



VÁLVULA DOSADORA 85-10

VÁLVULA DOSADORA PARA FABRICAÇÃO
ESPECIALIDADES DE SALSICHAS SEM
REVESTIMENTO, INGREDIENTES PARA SOPAS E
RECHEIOS



Especialidades de salsichas sem revestimento, ingredientes para sopas, recheios

A válvula dosadora 85-10 é um dispositivo adicional compacto para a enchedora a vácuo Handtmann para produção automatizada de especialidades de salsichas sem revestimento, ingredientes para sopas e recheios. Com um rendimento de até 150 porções por minuto, ela pode ser utilizada tanto na produção artesanal em pequenas empresas com baixos volumes de produção como também em empresas de médio porte com uma produção diária de várias toneladas. Pela dosagem extremamente preservadora e limpa, podem ser porcionados tamanhos de porções constantemente uniformes diretamente na caldeira de escaldar, em recipientes ou em esteiras transportadoras. Dessa maneira, sempre estará garantido um visual de produto perfeito e uniforme.

AS SUAS VANTAGENS

- Ótima qualidade de produto artesanal com base numa separação limpa e preservadora do fluxo de produto, formando produtos individuais
- Elevada rentabilidade com base na produção eficiente e semiautomática com rendimento de produção de até 150 porções por minuto
- Alta flexibilidade para diversidade de produtos com base na troca simples e rápida de adaptadores na faixa de tamanho de 11 a 42 mm
- Porções em gramas exatas, graças ao porcionamento preciso com a enchedora a vácuo Handtmann
- Altíssimo grau de segurança na operação proporcionado pelo design de segurança intrínseca
- Processo de produção contínuo baseado no manuseio prático para o usuário bem como montagem e desmontagem simples e sem necessidade de ferramentas
- Excelentes condições higiênicas de produção com base no design higiênico e limpeza fácil

PRODUÇÃO AUTOMATIZADA DE ESPECIALIDADES DE SALSICHAS SEM REVESTIMENTO, INGREDIENTES PARA SOPAS E RECHEIOS

Simple e seguro para melhor qualidade artesanal

A válvula dosadora DV 85-10 da Handtmann permite uma produção automatizada e rentável de especialidades de salsichas sem revestimento em pequenas empresas artesanais. Ela separa o fluxo da produção da enchedora a vácuo Handtmann de modo preservador, limpo e uniforme. O resultado é um produto de primeira classe na melhor qualidade artesanal.

Solução econômica para açougues e grandes cozinhas

Pelo funcionamento semiautomatizado da válvula dosadora DV 85-10, é possível uma capacidade produtiva constantemente alta de até 150 porções por minuto, com porções com peso em gramas exatas. Adicionalmente, os baixos custos de aquisição proporcionam uma amortização rápida do dispositivo acessório e aumentam a rentabilidade de açougues, operadoras de catering e grandes cozinhas.

Manuseio prático para o usuário

A válvula dosadora é fabricada em modelo leve e compacto e pode ser facilmente montada na enchedora a vácuo e desmontada. O manuseio está dimensionado de modo prático para o usuário e a limpeza é fácil de realizar nas melhores condições para uma produção higiênica.



EQUIPAMENTO DE BASE:

- Variantes:
 - Válvula dosadora DV 85-10 - modelo com pneumática interna
 - Válvula dosadora DV 85-10 - modelo com sistema pneumático externo EV 718

Modelo para aplicação na caldeira de escaldar:

- Válvula dosadora
- Lança oscilante
- Mangueira de enchimento, de uma peça
- 1 adaptador para diferentes calibres e diâmetros internos
- Válvula de segurança de 25 bar
- Curva em 60°

Modelo sem lança:

- Válvula dosadora
- Curva com 60 mm de diâmetro
- Adaptador VF 60 mm
- 1 adaptador para diferentes calibres e diâmetros internos

OPÇÕES:

- Diferentes adaptadores para calibres com diâmetros internos de 11- 42 mm

EXEMPLOS DE PRODUTO:

- Especialidades de salsichas sem revestimento
 - Salsichas para grelhar sem tripa
 - Salsichas bávaras como "Wollwürste", "Geschlagene"
 - "Geschwollene"
 - Salsichas de curry tipo Berliner
- Ingredientes para sopas, tais como bolinhos de massa de embutido
- Recheios para rolos de repolho ou rissóis



Modelo para aplicação na caldeira de escaldar



Modelo sem lança

DADOS TÉCNICOS:

Categoria	Dados de capacidade
Calibre	11 a 42 mm
Capacidade de dosagem	Até 150 porções por minuto
Comando	Comando centralizado através da enchedora a vácuo Handtmann