

think process!



Werner & Pfleiderer  
Bakery Technologies

NEU



# MULTIMATIC PICO

Kompakt, flexibel und leistungsfähig.  
Teigschonend, gewichtsgenau und perfektes Rundwirkergebnis.  
Breiter Gewichtsbereich.

**WP** BAKERYGROUP

## MULTIMATIC PICO SHORTFACTS

STANDARD AUSFÜHRUNG	MULTIMATIC PICO 2-reihig
Kunststoff-Teigtrichter klappbar in hygienic-blue	25 kg
Teigeingabehöhe: 1700 mm inkl. Sicherheitsdeckel	•
Hydraulikdruck von außen manuell einstellbar, durch Manometer kontrolliert (60 -120 bar) // (max. 140 bar bei festen Teigen)	•
Mehlstreuer wegschwenk- und herausnehmbar für Wirkbandbemehlung	•
Manuelle Gewichtsverstellung	•
Wirkantrieb frequenzgeregelt	•
Antriebsmotoren 2x0,37 kW Leistung	•
Teilerbett aus Guss-Material	•
Standard-Messkolben	Ø 57 mm
Manuelle Kolbenverriegelung jedes einzelnen Kolbens	•
1 Kammertrommel, nach Wahl der Messkolbengröße (Ø in mm) in hygienic-blue	•
Kammertrommeldeckel mit Schraubverschluss	•
Wirktrommel gerillt, mit Näpfen in hygienic-blue	•
Wirkband als Gewebepband in weiß	•
Abwurfwelle Kunststoff natur	•
Förderkolben ohne Werkzeug ausbaubar	•
1300 mm Breitband in Filzbandausführung hygienic blue	•
Teigausgabehöhe (Ausgabe direkt abhängig von der Teigeingabehöhe)	760 mm
Bedienung manuell	•
Außenverkleidung Edelstahl	•
Sicherheitsausführung CE	•

<b>Anschlusswerte:</b>	Elektrizität:	3 x 400 V, 0,75 kW, 50 Hz
	Anschlusswert:	2,3 kVA
	Nennstrom:	3 A
	Max. Vorsicherung:	16 A (allstromsensitiv)
	Versch. Anschlussspannungen je nach Aufstellungsland möglich	
<b>Aufstellungsort:</b>	Um einen ordnungsgemäßen Betrieb der Anlage zu gewährleisten, muss die Umgebungstemperatur zwischen 17 °C und 30 °C liegen.	
<b>Gewährleistungsbedingungen:</b>	siehe AGBs	
<b>Abmessungen:</b> ohne Spreizband (Oberkante Trichter)	Länge	950 mm
	Breite	1000 mm
	Höhe	1700 mm
<b>Packmaß:</b> ohne Verpackung	Länge	1050 mm
	Breite	1100 mm
	Höhe	1800 mm
<b>Maschinengewicht (netto):</b>	ca. 500 kg	

**GEWICHTSBEREICHE / TECHNISCHE DATEN**

<b>Definition der Gewichtsbereiche</b>	Basis-Teigrezeptur:	Unten stehende Gewichtsbereiche beziehen sich auf Weizenkleingebäckteige aus Weizenmehl Typ 550, Teigausbeute (TA) 155 und 15 Minuten Schallengare mit folgenden Zutaten, berechnet auf Mehlbasis: Hefe 1,5 - 3,0 %, Backmittel 1,0 - 3,0 %, Salz 1,8 - 2,0 %, Fett 0,0 - 2,0 %, Roggen- u. Körneranteil < 10 %.  <b>(Abweichungen vom Standardteig können Einfluss auf die Stückgewichte haben)</b>
	Einschränkungen:	Bei der kontinuierlichen Verarbeitung von Teigen mit einer Teigausbeute (TA) < 156 und mit einer Temperatur unter 22 °C kann es zu Ablaufproblemen kommen (Gewichtsabweichungen). Der Maschinenstart muss unverzüglich nach Trichterbefüllung erfolgen.

Reihenanzahl		2-reihig	1-reihig
<b>Messkolben</b>	Ø 57 mm (Standard)	60 - 165 g	-
	Ø 35 mm	24 - 60 g	-
	121 x 55 mm	-	165 - 350 g

Messkolben auch mit Entgasungsschlitzen verfügbar, diese Ausführung ist bei besonders festen oder besonders weichen Teigen empfehlenswert. Dadurch kann der Förderkolbendruck gesenkt werden dies ist teigschonender und gewichtsgenauer. Je nach Teig kann es allerdings zu Ablaufproblemen kommen.

Andere Gewichtsbereiche auf Anfrage.

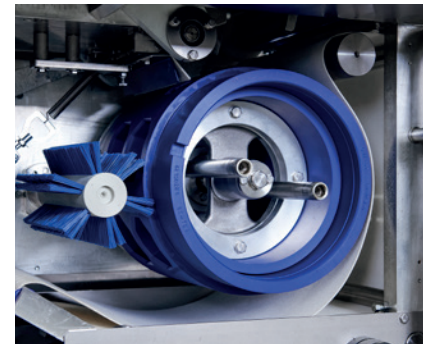
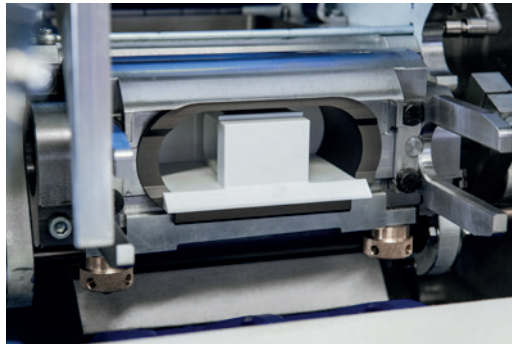
	Kunststoff	
	<b>Kammertrommeln 2-reihig:</b> 1 Kammertrommel, nach Wahl der Messkolbengröße (Ø in mm), in Standardausführung enthalten	<b>1. 24 - 28g</b> <b>2. 28 - 32g</b> <b>3. 32 - 36g</b> <b>4. 34 - 38g</b> <b>5. 38 - 44 g</b> <b>6. 44 - 50g</b> <b>7. 48 - 53g</b> <b>8. 52 - 58g</b> <b>9. 58 - 64g</b>

<b>Kammertrommeln 1-reihig:</b>	Kunststoff	
		165 - 350g

**LEISTUNGSBEREICHE**

600 - 1.440 Stck/h. pro Reihe





## HIGHLIGHTS

### BREITER GEWICHTSBEREICH

- Teilbereich zwischen 24 g bis 350g (abhängig von der Maschinenkonfiguration, Maschinentyp und Endprodukt)

### VIELFÄLTIGES PRODUKTSORTIMENT

- Verarbeitung aller herkömmlichen Brötchenteige mit einer Teigausbeute (TA) von 148 bis 160 (andere auf Anfrage)

### KOMPAKT, FLEXIBEL UND LEISTUNGSSTARK

- bis zu 1.440 Teiglinge pro Reihe je nach Gewichtsbereich und Reihenzahl

### HYGIENE-DESIGN

- Freie Zugänglichkeit, alle Seitenteile lassen sich öffnen
- Alle teigführenden Teile ohne Werkzeuge zur Reinigung ausbaubar
- Alle teigführenden Maschinenteile konsequent von den Antriebsteilen getrennt
- Alle teigführenden Bänder und Kunststoffbauteile in hygienic-blue möglich
- Mehlstreuer wegschwenk- und herausnehmbar
- Leichte Reinigung durch glatte Oberflächen
- Fahrbar
- Breitband nach oben hochklappbar

*think process!*

OPTIONEN	
<b>Spreizband (Standard: Breitband)</b>	900 mm (nur 2-reihiger Betrieb)
	1250 mm (nur 2-reihiger Betrieb)
	1800 mm (nur 2-reihiger Betrieb)
<b>Hygiene - Ausführung:</b>	Wirkband in Kunststoffausführung hygienic-blue
<b>Wirktrommel: (Standard: gerillt und mit Näpfen)</b>	gerillte Wirktrommel ohne Näpfe in hygienic-blue (empfehlenswert für Brezen- und Berlinerteige)
<b>Abwurfwelle: (Standard: Kunststoff)</b>	Abwurfwelle keramikbeschichtet
SONDERAUSFÜHRUNGEN - auf Anfrage	





think process!



\* Abbildung enthält Sonderausführungen

**WERNER & PFLEIDERER LEBENSMITTELTECHNIK GMBH**

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