravour. Für eine ergonomische Arbeitshöhe der Bedienperson sorgt das integrierte Podest mit Stufen. Das variable Dosiersystem und die integrierte Vakuumerzeugung haben sich für empfindliche und nicht pumpfähige Nahrungsmittel bestens bewährt.

Die **SD-M** ermöglicht die präzise und schonende Abfüllung von Pasta- und Reisgerichten, Asia-Nudeln, Gemüse- und Pasta-Salaten, Feinkostsalaten, Rohkost, Couscous und vielen weiteren Rezepturen.

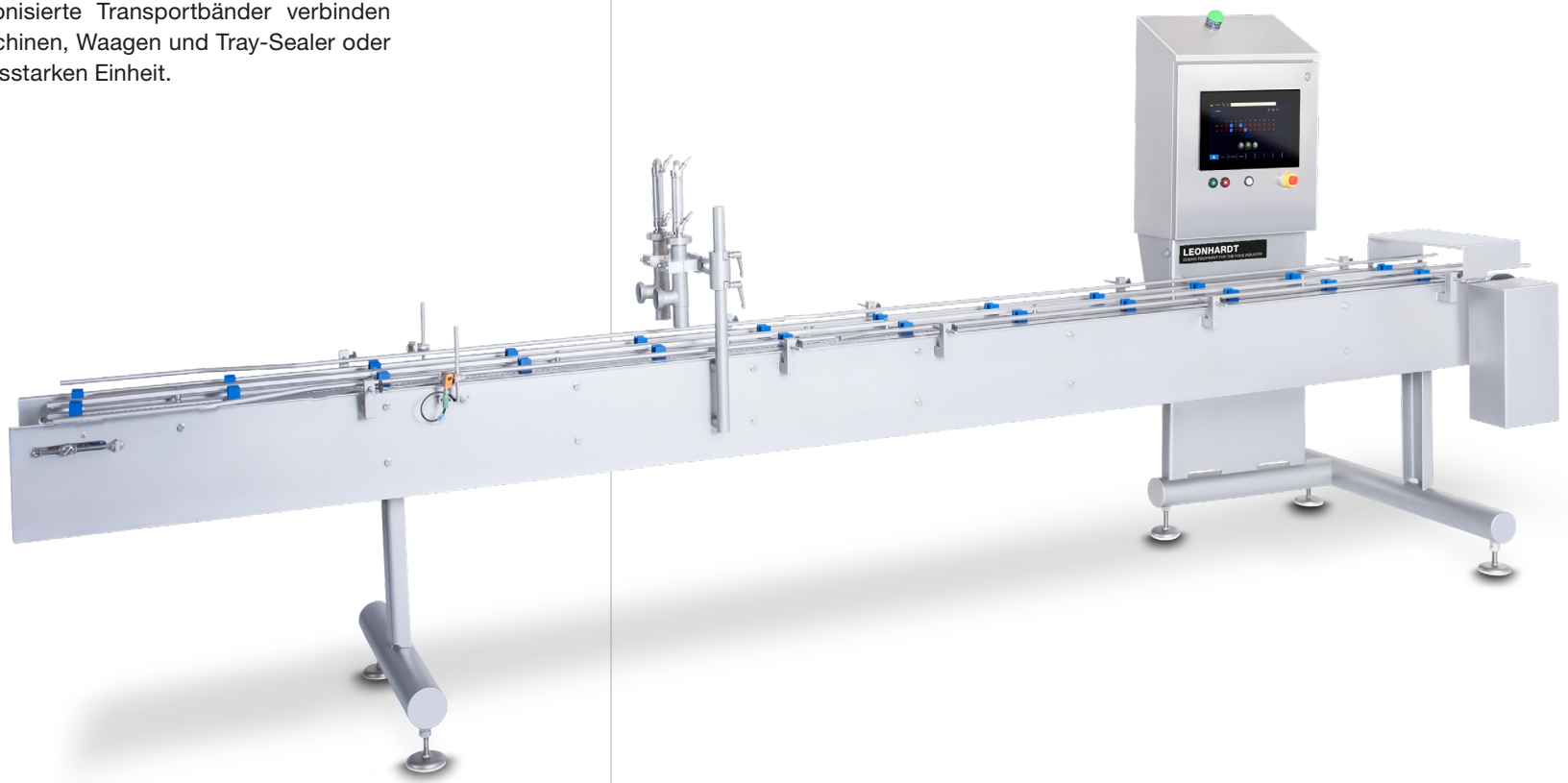


DOSIERLINIEN

Im Takt für Ihren Erfolg

Komplette **Dosierlinien** von LEONHARDT bieten echten Mehrwert. Intelligente Steuerungen mit integrierten Waagen zur Tendenz- und Zielgewichtsdosierung, Schnittstellen für variable Abfüllpositionen sowie die Anbindung an zentrale Leitstellen (Industrie 4.0) bringen alle Rezepturen zuverlässig auf die richtige Spur.

Die erfolgreiche Herstellung von Ready Meals oder komplexen Salaten aus mehreren Komponenten erfordert erfordert perfekt aufeinander abgestimmte Module. Synchronisierte Transportbänder verbinden Packungsabstapler, Dosiermaschinen, Waagen und Tray-Sealer oder Deckelaufleger zu einer leistungsstarken Einheit.



LD

Lake und Öl exakt dosieren

Die **LD** mit 1 – 24 Füllstellen ist einfach in der Handhabung und clever im Detail.

Für dünnflüssige Medien wie Essig- oder Salzlake, Öl, Wasser und Brühe sind Dosiermaschinen auf Pumpenbasis systembedingt oft zu aufwendig. Besonders bei großen Tiefziehformaten und hohen Taktzahlen sind kostengünstige und zuverlässige Lösungen gefragt.

Die Baureihe **LD** basiert auf gravimetrischer Zeitsteuerung und ist auf bis zu 24 Füllstellen skalierbar. Individuell für das Tiefziehformat oder Packungsraster konfigurierte Dosierbehälter lassen sich mit wenigen Handgriffen für schnelle Formatwechsel austauschen.

Mit auf das Medium optimierten Füllköpfen und den Optionen beheizbarem Vorratsbehälter, Rührwerk, Niveauüberwachung sowie magnetisch-induktive Durchflussmessung ist die **LD** für zahlreiche Anwendungen ausgelegt.

Umfangreiche Schnittstellen zu Tray-Linien, Tiefziehmaschinen, übergeordneten Steuerungen und Waagen (Funktion *Zielgewichts-dosierung*) und die intuitive Bedienoberfläche auf dem HMI 15" stellen schnell den richtigen Kontakt zu diesem dynamischen Teamplayer her.



SERVO-
POWER



1904 2026

MASCHINENFABRIK LEONHARDT GMBH

Darmstädter Straße 64
D-63303 Dreieich

Telefon +49 (0) 61 03 / 37 21 90

sales@maleo.de
www.maleo.de