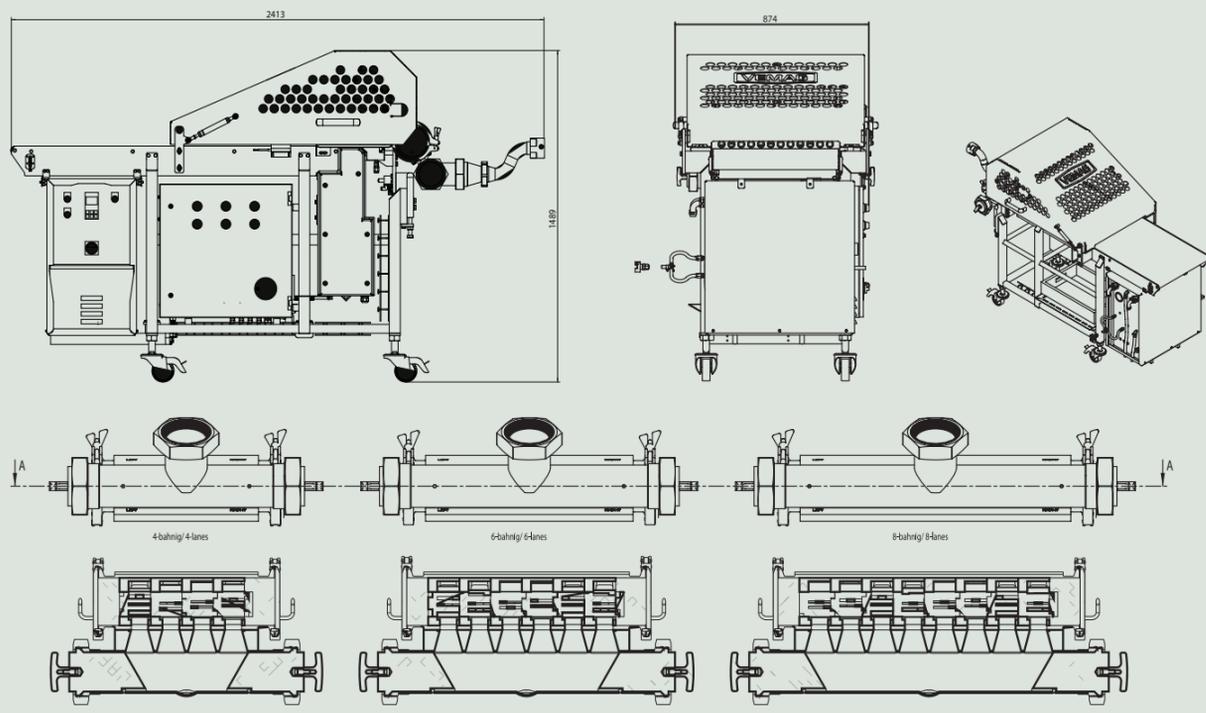
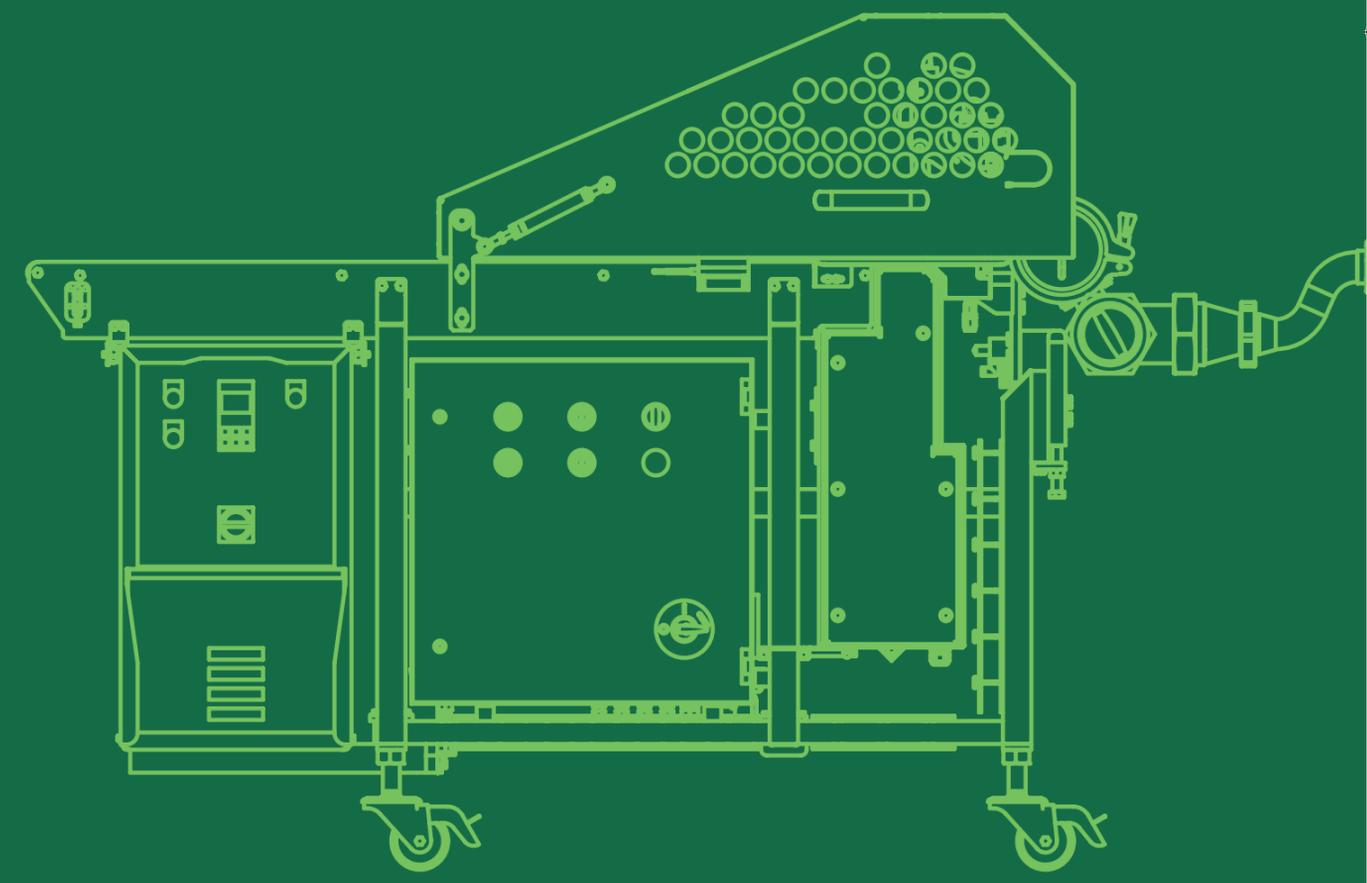


