

think process!

WP Werner & Pfleiderer
Bakery Technologies



SELECTA MODULAR

Petits pains moulés et fendus, et bien plus encore

WP BAKERYGROUP

think process!

SELECTA MODULAR



WP CleanTec

- Concept d'hygiène



WP GreenEnergy

- Fonctionnement éco-énergétique de l'installation



WP SmartControl

- Facilité d'utilisation



WP BakingQuality

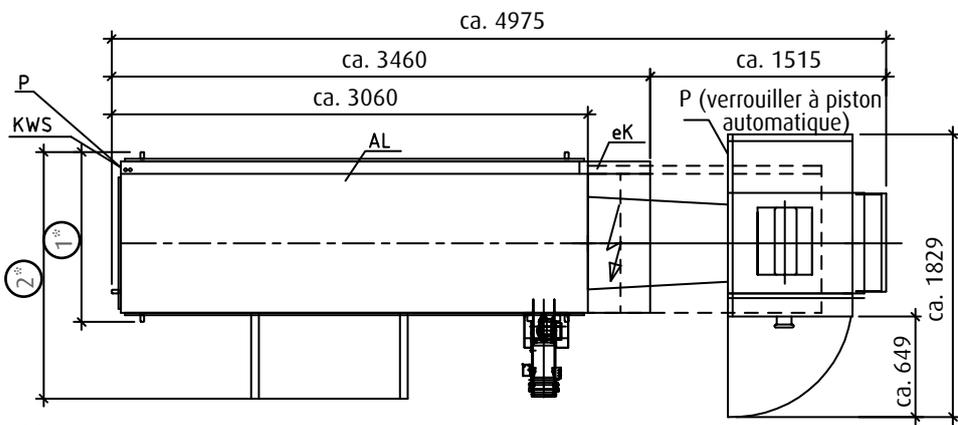
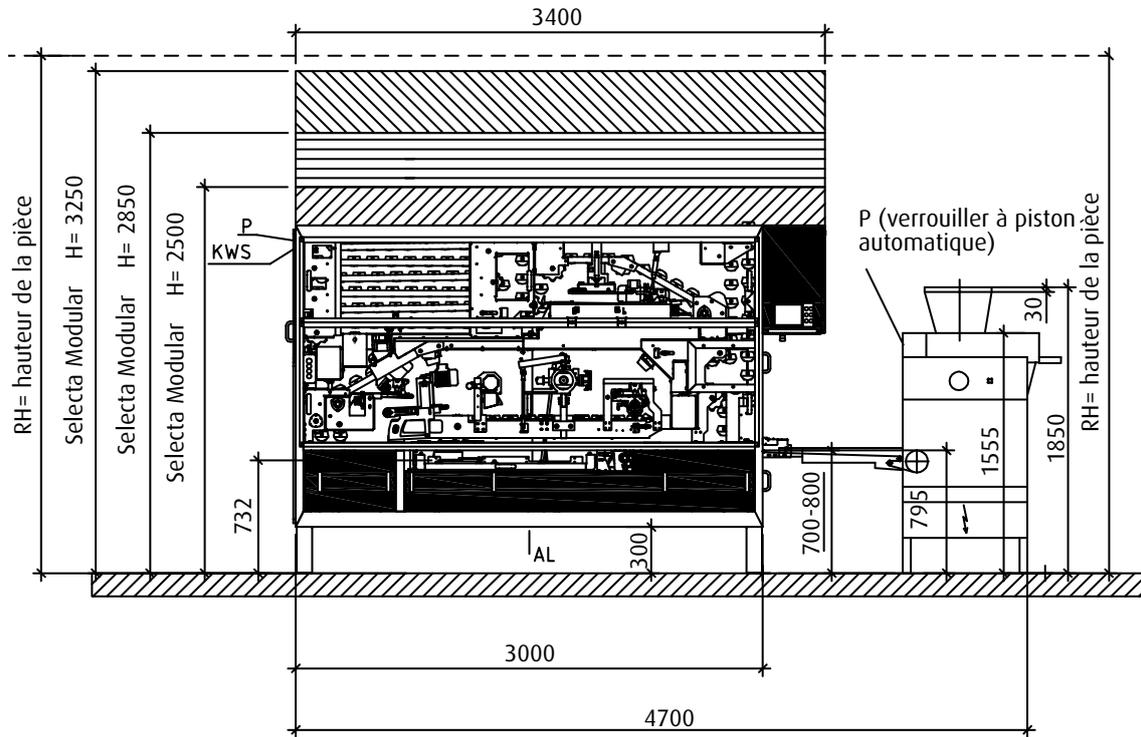
- Travail de la pâte en douceur, spécifique au produit



