



VALVOLA DOSATRICE 85-10

VALVOLA DOSATRICE PER LA PRODUZIONE DI
SPECIALITÀ INSACCATE SENZA INVOLUCRO,
INGREDIENTI PER ZUPPE E RIPIENI



Specialità insaccate senza involucro, ingredienti per zuppe, ripieni

La valvola dosatrice 85-10 è un accessorio compatto per l'insaccatrice sottovuoto Handtmann per la produzione automatizzata di specialità insaccate senza involucro, ingredienti per zuppe e ripieni. Con una capacità di produzione fino a 150 porzioni al minuto, può essere utilizzato tanto nelle macellerie artigianali con volumi di produzione più esigui quanto in aziende di medie dimensioni con una produzione di diverse tonnellate al giorno. Grazie al dosaggio estremamente delicato e pulito, è possibile creare porzioni sempre uniformi direttamente in bollitori, in contenitori o sui nastri trasportatori. È quindi sempre garantito un aspetto impeccabile e uniforme del prodotto.

I VOSTRI VANTAGGI

- Migliore qualità del prodotto artigianale attraverso una separazione delicata e pulita del flusso di prodotto in prodotti individuali
- Elevata economicità grazie alla produzione efficiente e automatizzata con una capacità produttiva, fino a 150 porzioni al minuto
- Elevata flessibilità per consentire varietà di prodotti grazie alla sostituzione semplice e rapida di adattatori nell'intervallo di dimensioni 11-42 mm
- Porzioni precise al grammo grazie alla porzionatura esatta con l'insaccatrice sottovuoto Handtmann
- Massimo livello di sicurezza durante il funzionamento grazie al design a sicurezza intrinseca
- Processo di produzione continuo grazie alla facilità d'uso e al montaggio e allo smontaggio semplici e senza necessità di attrezzi
- Eccellenti condizioni igieniche grazie a un design igienico e alla facile pulizia

PRODUZIONE AUTOMATIZZATA DI SPECIALITÀ INSACCATE SENZA INVOLUCRO, INGREDIENTI PER ZUPPE E RIPIENI

Semplice e sicura per la migliore qualità artigianale

La valvola dosatrice DV 85-10 Handtmann offre una produzione automatizzata ed economica di specialità insaccate senza involucro nel settore della macelleria artigianale. Separa il flusso di prodotto dall'insaccatrice sottovuoto Handtmann in modo delicato, pulito e uniforme. Il risultato è un prodotto di prima classe della migliore qualità artigianale.

Soluzione economica per macellerie e cucine di grandi dimensioni

La funzione semiautomatica della valvola dosatrice DV 85-10 consente una produzione costantemente elevata, fino a 150 porzioni al minuto con pesi delle porzioni precisi al grammo. Inoltre, i bassi costi di acquisto assicurano un rapido ammortamento dell'accessorio e aumentano la redditività di macellerie, imprese di catering e cucine di grandi dimensioni.

Manipolazione di facile utilizzo

La valvola dosatrice è prodotta con una struttura leggera e compatta e può essere facilmente montata sull'insaccatrice sottovuoto o smontata dalla stessa. La manipolazione è progettata per essere facile da usare e la pulizia è facile da eseguire al fine di consentire le migliori condizioni igieniche di produzione.



ATTREZZATURA DI BASE:

- Varianti:
 - Valvola dosatrice DV 85-10 - versione con sistema pneumatico interno
 - Valvola dosatrice DV 85-10 - versione con sistema pneumatico esterno EV 718

Versione per applicazione su bollitore:

- Valvola dosatrice
- Braccio orientabile
- Manicotto di riempimento monopezzo
- 1 adattatore per diversi diametri interni del calibro
- Valvola di sicurezza fino a 25 bar
- Curva del tubo a 60°

Versione senza braccio:

- Valvola dosatrice
- Curva del tubo con diametro da 60 mm
- Adattatore VF 60 mm
- 1 adattatore per diversi diametri interni del calibro

OPZIONI:

- Diversi adattatori per calibri con diametro interno da 11 a 42 mm

ESEMPI DI PRODOTTO:

- Specialità insaccate senza involucro
 - Bratwurst senza budello
 - Wurstel bavaresi di vitello e maiale come "Wollwurst", wurstel "Geschlagene", wurstel "Geschwollene"
 - wurstel berlinesi al curry
- Ingredienti aggiuntivi per zuppe quali canederli di impasto per insaccati
- Ripieni per involtini di cavolo o ravioli



Versione per applicazione su bollitore



Versione senza braccio

DATI TECNICI:

Categoria	Dati prestazionali
Calibro	11-42 mm
Prestazioni di dosaggio	fino a 150 porzioni/min
Comando	Comando centrale tramite insacchitrice sottovuoto Handtmann