

think process!



Werner & Pfleiderer
Bakery Technologies



MULTIMATIC VARIO

Extra-robuste Teigteil- und Rundwirker für höchste Anforderungen an die Flexibilität.

Enorme Gewichtsflexibilität von 24 g bis 600 g.

Maximale Teigschonung durch ausgereiftes Teilsystem.

Höchste Gewichtsgenauigkeit.

Perfektes Rundwirkergebnis.

WP BAKERYGROUP

MULTIMATIC VARIO SHORTFACTS

STANDARD AUSFÜHRUNG	
Interne Artikelnummer / 44009122 MU-Vario 5-/ 3-/ 1-reihige Teigteil- und Rundwirkmaschine	
Kunststofftrichter klappbar für ca. 55 kg Teigfassung in hygienic-blue	
Teigeingabehöhe; 1900 mm ± 50 mm inkl. Sicherheitsleiste	
Hydraulikdruck von außen manuell einstellbar, durch Manometer kontrolliert (120 - 230 bar) (max. 260 bar bei festen Teigen)	
Mehlstreuer wegschwenk- und herausnehmbar für Wirkbandbemehlung	
Automatische Gewichtsverstellung	
Haupt- und Wirkantrieb frequenzgeregelt	
Antriebsmotor 1,5 kW Leistung	
Teilerbett aus verschleißfestem Material	
Eine auswechselbarer Messeinheit mit Drehschieber (1-, 3- oder 5-reihig)	
Standard-Rechteckkolben in hygienic-blue (nach Wahl der Messeinheit) 5-reihig (51 x 50 mm) oder 3-reihig (51 x 65 mm) oder 1-reihig (51 x 225 mm)	
Manuelle Kolbenverriegelung jedes einzelnen Kolbens	
1 Kammertrommel gemäß gewählter Rechteckmesskolbengröße in hygienic-blue (Kunststoff-Vollmaterial)	
Kammertrommeldeckel mit Schnellverschluss	
1 Wirktrommel gerillt, mit Näpfen in hygienic-blue	
Wirkband in Kunststoff-/Baumwolloberfläche in weiß	
Abwurfwelle Kunststoff natur	
Zwei Reinigungsstellungen automatisch anfahrbar	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ausbau, Wechsel und Reinigung der Rechteck- /Doppelrechteckmesskolben 2. Ausbau und Reinigung des Förderkolbens 3. Ausbau, Wechsel und Reinigung der Messeinheit 	
Förderkolben ohne Werkzeug ausbaubar	
900 mm Spreizband in Filzbandausführung in weiß, niedrige Borde	
Teilung von Spreizband am Auslauf manuell verstellbar	
Teigausgabehöhe; 790 mm ± 50 mm (Ausgabe direkt Abhängig von der Teigeingabehöhe)	
Bedienfeld Siemens S7 Touchscreen-Steuerung	
Synchronschalter für Abstimmung mit Folgeaggregat	
Außenverkleidung Edelstahl	
Bodenfreiheit ca. 230 mm	
Sicherheitsausführung CE	

Anschlusswerte:	Elektrizität:	3 x 400 V, 2,9 kW, 50 Hz
	Anschlusswert:	3,4 kVA
	Nennstrom:	9,3 A
	Max. Vorsicherung:	16 A (allstromsensitiv)
	Versch. Anschlussspannungen je nach Aufstellungsland möglich	
Aufstellungsort:	Um einen ordnungsgemäßen Betrieb der Anlage zu gewährleisten, muss die Umgebungstemperatur zwischen 17 °C und 30 °C liegen.	
Gewährleistungsbedingungen:	siehe AGB' s.	
Abmessungen: ohne Spreizband (Oberkante Trichter)	Länge	1350 mm
	Breite	1230 mm
	Höhe	1900 mm ± 50 mm (Fußhöhe höhenverstellbar)
Maschinengewicht: netto	ca. 900 kg	

GEWICHTSBEREICHE / TECHNISCHE DATEN

Definition der Gewichtsbereiche	Basis-Teigrezeptur:	<p>1. Gewichtsbereich 25 - 150g: 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 %.</p> <p>2. Gewichtsbereich 160 - 600g: Weißbrotrezepturen aus Weizenmehl Typ 550, Teigausbeute (TA) 157 und 15 Minuten Schallengare mit folgenden Zutaten, berechnet auf Mehlbasis: Hefe 2 %, Weißbrotbackmittel 2 %, Salz 2,0%, Fett 2 %, Roggen- u. Körneranteil < 10 %.</p> <p>(Abweichungen vom Standardteig können Einfluss auf die Stückgewichte haben)</p>
	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.