AVANTAGES // CONCEPT D'INSTALLATION FLEXIBLE, MODULAIRE RÉPONDANT AUX EXIGENCES LES PLUS STRICTES // VARIABLE EN FONCTION DU PRODUIT ET DU RENDEMENT

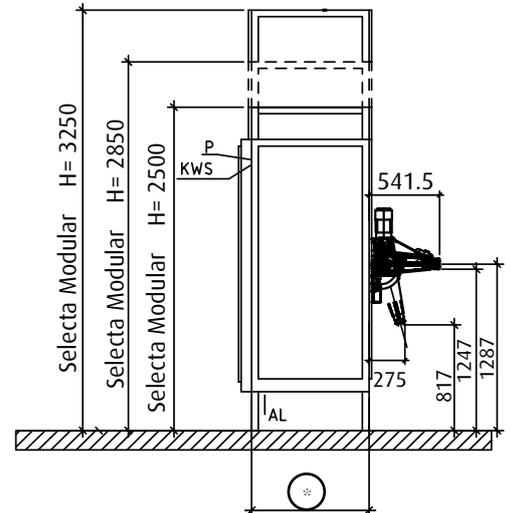
AVANTAGE

- Concept d'installation flexible, modulaire
- Configuration selon les exigences spécifiques du produit
- Concept d'hygiène WP
- Possibilité d'extension avec le robot de chargement des plaques ROBOMATIC
- Possibilité d'ajout de plusieurs groupes de machines en aval



⊛ Système à largeur de travail = 600mm
 ① ca. 1100 ② ca. 1596

Système à largeur de travail = 800mm
 ① ca. 1300 ② ca. 1796



⊛ Système à largeur de travail 600 mm = 900
 Système à largeur de travail 800 mm = 1100

SELECTA MODULAR

SELECTA MODULAR		Form, Roll ou combiné	Form, Roll ou combiné	Form, Roll ou combiné	Roll	Form	Form, Roll ou combiné	
Largeur utile	mm	600	600	600	600	600	800	
Rendement horaire maxi * Petits pains moulés p. ex. petits pains empereur Petits pains roulés en longueur		unités/h À 5 rangées 4 500	À 5 rangées 6 000	À 5 rangées 7 500	- -	À 5 rangées 9 000	À 6 rangées 9 000 À 5 rangées 7 500	
p. ex. petits pains fendus	unités/h	À 4 rangées 3 600	À 4 rangées 4 800	À 4 rangées 6 000	À 4 rangées 7 200	- -	À 6 rangées 9 000 À 5 rangées 7 500	
p. ex. petites baguettes	unités/h	À 3 rangées 2 700	À 3 rangées 3 600	À 3 rangées 4 500	À 3 rangées 5 400	- -	À 4 rangées 6 000 À 3 rangées 4 500	
Temps de pré-fermentation Produits moulés		min. 12	12	12	-	12	12	
Petits pains fendus		min. 12	12	12	12	-	12	
Plage de poids ** Petits pains moulés		g À 5 rangées 40 à 65	À 5 rangées 40 à 65	À 5 rangées 40 à 65	- -	À 5 rangées 40 à 65	À 6 rangées 40 à 65	
Petits pains roulés en longueur		g À 4 rangées 40 à 65	À 4 rangées 40 à 65	À 4 rangées 40 à 65	À 4 rangées 40 à 65	- -	À 6 rangées 40 à 65	
p. ex. petits pains fendus		g À 3 rangées 35 à 90	À 3 rangées 35 à 90	À 3 rangées 35 à 90	À 3 rangées 35 à 90	- -	À 4 rangées 35 à 90	
p. ex. petites baguettes		g						
par bypass (produits sans fermentation)		g	90 (150 avec MuS-G)					
Dimensions du support de pâtons en fermentation		mm	2 x 400 x 600 580 x 780 580 x 980				4 x 400 x 600 2 x 580 x 780	
Consommation électrique *** Raccordement électrique (sans diviseuse)		13-15 KW, 3 x 400 V, 50 Hz					Sur demande	
Eau (uniquement avec l'option chauffage et humidification) Raccord eau froide		1/4"						
Air comprimé		1/2"						
Évacuation		NW 40						
Dimensions Longueur x largeur x hauteur		mm	3 400 x 1 100 x 2 500		3 400 x 1 100 x 3 250		3 000 x 1 300 x 3 250	

* Le rendement horaire varie en fonction du produit

** Plages de poids supérieures sur demande

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