

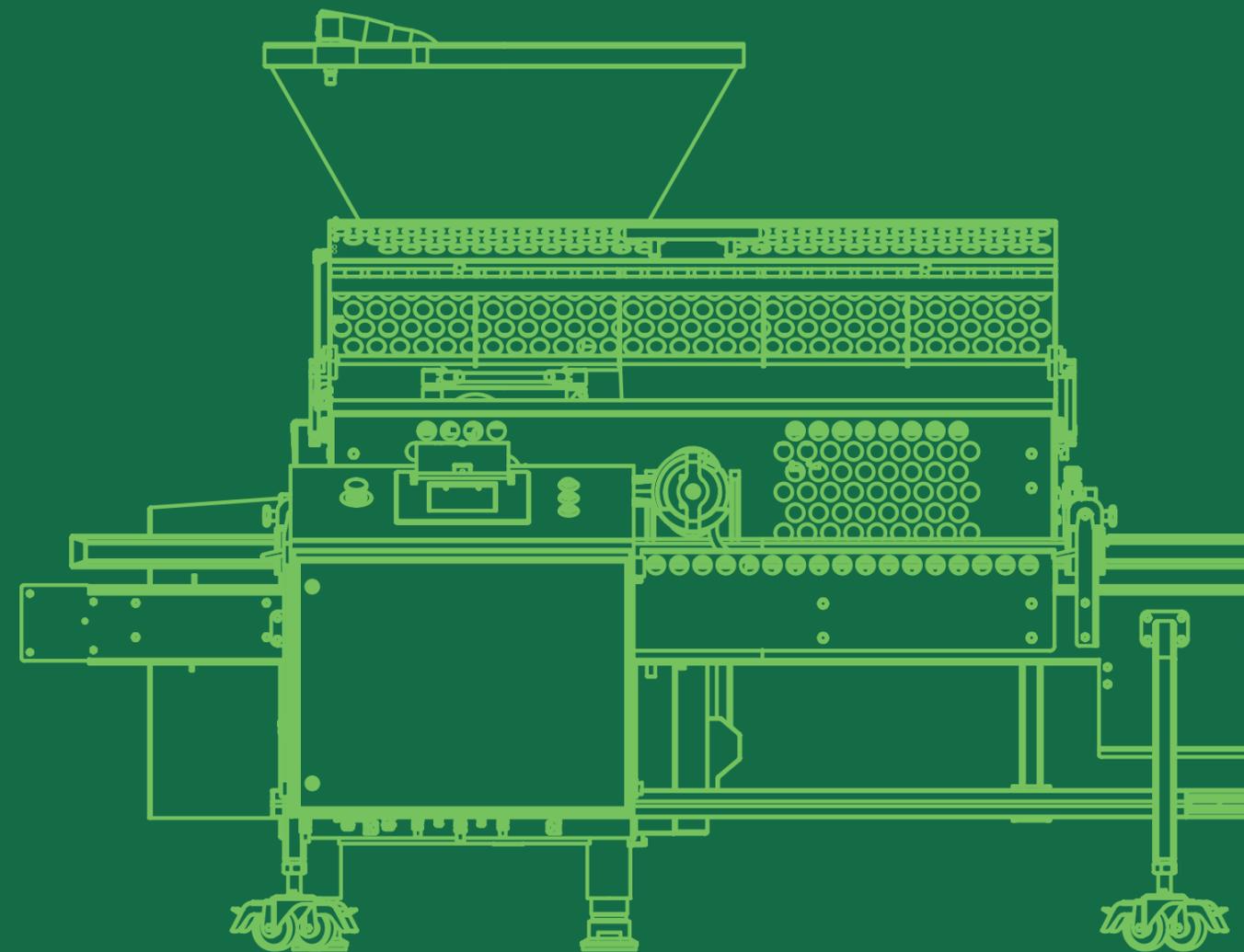
Technische Zeichnung

A = Luftanschluss E = Elektrischer Anschluss W = Wasseranschluss

WALZENFÜLLKOPF863

MIT TAKTBAND ODER SICHERHEITSTISCH

DATENBLATT



TECHNISCHE DATEN

Walzenfüllkopf863

Portionsgewicht	50 – 10.000 g
Walzendurchmesser	80 – 200 mm
Taktleistung	Pneumatisch bis zu 35 Port / min Servo bis zu 75 Port / min
Backformbreiten	Bis 300 mm, weitere Größen auf Anfrage

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

HYGIENISCH UND EFFIZIENT PORTIONIEREN.

Für eine Vielzahl von Teigen und Massen

Der universell einsetzbare Walzenfüllkopf 863 ist optimal für die vollautomatische industrielle oder die handwerkliche Portionierung von Stück- und Stangenbroten: Leckerste Brotspezialitäten mit exakten Gewichten - hier wird Portionieren schnell, einfach und kostensparend.

Vorteile auf einen Blick

- Flexibelster Einsatz für Stück- und Stangenbrote
- Optimal für Roggen- und Vollkornteige, glutenfreie Teige und Rührmassen
- Verarbeitung von Teigen mit sehr hoher Teigausbeute
- Höchste Wirtschaftlichkeit durch Verzicht auf Schneidöl
- Extreme Gewichtsgenauigkeit
- Geeignet für Industrie und Handwerk
- Einfachste Bedienung
- Schnellste Umrüstung auf andere Produkte

Flexibelste Anwendung für die Industrie

Das Prinzip

- Einer für alle: Der Walzenfüllkopf 863 portioniert Roggen-, Vollkorn- und glutenfreie Teige sowie andere Massen in Backformen
- Ausstoßleistung von bis zu 75 Portionen pro Minute
- Backformen bis zu 300mm lassen sich auf dem Taktband einlegen und exakt und gleichmäßig befüllen
- Schnelle Umrüstung auf andere Backformen und Portionsgrößen durch den einfachen Austausch der Walze

Ihr Vorteil

- Hohe Ausstoßleistungen, die den Anforderungen der Industrie gerecht werden
- Extrem genaue und saubere Portionierung von Teigen und Massen
- Kein Tropfen, kein Nachlauf
- Schnelle und einfache Umrüstung
- Schnelles Wechseln der Walze

Flexibelste Anwendung für das Handwerk

Das Prinzip

- Einsatz eines Sicherheitstisches an Stelle des Taktbandes
- Manuelle Ablage der Backform auf den Sicherheitstisch
- Zweihandbedienung garantiert maximale Sicherheit
- Grammgenaue Portionierung des Teiges in die Backform

Ihr Vorteil

- Effektive Lösung für geringere Ausstoßmengen, die dem Handwerk gerecht werden
- Schnelle und simple Bedienung wirkt sich zeitsparend auf den Produktionsprozess aus
- Extrem genaue und saubere Portionierung von Massen daher nahezu kein Rework

Perfekte Hygiene

Das Prinzip

- Das System lässt sich komplett mit Wasser reinigen
- Rückstandslose Reinigung für mehr Produktsicherheit

Ihr Vorteil

- Problemlose und schnelle Reinigung mit Hilfe von Niederdruckgeräten

Hohe Wirtschaftlichkeit

Das Prinzip

- Vollständiger Verzicht auf den Einsatz von Schneidöl garantiert bessere Produktqualität
- Erhöhte Wasserzugabe
- Gewichtsgenaue Teilung
- Hohe Taktleistung
- Hoher Automatisierungsgrad

Ihr Vorteil

- Kostensparend in den Punkten: Personal, Give-Away, Rüst- und Reinigungszeit, Schneidölverzicht
- Optimale Verarbeitung auch von Teigen mit sehr hoher Teigausbeute
- Bessere Frischhalte
- Hohe Portionierleistungen gewährleisten einen äußerst wirtschaftlichen Betrieb



Walze



Walzenfüllkopf 863 mit Sicherheitstisch