Verbindtech Machinery

COOK MIXER · SAYUR · DAGING · SOSIS · NUGGET · RETORT · LINI SIAP PAKAI

Mesin pengolahan pangan

Memasak, mengaduk, memotong, menggoreng, marinasi, mengasap, dan sterilisasi, sampai lini produksi lengkap



3 LINI LENGKAP

Nugget · kangkung

Lini nugget 400 kg/jam dan lini kangkung krispi 1.000 kg/jam

Food grade SUS304

Semua bagian kontak produk dari stainless steel 304.

Pilihan pemanas

Oli termal listrik, steam, induksi, atau gas sesuai utilitas pabrik Anda.

Disertai gambar teknik

Gambar tampak depan, samping, atas, dan posisi tuang untuk perencanaan ruang.

Dipasang tim lokal

Instalasi, pelatihan, dan servis oleh Verbindtech di Indonesia.

Dari bahan segar sampai produk jadi

Mesin dipilih per tahap proses. Semua dapat berdiri sendiri atau digabung menjadi satu lini.



Cook mixer



Cuci & blansir sayur



Bowl cutter



Smoke house



Lini nugget



Autoclave retort

Seri	Fungsi	Hal.
VPM · VPT	Planetary cook mixer 100–800 L: selai, saus, isian, dodol, pasta	03–06
VMT · VPW	Mixing tank miring 500 L; mesin kupas & cuci sikat	07
VVW · VVB · VVC	Cuci, blansir, dan potong sayur atau umbi	08
VDC · VCF-100	Pemotong dadu dan penggoreng kontinu 100 kg/jam	09
VTB	Vacuum tumbler 50–3.000 L untuk marinasi	10
VFC · VMF · VMG · VBW	Pemotong daging beku, flaker, penggiling, bowl cutter	11
VVM · VBE · VSF · VSH	Vacuum mixer, meat beater, pengisi sosis, smoke house	12
VNL-400	Lini nugget / patty berlapis tepung 400 kg/jam	13–14
VRW · VRS · VAS · VSW	Nasi, autoclave retort, cuci & keringkan sachet	15
VKL-1000	Lini kangkung / sayur krispi 1.000 kg/jam	16

Cook mixer 100 sampai 800 liter

Satu lengan untuk 100–500 L, dua lengan (double planetary) untuk 600–800 L. Pilih pemanas sesuai utilitas pabrik.





Model	Tipe	Volume	Wajan (mm)	Pemanas	Aduk	Dimensi (mm)
VPM-100S	Planetary	100 L	Ø800 × 400	Steam 5 bar, ± 50 kg/jam	1,5 kW	1700×1600×1600
VPM-200S	Planetary	200 L	Ø900 × 450	Steam 5 bar, 50–70 kg/jam	1,5 kW	1850×1600×1600
VPM-200	Planetary	200 L	Ø900 × 450	Oli termal listrik, maks 24 kW	1,5 kW	1800×1450×1630
VPM-300S	Planetary	300 L	Ø1.000, dinding 5 / 3	Steam, ± 110 kg/jam	1,5 kW	2000×1900×1700
VPM-500S	Planetary	500 L	dinding 5 / 4	Steam, ± 160 kg/jam	2,2 kW	2150×2100×1750
VPT-300	Planetary, tuang tinggi	300 L	Ø1.000, dinding 5 / 3	Steam, ± 110 kg/jam	1,5 kW	2000×1800×1700
VPT-500	Planetary, tuang tinggi	500 L	dinding 5 / 4	Steam, ± 160 kg/jam	2,2 kW	2150×2050×1740
VPM-600G	Double planetary	600 L	Ø1.400 × 530	Gas alam / LPG	2,2 kW	2500×2200×1850
VPM-650S	Double planetary	650 L	Ø1.400 × 660	Steam 150–200 kg/jam	3 kW	2880×2180×1790
VPM-650E	Double planetary	650 L	Ø1.400 × 660	Induksi listrik, maks 50 kW	3 kW	2880×2180×1790
VPM-800G	Double planetary	800 L	Ø1.400 × 630	LPG, maks 6 kg/jam	2,2 kW	2400×2080×1940
VPM-800GA	Double planetary	800 L	Ø1.400 × 630	LPG, nyala/padam otomatis + perekam suhu	2,2 kW	2400×2080×1940

Aduk planetary

Lengan berputar pada porosnya sambil mengelilingi wajan; scraper PTFE menyapu dinding agar produk tidak gosong.

