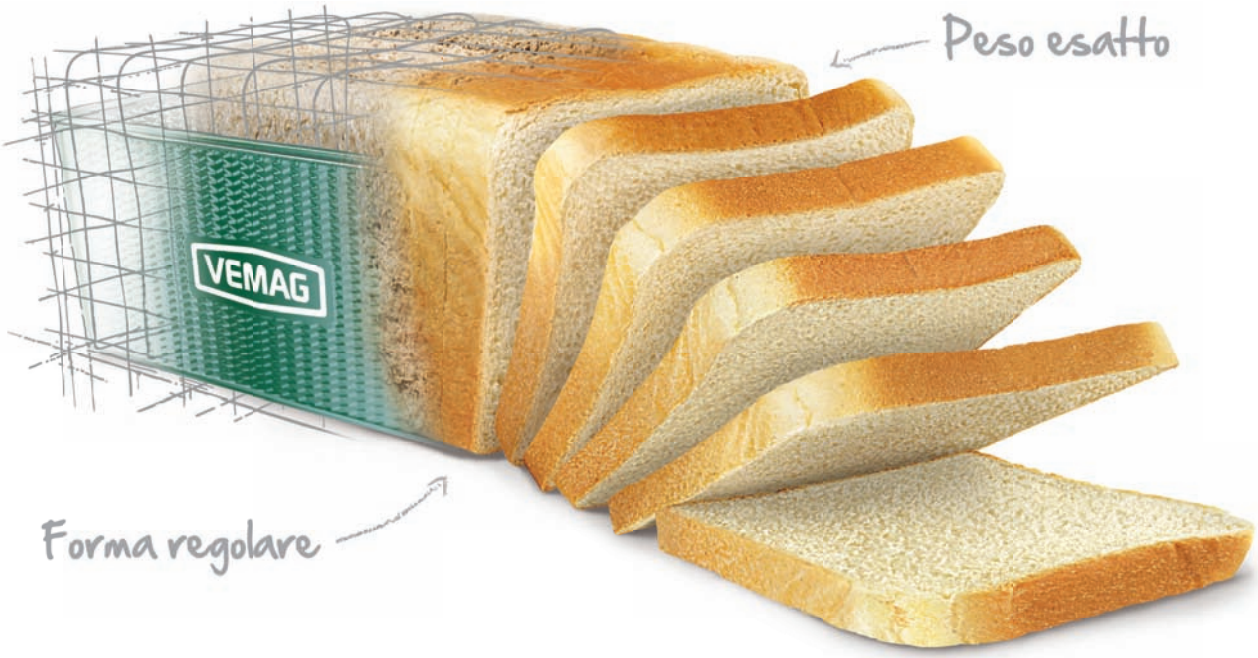



VEMAG Maschinenbau GmbH:

# Soluzioni flessibili per prodotti da forno

OUR PASSION
VEMAG
YOUR SOLUTION

## La nostra filosofia: lavorare fianco a fianco

I nostri stessi clienti decidono la soluzione migliore per la loro situazione. Il nostro contributo, insieme a fornire affidabili sistemi di macchine flessibili e un servizio orientato al cliente, è in primo luogo la creazione di un dialogo con voi, i nostri clienti,come partner, alla ricerca di soluzione concertata, su un piano di parità. Ci impegniamo con voi, senza essere accondiscendenti, e forniamo consigli su base continuativa e non solo uno scambio occasionale di opinioni. Oltre alle macchine aggiornate per una produzione più redditizia e efficiente, offriamo anche un ampio supporto per i possibili campi di utilizzo. Siamo appassionati dei vostri prodotti e creeremo soluzioni a misura. Questo è ciò che il sigillo VEMAG rappresenta.

VEMAG

# Siete alla ricerca della soluzione ideale per l‘elaborazione dei vostri prodotti da forno?

Noi siamo il partner giusto per voi:

> Il miglior consiglio in linea con le vostre esigenze

> macchine efficienti e redditizie per porzioni con i pesi accurati, senza che sia richiesto olio per il taglio

> Prodotti perfetti ad un livello di qualità sempre riproducibile

## Le opzioni produzione automatizzata, flessibile, efficiente e senza olio

**Per reagire con dinamismo alle richieste del mercato occorre l‘attrezzatura adeguata**

In VEMAG Maschinenbau GmbH, lavoriamo insieme a voi per trovare una soluzione su misura alle vostre esigenze individuali. Sia che si tratti di singoli dosatrici di pasta e complementi, sia che si tratti dell‘assemblaggio di diversi componenti per formare linee di produzione complesse, tutte le nostre soluzioni soddisfano i più elevati standard in termini di efficienza e flessibilità per processi di produzione migliorati che soddisfano tutte le vostre esigenze di qualità del prodotto finale e di programmazione. Tra l‘altro, la tecnica di trasporto prodotto VEMAG è particolarmente delicata sulla pasta, dato che VEMAG lavora esclusivamente con doppie viti speciali.

