OUR PASSION YOUR SOLUTION

Spotlight:
Productos de panadería

Productos aromáticos, jugosos, pepitosos, sabrosos, dulces, con o sin relleno, crujientes, tiernos, frescos, sueltos y mucho más, todo ello con nuestras máquinas.

Convénzase usted mismo ...

VEMAG

¡Un sistema para un sinfín de aplicaciones!

Con las máquinas y equipos adicionales de VEMAG, las posibilidades son ilimitadas

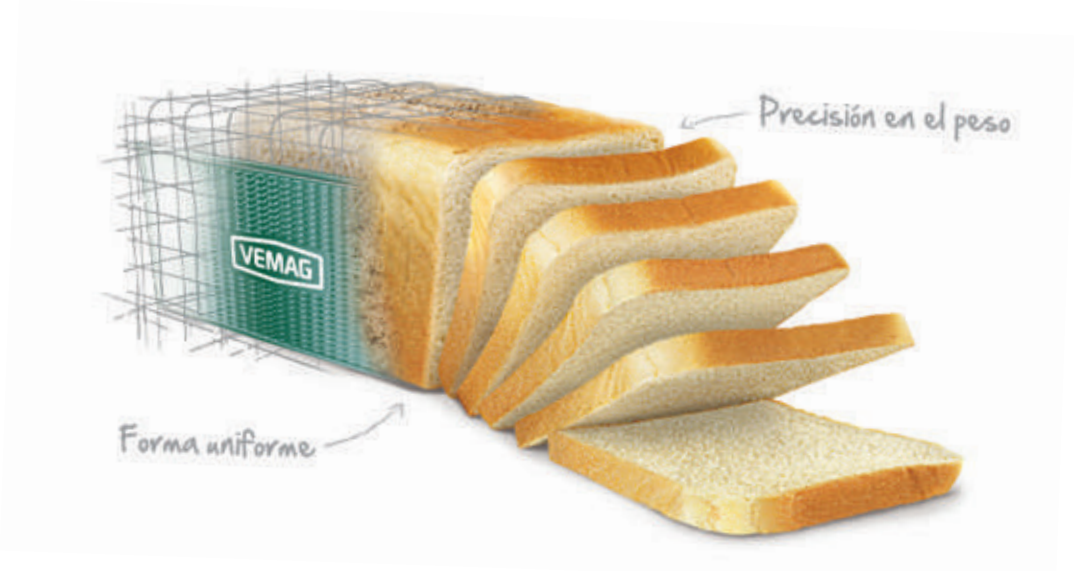
Nuestras máquinas pueden servirle en la preparación de prácticamente cualquier producto de panadería. Por supuesto, todo no se puede sustituir por una única máquina, pero el principio de modularidad de VEMAG permite eliminar todas las barreras del proceso de producción.

Para una **amplia gama de productos** con un tiempo de presco corto previo al porcionado y formado:

> Cookies, muffins y brownies
> Pastaflora y masas densas
> Mazapán y fondant en diferentes formas
> Rellenos, cremas y masas
> Barritas energéticas y de muesli
> Productos sin gluten de todo tipo: pan, panecillos, galletas, etc.
> Masas de bizcocho
> Pan integral y multicereales
> Pan de centeno y de mezcla de centeno
> Pan de hamburguesa, hot dogs y muffins inglesas
> Pan blanco, tostado y de molde
> Porciones de masa de pizza
> etc.

Pan de centeno, Pan integral, pan de centeno y trigo

VEMAG



Tratamos su materia prima con el máximo cuidado

En el núcleo de nuestros separadores de masa se encuentran los husillos de alimentación VEMAG que trabajan según el principio de doble husillo. De una forma especialmente cuidadosa y sin aprisionamiento, los husillos de alimentación también pueden transportar masas que contengan ingredientes en trozos grandes (como nueces, pasas, trozos de chocolate, etc.) desde la tolva de alimentación hasta la salida de la máquina. Ya puede dejar de preocuparse por las limitaciones de peso: los husillos de alimentación de VEMAG le permiten separar el peso deseado con la máxima precisión.

Estos husillos de alimentación apenas se desgastan con el uso, lo que reduce los gastos de mantenimiento. Gracias a su rápido desmontaje y fácil limpieza, se minimizan los tiempos de parada al cambiar de producto, lo que disminuye a su vez los gastos de máquina y de personal por unidad y garantiza una producción segura y eficaz.

Sus ventajas:

- Máxima flexibilidad, resultado más blando o más duro; masas de pizza y masas batidas con la misma máquina
- Máxima variabilidad en el tamaño de las porciones, de 10 g a 1,5 kg
- Posibilidad de diferentes equipos auxiliares en cada máquina: sistema modular de VEMAG
- Máxima eficiencia mediante un rendimiento de porcionado excepcional
- Ahorro extremo al prescindir de aceites desmoldantes
- Máximo nivel higiénico mediante limpieza con agua
- Máxima precisión de peso, menos desechos

Los husillos de alimentación destacan por su alto grado de rendimiento. A diferencia de las soluciones convencionales, transportan la masa con sumo cuidado directamente hasta la salida, sin recirculaciones innecesarias.

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification

Entregado por:

© VEMAG 2017 Nos reservamos el derecho a modificaciones técnicas
BB.SB.ES 02/17

VEMAG Maschinenbau GmbH | Weserstraße 32 | 27283 Verden | Alemania
Tel.: +49 (0) 4231 777-0 | Fax: +49 (0) 4231 777-241 | e-mail@vemag.de | **www.vemag.de**