

*think process!*



Werner & Pfleiderer  
Bakery Technologies

## **TEWIMAT**

Teilgenau. Höchste Teigschonung.  
Für perfektes Rundwirken.



# QWP



Weltweit vertrauen handwerklich arbeitende Bäckereibetriebe ebenso wie industrielle Großbäckereien der WP BAKERYGROUP als dem führenden Anbieter von Maschinen und Anlagen über die gesamte Prozesskette hinweg.

Die Unternehmensgruppe deckt mit hoher Fachkompetenz alle Bereiche der Bäckereitechnik ab. Viele der WP Tochterunternehmen sind seit Jahrzehnten, einige seit mehr als einem Jahrhundert Marktführer in ihrem Spezialbereich. Mit ihrem Know-how entwickeln sie innovative technische Lösungen, die alle ein Ziel verfolgen: Bäckereien dabei zu unterstützen, beste Backqualität wirtschaftlich und energieeffizient herzustellen.

## WP Werner & Pfleiderer Bakery Technologies

Mit innovativen Ideen setzt WP Bakery Technologies seit mehr als 135 Jahren Standards in der Bäckereitechnik. Das belegen unzählige Patente und das hohe Ansehen, das die zukunftsweisende Technik weltweit genießt.

Mit diesem Know-how entstehen so beeindruckende technische Lösungen wie die **TEWIMAT** – die Teigteil- und Wirkmaschine für absolute Teilgenauigkeit, höchste Teigschonung und ein perfektes Rundwirkergebnis.







# TEWIMAT

## Industrielle Quantität in handwerklicher Qualität

Das Herz einer jeden Aufarbeitungslinie ist die Teigteil- und Wirkmaschine. Die **TEWIMAT** schafft die Voraussetzung für eine effiziente Produktion runder Teiglinge in gleichmäßig hoher Qualität.

- Äußerst teilgenau durch die Entgasungsvorrichtung
- Perfektes Rundwirkergebnis
- Hoher Leistungsbereich bis zu 3.000 Takte / Reihe
- Extrem robuste Konstruktion ausgelegt auf 24h-Betrieb
- Flexibel in Leistung und Gewichtsbereich
  - 3 bis 10 Reihen
  - Teilbereich zwischen 28 g bis 450 g
- Grenzenlose Produktvielfalt durch Verarbeitung von
  - besonders weichen, klebrigen Teigen mit langer Schalengare (TA bis 170) \*
  - Teige mit langer und kurzer Schalengare
  - Teige mit hoher Teigausbeute
  - Teige mit niedriger Teigausbeute wie Fladenbrot- und Brezelteige
  - Teige für Berliner
  - Früchte- und Grahamteige
- Variabel einsetzbar in halb- und vollautomatischen Produktionslinien

\* Abhängig von der verwendeten Mehlqualität





# INDUSTRIELLE PRODUKTE WIE VON HAND GEMACHT



## Schonend Teilen

Schon beim Teilen und Wirken wird die Qualität des Endproduktes entscheidend beeinflusst. Deswegen arbeitet die **TEWIMAT** mit dem bewährten Saugteiler-Prinzip – so sanft, wie von Hand gemacht.

## DIE VORTEILE:

- Sensible Teigstrukturen bleiben erhalten, da keine Einzugswalzen und Teilmesser eingesetzt werden.
- Druck der Förderkolben variabel einstellbar für maximale Teigschonung
- Ölfreier Betrieb



## Perfektes Rundwirken

Besonders teigschonend ist das Trommelwirkersystem der **TEWIMAT**. Durch die lange Wirkdauer bleiben empfindliche Teigstrukturen besonders gut erhalten.

### DIE VORTEILE:

- Einfach zu wechselnde Kammertrommeln passgenau für unterschiedlich große Teilbereiche
- Beste Rundwirkergebnisse in jedem Gewichtsbereich

## Größte Produktvielfalt

- Die von WP entwickelte Doppel-Messkolbentechnik ermöglicht Ihnen größte Flexibilität in den Gewichtsbereichen.
- Hoher Teilbereich von 28 bis 450 g (abhängig von der Maschinenkonfiguration)
- Jede Reihe lässt sich unabhängig von der anderen blockieren



**WP BakingQuality**

# DIE STEUERUNG

- Siemens S 7 Steuerung
- Weltweit verfügbar
- Einfach strukturiert
- Leicht bedienbar
- Passwortgeschützt
- Datensicherung auf externen Speicher möglich



