

# Teigportionierer HPE Serie mit mehrbahniger Servoabschneidevorrichtung



## Exakte Gewichte ölfrei teilen mit Teigportionierern von VEMAG.

Die Wirtschaftlichkeit Ihrer Produktion steht bei Ihnen an erster Stelle? Sie benötigen höchste Ausstoßleistungen? Setzen Sie auf die Kombination aus Teigportionierer und mehrbahniger Servoabschneidevorrichtung von VEMAG und optimieren Sie die Wirtschaftlichkeit Ihrer Produktion.

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.

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 Teigportionierer der HPE Serie arbeiten viskositätsunabhängig und verarbeiten Roggenteige, Weizenteige, feste Mürbeteige und weiche Massen. Sie können mit unterschiedlichen Vorsatzgeräten (Abschneidevorrichtung, Füll-einrichtung oder Füllkopf) ausgestattet werden. Kombiniert mit der Servoabschneidevorrichtung sind sie die optimale Lösung zum Abteilen von Teigen für ein breites Produktspektrum:

- Hamburgerbrötchen
- Baguettebrötchen
- English Muffins
- Hotdog Brötchen

## Mehrbahnige Servoabschneidevorrichtung

Die Servoabschneidevorrichtung spielt ihre Vorteile überall da aus, wo Teige mit hoher Gewichtsgenauigkeit abgeteilt und gewirkt werden. Der Teigstrom

wird mit Hilfe eines automatischen Füllstromteilers auf vier, sechs oder mehr Bahnen aufgeteilt. Die anschließende Servoabschneidevorrichtung teilt die einzelnen Portionen mit hoher Gewichtsgenauigkeit ab. Bei Bedarf kann die Linie um einen Bandrundwirker (Option) ergänzt werden. Die Portionen werden auf dem Bandrundwirker abgelegt und anschließend der nachfolgenden Bearbeitung zugeführt.

Abhängig vom Produkt erreicht die Servoabschneidevorrichtung Ausstoßleistungen von bis zu 200 Takten/min.

## 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.



Mehrbahnige Servoabschneidevorrichtung für Hamburgerbrötchen

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

## 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.

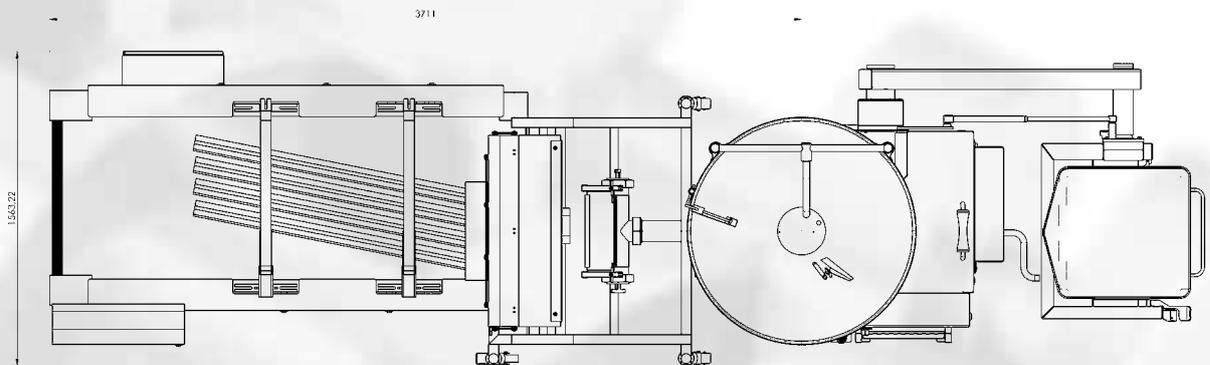
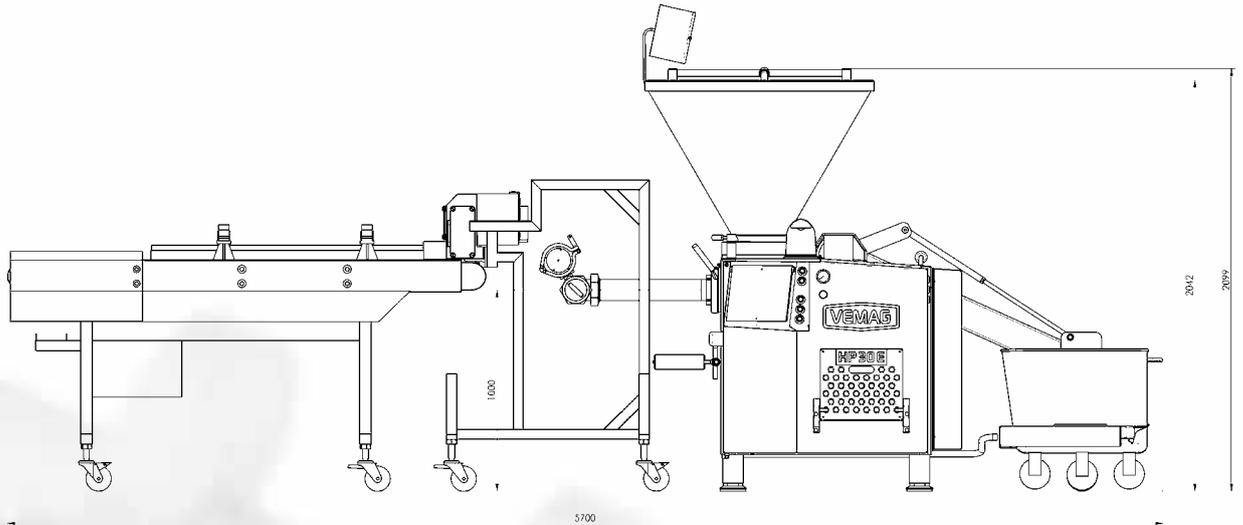
Die Förderkurven arbeiten nahezu verschleißfrei und reduzieren so die Wartungskosten. Ein schneller Ausbau und eine einfache Reinigung sorgen für kürzeste Stillstandzeiten bei Produktwechseln. So sinken die Maschinen- und Personalkosten pro Mengeneinheit – für eine sichere und effiziente Produktion.



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

# Technische Daten

Teigausbeute:	TA 155 – 220
Portionierleistung:	max. 200 Takte/min
Portionsgewicht:	5 – 60.000 g, einstellbar in Schritten von 1 g
Aufteilung:	4-bahnig / 6-bahnig / weitere auf Anfrage
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) / 38 kW (HP25E) 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:

