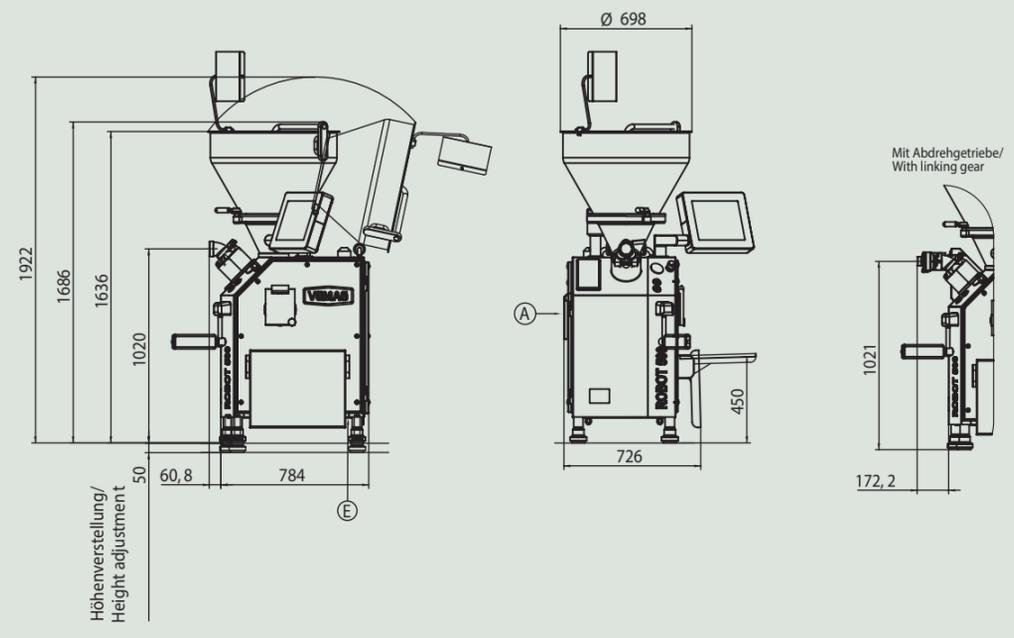
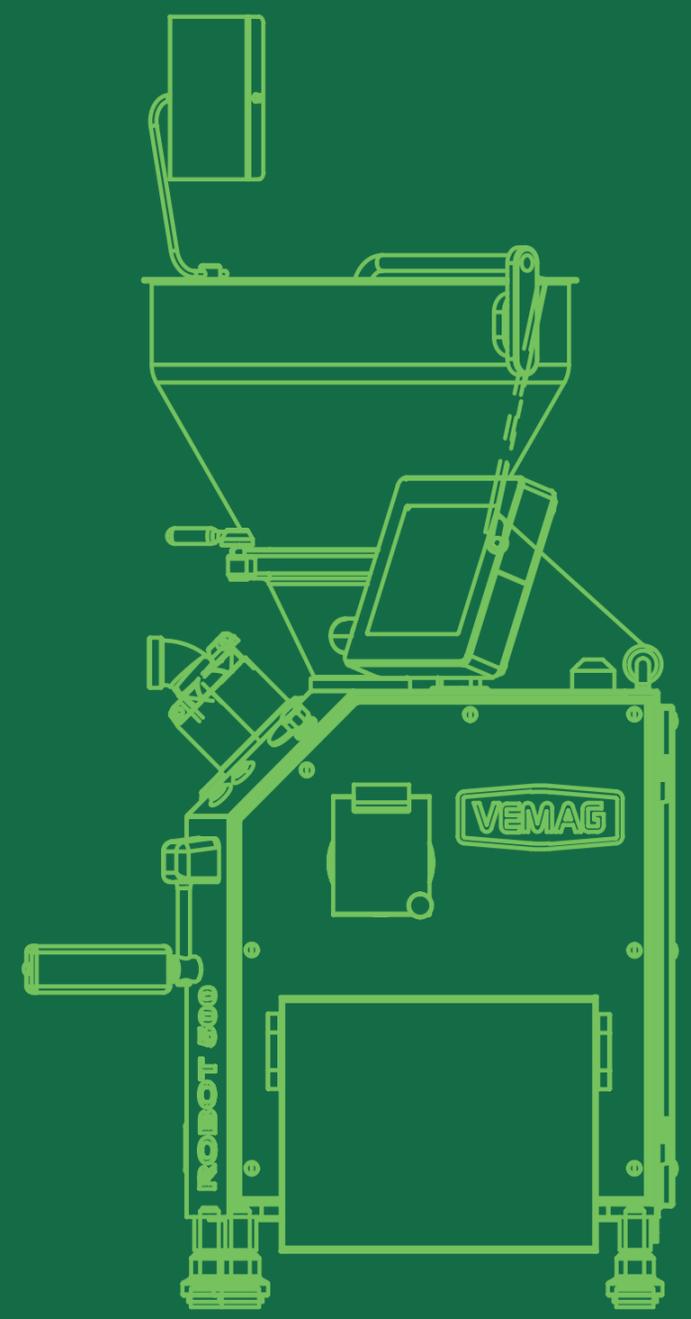


