



VÁLVULA DOSIFICADORA 85-10

VÁLVULA DOSIFICADORA PARA LA PRODUCCIÓN DE ESPECIALIDADES DE SALCHICHA SIN COBERTURA, GUARNICIONES PARA SOPAS Y RELLENOS



Especialidades de salchicha sin cobertura, guarniciones para sopas, rellenos

La válvula dosificadora 85-10 es un equipo accesorio compacto para la embutidora al vacío Handtmann para la producción automatizada de especialidades de salchicha sin cobertura, guarniciones para sopas y rellenos. Su capacidad de producción de hasta 150 porciones por minuto permite utilizarla tanto en carnicerías artesanales con menores cantidades de producción como en empresas medianas con producciones diarias de varias toneladas. Gracias a una dosificación extremadamente limpia y cuidadosa con el producto pueden porcionarse tamaños de porción constantes directamente en marmitas de escaldado, recipientes o cintas transportadoras. El resultado son productos con una imagen perfecta y uniforme.

VENTAJAS PARA USTED

- Productos con la mejor calidad artesanal gracias a una separación limpia y cuidadosa del flujo de producto en porciones individuales
- Alta rentabilidad con una producción eficiente y automatizada, y un rendimiento de hasta 150 porciones por minuto
- Alta flexibilidad para una gran variedad de productos mediante la sustitución rápida y sencilla de adaptadores en un rango de tamaños de 11-42 mm
- Porciones al gramo gracias al porcionado preciso de la embutidora al vacío Handtmann
- Máximo grado de seguridad en el manejo gracias al diseño intrínsecamente seguro
- Proceso de producción continuo mediante un sencillo manejo y el fácil montaje y desmontaje sin herramientas
- Excelentes condiciones higiénicas de producción gracias al diseño higiénico y a la fácil limpieza

PRODUCCIÓN AUTOMATIZADA DE ESPECIALIDADES DE SALCHICHA SIN COBERTURA, GUARNICIONES PARA SOPAS Y RELLENOS

La mejor calidad artesanal de forma sencilla y segura

La válvula dosificadora Handtmann DV 85-10 permite producir de forma automatizada y rentable especialidades de salchicha sin cobertura en carnicerías artesanales. Separa el flujo de producto procedente de la embutidora al vacío Handtmann de forma cuidadosa, limpia y uniforme. El resultado son productos excelentes con la mejor calidad artesanal.

Solución rentable para carnicerías y grandes cocinas

Con el funcionamiento parcialmente automatizado de la válvula dosificadora DV 85-10 puede obtenerse una capacidad de producción alta y constante de hasta 150 porciones por minuto con pesos exactos de las porciones. Los reducidos costes de adquisición garantizan una amortización rápida de este accesorio e incrementan la rentabilidad de las carnicerías, empresas de catering y cocinas industriales.

Manejo sencillo

La válvula dosificadora posee un diseño ligero y compacto, y se acopla y desacopla fácilmente de la embutidora al vacío. Su manejo es muy sencillo y se limpia fácilmente para obtener las mejores condiciones higiénicas de producción.



EQUIPAMIENTO BÁSICO:

- Variantes:
 - Válvula dosificadora DV 85-10 - versión con sistema neumático interno
 - Válvula dosificadora DV 85-10 - versión con sistema neumático externo EV 718

Variante para aplicaciones con marmitas de escaldado:

- Válvula dosificadora
- Brazo basculante
- Tubo flexible de llenado de una pieza
- 1 adaptador para distintos diámetros interiores de calibre
- Válvula de seguridad 25 bar
- Tubo acodado de 60°

Variante sin brazo:

- Válvula dosificadora
- Tubo acodado de 60 mm de diámetro
- Adaptador de 60 mm para embutidora al vacío
- 1 adaptador para distintos diámetros interiores de calibre

OPCIONES:

- Distintos adaptadores para calibres con diámetro interior de 11- 42 mm

EJEMPLOS DE PRODUCTOS:

- Especialidades de salchicha sin cobertura
 - Salchicha para freír sin tripa
 - Salchichas bávaras las salchichas «Wollwurst», «Geschlagene»
 - «Geschwollene»
 - Salchichas de curry de Berlín
- Guarniciones para sopas, como albóndigas de carne picada
- Rellenos para empanadillas u hojas de col rellenas



Variante para aplicaciones con marmitas de escaldado



Variante sin brazo

DATOS TÉCNICOS:

Categoría	Características técnicas
Calibre	11 a 42 mm
Capacidad de dosificación	Hasta 150 porciones por minuto
Control	Control central a través de la embutidora al vacío Handtmann