

Дозатор-формователь VEMAG Robot 500

С вальцевой наполнительной головкой WFK 863



ГИГИЕНИЧНОЕ И ЭФФЕКТИВНОЕ ПОРЦИОНИРОВАНИЕ

Вам недостаточно точности по весу при работе с другими делителями? Вам необходимо решение, которое будет гарантировать неизменно точный вес продукта? В таком случае, сделайте ставку на дозатор-формователь Robot 500 компании VEMAG и получайте выгоду от высокой точности по весу. Отсадка теста в хлебные формы, находящиеся на подвижном столе. С Robot 500 компании VEMAG Вы получите увеличение выгоды от высокого выхода при эффективном производстве ржаного хлеба и хлеба из муки грубого помола.

Наши специалисты помогут вам подобрать машину под ваш продукт, дадут рекомендации по возможным форматам

☎️ 📞 📱 +7 929 550 99 00

ФОРМОВАНИЕ РУЧЬЕВ И МАССЫ ЛИСТАМИ

Система формования ручьев и массы листами используется везде, где требуется деление с высокой точностью по весу мягкого теста и масс, а также его укладка на противни или плоские продукты. Система оснащена пневматическим вальцовым затвором. Вальцовый затвор можно адаптировать к специфике производства (например, к размеру противня). В зависимости от вида конечной продукции производительность системы может варьироваться.

ШИРОКИЙ ДИАПАЗОН ПРИМЕНЕНИЯ

Robot 500 отличается своей многогранностью. При необходимости его можно оснастить устройством для наполнения хлебных форм или головкой для дозирования масс. Вопрос с переоснащением решается всего за несколько минут.

ИДЕАЛЬНАЯ ГИГИЕНА

Исполнение делителя отвечает самым высоким стандартам гигиены, его можно мыть с помощью моечного аппарата. Всю конвейерную систему также можно вымыть водой. Встроенный фильтр препятствует попаданию мучной пыли внутрь машины. Герметичный корпус позволяет проводить санобработку всего оборудования за короткий промежуток времени.



VEMAG Robot 500 + WFK863

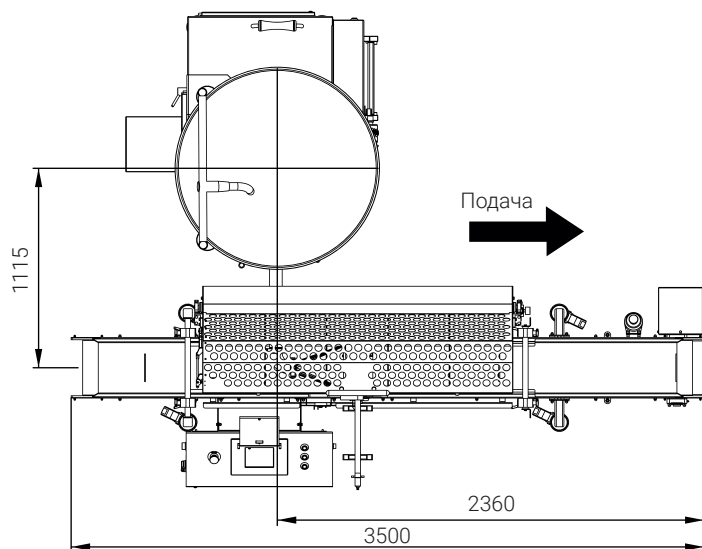
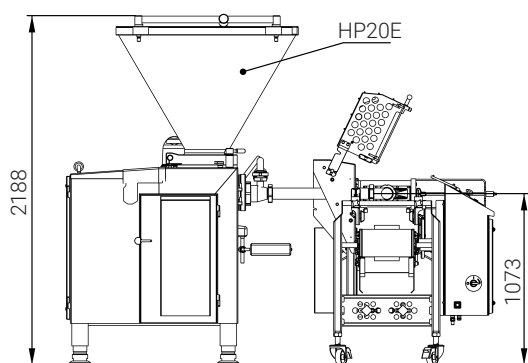
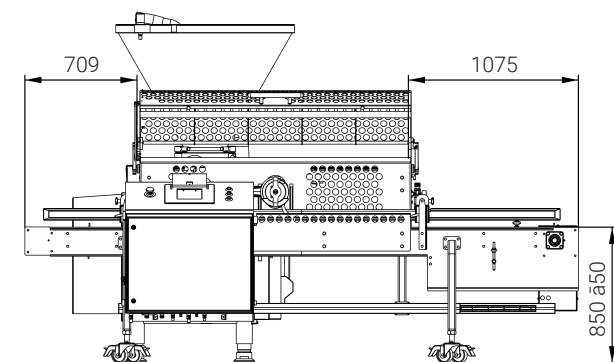
Технические возможности



