

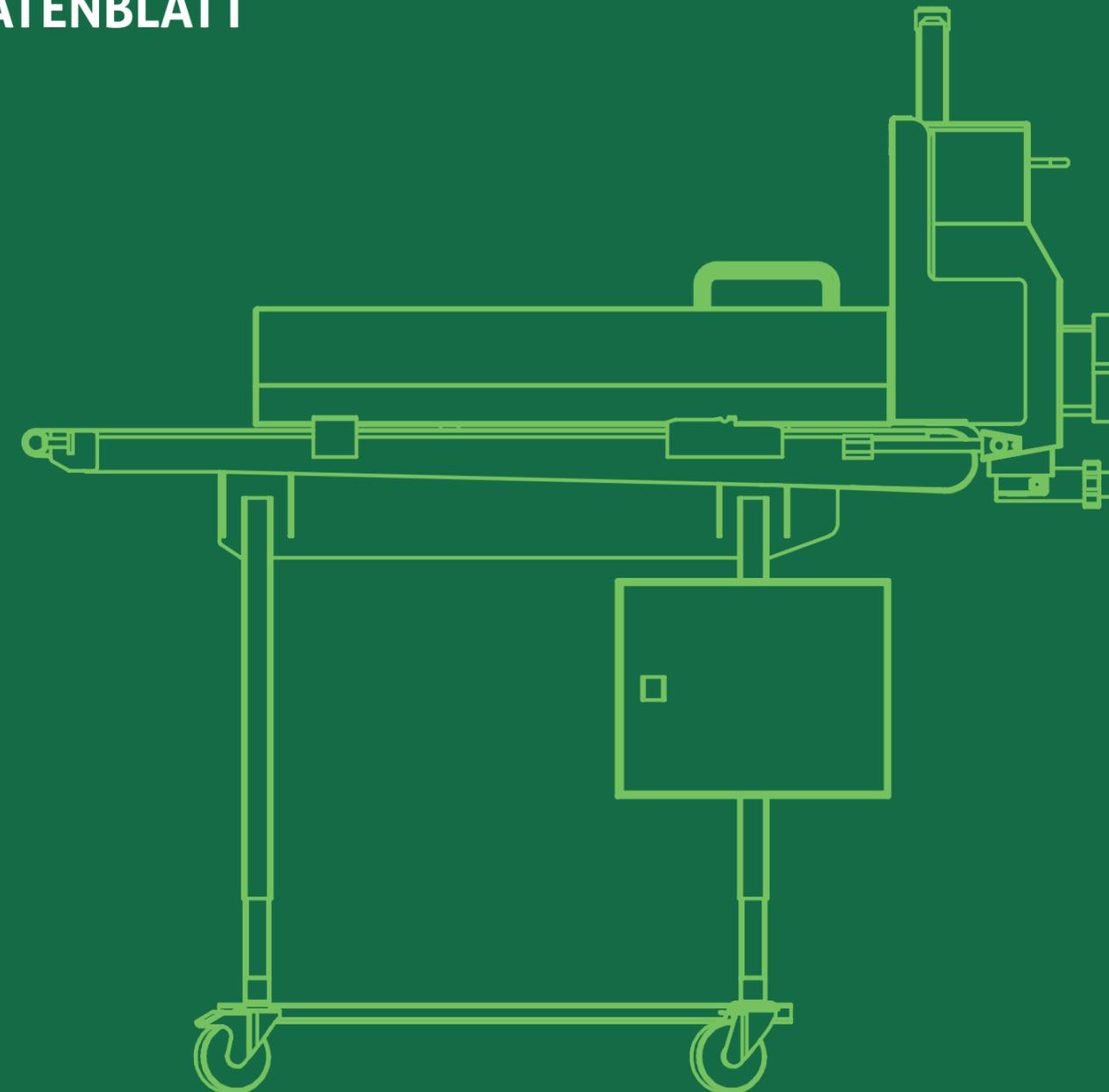
Technische Zeichnung

A = Luftanschluss E = Elektrischer Anschluss W = Wasseranschluss

ASV811

PNEUMATISCHE ABSCHNEIDEVORRICHTUNG

DATENBLATT



TECHNISCHE DATEN

Abschneidevorrichtung ASV811

Portionierleistung	Portion 100 g Cookies 580 g Roggenbrot 1.200 g Vollkornbrot	mit Förderkurve 48 N 140 Port / min 35 Port / min 20 Port / min
Portionsgewicht	5 – 30.000 g, einstellbar in Schritten von 1 g	
Düsendurchmesser	20 – 100 mm in 5 mm Schritten	
Luftverbrauch	20L/min – eom	

© VEMAG 2019 – Technische Änderungen vorbehalten. DE 09/19

FLEXIBILITÄT UND ZUVERLÄSSIGE GEWICHTSKONTROLLE MIT DER ASV811.

