



DOSIERSYSTEM

DOSIERVENTIL DV 85-3 & ECOMA GPT 6/12

TEILAUTOMATISCHES DOSIERSYSTEM ZUM
GENAUEN BEFÜLLEN VON DOSEN UND GLÄSERN



Flüssig bis pastös, grobstückige und zähfließende Produktmassen:
Fleisch- und Wurstwaren, Feinkost, Bäckereiprodukte,
vegetarisch/vegane Produkte, Molkereiprodukte, Fisch,
Tiernahrung und andere.

Das Dosiersystem Ecoma GPT 6/12 ermöglicht in Kombination mit einem Handtmann Dosierventil DV 85-3 die exakte, schnelle und sichere Dosierung von flüssigen bis hin zu hochviskosen Produktmassen. Die teilautomatisierte Linie portioniert 1-bahnig, wahlweise mit ein oder zwei Füllköpfen in Dosen, Gläser und andere Gebinde. Produktgewichte von 100 bis 800 Gramm bieten dabei Spielraum für eine große Produktvielfalt. Mit einer Füllgeschwindigkeit von bis zu 60 Portionen pro Minute ist das Dosiersystem ideal für Handwerk, Mittel- und Industriebetriebe geeignet.

IHRE VORTEILE

- Große Flexibilität durch Dosieren verschiedenster Füllmassen, auch dünnflüssige oder feste Massen mit Einlagen
- Kostenreduzierung durch grammgenaue Portionierung und exaktes Füllgewicht
- Optimale Produktqualität durch schonende Portionierung und Dosierung
- Effiziente und wirtschaftliche Produktion durch hohe Dosierleistung
- Flexibles Dosieren in Dosen und Gläser mit unterschiedlichsten Formaten
- Optimales Füllergebnis durch individuell anpassbare Füllköpfe

FLEXIBLES UND GRAMMGENAUES DOSIEREN

Exakte und sichere Dosierung vielfältiger Produktmassen

Mit dem Ecoma GPT 6/12 ist das Dosieren unterschiedlicher Produktmassen, von dünnflüssig bis pastös und Produkten mit stückigen Einlagen, möglich. Heißabfüllungen bis zu 90 Grad Celsius und unterschiedliche Auslassvarianten erweitern den Produkt- und Produktionsspielraum zusätzlich, ebenso wie der optional vertikal bewegliche Füllkopf.

Grammgenaues und schonendes Dosieren

Das exakte Fördersystem des Handtmann Vakuumfüllers gewährleistet eine dauerhaft grammgenaue Portioniergenauigkeit. Dieses schonende Förderprinzip mit optimaler Produktschonung ermöglicht eine reproduzierbare, erstklassige Produktoptik und -qualität.

Flexibel für vielseitige Gebinde

Mit dem Dosiersystem ist das direkte Dosieren flexibel in verschiedenartige Behältnisse, wie Becher, Dosen, Gläser und anderen Gebinde möglich. So sind vielfältige Produkte in unzähligen Varianten als grammgenaue und exakte Dosierung möglich.



GRUNDAUSSTATTUNG:

- CE konforme Ausführung
- Füllkopf DV 85-3 in Basisausführung Ø 45mm
- Füllguttemperatur maximal 90°
- Verbindungsschlauch zum Vakuumfüller
- Standardverrohrung
- Fernwartung / Ferndiagnosemöglichkeit

OPTIONEN:

- Schneidkolben 45° oder 90°
- Dosierdüse mit innenschließendem Stempel
- Auslass Ø 22mm
- Verwendung von anderen Dosierventilen nach technischer Prüfung möglich
- Formatsatz „Glastransport“ (beinhaltet Zuführstern, Außenführung und Einlauframpe)

PRODUKTBEISPIELE:

- Fertiggerichte & Eintöpfe
- Feinkost & Salate & Pasteten
- Leberwurst & Teewurst
- Frischkäse & Kräuterbutter & Aufstriche
- Füllungen
- Tiernahrung

TECHNISCHE DATEN:

Kategorie	Leistungsausprägung
Temperatur Füllgut	bis 90 °C
Auslassdurchmesser mit Ausstoßkolben	Ø 45 mm
Auslassdurchmesser mit Dosierdüse	Ø 22 mm
Dosierleistung	Ecoma GPT 6: 30 Portionen pro Minute (produktabhängig) Ecoma GPT 12: 60 Portionen pro Minute (produktabhängig)
Steuerung	Kompakt-Steuerung in Verbindung mit der zentralen Steuerung des Handtmann Vakuumfüllers
Ein- und Auslauflänge	jeweils 1.100 mm
Übergabehöhe	850 – 950 mm

