



ДОЗИРУЮЩИЙ ВЕНТИЛЬ 85-10

ДОЗИРУЮЩИЙ ВЕНТИЛЬ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ
КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ БЕЗ ОБОЛОЧКИ,
СУПОВЫХ ЗАПRAВОК И НАЧИНОК



Изготовление колбасных изделий без оболочки, суповых заправок, начинок

Дозирующий вентиль 85-10 – это компактная приставка для вакуумного наполнителя Handtmann, применяемая для изготовления колбасных изделий без оболочки, суповых заправок и начинок. Обладая производительностью до 150 порций в минуту, он может применяться как на мелких ремесленных предприятиях мясной промышленности с незначительным объемом производства, так и на средних предприятиях с ежедневной выработкой несколько тонн. Благодаря невероятно щадящему и чистому дозированию этот вентиль подает порции одинаковых размеров непосредственно в шпарильные чаны, емкости или на транспортерные ленты. Таким образом гарантируется безупречный и неизменно привлекательный внешний вид продукции.

ВАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Высочайшее качество продуктов по-домашнему благодаря щадящему и чистому разделению потока продуктов на отдельные порции
- Высокая рентабельность благодаря эффективному автоматизированному изготовлению продукции с производительностью до 150 порций в минуту
- Высокая эксплуатационная гибкость, обеспечивающая разнообразие продукции, благодаря простой и быстрой смене адаптеров в диапазоне размеров 11–42 мм
- Точностью порций до грамма благодаря прецизионному порционированию с помощью вакуумного наполнителя Handtmann
- Высочайший уровень безопасности эксплуатации благодаря искробезопасной конструкции
- Непрерывный производственный процесс за счет высокого удобства в обращении, а также простого монтажа и демонтажа без применения инструментов
- Превосходные гигиенические условия благодаря гигиеническому дизайну и простой очистке

АВТОМАТИЗИРОВАННОЕ ИЗГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ БЕЗ ОБОЛОЧКИ, СУПОВЫХ ЗАПRAВОК И НАЧИНОК

Отменное качество продуктов по-домашнему просто и надежно

Дозирующий вентиль Handtmann DV 85-10 применяется для автоматизированного экономичного производства колбасных изделий без оболочки на мелких ремесленных предприятиях мясной промышленности. Он в щадящем режиме, чисто и равномерно разделяет поток продуктов из вакуумного наполнителя Handtmann. В результате производитель получает первоклассную продукцию по-домашнему отменного качества.

Экономичное решение для мясных лавок и пищеблоков

Полуавтоматический режим работы дозирующего вентиля DV 85-10 обеспечивает неизменно высокую производительность до 150 порций в минуту при точности порционирования до грамма. Кроме того, незначительная стоимость закупки гарантирует быструю амортизацию расходов на приставку и повышает рентабельность мясных лавок, предприятий выездного обслуживания и пищеблоков.

Удобство в эксплуатации

Дозирующий вентиль имеет легковесную и компактную конструкцию, легко устанавливается на вакуумный наполнитель и снимается с него. Он невероятно удобен в обращении, а его очистка очень проста, что повышает гигиеничность производства.



ОСНОВНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:

- Варианты:
 - Дозирующий вентиль DV 85-10 - исполнение с внутренней пневмосистемой
 - Дозирующий вентиль DV 85-10 - исполнение с внешней пневмосистемой EV 718

Исполнение для шпарильных чанов:

- Дозирующий вентиль
- Поворотный рычаг
- Цельный наполнительный шланг
- 1 адаптер для различных внутренних диаметров калибров
- Предохранительный клапан 25 бар
- Колено 60°

Исполнение без рычага:

- Дозирующий вентиль
- Диаметр колена 60 мм
- Адаптер вакуумного наполнителя 60 мм
- 1 адаптер для различных внутренних диаметров калибров

ОПЦИИ:

- Различные адаптеры для калибров с внутренним диаметром 11–42 мм

ПРИМЕРЫ ПРОДУКТОВ:

- Колбасные изделия без оболочки
 - Сосиски без оболочки «братвурст»
 - Колбаски «вольвурст», колбаски без оболочки «гешлагене»
 - «гешволле»
 - Сосиски «карривурст» по-берлински
- Суповые заправки и мясные клецки
- Начинки для голубцов или вареников



Исполнение для шпарильных чанов



Исполнение без рычага

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Категория	Технические характеристики
Калибр	11 – 42 мм
Производительность дозировки	до 150 порций в минуту
Управление	Центральная система управления на вакуумном наполнителе Handtmann