

# Teigportionierer Robot 500

## mit Platten- und Bahnausformer



Exakte Gewichte ölfrei teilen mit Teigportionierern von VEMAG.

Sie möchten Ihre Produktqualität erhöhen? Dann setzen Sie auf den Teigportionierer Robot 500 von VEMAG und profitieren Sie von höheren Teigausbauten bei Roggen- und Vollkornbrot.

Die Gewichtsgenauigkeit anderer Teigportionierer reicht Ihnen nicht aus? Sie brauchen eine Lösung, die Ihnen stets exakte Gewichte garantiert? Dann setzen Sie auf den Teigportionierer Robot 500 von VEMAG und profitieren Sie von äußerst hoher Gewichtsgenauigkeit.

Sie möchten über Ihre Linie verschiedene Produkte fahren? Andere Lösungen sind Ihnen zu unflexibel? Dann setzen Sie auf den Teigportionierer Robot 500 von VEMAG und profitieren Sie von seinen vielfältigen Einsatzmöglichkeiten.



Teigteiler Robot 500 mit Platten- und Bahnausformer

Der Robot 500 arbeitet viskositätsunabhängig und verarbeitet Roggenteige, Weizenteige, feste Mürbeteige und weiche Massen. Kombiniert mit dem Platten- und Bahnausformer ist er die optimale Lösung zum Abteilen von Teigen und Massen für ein breites Produktspektrum:

- Blechkuchen
- Brownies
- Toppings
- Füllungen

### 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.

Der Platten- und Bahnausformer ist mit einem pneumatisch betätigten Walzenverschluß ausgerüstet. Der Wal-

zenverschluß ist sensorgesteuert und sorgt für eine exakte Positionierung der Portionen auf dem Blech.

Der Walzenverschluß kann an die spezifischen Anforderungen (Blechgröße) angepasst werden. Abhängig vom Produkt erreicht der Platten- und Bahnausformer Ausstoßleistungen von bis zu 10 Portionen/min.

### Weiter Einsatzbereich

Der Robot 500 zeichnet sich durch seine Vielseitigkeit aus. So können Sie ihn bei Bedarf auch mit einer Füllereinrichtung für Brotkästen oder Füllköpfe für Massen ausrüsten. Die Umrüstung ist in wenigen Minuten erledigt.

### 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

- Kundenangepasste Konstruktion
- Hohe Gewichtsgenauigkeit
- Weiter Einsatzbereich
- Hohe Wirtschaftlichkeit durch Verzicht auf Schneidöl
- Transportband (Option) lieferbar
- Anpassung an vorhandene Transportbänder möglich

### 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. Gewichtsbeschränkungen gehören der Vergangenheit an, mit den VEMAG-Förderkurven teilen Sie alle gewünschten Gewichte exakt ab.

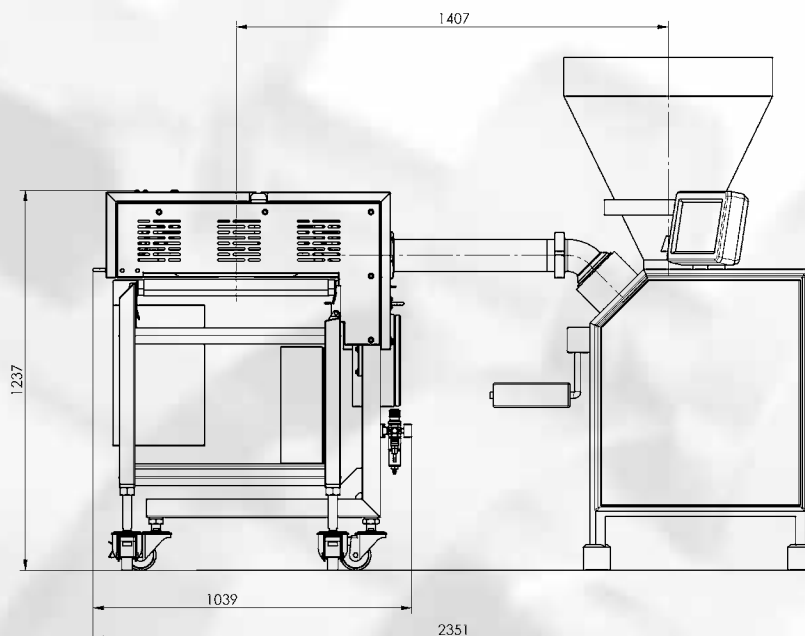
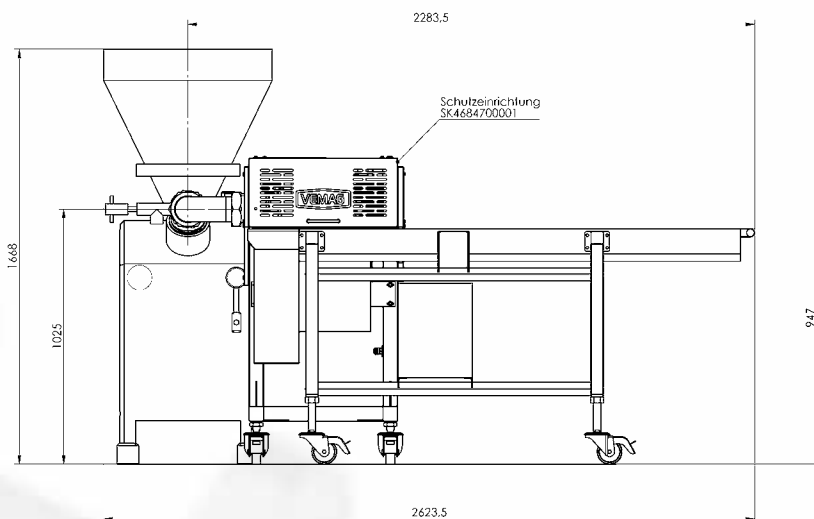
Die Förderkurven arbeiten nahezu verschleißfrei und reduzieren so die Wartungskosten. Ein schneller Ausbau und eine einfache Reinigung sorgen für kürzeste Stillstandzeiten bei Produktwechseln. So sinken die Maschinen- und Personalkosten pro Mengeneinheit – für eine sichere und effiziente Produktion.



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

# Technische Daten

Teigausbeute:	TA 155 – 220
Portionierleistung (z.B. für Brownies):	bis 10 Port./min (abhängig von der Portionsgröße bzw. Blechgröße)
Portionsgewicht:	5 – 30.000 g, einstellbar in Schritten von 1 g
Walzenbreite:	430 mm (andere Walzenbreiten auf Anfrage)
Vakuumanlage:	16 m <sup>3</sup> /h
Trichterinhalt:	90 l / 230 l (Option)
Gewicht:	ca. 440 kg
Nennleistung:	5,3 kW bei 50/60 Hz
Druckluftanschluss:	ca. 6 bar



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:

