

Portionneuse de pâte Robot 500

avec dispositif de coupe pneumatique 811



Obtenir des poids exacts sans huile avec les portionneuses de pâte de VEMAG.

La précision en matière de poids procurée par d'autres portionneuses de pâte ne vous suffit pas ? Vous avez besoin d'une solution qui vous garantit constamment des poids exacts ? Alors optez pour la portionneuse de pâte Robot 500 de VEMAG et profitez d'une précision extrêmement élevée en matière de poids.

Vous souhaitez utiliser votre ligne pour différents produits ? D'autres solutions ne sont pas assez souples pour vous ? Alors optez pour la portionneuse de pâte Robot 500 de VEMAG et profitez de ses possibilités d'utilisation variées.

Vous souhaitez accroître la qualité de vos produits ? Alors optez pour la portionneuse de pâte Robot 500 de VEMAG et profitez de taux d'hydratation de pâte supérieurs pour les pains complets ou de seigle.



Portionneuse de pâte Robot 500 avec dispositif de coupe pneumatique 811

Le Robot 500 fonctionne indépendamment de la viscosité et traite les pâtes à pain de seigle ou de blé, les pâtes brisées fermes tout comme les masses tendres. En combinaison avec le dispositif de coupe pneumatique 811, il traite une large gamme de produits :

- Pain complet
- Pain de seigle / pain bis de seigle
- Pain blanc / pain bis de blé
- Gâteaux secs / pâte sable
- Truffes au rhum / biscuit aux amandes
- Pain aux fruits secs
- Gâteau de Noël

Dispositif pneumatique de coupe

Le dispositif de coupe pneumatique est destiné à la division de pâtes avec une précision élevée en matière de poids, ainsi qu'à la production de petits gâteaux, comme par exemple des cookies. En fonction du produit, le dispositif de coupe peut être équipé d'une

lame ou d'un fil métallique. Pour les pâtes tendres, un dispositif d'huilage ou d'enfarinement de la bande peut être intégré.

Avec leurs bouches de sortie rapides, ils produisent les formes et tailles de produits les plus variées en fonction des besoins. Selon le produit, le dispositif de coupe à voie unique atteint des cadences allant jusqu'à 150 portions/min. Un tapis de transport convoye les produits à la machine suivante.

Autres possibilités d'utilisation

Le Robot 500 se caractérise par une grande polyvalence. Ainsi, vous pouvez aussi l'équiper si nécessaire d'une machine de moulage à plaques et à voies pour les gâteaux en tranches, ou de têtes de remplissage pour les masses. L'adaptation de l'équipement ne nécessite que quelques minutes.

Hygiène parfaite

La portionneuse de pâte est conçue pour une hygiène optimale et convient au nettoyage liquide avec des appareils basse pression. Tout le système de poussage peut lui aussi être nettoyé à l'eau. Le bâti hermétique de la machine et le filtre à farine intégré empêchent la poussière de farine de pénétrer dans la machine. Il suffit donc de quelques minutes pour nettoyer toute la machine.

Tous les avantages d'un seul coup d'œil

- Haute précision en matière de poids
- Autres possibilités d'utilisation
- Convient pour des taux d'hydratation de pâte élevés
- Haute rentabilité grâce au fonctionnement sans huile de séparation
- Hygiène optimale pour le fournil
- Simplicité de commande

La pièce maîtresse de la machine – les spirales de poussage VEMAG

Le cœur de la portionneuse pour pâte VEMAG constituent des spirales de poussage VEMAG qui fonctionnent selon le principe de double hélice. Les spirales de poussage transportent de manière particulièrement délicate et sans écrasement les pâtes et les masses contenant de gros morceaux tels que des noisettes, grappes, pièces de chocolat, etc. depuis la trémie jusqu'à la sortie de la machine. Des limites de poids font partie du passé puisque les spirales de poussage peuvent séparer sans problème une quantité exactement définie.

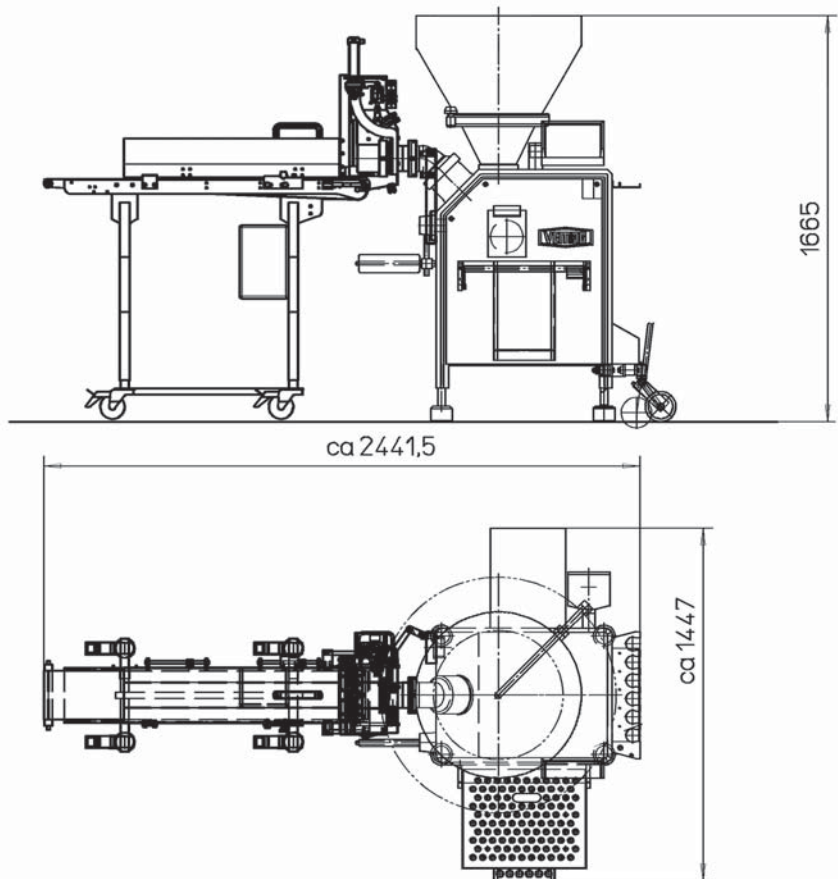
Les spirales de poussage travaillent presque sans usure et de cette manière le coût d'entretien est réduit. Un démontage rapide et un nettoyage simple garantissent des temps d'arrêt plus brefs pendant le change de produit. De cette manière on peut réduire le coût de la machine aussi que du personnel par unité de quantité – pour une production sûre et efficace.



www.vemag.de

Caractéristiques techniques

Taux d'hydratation de la pâte :	de 55 à 120 % (TA 155 – 220)	
Vitesse de portionnement :	Portion	avec spirale de poussage 48N
	100 g Biscuits	140 portions/min
	580 g Pain de seigle	50 portions/min
	1.200 g Pain complet	30 portions/min
Poids par portion :	de 5 à 30.000 g, réglable par pas de 1 g	
Diamètre de l'embouchure :	de 20 à 100 mm par pas de 5 mm	
Pompe à vide :	16 m ³ /h	
Capacité de la trémie :	90 l / 230 l (en option)	
Poids :	env. 440 kg	
Puissance nominale :	5,3 kW à 50/60 Hz	
Consommation d'air :	env. 8 m ³ /h à 6 bar	



VEMAG Maschinenbau GmbH
Postfach 1620, D-27266 Verden

Tél. +49 42 31-77 70, Télécopie +49 42 31 - 77 72 41
<http://www.vemag.de>, e-mail@vemag.de

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification



Transmis par:



Fournitures • Equipements
Services pour l'Industrie Alimentaire

P.A.E.I. du Giessen
1, rue du Brischbach
67750 SCHERWILLER
BP 10026 - F 67601 SELESTAT CEDEX

Tél. : +33(0)3 88 92 35 40
Fax : +33(0)3 88 92 95 81
info@fesia.eu
www.fesia.eu
www.fesia-saveurs.fr