

NEUMEYERNEWS

LÖSUNGEN FÜR BÄCKEREIEN UND KONDITOREIEN

VEMAG bietet eine Vielzahl von unterschiedlichen Maschinen und Vorsatzgeräten für die Herstellung von Backwaren und Konditoreiprodukten. Egal ob klassisches Teigteilen, ein- oder mehrbahniges Extrudieren von Cookies oder das Herstellen von gefüllten Spezialitäten, den Möglichkeiten sind kaum Grenzen gesetzt.



TEIGPORTIONIERER

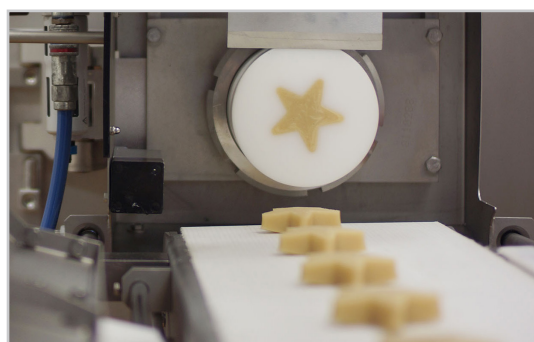
ROBOT 500

Der flexible Teigportionierer mit Förderkurve für alle Aufgaben.

Der ROBOT 500 kann vielfältig eingesetzt werden, wie z.B. für die portionsgenaue Herstellung von Roggen-, Weizen- und Mürbeteigen, oder auch für andere stückige, feste und zähflüssige Massen.

Der integrierte Mehlstaubfilter verhindert das Eindringen von Mehlstaub in das Maschineninnere. Mit Hilfe diverser Vorsatzgeräte kann der ROBOT 500 ganz einfach umgerüstet werden: So kann er als Teigportionierer im Brotbereich sowie zum Abfüllen von Rührmassen im Konditoreibereich verwendet werden.

Der ROBOT 500 hat einen runden Trichter, welcher mit einem Abstreifer ausgestattet ist. Dieser stellt sicher, dass kein alter Teig im Trichter zurückbleibt. Die Maschine kann dank dem Hygienic Design einfach gereinigt werden.



VIDEO



VDD 807 - DER TEIGTEILER FÜR DIE INDUSTRIE MIT FÖRDERKURVE

Der Teigportionierer VDD807 wurde speziell für die schonende und ölfreie Teigteilung von weizenbasierenden Teigen und für hohe Ausstossleistungen entwickelt. Die Maschine hat eine Portionierleistung bis zu 320 Portionen pro Minute. Es können Portionen von 100 bis 2'000 g. portioniert werden.

Der integrierte Mehlstaubfilter verhindert das Eindringen von Mehlstaub in das Maschineninnere. Die Maschine kann dank dem Hygienic Design einfach gereinigt werden.



VIDEO

KONDITIONEIREI ANWENDUNGEN



ROBBY

Portionieren ohne Kraftaufwand - grammgenau und hygienisch

Moderne und robuste Universalportioniermaschine mit Drehschieberpumpe zum grammgenauen Portionieren von verschiedensten Konditoreiprodukten.

- Verschiedene Viskositäten möglich
- Stufenlose Gewichtseinstellung von 5 bis 99'999 g.
- Ideal für Chargen und häufige Produktwechsel
- Trichtergrösse 105 L
- Die Maschine ist einfach zu reinigen
- Handfüllkopf zum Abteilen und Auftragen feiner und fließfähiger Produkte
- Punktgenaues und sauberes Portionieren von z.B. Fruchtfüllungen, Sandmassen, Kokosmakronen, Muffins, Mandelhörnchen, Cremes, Desserts, Vermicelles, Cremeschnitten, Knoblibutter, Salatsaucen, Butter etc.



[VIDEO Vermicelles & Cremen](#)



VORSATZGERÄTE



ABFÜLLEINRICHTUNG | FÜLLKOPF 981

Fließfähige Lebensmittel sauber und präzise abfüllen

Der Füllkopf eignet sich perfekt für die saubere und gewichtsgenaue Portionierung fließfähiger Lebensmittel. Unterschiedlichste Massen und Konsistenzen können mit dem Füllkopf abgefüllt werden, z.B. Rührmassen, Confiture, Joghurt, Birchermüesli, Quark, Cremen, Brotaufstriche etc. Durch die absolut präzise und tropfenfreie Portionierung entsteht nahezu kein Rework.



