

# Portionneuse de pâte VDD807

## Une division précise et sans huile



### Portionneuse de pâte VEMAG

Les coûts élevés dus à l'huile de coupe vous agacent depuis longtemps ? Vous avez besoin d'une solution rentable pour une réduction décisive de vos coûts de production ? Alors optez pour la portionneuse de pâte VDD807 et les coûts d'huile de coupe appartiendront au passé. 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 VDD807 de VEMAG et profitez d'une précision optimale en matière de poids. Vous souhaitez accroître la qualité de vos produits ? Alors optez pour la portionneuse de pâte VDD807 de VEMAG et profitez d'un travail et d'un produit sans huile.



Portionneuse de pâte VDD807

La portionneuse de pâte VDD807 a été spécialement conçue pour portionner avec délicatesse les pâtes à base de blé et réaliser des performances de pointe. Grâce à son nouveau système, il est possible de portionner les pâtes (par exemple la pâte à pain de mie) pour obtenir jusqu'à 9 600 portions par heure.

Grâce aux buses de sortie rapidement interchangeables, vous pouvez choisir des tailles de produits très variées selon les besoins. Selon la taille de la portion, la portionneuse de pâte peut atteindre des performances de pointe allant jusqu'à 320 portions par minute. La plage de poids s'étend de 100 à 1 400 g.

vos gains.

### 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 avec de l'eau. Le bâti hermétique de la machine et le filtre à farine intégré empêchent la poussière de farine de pénétrer dans la machine. Ainsi, il suffit de quelques minutes pour nettoyer toute la machine.

### Dispositif de coupe

Le dispositif de coupe fonctionne par rotations avec servocommande CA. Les produits sont ensuite transportés sur un tapis de transport intégré pour être traités. Cela permet un transfert régulier et propre sur une balance de contrôle, un autre tapis de transport ou directement dans une bouleuse. De plus, la distance entre les portions de pâte est toujours régulière, ce qui garantit qu'elles ne collent pas les unes aux autres.

### Rentabilité élevée

La portionneuse de pâte VDD807 se distingue par sa rentabilité élevée. En termes de coûts d'exploitation, cette machine qui ne nécessite pas d'huile de coupe possède un avantage indéniable sur les portionneuses de pâte utilisant une technique traditionnelle. Par ailleurs, les vitesses de portionnement élevées procurées par ces machines garantissent un fonctionnement extrêmement rentable de la ligne. Vous pouvez à présent vous consacrer entièrement à votre produit et doubler

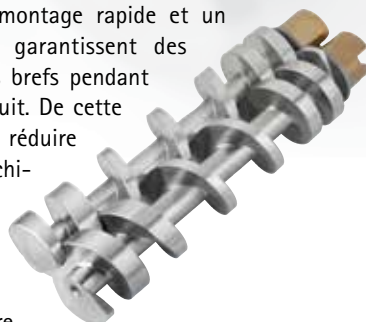
### Tous les avantages d'un seul coup d'œil

- Haute rentabilité grâce au fonctionnement sans huile de coupe
- Haute précision en matière de poids
- Vitesse de portionnement élevée
- Convient également pour un rendement de pâte élevé
- Hygiène optimale pour le fournil
- Simplicité de commande