Formen, Portionieren und Abteilen ohne Öl

Die pneumatische Abschneidevorrichtung wird überall dort eingesetzt, wo Teige unter Anwendung höchster Gewichtsgenauigkeit vereinzelt werden. In Abhängigkeit vom Produkt wird die ASV811 mit einem Draht oder einem Messer betrieben. Die pneumatische Abschneidevorrichtung verarbeitet Produkte wie Cookies, Pizzateig, Bars, glutenfreie Teige und Brot.

Eine gesteuerte Abklappbewegung des Messers oder Drahtes ermöglicht neben einem optimalen Schnittbild eine exzellente Produktablage. Optional ist eine Beölung oder Bemehlung des Bandes erhältlich.

Vorteile auf einen Blick

Produktvielfalt

- Einfacher Austausch der Formdüse
- Formen nach Kundenwunsch

Profitabel

- Gewichtsgenau und sicher schneiden
- Kurze Rüstzeiten
- Hohe Taktleistung mit bis zu 150 Takten/min
- Geringer Personalaufwand

Handling

- Leicht zu reinigen
- Einfach zu bedienen

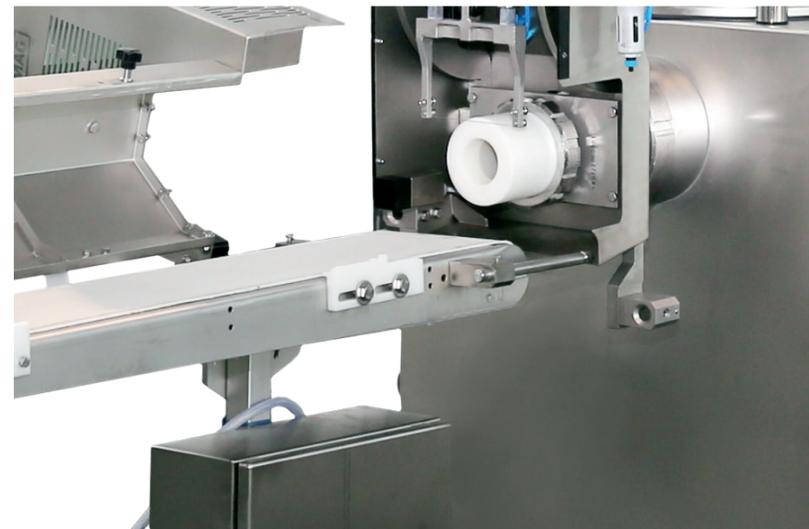
Formdüsen

Das Prinzip

- Schnell austauschbare Formdüsen
- Die Kontur der Düse bestimmt die Form
- Fixierung der Formdüse durch eine Überwurfmutter

Ihr Vorteil

- Absolut gleichmäßige Produkte in Form und Gewicht durch sauberen Schnitt
- Der Kunde bestimmt die Form: Die Düse kann individuell an die jeweilige Produktform angepasst werden
- Optimales Schnittbild ohne Verkleben dank unterschiedlichster Schneidsysteme wie z. B. Messer oder Draht
- Saubere Schnittkanten auch bei festen und klebrigen Massen
- Einfache Formatwechsel, kürzeste Umrüstzeiten



Formdüse

Modularer Aufbau für vielseitige Anwendungen

Das Prinzip

- Kompatibel mit allen HPE Teigportionierern und Robot500
- Kontrollierte Produktabstände ermöglichen problemlose Automatisierung und Weiterverarbeitung

Ihr Vorteil

- Problemlose Erweiterung bestehender Produktionslinien um flexibel auf relevante Marktanforderungen reagieren zu können
- Die ASV811 eignet sich sowohl für den handwerklichen als auch industriellen Einsatz
- Maximale Sicherheit im Produktionsprozess



Drahtabschneider

Umrüstung und Hygiene

Das Prinzip

- Schnelle werkzeuglose Demontage des Bandkörpers sowie des Messers oder Drahtes
- Einfache Gurtentnahme
- Das Förderband ist inklusive der Schutzeinrichtung fahrbar
- Für die simple Reinigung der ASV811 und des Förderwerks wird die Schneidvorrichtung einfach zur Seite geschwenkt

Ihr Vorteil

- Kürzeste Umrüstzeiten
- Simple und schnelle Reinigung



Robot500 mit der Abschneidevorrichtung ASV811