

# Teigportionierer Robot 500

## mit pneumatischer Abschneidevorrichtung 811



Exakte Gewichte ölfrei teilen mit Teigportionierern von VEMAG.

Die Gewichtsgenauigkeit anderer Teigportionierer reicht Ihnen nicht aus? Sie brauchen eine Lösung, die Ihnen stets exakte Gewichte garantiert? Dann setzen Sie auf den Teigportionierer Robot 500 von VEMAG und profitieren Sie von äußerst hoher Gewichtsgenauigkeit.

Sie möchten über Ihre Linie verschiedene Produkte fahren? Andere Lösungen sind Ihnen zu unflexibel? Dann setzen Sie auf den Teigportionierer Robot 500 von VEMAG und profitieren Sie von seinen vielfältigen Einsatzmöglichkeiten.

Sie möchten Ihre Produktqualität erhöhen? Dann setzen Sie auf den Teigportionierer Robot 500 von VEMAG und profitieren Sie von höheren Teigausbeuten bei Roggen- und Vollkornbrot.



Teigportionierer Robot 500 mit pneumatischer Abschneidevorrichtung 811

Der Robot 500 arbeitet viskositätsunabhängig und verarbeitet Roggenteige, Weizenteige, feste Mürbeteige und weiche Massen. Kombiniert mit der pneumatischen Abschneidevorrichtung 811 verarbeitet er ein breites Produktspektrum:

- Vollkornbrot
- Roggenbrot / Roggenmischbrot
- Weizenbrot / Weizenmischbrot
- Cookies / Heidesandtaler
- Rumkugeln / Mandelhörnchen
- Früchtebrot
- Stollen

### Pneumatische Abschneidevorrichtung

Die pneumatische Abschneidevorrichtung wird überall dort eingesetzt, wo Teige mit hoher Gewichtsgenauigkeit abgeteilt und Kleingebäcke wie z.B. Cookies ausgebracht werden. Abhängig vom Produkt kann die Abschneidevorrichtung mit einem Messer oder einem

Drahtschneider ausgerüstet werden. Für weiche Teige kann eine Bandbeulung oder -bemehlung integriert werden.

Mit ihren schnell austauschbaren Auslaßdüsen stellen Sie je nach Bedarf die unterschiedlichsten Produktformen und -größen her. Abhängig vom Produkt erreicht die einbahnige Abschneidevorrichtung Ausstoßleistungen von bis zu 150 Portionen/min. Ein Förderband transportiert die Produkte zur weiteren Bearbeitung.

### Weiter Einsatzbereich

Der Robot 500 zeichnet sich durch seine Vielseitigkeit aus. So können Sie ihn bei Bedarf auch mit einem Plattenbahnausformer für Blechkuchen oder Füllköpfen für Massen ausrüsten. Die Umrüstung ist in wenigen Minuten erledigt.

### Perfekte Hygiene

Der Teigportionierer ist auf optimale Hygiene ausgelegt und kann mit Hilfe von Niederdruckgeräten nass gereinigt werden. Auch das komplette Fördersystem lässt sich mit Wasser reinigen. Das gekapselte Maschinengehäuse und der integrierte Mehlfilter verhindern das Eindringen von Mehlstaub in das Maschineninnere. Dadurch genügen wenige Minuten für die Reinigung der gesamten Maschine.

### Alle Vorteile auf einen Blick

- Hohe Gewichtsgenauigkeit
- Weiter Einsatzbereich
- Für hohe TA geeignet
- Hohe Wirtschaftlichkeit durch Verzicht auf Schneidöl
- Optimale Hygiene für die Backstube
- Einfache Bedienung

### Das Herz der Maschine – die VEMAG-Förderkurven

Herzstück unserer Teigportionierer sind die VEMAG-Förderkurven, die nach dem Doppelspindelprinzip arbeiten. Auf besonders schonende Weise und ohne Quetschungen transportieren die Förderkurven Teige und Massen auch mit großstückigen Einlagen wie Nüsse, Rosinen, Schokoladenstückchen usw. vom Trichter zum Auslauf der Maschine. Gewichtsbeschränkungen gehören der Vergangenheit an, mit den VEMAG-Förderkurven teilen Sie alle gewünschten Gewichte exakt ab.

