



VÁLVULA DOSADORA 85-3

Dosagem com precisão em gramas de diferentes massas de enchimento

- **VERSATILIDADE** por meio da dosagem das mais variadas massas de enchimento, também de massas líquidas ou sólidas com pedaços
- **REDUÇÃO DE CUSTOS** por meio do porcionamento preciso em gramas e peso exato
- **ÓTIMA QUALIDADE DO PRODUTO** pela dosagem cuidadosa, sem esmagamento dos pedaços
- **PRODUÇÃO ECONÔMICA** e eficiente graças ao alto desempenho de dosagem
- **MONTAGEM FÁCIL** na todas as enchedoras a vácuo Handtmann VF 800
- **ÓTIMAS CONDIÇÕES DE HIGIENE** com base no design higiênico e na conformidade com a FDA

Solução de dosagem flexível para diferentes tipos de massa

A válvula dosadora 85-3 é uma solução flexível que pode ser integrada facilmente na produção diária. É conectada diretamente na saída da enchedora a vácuo VF 800. A altura de trabalho pode ser adequada individualmente ao operador ou à operadora, à mesa de enchimento, a uma esteira transportadora ou à máquina de embalagem. É possível a dosagem de recipientes variados, tais como copos, baldes, latas ou bandejas.

É proporcionada uma variedade de produtos com massas de processamento de consistência líquida, pastosa, heterogênea, em pedaços, fibrosa, com pedaços grandes ou alto teor de líquido. Adicionalmente, a gama de produtos é ampliada por pistões dosadores de três modelos diferentes. A velocidade de ejeção é regulável individualmente, de acordo com o produto. Da mesma forma, pode ser escolhida a função "curso duplo".

Graças à bomba de massa com sistema de palhetas na VF 800 e ao processo de dosagem suave, tanto a qualidade do produto quanto a precisão do peso são excelentes. O mais moderno design higiênico e os materiais detectáveis garantem uma produção higiênica e segura para produtos alimentícios.



APLICAÇÕES

- Carne/peixes (embutido de fígado, tartar, embutido cru, carne fresca, saladas com peixe...)
- Produtos de pastelaria (diferentes recheios e massas...)
- Laticínios (queijo fresco, produtos alimentares para passar no pão, manteiga, manteiga com ervas...)
- Produtos vegetarianos/veganos (seleta de legumes, produtos de tofu, produtos alimentares para passar no pão...)
- Doces (pequenos produtos de confeitaria, pastas de frutas, produtos alimentares para passar no pão, marmelada, recheios...)
- Produtos finos (saladas, dips, molhos, dressings, marinadas, purê...)
- Alimentos para animais (massas de carne, mistura de legumes...)

PARÂMETROS DE DESEMPENHO

- Capacidade de enchimento até 7.000 kg/h
- Capacidade de porcionamento até 80 porções por minuto
- Massas de enchimento: líquidas, pastosas, heterogêneas, em pedaços, fibrosas, com pedaços
- Diâmetro de saída de 45 mm
- Enchimento a quente até 90°C
- Velocidade de ejeção ajustável
- Função "curso duplo"

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

- Pistão de corte 45° ou 90°
- Tubo de conexão em S



EXEMPLOS DE PRODUTOS

