

think process!



MULTIROLL

Die modulare Kleingebäckanlage
für individuelle Produktvielfalt und breiten Leistungsbereich

Beinahe unendliche Produktvielfalt bietet das modulare MULTIROLL-System mit einer Vielzahl an Modulen und Wechselmodulen zur Ausformung und Veredelung der Teiglinge.

WECHSELMODUL: STÜPFELN, LÄNGS- UND SCHRÄGSCHNEIDESTATION AUF BAND



STÜPFELN AUF BAND

Gewichtsbereich: 40 – 150 g
Reihigkeit: 4-6-reihig
Stundenleistung: max. 1.640 St./h/Reihe



LÄNGSSCHNEIDEN AUF BAND

Gewichtsbereich: 40 – 150 g
(je nach Teigstückform)
Reihigkeit: 6-reihig*
Stundenleistung: max. 2.000 St./h/Reihe



SCHRÄGSCHNEIDEN AUF BAND

Gewichtsbereich: 50 – 150 g
Reihigkeit: 3-5-reihig*
Stundenleistung: max. 1.640 St./h/Reihe

* je nach Arbeitsbreite und Gewichtsbereich

MODUL: MULTIROLL-LANGROLLER

Kombinierter Langroller mit wählbarem Oberbandlangroller oder Druckbrettlangroller mit wechselbaren Druckbrettern für:



Flachgedrückte Produkte

Stundenleistung: 2.250 St./h/Reihe



Langgerollte Produkte

Stundenleistung: 2.250 St./h/Reihe



Eingerollte Produkte

Eingerollte Produkte: max. 3 Lagen
Stundenleistung: 1.700 St./h/Reihe

Gewichtsbereich: 30 – 150 g
mit Vorlangroller auf Anfrage
250 g und mehr

Produktlänge: bis zu 280 mm

NEU

MODUL: HIGH SPEED WICKLER

Kombiniertes Wickel- und Langrollmodul mit hoher Leistung.



Flachgedrückte Produkte



Langgerollte Produkte



Gewickelte Produkte

Gewichtsbereich: 30 – 150 g
(je nach Teigstückform)

Gewickelte Produkte: max. 6 Lagen*

Stundenleistung: bis zu 2.760 St./h/Reihe

Produktlänge: bis zu 280 mm

* abhängig vom Produktgewicht

Alternativ kann eines dieser beiden Module hier eingesetzt werden.

WECHSELMODUL: STÜPFELNEINHEIT + TRANSPORTBAND

STÜPFELNEINHEIT

Gestüpfelte Brötchen in bester Handwerksqualität in unendlicher Vielfalt. Der Revolverstanzkopf für Stüpfelwerkzeuge bis max. 4 Werkzeugreihen. Durch Wechselleisten sind die Möglichkeiten der Stüpfelbilder individuell erweiterbar.



Rundes, gestüpfeltes Kleingebäck

Gewichtsbereich: 30 - 75 g



Langgerolltes, gestüpfeltes Kleingebäck

Gewichtsbereich: 30 – 75 g
andere Gewichte produktabhängig auf Anfrage



Glattes, rundes Kleingebäck

Über Vorgärschrank oder in der Direktabsetzung
Gewichtsbereich: 30 - 150 g

TRANSPORTBAND

Transportband als Wechselmodul für den Weitertransport höherer Teiglingsgewichte .

VORGARE

Aus dem MULTIROLL-System wird der benötigte Vorgärschrank individuell nach den Kriterien konfiguriert:

- Vorgärzeit
- Leistung
- Arbeitsbreite

MODUL: BEFEUCHTUNG UND BESTREUUNG

Mit Fontaine- oder Sprühsystem für:



Bestreute Produkte

ABLEGEN

Viele Möglichkeiten der Ablegung stehen aus unserem Baukastensystem zur Verfügung:

- Manuelle Abnahme über Schublade
- Automatisiertes Gärgutträgerhandling mit Absetzen in Stikkenwagen
- Automatisierter Weitertransport der Teiglinge