Высокая экономичность на данной машине обусловлена также тем, что на ней вам больше не придется использовать смазку для режущего инструмента. Кроме того, вы сможете сэкономить на персонале, подаренном весе и сокращением времени на мойку. Благодаря высокой гигиене процесса и быстрому порционированию свежесть продуктов сохраняется дольше. Универсальная вальцевая наполнительная головка 863 – это оптимальное решение для автоматического дозирования порций теста, а также штучных хлебобулочных изделий в промышленном и ремесленном производстве: точный вес вкуснейших продуктов – с нашим оборудованием порционирование будет быстрым, простым и экономичным.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Скорость порционирования	до 40 порций в мин (в зависимости от размера порции)
Вес порции	5–30.000 г, регулируется с шагом от 1 г
Ширина формы	220 мм (другие размеры по запросу)
Вакуумное устройство	16 м³/ч
Объем воронки	110 л/ 230 л (опционально)
Вес	ок. 440 кг
Номинальная мощность	5,3 кВт при 50/60 Гц
Подключение сжатого воздуха	ок. 6 бар



БЕГАРАТ

Продажи: +7 929 550 99 00

Сервис-партнер НПО «Пахра»: +7 925 424 20 02

Подольск
+7 (495) 926 25 20

Санкт-Петербург
+7 (812) 448 36 24

Беларусь
+375 291 56 74 32

Казахстан
+7 747 562 16 02

Узбекистан
+998 90 019 25 20



Делитель VEMAG Robot 500

С пневматическим отрезным устройством ASV811



ТОЧНОЕ ПО ВЕСУ ПОРЦИОНИРОВАНИЕ С ДЕЛИТЕЛЯМИ VEMAG

Вам недостаточно точности по весу при работе с другими делителями? Вам необходимо решение, которое будет гарантировать неизменно точный вес продукта? Тогда сделайте ставку на дозатор-формовальщик Robot 500 компании VEMAG и получайте выгоду от высокой точности по весу.

Работа с разными видами продукции, гибкие решения при производстве в линии – дозатор-формовальщик Robot 500 от VEMAG гарантирует многообразие возможностей его применения с неизменно высоким качеством продукта. Дозатор-формовальщик Robot 500 перерабатывает плотные массы, вариативность форм достигается за счет сменных насадок.

Наши специалисты помогут вам подобрать машину под ваш продукт, дадут рекомендации по возможным форматам

☎️ 📞 +7 929 550 99 00

ПНЕВМАТИЧЕСКОЕ РЕЖУЩЕЕ УСТРОЙСТВО

Пневматическое устройство резки используется при производстве мелкоштучных изделий, например, печенья. В зависимости от продукта устройство резки может быть оснащено либо ножом, либо металлической проволокой. Для мягких сортов теста в машину можно установить устройство смазки транспортера маслом или обсыпки мукой. Благодаря быстросменной системе выпускных насадок возможно производство продуктов разных форм и размеров.

ШИРОКИЙ ДИАПАЗОН ПРИМЕНЕНИЯ

Robot 500 отличается своей многогранностью. При необходимости его можно оснастить устройством для наполнения хлебных форм или головкой для дозирования масс, переоснащение осуществляется всего за несколько минут. Тестоделитель Robot 500 перерабатывает ржаное, пшеничное, сдобное, безглютеновое тесто, а также мягкие, плотные массы, независимо от степени вязкости продукта.

ИДЕАЛЬНАЯ ГИГИЕНА

Исполнение тестоделителя отвечает самым высоким стандартам гигиены, его можно мыть с помощью моечного аппарата. Всю конвейерную систему также можно вымыть водой. Встроенный фильтр препятствует попаданию мучной пыли внутрь машины. Герметичный корпус позволяет проводить санобработку всего оборудования за короткий промежуток времени.



