



DOSIERVENTIL DV 85-1

FLEXIBLES DOSIEREN FLÜSSIGER
BIS PASTÖSER PRODUKTMASSEN



Flüssig bis pastöse Produktmassen und Produktmassen mit stückigen Einlagen: Fleisch- und Wurstwaren, Feinkost, Bäckerei- und Konditorei-Produkte, vegetarisch/vegane Produkte, Molkereiprodukte, Süßwaren, Fisch, Tiernahrung und andere.

Das Dosierventil DV 85-1 ist in Verbindung mit einem Handtmann Vakuumfüller zum grammgenauen Dosieren von unterschiedlichen Produktmassen geeignet. Die flexible Handhabung des Dosierventils bietet das saubere Dosieren in verschiedenartige Behältnisse, wie Becher, Gläser, Schalen und Tiefziehverpackungen oder die Dosierung von Toppings. Erhebliche Vorteile im Bereich Gastro und Foodservice bietet die Möglichkeit bis zu 90° C heiße Produktmassen dosieren zu können.

IHRE VORTEILE

- Hohe Flexibilität durch die Auswahl von zwei Auslassvarianten für pastöse und flüssige Produktmassen
- Optimales Handling durch Laufrollen, zweiteiligen Schlauch und ergonomisches Design am Griffstück
- Deutliche Kostenreduzierung durch grammgenaue Portionierung aller Produktmassen
- Flexible Dosierlösung für unterschiedlichste Behälterformate
- Erstklassige, appetitliche Produktqualität durch schonendes Portionier- und Dosierprinzip
- Exzellente Hygienebedingungen und stets sicheres Arbeiten in allen Ausführungen

FLEXIBLES MANUELLES DOSIEREN

Dosieren verschiedener Produktmassen und Produktausformungen

Dosieren und Abteilen unterschiedlicher Produktmassen, von dünnflüssig bis pastös und Produkten mit stückigen Einlagen. Heißabfüllungen bis zu 90 Grad Celsius und unterschiedliche Auslassvarianten erweitern den Produkt- und Produktionsspielraum zusätzlich. Es lassen sich Portionsgrößen von 5 - 200.000 g optimal dosieren. Die direkt am Dosierventil einfach regelbare Ausstoßgeschwindigkeit sorgt hierbei immer für eine exzellente und ansprechende Produktpräsentation.

Grammgenaues und schonendes Dosieren

Eine dauerhaft grammgenaue Portioniergenauigkeit ist bei allen Produktmassen durch das exakte Fördersystem des Handtmann Vakuumfüllers gewährleistet. Dieses schonende Förderprinzip mit optimaler Produktschonung erzeugt eine reproduzierbare, erstklassige Produktoptik und -qualität.

Sicheres, ergonomisches und hygienisches Dosieren

Die einfache Bedienung und der ergonomische Aufbau des Dosierventils mit individuell einstellbarer Arbeitshöhe sorgt für ermüdungsfreies Arbeiten. Zugleich ist es das einzige manuell bedienbare Dosierventil auf dem Markt mit dem ein CE-konformes, sicheres Arbeiten - mit und ohne Verwendung von Loch- oder Sterntüllen - stets garantiert ist. Auch für hygienische Sicherheit ist durch die komplette Ausführung des Dosierventils in Edelstahl und detektierbarem Kunststoff gesorgt.



LEISTUNGSDATEN

- Temperatur Füllgut bis 90 °C
- Auslassdurchmesser mit Ausstoßkolben 22 mm
- Auslassdurchmesser mit Stempel 8 mm
- Fülldruck bis 25 bar
- Portionsgröße 3 – 1.000 g
- Lochtüllen in Ø 4, 5, 7, 9, 11, 13 mm
- Sterntüllen in Ø 4, 5, 7, 9, 11, 13 mm

PRODUKTBEISPIELE

- Dips und Aufstriche
- Suppen und Soßen
- Feinkostsalate
- Desserts
- Toppings
- Rührmassen und Mürbteig
- Pastöse Tiernahrungsprodukte

