

Technische Zeichnung

A = Luftanschluss E = Elektrischer Anschluss W = Wasseranschluss

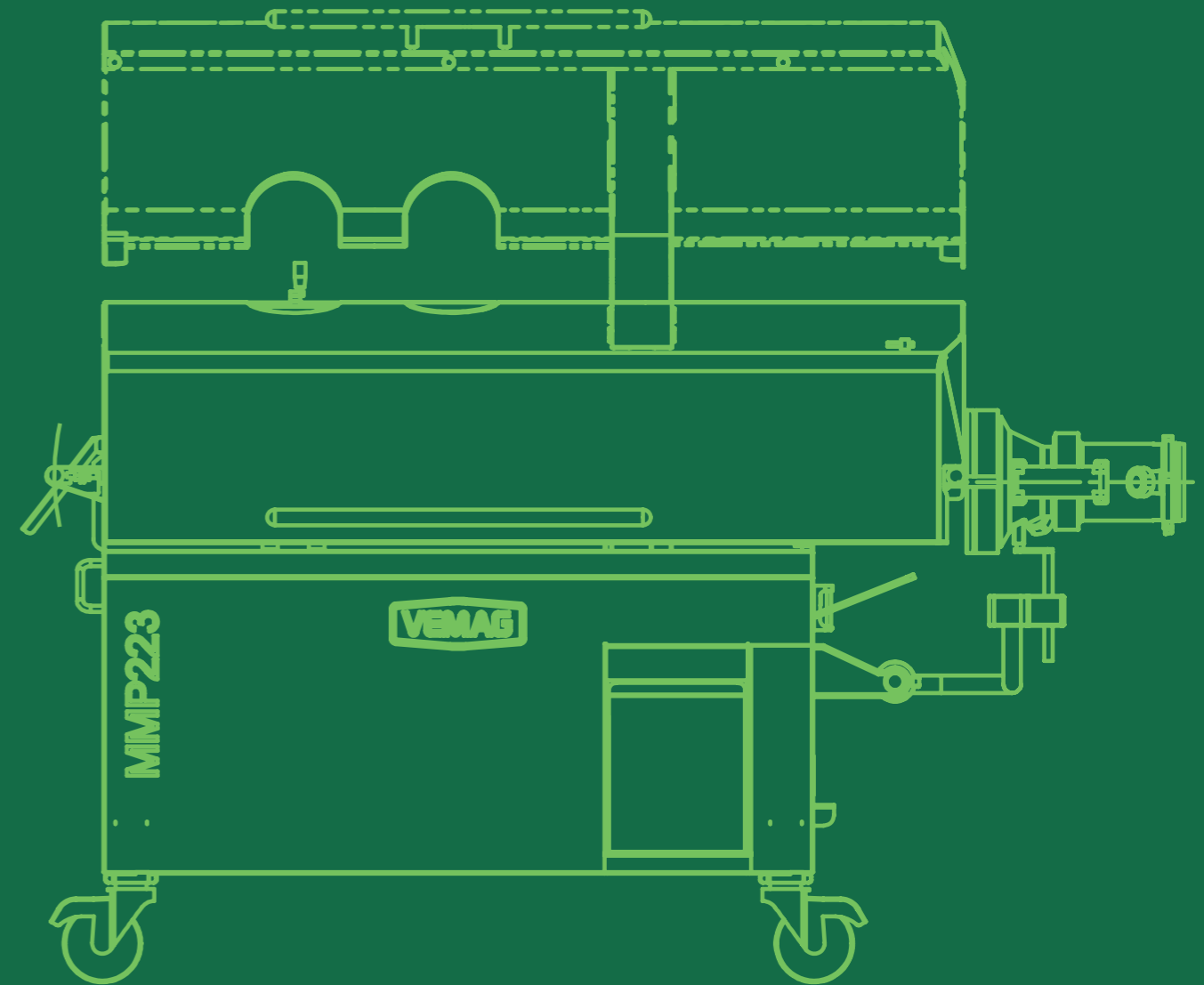
PORTIONIERER MMP223

ZUM AUSFORMEN VON RIEGELN, BLÖCKEN UND ANDEREN PRODUKTEN

DATENBLATT

TECHNISCHE DATEN	
	MMP223
Kombinierbar mit Füllmaschinen	HPE-Serie und Robot500
Portionierleistung	Bis zu 200 Portionen / min. (abhängig vom Portionsgewicht und von der nachfolgenden Verarbeitung)
Portionsgewicht	5 – 3.000 g
Portionsbreite	Max. 240 mm
Portionslänge	Nicht begrenzt
Portionshöhe	Max. 100 mm
Übergabe	An VEMAG Verteilsystem (Option) oder kundeneigenes Förderband
Stromaufnahme	4 A bei 400–460 V
Anschlussleistung	2,7 kW

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



HÖCHSTLEISTUNG FÜR MAXIMALE ANSPRÜCHE.

Höchste Ausstoßleistung gepaart mit perfekter Formgebung

Als effiziente Lösung für die Industrie verfügt der Portionierer MMP223 über eine enorme Ausstoßleistung. In Höchstgeschwindigkeit portioniert er Riegel, Blöcke und andere Formprodukte außerordentlich gewichtsgenau bei geringstem Give-Away und ist somit das optimale Vorsatzgerät zur Steigerung der Produktivität. Eine ideale Produktform ist garantiert.

Das Messer

Das Prinzip

- Automatische Formung eines kontinuierlichen Produktstroms, der auf ein Förderband abgelegt und zum Messer transportiert wird
- Das von einem Servomotor angetriebene einstellbare Messer rotiert mit hoher Geschwindigkeit und teilt den kontinuierlichen Produktstrom in einzelne Portionen
- Messerantrieb und Steuerung kommen nie mit Produktrückständen in Kontakt
- Auch bei höchsten Portionierleistungen und kompakten Abmessungen bleibt das Produkt immer sauber und in gleichen Abständen voneinander getrennt

Ihr Vorteil

- Maximale Gewichtsgenauigkeit und minimales Give-Away
- Exakteste Schnitte garantieren ausgezeichnete Produktbilder auch bei einem hohen Anteil an Nüssen, Mandeln, Schokoladenstückchen, Trockenfrüchten etc.
- Schonung der Antriebssysteme: Langlebigkeit und Sicherheit Ihrer Investition

Vorteile auf einen Blick

- Vielfältige Möglichkeiten in der Formgebung
- Perfekte Produktion von unterschiedlichen Riegeln, Blöcken und mehr
- Problemlose Verarbeitung von Teigen mit einem hohen Anteil an Nüssen, Mandeln, Schokoladenstückchen, 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



MMP223

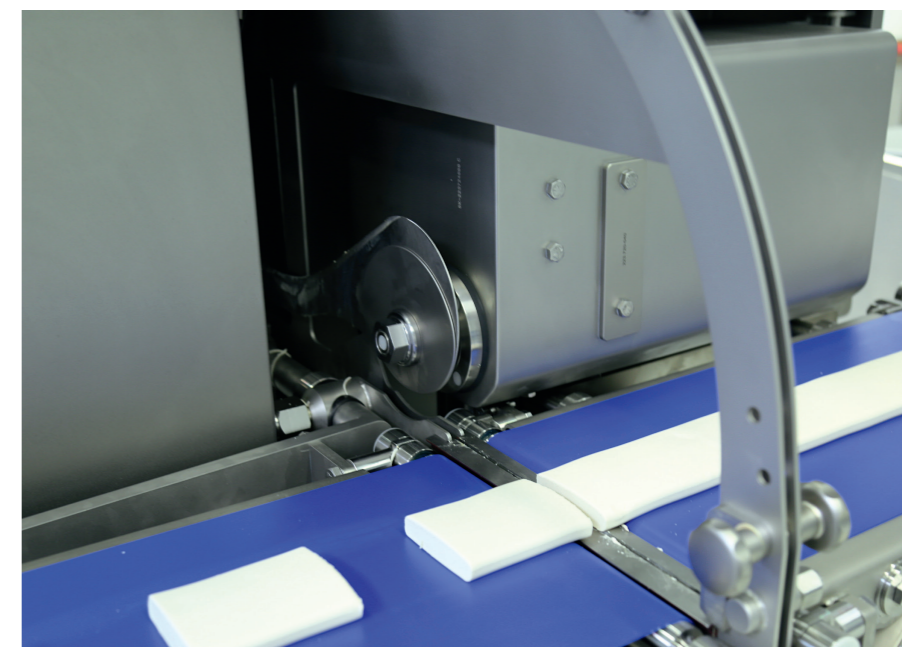
Anwendung

Das Prinzip

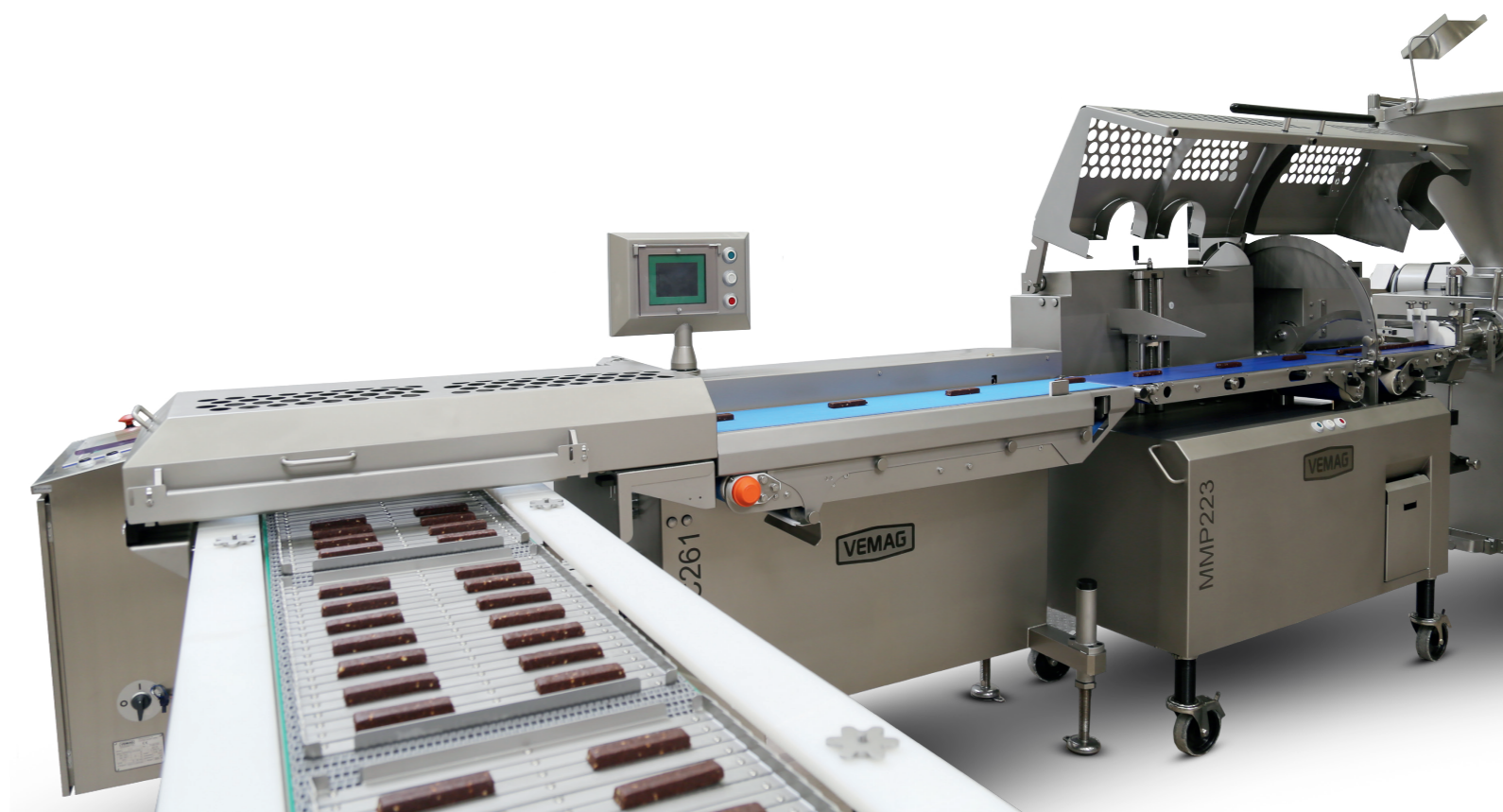
- Lediglich ein Bediener ist für die Steuerung der vollautomatischen Linie notwendig
- Portionsgewicht und Portioniergeschwindigkeit sind individuell einstellbar
- Schnell austauschbare Düsen für verschiedene und individuelle Produktformen

Ihr Vorteil

- Prozessoptimierung durch verringerten Personalaufwand
- Intuitiv zu bedienendes Grafikdisplay
- Flexibel einstellbare Produktformen
- Kompatibel mit VEMAG Verteilsystemen: Exakte Platzierung der Produkte auf Bleche oder Transportbänder in einer Vielzahl von Ablagemustern



Sichelmesser



HPE mit MMP223 und SC261