



DOSIERSTATION DS 551

für mehrbahniges und grammgenaues Dosieren
vielfältiger Füllmassen

VORTEILE

- **Effiziente und wirtschaftliche Produktion** durch hohe Dosierleistung
- **Sehr große Flexibilität** durch Dosierung verschiedenster Füllmassen
- **Reduzierung von Give-away** durch grammgenaue Portionierung
- **Einsparpotenzial** durch exakte Gewichte per Bahn und pro Portion
- **Qualitätsvorteile bei Füllungen** mit hoher Dichte durch Vakuumfülltechnologie
- **Steigerung der Rentabilität** durch deutliches Einsparpotenzial bei teuren Massen
- **Einsparung von Reinigungszeiten** durch vollständige Nassreinigungsmöglichkeit
- **Erfüllung höchster Hygienestandards** durch Hygienic Design auf höchstem Niveau

Handtmann bietet Mittel- und Industriebetrieben, die Teigbandlinien im Einsatz haben und gefüllte Produkte herstellen eine neue wirtschaftliche Lösung: gewichtsgenaue Dosierung von Füllungen auf Teigbandlinien mit einer Dosierstation.

Die Handtmann Dosierstation ist die perfekte Lösung zur gewichtsgenaue Dosierung von Füllmassen. Sie besteht aus einer Portioniermaschine (VF 600 B) und einem servo-angetriebenen Füllstromteiler und Ventilen. Über die Dosierstation können stark pastöse, grobstückige und sehr weiche Füllungen gewichtsgenau dosiert werden. Produktbeispiele sind Plunder, Croissants und Blätterteiggebäcke, Ethnic-Food und Snackgebäcke mit verschiedensten Füllungen. Individuelle Anpassungsmöglichkeiten der Systemtechnik an die jeweiligen betrieblichen Gegebenheiten lassen eine unkomplizierte Projektrealisierung zu.

LEISTUNGSDATEN UND TECHNISCHE DATEN

- Hohe Produktionsleistung bis 40 Takte/min.
(abhängig von Portionsgröße und Konsistenz des Füllproduktes)
- Füllmethoden: Füllpunkte, Streifen und kontinuierlich
- Fahrbares Edelstahlgestell
- Servo-angetriebener Füllstromteiler inklusive Schläuchen
- Kolbenventile (19 mm, 28.5 mm, 38 mm Ø)
- Anpassbarkeit an alle gängigen Teigbandbreiten

Optionales Zubehör für Produktvielfalt

- Ventilzahl: Größer 8 Ventile auf Anfrage



- ← 1: kontinuierliches Dosieren
- ← 2: mehrbahniges Dosieren in Behältnisse
- ← 3: Servo-angetriebener Füllstromteiler



ANWENDUNGSMÖGLICHKEITEN

- Dosierung von Feinbackfüllungen auf Teigbänder
z.B. Vanillekrem, Nuss- Frucht- und Mohnfüllungen
- Dosierung von grobstückigen Gemüsefüllungen auf Teigbänder
- Dosierung von fleischhaltigen (hochviskosen) Füllungen auf Teigbänder
z.B. für Teigtaschen, Pelmeni, Worstenbroodjes
- Dosierung von grobstückigen Fruchtfüllungen
z.B. Apfelfüllung auf Blätterteig portioniert
- Dosierung von pastös-stückigen Füllungen
z.B. Sausage Rolls, Pasties, Filled Slices, Pies, Patties