



DOSIERVENTIL 85-10

DOSIERVENTIL ZUR HERSTELLUNG VON
HÜLLENLOSEN WURSTSPEZIALITÄTEN,
SUPPENEINLAGEN UND FÜLLUNGEN



Hüllenlose Wurstspezialitäten, Suppeneinlagen, Füllungen

Das Dosierventil 85-10 ist ein kompaktes Vorsatzgerät für den Handtmann Vakuumfüller zur automatisierten Herstellung von hüllenlosen Wurstspezialitäten, Suppeneinlagen und Füllungen. Mit einer Produktionsleistung von bis zu 150 Portionen pro Minute kann es sowohl im Metzgerhandwerk mit geringeren Produktionsmengen als auch in Mittelbetrieben mit mehreren Tonnen Tagesproduktion eingesetzt werden. Durch das äußerst schonende und saubere Dosieren können konstant gleichmäßige Portionsgrößen direkt in Brühkessel, Behältnisse oder auf Transportbänder portioniert werden. Ein einwandfreies und gleichmäßiges Produktbild ist damit immer gewährleistet.

IHRE VORTEILE

- Beste handwerkliche Produktqualität durch schonendes und sauberes Trennen des Produktstroms in Einzelprodukte
- Hohe Wirtschaftlichkeit durch effiziente und automatisierte Produktion mit einer Produktionsleistung von bis zu 150 Portionen pro Minute
- Hohe Flexibilität für Produktvielfalt durch einfachen und schnellen Austausch von Adaptern im Größenbereich von 11-42 mm
- Grammgenaue Portionen dank präziser Portionierung durch den Handtmann Vakuumfüller
- Höchstes Maß an Sicherheit bei der Bedienung durch eigensicheres Design
- Kontinuierlicher Produktionsprozess durch bedienerfreundliche Handhabung und eine einfache, werkzeuglose Montage und Demontage
- Einwandfreie hygienische Produktionsbedingungen durch Hygienic Design und einfache Reinigung

AUTOMATISIERTE HERSTELLUNG VON HÜLLENLOSEN WURSTSPEZIALITÄTEN, SUPPENEINLAGEN UND FÜLLUNGEN

Einfach und sicher zu bester handwerklicher Qualität

Das Handtmann Dosierventil DV 85-10 bietet die automatisierte und wirtschaftliche Herstellung von hüllenlose Wurstspezialitäten im Metzgerhandwerk. Es trennt den Produktstrom aus dem Handtmann Vakuumfüller schonend, sauber und gleichmäßig. Das Ergebnis ist ein erstklassiges Produkt in bester handwerklicher Qualität.

Wirtschaftliche Lösung für Fleischereien und Großküchen

Durch die teilautomatisierte Funktion des Dosierventils DV 85-10 ist eine konstant hohe Produktionsleistung von bis zu 150 Portionen pro Minute bei grammgenauen Portionsgewichten möglich. Zusätzlich sorgen geringe Anschaffungskosten für eine schnelle Amortisierung des Vorsatzgeräts und erhöhen die Wirtschaftlichkeit von Fleischereien, Catering-Betrieben und Großküchen.

Bedienerfreundliche Handhabung

Das Dosierventil ist in leichter und kompakter Bauweise gefertigt und lässt sich einfach an den Vakuumfüller anbauen bzw. demontieren. Die Handhabung ist bedienerfreundlich ausgelegt und die Reinigung für beste hygienische Produktionsbedingungen einfach durchzuführen.



GRUNDAUSSTATTUNG:

- Varianten:
 - Dosierventil DV 85-10 Ausführung mit interner Pneumatik
 - Dosierventil DV 85-10 Ausführung mit externer Pneumatik EV 718

Ausführung für Brühkesselanwendung:

- Dosierventil
- Ausleger schwenkbar
- Füllschlauch einteilig
- 1 Adapter für unterschiedliche Kaliber Innendurchmesser
- Sicherheitsventil 25 bar
- 60° Rohrbogen

Ausführung ohne Ausleger:

- Dosierventil
- Rohrbogen Durchmesser 60 mm
- VF Adapter 60 mm
- 1 Adapter für unterschiedliche Kaliber Innendurchmesser

OPTIONEN:

- Unterschiedliche Adapter für Kaliber mit Innendurchmesser von 11- 42 mm

PRODUKTBEISPIELE:

- Hüllenlosen Wurstspezialitäten
 - darmlosen Bratwürste
 - Wollwürste, Geschlagene
 - Geschwollene
 - Berliner Currywürste
- Suppeneinlagen wie Brätlnödel
- Füllungen für Kohlrouladen oder Teigtaschen



Ausführung für Brühkesselanwendung



Ausführung ohne Ausleger

TECHNISCHE DATEN:

Kategorie	Leistungsdaten
Kaliber	11 – 42 mm
Dosierleistung	bis zu 150 Portionen pro Minute
Steuerung	Zentrale Steuerung über Handtmann Vakuumfüller