



## DOSIERSTATION DS 551

Mehrbahniges Dosieren vielfältiger Füllmassen

### VORTEILE

- **Systemlösung aus Portioniermaschine (VF) mit Dosierstation DS 551**
- **Äußerst gewichtsgenaue Dosierung von Füllmassen**
- **Variable Dosiermethoden, wie Dosierpunkte, Streifen oder kontinuierlich**
- **Modular aufgebaut mit servo-angetriebenem Füllstromteiler wahlweise mit Ventilen oder Düsen**
- **Dosierung von stark pastösen, grob-stückigen, hochviskosen (festen) oder sehr weichen Füllungen**
- **Individuelle Anpassungsmöglichkeiten des Systems an die betrieblichen Gegebenheiten (z. B. Bandbreiten)**
- **Höchste Hygienestandards durch volle Wash-down-Fähigkeit und Hygienic Design**

**Die Handmann Dosierstation ist die perfekte Lösung zur gewichtsgenauen Dosierung von Füllmassen. Sie besteht aus einer Portioniermaschine (VF) und einem servo-angetriebenen Füllstromteiler mit Ventilen oder Düsen.**

Über die Dosierstation können stark pastöse, grobstückige sowie sehr weiche Füllungen gewichtsgenau dosiert werden. Es sind variable Dosiermethoden möglich, wie punktuelle Dosierpunkte, Streifen oder kontinuierliches Dosieren. Diese Lösung ist optimal konzipiert für die gewichtsgenaue Dosierung von Füllungen direkt auf Teigbandlinien. Die einfache Integration in Prozesslösungen und die individuelle Anpassungsmöglichkeit des Systems an betriebliche Gegebenheiten lassen Spielraum für unterschiedliche Anwendungen und Projektierungen.

## LEISTUNGSDATEN UND TECHNISCHE DATEN

- Hohe Produktionsleistung bis 50 Takte/min.  
(abhängig von Portionsgröße und Konsistenz des Füllproduktes und der verwendeten Portioniermaschine)
- Dosiermethoden: Füllpunkte, Streifen und kontinuierlich
- Fahrbares Edelstahlgestell
- Servo-angetriebener Füllstromteiler (2 – bis 8 Bahnen) inklusive Schläuchen
- Kolbenventile verfügbar in Ø 19 mm, 28.5 mm, 38 mm
- Düsen angepasst auf ihre Anwendung (rund, rechteckig, Sonderformen) mit max. Querschnitt ø 38 mm
- Anpassbarkeit an alle gängigen Teigbandbreiten



## PRODUKTBEISPIELE

- Feinbackfüllungen auf Teigbänder z.B. Vanillekrem, Nuss-, Frucht- und Mohnfüllungen
- Grobstückige Fruchtfüllungen z.B. Apfelfüllung auf Blätterteig
- Grobstückige Gemüsefüllungen auf Teigbänder
- Hochviskose (fleischhaltige) Füllungen auf Teigbänder z.B. für Teigtaschen
- Pastös-stückige Füllungen z.B. Pasties, Filled Slices, Pies, Patties

