

think process!

WP Werner & Pfleiderer
Bakery Technologies



SELECTA MODULAR

Form- und Schnittbrötchen und noch mehr

WP BAKERYGROUP

think process!

SELECTA MODULAR



WP CleanTec

- Hygienekonzept



WP GreenEnergy

- Energieeffizienter Anlagenbetrieb



WP SmartControl

- Leichte Bedienbarkeit



WP BakingQuality

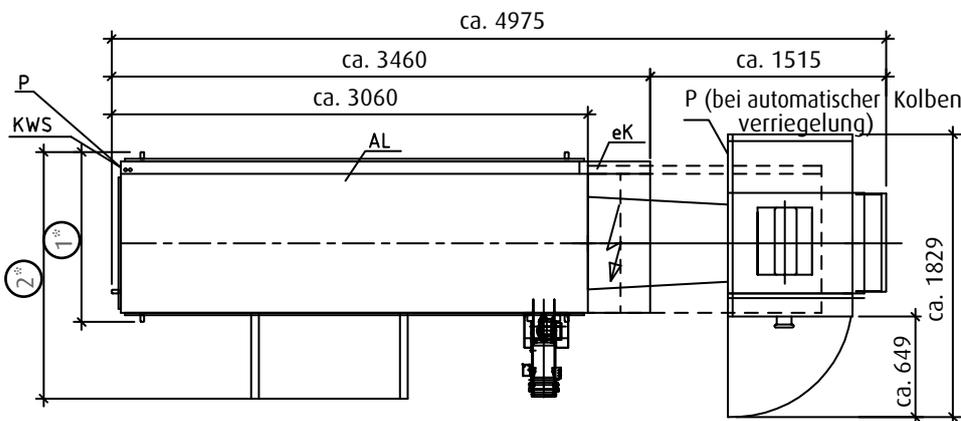
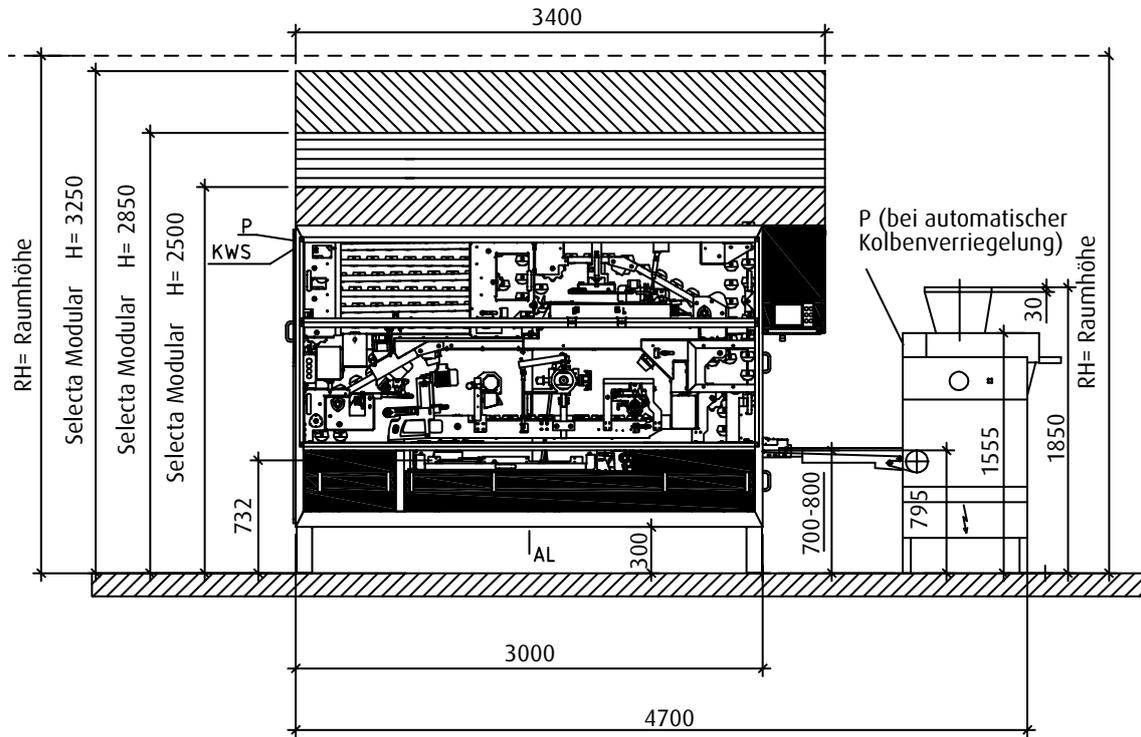
- Teigschonende produktspezifische Aufarbeitung



**VORTEILE // FLEXIBLES, MODULARES ANLAGENKONZEPT
FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE // PRODUKT- UND
LEISTUNGSVARIABLE**

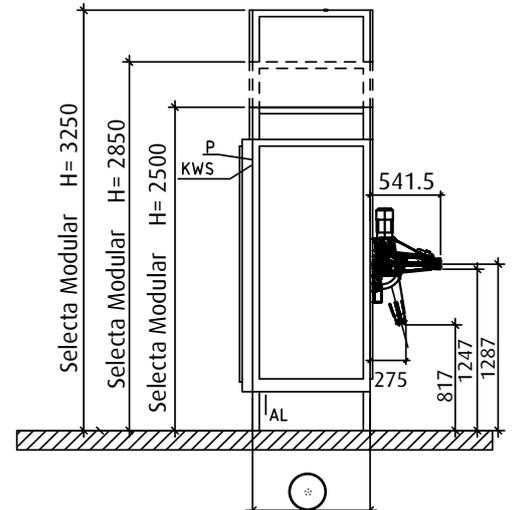
NUTZEN

- Flexibles, modulares Anlagenkonzept
- Konfiguration nach produktspezifischen Anforderungen
- WP Hygienekonzept
- Erweiterbar mit Blechladeroboter ROBOMATIC
- Anbau zahlreicher Folgeaggregate möglich



- ⊛ Anlage mit Arbeitsbreite = 600mm
- ① ca. 1100 ② ca. 1596

- Anlage mit Arbeitsbreite = 800mm
- ① ca. 1300 ② ca. 1796



- ⊛ Anlage mit Arbeitsbreite 600 mm = 900
- Anlage mit Arbeitsbreite 800 mm = 1100

SELECTA MODULAR

SELECTA MODULAR		Form, Roll oder Kombi		Form, Roll oder Kombi		Form, Roll oder Kombi		Roll		Form		Form, Roll oder Kombi	
Nutzbreite	mm	600		600		600		600		600		800	
Stundenleistung max.*													
Formbrötchen z.B. Kaiserbrötchen	Stk/h	5-reihig	4500	5-reihig	6000	5-reihig	7500	-	-	5-reihig	9000	6-reihig	9000
langgerollte Brötchen z.B. Schnittbrötchen	Stk/h	4-reihig	3600	4-reihig	4800	4-reihig	6000	4-reihig	7200	-	-	6-reihig	9000
z.B. Baguettebrötchen	Stk/h	3-reihig	2700	3-reihig	3600	3-reihig	4500	3-reihig	5400	-	-	5-reihig	7500
												4-reihig	6000
												3-reihig	4500
Vorgärzeit													
Formbrötchen	min.	12		12		12		-		12		12	
Schnittbrötchen	min.	12		12		12		12		-		12	
Gewichtsbereich **													
Formbrötchen	g	5-reihig	40-65	5-reihig	40-65	5-reihig	40-65	-	-	5-reihig	40-65	6-reihig	40-65
langgerollte Brötchen z.B. Schnittbrötchen	g	4-reihig	40-65	4-reihig	40-65	4-reihig	40-65	4-reihig	40-65	-	-	6-reihig	40-65
z.B. Baguettebrötchen	g	3-reihig	35-90	3-reihig	35-90	3-reihig	35-90	3-reihig	35-90	-	-	4-reihig	35-90
über Bypass (Grünbetrieb)	g	90 (150 bei MuS-G)											
Gärgutträgermaße		mm											
												2 x 400 x 600 580 x 780 580 x 980	
												4 x 400 x 600 2 x 580 x 780	
Anschlußwerte ****													
Elektrischer Anschluß (ohne Teigteiler)												13 - 15 KW, 3 x 400 V, 50 Hz	
Wasser (nur bei Option Heizung und Befeuchtung)												auf Anfrage	
Kaltwasseranschluss													
Druckluft													
Ablauf												1/4" 1/2" NW 40	
Abmessungen													
Länge x Breite x Höhe	mm											3400 x 1100 x 2500	
												3400 x 1100 x 3250	
												3000 x 1300 x 3250	

* Stundenleistung ist produktbezogen variabel

** höhere Gewichtsbereiche auf Anfrage

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