

think process!



MINIROLL

La ligne à petits pains compacte au rendement élevé sur une surface minime

MINIROLL



WP CleanTec

- Concept d'hygiène WP



WP SmartControl

- Facilité d'utilisation



WP GreenEnergy

- Fonctionnement éco-énergétique de l'installation



WP BakingQuality

- Travail de la pâte en douceur, spécifique au produit



LIGNE À PETITS PAINS COMPACTE AVEC BOULEUSE À TAMBOUR INTÉGRÉE POUR LA PRODUCTION DE

- PETITS PAINS ALLONGÉS
- BOULES LISSES
- PAINS À HAMBURGER
- PETITS PAINS CYLINDRIQUES
- PETITS PAINS DOUBLES

DANS UNE PLAGE DE POIDS DE 35 À 85 g (35 À 150 g EN OPTION)

AVANTAGE

- Petits pains de parfaite qualité artisanale
- Bouleuse à tambour intégrée, dotée du principe éprouvé de division de la pâte de la Multimatic
- Faible encombrement grâce à une conception compacte
- Variété des produits grâce aux éléments suivants
 - Grande plage de poids de la diviseuse
 - Planches de pression interchangeables
 - Bande supérieure à entraînement

- Commande Siemens S7
 - Utilisation simple
 - Qualité reproductible
- Bande bypass (pour produits sans fermentation) pour le travail direct de la pâte sans armoire de pré-fermentation
- Utilisation de supports pour pâtons en fermentation usuels grâce au dispositif de réception à programmation

- Sécurité de l'hygiène grâce aux éléments suivants
 - Poste de pasteurisation intensive
 - Version en acier inoxydable
 - Possibilité de démontage de toutes les pièces guidant la pâte pour le nettoyage

ÉQUIPEMENT

- Installation à 4 rangées d'une largeur de travail de 600 mm ou 800 mm
- Bouleuse à tambour MULTIMATIC intégrée avec tiroir rotatif
- Protection anti-accès par cellule photoélectrique
- Plage de division entre 35 g et 85 g, piston de mesure de 50 mm
- Tambour à chambre interchangeable (1 tambour à chambre au choix)
- Réglage manuel de la pression
- Réglage automatique du poids
- Bande de façonnage réglable
- Allongeuse avec 1 planche de pression au choix
- Support intégré pour planche de pression ou bande supérieure
- Temps de pré-fermentation de 6 min.
- Séchage des suspensions
- Suspension à chaîne sans entretien, avec tendeur automatique
- Ventilateur d'air évacué pour corriger le climat dans l'armoire de pré-fermentation
- Poste de pasteurisation intensive
- Dispositif de réception variable pour support de pâtons en fermentation dans les tailles Euro 400 x 600 / 580 x 780 / 580 x 980
- Support de tambour à chambre intégré pour 3 tambours à chambre maxi.
- Porte à charnière à l'arrière de la diviseuse pour un accès facile
- Position de nettoyage automatique

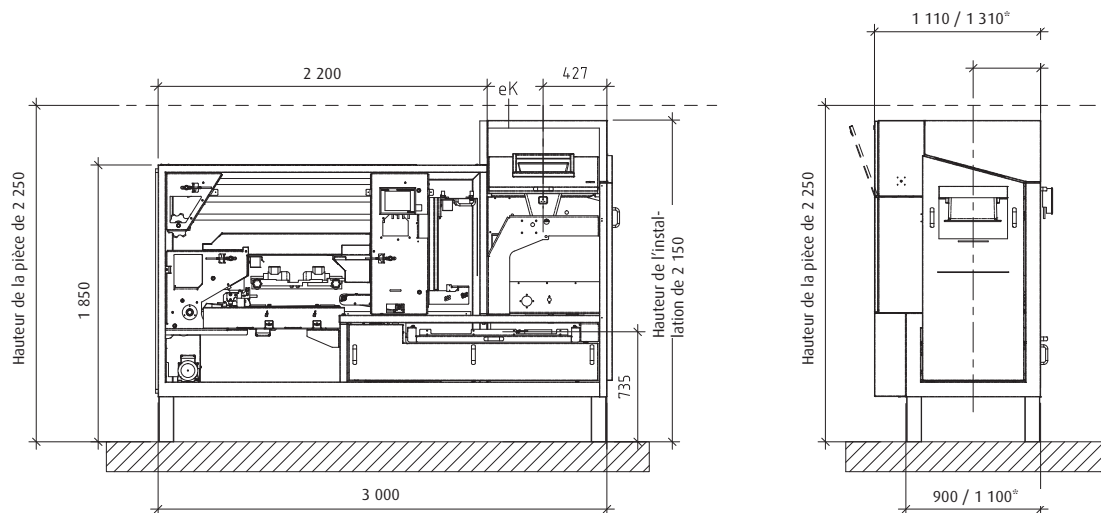
OPTIONS

- Diviseuse à 5 ou 6 rangées
- Piston de mesure de 55 mm pour poids importants allant jusqu'à 150 g
- Double piston de mesure pour différentes plages de poids
- Dispositif de réception avec réglage de la position finale
- Protection contre les chocs à l'avant et sur le côté de fonctionnement
- Hausse de l'installation de 50, 100 ou 150 mm
- Comptoir
- Déplacement latéral de l'installation
- Différents galets presseur
- Multitude de planches de pression pour une variété des produits
- Bande bypass pour produits sans fermentation
- Bande supérieure à entraînement
- Bande écartante avec entraînement propre
- Bande écartante pour petits pains doubles



MINIROLL

| Données techniques | | 3 rangées | 4 rangées | 5 rangées (option) | 6 rangées (option) |
|---|------------|--|-----------|--------------------|--------------------|
| Dimensions (L x l x H) (Les pièces de l'habillage peuvent dépasser les dimensions de base de 100 mm) | mm | Largeur de travail de 600 mm – 3 000 x 1 110 x 2 150 | | | |
| | | Largeur de travail de 800 mm – 3 000 x 1 310 x 2 150 | | | |
| Hauteur sous plafond requise | mm | 2 250 | | | |
| Rendement horaire | unités / h | 1 800 | 2 400 | 3 000 | 3 600 |
| Rendement pour produits sans fermentation | unités / h | 4 500 | 6 000 | 7 500 | 9 000 |
| Temps de pré-fermentation | min. | 6 | | | |
| Plage de poids | | 35 à 90 g (35 à 150 g en option) | | | |
| Plage de poids pour petits pains doubles (par bande bypass et double remplissage) | | de 2 x 55 g jusqu'à 2 x 90 g | | | |
| Plage de poids par bande bypass | | 35 à 90 g (35 à 150 g en option) | | | |
| Dimensions du support de pâtons en fermentation | mm | 400 x 600 // 580 x 780 // 580 x 980 | | | |
| Puissance connectée | | 4,5 kW / 3 x 400 V | | | |



WERNER & PFLEIDERER LEBENSMITTELTECHNIK GMBH

von-Raumer-Str. 8-18 // D-91550 Dinkelsbühl // Tél. +49 9851-905-0 // Fax +49 9851-905-8342 //