



Découvrez  
notre vidéo  
en ligne

■ Portionneuse de pâte Robot 500  
+ découpe pneumatique ASV811

### LES + PRODUIT

- Buses personnalisables et interchangeables
- Précision de poids élevée
- Adaptée pour le pain de seigle, cookies et produits à pâte sablée

### Plus en détails



■ Double vis d'extrusion



■ Biscuits



■ Pain

### Données techniques

#### Diviseuses / portionneuses

Taux d'hydratation de la pâte	Vitesse de portionnement		Poids par portion (g)	Portions par minute	Diamètre de l'embouchure	Pompe à vide (m³/h)	Capacité de la trémie (l)	Poids (kg)	Puissance nominale	Conso. d'air	Tension (V)	Fréquence (Hz)
	Portion	Avec spirale de poussage 48N										
De 55 à 120 % (TA 155 - 220)	100 g biscuits	140 portions/min	De 5 000 à 30 000 g, réglable par pas de 1 g	Jusqu'à 450	De 20 à 100 mm par pas de 5 mm	16	90 / 230 (option)	env. 440	5,3 kW à 50/60 Hz	env. 8 m³/h à 6 bar	220 - 240	50 - 60
	580 g pain de seigle	50 portions/min									400 - 480	50 - 60
	1200 g pain complet	30 portions/min									575	60



■ Extrudeur + diviseuse VDP230

■ Extrudeur + diviseuse VDD807 + contrôle de poids VPC715

### LES + PRODUIT

LIGNES POUR SANDWICHS, TOASTS, PIZZAS, PAINS SPÉCIAUX, PAINS DE MIE...

- Capacité jusqu'à 320 produits/min
- Division précise et sans huile
- Gamme de poids de 50 à 2000 g
- Division sur 1 ou 2 rangées

### Exemples d'accessoires



■ Préparation brownies en plaques



■ Contrôle de poids VPC715



■ Répartiteur de flux

### Exemples d'applications



■ Brownies, cookies, cupcakes

### Données techniques

#### Extrudeurs

Références	Cadence de portionnement	Poids par portion
VDP230	Jusqu'à 160 portions/min (à une voie), jusqu'à 320 portions/min (à deux voies), jusqu'à 19200 p/h	De 50 g à 2000 g, réglable en pas de 1 g
VDD807	Jusqu'à 320 portions/min (portion de 100 g), jusqu'à 85 portions/min (portions de 2000 g), jusqu'à 9600 p/h (pâtons de 600 g de pain de mie)	De 100 g à 2000 g, réglable par pas de 1 g