WP SmartControl





**S**MENS

SIMATIC HMI

AI  
y Technologies

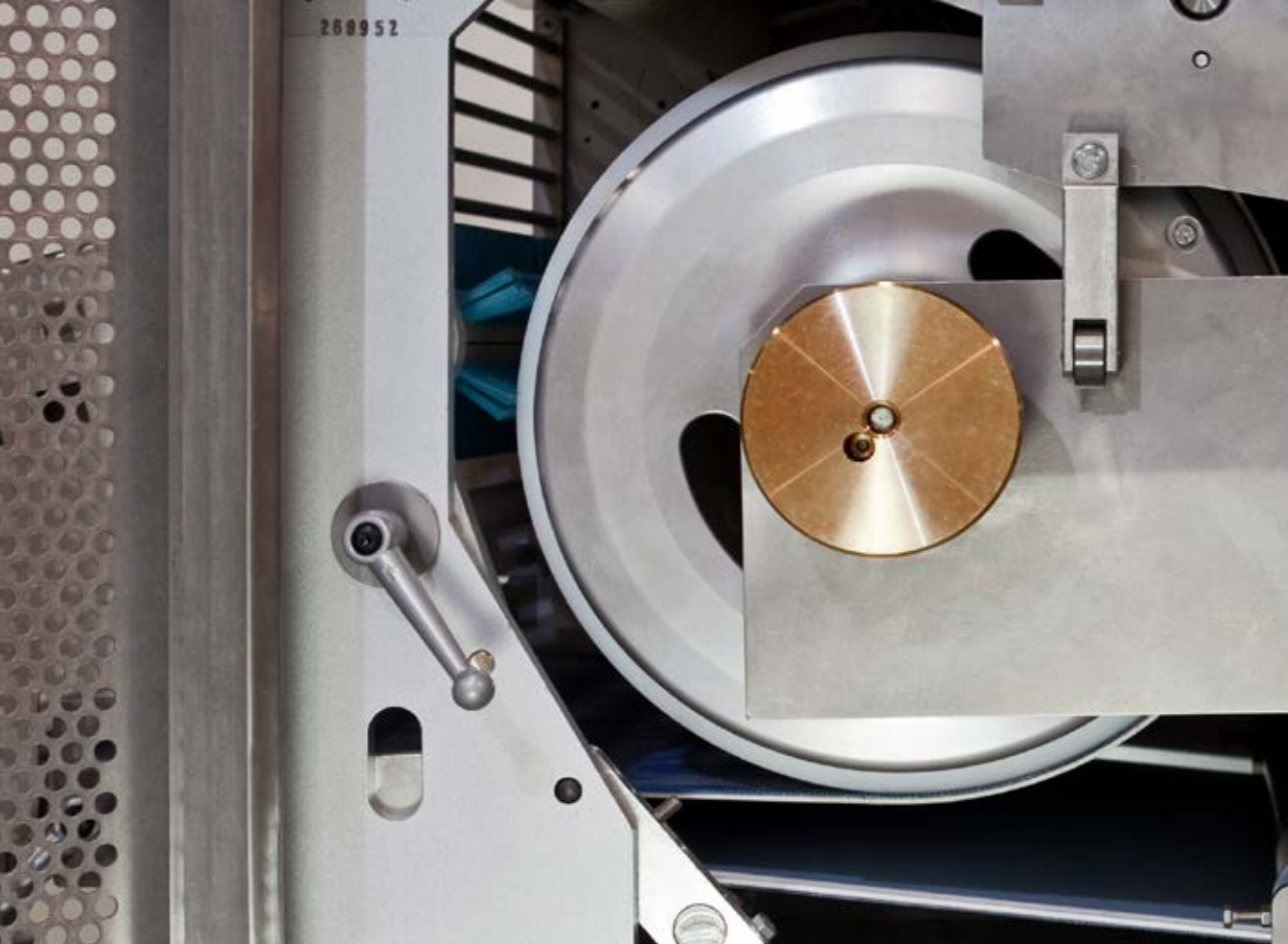
26.04.2009 10:00:18

mbrote 450g



TOUCH





## HYGIENE

### Eine saubere Sache!

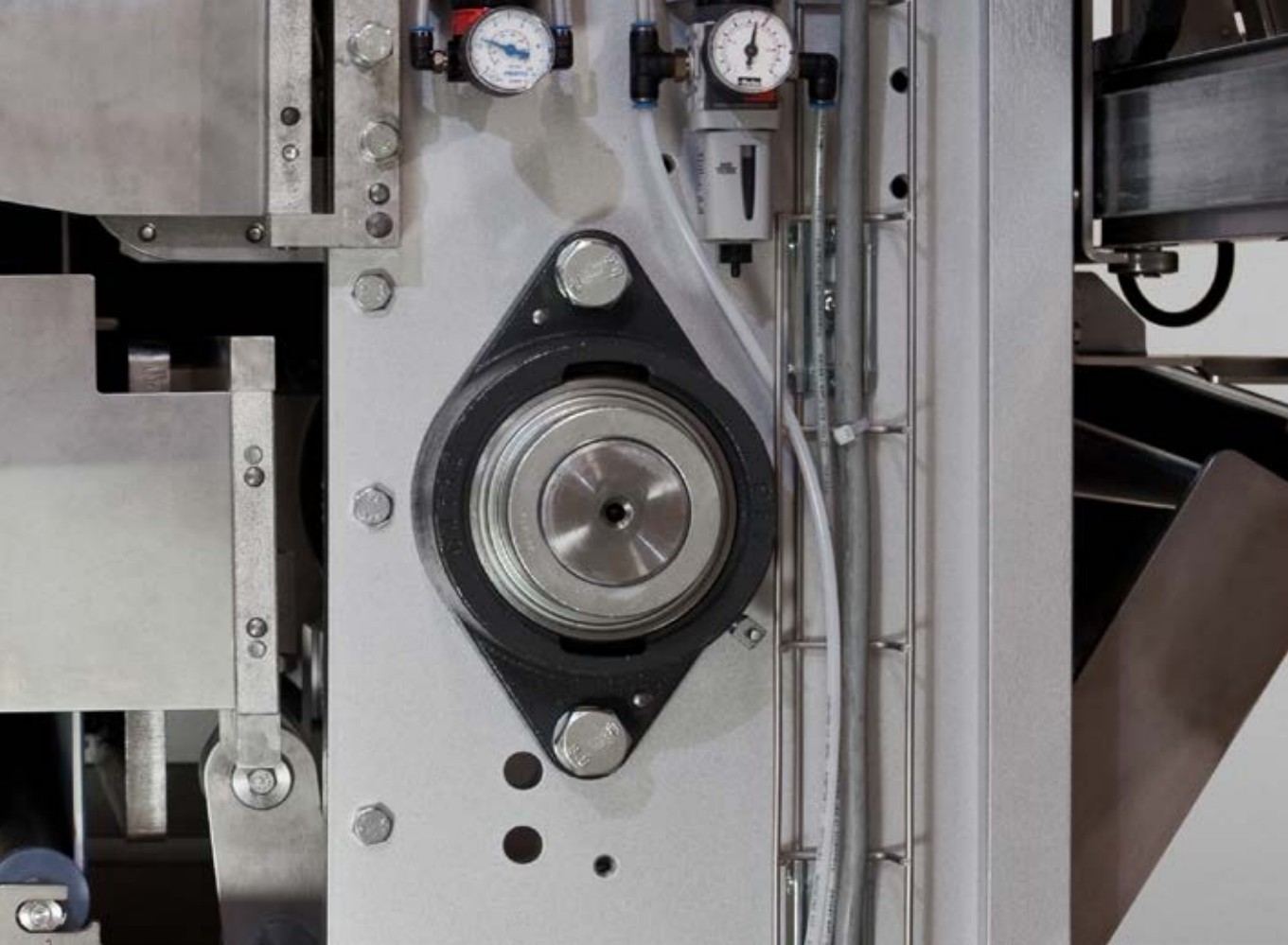
Die **TEWIMAT** lässt sich in kürzester Zeit perfekt reinigen. Das gelingt in der Praxis schnell und gründlich, weil die Maschine von Anfang an nach dem speziellen WP Hygienekonzept konstruiert wurde.



WP CleanTec

### DAS BEDEUTET FÜR SIE:

- Alle teigführenden Teile weitgehend ohne Werkzeug ausbaubar
- Teigführende Teile konsequent von der Antriebsmechanik getrennt
- Ölfreier Teilprozess
- Geteilte entnehmbare Abstreifbürste
- Entnehmbare Antriebswalze
- Einfaches Handling





# INDIVIDUELL, WIE SIE ES BRAUCHEN!

Die **TEWIMAT** ist in den Varianten **TWL** und **TWS** erhältlich. Beide Maschinen arbeiten nach denselben vorteilhaften Prinzipien und unterscheiden sich in ihrer Abmessung, Stundenleistung und Reihenzahl. Durch weitere Ausstattungsmerkmale können Sie die Maschine genau an Ihren Bedarf anpassen. Beispielsweise, um sehr weiche, langgeführte Teige oder größere Gewichte perfekt zu verarbeiten.

## TEWIMAT TWL

- 2-6 reihig
- TA 148 – 160
- Gewichtsbereich 28 - 250 g

## TEWIMAT TWS

- 3-10 reihig
- TA 148 – 160
- Gewichtsbereich 28 - 300 g



## TEWIMAT BIG BALL

- 3-6 reihig
- TA 148 – 160
- Gewichtsbereich 28-450 g \*



## TEWIMAT BIG BALL mit TW PLUS

- 3-6 reihig
- TA 148 – 160
- Gewichtsbereich 28-450 g \*
- TW PLUS Nachwirkstation mit optionaler Bemehlung oder Beölung



### **TEWIMAT SOFT**

- 3-10 reihig
- TA bis 170 \*\*
- Gewichtsbereich bis 300 g \*



### **TEWIMAT SOFT + BIG BALL**

- 3-6 reihig
- TA bis 170 \*\*
- Gewichtsbereich bis 450 g \*



### **TEWIMAT SOFT + BIG BALL MIT TW PLUS**

- 3-6 reihig
- TA bis 170 \*\*
- Gewichtsbereich bis 450 g \*
- TW PLUS Nachwirkstation mit optionaler Bemehlung oder Beölung

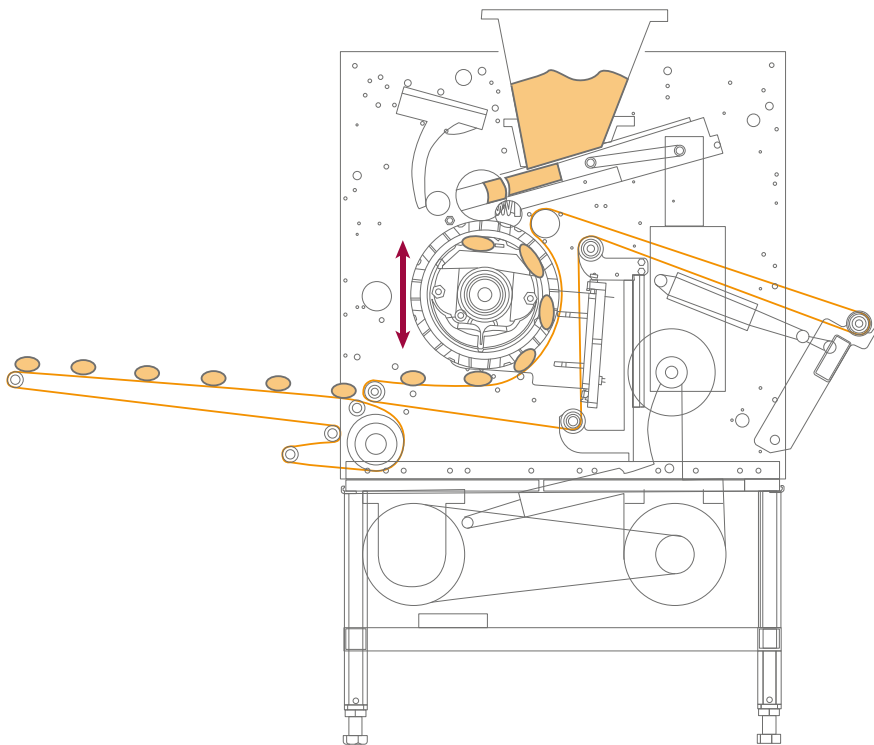
\* abhängig von der Reihenzahl

\*\* abhängig von der verwendeten Mehlqualität



# TEWIMAT SOFT

- Wenn's um weiche, langgeführte Teige geht, ist die **TEWIMAT SOFT** einzigartig. Durch die patentierte Mechanik ihres höhenverstellbaren Wirkgetriebes können die Teiglinge direkt vom Messkolben abgenommen werden.
- Verzicht auf die herkömmliche Abwurfwelle.