AUTOMATISCHER FÜLLSTROMTEILER FST883

VORRICHTUNG ZUR MEHRBAHNIGEN
AUFTEILUNG VON FÜLLSTRÖMEN

DATENBLATT



Technische Zeichnung A = Luftanschluss E = Elektrischer Anschluss W = Wasseranschluss

TECHNISCHE DATEN

FST883

Kammergröße (wählbar basierend auf Portionsgröße, Produkt- und Mittenabstand) 22,25 / 44,5 / 76 / 100 mm

Anzahl der Bahnen Von 2 bis 32, weitere Bahnen auf Anfrage

© VEMAG 2019 – Technische Änderungen vorbehalten. DE 09/19

IDENTISCHE FÜLLSTRÖME FÜR JEDES PRODUKT.

Mehr Output mit Ihrem Teigportionierer

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 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.

Vorteile auf einen Blick

Profitabel

- Ausgezeichnete Gewichtsgenauigkeit
- Wartungsfreier Füllstromteiler
- Produktablage in engem Abstand erlaubt den Betrieb mit standardisierten Transportbändern

Flexibel

- Auch Heißabfüllung möglich
- Vielseitige Ausformungen sind realisierbar
- Einfacher und schneller Produktwechsel
- Auf Wunsch Realisierung kundenspezifischer Anpassungen

