



## ДОЗИРУЮЩИЙ ВЕНТИЛЬ DV 85-1

ГИБКОЕ ДОЗИРОВАНИЕ ЛЮБЫХ МАСС ПРОДУКТОВ:  
ОТ ЖИДКИХ ДО ПАСТООБРАЗНЫХ



Жидкие и пастообразные массы продуктов, а также массы продуктов с твердыми включениями: мясные и колбасные изделия, деликатесные продукты, хлебобулочные и кондитерские изделия, вегетарианские/веганские продукты, молочные продукты, сладости, рыба, корм для животных и т. д.

Дозирующий вентиль DV 85-1 с вакуумным наполнителем Handtmann подходит для дозировки различных масс продуктов с точностью до грамма. Гибкое использование дозирующего вентиля обеспечивает чистое дозирование в различные емкости, такие как стаканчики, стаканы, лотки и упаковки глубокой вытяжки, или дозирование топпингов. Возможность дозирования масс продуктов, нагретых до 90 °С, обеспечивает значительные преимущества для сферы гастрономии и общепита.

### ВАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Высокая гибкость благодаря возможности выбора двух вариантов выпуска для пастообразных и жидких масс продукта
- Оптимальное удобство в эксплуатации благодаря использованию ходовых роликов, двухсегментного шланга и эргономичного дизайна рукоятки
- Значительное сокращение затрат благодаря порционированию любых масс продуктов с точностью до грамма
- Гибкое дозирование для самых различных форм емкостей
- Первостепенное качество аппетитных продуктов благодаря бережному порционированию и дозированию
- Безупречное соблюдение требований гигиены и неизменная надежность работы в любых исполнениях

### ГИБКОЕ РУЧНОЕ ДОЗИРОВАНИЕ

#### Дозирование различных масс и форм продуктов

Гибкое дозирование и разделение различных масс продуктов: от жидкотекучей до пастообразной, а также продуктов с твердыми включениями. Возможность горячего заполнения при температуре до 90 градусов Цельсия и различные варианты выпуска дополнительно расширяют спектр продуктов и производственных процессов. Вентиль применяется для оптимального дозирования порций размером 5–200000 г. При этом простое регулирование скорости выпуска непосредственно на дозирующем вентиле обеспечивает неизменно привлекательный внешний вид продуктов.

#### Бережное дозирование с точностью до грамма

Точная система подачи вакуумного наполнителя Handtmann гарантирует постоянную точность порционирования любых масс продуктов до грамма. Этот бережный принцип подачи с оптимальной щадящей обработкой продуктов является залогом воспроизводимого первоклассного внешнего вида и качества продуктов.

#### Надежное, эргономичное и гигиенически чистое дозирование

Простота обслуживания и эргономичная конструкция дозирующего вентиля с индивидуальным регулированием рабочей высоты позволит вам работать без малейших затруднений. Кроме того, это единственный вентиль для ручного дозирования на рынке, всегда гарантирующий надежное выполнение работ в соответствии со стандартами CE – с применением цевок с обычными отверстиями и отверстиями в форме звездочки или без такового. Цельное исполнение дозирующего вентиля из высококачественной стали и детектируемого пластика также обеспечивает предельную гигиеничность.



## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Температура наполняемой массы до 90 °С
- Выпускной диаметр с эжектором 22 мм
- Выпускной диаметр с плунжером 8 мм
- Давление наполнения до 25 бар
- Вес порции от 3 до 1 000 г
- Цевки с обычными отверстиями Ø 4, 5, 7, 9, 11, 13 мм
- Цевки с отверстиями в форме звездочки Ø 4, 5, 7, 9, 11, 13 мм

## ПРИМЕРЫ ПРОДУКТОВ

- Дипы и бутербродные массы для намазывания
- Супы и соусы
- Деликатесные салаты
- Десерты
- Топпинги
- Сдобные массы и песочное тесто
- Пастообразные кормы для животных