FÜLLSTROMTEILER FST883

Produkte gewichtsgenau auf mehreren Bahnen verteilen und vereinzeln

Mit dem patentierten Füllstromteiler FST883 können Sie selbst hoch anspruchsvolle Produkte wie Cookies, glutenfreie Teige oder Hamburger Buns auf mehrere Bahnen verteilen und vereinzeln. Der Füllstromteiler eignet sich zudem für das mehrbahnige Dosieren von Massen und Füllungen auf Teigbahnen sowie für viele weitere Anwendungen.

Der Füllstromteiler beruht auf dem Rotorprinzip. Die einzelnen Rotorelemente sorgen dafür, dass völlig identische Produktströme auf bis zu 32 Bahnen erzeugt werden. Durch den Verzicht auf einen eigenen Antrieb werden Temperaturerhöhungen, die zu Qualitätseinbussen führen könnten, vermieden.



Birnenmasse



Cookies



Biberli



Magenbrot



VIDEO Cookies

VORSATZGERÄTE

ABSCHNEIDEVORRICHTUNG ASV 811

Pneumatische Abschneidevorrichtung zur Verarbeitung eines breiten Produktspektrum, z.B. Abteilen von Vollkorn- teigen, Roggen- und Roggenmischteigen, Weizenteigen, Cookies, Spezialbroten, etc. Verwendbar mit dem VEMAG Robot 500 oder den Teigportionierern der VEMAG HPE Serie. Hohe Schneidleistung mit bis zu 140 Portionen pro Minute. Wahlweise mit einem Messer oder einem Draht- schneider ausgestattet.

Portionsgewichte von 5 bis zu 30'000 g.



VIDEO Cookies



VIDEO Brot

HP 1 MIT ASV 812

Der flexible Teigportionierer mit Förderkurve für alle Aufgaben in Kombination mit der Abschneidevorrichtung ASV 812

- Schonende Verarbeitung von dünnflüssigen oder steifen Massen – auch mit Produktstückchen.
- Pneumatische Abschneidevorrichtung zur Verarbeitung eines breiten Produktspektrum, z.B. Abteilen von Sandwich, Toast, Weizenmisch- und Roggenmischbroten, glutenfreien Produkten, Brötchen und Cookies.
- Hohe Schneidleistung mit bis zu 100 Portionen pro Minute.
- Wahlweise mit einem Messer oder einem Drahtschneider ausgestattet.
- Portionsgewichte von 5 bis zu 30'000 g
- Kein Trennöl notwendig



VIDEO

VORSATZGERÄTE

PORTIONIERTISCH

Tisch zum Portionieren von Brotteigen - praktische und handliche Lösung

- Kombinierbar mit den VEMAG Teigportionierern HP1 und ROBOT 500
- Zum direkten Abfüllen in Backverbände oder zum Abstechen der Portionen per Hand vom Portioniertisch und im Anschluss individuellem Aufarbeiten mit Saaten
- Für die Verarbeitung von Brotteigen (z.B. Roggen, Vollkorn, Weizen, Glutenfrei)



SCHWANENHALSROHR

Punktgenaues und tropffreies Dosieren

- Kombinierbar mit den VEMAG Teigportionierern HP1 und ROBOT 500
- Punktgenaues und tropffreies Dosieren von z.B. Fruchtfüllungen, Sandmassen, Massen aller Art, Käsekuchen, Wiener Massen, Desserts und Puddings in Tortenringe, Backformen oder direkt auf Bleche



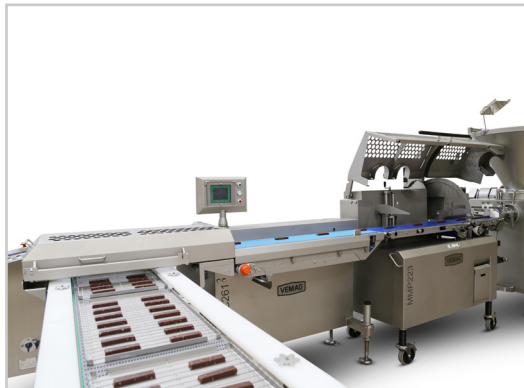
VIDEO Schwanenhalsrohr & Portioniertisch



PLATTEN- UND BAHNENAUSFORMER

Der Platten- und Bahnenausformer wird überall dort eingesetzt, wo weiche Teige und Massen mit hoher Gewichtsgenauigkeit abgeteilt und direkt auf Bleche oder plattenförmige Produkte aufgebracht werden. Der Platten- und Bahnenausformer ist mit einem pneumatisch betätigten Walzenverschluss ausgerüstet. Dieser ist sensorgesteuert und sorgt für eine exakte Positionierung der Portionen auf dem Blech. Der Walzenverschluss kann an die spezifischen Anforderungen (z.B. Blechgrösse) angepasst werden.

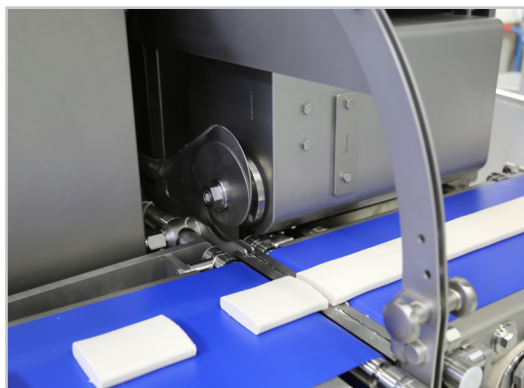
VORSATZGERÄTE



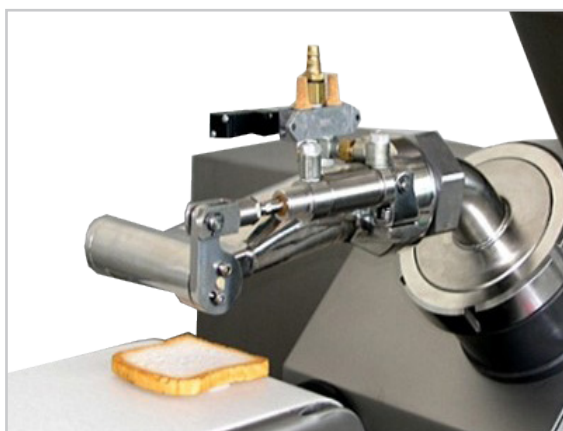
MMP 223 BÄCKEREI

Perfekte Produktion von unterschiedlichen Riegeln wie z.B. Fruchtriegel, Marzipan- und Fondantblöcke oder Protein Bars

- Vielfältige Möglichkeiten in der Formgebung
- Perfekte Produktion von unterschiedlichen Riegeln, z.B. Coex Bars mit Karamellstreifen, Blöcken und mehr
- Problemlose Verarbeitung von Teigen mit einem hohen Anteil an Nüssen, Mandeln, Schokostückchen, Trockenfrüchten etc.
- Optimale Hygiene dank verlässlicher Vermeidung von Produktrückständen
- Einfachste Reinigung
- Kein Verkleben des Messers
- Saubere Schnittkanten
- Hohe Portionierleistungen
- Ausbau zur vollautomatischen Produktionslinie möglich
- Höchste Gewichtsgenauigkeit
- Geringstes Give-Away
- Trennölfreies Schneiden
- Perfekte Produktvereinzelung



VIDEO



WALZENFÜLLKOPF

Flächiges Aufbringen und Portionieren von verschiedenen Massen auf Toastbrote, Baguette etc.

- Der Walzenfüllkopf portioniert stets gewichtsgenau diverse Massen in flächiger, dünner oder auch dicker Form
- Ausstossleistung von bis zu 75 Portionen pro Minute
- Ideal für die Sandwichproduktion, z.B. zum Bestreichen von Butter auf Toast oder Knoblauchcreme auf Baguette oder mit Taktband für die automatische Portionierung von Broten in Kästen
- Schnelle Umrüstung auf andere Produktbreiten mittels wechselbaren Walzen und einfache Einstellung der Dicke



VIDEO Knoblauchbrot und Käsescheiben



Die NEUMEYER AG ist seit über 50 Jahren ein Partner für handwerkliche und industrielle Hersteller von Nahrungsmitteln. Wir bieten massgeschneiderte Lösungen für die Fleischverarbeitung, die Herstellung von Backwaren, die Verarbeitung von Gemüse und Früchten, die Fabrikation von Convenience- und Molkereiprodukten. Mit rund 20 Mitarbeitern und Sitz in Lengnau AG bietet das familiengeführte Unternehmen Maschinen von Marken weltweit führender Hersteller auf dem Schweizer Markt.

Möchten Sie Versuche mit Ihren Produkten machen oder eine neue Produktidee ausprobieren? Im VEMAG Bakery innovation center gibt es alles, was das Bäcker-Herz begehrt: VEMAG Teigteiler und Vorsatzgeräte in einer vollausgestatteten Test- und Demobäckerei. Der gesamte Prozess vom Kneten, Aufarbeitung, über Gärprozess bis hin zum Stikken-/Etagenofen und Froster, alles parat!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch in Lengnau oder im VEMAG BAKERY INNOVATION CENTER!



VIDEO Bakery overview



VERSUCHSRAUM NEUMEYER



VEMAG BAKERY INNOVATION CENTER



ERSATZTEILLAGER



AUSSTELLUNG