DER ROBOT500

DER VIELSEITIGE TEIGPORTIONIERER FÜR HANDWERK UND MITTELSTAND

DATENBLATT



Technische Zeichnung

A = Luftanschluss / Air connection
E = Elektrischer Anschluss / electrical connection

TECHNISCHE DATEN	
Robot500	
Anschlussleistung [kW]	5,5
Netzspannung	220 /240 V 400 / 460 V 575 V
Stromaufnahme [A]	17 10 7
Gesamtgewicht [kg]	454

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

DAS KOMPAKTE UND VIELSEITIGE KRAFTPAKET.

Ihr Arbeitstier mit über 35 Jahren Erfahrung

Der Robot500 ist die zuverlässige und robuste Portioniereinheit für die Nahrungsmittelverarbeitung. Mehr als 6000 verkaufte Einheiten weltweit stellen dies eindrucksvoll unter Beweis. Setzen Sie auch in Ihrem Bäckereibereich auf den Robot500 wenn es darum geht, Brotteiglinge mit hohen Teigausbeuten, Cookies oder auch viskose Rührmassen zu portionieren. Unabhängig von dem gewählten Produkt arbeitet der Robot 500 mit maximaler Gewichtsgenauigkeit.

Vorteile auf einen Blick

- Perfekt geeignet für grammgenaues Portionieren bei weichen und sehr festen Massen
- Ansteuerung einer Vielzahl neuer Vorsatzgeräte und einfache Linienintegration
- Intuitive und schnelle Bedienung durch das 12" Touch Display
- Schneller und einfacher Zusammenbau auf Grund geringer Teileanzahl
- Einzigartige Wartungseigenschaften, maximale Maschinenverfügbarkeit

Räumliche Beweglichkeit

Das Prinzip

- Neben festen Standfüßen ist der Robot 500 auch mit einem Fahrsystem erhältlich. Durch einfaches Anheben mittels der Lenkeinheit kann der Robot500 so zwischen den gewünschten Produktionsstandorten oder der Reinigungszone bewegt werden.

Ihr Vorteil

- Räumliche Flexibilität zwischen den Arbeitsplätzen (Konditorei, Bäckerei, Reinigungszone)
- Schnelle Reaktion auf sich verändernde Produktionsbedingungen



Fahrgestell



Robot500

Vielseitige Einsatzmöglichkeiten

Das Prinzip

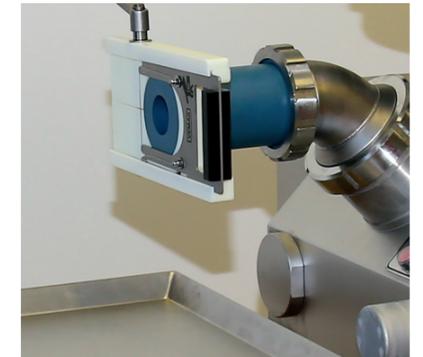
- Mit Hilfe diverser Vorsatzgeräte kann der Robot500 ganz einfach umgerüstet werden: So kann er als Teigportionierer im Brotbereich sowie zum Abfüllen von Rührmassen im Konditoreibereich verwendet werden.

Ihr Vorteil

- Schnelle Anpassung an die jeweiligen Produktionsanforderungen
- Kurze Umrüstzeiten



Robot500 mit der ASV811



Manueller Teigteiler MCO816



Robot500 mit dem Walzenfüllkopf863



Robot500 mit dem Platten- und Bahnenausformer



Robot500 mit dem Handfüllkopf806