

Teigportionierer VDP230

Zweibahnig exakt Teige teilen

Höchstleistung für maximale Ansprüche

Als effiziente Lösung für die Industrie verfügt der Teigportionierer VEMAG Dough Portioner VDP230 über eine enorme Ausstoßleistung. In Höchstgeschwindigkeit portioniert er auf zwei Bahnen parallel bei extremer Gewichtsgenauigkeit. Der VDP230 ist somit das optimale Vorsatzgerät zur Steigerung der Produktivität.



VEMAG Teigportionierer VDP230

Der Teigportionierer VDP230 teilt exakt mit höchster Ausstoßleistung weizenbasierte Teige für Toast, Sandwich, Pizza u.v.m. gewichtsgenau ab. Das innovative Gerät portioniert pro Bahn bis zu 160 Portionen pro Minute. Die Gesamtkapazität der Linie beträgt somit 320 p/min. und deckt alle Forderungen der modernen Industrie ab.

Innovative Technik

Der VDP230 arbeitet im kontinuierlichen Dauerbetrieb. Zwei Abstreifer teilen den Teig wechselweise in entgegengesetzter Richtung ab und platzieren die Teiglinge sicher auf dem Transportband. Die einstellbare Schnittgeschwindigkeit, der jeweils mit einem Servomotor separat betriebenen Abstreifer, garantiert - unabhängig von Portionsgröße und Gewicht - stets gleiche Abstände auf dem Band: So können nachgelagerte Geräte, wie z.B. ein zweibahniger VEMAG Onbeltrouder oder Kegelrundwirker auch bei hoher Ausstoßleistung gleichmäßig beschickt werden.

Höchste Produktionssicherheit

Durch die zwei separaten Servomotoren kann bei Störungen innerhalb der nachgeschalteten Produktionslinie wahlweise eine Seite per Knopfdruck ausgestellt und die Produktion auf nur einer Seite fortgeführt werden. Dies schafft höchste Produktionssicherheit, da der VDP230 die Teiglinge trotz Störung weiter portioniert. Der gesamte produktberührende Bereich ist aus Edelstahl oder detektierbarem Kunststoff gefertigt.

Einfachste Bedienung

Mit den schnell austauschbaren Auslassdüsen stellen Sie je nach Bedarf unterschiedlichste Produktgrößen her. Abhängig von der Portionsgröße erreicht der Teigportionierer Ausstoßleistungen von bis zu 19.200 Portionen in der Stunde. Der Gewichtsbereich liegt zwischen 50 g und 2.000 g.

Höchste Wirtschaftlichkeit

Der Teigportionierer VDP230 zeichnet sich durch seine sehr hohe Wirtschaftlichkeit aus. So wird für diese Maschine z.B. kein Schneidöl benötigt. Ein großer Vorteil im Vergleich zu den Betriebskosten von Teigportionierern mit herkömmlicher Technik. Zudem gewährleisten die erreichbaren Portionierleistungen einen äußerst wirtschaftlichen Betrieb der Linie. Für einen effizienten Betrieb ist neben den Rohstoffen und der schonenden Verarbeitung insbesondere auch die Gewichtsgenauigkeit der Teiglinge bedeutend. Der optional verfügbare VEMAG Checkweigher wiegt die Teiglinge, nachdem sie aus dem Teigportionierer kommen. Über das errechnete Durchschnittsgewicht der letzten Portionen gibt er dann eine Rückmeldung an den Teigportionierer, der sich bei Bedarf innerhalb von zehntel Sekunden eigenständig nachjustiert - Ihre Teiglinge haben immer das exakte Gewicht. So sparen Sie durch die Verhinderung von Übergewichten Ressourcen ein und produzieren noch mehr Teiglinge aus derselben Menge Rohstoff.

Perfekte Hygiene

Der VDP230 ist mobil und kann zu Reinigungszwecken ohne spezielles Werkzeug getrennt werden. Er 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 verhindert das Eindringen von Mehlstaub in das Maschineninnere. Dadurch genügen wenige Minuten für die Reinigung der gesamten Maschine.

Alle Vorteile auf einen Blick

- Höchste Portionierleistung bis zu 19.200 p/h
- Größtmögliche Produktionssicherheit durch 2 separat angetriebene Abstreifer
- Höchste Wirtschaftlichkeit durch Verzicht auf Schneidöl
- Flexibelster Einsatz
- Portionsgewichte von 50 g bis 2.000 g
- Einfachste Bedienung
- Höchste Gewichtsgenauigkeit
- Optimale Hygieneigenschaften

Technische Daten

Portionsgewicht: 50 – 2.000 g, einstellbar in Schritten von 1 g
Düsendurchmesser: 30 – 90 mm in 10 mm-Schritten
Taktleistung: 160 Portionen pro Minute einbahnig
320 Portionen pro Minute zweibahnig
In Abhängigkeit vom eingesetzten VEMAG
Teigportionierer der HPE Serie.

Sicherheitskonzept durch: Einsatz von Laserscannern



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: