



## ДОЗИРУЮЩИЙ ВЕНТИЛЬ 85-3

Дозирование разнообразных масс с точностью до грамма

- **УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ** благодаря возможности дозирования различных масс, в том числе жидкотекучих или твердых масс с включениями
- **СНИЖЕНИЕ РАСХОДОВ** благодаря точности порционирования и взвешивания
- **ОПТИМАЛЬНОЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ** благодаря бережному дозированию и сохранению формы включений
- Эффективное и **РЕНТАБЕЛЬНОЕ ПРОИЗВОДСТВО** благодаря высокой производительности дозирования
- **ПРОСТАЯ УСТАНОВКА** на все вакуумные наполнители VF 800 компании Handtmann
- **ОПТИМАЛЬНОЕ СОБЛЮДЕНИЕ ТРЕБОВАНИЙ ГИГИЕНЫ** благодаря гигиеническому дизайну, а также соответствию требованиям FDA

## Универсальное решение для дозирования разнообразных масс

Дозирующий вентиль 85-3 — это универсальное решение, которое можно легко интегрировать в ежедневное производство. Он подсоединяется прямо к выходу вакуумного наполнителя VF 800. Рабочую высоту можно настроить индивидуально под оператора, стол наполнения, транспортер или упаковочную машину. Возможно дозирование в различные емкости, такие как стаканчики, ведра, банки, или лотки.

Возможно большое разнообразие продукции благодаря переработке масс различной консистенции: жидкой, пастообразной, неоднородной, кусковой, волокнистой, с большими включениями или с высокой долей жидкости. Дозирующие поршни в трех различных исполнениях также помогают расширить ассортимент. Скорость выпуска можно настроить индивидуально в соответствии с конкретным продуктом. Кроме того, можно выбрать функцию «Двойной ход».

Благодаря наличию в VF 800 роторного механизма подачи и бережному процессу дозирования гарантируется высокое качество, а также точность веса всех продуктов. Благодаря новейшему дизайну с учетом требований гигиены и материалам с возможностью обнаружения гарантируется гигиеничное и надежное производство пищевых продуктов.



## ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

- Мясо/рыба (ливерная колбаса, татарский бифштекс, сырокопченая колбаса, свежее мясо, рыбные салаты...)
- Хлебобулочные изделия (различные начинки и массы...)
- Молочные продукты (творожный сыр, бутербродные массы для намазывания, сливочное масло, сливочное масло с добавлением пряностей...)
- Vegetарианские/веганские продукты (овощная смесь, продукты из тофу, бутербродные массы для намазывания...)
- Кондитерские изделия (конфеты и птифур, фруктовая паста, бутербродные массы для намазывания, джемы, начинки...)
- Деликатесные продукты (салаты, дипы, соусы, салатные заправки, маринады, пюре...)
- Корм для животных (мясные массы, овощные смеси...)

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

- Производительность наполнения до 7000 кг/час
- Производительность порционирования до 80 порций в минуту
- Массы: жидкая, пастообразная, неоднородная, кусковая, волокнистая, с включениями
- Выпускной диаметр 45 мм
- Горячее заполнение до 90 °C
- Возможность регулировки скорости выпуска
- Функция «Двойной ход»

## ОПЦИОНАЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Поршень для резки 45° или 90°
- S-образная соединительная труба



## ПРИМЕРЫ ПРОДУКТОВ