		MULTIMATIC VARIO		
		5 rhg.	3 rhg.	1 rhg.
Rechteck-Messkolben	Reihenanzahl			
	51 x 50 mm	45 - 150 g	-	-
	51 x 65 mm	-	160 - 200 g*	-
	51 x 225 mm	-	-	400 - 600 g**
Doppel-Rechteck-Messkolben	44/51 x 50 mm	30 - 75 g	-	-
	36/51 x 50 mm	24 - 52 g	-	-
200 - 400 g (1-reihig) - auf Anfrage		* Wirkergebnis eingeschränkt		** Teigling ungewirkt
MU-VARIO Kammertrommeln: 1 Kammertrommel, nach Wahl des Rechteck- messkolben, in Standard- ausführung enthalten		5 rhg.	3 rhg.	1 rhg.
	1. 28 - 34g	9. 74 - 85g	1. 160 - 180g 2. 180 - 200g	Zum Teigtransport, Teiglinge ungewirkt
	2. 34 - 40g	10. 80 - 90g		
	3. 38 - 46g	11. 85 - 95g		
	4. 46 - 52g	12. 90 - 100g		
	5. 48 - 54g	13. 95 - 110g		
	6. 52 - 58g	14. 110 - 130g		
	7. 56 - 64g	15. 128 - 150g		
	8. 64 - 74g			

Andere Gewichtsbereiche auf Anfrage

LEISTUNGSBEREICHE

600 - 2.000 St. / h / pro Reihe (teigabhängig und in Abstimmung mit Folgeaggregat)

OPTIONEN	
Spreizbandlängen:	500 mm, nur bei Stand-Alone-Maschine (Spreizung eingeschränkt)
	1250 mm
	1800 mm
	900mm (für Doppelstückbelegung)
Hygiene - Ausführung:	Spreizband in Filzausführung in hygienic-blue
	Spreizband in Kunststoffausführung in hygienic-blue
	Wirkband in Kunststoffausführung in hygienic-blue
Spreiz- und Wirkband in Kunststoffausführung hygienic-blue: Bei Auftreten von Teigklebproblemen innerhalb des ersten 1/2 Jahres wird auf Filzbänder umgerüstet. Die Kosten hierfür übernimmt der Hersteller.	
Schlusslagenänderung:	mit Wendestation
	Druckrolle über Spreizband in Multimatic VARIO
Höhenverstellung für Spreizband:	manuelle Verstellung (ab 900mm Spreizbandlänge empfehlenswert und für breite Gewichtsbereiche 24 - 85 g)
	motorische Verstellung (ab 900 mm Spreizbandlänge empfehlenswert und für breite Gewichtsbereiche 24 - 85 g)
Weitere auswechselbare Messeinheit:	1-reihig
	3-reihig
	5-reihig
Wirktrommel:	gerillte Wirktrommel ohne Näpfe (empfehlenswert für Brezen- und Berlinerteige) in hygienic-blue
Separater Spreizbandantrieb:	mit, Teiglingsabstand in der Reihe automatisch verstellbar (empfehlenswert für kleine Gewichte)
Abwurfwelle:	Abwurfwelle keramikbeschichtet
	Abwurfwelle keramikbeschichtet und frequenzgeregelt
	Abwurfwelle Kunststoff und frequenzgeregelt
Teigtrichter:	Vorportioniertrichter VP 200 in hygienic-blue
	Vorportioniertrichter VP 200 in hygienic-blue mit Teigtrichterbeölung
	Aufsatztrichter 110 - 120 kg in Kunststoffausführung hygienic-blue
	Aufsatztrichter 110 - 120 kg mit Teigtrichterbeölung in Kunststoffausführung hygienic-blue
Druckregelung:	automatische Hydraulikdruckregelung für Hauptförderkolben, durch Manometer kontrolliert (120 - 230 bar)
Elektrische Anpassung für Folgeaggregat:	Fremdanlage
	WP-Altanlage
SONDERAUSFÜHRUNGEN – auf Anfrage	

ZUBEHÖR

CADDY	Edelstahl-Transportwagen für Messkolben und Kammertrommeln
--------------	--

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