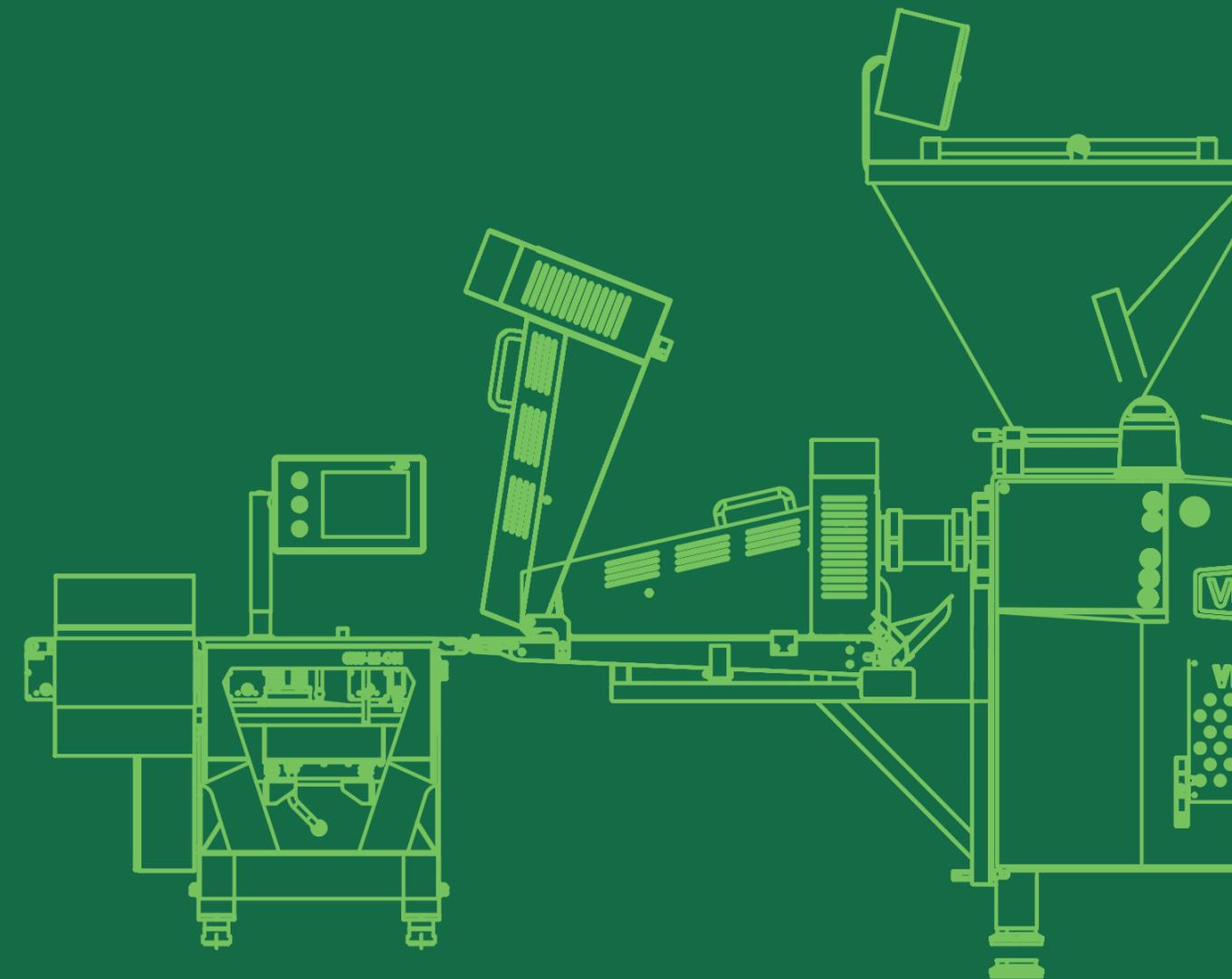


Technische Zeichnung

TEIGPORTIONIERER VDD807

EXAKT UND ÖLFREI TEILEN

DATENBLATT



TECHNISCHE DATEN

Teigportionierer VDD807

Teigausbeute TA 145 – 170

Portionierleistung (Förderkurve 48/90)	Anzahl Abteil- werkzeuge	Leistung / min.					
		VDD807 basierend auf HP12E		VDD807 basierend auf HP20E		VDD807 basierend auf HP25E	
		1	2	1	2	1	2
Gewicht	250 g	150	210	160	320	160	320
	500 g	105	105	160	225	160	320
	750 g	70	-	150	-	160	-
	1000 g	50	-	110	-	160	-

Portionsgewicht 100 – 2.000 g, einstellbar in Schritten von 1 g

Düsendurchmesser 40 – 90 mm in 10 mm Schritten

Tichterinhalt 100 / 250 l / weitere auf Anfrage

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

VEMAG TEIGPORTIONIERER.

Speziell für die schonende Teilung von weizenbasierten Teigen und für hohe Ausstoßleistungen entwickelt

Die hohen Kosten für Schneidöl ärgern Sie schon lange? Sie benötigen eine wirtschaftliche Lösung, die Ihre Produktionskosten entscheidend senkt? Dann setzen Sie auf den Teigportionierer VDD807 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 den Teigportionierer VDD807 von VEMAG und profitieren Sie von äußerst hoher Gewichtsgenauigkeit.

Sie möchten Ihre Produktqualität erhöhen? Dann setzen Sie auf den Teigportionierer VDD807 von VEMAG und profitieren Sie vom ölfreien Arbeiten und den damit wegfallenden Öleinschlüssen in Ihrem Produkt.

Der Teigportionierer VDD807 wurde speziell für das schonende Abteilen von weizenbasierten Teigen und für hohe Ausstoßleistungen entwickelt.

Vorteile auf einen Blick

- Steigerung der Wirtschaftlichkeit durch Verzicht auf Schneidöl
