



VANNE DE DOSAGE 85-3

Dosage au gramme près de masses variées

- **POLYVALENCE** grâce au dosage de différentes masses, et même de masses fluides ou solides avec garnitures
- **RÉDUCTION DES COÛTS** grâce à un portionnement au gramme près et un poids exact
- **QUALITÉ OPTIMALE DES PRODUITS** grâce à un dosage en douceur, sans écraser les garnitures
- **PRODUCTION EFFICACE ET RENTABLE** grâce à un débit de dosage élevé
- **MONTAGE SIMPLE** sur tous les poussoirs sous vide VF 800 Handtmann
- **CONDITIONS D'HYGIÈNE OPTIMALES** grâce à la conception hygiénique et à la conformité FDA

Solution souple de dosage pour des masses variées

La vanne de dosage 85-3 est une solution souple et facile à intégrer dans la production quotidienne. Elle est directement raccordée à la sortie du poussoir sous vide VF 800. Il est possible d'ajuster la hauteur de travail par rapport au personnel, à la table de remplissage, une bande transporteuse ou une installation d'emballage. Il est possible de doser dans différents récipients comme des gobelets, des seaux, des boîtes ou des barquettes.

Grande variété de produits grâce aux masses à traiter dont la texture peut être fluide, pâteuse, inhomogène, à morceaux, fibreuse, avec de grandes garnitures ou une teneur élevée en liquide. Trois modèles différents de pistons de dosage viennent élargir la gamme. La vitesse d'éjection est ajustable selon le produit. Il est également possible de sélectionner la fonction « course double ».

Grâce à la pompe à ailettes sur le VF 800 et au dosage en douceur, la qualité du produit et la précision du poids sont excellentes pour tous les produits. La nouvelle conception hygiénique et les matériaux détectables garantissent une production hygiénique et non risquée pour l'alimentation.



APPLICATIONS

- Viande/poisson (pâté de foie, tartare, saucisse crue, viande fraîche, salades de poisson...)
- Produits boulangers (différentes farces et masses...)
- Produits laitiers (fromage frais, pâtes à tartiner, beurre, beurre aux fines herbes...)
- Produits végétariens/végétaliens (mélanges de légumes, produits à base de tofu, pâtes à tartiner...)
- Confiseries (sucrieries, pâtes de fruits, pâtes à tartiner, confitures, farces...)
- Épicerie fine (salades, dips, sauces, vinaigrettes, marinades, purées...)
- Nourriture pour animaux (masses de viande, mélanges de légumes...)

PARAMETRES DE PERFORMANCE

- Capacité de remplissage jusqu'à 7 000 kg/h
- Capacité de portionnement jusqu'à 80 portions par minute
- Masses : liquides, pâteuses, inhomogènes, avec des morceaux, fibreuses, avec de garnitures
- Diamètre de sortie de 45 mm
- Remplissage à chaud jusqu'à 90°C
- Vitesse d'éjection réglable
- Fonction « Course double » :

ACCESSOIRES EN OPTION

- Piston de découpe 45° ou 90°
- Coude de raccordement en S



EXEMPLES DE PRODUITS