**TEWIMAT**



**WP Bakery Technologies**





# TEWIMAT BIG BALL MIT TW PLUS

## Spezialist für große Gewichte

- Die **TEWIMAT BIG BALL mit TW PLUS** verarbeitet Teiglinge von 28 - 450 g. Durch die nachgeschaltete externe zweite Wirkstation werden die Teige besonders schonend behandelt.
- Doppelter Wirkweg erhält die Teigstruktur auch bei länger angegarten Teigen.
- Optionale Bemehlung oder Beölung zwischen den beiden Wirkvorgängen erweitert die Flexibilität enorm.

### IHRE VORTEILE:

- Das nochmalige Nachwirken gibt dem Teigling mehr Zeit für die Entspannung.
- Langsame, druckreduzierte Wirkbewegungen erhalten die Teigstrukturen.
- Das Ergebnis: industriell produzierte Teiglinge in handwerklicher Qualität.

### OPTIONAL:

- TW PLUS Funktionsmodul Bemehlung oder Beölung



**WP BakingQuality**





# TEWIMAT RACK FOR MOULDING DRUMS

## Bestens aufgeräumt

In den neuen Edelstahl-Transportwagen finden Messkolben und Kammertrommeln ihren Platz. Darin sind sie bis zum nächsten Einsatz bestens und hygienisch aufgeräumt.

### Wählen Sie zwischen 2 Varianten:

- Transport- und Aufbewahrungswagen zur Unterbringung von 3 oder 6 Kammertrommeln
- Edelstahlkonstruktion
- Hochdruckreinigerggeeignet
- Mit schrägem, gelochtem Boden
- Fahrbar
- 2 / 4 staubdichte Flügeltüren, mittels Magnethalter verschließbar
- Ausgestattet mit einer Schublade für 40 Messkolben

# think process!



## DARAUF KÖNNEN SIE VERTRAUEN!

Anhand der WP Qualitätssiegel erkennen Sie auf den ersten Blick, in welchen Bereichen die WP Maschinen erstklassig sind.

### WP BakingQuality

Anspruchsvolle Bäcker erwarten Maschinen und Anlagen, mit denen sie qualitativ besonders hochwertige Backwaren produzieren können. Diese Technik nennen wir WP BakingQuality.



### WP SmartControl

Benutzerfreundlichkeit, Produktionssicherheit und hohe Verfügbarkeit – dafür steht WP SmartControl. Praktisch bedeutet das: Maschinen und Anlagen von WP sind einfach zu bedienen, haben eine identische Menüführung mit einheitlichen Piktogrammen, Farben und Abläufen und bieten Ihnen auf Wunsch eine leistungsfähige, sichere Ferndiagnose und Fernwartung.



### WP GreenEnergy

Geringstmöglicher Energieverbrauch – größtmögliche Effizienz: Mit dieser Anforderung entwickeln wir innovative technische Lösungen, die wertvolle Energieressourcen schonen, die Umwelt weniger belasten und die Energiekosten von Bäckereien senken.



### WP CleanTec

Schmutz soll erst gar nicht entstehen. Kann er nicht vermieden werden, muss er leicht erkennbar und zu entfernen sein. Das ist das Konzept von WP CleanTec. Umgesetzt wird es mit vorausschauende Konstruktionen, cleveren Maschinendetails und innovativen Materialien – für ein Höchstmaß an Hygiene!



### WP Blue Value

Mit umfassenden Service- und Supportleistungen sorgt WP Blue Value dafür, dass Ihr Maschinenpark kontinuierlich betriebssicher über den gesamten Lebenszyklus läuft.



think process!

## BAKERYGROUP

 Kemper

 Haton

 Winkler

 Riehle

 Werner & Pfleiderer  
Bakery Cooling

 Werner & Pfleiderer  
Bakery Technologies

 Werner & Pfleiderer  
Instore Baking

 Werner & Pfleiderer  
Industrial Bakery Technologies

 Green

 Werner & Pfleiderer  
Bakery Service

**WERNER & PFLEIDERER LEBENSMITTELTECHNIK GMBH**

von-Raumer-Str. 8-18 // D-91550 Dinkelsbühl // Fon +49 9851-905-0 // Fax +49 9851-905-342 //  
info@wp-l.de // www.wp-l.de // www.wpbakerygroup.com