### Les pièces maîtresses de la machine : les spirales de poussage VEMAG

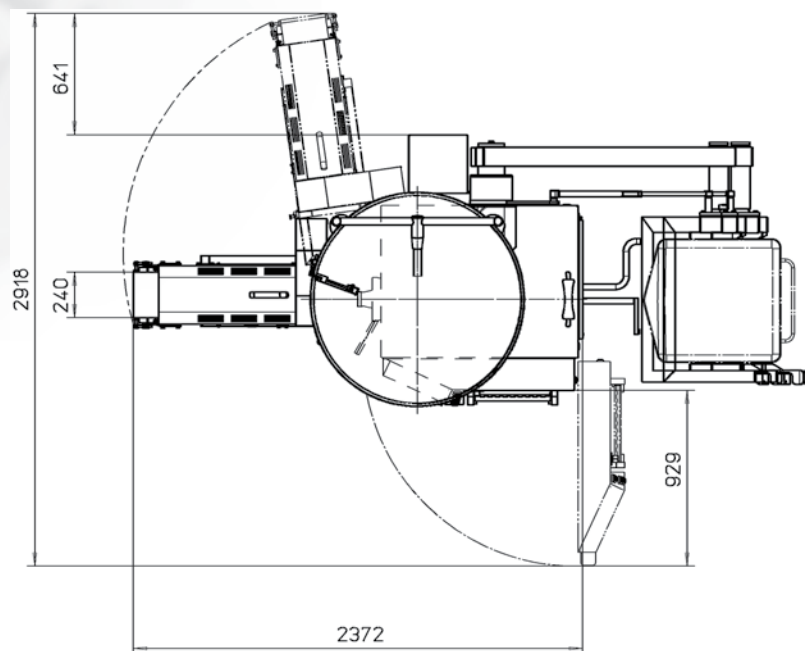
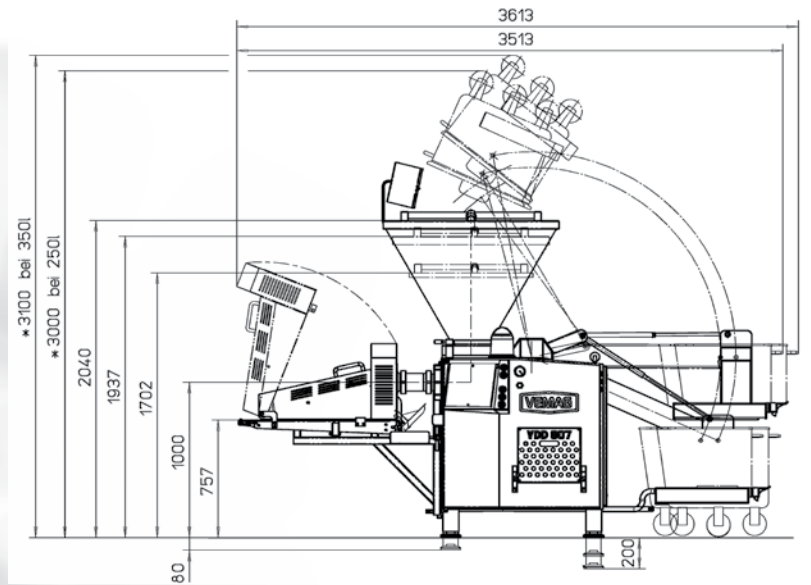
Le cœur de la portionneuse de pâte VEMAG constituent des spirales de poussage VEMAG que fonctionnent selon le principe de double hélice. Les spirales de poussage transportent de manière particulièrement délicate et sans écrasement également les pâtes et les masses contenant de gros morceaux tels que des noisettes, grapes, 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 y 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 efficiente.



# Caractéristiques techniques

Rendement de la pâte :	TA 150 – 175
Vitesse de portionnement (spirale de poussage 48/90) :	Portion                      capacité/min
	100 g                      320
	600 g                      170
	900 g                      125
	1.200 g                      100
	1.400 g                      85
Poids par portion :	100 – 1 400 g, réglable par pas de 1 g
Diamètre de buse :	40 – 95 mm par pas de 5 mm
Capacité de la trémie :	250 l / 100 l (en option) / 350 l
Poids :	Env. 1.250 kg
Puissance nominale :	22 kW
Système de levage et de chargement :	Option



VEMAG Maschinenbau GmbH  
 Postfach 1620, D-27266 Verden  
 Phone +49 42 31 - 77 70, Fax +49 42 31 - 77 72 41  
<http://www.vemag.de>, e-mail@vemag.de

Transmis par :