Tuang hidrolik 90°

Lengan naik, wajan dimiringkan hidrolik; posisi aduk berhenti di titik yang sama sebelum menuang.

Kontrol suhu

Termokontrol dan timer; probe suhu produk nirkabel; opsi perekam suhu USB.

Memasak dan mengaduk dalam satu wajan

Untuk produk kental yang mudah gosong bila diaduk manual.



VPM-200 / VPM-200S

Planetary cook mixer 200 L

Pilihan oli termal listrik tanpa boiler (VPM-200) atau steam 5 bar (VPM-200S).

Selai · Saus · Isian

- Wajan Ø900 × 450 mm SUS304, dinding 5 / 3 mm
- Oli termal ± 40 kg (L-QC320), pemanas 2 tahap

Volume	200 L
Daya aduk	1,5 kW, kecepatan diatur inverter
Pemanas	VPM-200: listrik maks 24 kW · VPM-200S: steam 50–70 kg/jam
Dimensi	± 1800 × 1450 × 1630 mm



VPM-650S / VPM-650E

Double planetary cook mixer 650 L

Dua lengan pengaduk planetary untuk batch besar dan produk kental yang berat.

Dodol · Pasta · Batch besar

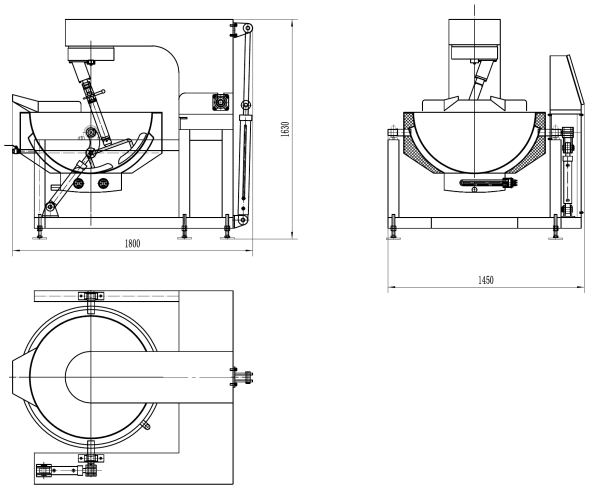
- Wajan Ø1.400 × 660 mm SUS304, tuang miring otomatis

Volume	650 L
Daya aduk	3 kW
Pemanas	650S: steam 150–200 kg/jam · 650E: induksi maks 50 kW
Dimensi	± 2880 × 2180 × 1790 mm

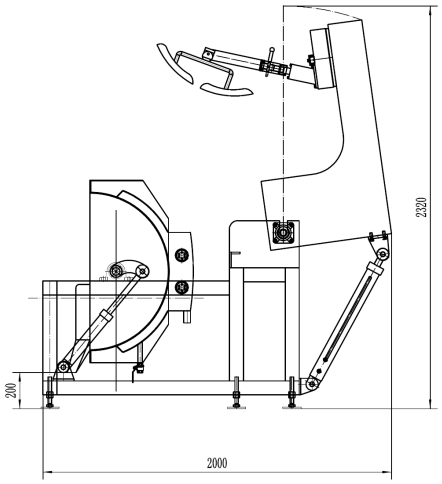
Pemanas	Model	Kapan dipilih
Oli termal listrik	VPM-200	Tanpa boiler; cukup sambungan listrik
Steam	VPM-...S	Pabrik sudah punya boiler
Induksi listrik	VPM-650E	Respons suhu cepat, tanpa boiler
Gas alam / LPG	VPM-600G · 800G	Tanpa boiler dan daya listrik besar