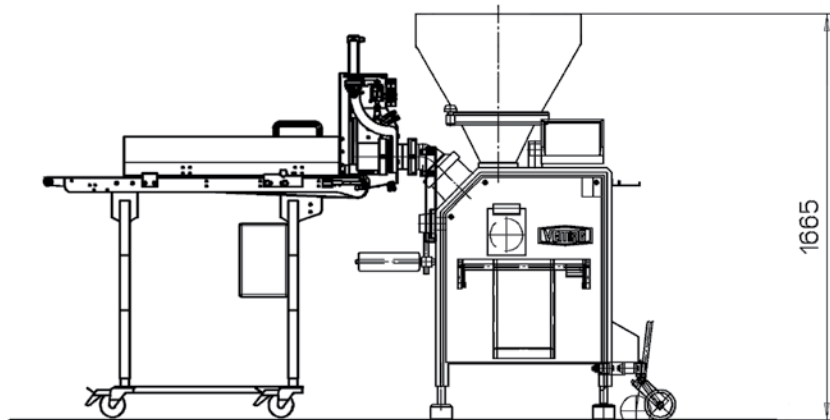
Die Förderkurven arbeiten nahezu verschleißfrei und reduzieren so die Wartungskosten. Ein schneller Ausbau und eine einfache Reinigung sorgen für kürzeste Stillstandzeiten bei Produktwechseln. So sinken die Maschinen- und Personalkosten pro Mengeneinheit – für eine sichere und effiziente Produktion.



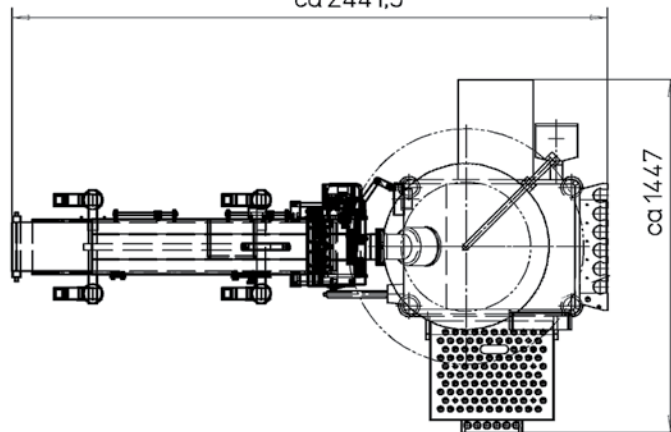
[www.vemag.de](http://www.vemag.de)

# Technische Daten

Teigausbeute:	TA 155 – 220	
Portionierleistung	Portion	mit Förderkurve 48N
	100 g Cookies	140 Port./min
	580 g Roggenbrot	35 Port./min
	1.200 g Vollkornbrot	23 Port./min
Portionsgewicht:	5 – 30.000 g, einstellbar in Schritten von 1 g	
Düsendurchmesser:	20 – 100 mm in 5-mm-Schritten	
Vakuumanlage:	16 m <sup>3</sup> /h	
Trichtereinhalt:	90 l / 230 l (Option)	
Gewicht:	ca. 440 kg	
Nennleistung:	5,3 kW bei 50/60 Hz	
Luftverbrauch:	ca. 8 m <sup>3</sup> /h bei 6 bar	



ca 2441,5



ca 1447



VEMAG Maschinenbau GmbH  
 Postfach 1620, D-27266 Verden  
 Tel. 0 42 31 - 77 70, Fax 0 42 31 - 77 72 41  
<http://www.vemag.de>, e-mail@vemag.de

Überreicht durch:

