

# Teigportionierer HPE Serie mit Servoabschneidevorrichtung 808



## Exakte Gewichte ölfrei teilen mit Teigportionierern von VEMAG

Die hohen Kosten für Schneidöl ärgern Sie schon lange? Sie benötigen eine wirtschaftliche Lösung, die Ihre Produktionskosten entscheidend senkt? Dann setzen Sie auf die Teigportionierer der HPE Serie von VEMAG und Schneidölkosten gehören der Vergangenheit an.

Die Gewichtsgenauigkeit anderer Teigportionierer reicht Ihnen nicht aus? Sie brauchen eine Lösung, die Ihnen stets exakte Gewichte garantiert? Dann setzen Sie auf die Teigportionierer der HPE Serie von VEMAG und profitieren Sie von äußerst hoher Gewichtsgenauigkeit.

Sie möchten Ihre Produktqualität erhöhen? Dann setzen Sie auf die Teigportionierer der HPE Serie von VEMAG und profitieren Sie von höheren Teigausbeuten bei Roggen- und Vollkornbrot.



HP25E mit Servoabschneidevorrichtung 808

Die Teigportionierer der HPE Serie arbeiten viskositätsunabhängig und verarbeiten Roggenteige, Weizenteige, feste Mürbeteige und weiche Massen. Kombiniert mit der Servoabschneidevorrichtung 808 verarbeiten sie ein breites Produktspektrum:

- Vollkornbrot
- Roggenbrot / Roggenmischbrot
- Weizenbrot / Weizenmischbrot
- Stangenbrot
- Baguettebrötchen
- Toastbrot / Zwieback
- Pizzateiglinge

## Servoabschneidevorrichtung

Die Servoabschneidevorrichtung spielt ihre Vorteile da aus, wo hohe Portionierleistungen und exakte Gewichte gefragt sind. Ob Vollkornbrot, Pizzateiglinge oder Toastbrot - die Teigportionierer mit Servoabschneidevorrichtung sind die ideale Ergänzung für

hochproduktive Linien. Die Abschneidevorrichtung ist mit einem alternierenden Messer ausgerüstet.

Mit ihren schnell austauschbaren Auslassdüsen stellen Sie je nach Bedarf die unterschiedlichsten Produktformen und -größen her. Abhängig vom Produkt und von der Portionsgröße erreicht die einbahnige Abschneidevorrichtung Ausstoßleistungen von bis zu 200 Portionen/min. Ein Förderband transportiert die Produkte zur weiteren Bearbeitung.

## Hohe Wirtschaftlichkeit

Die Teigportionierer der HPE Serie zeichnen sich durch ihre hohe Wirtschaftlichkeit aus. Kosten für Schneidöl fallen in Zukunft nicht mehr an. Zudem gewährleisten die erreichbaren Portionierleistungen einen äußerst wirtschaftlichen Betrieb Ihrer Linie. Sie können sich voll auf Ihr Produkt konzentrieren.

## Perfekte Hygiene

Der Teigportionierer ist auf optimale Hygiene ausgelegt und kann mit Hilfe von Niederdruckgeräten nass gereinigt werden. Auch das komplette Fördersystem lässt sich mit Wasser reinigen. Das gekapselte Maschinengehäuse und der integrierte Mehlfilter verhindern das Eindringen von Mehlstaub in das Maschineninnere. Dadurch genügen wenige Minuten für die Reinigung der gesamten Maschine.

## Alle Vorteile auf einen Blick

- Hohe Wirtschaftlichkeit durch Verzicht auf Schneidöl
- Hohe Gewichtsgenauigkeit
- Hohe Portionierleistung
- Auch für hohe TA geeignet
- Optimale Hygiene für die Backstube
- Einfache Bedienung

## Das Herz der Maschine – die VEMAG-Förderkurven

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.

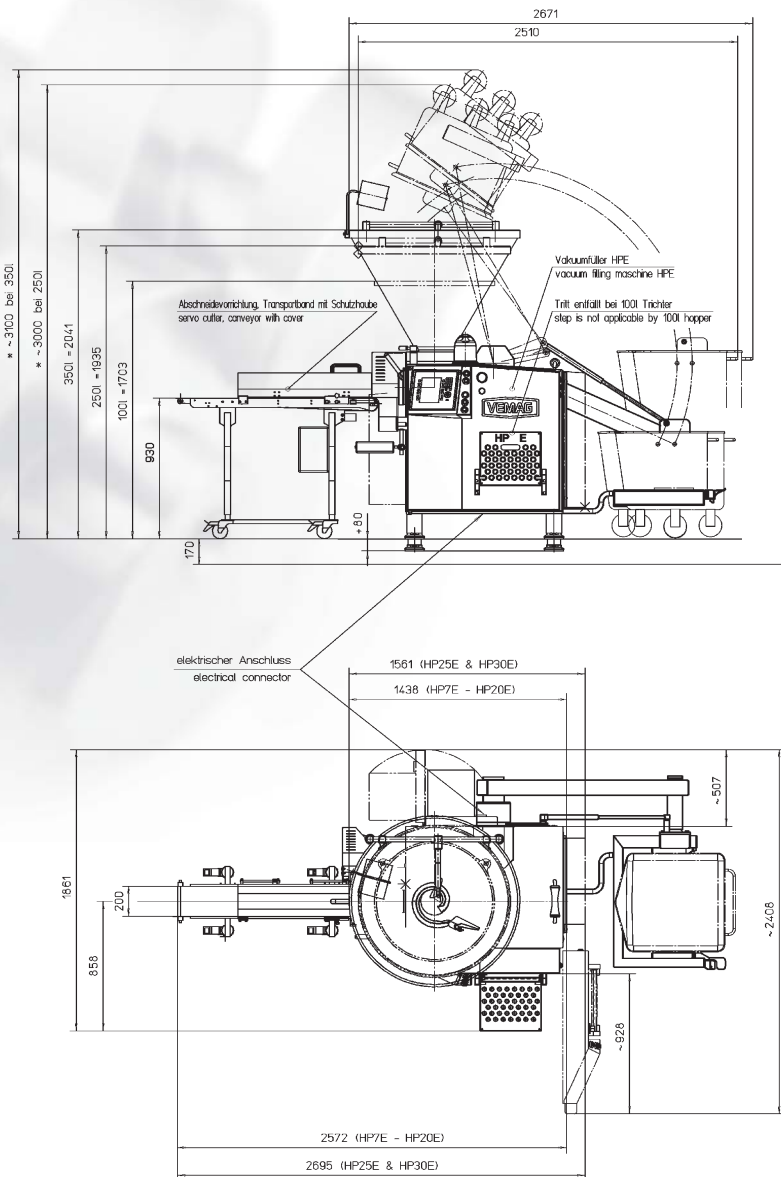
Die Förderkurven arbeiten nahezu verschleißfrei und reduzieren so die Wartungskosten. Ein schneller Ausbau und eine einfache Reinigung sorgen für kürzeste Stillstandzeiten bei Produktwechseln. So sinken die Maschinen- und Personalkosten pro Mengeneinheit – für eine sichere und effiziente Produktion.



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

# Technische Daten

|   |  |                        |               |
|---|--|------------------------|---------------|
| Teigausbeute:                               | TA 155 – 220                                   |                        |               |
| Portionierleistung (z.B. für Weizen-toast): | Portion  | mit Förderkurve 48N_90 |               |
|   | 100 g  | HP12E                  | HP20E         |
|   | 580 g  | 180 Port./min          | 200 Port./min |
|   | 1.200 g  | 70 Port./min           | 110 Port./min |
|   |  | 40 Port./min           | 65 Port./min  |
| Portionsgewicht:                            | 5 – 60.000 g, einstellbar in Schritten von 1 g |                        |               |
| Düsendurchmesser:                           | 20 – 100 mm in 5-mm-Schritten                  |                        |               |
| Vakuumanlage:                               | 16 m <sup>3</sup> /h                           |                        |               |
| Trichtereinhalt:                            | 250 l / 100 l (Option) / 350 l (Option)        |                        |               |
| Gewicht:                                    | ca. 1.250 kg                                   |                        |               |
| Nennleistung:                               | 16 kW (HP12E) / 22 kW (HP20E) bei 50 / 60 Hz   |                        |               |
| Hebe- und Kippvorrichtung:                  | Option   |                        |               |



ISO 9001  
BUREAU VERITAS  
Certification



VEMAG Maschinenbau GmbH  
Postfach 1620, D-27266 Verden  
Tel. 0 42 31 - 77 70, Fax 0 42 31 - 77 72 41  
<http://www.vemag.de>, e-mail@vemag.de

Überreicht durch:

