

Das Ventil DV 85-1 mit einem Handtmann Vakuumfüller ermöglicht flexibles Dosieren

Handtmann präsentiert mit DV 85-1 ein ergonomisches Dosierventil, das flexibles und grammgenaues Dosieren möglich macht.



Das Dosierventil DV 85-1 schafft große und kleine Mengen. © Handtmann

Flexibles Dosieren von 5 - 200.000 Gramm mit dem Handtmann Füller möglich

Das **Dosierventil DV 85-1** ist in Verbindung mit einem **Handtmann** Vakuumfüller zum grammgenauen Dosieren von unterschiedlichen Produktmassen hervorragend geeignet – von dünnflüssig bis pastös und Produkten mit stückigen Einlagen. Heißabfüllungen bis zu 90 Grad Celsius und unterschiedliche Auslassvarianten erweitern den Produkt- und Produktionsspielraum zusätzlich. Es lassen sich Portionsgrößen von 5–200.000 Gramm optimal dosieren. Die direkt am Dosierventil einfach regelbare Ausstoßgeschwindigkeit sorgt hierbei immer für eine exzellente und ansprechende Produktpräsentation.

Sicheres, ergonomisches und hygienisches Dosieren

Ob in Becher, Gläser, Schalen und Tiefziehverpackungen, direkt auf Bleche oder als Portionierung von Belägen auf Fertigprodukte – die flexible Handhabung und einfache Bedienung des Dosierventils sorgt für sauberes Dosieren. Die direkt am Dosierventil regelbare Ausstoßgeschwindigkeit sorgt hierbei immer für eine exzellente und ansprechende Produktpräsentation. Zugleich ist es das einzige Handdosierventil auf dem Markt, mit dem ein CE-konformes, sicheres Arbeiten – mit und ohne Verwendung von Loch- oder Sterntüllen – stets garantiert ist. Auch für hygienische Sicherheit ist durch die komplette Ausführung des Dosierventils in Edelstahl und detektierbarem Kunststoff gesorgt.

Grammgenaues und schonendes Dosieren ist möglich

Zur vollautomatischen Produktion hat Handtmann aber auch Dosiersysteme entwickelt, die mehrbahnig arbeiten und damit die perfekte wirtschaftliche Lösung für industrielle Anwendungen sind. Eine dauerhaft grammgenaue Portioniergenauigkeit ist bei allen Produktmassen durch das exakte Fördersystem des Handtmann Vakuumfüllers gewährleistet. Dieses Förderprinzip

mit optimaler Produktschonung erzeugt eine reproduzierbare, erstklassige Produktoptik und -qualität. Mit dieser Dosiertechnologie ist selbst bei kleineren Produktionsmengen ein effektiver Automatisierungsschritt möglich.

Alle Informationen über das gesamte Programm von Handtmann gibt es bei Johann Laska u. Söhne unter www.laska.co.at

<https://youtu.be/FC8dhI1PUX4>

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at