- Maximale Gewichtsgenauigkeit
- Hohe Portionierleistung
- Einfachste Bedienung
- Kombinierbar mit dem VEMAG Process Check VPC715



Rotierender Abteil-Schaber

Überragende Technik

Das Prinzip

- Die Abschneidevorrichtung arbeitet rotierend mit einem AC-Servoantrieb
- Ein integriertes Förderband transportiert die Produkte zur weiteren Verarbeitung
- Sehr saubere und gleichmäßige Übergabe an einen Check Weigher, ein nachfolgendes Transportband oder direkt in einen Rundwirker
- Mit den schnell austauschbaren Auslassdüsen stellen Sie je nach Bedarf unterschiedlichste Produktgrößen her

Ihr Vorteil

- Stets gleichmäßige Abstände zwischen den Teiglingen – perfekt für eine reibungslose und zeitsparende Produktion
- Herstellung variabler Produktgrößen um flexibel auf relevante Marktanforderungen reagieren zu können

Hohe Wirtschaftlichkeit

Das Prinzip

- Der VEMAG Teigportionierer benötigt im Gegensatz zu herkömmlicher Technik kein Schneidöl
- Die Portioniergenauigkeit garantiert erhebliche Einsparung von Ressourcen

Ihr Vorteil

- Wirtschaftlicher Betrieb dank hoher Ausstoßleistungen
- Kostensparend dank wartungsarmer Technik
- Gewichtsgenau

Perfekte Hygiene

Das Prinzip

- Simple Reinigung des Fördersystems mit Wasser
- Das gekapselte Maschinengehäuse und der integrierte Mehlfilter verhindern das Eindringen von Mehlstaub in das Maschineninnere

Ihr Vorteil

- Problemlose Reinigung mit Hilfe von Niederdruckgeräten
- Produktberührende Teile aus Edelstahl für maximale Hygiene
- Detektierbare Kunststoffe garantieren maximale Produktsicherheit



VDD807