Gambar teknik cook mixer 200–500 L

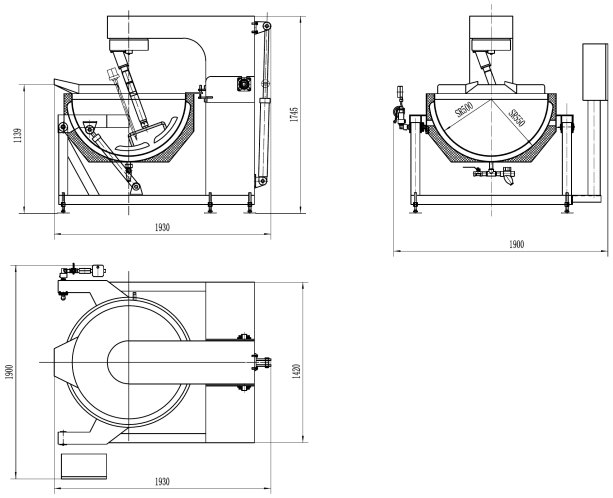
Untuk perencanaan ruang dan utilitas. Gambar kerja lengkap dengan ukuran dikirim bersama penawaran resmi.



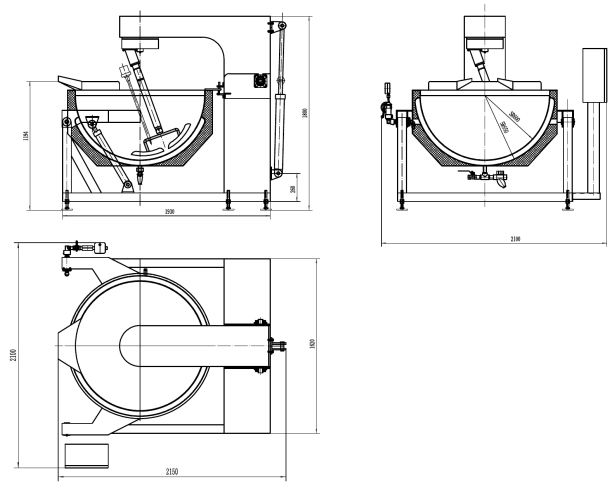
VPM-200 · 200 L
Tampak depan, samping, dan atas · ± 1800 × 1450 × 1630 mm



VPM-200 · posisi tuang
Lengan naik dan wajan miring · tinggi maks 2.320 mm, panjang 2.000 mm



VPM-300S · 300 L
Tampak depan, samping, dan atas · lebar 1.930 mm

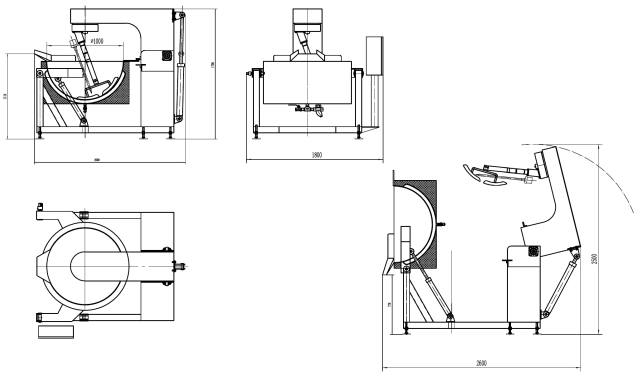


VPM-500S · 500 L
Tampak depan, samping, dan atas · ± 2150 × 2100 × 1750 mm

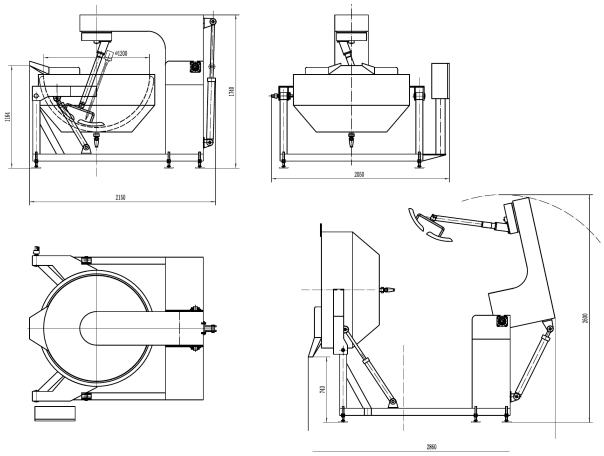
Ukuran dalam mm. Gambar dapat berubah sesuai pilihan pemanas dan opsi.

Tuang tinggi dan double planetary

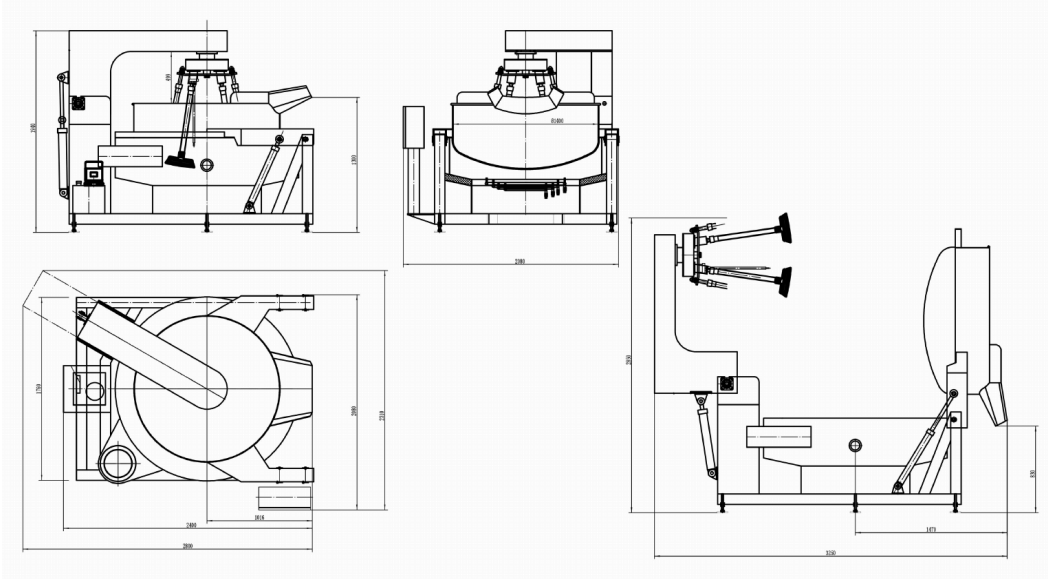
Gambar tampak dan posisi tuang untuk model 300–800 L.



VPT-300 · tuang tinggi 300 L
Wajan, motor, dan pemanas sama dengan VPM-300S · ± 2000 × 1800 × 1700 mm; lengan naik 2.500 mm



VPT-500 · tuang tinggi 500 L
Wajan, motor, dan pemanas sama dengan VPM-500S · ± 2150 × 2050 × 1740 mm; lengan naik 2.600 mm



VPM-800G · double planetary 800 L
± 2400 × 2080 × 1940 mm (2.850 mm saat lengan naik) · berat ± 2.000 kg

VPT tuang tinggi: wajan, motor aduk, dan pemanas sama dengan model biasa (VPM-300S / 500S); bedanya hanya cara menuang. Wajan diputar ke depan setinggi meja kerja sehingga produk dapat langsung dituang ke troli, bak, atau mesin berikutnya tanpa diangkat manual.

Mengaduk, mengupas, mencuci

Mesin persiapan yang sering dipakai sebelum dimasak, dipotong, atau dikeringkan.



VMT-500

Mixing tank miring 500 L

Tangki aduk dengan kecepatan dapat diatur dan penuang miring bermotor.

Adonan · Bumbu · Isian

- Bagian kontak produk SUS304
- Kecepatan aduk diatur hingga 23 rpm
- Motor tilting 0,37 kW untuk menuang

Volume	500 L, wajan Ø1.100 mm, dinding 4 mm
Daya aduk	1,5 kW
Dimensi · berat	1600 × 1300 × 1500 mm · ± 300 kg



VPW-1000

Mesin kupas & cuci sikat

Rol sikat berputar mengupas kulit tipis sambil disemprot air.

