



## VÁLVULA DOSIFICADORA 85-3

Dosificación al gramo de masas de relleno variadas

- **VERSATILIDAD** mediante la dosificación de las más distintas masas de relleno, también masas fluidas o sólidas con trozos
- **REDUCCIÓN DE COSTES** con un porcionado al gramo y pesos exactos
- **ÓPTIMA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS** mediante una dosificación cuidadosa sin aplastar los trozos de relleno
- **PRODUCCIÓN EFICIENTE Y RENTABLE** con una alta capacidad de dosificación
- **MONTAJE SENCILLO** en todas las embutidoras al vacío Handtmann VF 800
- **CONDICIONES HIGIÉNICAS ÓPTIMAS** con diseño higiénico y conformidad FDA

## Flexible solución de dosificación para masas de relleno variadas

La válvula dosificadora 85-3 es una solución flexible que puede integrarse fácilmente en la producción diaria. Se conecta directamente en la salida de la embudidora al vacío VF 800. La altura de trabajo puede adaptarse individualmente al operario, a la mesa de embutición, a una cinta transportadora o a una máquina de envasado. Es posible la dosificación en distintos recipientes, como vasos, cubos, latas o bandejas.

Las válvulas dosificadoras permiten elaborar una gran variedad de productos a partir de masas con consistencias fluidas, pastosas, no homogéneas, con trozos, fibrosas, con trozos grandes o alto contenido de líquido. Tres variantes de pistón dosificador amplían el abanico de posibilidades. La velocidad de salida puede ajustarse individualmente al producto. También es posible seleccionar la función de «carrera doble».

Gracias al rotor de paletas de la embudidora al vacío VF 800 y al cuidadoso proceso de dosificación se obtienen productos de excelente calidad con pesos exactos. El diseño higiénico más avanzado y los materiales en variante detectable garantizan una producción higiénica de alimentos seguros.



## APLICACIONES

- Carne/pescado (paté de hígado, tartar, embutido curado, carne fresca, ensaladas de pescado...)
- Panificación y pastelería (diferentes rellenos y masas...)
- Productos lácteos (queso fresco, productos para untar, mantequilla, mantequilla de hierbas...)
- Productos vegetarianos/veganos (mezcla de verduras, productos de tofu, productos para untar...)
- Dulces (confitería, pasta de frutas, productos para untar, mermeladas, rellenos...)
- Productos selectos (ensaladas, dips, salsas, aliños, marinadas, purés...)
- Comida para animales (masas de carne, mezclas de verduras...)

## PARÁMETROS TÉCNICOS

- Potencia de embutición de hasta 7000 kg/h
- Capacidad de porcionamiento de hasta 80 porciones por minuto
- Masas de relleno: fluidas, pastosas, no homogéneas, en trozos, fibrosas, con trozos
- Diámetro de salida 45 mm
- Envasado en caliente hasta 90 °C
- Velocidad de salida regulable
- Función de «carrera doble»

## ACCESORIOS OPCIONALES

- Émbolo de corte 45° o 90°
- Codo de conexión en S



## EJEMPLOS DE PRODUCTOS

