

## MULTIMATIC S/SG

MULTIMATIC S/SG  
Teigteil- und Wirkmaschine

1/2  
21.07.2010

### Teigteilmaschine

Teilbereiche	<b>S _ 35–85 g/Stck. SG _ 50–150 g/Stck.</b>
Doppelkolben	<b>SG _ 25–52 / 25–65 / 50–150 g/Stck.</b>
Leistung	<b>6reihig max. 12.000 Stck./h</b>
Leistung	<b>5reihig max. 10.000 Stck./h</b>
Leistung	<b>4reihig max. 8.000 Stck./h</b>

Die Kopfmaschinen der MULTIMATIC-Baureihe wurden erstmals im Jahre 1985 präsentiert und seitdem in regelmäßigen Abständen an den jeweils aktuellen Stand der Entwicklungen angepaßt. Geblieben ist der grundsätzliche Anspruch, eine Maschine zu bauen, die der manuellen Aufarbeitung möglichst nahe kommt. Erreicht wird dies mit einem integrierten Trommelwirksystem, dem damit verbundenen langen Wirkweg und einer regelbaren Wirkbandbemehlung.

Der Druck des Förderkolbens wird über ein Hydrauliksystem geregelt und dadurch den unterschiedlichsten Teigführungen angepasst. Eine Beeinflussung der Teigstrukturen wird weitestgehend vermieden. Moderne Werkstoffe ermöglichen eine stressfreie Verarbeitung. Der Maschinenlauf wird über Frequenzumformer geregelt. Durch den „weichen“ Maschinenlauf wird der Teig wesentlich schonender verarbeitet und die Lebensdauer der Maschine deutlich verlängert.

Maschinen der MULTIMATIC-Baureihe werden in allen Teilen der Welt eingesetzt. Sie zeichnen sich aus durch ihren breiten Einsatzbereich, durch ihre hohe Gewichtsgenauigkeit, ihre solide Ausführung, ihre bewährte Technik und ihre große Standzeit. Immer, wenn es um Qualität geht, sind sie in ihrem Leistungsbereich die optimalen Maschinen.

**Die Leistung der Maschinen liegt bei ca. 2.000 Stck. pro Reihe und einem Gewichtsbereich von (S) 50–85 g bzw. (SG) 50–150 g.**



### Vorteile

- \_ Trommelwirkprinzip ähnlich manueller Aufarbeitung
- \_ patentiertes Doppelkolbensystem
- \_ für schonendes Teilen unterschiedlichster Gewichte
- \_ durch auswechselbare Kamertrommeln immer die optimale Wirkraumgröße für den gesamten Gewichtsbereich
- \_ hohe Gewichtsgenauigkeit
- \_ hydraulisch verstellbarer Verarbeitungsdruck
- \_ Antrieb des Teilsystems hydraulisch unterstützt
- \_ teigführende Teile ohne Werkzeug ausbaubar
- \_ Antriebsteile in separatem, staub- und spritzwassergeschütztem Bereich
- \_ frequenz geregelter Antrieb

## MULTIMATIC S/SG

MULTIMATIC S/SG  
Teigteil- und Wirkmaschine

2/2  
21.07.2010

### Gewichtsbereich

1. 35 – 85 g = MUS  
2. 50 – 150 g = MUS-G  
kleinere Gewichte (unter 24 g) auf Anfrage

### Leistung

628 – 2.000 Stck/h  
pro Reihe

### Teige

Weizenteige  
Weizenmischteige  
Roggenmisch- und Spezialteige

### Produkte

runde Teiglinge

### Maße (ohne Spreizband)

Höhe 1.860 mm  
Breite 1.360 mm  
Länge 1.250 mm

### Module

verschiedene Kammertrommeln zur  
exakten Anpassung an Teiglinggewicht

### Schnittstellen

anbaubar an alle handwerklichen  
WP Brötchenanlagen,  
an Fremdanlagen auf Anfrage

### patentiertes Doppelkolbensystem



### Eigenschaften

- **Hydraulikdruck von außen verstellbar**  
*Gebäcktypische Strukturen werden erhalten; Teigschonung*
- **Computersteuerung mit digitalisiertem Bedienfeld**  
*Bedienerfreundlich, exakte Einstellungen, reproduzierbarer Produktionsablauf*
- **Zwei Reinigungsstellungen automatisch anfahrbar**  
*Vereinfachte Reinigung/Zeitgewinn*
- **Bandspannung stufenweise verstellbar**  
*Auch bei differierendem Produktgewicht optimales Wirkergebnis*
- **Hauptantrieb und Wirkantrieb frequenzgeregelt**  
*Produktbezogen regelbare Leistung*
- **Übergabehöhe vom Wirkband auf das Spreizband verstellbar**  
*Produktionssicherheit auch bei großer Produktpalette auf die Spreizbänder verstellbar*
- **Bodenfreiheit verstellbar**  
*Problemlose Anpassung an Folgeaggregate möglich*
- **Förderkolbenantrieb mit Gegenlagerung**  
*Hohe Standzeiten*
- **Gewichtsverstellung motorisch (Option)**  
*Kommunikation mit Folgeaggregaten möglich*
- **Pneumatische Kolbenverriegelung (Option)**  
*Reihenzahl im Programm einstellbar*

### Technische Daten

	MUS	MUS-G
Antriebsmotor	1,5 kW	1,5 kW
Anschlusswert	2,3 kVA	2,3 kVA
Teigeingabehöhe in mm	1.860	1.820
<b>Abmessungen in mm</b>		
ohne Spreizband (Oberkante Trichter)	1.360 x 1.250 x 1.860	1.360 x 1.250 x 1.860
im Karton	1.480 x 1.480 x 2.120	1.480 x 1.480 x 2.120
in Seekiste	1.450 x 1.450 x 1.900	1.450 x 1.450 x 1.900
<b>Teilbereich</b>		
Messkolben Ø 50 mm (Standard)	35 – 85 g (auf Rückfrage bis 95 g)	
Messkolben Ø 44 mm	30 – 75 g (ideal bei 60 g)	
Messkolben Ø 40 mm	25 – 65 g	
Messkolben Ø 55 mm		55 – 150 g
Doppelmesskolben Ø 36/55 mm		25 – 52 g / 55 – 150 g
Doppelmesskolben Ø 40/55 mm		25 – 65 g / 55 – 150 g
<b>Leistungsbereich max. pro Reihe*</b>	628 – 2.000 Stck./h	628 – 2.000 Stck./h

\* abhängig vom Teigstückgewicht