Jahe · Kentang · Wortel

- Konstruksi SUS304 dengan roda
- Semprotan air di atas rol sikat
- Cocok untuk rimpang dan umbi

Rol sikat	1.000 mm
Daya	1,5 kW
Dimensi · berat	1500 × 1000 × 1200 mm · ± 200 kg

Cuci, blansir, dan potong sayur

Mesin persiapan untuk sayur beku, keripik, sayur kering, dan makanan siap saji. Semua SUS304.



VVW-400

Mesin cuci sayur gelembung

Kapasitas	500 kg/jam
Sabuk	800 mm, kecepatan inverter
Daya	0,75 + 1,5 + 1,5 kW
Dimensi	4000 × 1456 × 1250 mm



VVB-400

Mesin blansir sayur

Kapasitas	500 kg/jam
Pemanas	Steam dari boiler
Daya	0,75 + 1,5 + 1,5 kW
Dimensi	4000 × 1450 × 1200 mm



VVC-680

Pemotong umbi

Kapasitas	200–500 kg/jam
Potongan	iris 3 · stik 3 · dadu 12/15/20 mm
Daya	1,5 kW, 220 V 1 fase
Dimensi · berat	750 × 500 × 900 mm · 80 kg



VVC-801

Pemotong sayur serbaguna

Kapasitas	300–1.000 kg/jam
Sayur daun	1–35 mm, sabuk 118 mm
Umbi	iris 2–6 · stik 2–9 · dadu 10/15/20 mm
Daya · berat	1,87 kW 220 V · 140 kg

Potongan seragam, gorengan seragam

Ukuran potong yang sama membuat waktu goreng, kering, dan bumbu menjadi seragam.



VDC-350 / VDC-550

Mesin pemotong dadu

Memotong menjadi dadu, batang, atau irisan dengan ukuran seragam.

Daging · Sayur · Buah

- Ukuran dadu 1–60 mm sesuai pisau
- Pra-tekan agar potongan rapi
- Dioperasikan satu tangan; SUS304

	VDC-350 · VDC-550
Kapasitas	300–500 · 500–700 kg/jam
Ukuran potong	3–28 · 4–30 mm
Silo	85×85×400 · 120×120×600 mm
Daya	2,25 · 3,7 kW
Dimensi · berat	1350×760×950, 320 kg · 1750×860×1000, 450 kg



VCF-100

Penggoreng kontinu listrik

Produk dibawa sabuk mesh melewati minyak panas; waktu goreng diatur dari kecepatan sabuk.

Kacang · Keripik · Snack

- Sabuk dan tudung diangkat motor untuk dibersihkan
- Filter oli kontinu menjaga minyak tetap bersih
- Tinggi masuk/keluar 800 mm, mudah disambung ke lini

Kapasitas	100 kg/jam
Pemanas	Listrik maks 51 kW, suhu ≤ 300 °C
Motor	Konveyor 0,75 kW · angkat 2 × 0,75 kW · filter 3 kW
Tangki · dimensi	Oli maks 400 L · 2500 × 600 × 2000 mm, ± 800 kg

10 · VACUUM TUMBLER · MARINASI

Marinasi vakum, 50 sampai 3.000 liter

Untuk daging, ayam, dan ikan. Vakum −0,08 MPa, listrik 380 V; bagian kontak SUS304.





Vakum & "bernapas"

Siklus vakum lalu udara normal membuka serat daging sehingga bumbu cepat meresap.

Kecepatan inverter

Putaran diatur; opsi layar sentuh untuk menyimpan resep marinasi.

Cara mengisi

Manual, pengangkat mekanis, atau hisap vakum; pilihan bilah tunggal atau V.

Model	Volume (L)	Muatan/batch (kg)	Daya (kW)	Dimensi (mm)
VTB-50	50	18	0,75	1000×500×950
VTB-100	100	35	0,75	1100×600×1100
VTB-200	200	70	0,75	1300×800×1200
VTB-300	300	105	1,5	1300×900×1200
VTB-400	400	140	1,5	1400×900×1200
VTB-500	500	175	2,2	1400×1000×1200
VTB-600	600	210	2,2	1450×1050×1500
VTB-800	800	280	3,7	1750×1050×1500
VTB-1000	1.000	350	4,0	2400×1200×1950
VTB-1200	1.200	420	4,0	2500×1300×1900
VTB-1500	1.500	525	5,5	2650×1400×2000
VTB-3000	3.000	1.050	7,5	3000×1500×2100

Muatan per batch ± 35 % volume drum. VTB-200: 70–100 kg/batch; VTB-300: ± 100 kg/batch, tergantung produk.

