

think process!



MULTIROLL

Le groupe modulaire à petits pains pour une variété de produits personnalisés et une large plage de performance

Le système modulaire MULTIROLL offre une variété de produits presque infinie grâce à une multitude de modules et de modules interchangeables pour former et façonner les pâtons.

MODULE INTERCHANGEABLE : ESTAMPILLAGE, POSTE DE DÉCOUPE LONGITUDINALE ET OBLIQUE SUR BANDE



ESTAMPILLER SUR BANDE

Plage de poids : 40 à 150 g
 N° de rangées : 4 à 6 rangées
 Rendement horaire : 1 640 unités/h par rangée maxi



DÉCOUPE LONGITUDINALE SUR BANDE

Plage de poids : 40 à 150 g
 (selon la forme du morceau de pâte)



DÉCOUPE OBLIQUE SUR BANDE

Plage de poids : 50 à 150 g
 N° de rangées : 3 à 5 rangées*
 Rendement horaire : 1 640 unités/h par rangée maxi

*selon la largeur de travail et la plage de poids

MODULE : ALLONGEUSE MULTIROLL

Allongeuse combinée avec au choix allongeuse à bande supérieure ou façonneuse à planche de pression, avec planches de pression interchangeables pour :



Produits aplatis

Rendement horaire : 2 250 unités/h par rangée



Produits roulés en longueur

Rendement horaire : 2 250 unités/h par rangée



Produits enroulés

Produits enroulés : 3 couches maxi
 Rendement horaire : 1 700 unités/h par rangée

Plage de poids : 30 à 150 g
 avec pré-allongeuse sur demande
 250 g et plus

Longueur du produit : jusqu'à 280 mm

NOUVEAU

MODULE : ENVELOPEUR HAUTE VITESSE

Module d'envelopper et d'allongement combiné à haut rendement.



Produits aplatis



Produits roulés en longueur



Produits enveloppés

Plage de poids : 30 à 150 g
 (selon la forme du morceau de pâte)

Produits enveloppés : 6 couches maxi*

Rendement horaire : jusqu'à 2 760 unités/h par rangée

Longueur du produit : jusqu'à 280 mm

*selon le poids du produit

Il est également possible d'utiliser ici l'un de ces deux modules.

MODULE INTERCHANGEABLE : UNITÉ D'ESTAMPILLAGE + BANDE DE TRANSPORT

UNITÉ D'ESTAMPILLAGE

Une variété infinie de petits pains estampillés de la meilleure qualité artisanale. Tête poinçonneuse à revolver pour outils d'estampillage pour 4 rangées d'outils au maximum. Des inserts interchangeables permettent d'étendre les possibilités de motifs d'estampillage personnalisés.



Petits pains estampillés, circulaires

Plage de poids : 30 à 75 g



Petits pains estampillés, roulés en longueur

Plage de poids : 30 à 75 g
 autres poids sur demande en fonction du produit



Petits pains lisses, circulaires

Via une armoire de pré-fermentation ou dépose directe

Plage de poids : 30 à 150 g

BANDE DE TRANSPORT

Bande de transport servant de module interchangeable pour le acheminement ultérieur de poids de pâtons plus élevés.

PRÉ-FERMENTATION

L'armoire de pré-fermentation adaptée est configurée individuellement à partir du système MULTIROLL, selon les critères suivants :

- Temps de pré-fermentation
- Puissance
- Largeur de travail

MODULE : HUMIDIFICATION ET SAUPOUDRAGE

Avec système de fontaine ou de pulvérisation pour :



Produits saupoudrés

DÉPOSE

Nombreuses possibilités de dépose disponibles dans notre système modulaire :

- Déchargement manuel via un tiroir
- Manutention automatisée des supports de fermentation avec dépose dans des chariots rotatifs
- Acheminement ultérieur automatisé des pâtons

DIVISION ET FAÇONNAGE

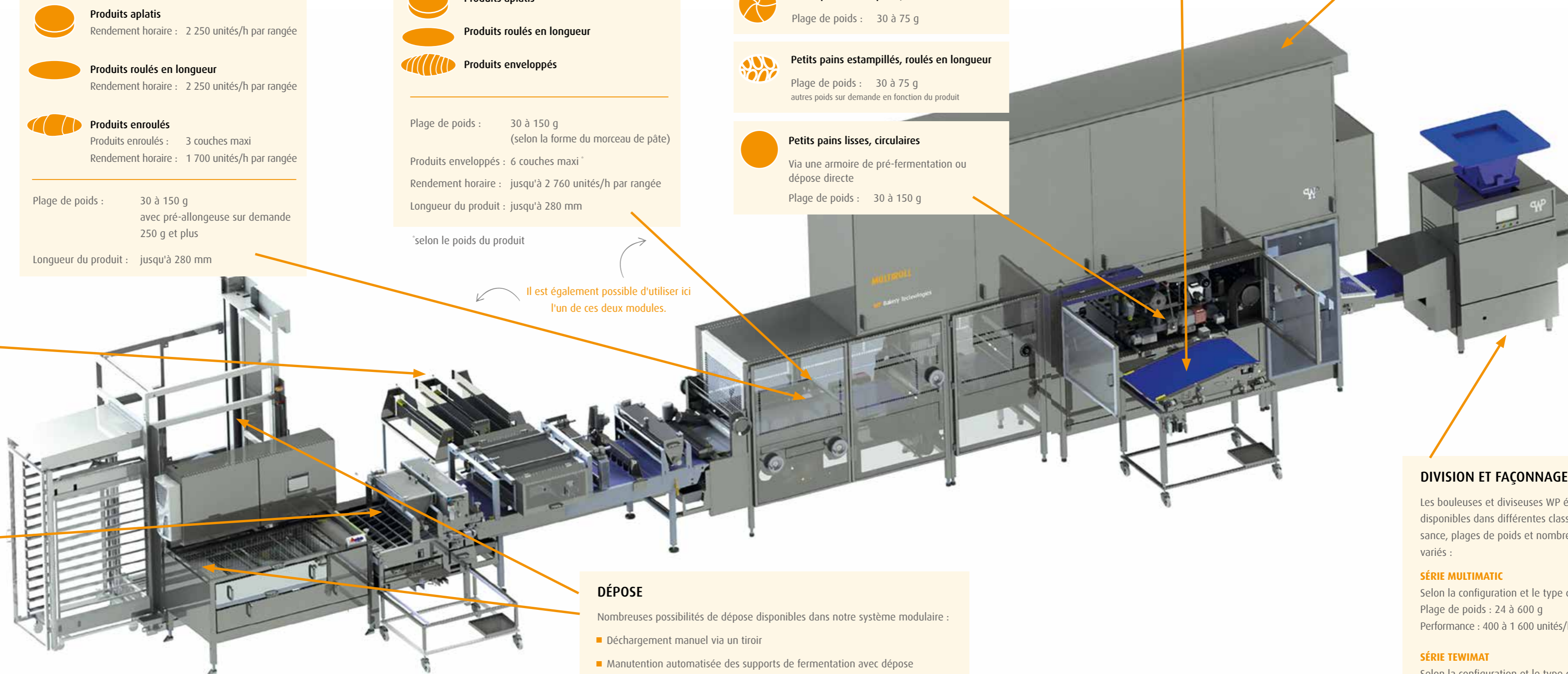
Les bouleuses et diviseuses WP éprouvées sont disponibles dans différentes classes de puissance, plages de poids et nombres de rangées variés :

SÉRIE MULTIMATIC

Selon la configuration et le type de machine
 Plage de poids : 24 à 600 g
 Performance : 400 à 1 600 unités/h par rangée

SÉRIE TEWIMAT

Selon la configuration et le type de machine
 Plage de poids : 28 à 600 g
 Performance : 1 600 à 3 000 unités/h par rangée



**MODULE INTERCHANGEABLE :
UNITÉ D'ESTAMPILLAGE**

PETITS PAINS ESTAMPILLÉS



Module interchangeable	Module d'estampillage
Plage de poids	30 à 75 g autres poids sur demande en fonction du produit
Caractéristiques	Une multitude de modules d'estampillage est disponible dans le système modulaire MULTIROLL. Décliné comme module interchangeable ou fixe dans l'installation, avec une tête poinçonneuse à revolver pour changer rapidement de produit ou comme module à inserts interchangeables : nous vous proposons le module adapté à la gamme de produits personnalisés que vous souhaitez. Divers motifs d'estampillage standard sont proposés au choix. Il est également possible de réaliser des motifs d'estampillage personnalisés.

Petits pains estampillés, en forme de boule

Petits pains empereur	Petits pains étoile	Petits pains bouton
Petits pains de soirée	Petits pains en forme de ballon de foot	Boules lisses
Petits pains Dinkelsbühler Kringel	Petits pains Kärntner	Petits pains pressés

Petits pains estampillés, roulés en longueur, en forme de boule

Petits pains tchèques	Petits pains de Styrie allongés	Petits pains Marraqueta

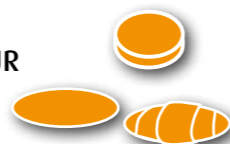


MODULE : ALLONGEUSE MULTIROLL

PRODUITS APLATIS

PRODUITS ROULÉS EN LONGUEUR

PRODUITS ENVELOPPÉS



Module	Allongeuse Multiroll
Plage de poids	30 à 150 g
Caractéristiques	Allongeuse combinée avec au choix façonneuse à bande supérieure ou façonneuse à planche de pression, avec planches de pression interchangeables



MODULE: HUMIDIFICATION ET SAUPOUDRAGE

PRODUITS SAUPODRÉS



Module	Humidification et saupoudrage
Caractéristiques	avec système de fontaine ou de pulvérisation



EXEMPLES D'INSTALLATION



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