



## VALVOLA DOSATRICE 85-3

Dosaggio preciso al grammo di diversi impasti

- **VERSATILITÀ** grazie al dosaggio degli impasti più diversi, perfino di impasti liquidi o solidi con pezzi
- **RIDUZIONE DEI COSTI** grazie alla porzionatura precisa al grammo e al peso esatto
- **QUALITÀ OTTIMALE DEL PRODOTTO** grazie al dosaggio delicato, senza schiacciamento dei pezzi
- Produzione efficiente ed **ECONOMICA** grazie alle elevate prestazioni di dosaggio
- **FACILE DA MONTARE** su tutte le insaccatrici sottovuoto VF 800 di Handtmann
- **CONDIZIONI IGIENICHE OTTIMALI** grazie al design igienico e alla conformità alle norme FDA

## Soluzione flessibile per il dosaggio degli impasti più diversi

La valvola dosatrice 85-3 è una soluzione flessibile che si integra facilmente nella produzione giornaliera. Viene collegata direttamente all'uscita dell'insaccatrice sottovuoto VF 800. L'altezza di lavoro può essere adattata liberamente all'operatore, al tavolo di sacco, al nastro trasportatore o alla macchina confezionatrice. È possibile eseguire il dosaggio in diversi contenitori, come ad es. coppette, secchielli, vasetti o vaschette.

La possibilità di lavorare impasti di diverse consistenze (fluidi, pastosi, disomogenei, in pezzi, fibrosi, con pezzi grandi o ad alta percentuale di liquidi) consente ottenere una grande varietà di prodotti. I pistoni di dosaggio in tre versioni differenti ampliano ulteriormente il campo di applicazione. La velocità di uscita è regolabile liberamente a seconda del prodotto. È inoltre possibile selezionare la funzione "corsa doppia".

Il rotore a palette nella VF 800 e il processo di dosaggio delicato garantiscono una qualità e una precisione del peso eccellenti per qualsiasi prodotto. Il nuovissimo design igienico e i materiali rilevabili garantiscono una produzione igienica e sicura degli alimenti.



## APPLICAZIONI

- Carne/pesce (Leberwurst, tartare, wurstel crudi, carne fresca, insalate di pesce ecc.)
- Prodotti da forno (con diversi impasti e ripieni)
- Prodotti lattiero-caseari (formaggio fresco, prodotti da spalmare, burro, burro alle erbe ecc.)
- Prodotti vegetariani/vegani (mix di verdure, prodotti a base di tofu, prodotti da spalmare ecc.)
- Dolciumi (pasticcini, pasta di frutta, prodotti da spalmare, confetture, ripieni ecc.)
- Specialità gastronomiche (insalate, salse, condimenti per insalate, marinate, purè ecc.)
- Cibo per animali (impasti a base di carne, mix di verdure ecc.)

## PARAMETRI DI PRESTAZIONE

- Capacità di sacco fino a 7.000 kg/h
- Capacità di porzionatura fino a 80 porzioni al minuto
- Impasti: fluidi, pastosi, disomogenei, in pezzi, fibrosi, con pezzi
- Diametro di uscita 45 mm
- Riempimento a caldo fino a 90°C
- Velocità di uscita regolabile
- Funzione "corsa doppia"

## ACCESSORI OPZIONALI

- Pistoni di taglio 45° o 90°
- Tubo di collegamento a S



## ESEMPI DI PRODOTTO

