



VEMAG Maschinenbau GmbH:

Flexible Lösungen für die Backwarenproduktion



Sie suchen die optimale Lösung für Ihre Backwarenproduktion?

Wir sind der richtige Partner für Sie:

- > **Optimale Beratung**, die sich an Ihren Bedürfnissen orientiert
- > **Effiziente Maschinen**, die ohne Schneidöl gewichtsgenau und kostengünstig portionieren
- > **Perfekte Produkte**, in konstant reproduzierbarer Qualität



Die Möglichkeiten: Automatisiert, flexibel, effizient und ölfrei produzieren

Wer flexibel auf Kundenwünsche reagieren will, benötigt das richtige Equipment.

Wir von der VEMAG Maschinenbau GmbH erarbeiten gemeinsam mit Ihnen eine passende und individuell auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Lösung. Sowohl die einzelnen Teigportionierer und Vorsatzgeräte als auch die Zusammenstellung von Produktionslinien aus mehreren Komponenten erfüllen ein Höchstmaß an Wirtschaftlichkeit und Flexibilität unter Berücksichtigung Ihres Bedarfs. Das ermöglicht Ihnen eine Produktion, die ganz nach Ihren Wünschen an das Endprodukt und Ihre Zeitplanung erfolgen kann.

Übrigens, die VEMAG Fördertechnik ist besonders teigschonend – denn VEMAG arbeitet ausschließlich mit speziellen Förderkurven.

Für ein **breites Produktspektrum** ohne lange Vorlaufzeiten:

- > Weißbrote, Toast- und Sandwichbrote
- > Voll- und Mehrkornbrote
- > Roggen- und Roggenmischbrote
- > Pizzateiglinge
- > Hamburger-Buns, Hot Dogs und English Muffins
- > Cookies, Muffins und Brownies
- > u.v.m.

Ihre Vorteile:

- > **Gewinnvorteile:** u.a. durch höchste Geschwindigkeit und größte Flexibilität
- > **Effizienzvorteile:** u.a. durch schnellste Rüst- und niedrigste Stillstandzeiten
- > **Servicevorteile:** u.a. durch wartungsärmste Maschinen und geringsten Verschleiß
- > **Kostenvorteile:** u.a. durch Verzicht auf Schneidöl und höchste Gewichtsgenauigkeit
- > **Qualitätsvorteile:** u.a. durch größte Teigschonung und reproduzierbare Qualität
- > **Hygienevorteile:** u.a. durch große Edelstahloberflächen und extra gekapselte Elektronik (Reinigung mittels Niederdruckgeräten möglich)

VDD807



Der Teigportionierer mit integrierter Abschneidevorrichtung und Förderband wurde entwickelt zum Teilen von Teigen mit einem hohen Weizenanteil: Die VEMAG-Systeme punkten durch hohe Ausstoßleistungen – bis zu 9.600 Portionen pro Stunde zum Beispiel bei 600 g Teiglingen für Toastbrote. Da ölfrei gearbeitet wird, arbeiten die Teigportionierer äußerst wirtschaftlich.

- > Portionsgrößen von 100 g bis 1.400 g
- > Portionierleistung bis zu 320 Portionen/min
- > Schnell austauschbare Auslassdüsen
- > Hohe Wirtschaftlichkeit durch Verzicht auf Schneidöl
- > Präzise Gewichtsgenauigkeit
- > Exakte Ablage der Teiglinge auf das Band
- > Rotierende Abschneidevorrichtung mit Servoantrieb
- > Schonende Teigportionierung ohne Öleinschlüsse im Produkt
- > Hygienic Design durch die einfache Nassreinigung mittels Niederdruckgeräten
- > Kein Eindringen von Mehlstaub durch integrierten Mehlfilter und gekapseltes Maschinengehäuse

ROBOT 500 mit ASV811



Perfekt für die gewichtsgenaue Portionierung von unterschiedlichsten Teigen wie Roggen-, Vollkorn-, Weizen-, glutenfreien Teigen oder der Ausbringung von Cookies und Riegeln. Vielseitig einsetzbar auch mit Bandbemehlung oder -beölung für weiche Teige. Bei Bedarf sind die Teigportionierer in wenigen Minuten umrüstbar – zum Beispiel mit einem Plattenbahnenausformer für Blechkuchen oder Füllköpfen für Massen. Der ROBOT 500 ist der Kleinste in der Familie der VEMAG Teigportionierer.

- > Optimal für den Handwerksbetrieb und kleine Industriebetriebe
- > Platzsparend
- > Integrierter Mehlfilter verhindert das Eindringen von Mehlstaub in das Maschineninnere
- > Verarbeitung von Teigen mit TA 140 – 220
- > Hygienic Design
- > Keine Öleinschlüsse durch den vollständigen Verzicht auf Schneidöle
- > Keine Produktrückstände im runden Trichter durch den angetriebenen Abstreifer
- > Unterschiedliche Produktformen und -größen durch schnell austauschbare Auslassdüsen realisierbar

Walzenfüllkopf 863



Der Walzenfüllkopf 863 portioniert sauber und mit höchster Gewichtsgenauigkeit Roggen-, Vollkorn- und glutenfreie Teige sowie andere Massen direkt in Backformen. Er ist optimal geeignet für die vollautomatische industrielle oder mit Sicherheitstisch ausgerüstet für die handwerkliche Portionierung von Stück- und Stangenbrot. Der Walzenfüllkopf 863 erreicht eine Ausstoßleistung bis zu 50 Portionen pro Minute für eine äußerst effiziente Produktion.