Memotong, menggiling, mencacah daging

Untuk bakso, sosis, nugget, dan daging olahan lain. Semua bagian kontak SUS304, listrik 380 V 3 fase.



VFC-200

Pemotong daging beku

Kapasitas	2.000 kg/jam
Suhu daging	hingga −18 °C
Daya	7,5 kW
Dimensi · berat	1600 × 800 × 1430 · 380 kg



VMF-1000

Pengiris serpih (flaker)

Kapasitas	600–1.000 kg/jam
Tebal	5–10 mm, diatur
Daya	3 kW
Dimensi · berat	1300 × 700 × 1320 · 300 kg



VMG-120

Penggiling daging

Kapasitas	800–1.000 kg/jam (beku)
Plat	Ø130 mm; lubang 6/8/12/20
Daya	7,5 kW
Dimensi · berat	1100 × 630 × 1080 · 300 kg



VBW-125

Bowl cutter 125

Kapasitas	70–90 kg/batch
Pisau	6 buah, 500–4.500 rpm
Mangkuk	8 / 12 / 16 rpm
Daya · dimensi	22 kW · 1950 × 1450 × 1350



VBW-200

Bowl cutter 200

Kapasitas	100 kg/batch
Pisau	6 buah, 500–4.500 rpm
Mangkuk	8 / 12 / 16 rpm
Daya · dimensi	63 kW · 2150 × 1650 × 1550

Alur daging olahan

1. Blok beku dipotong (VFC) atau diserpih (VMF)
2. Digiling (VMG)
3. Dicacah halus dengan es dan bumbu (VBW)
4. Diaduk vakum (VVM) atau dikocok (VBE)
5. Diisi ke selongsong (VSF), diasap (VSH)

Interlock tutup bowl cutter: pisau berhenti bila tutup dibuka.

Mengaduk, mengisi, dan mengasap

Dari adonan daging sampai sosis asap matang.



VVM-200

Vacuum mixer daging

Kapasitas	± 100 kg
Vakum	0,04–0,08 MPa
Daya	2,95 kW
Dimensi	1200 × 1000 × 1200 mm



VBE-200

Meat beater (pengocok daging)

Kapasitas	100 kg/batch
Tabung	Ø640 × 650 mm
Putaran	0–350 rpm
Dimensi	1700 × 900 × 1900 mm



VSF-200

Mesin pengisi sosis

Kapasitas	200 kg/jam
Daya	1,5 kW, 220 V
Dimensi	800 × 630 × 1200 mm
Material	SUS304



VSH-250

Smoke house (oven asap)

Kapasitas	200 kg/batch, 1 troli
Daya	36 kW
Steam	0,4–0,6 MPa
Dimensi · berat	1300 × 2000 × 3000 · 1.200 kg

VST-250 troli sosis SUS304, 1000 × 1000 × 1850 mm, sesuai rak smoke house VSH-250. Smoke house mengeringkan, mengasap, dan memasak sosis dalam satu ruang.

Lini nugget dan patty 400 kg/jam

Bentuk, lapisi, goreng, lalu bekukan atau dinginkan. Sabuk 400 mm, listrik 380 V 3 fase.