Per una vasta gamma di prodotti:

> Pani bianchi e per farcitura
> Pani integrali e multicereali
> Pane di segale e affini
> Pasta di pizza
> Panini per hot dog e hamburger
> Biscotti, muffin e tortini
> E molti altri ancora

## I vostri vantaggi:

> **Profitto:** grazie alla massima velocità e alla massima flessibilità

> **Efficienza:** a partire da installazione velocissima e ai tempi di inattività più ridotti

> **Assistenza ridotta:** macchinari che richiedono meno manutenzione e con i più bassi livelli di usura

> **Economicità:** nessun olio da taglio necessario e massima precisione di peso

> **Qualità:** la massima delicatezza nel maneggiare la pasta e qualità riproducibile

> **Igiene:** le superfici in acciaio inox di grandi dimensioni possono essere pulite utilizzando apparecchiature a bassa pressione

VEMAG

## VDD807

Questa porzionatrice di pasta con dispositivo di taglio integrato e nastro trasportatore è stata sviluppata per dividere impasti ad alto contenuto di grano. Sistemi VEMAG segnano il punteggio massimo per le loro alte produttività, fino a 9600 porzioni all'ora con impasti per il pane per sandwich, ed esempio. Dato che la porzionatrice funziona senz'olio, è estremamente economico.

> Le porzioni variano tra 100 e 1400 g
> Velocità di porzionatura fino a 320 porzioni al minuto
> Ugelli di uscita con sistema di cambio rapido
> Altamente redditizio: nessun olio da taglio richiesto
> Elevata precisione di peso
> Esatto posizionamento delle porzioni di pasta sul nastro
> Dispositivo rotante di taglio con servo-azionamento
> Porzionatura della pasta delicata senz'olio all'interno del prodotto
> Disegnata per una facile pulizia ad acqua con uso di apparecchiature a bassa pressione
> Nessuna penetrazione di polveri grazie al filtro integrato e corpo della macchina incapsulato

## Robot 500 con ASV811

Perfetta per una precisa porzionatura a peso degli impasti e la produzione di piccoli prodotti da forno come biscotti, barrette di cereali, crackers o muffin. Applicazione versatile, con funzioni di infarinatura o oliatura del nastro per impasti morbidi e vischiosi. Le dosatrici di pasta possono essere convertite in pochi minuti, per esempio con un dosatore di strati per riempire vassoi o con teste di riempimento per pastellare. Robot 500 è la più piccola della famiglia di dosatrice di pasta VEMAG.

> Ideale per le piccole imprese e i piccoli impianti industriali
> Salva-spazio
> Il filtro farina integrato impedisce alla polvere di farina di entrare all'interno della macchina
> Lavorazione di impasti con rese pasta di 140-220
> Nessuna inclusione di olio visto che oli da taglio non sono utilizzati
> Non ci sono residui di prodotto nella tramoggia grazie al raschiatore
> Progettata per una facile igienizzazione
> Varie forme e dimensioni del prodotto sono possibili grazie alle bocchette di uscita con cambio rapido

## KFE245

Per porzionare senza olio impasti direttamente in vassoi o trasversalmente su un nastro trasportatore di formatura pane integrale, pane di segale, pane senza glutine o altri. I dispositivi di riempimento vassoi processano tutti i tipi di pasta e miscele, indipendentemente dalla viscosità, senza che l'impasto entri in contatto con i nastri trasportatori infarinati o bagnati. Si può ottenere una vasta gamma di prodotti con forme e dimensioni diverse, grazie agli ugelli con cambio rapido.

