

think process!



Werner & Pfleiderer  
Bakery Technologies



# MULTIMATIC VARIO

Diviseuse et bouleuse ultra-robuste pour les exigences les plus strictes de flexibilité.

Flexibilité exceptionnelle en termes de poids, de 24 g à 600 g.

Travail de la pâte avec une douceur maximale grâce au système diviseur sophistiqué.

Précision maximale du poids.

Résultat de boulage parfait.

**WP** BAKERYGROUP

## CARACTÉRISTIQUES EN BREF MULTIMATIC VARIO

VERSION STANDARD		
Référence article interne / 44009122 MU-Vario Diviseuse-bouleuse à 1/3/5 rangées		
Trémie en plastique pliable en hygienic blue pour une contenance de pâte d'env. 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 escamotable et amovible pour farinage de la bande de façonnage		
Réglage automatique du poids		
Entraînement principal et de façonnage à régulation de fréquence		
Moteur d'entraînement d'une puissance de 1,5 kW		
Lit diviseur en matériau résistant à l'usure		
Une unité de mesure interchangeable avec tiroir rotatif (1, 3 ou 5 rangées)		
Piston rectangulaire standard en hygienic-blue (selon l'unité de mesure sélectionnée) à 5 rangées (51 x 50 mm), 3 rangées (51 x 65 mm) ou 1 rangée (51 x 225 mm)		
Verrouillage manuel de chaque piston individuel		
1 tambour à chambre selon la taille du piston de mesure sélectionné en hygienic-blue (matériau massif en plastique)		
Couvercle de tambour à chambre avec fermeture rapide		
1 tambour de façonnage rainuré, avec bols en hygienic blue		
Bande de façonnage avec surface en plastique/coton de couleur blanche		
Arbre déverseur en plastique, naturel		
Deux positions de nettoyage à démarrage automatique		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Démontage, remplacement et nettoyage des pistons de mesure rectangulaires/doubles rectangulaires</li> <li>2. Démontage et nettoyage du piston d'alimentation</li> <li>3. Démontage, remplacement et nettoyage de l'unité de mesure</li> </ol>		
Piston d'alimentation démontable sans outil		
Bande écartante de 900 mm en version à bande de feutre de couleur blanche, bords bas		
Division de la bande écartante en sortie réglable manuellement		
Hauteur de sortie de la pâte ; 790 mm ± 50 mm (sortie directe en fonction de la hauteur d'entrée de la pâte)		
Bloc de commande Siemens S7 à écran tactile		
Interrupteur de synchronisation pour la coordination avec le groupe suivant		
Revêtement extérieur en acier inoxydable		
Garde au sol d'env. 230 mm		
Version sécurité CE		
<b>Puissance raccordée :</b>	Electricité :	3 x 400 V, 2,9 kW, 50 Hz
	Puissance connectée :	3,4 kVA
	Courant nominal :	9,3 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	1350 mm
	Largeur	1 230 mm
	Hauteur	1 900 mm ± 50 mm (hauteur des pieds réglable)
<b>Poids de la machine :</b> net	env. 900 kg	

PLAGES DE POIDS/CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

<b>Définition des plages de poids</b>	Recette de base pour la pâte :	<p><b>1. Plage de poids de 25 à 150 g</b> : 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 &lt; 10 %.</p> <p><b>2. Plage de poids de 160 à 600g</b> : recettes de pain blanc à la farine de blé de type 550, rendement en pâte de 157 et 15 minutes de fermentation avec les ingrédients suivants, calculées sur la base de la farine : levure 2 %, améliorant de panification pour pain blanc 2 %, sel 2,0 %, graisse 2 %, teneur en seigle et graines &lt; 10 %.</p> <p><b>(Des différences par rapport À la pâte standard peuvent influencer sur le poids à l'unité)</b></p>
	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). La machine doit être démarrée immédiatement après le remplissage de la trémie.

		MULTIMATIC VARIO		
Nombre de rangées		5 rangées	3 rangées	1 rangée
<b>Piston de mesure rectangulaire</b>	51 x 50 mm	45 à 150 g	-	-
	51 x 65 mm	-	160 à 200 g*	-
	51 x 225 mm	-	-	400 à 600 g**
<b>Double piston de mesure rectangulaire</b>	44/51 x 50 mm	30 à 75 g	-	-
	36/51 x 50 mm	24 à 52 g	-	-

200 à 400 g (à 1 rangée) sur demande

\* Résultat de façonnage limité

\*\* Pâton non façonné

<b>MU-VARIO</b> <b>Tambours à chambre :</b> 1 tambour à chambre, selon la taille du piston de mesure rectangulaire sélectionné, inclus dans la version standard	5 rangées		3 rangées	1 rangée
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 28 à 34 g</li> <li>2. 34 à 40 g</li> <li>3. 38 à 46 g</li> <li>4. 46 à 52 g</li> <li>5. 48 à 54 g</li> <li>6. 52 à 58 g</li> <li>7. 56 à 64 g</li> <li>8. 64 à 74 g</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>9. 74 à 85 g</li> <li>10. 80 à 90 g</li> <li>11. 85 à 95 g</li> <li>12. 90 à 100 g</li> <li>13. 95 à 110 g</li> <li>14. 110 à 130 g</li> <li>15. 128 à 150 g</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 160 à 180 g</li> <li>2. 180 à 200 g</li> </ol>	Pour le transport de la pâte, pâtons non façonnés

Autres plages de poids sur demande

PLAGES DE PERFORMANCE

600 à 2 000 unités par rangée (en fonction de la pâte et en coordination avec le groupe suivant)

OPTIONS	
<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>	Bande écartante en version feutre 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
	Galet de pression au-dessus de la bande écartante dans Multimatic VARIO
<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)
	Réglage motorisé (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>Autre unité de mesure interchangeable :</b>	1 rangée
	3 rangées
	5 rangées
<b>Tambour de façonnage :</b>	Tambour de façonnage rainuré sans bols (conseillé pour les pâtes à beignet et bretzel) en hygienic-blue
<b>Entraînement séparé de la bande écartante :</b>	avec distance des pâtons réglable automatiquement dans la rangée (conseillé pour les poids faibles)
<b>Arbre déverseur :</b>	Arbre déverseur à revêtement céramique
	Arbre déverseur à revêtement céramique et à régulation de fréquence
	Arbre déverseur en plastique et à régulation de fréquence
<b>Trémie à pâte :</b>	Trémie de pré-portionnement VP 200 en hygienic blue
	Trémie de pré-portionnement VP 200 en hygienic blue en hygienic blue avec huilage de la trémie à pâte
	Trémie supplémentaire de 110 à 120 kg en version plastique hygienic blue
	Trémie supplémentaire de 110 à 120 kg avec huilage de la trémie à pâte en version plastique hygienic blue
<b>Régulation de la pression :</b>	régulation automatique de la pression hydraulique pour le piston d'alimentation principal, contrôlée par manomètre (120 à 230 bar)
<b>Adaptation électrique du groupe suivant :</b>	Installation tiers
	Ancienne installation WP
VERSIONS SPÉCIALES – sur demande	

## 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