400
kg/jam nugget / patty

22–55
ketukan/menit mesin pembentuk

400 mm
lebar sabuk seluruh lini

2 opsi
akhir lini: spiral freezer atau konveyor pendingin



1. Mesin pembentuk patty / nugget



2. Pengangkat troli



3. Mesin pelapis adonan (batter)



4. Mesin pelapis tepung roti



5. Mesin pembuat adonan batter



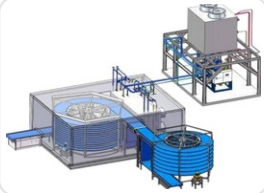
6. Konveyor mesh 2 m (2 unit)



7. Konveyor belok 90° (2 unit)



8. Penggoreng kontinu 6,5 m



9. Spiral freezer

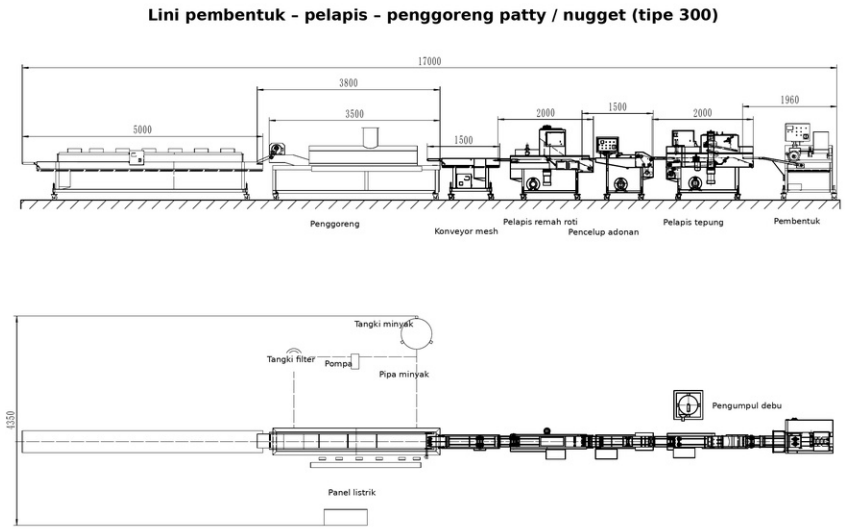


10. Konveyor pendingin 5 m

Tahap	No.	Isi
Bentuk	1–2	Adonan dicetak di VPF-400; troli diangkat VTL-250 ke corong
Lapisi	3–5	Celup batter (VBS) lalu tepung roti (VBC); batter disiapkan VBM-100
Goreng	6–8	Konveyor mesh dan belok 90°, lalu penggoreng kontinu 6,5 m (pre-fry)
Dinginkan	9 / 10	Opsi A: spiral freezer untuk nugget beku · Opsi B: konveyor pendingin udara

Tata letak dan daftar mesin

Gambar tampak samping dan atas untuk perencanaan ruang, utilitas, dan jalur operator.



Contoh tata letak lini pembentuk – pelapis – penggoreng (tipe 300): panjang 17 m, lebar area 4,35 m. Tata letak final disesuaikan dengan ruang Anda.

Kode	Mesin	Dimensi (mm)	Daya	Qty
VPF-400	Mesin pembentuk patty / nugget	3350×910×2350	11,12 kW	1
VTL-250	Pengangkat troli	1510×1550×3120	1 kW	1
VBS-400	Mesin pelapis adonan (batter)	2100×1050×1350	1,85 kW	1
VBC-400	Mesin pelapis tepung roti	2700×1000×2250	3,7 kW	1
VBM-100	Mesin pembuat adonan batter	1400×800×1600	1,65 kW	1
VMB-400	Konveyor mesh 2 m	2000×700×900	0,4 kW	2
VTC-400	Konveyor belok 90°	2050×900×900	0,4 kW	2
VCF-400	Penggoreng kontinu 6,5 m	6500×1600×2000	125 kW	1
VSP-500	Spiral freezer	6500×5000×3000 + unit evaporatif	104,15 kW	1
VCC-400	Konveyor pendingin 5 m	5000×600×1400	1,15 kW	1

Nasi, sterilisasi retort, dan sachet

Untuk makanan siap saji dalam kemasan: cuci dan kukus nasi, sterilisasi, lalu cuci dan keringkan kemasan.