> Altamente redditizio: nessun olio da taglio richiesto
> Pesi delle porzioni impostabili tra 5 g e 60.000 g
> Adatto anche per impasti ad alto rendimento
> Igiene ottimale per il vostro forno
> Semplice da utilizzare
> Alta velocità di porzionatura fino a 40 porzioni al minuto
> Elevata precisione di peso
> Può essere adattato ad esigenze specifiche del cliente
> Semplice da pulire

VEMAG

## ASV808

Il dispositivo di taglio servo-assistito 808 può essere combinato con tutte le dosatrici della serie HPE e garantisce elevata produttività, fino a 200 porzioni al minuto. Come per tutte le dosatrici pasta VEMAG, offre precisione estrema del peso porzione, per esempio per porzioni di pane integrale, pane di segale, paste di grano o di pasta per pizza.

> Può essere utilizzato anche per impasti con resa elevata
> Previene l'olio all'interno del prodotto visto che porziona senza olio
> Vasta gamma di pesi porzione a partire da 5 g fino a 60.000 g
> Pesi accurati
> Una vasta gamma di forme e dimensioni del prodotto grazie ad ugelli rapidi da cambiare
> Altamente redditizia: non sono richiesti oli da taglio richiesti
> Progettata per una pulizia sempli ficata con apparecchiature a bassa pressione
> Può essere adattato alle esigenze particolari del cliente

## Dosatore di strati

Il dosatore di strati viene utilizzato ovunque paste morbide e miscele debbano essere depositate con un alto grado di precisione direttamente su fogli o prodotti piani, quali vassoi di cottura, condimenti o farciture. Il dosatore di strati è dotato di una chiusura a rullo a comando pneumatico e può essere adattato ai requisiti specifici, come i diversi formati dello strato. Il dispositivo di taglio servo-assistito 808 può essere combinato con tutte le macchine della serie HPE e garantisce fino a 200 porzioni al minuto. Come tutte le dosatrici di pasta VEMAG, offre estrema precisione di peso, per esempio per il pane integrale, di segale, per le paste di grano o per pizza.

> Larghezza rullo fino a 430 mm
> Pesi porzione da 5 g fino a 30.000 g
> Alto grado di precisione di peso
> Nastro trasportatore opzionale
> Può essere regolato per nastri trasportatori esistenti
> Può essere combinato con tutte le dosatrici di pasta della serie HPE e con Robot 500
> Fino a 10 porzioni al minuto
> Può essere utilizzato anche per impasti e miscele con alto rendimento (DY 155-220)

## Trattiamo la vostra materia prima con la massima delicatezza

Cuore delle nostre dosatrici di pasta VEMAG, le doppie viti che operano sul principio della doppia coclea. In grado di trasportare anche impasti e miscele che contengono pezzi grandi come noci, uvetta o cioccolato, muovono molto delicatamente e senza comprimere il prodotto, dalla tramoggia fino all'uscita della macchina. Limitazioni di peso porzione diventano un ricordo del passato, proprio grazie al sistema VEMAG con doppie viti. Operano quasi senza deteriorarsi, riducendo i costi di manutenzione. Smontaggio rapido e facile pulizia significano tempi di fermo macchina minimi durante i cambi di prodotto, con costi per unità limitatissimi e per una garanzia di livelli elevati di qualità, sicurezza e efficienza della produzione.

Le doppie viti sono caratterizzate da un elevatissimo grado di efficienza. A differenza delle soluzioni tradizionali, trasportano l'impasto direttamente alla presa senza alcun tipo di ricircolo.

VEMAG

# Approfittate dei seguenti vantaggi:

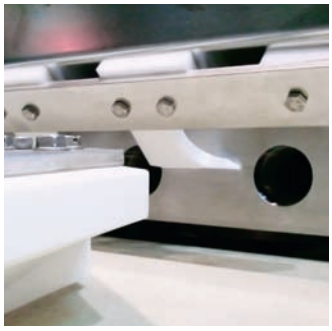
- Produzione senza olio da taglio
- Porzionatura precisa con i pesi esatti
- Versatilità d‘uso

## Ripartitore di flusso 803

Dispositivo per la ripartizione flessibile in flussi di dosaggio, per esempio per produzione di biscotti su più file

## Testata di riempimento 981

Dispositivo di riempimento con paste fluide,come miscele o pastelle



## Formatura servo-assistita

Dispositivo per la porzionatura su file multiple di paste morbide, come per i muffin inglesi

## Testata di riempimento manuale 806

Testata per il dosaggio manuale e la applicazione di preparati fluidi, come miscele di frutta

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification

Fornito da:

© VEMAG 2013 Con riserva di modifiche tecniche
BB.IT 02/14

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