

*think process!*



Werner & Pfleiderer  
Bakery Technologies



# MULTIMATIC C

Diviseuse et bouleuse parfaite pour les entreprises artisanales.  
Travail de la pâte en douceur grâce au système diviseur sophistiqué.

Grande précision de poids.  
Très bon résultat de boulage.

**WP BAKERYGROUP**

## CARACTÉRISTIQUES EN BREF MULTIMATIC C

VERSION STANDARD	Types de machine				
	Diviseuse-façonneuse Multimatic C			Diviseuse-façonneuse Multimatic C-G	
	à 4 rangées	à 5 rangées	à 6 rangées	à 4 rangées	à 5 rangées
Références article internes	44004036	44004037	44004038	44004026	44004027
Trémie en plastique pliable en hygienic blue	45 kg	45 kg	55 kg	45 kg	55 kg
Hauteur d'entrée de la pâte : 1 900 mm ± 50 mm avec barre de sécurité	•	•	•	•	•
Pression hydraulique réglable manuellement de l'extérieur, contrôlée par manomètre (120 à 230 bar), (260 bar maxi pour pâtes fermes)	•	•	•	•	•
Farineuse amovible pour farinage de la bande de façonnage	•	•	•	•	•
Entraînement pas-à-pas	•	•	•	•	•
Moteur d'entraînement d'une puissance de 1,5 kW	•	•	•	•	•
Lit diviseur en fonte	•	•	•	•	•
Piston de mesure standard en hygienic blue	ø 50 mm	ø 50 mm	ø 50 mm	ø 55 mm	ø 55 mm
Verrouillage manuel de chaque piston individuel	•	•	•	•	•
1 tambour à chambre, selon la taille du piston de mesure sélectionné (Ø en mm) en hygienic blue	Segments en plastique	Segments en plastique	Segments en plastique	Matériau massif en plastique	Matériau massif en plastique
Tambour de façonnage rainuré, avec bols hygienic blue	•	•	•	•	•
Bande de façonnage avec surface en plastique/coton de couleur blanche	•	•	•	•	•
Arbre déverseur en plastique, naturel	•	•	•	•	•
Bande écartante de 900 mm en version feutrée de couleur blanche	•	•	•	•	•
Division de la bande écartante en sortie réglable manuellement	•	•	•	•	•
Hauteur de sortie de la pâte (Sortie directe en fonction de la hauteur d'entrée de la pâte)	820 mm ± 50 mm	820 mm ± 50 mm	820 mm ± 50 mm	790 mm ± 50 mm	790 mm ± 50 mm
Commande par (touche marche/arrêt) touche d'arrêt d'urgence	•	•	•	•	•
Réglage manuel des poids et de la vitesse de façonnage par molette	•	•	•	•	•
Interrupteur de synchronisation pour l'interaction avec le groupe suivant	•	•	•	•	•
Revêtement extérieur en acier inoxydable	•	•	•	•	•
Garde au sol d'env. 50 mm	•	•	•	•	•
Version sécurité CE	•	•	•	•	•

<b>Puissance raccordée :</b>	Electricité :	3 x 400 V, 1,5 kW, 50 Hz
	Puissance connectée :	2,3 kVA
	Courant nominal :	6 A
	Fusible amont maxi :	16 A (sensible à tous les courants)
	Diff. tensions de raccordement possibles selon le pays d'installation	
<b>Lieu d'installation :</b>	Afin d'assurer le bon fonctionnement de l'installation, la température ambiante doit se situer entre 17 °C et 30 °C.	
<b>Conditions liées à la garantie :</b>	voir les CGV.	
<b>Dimensions :</b> sans bande écartante (Bord supérieur de la trémie)	Longueur	1 350 mm
	Largeur	1 230 mm
	Hauteur	1 900 mm ± 50 mm (hauteur des pieds réglable)
<b>Poids de la machine net :</b>	env. 850 kg	

PLAGES DE POIDS/CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

<b>Définition des plages de poids</b>	Recette de base pour la pâte :	Les plages de poids mentionnées ci-dessous se réfèrent à des pâtes pour viennoiseries à la farine de blé de type 550, rendement en pâte de 155 et 15 minutes de fermentation avec les ingrédients suivants, calculées sur la base de la farine : levure 1,5 à 3,0 %, améliorant de panification 1,0 à 3,0 %, sel 1,8 à 2,0 %, graisse 0,0 à 2,0 %, teneur en seigle et graines < 10 %. <b>(Des différences par rapport à la pâte standard peuvent influencer sur le poids à l'unité)</b>
	Limitations :	lors du travail continu de pâtes présentant un rendement < 156 et à une température inférieure à 22 °C, il peut se produire des problèmes d'évacuation. (Écarts de poids). <b>La machine doit être démarrée immédiatement après le remplissage de la trémie.</b>