VRW-100

Mesin cuci beras

Kapasitas	500 kg/jam
Air	3 m³/jam, 0,23 MPa
Daya	1,5 kW
Dimensi	1100 × 1000 × 820



VRS-72

Lemari kukus nasi

Kapasitas	300 kg/batch
Tray	72
Pemanas	Steam
Dimensi	1950 × 1050 × 2100



VAS-1000E

Retort water spray 2 bejana

Bejana	Ø1.000 × 2.200 mm, 1,96 m³
Pemanas	Listrik 96 kW
Daya total	102,2 kW
Dimensi	4060 × 1455 × 2713



VAS-1200S

Retort water spray 1 bejana

Bejana	Ø1.200 × 3.000 mm, 3,8 m³
Pemanas	Steam ≥ 0,6 MPa
Boiler	1.000 kg/jam
Dimensi	3960 × 2063 × 2180



VSW-400 · VVS-800

Cuci sachet & ayakan getar

Cuci	1.000 kg/jam, 3,75 kW
Ayakan	2000 × 800 × 900, 0,15 kW
Fungsi	Bersihkan sachet setelah retort



VBD-400

Pengering tiup sachet

Kipas	8 × 0,75 kW
Konveyor	0,75 kW
Dimensi	4000 × 1150 × 700

Retort water spray dilengkapi perekam suhu dan membutuhkan kompresor udara (≥ 0,8–1,2 m³/menit). Utilitas boiler, air, dan udara tekan disiapkan pembeli.

Lini kangkung krispi 1.000 kg/jam

Satu lini dari sayur segar sampai karton tertutup; juga cocok untuk sayur berdaun lain yang dibalut adonan.

1.000
kg/jam bahan segar

2 × 500
kg/jam penggoreng gas kontinu

30–50
pak/menit mesin kemas

± 53
kW listrik terpasang (di luar gas & pemanas tangki minyak)



1. Mesin cuci gelembung tahap 1



2. Meja sortir & picking



3. Pemotong sayur (sabuk 168 mm)



4. Elevator



5. Mesin cuci tahap 2



6. Mesin pelapis adonan (battering)



7. Elevator



8. Penggoreng kontinu berbahan bakar gas



9. Filter minyak



10. Tangki minyak berpemanas + pompa sirkulasi



11. Peniris minyak getar (de-oiling)



12. Konveyor pendingin



13. Elevator



14. Mesin bumbu (seasoning drum)



15. Mesin kemas otomatis



16. Metal detector (aperture 400×80 mm)



17. Meja putar pengumpul (Ø1.200 mm)



18. Carton sealer

Tahap	No.	Isi
Persiapan	1–5	Cuci gelembung, sortir, potong, cuci ulang
Pelapisan & goreng	6–10	Celup adonan, goreng gas kontinu 2 jalur, filter & tangki minyak
Pendinginan & bumbu	11–14	Tiris minyak getar, konveyor pendingin, drum bumbu
Kemas & inspeksi	15–18	Mesin kemas, metal detector, meja putar, carton sealer

Dari uji sampel sampai servis

Mesin dipilih dan diuji dengan produk Anda sendiri, lalu dipasang dan dirawat oleh tim lokal Verbindtech.

01
Kirim sampel produk
Kirim produk dan kemasan Anda; kami uji di mesin dan kirim video hasilnya.

02
Penawaran rinci
Setiap komponen ditulis merek dan modelnya; kecepatan disebut beserta kondisinya.

03
Inspeksi sebelum kirim
FAT atau inspeksi pihak ketiga sebelum mesin dikapalkan.

04
Instalasi & pelatihan
Tim Verbindtech di Indonesia memasang mesin dan melatih operator di lokasi.

05
Garansi 12 bulan
Dukungan jarak jauh lebih dulu; kunjungan teknisi sesuai kesepakatan.

06
Suku cadang & servis
Layanan purna jual lokal sejak 2018.

Verbindtech Machinery

Minta penawaran · Request a quotation

PT Verbindtech Langgeng Jaya · Jl. Jababeka XVII J No.3 Blok U-22, Harja Mekar, Cikarang Utara, Kab. Bekasi, Jawa Barat 17530

Email ricky@verbind-tech.net · **Web** www.verbind-tech.net

Sebutkan produk, kemasan, berat atau volume isi, dan target output per jam atau per shift.

Kecepatan adalah nilai referensi; output nyata tergantung produk, volume isi, dan kemasan, dan dikonfirmasi lewat uji sampel. Spesifikasi dapat berubah tanpa pemberitahuan.