

think process!



Werner & Pfleiderer  
Bakery Technologies



**NEU**  
Option FF  
für mehlfreies  
Wirken

# MULTIMATIC PRO

Perfekter Teigteil- und Rundwirker für den Handwerksbetrieb.  
Bestes Rundwirkergebnis für beste handwerkliche Qualität.  
Höchste Teigschonung durch ausgereiftes Teilsystem.  
Höchste Gewichtsgenauigkeit.

**WP BAKERYGROUP**

## MULTIMATIC PRO SHORTFACTS

STANDARD AUSFÜHRUNG	Maschinentypen				
	Multimatic PRO Teigteil- und Wirkmaschine			Multimatic PRO - G Teigteil- und Wirkmaschine	
	4 rhg.	5 rhg.	6 rhg.	4 rhg.	5 rhg.
Interne Artikelnummern	44009123	44009124	44009125	44009126	44009127
Kunststoff-Teigtrichter klappbar in hygienic-blue	45 kg	45 kg	55 kg	45 kg	55 kg
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 2 x 0,75 kW Leistung	•	•	•	•	•
Teilerbett aus verschleißfestem Material	•	•	•	•	•
Standard-Messkolben in hygienic-blue	ø 50 mm	ø 50 mm	ø 50 mm	ø 55 mm	ø 55 mm
Manuelle Kolbenverriegelung jedes einzelnen Kolbens	•	•	•	•	•
1 Kammertrommel, nach Wahl der Messkolbengröße (Ø in mm) in hygienic-blue	Kunststoff-Segmente	Kunststoff-Segmente	Kunststoff-Segmente	Kunststoff-Vollmaterial	Kunststoff-Vollmaterial
Kammertrommeldeckel mit Schnellverschluss	•	•	•	•	•
Wirktrommel gerillt, mit Näpfen in hygienic-blue	•	•	•	•	•
Wirkband als Gewebeband in weiß	•	•	•	•	•
Abwurfwelle Kunststoff natur	•	•	•	•	•
Zwei Reinigungsstellungen automatisch anfahrbar 1. Ausbau, Wechsel und Reinigung der Rechteck- /Doppelrechteckmesskolben 2. Ausbau und Reinigung des Förderkolbens	•	•	•	•	•
Förderkolben ohne Werkzeug ausbaubar	•	•	•	•	•
900 mm Spreizband in Filzbandausführung in weiß	•	•	•	•	•
Teilung von Spreizband am Auslauf manuell verstellbar	•	•	•	•	•
Teigausgabehöhe (Ausgabe direkt abhängig von der Teigeingabehöhe)	820 mm ± 50 mm	820 mm ± 50 mm	820 mm ± 50 mm	790 mm ± 50 mm	790 mm ± 50 mm
Bedienfeld Siemens S7 Touchscreen-Steuerung	•	•	•	•	•
Synchronschalter für Abstimmung mit Folgeaggregat	•	•	•	•	•
Außenverkleidung Edelstahl	•	•	•	•	•
Bodenfreiheit ca. 230 mm	•	•	•	•	•
Sicherheitsausführung CE	•	•	•	•	•

### LEISTUNGSBEREICHE

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

GEWICHTSBEREICHE / TECHNISCHE DATEN		
<b>Definition der Gewichtsbereiche</b>	Basis-Teigrezeptur:	Unten stehende Gewichtsbereiche beziehen sich auf 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 %.  <b>(Abweichungen vom Standardteig können Einfluss auf die Stückgewichte haben)</b>
	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 PRO			Multimatic PRO - G	
Reihenanzahl		4 rhg.	5 rhg.	6 rhg.	4 rhg.	5 rhg.
<b>Messkolben</b>	Ø 50 mm (Standard)	35 - 85 g	35 - 85 g	35 - 75 g	-	-
	Ø 44 mm	30 - 75 g	30 - 75 g	30 - 75 g	-	-
	Ø 40 mm	25 - 65 g	25 - 65 g	25 - 65 g	-	-
	Ø 55 mm (Standard)	-	-	-	55 - 150 g	55 - 150 g
<b>Doppelmesskolben</b>	Ø 28/50 mm	24 - 38 g / 35 - 85 g	24 - 38 g / 35 - 85 g	24 - 38 g / 35 - 75 g	-	-
	Ø 36/50 mm	24 - 52 g / 35 - 85 g	24 - 52 g / 35 - 85 g	24 - 52 g / 35 - 75 g	-	-
	Ø 44/50 mm	30 - 75 g / 35 - 85 g	30 - 75 g / 35 - 85 g	30 - 75 g / 35 - 75 g	-	-
	Ø 28/55 mm	-	-	-	24 - 38 g / 55 - 150 g	24 - 38 g / 55 - 150 g
	Ø 36/55 mm	-	-	-	24 - 52 g / 55 - 150 g	24 - 52 g / 55 - 150 g
	Ø 44/55 mm	-	-	-	30 - 75 g / 55 - 150 g	30 - 75 g / 55 - 150 g
<b>Messkolben / Doppelmesskolben mit Entgasungsschlitz</b>	Diese Ausführung ist bei besonders festen oder besonders weichen Teigen empfehlenswert. Dadurch kann der Förderkolbendruck gesenkt werden, für Teigschonung und Gewichtsgenauigkeit. Je nach Teig kann es zu Anlaufproblemen kommen.					

