

# VEMAG Lösungen für Ihre Produkte

## Typische Anwendungen



Teigportionierer Robot 500 mit pneumatischer Abschneidevorrichtung 811

z.B. für Vollkornbrot

Portion	Portionierleistung mit Förderkurve 48N
580 g	35 Port./min
1.200 g	20 Port./min

z.B. für Cookies

Portion	Portionierleistung mit Förderkurve 48N
60 g	150 Port./min.
110 g	125 Port./min.

z.B. für glutenfreie Brote

Portion	Portionierleistung mit Förderkurve 48N
760 g	28 Port./min
960 g	24 Port./min

Teigportionierer HPE Serie mit Servoabschneidevorrichtung 808, z.B. für Roggenmischbrote

Portion	Portionierleistung mit Förderkurve 48N-90	
	HP12E	HP20E
580 g	65 Port./min	100 Port./min
1.200 g	37 Port./min	65 Port./min

Teigportionierer VDD807, z.B. für Vollkorntoast

Portion	Portionierleistung mit Förderkurve 48N-90
600 g	170 Port./min
900 g	125 Port./min

Teigportionierer HPE Serie mit Kastenfülleinrichtung 245 für Brotkästen, z.B. für Schwarzbrot oder Vollkornbrot

Portion	Portionierleistung, z.B. mit HP20E und Förderkurve 48N-90
580 g	40 Port./min
1200 g	35 Port./min

Teigportionierer Robot 500 mit Platten- und Bahnenausformer, z.B. Brownies auf 400 x 600 mm Backblechen

Portionierleistung mit Förderkurve 48N  
bis 10 Port./min

2 x Teigportionierer mit Koextrusionseinrichtung Crimper 710, z.B. für gefüllte Teiglinge mit Fruchtmassen

Portion	Portionierleistung
80 g	bis 100 Port./min

2 x Teigportionierer mit Koextrusionseinrichtung 894, z.B. für gefüllte Teigstränge

Portion	Portionierleistung
80 g	bis 80 Port./min



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