		Multimatic C			Multimatic C-G	
Nombre de rangées		4 rangées	5 rangées	6 rangées	4 rangées	5 rangées
<b>Piston de mesure</b>	ø 50 mm (standard)	35 à 85 g	35 à 85 g	35 à 75 g	-	-
	ø 44 mm	30 à 75 g	30 à 75 g	30 à 75 g	-	-
	ø 40 mm	25 à 65 g	25 à 65 g	25 à 65 g	-	-
	ø 55 mm (standard)	-	-	-	55 à 150 g	55 à 150 g
<b>Double piston de mesure</b>	ø 28/50 mm	24 à 38 g/ 35 à 85 g	24 à 38 g/ 35 à 85 g	24 à 38 g/ 35 à 75 g	-	-
	ø 36/50 mm	24 à 52 g/ 35 à 85 g	24 à 52 g/ 35 à 85 g	24 à 52 g/ 35 à 75 g	-	-
	ø 44/50 mm	30 à 75 g/ 35 à 85 g	30 à 75 g/ 35 à 85 g	30 à 75 g/ 35 à 75 g	-	-
	ø 36/55 mm	-	-	-	24 à 52 g/ 55 à 150 g	24 à 52 g/ 55 à 150 g
	ø 40/55 mm	-	-	-	25 à 65 g/ 55 à 150 g	25 à 65 g/ 55 à 150 g
	ø 44/55 mm	-	-	-	30 à 75 g/ 55 à 150 g	30 à 75 g/ 55 à 150 g

Autres plages de poids sur demande

	Segments en plastique		Matériau massif en plastique	
	<b>Tambours à chambre :</b> 1 tambour à chambre, selon la taille du piston de mesure sélectionné (Ø en mm) inclus dans la version standard	1. 24 à 28 g 2. 28 à 32 g 3. 32 à 36 g 4. 34 à 38 g 5. 38 à 44 g 6. 44 à 50 g 7. 48 à 53 g 8. 52 à 58 g	9. 58 à 64 g 10. 65 à 72 g 11. 72 à 78 g 12. 75 à 85 g 13. 85 à 95 g* * Résultat de façonnage limité 14. 38 à 42 g (Tambour à chambre pour beignets)	1. 28 à 34 g 2. 34 à 40 g 3. 38 à 46 g 4. 46 à 52 g 5. 48 à 54 g 6. 52 à 58 g 7. 56 à 64 g 8. 64 à 74 g

PLAGES DE PERFORMANCE

400 à 1 500 unités par rangée (en fonction de la pâte et en coordination avec le groupe suivant)

OPTIONS		Diviseuse-façonneuse Multimatic C			Diviseuse-façonneuse Multimatic C-G	
		à 4 rangées	à 5 rangées	à 6 rangées	à 4 rangées	à 5 rangées
<b>Longueurs de bandes écartantes :</b>	500 mm, uniquement avec machine autonome (écartement limité)					
	1 250 mm	•	•	•	•	•
	1 800 mm					
	900 mm (pour enfournement de doubles unités)					
<b>Versión hygiène :</b>	Bandes écartantes et de façonnage en hygienic blue					
	Bande écartante en version plastique en hygienic blue	•	•	•	•	•
	Bande de façonnage en version plastique en hygienic blue					
Bande écartante et de façonnage en version plastique hygienic blue : en cas d'apparition de problèmes dus à de la pâte collante au cours du premier semestre, les bandes seront remplacées par des bandes de feutre. Le fabricant prend en charge les coûts associés.						
<b>Modification de la position finale :</b>	Dans le poste de retournement	•	•	•	•	•
<b>Réglage de la hauteur de la bande écartante :</b>	Réglage manuel (conseillé à partir d'une longueur de bande écartante de 900 mm et pour de larges plages de poids de 24 à 85 g)	•	•	•	•	•
<b>Tambour de façonnage :</b>	Tambour de façonnage rainuré sans bols (conseillé pour les pâtes à beignet et bretzel) en hygienic-blue	•	•	•		•
<b>Adaptation électrique du groupe suivant :</b>	Installation tiers	•	•	•	•	•
	Ancienne installation WP					

#### VERSIONS SPÉCIALES – sur demande

<b>Pièces rapportées :</b>	Adaptation de la trémie sur trémie de portionnement externe, augmentation de la contenance de la trémie de 100 kg (raccordement impossible du VP 200 au MU-C / MU-CG)
<b>Potentiomètre</b>	Potentiomètre pour le réglage de la puissance (vitesse)

#### ACCESSOIRES

<b>CADDY</b>	Chariots de transport en acier inoxydable pour pistons de mesure et tambours à chambre
--------------	--

#### WERNER & PFLEIDERER LEBENSMITTELTECHNIK GMBH

von-Raumer-Str. 8-18 // D-91550 Dinkelsbühl // Tél. +49 9851-905-0 // Fax +49 9851-905-8342 // info@wp-l.de // www.wp-l.de // www.wpbakerygroup.com