



VANNE DE DOSAGE 85-10

VANNE DE DOSAGE POUR LA FABRICATION DE SPÉCIALITÉS CHARCUTIÈRES SANS ENVELOPPE, DE GARNITURES DE SOUPE ET DE FARCES



Spécialités charcutières sans enveloppe, garnitures de soupe, farces

La vanne de dosage 85-10 est un adaptateur compact pour le poussoir sous vide Handtmann destiné à la fabrication automatisée de spécialités charcutières sans enveloppe, de garnitures de soupe et de farces. Avec une capacité de production atteignant 150 portions par minute, elle peut aussi bien être utilisée dans les boucheries artisanales avec des volumes de production réduits que dans des entreprises de taille moyenne dont la production quotidienne atteint plusieurs tonnes. Le dosage extrêmement propre et délicat permet d'obtenir des portions de taille homogène, directement portionnées dans des chaudrons, des récipients ou sur des bandes convoyeuses. L'aspect irréprochable et uniforme du produit est ainsi toujours garanti.

LES AVANTAGES POUR VOUS

- Qualité artisanale maximale des produits grâce à une séparation propre et en douceur du flux de matière en produits individuels
- Rentabilité élevée grâce à une production efficace et automatisée avec une capacité de production jusqu'à 150 portions par minute
- Grande souplesse pour des produits variés grâce au remplacement simple et rapide d'adaptateurs dans une gamme de taille de 11 à 42 mm
- Portions au gramme près grâce au portionnement précis du poussoir sous vide Handtmann
- Niveau de sécurité maximal lors de l'utilisation grâce à sa conception
- Processus de production en continu grâce à un maniement convivial et un montage/démontage simple, sans outils
- Conditions de production excellentes et hygiéniques grâce au design hygiénique et au nettoyage simple

FABRICATION DE PRODUITS À BASE DE SAUCISSES SANS ENVELOPPE, DE GARNITURES DE SOUPE ET DE FARCES

Une qualité artisanale optimale, en toute sécurité et simplicité

La vanne de dosage DV 85-10 Handtmann est destinée à la fabrication automatisée et économique de spécialités charcutières sans boyau dans le secteur de la charcuterie artisanale. Elle sépare de manière délicate, propre et uniforme le flux de produit issu du poussoir sous vide Handtmann. Le résultat : un produit haut de gamme avec une qualité artisanale maximale.

Une solution économique pour les boucheries et les cuisines collectives

Le fonctionnement partiellement automatisé de la vanne de dosage DV 85-10 permet d'atteindre un rendement de production constant et élevé, jusqu'à 150 portions par minute, avec des poids de portions au gramme près. Des coûts d'acquisition réduits garantissent en outre un amortissement rapide de l'adaptateur et augmentent la rentabilité des boucheries, traiteurs et cuisines collectives.

Un maniement convivial

La structure de la vanne de dosage est compacte et légère, ce qui facilite son montage/démontage sur le poussoir sous vide. Le maniement est conçu pour être convivial et le nettoyage est simple à réaliser, pour des conditions de production hygiéniques maximales.



ÉQUIPEMENT DE BASE :

- Variantes :
 - Vanne de dosage DV 85-10 - version avec système pneumatique interne
 - Vanne de dosage DV 85-10 - version avec système pneumatique externe EV 718

Version pour application dans un chaudron :

- Vanne de dosage
- Potence pivotante
- Tuyau de remplissage monobloc
- 1 adaptateur pour différents diamètres intérieurs de calibres
- Vanne de sécurité 25 bars
- Coude de 60°

Version sans potence :

- Vanne de dosage
- Coude d'un diamètre de 60 mm
- Adaptateur VF 60 mm
- 1 adaptateur pour différents diamètres intérieurs de calibres



Version pour application dans un chaudron

OPTIONS :

- Différents adaptateurs pour diamètres intérieurs de calibre de 11 à 42 mm

EXEMPLES DE PRODUITS :

- Spécialités charcutières sans enveloppe
 - Saucisses à frire sans boyau
 - Saucisses bavaroises à base de viande de veau et de porc « Wollwürste », « Geschlagene » ou « Geschwollene »
 - Saucisses au curry berlinoises
- Garnitures de soupe telles que des boulettes de chair
- Farces pour choux farcis ou chaussons



Version sans potence

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

Catégorie	Données de performance
Calibre	11 à 42 mm
Débit de dosage	jusqu'à 150 portions par minute
Commande	Commande centralisée via le poussoir sous vide Handtmann