

*think process!*



# TEWIMAT SOFT

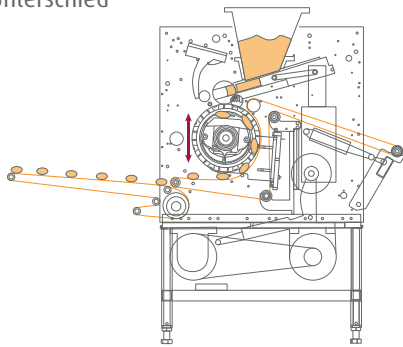
Teilgenau. Teigschonend.  
Für besonders klebrige und weiche Teige.

# TEWIMAT SOFT

- Für besonders weiche, klebrige und langgeführte Teige
- TA bis 170°
- Höchste Teilgenauigkeit durch Entgasungssystem
- Schonende Teigteilung durch Saugteiler-Technologie und variable Druckeinstellung
- Ölfreier Teilprozess
- Hohe Flexibilität durch
  - flexible Reihenzahl
  - Gewichtsbereich, u.a. durch Doppelkolbensystem
  - flexible Leistungsanpassung
- Einfache Reinigung durch WP Clean Tec
- Siemens S7-Touch-Steuerung
- Einfache Bedienung

## Die SOFT-Ausführung

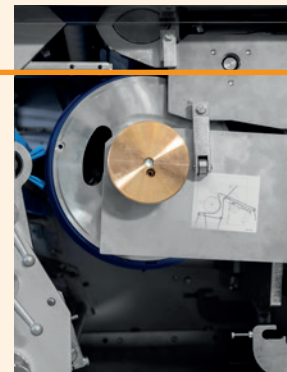
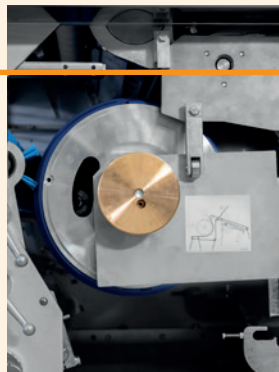
Der feine Unterschied



**LEISTUNGSSTARKE TEIGTEIL- UND WIRKMASCHINE**  
**TEIGSCHONEND UND TEIGENAU // FÜR BESONDERS**  
**WEICHE UND KLEBRIGE TEIGE MIT LANGER SCHALENGARE**

## HÖHENVERSTELLUNG WIRKGETRIEBE

Durch die patentierte Mechanik des höhenverstellbaren Wirkgetriebes ist die Verarbeitung von besonders weichen, klebrigen und langgeführten Teigen mit einer TA bis zu 170° möglich. Die Teiglinge können dadurch direkt vom Messkolben abgenommen werden und auf die herkömmliche Abwurfwelle kann verzichtet werden.





## GRÖßERE GEWICHTE BIS 750 G

In der Kombination von **TEWIMAT SOFT** und den Funktionsmodulen der **TEWIMAT BIG BALL** ist eine Verarbeitung von weichen, klebrigen Teigen mit TA bis 170 \* auch bis zu einem Gewicht von 750 g möglich.

\* abhängig von der verwendeten Mehlqualität  
\*\*abhängig von der Maschinenkonfiguration

## TW PLUS

Bei der **TW PLUS** handelt es sich um eine nachgestellte externe zweite Wirkstation. Die Teige werden dadurch besonders schonend behandelt. Doppelter Wirkweg erhält die Teigstruktur auch bei länger angegärten Teigen.

**Optionale Bemehlung oder Beölung** zwischen den beiden Wirkvorgängen erweitert die Flexibilität enorm.



## AUSSTATTUNG

- Integrierte SPS-Steuerung Siemens S7 mit Synchronschalter
- Leistungsregulierung mit Frequenzumrichtersteuerung für kontinuierlichen intermittierenden Betrieb
- Wirkgeschwindigkeit und Mehlstreuer regelbar
- Motorische Gewichtsverstellung
- Wirktrommel mit großen Näpfen
- Spreizband 900/116
- Mechanische Wirk- und Kammertrommelhöhenverstellung
- Eine Kammertrommel nach Wahl
- Eine Standardmesseinheit (runde Kolben)



## OPTIONEN

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Motorische Wirk- und Kammertrommelhöhenverstellung</li> <li>■ Wirktrommel mit flachen Pyramiden (ab TA 160 notwendig)</li> <li>■ Wirktrommelbemehlung (ab TA 160 notwendig)</li> <li>■ Maschinenerhöhung</li> <li>■ Wirkbandverlängerung</li> <li>■ Höherer Gewichtsbereich</li> <li>■ Abwurfwelle keramikbeschichtet</li> <li>■ Andrückwalze auf dem Spreizband</li> <li>■ Beölung (zwingend erforderlich bei Teigen ab TA 60 und bei klebrigen Teigen)</li> <li>■ Beölung Abwurfwelle</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Automatische Fett-Zentralschmieranlage der Lager</li> <li>■ Gestell und Gestellaufbau aus Edelstahl</li> <li>■ Teiler Edelstahl (Beölung ist zwingend erforderlich)</li> <li>■ Trichter aus Edelstahl, Fassungsvermögen 300 kg</li> <li>■ Trichterbeölung</li> <li>■ Portionierer</li> <li>■ Transportwagen Caddy für Kammertrommeln und Messkolben</li> </ul> |
|---|---|

## TEWIMAT SOFT

### TECHNISCHE DATEN

#### TEWIMAT SOFT

Stundenleistung pro Reihe / max. (teig- und gewichtsabhängig)	Stück	2.000
--	-------	-------

		TEWIMAT SOFT
Abmessungen L x B x H	mm	1.300 x 1.000 x 1.850
Anschlusswert elektrisch	kW	6,3 kW (12 A) - 11,9 kW (24 A)
Fassungsvermögen Teigtrichter	kg	120 andere Trichtergrößen auf Anfrage
Reihenzahl	Stück	3 - 10
Gewichtsbereich	g	bis zu 300
Gewichtsbereich – Optional Funktionsmodul TEWIMAT BIG BALL	g	bis zu 750



#### 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