- > Flexibelster Einsatz für Stück- und Stangenbrote
- > Optimal für Roggen-, Vollkorn-, glutenfreie Teige und Rührmassen
- > Höchste Wirtschaftlichkeit durch Verzicht auf Schneidöl
- > Extreme Gewichtsgenauigkeit
- > Für Industrie und Handwerk
- > Optimale Hygiene für die Backstube
- > Einfachste Bedienung
- > Schnellste Umrüstung auf andere Produkte und Backformen
- > Verarbeitung von Teigen mit sehr hoher TA

VDP230



Als effiziente Lösung für die Industrie verfügt der Teigportionierer VEMAG Dough Portioner VDP230 über eine enorme Ausstoßleistung. Der Teigportionierer VDP230 teilt exakt mit höchster Ausstoßleistung weizenbasierte Teige, wie für Toast, Sandwich, Pizza u.v.m. gewichtsgenau ab. Das innovative Gerät portioniert pro Bahn bis zu 160 Portionen pro Minute. Die Gesamtkapazität der Linie beträgt somit 320 Portionen pro Minute und deckt alle Forderungen der modernen Industrie.

- > Höchste Portionierleistung bis zu 19.200 Portionen/h
- > Größtmögliche Produktionssicherheit durch 2 separat angetriebene Paddel
- > Höchste Wirtschaftlichkeit durch Verzicht auf Schneidöl
- > Flexibelster Einsatz
- > Breiteste Portionsgewichte von 100 g bis 1.400 g
- > Kombinierbar mit Kegel- sowie Bandrundwerkern
- > Einfachste Bedienung
- > Höchste Gewichtsgenauigkeit
- > Optimale Hygieneeigenschaften

Platten- und Bahnausformer



Der Platten- und Bahnausformer wird überall dort eingesetzt, wo weiche Teige und Massen mit hoher Gewichtsgenauigkeit abgeteilt und direkt auf Bleche oder plattenförmige Produkte positioniert werden, wie für Blechkuchen, Toppings, Füllungen oder Brownies. Der Platten- und Bahnausformer ist mit einem pneumatisch betätigten Walzenverschluss ausgerüstet und kann an die spezifischen Anforderungen, wie z.B. unterschiedliche Blechgrößen, angepasst werden.

- > Ausformbreite bis zu 400 mm, Sonderlösungen auf Anfrage
- > Portionsgewicht flexibel einstellbar
- > Hohe Gewichtsgenauigkeit
- > Sehr gleichmäßige Verteilung der Masse auf dem Backblech
- > Kombinierbar mit allen Teigportionierern der HPE Serie sowie dem ROBOT 500
- > Als Komplettlösung mit integriertem Backblechtransportband oder Integration an vorhandene Transportbänder möglich
- > Einsetzbar für feste Teige wie Mürbeteige bis hin zu Rührmassen

Wir behandeln Ihren Rohstoff so schonend wie möglich

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. Gewichtsbegrenzungen 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.

Die Förderkurven zeichnen sich durch einen extrem hohen Wirkungsgrad aus. Im Gegensatz zu traditionellen Lösungen transportieren sie den Teig ohne jede Umwälzung schonend direkt zum Auslauf.





Unsere Philosophie: Miteinander arbeiten

Was das Beste für unsere Kunden ist, entscheiden sie selbst. Unser Beitrag dazu ist neben zuverlässigen, flexiblen Maschinensystemen und einem kundennahen Service vor allem der lösungsorientierte, partnerschaftliche Dialog mit Ihnen – unseren Kunden – auf Augenhöhe. Nicht von oben herab und nicht hin und wieder einmal, sondern

kontinuierlich und beratend. Neben marktgerechten Maschinen für eine effiziente, kostensparende Produktion bieten wir Ihnen auch umfangreiche Unterstützung zu deren vielseitigen und flexiblen Einsatzmöglichkeiten. Mit Leidenschaft für Ihre Produkte schaffen wir individuelle Lösungen für Sie. Dafür steht unser VEMAG-Siegel.



Profitieren Sie von folgenden Vorteilen:

- > Produzieren ohne Schneidöl
- > Gewichtsgenau und exaktes Portionieren
- > Vielfältige Einsatzmöglichkeiten



Füllstromteiler FST883

Vorrichtung zum flexiblen Aufteilen von Füllströmen, z.B. für die mehrbahnige Herstellung von Cookies.



Füllkopf 981

Abfülleinrichtung für fließfähige Massen und Teige, wie z.B. Füllungen.



Servoabschneide- vorrichtung

Vorrichtung zum mehrbahnigen Abteilen weicher Teige, wie z.B. Hamburger Buns oder English Muffins.



Handfüllkopf 806

Handfüllkopf zum Abteilen und Auftragen feiner und fließfähiger Produkte, wie z.B. Fruchtmassen.



Überreicht durch:

