



DOSIERVENTIL

Flexibles Füllen, Portionieren und Dosieren von flüssigen oder pastösen Massen

- **HOHE WIRTSCHAFTLICHKEIT** durch kontinuierliche Dosierung und exakte Portionierung
- **EFFEKTIVER AUTOMATISIERUNGSSCHRITT** auch bei kleineren Produktionsmengen
- **FLEXIBLE DOSIERLÖSUNG** für unterschiedlichste Behälterformate und Produkte
- **DIE ERZEUGUNG** unterschiedlichster Produktoberflächen bietet Spielraum für neue Produktideen
- **ERSTKLASSIGE APPETITLICHE PRODUKTQUALITÄT** durch schonende Portionierung
- **BESTE HYGIENECONDITIOENEN** durch sauberes Dosieren und reduzierten manuellen Eingriff

Flexible Dosierlösung für vielfältige Anwendungen...

... das Dosierventil

Das Dosierventil ist hervorragend geeignet für das flexible Dosieren von flüssigen oder pastösen Massen in unterschiedlichsten Anwendungen in der Lebensmittelproduktion.

Angeschlossen an einen Vakuümfüller VF 600, gewährleistet das Handmann Flügelzellen-Förderwerk höchste Portioniergenauigkeit für exaktes Dosieren mit dem Dosierventil. Ob in verschiedenartige Behältnisse, wie Becher, Schalen, Gläser und Dosen oder als Portionierung von Belägen auf Fertigprodukte – die flexible Handhabung des Dosierventils bietet ein breites Anwendungsspektrum und neue Produktmöglichkeiten. Das Angebot an vielfältigen Produktoberflächen eröffnet vor allem bei der Herstellung von Convenience Produkten unzählige Möglichkeiten für neue Produktideen.



↑ VF 610 plus mit Dosierventil

Effizienz

- Hohe effektive Taktleistung von 30-40 Portionen pro Minute
- Grammgenaue Portionierung durch direkten Anschluss an Vakuümfüller VF 600
- Einfache Handhabung ermöglicht leistungsorientierte und rationelle Arbeitsweise
- Manuelle pneumatische Betätigung direkt am Ventil für kontinuierliches Dosieren
- Schnell an- und abbaubar für häufige Produktwechsel

LEISTUNGSPARAMETER

- Große Auswahl an diversen Loch- und Sterntüllen
- Portionieren von flüssigen oder pastösen Massen wahlweise mit Grobeinlagen bis zu einer Produkttemperatur von 45°C
- Einstellung der Füllparameter am Vakuümfüller
- Auslassgröße: bis 15 mm
- Schlauch mit 1,6 m Länge
- Druckluftanschluss: 4-6 bar
- Stromversorgung über Fremdgerätesteckdose am Vakuümfüller

Effizientes Dosieren mit unterschiedlichsten Produktoberflächen

Cremige Soßen und leckeren Fleischsalat sauber dosieren. Appetitliche Produkte und Beläge wie Soßen in Gläsern, Frischkäse in Peperoni, Marmelade auf Palatschinken, Butter auf Lachs oder Leberpastete automatisch dosieren. Verschiedene Düsenaufsätze ermöglichen unterschiedliche Strukturen.

PRODUKTE UND ANWENDUNGEN