VEMAG Robot 500 + ASV811

Технические возможности



Одинаковые изделия по форме и весу благодаря чистому резу. Сменные форсунки дают возможность получить различный вид конечного продукта. Варианты компоновки гибко реагируют на соответствующие требования рынка при производстве различных продуктов.

Благодаря защитного кожуха обеспечивается безопасность производственного процесса. ASV 811 просто отводится в сторону для легкой санобработки.

Быстрое снятие конвейерной ленты, а также ножа или струны без использования инструментов.



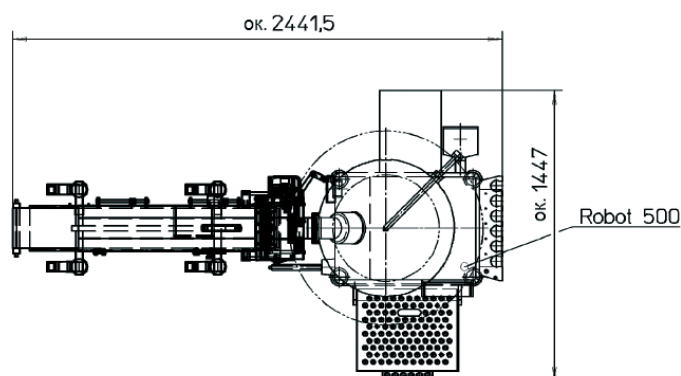
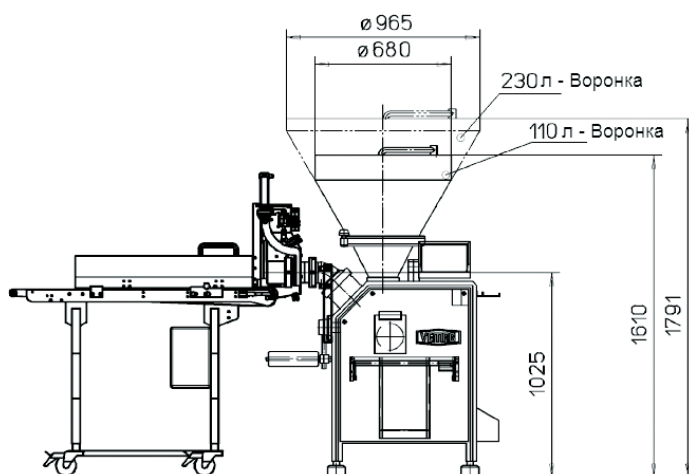
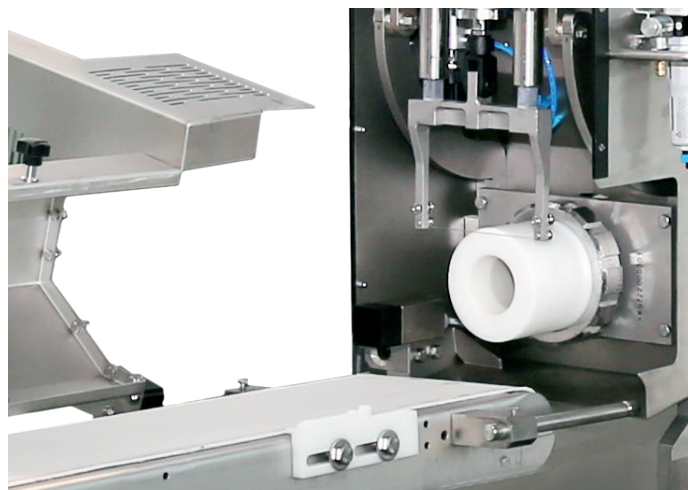
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Скорость порционирования:

Порция	Со шнеком 48 N
100 г печенье	140 порций / мин
580 г ржаного хлеба	35 порций / мин
1200 г цельнозернового хлеба	20 порций / мин

Вес порции: 5–30.000 г, пошаговая регулировка от 1 г

Диаметр форсунки: 20–100 мм с шагом 5 мм



БЕГАРАТ

Продажи: +7 929 550 99 00

Сервис-партнер НПО «Пахра»: +7 925 424 20 02

Подольск
+7 (495) 926 25 20

Санкт-Петербург
+7 (812) 448 36 24

Беларусь
+375 291 56 74 32

Казахстан
+7 747 562 16 02

Узбекистан
+998 90 019 25 20

