

# Robot 500 - Spezzatrice

con taglierina pneumatica 811



Le dosatrici di pasta VEMAG aiutano a porzionare a peso esatto senza la necessità di olio.

Non siete soddisfatti dalla precisione di peso offerto da altre dosatrici? Siete alla ricerca di una soluzione che possa garantire pesi esatti ogni volta? Scegliete dunque la dosatrice di pasta Robot 500 di VEMAG e approfittate di porzionatura estremamente accurata. Volete lavorare nuovi e diversi prodotti per rinnovare la gamma e trovare una soluzione sufficientemente flessibile? La dosatrice di pasta Robot 500 di VEMAG è ciò che fa per voi con la versatilità tipica della gamma VEMAG. Non sapete ancora come migliorare la vostra produzione? Acquistate allora la dosatrice di pasta Robot 500 di VEMAG e approfittate di rendimenti più elevati e qualità eccellente per paste ad alta resa come paste di segale e pane integrale.



Robot 500 con taglierina pneumatica 811

Robot 500 può elaborare miscele di tutte le viscosità e lavorerà paste di segale, frumento, impasti tenaci, pasta frolla e paste morbide. Si può trattare un'ampia gamma di prodotti in combinazione con la taglierina pneumatica 811:

- pane integrale
- pane di segale o di miscele di segale
- pane di grano duro o di miscele a base di grano duro
- biscotti e pani dolci
- biscotti tartufati al rum e croccanti alla mandorla
- veneziane
- panettone

## La taglierina pneumatica

La taglierina pneumatica viene utilizzata ogni qualvolta si desidera porzionare pasta con alto grado di precisione di peso e anche per produrre piccoli prodotti da forno come biscotti. La taglierina può essere dotata di lama o

filo, a seconda del prodotto. Dispositivi di lubrificazione del nastro o per infarinatura possono essere integrati per la lavorazione di paste morbide. Gli erogatori sono di rapida sostituzione permettendo di creare una vasta gamma di forme e dimensioni dei prodotti. La taglierina può raggiungere una produttività fino a 150 porzioni al minuto, a seconda del prodotto e su singola linea. Il nastro farà avanzare i prodotti per ulteriore elaborazione.

## Ulteriori utilizzi

Robot 500 si distingue dalla concorrenza grazie alla sua versatilità. Per esempio è possibile montare un erogatore a lama per farce o per riempire vassoi a misura, oppure testate di dosaggio: il tutto in pochi minuti giusto per sostituire i complementi.

## Igiene perfetta

La spezzatrice è progettata per essere il più igienico possibile e per essere pulita con attrezzature ad acqua a bassa pressione. L'intero sistema di pompaggio può essere pulito con acqua. Il corpo macchina stagno e il filtro integrato impediscono alla polvere di farina di entrare nella parte interna della macchina. Pochi minuti sono quindi sufficienti per pulire l'intera macchina.

## Tutti i vantaggi in sintesi

- elevata precisione di peso
- versatilità
- adatta per pasta ad alta resa
- altamente redditizia: non necessita di olio da taglio
- igiene ottimale per il vostro forno
- semplice d'uso

## Il cuore della macchina: la doppia vite VEMAG

Cuore delle nostre spezzatrici 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

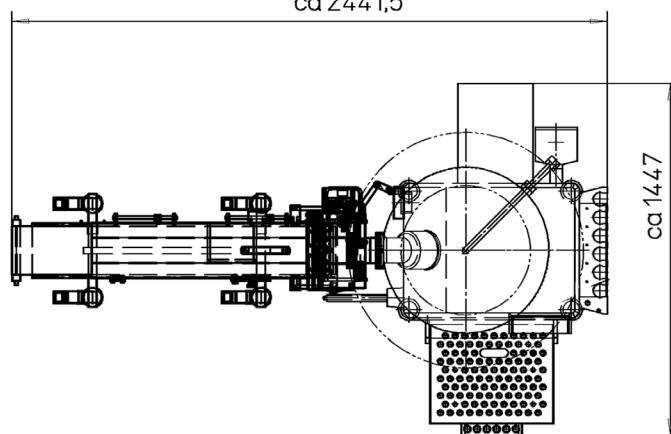
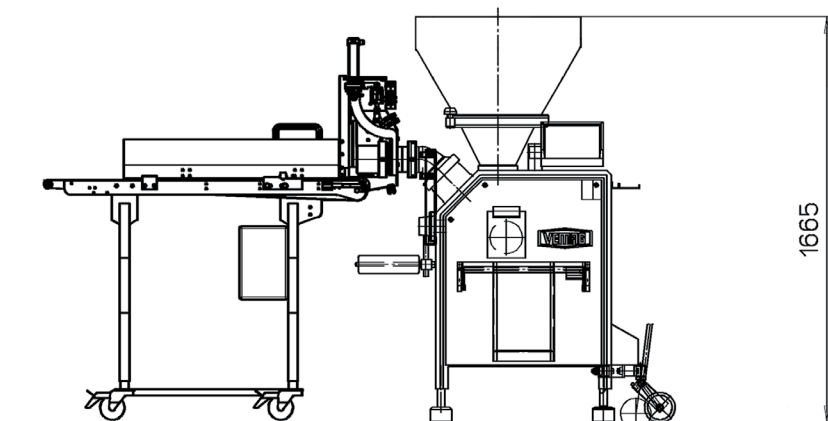
di manutenzione. Smontaggio rapido e facile pulizia significano tempi di fermo macchina minimi durante i cambi di prodotto, con costi per unità limitatissimi e per una garanzia di livelli elevati di qualità, sicurezza e efficienza della produzione.



www.vemag.de

## Dati tecnici

Resa impasto:	DY 155 – 220	
Produttività:	Porzione	con doppia vite 48N
	100 g biscotti	140 porzioni al minuto
	580 g pane di segale	35 porzioni al minuto
	1.200 g pane di grano duro	23 porzioni al minuto
Peso porzione:	da 5 a 30.000 g, regolabile ad incrementi di 1 g	
Diametro erogatore:	20 – 100 mm con incrementi di 5 mm	
Pompa del vuoto:	16 m <sup>3</sup> /h	
Tramoggia:	90 l o 230 l (opzionale)	
Peso:	circa 440 kg	
Potenza installata:	5.3 kW a 50/60 Hz	
Aria compressa:	circa 8 m <sup>3</sup> ora a 6 bar	



VEMAG Maschinenbau GmbH  
 P.O. Box 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

Presented by:

ISO 9001  
 BUREAU VERITAS  
 Certification