TEILEN UND WIRKEN

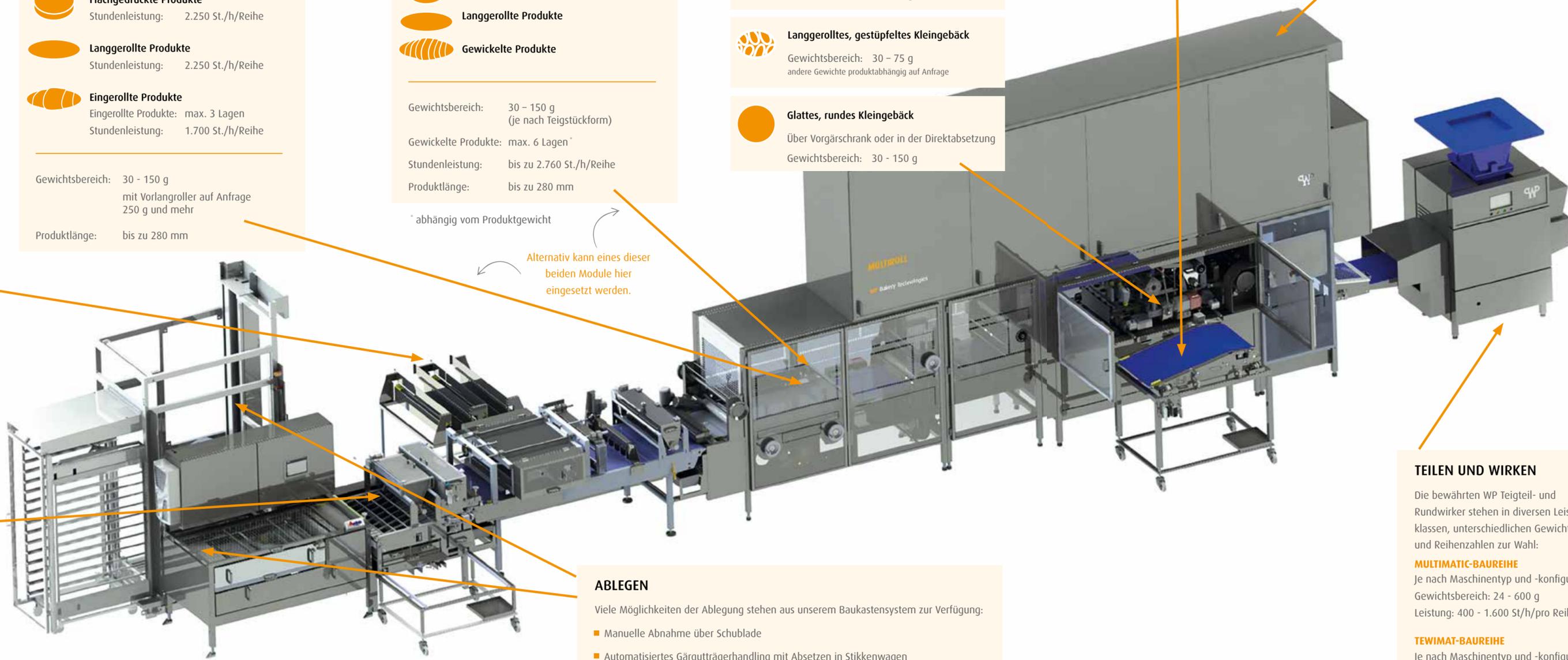
Die bewährten WP Teigteil- und Rundwirker stehen in diversen Leistungsklassen, unterschiedlichen Gewichtsbereichen und Reihenzahlen zur Wahl:

MULTIMATIC-BAUREIHE

Je nach Maschinentyp und -konfiguration
Gewichtsbereich: 24 - 600 g
Leistung: 400 - 1.600 St/h/pro Reihe

TEWIMAT-BAUREIHE

Je nach Maschinentyp und -konfiguration
Gewichtsbereich: 28 - 600 g
Leistung: 1.600 - 3.000 St/h/pro Reihe



WECHSELMODUL: STÜPFLEINHEIT

GESTÜPFELTES KLEINGEBÄCK



Wechselmodul	Stüpfelmodul
Gewichtsbereich	30 - 75 g andere Gewichte produktabhängig auf Anfrage
Eigenschaften	Eine Vielzahl an Stüpfelmodulen steht im MULTIROLL-Baukasten zu Verfügung. Ausgeführt als Wechselmodul oder fest in der Anlage verbaut, mit Revolverstanzkopf für raschen Produktwechsel oder als Wechselleistenmodul; auf Basis Ihres individuell gewünschten Produktsortiments wird von uns das passende Modul vorgeschlagen. Eine Vielzahl an Standardstüpfelbildern steht zur Wahl. Auch individuelle Stüpfelbilder können umgesetzt werden.

Rundgewirktes, gestüpfeltes Kleingebäck

Kaiserbrötchen	Sternbrötchen	Knopfbrötchen
Feierabendbrötchen	Fußball	Glatte Runde
Dinkelsbühler Kringle	Kärntner Semmel	Drucksemmel

Rundgewirktes, langgerolltes, gestüpfeltes Kleingebäck

Housky	Steirische Langesemmel	Marraqueta

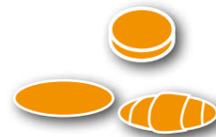


MODUL: MULTIROLL-LANGROLLER

FLACHGEDRÜCKTE PRODUKTE

LANGGEROLLTE PRODUKTE

GEWICKELTE PRODUKTE



Modul	Multiroll-Langroller
Gewichtsbereich	30 - 150 g
Eigenschaften	Kombinierter Langroller mit wählbarem Oberbandlandroller oder Druckbrettlangroller mit wechselbaren Druckbrettern



MODUL: BEFEUCHTUNG UND BESTREUUNG

BESTREUTE PRODUKTE



Modul	Befeuchtung und Bestreuung
Eigenschaften	mit Fontaine- oder Sprühsystem



ANLAGENBEISPIELE



WERNER & PFLEIDERER LEBENSMITTELTECHNIK GMBH
 von-Raumer-Str. 8-18 // D-91550 Dinkelsbühl // Fon +49 9851-905-0 // Fax +49 9851-9058-342 //
 info@wp-l.de // www.wp-l.de // www.wpbakerygroup.com