Bedienerfreundlich

- Einfache Montage, leicht zu reinigen

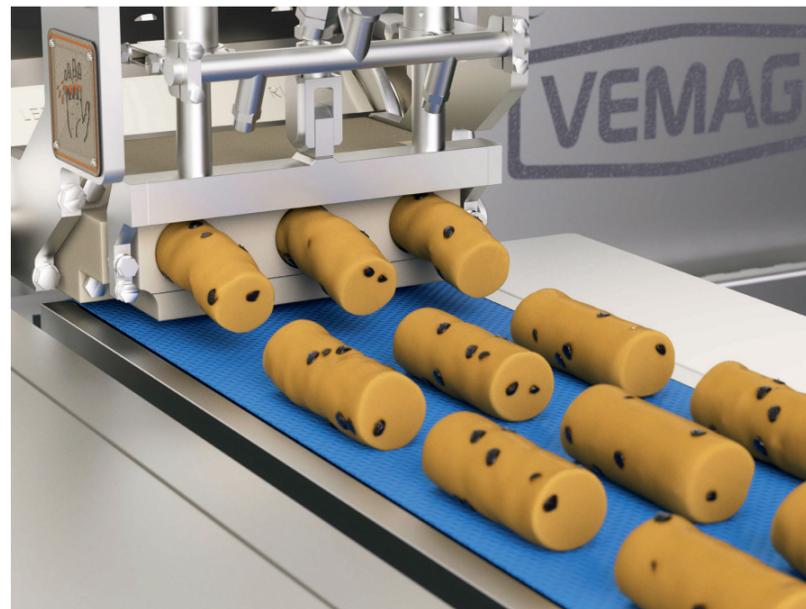
Überragende Technik

Das Prinzip

- Direkte Montage an den Auslauf unserer HPE-Serie und dem Robot500
- Kurze Verbindungsrohre oder -schläuche – je nach Anwendung – garantieren bestmögliche Produktschonung
- Anzahl der einzelnen Füllströme wird kundenspezifisch festgelegt

Ihr Vorteil

- Maximale Produktionsauslastung dank mehrerer Produktströme
- Flexibel anpassbar an die jeweilige kundenspezifische Anwendungssituation
- Maximale Gewichtsgenauigkeit auf allen Bahnen durch modernste Füllstromtechnologie



FST883

Perfektes Produkt-Handling

Das Prinzip

- Der Füllstromteiler arbeitet vollautomatisch und ohne weiteren Antrieb
- Einmal eingerichtete Programme können die unterschiedlichsten Gewichte ohne weitere Einstellungen täglich reproduzieren
- Auf Wunsch können die erstellten Füllströme produktspezifisch z. B. mit einem Messer, Draht oder Rotationsschneider gewichtsgenau vereinzelt werden
- Mehrbahnige Portionierung und Abteilung viskoser bis fester Produkte mit Hilfe von pneumatischen Abschneidevorrichtungen
- Die Formgebung wird über auswechselbare Formdüsen erzielt. Diese können z. B. rund, eckig oder nach Kundenwunsch geliefert werden
- Kompatibel mit allen HPE-Teigportionierern und dem Robot500

Ihr Vorteil

- Hohe Produktstandardisierung
- Die Feinjustierung der Gewichte zwischen den einzelnen Bahnen erfolgt über spezielle Drosseln und Ventile
- Vielseitige Erweiterung bestehender Produktionslinien, um flexibel auf relevante Marktanforderungen reagieren zu können
- Durch Anbindung an einen vorhandenen VEMAG Teigportionierer entfallen zusätzliche Anschaffungskosten

Überragende Funktion

Das Prinzip

- Das Produkt wird auf schonende Weise in einem oder mehreren kontinuierlichen Strängen produziert
- Optional erweiterbar mit den nachfolgenden Automationslösungen:
 - der pneumatischen Abschneidevorrichtung. Entweder mit Messer oder Draht für klebrige oder feste Massen
 - der VEMAG Servo Abschneidevorrichtung für Buns und Muffins
 - Füllköpfen für die Verarbeitung weicher Massen

Ihr Vorteil

- Saubere Schnittkanten
- Perfekte Abmessung und Gewichte Ihrer Produkte
- Präzise Ablagemuster in Formen
- Einfache Synchronisation mit nachgeschalteten Produktionseinheiten

Reinigung und Wartung

Das Prinzip

- Verwendung von hochwertigen Edelstählen und für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassenen Kunststoffen
- Durch den Verzicht auf Antriebe ist der FST883 wartungsfrei

Ihr Vorteil

- Problemlose Reinigung mit Hilfe von Niederdruckreinigern
- Bessere Maschinenverfügbarkeit dank wartungsfreier Technik
- Geringere Maschinenkosten



Mehrbahniger FST zum Portionieren von Cookies