

Porcionadora de masa Robot 500 con dispositivo de corte neumático 811



División sin aceite de pesos exactos con las porcionadoras de masa de VEMAG.

¿La precisión en el peso que ofrecen otras porcionadoras de masa no es suficiente para usted? ¿Necesita una solución que le garantice pesos exactos en todo momento? Decídase entonces por una porcionadora de masa Robot 500 de VEMAG y benefíciense de una precisión extrema en el peso de sus productos. ¿Desea que por su línea de producción pasen diferentes productos? ¿Las demás soluciones resultan ser demasiado poco flexibles? Decídase entonces por la porcionadora de masa Robot 500 de VEMAG y benefíciense de todas las posibilidades que le ofrece. ¿Desea elevar la calidad de sus productos? Decídase entonces por la porcionadora de masa Robot 500 de VEMAG y benefíciense de mayores rendimientos de masas para todo tipo de panes y otros productos de panadería y repostería.



Separador de masa Robot 500 con dispositivo de corte neumático 811

La Robot 500 funciona con masas con todo tipo de viscosidades, desde masas de trigo y centeno, hasta masas blandas y batidos. En combinación con el dispositivo de corte neumático 811 procesa un amplio espectro de productos:

- Pan integral
- Pan de centeno / Pan de mezcla de centeno
- Pan de trigo / Pan de mezcla de trigo
- Galletas / Pasteles

El dispositivo de corte puede equiparse con una cuchilla o con un cortador de alambre dependiendo de las necesidades del producto. Para masas blandas puede integrarse una impregnación de la banda con aceite o harina. Gracias a sus boquillas de salida rápidamente intercambiables se puede conseguir una gran variedad de productos de diferentes tamaños. Dependiendo del producto, el dispositivo de corte de una banda puede alcanzar un rendimiento de producción de hasta 150 porciones/min. Una cinta transportadora lleva los productos hasta el siguiente nivel de procesado.

La operación se realiza en tan sólo unos minutos.

Higiene perfecta

La porcionadora de masa se ha diseñado para garantizar una higiene óptima y se puede limpiar con agua utilizando equipos de baja presión. Es posible limpiar todo el sistema de alimentación con agua. La carcasa encapsulada de la máquina y el filtro de harina integrados impiden la entrada de polvo de harina en el interior de la máquina. Esto permite una limpieza completa de la máquina en tan solo unos minutos.

Dispositivo de corte neumático

El dispositivo de corte neumático es especialmente útil en el procesamiento de masas que requieran una elevada precisión de peso y en la elaboración de productos de repostería de tamaño reducido como, por ejemplo, galletas.

Gran área de aplicación

La Robot 500 destaca por su gran versatilidad. Se puede equipar según la necesidad del cliente con un formador de planchas para bases de pastel rectangulares o con cabezales de llenado para batidos. La reequi-

Todas las ventajas en resumen:

- Alta precisión del peso
- Gran área de aplicación
- Adecuada para rendimientos de masa elevados
- Alta rentabilidad al no necesitar aceite de corte
- Higiene excepcional en la panadería
- Manejo sencillo

El corazón de la máquina: los husillos de alimentación VEMAG

El corazón del porcionador de masa VEMAG lo conforman los „husillos de alimentación VEMAG“ que trabajan según el principio de doble husillo. Los husillos de alimentación pueden transportar masas de un forma cuidadosa y sin compresión aún masas que contengan ingredientes enteros grandes como nueces, pasas, piezas de chocolate etcétera de la tolva hasta la salida de la máquina. Límites de peso pertenecen al pasado porque los husillos de alimentación VEMAG pueden separar de forma sencilla la cantidad exacta definida.

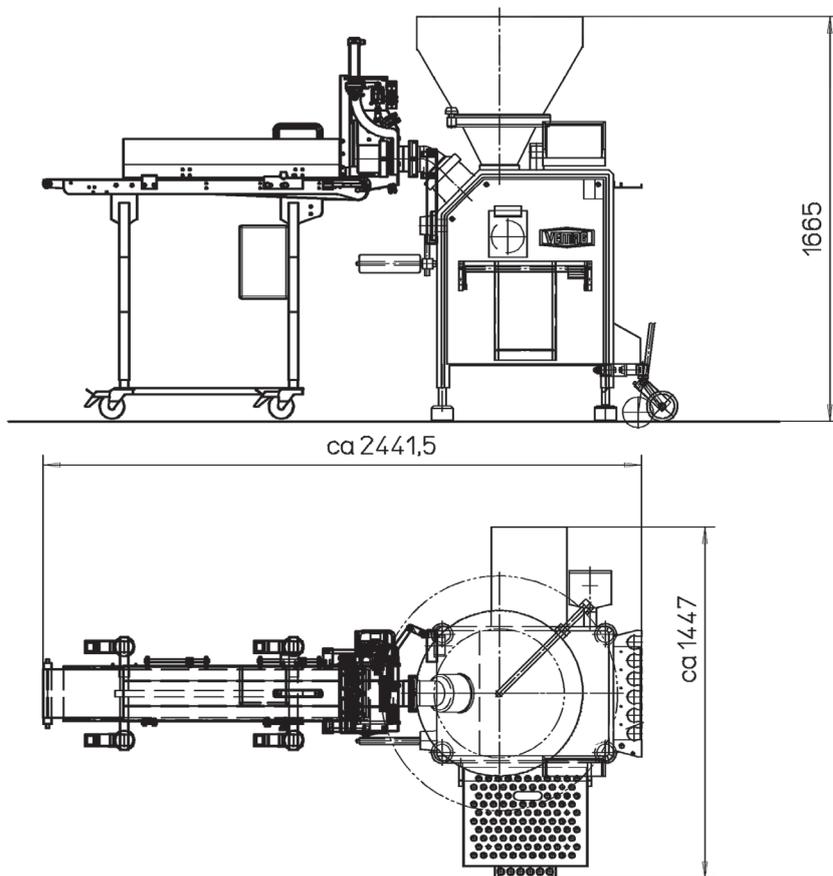
Los husillos de alimentación trabajan casi sin desgaste y de este modo se reducen los gastos de mantenimiento. Un desmontaje rápido y una limpieza simple garantizan tiempos de parada muy cortos durante el cambio de producto. De este modo, se reducen los gastos de máquina y de personal, para una producción segura y eficiente.



www.vemag.de

Datos técnicos

Rendimiento de la masa:	TA 155 – 220	
Rendimiento de porcionado :	Porción	con husillo de alimentación 48N
	100 g Pasteles	140 porciones/min
	580 g Pan de centeno	35 porciones/min
	1.200 g Pan integral	20 porciones/min
Peso de las porciones:	5 - 30.000 g, ajustable en pasos de 1 g	
Diámetro de la boquilla:	20 - 100 mm en pasos de 5 mm	
Instalación de vacío:	16 m ³ /h	
Capacidad de la tolva:	110 l / 230 l (opcional)	
Peso:	aprox. 440 kg	
Potencia nominal:	5,3 kW a 50/60 Hz	
Consumo de aire:	aprox. 8 m ³ /h a 6 bar	



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

Por cortesía de:

