# Teigteiler HPE-Serie

## mit Fülleinrichtung für Brotkästen

**Exakte Gewichte ölfrei teilen mit Teigteilern von VEMAG.**

Sie möchten Ihre Produktqualität erhöhen? Dann setzen Sie auf die Teigteiler der HPE-Serie von VEMAG und profitieren Sie von höheren Teigausbeuten bei Roggen- und Vollkornbroten.

Die Gewichtsgenauigkeit anderer Teigteiler reicht Ihnen nicht aus? Sie brauchen eine Lösung, die Ihnen stets exakte Gewichte garantiert? Dann setzen Sie auf die Teigteiler der HPE-Serie von VEMAG und profitieren Sie von äußerst hoher Gewichtsgenauigkeit.

Die hohen Kosten für Schneidöl ärgern Sie schon lange? Sie benötigen eine wirtschaftliche Lösung, die Ihre Produktionskosten entscheidend senkt? Dann setzen Sie auf die Teigteiler der HPE-Serie von VEMAG und Schneidölkosten gehören der Vergangenheit an.

Fülleinrichtung für Brotkästen

Die Teigteiler der HPE-Serie arbeiten viskositätsunabhängig und verarbeiten Roggenteige, Weizenteige, feste Mürbeteige und weiche Massen. Sie können mit unterschiedlichen Vorsatzgeräten (Abschneidevorrichtung, Plattenbahnausformer oder Füllkopf) ausgestattet werden. Kombiniert mit der Fülleinrichtung sind sie die optimale Lösung zum Abteilen von weichen Brotteigen für ein breites Produktspektrum:

- Vollkornbrot
- Pumpernickel
- Roggenbrot / Roggenmischbrot
- Spezialbrote
- Glutenfreie Brote

### Fülleinrichtung

Die Fülleinrichtung wird überall dort eingesetzt, wo weiche Brotteige mit hoher Gewichtsgenauigkeit abgeteilt und direkt in Brotkastenverbände abgelegt werden. Da die Teige direkt in Backformen abgelegt werden, kommt es zu keinem Kontakt mit bemehlten oder bewässerten Transportbändern. Die Fülleinrichtung ist mit einem pneumatischen Messer ausgerüstet.

Mit ihren schnell austauschbaren Auslaßdüsen stellen Sie je nach Bedarf die unterschiedlichsten Produktformen und -größen her. Abhängig vom Produkt erreicht die Fülleinrichtung Ausstoßleistungen von bis zu 40 Portionen/min. Durch Saatenausrichtung kann das Schnittbild verbessert werden. Bei rundum bestreuten oder bemehlten Broten kann ein Langroller integriert werden.

### Hohe Wirtschaftlichkeit

Die Teigteiler der HPE-Serie zeichnen sich durch ihre hohe Wirtschaftlichkeit aus. Kosten für Schneidöl fallen in Zukunft nicht mehr an. Zudem gewährleisten die erreichbaren Portionierleistungen einen äußerst wirtschaftlichen Betrieb Ihrer Linie. Sie können sich voll auf Ihr Produkt konzentrieren.

### Perfekte Hygiene

Der Teigteiler ist auf optimale Hygiene ausgelegt und kann mit Hilfe von Niederdruckgeräten nass gereinigt werden. Auch das komplette Fördersystem lässt sich mit Wasser reinigen. Das gekapselte Maschinengehäuse und der integrierte Mehlfilter verhindern das Eindringen von Mehlstaub in das Maschineninnere. Dadurch genügen wenige Minuten für die Reinigung der gesamten Maschine.

### Alle Vorteile auf einen Blick

- Kundenangepasste Konstruktion
- Hohe Gewichtsgenauigkeit
- Hohe Portionierleistung
- Auch für hohe TA geeignet
- Optimale Hygiene für die Backstube
- Einfache Bedienung
- Hohe Wirtschaftlichkeit durch Verzicht auf Schneidöl

### Das Herz der Maschine – die VEMAG-Förderkurven

Herzstück unserer Teigteiler sind die VEMAG-Förderkurven, die nach dem Doppelspindelprinzip arbeiten. Auf besonders schonende Weise und ohne Quetschungen transportieren die Förderkurven Teige und Massen auch mit großstückigen Einlagen wie Nüsse, Rosinen, Schokoladenstückchen usw. vom Trichter zum Auslauf der Maschine. Gewichtsbegrenzungen gehören der Vergangenheit an, mit den VEMAG-Förderkurven teilen Sie alle gewünschten Gewichte exakt ab.

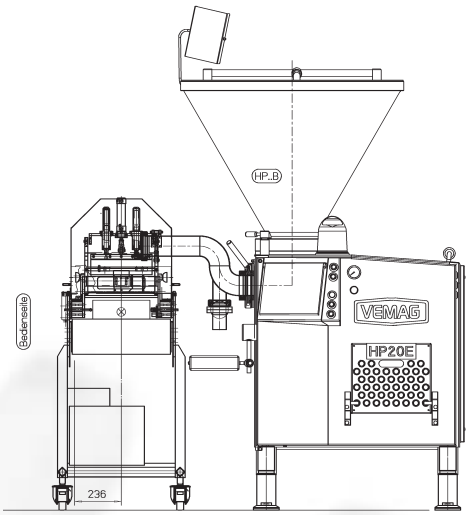
Die Förderkurven arbeiten nahezu verschleißfrei und reduzieren so die Wartungskosten. Ein schneller Ausbau und eine einfache Reinigung sorgen für kürzeste Stillstandzeiten bei Produktwechseln. So sinken die Maschinen- und Personalkosten pro Mengeneinheit – für eine sichere und effiziente Produktion.

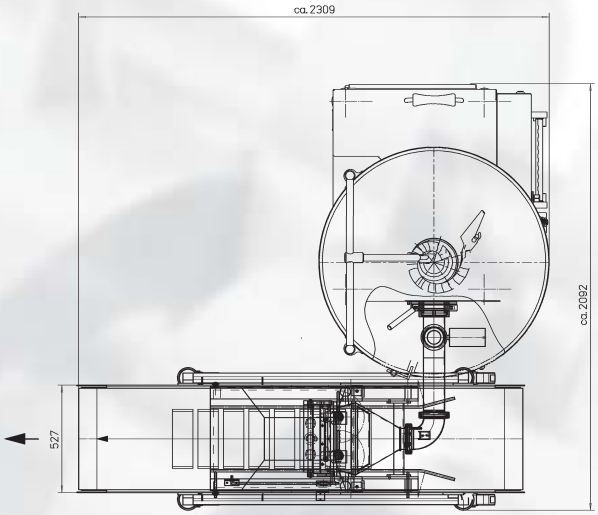
VEMAG

www.vemag.de

# Technische Daten

| | | |
|---|---|---|
| Teigausbeute: | TA 155 – 220 | |
| Portionierleistung (z.B. mit HP20E): | Portion | mit Förderkurve 48N-90 |
| | 580 g | 40 Port./min |
| | 1.200 g | 35 Port./min |
| | 3.000 g | 25 Port./min |
| Portionsgewicht: | 5 - 60.000 g, einstellbar in Schritten von 1 g | |
| Düsenbreite: | max. 280 mm | |
| Düsenhöhe: | max. 80 mm | |
| Vakuumanlage: | 16 m³/h | |
| Trichterinhalt: | 250 l / 100 l (Option) / 350 l (Option) | |
| Gewicht: | ca. 1.250 kg | |
| Nennleistung: | 16 kW (HP12E) / 22 kW (HP15E / HP20E) / 38 kW (HP25E) bei 50/60 Hz | |
| Hebe- und Kippvorrichtung: | Option | |




Überreicht durch:

VEMAG Maschinenbau GmbH
Postfach 1620, D-27266 Verden
Tel. 0 42 31 - 77 70, Fax 0 42 31 - 77 72 41
http://www.vemag.de, e-mail@vemag.de

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification

© VEMAG 2009 Technische Änderungen vorbehalten
160_4445.1.DE 06/15