Andere Gewichtsbereiche auf Anfrage.

<b>Anschlusswerte:</b>	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	
<b>Aufstellungsort:</b>	Um einen ordnungsgemäßen Betrieb der Anlage zu gewährleisten, muss die Umgebungstemperatur zwischen 17 °C und 30 °C liegen.	
<b>Gewährleistungsbedingungen:</b>	siehe AGB' s.	
<b>Abmessungen:</b> ohne Spreizband (Oberkante Trichter)	Länge	1350 mm
	Breite	1230 mm
	Höhe	1900 mm ± 50 mm (Fußhöhe höhenverstellbar)
<b>Maschinengewicht: netto</b>	ca. 900 kg	



NEU

**OPTION FF -**

**WIRKEN OHNE BEMEHLUNG**

- Perfekte mehlfreie Teiglinge z.B. für Laugengebäck, fettgebackene Produkte ...
- kein Mehlverbrauch für Bemehlung
- einfache, verkürzte Reinigungszeit
- mehlfreier Raumluft zuträglich

**MULTIMATIC PRO FF**

	Kunststoff-Segmente		Kunststoff-Vollmaterial	
	<b>Kammertrommeln:</b> 1 Kammertrommel, nach Wahl der Messkolbengröße (Ø in mm) in Standardausführung enthalten	1. 24 - 28g 2. 28 - 32g 3. 32 - 36g 4. 34 - 38g 5. 38 - 44 g 6. 44 - 50g 7. 48 - 53g 8. 52 - 58g	9. 58 - 64g 10. 65 - 72g 11. 72 - 78g 12. 75 - 85g 13. 85 - 95g* *Wirkergebnis eingeschränkt 14. 38 - 42 g (Kammertrommel für Berliner)	1. 28 - 34g 2. 34 - 40g 3. 38 - 46g 4. 46 - 52g 5. 48 - 54g 6. 52 - 58g 7. 56 - 64g 8. 64 - 74g

OPTIONEN		Multimatic PRO Teigteil-und Wirkmaschine			Multimatic PRO - G Teigteil-und Wirkmaschine	
		4 rhg.	5 rhg.	6 rhg.	4 rhg.	5 rhg.
<b>Spreizbandlängen:</b>	500 mm, nur bei Stand-Along-Maschine (Spreizung eingeschränkt)					
	1250 mm	•	•	•	•	•
	1800 mm					
	900mm (für Doppelstückbelegung)					
<b>Hygiene - Ausführung:</b>	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 Teigklebeproblemen innerhalb des ersten 1/2 Jahres wird auf Filzbänder umgerüstet. Die Kosten hierfür übernimmt der Hersteller.						
<b>Schlusslagenänderung:</b>	mit Wendestation	•	•	•	•	•
	Druckrolle über Spreizband in Multimatic PRO / PROG					
<b>Höhenverstellung für Spreizband:</b>	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)					
<b>Wirktrommel:</b>	gerillte Wirktrommel ohne Näpfe (empfehlenswert für Brezen- und Berlinerteige) in hygienic-blue	•	•	•	•	•
<b>Separater Spreizbandantrieb:</b>	mit, Teiglingsabstand in der Reihe automatisch verstellbar (empfehlenswert für kleine Gewichte)	•	•	•	•	•
<b>Ausführung FF „flour free“ (mehlfrei) (erreichbare TA max. 158 vorbehaltlich Tests)</b>	Heizgebläse austauschbar mit Mehlstreuer	•	•	•	•	•
	zusätzliches Wirkband gelocht	•	•	•	•	•
	Luftmesser Wirkband unterhalb Antriebswalze	•	•	•	•	•
	Luftmesser Kammertrommel	•	•	•	•	•
<b>Abwurfwelle:</b>	Abwurfwelle keramikbeschichtet					
	Abwurfwelle keramikbeschichtet und frequenzgeregelt	•	•	•	•	•
	Abwurfwelle Kunststoff und frequenzgeregelt					
<b>Teigtrichter:</b>	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					
<b>Druckregelung:</b>	automatische Hydraulikdruckregelung für Hauptförderkolben, durch Manometer kontrolliert (120 - 230 bar)	•	•	•	•	•
<b>Automatische Kolbenverriegelung:</b>	mit (bei Doppelmesskolben nicht möglich)	•	•	•	•	•
<b>Elektrische Anpassung für Folgeaggregat:</b>	Fremdanlage	•	•	•	•	•
	WP-Altanlage					
SONDERAUSFÜHRUNGEN – auf Anfrage						
ZUBEHÖR						
<b>CADDY</b>	Edelstahl-Transportwagen für Messkolben und Kammertrommeln					

think process!



**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