

## WMD Doseur- mélangeur d'eau

WMD  
Doseur mélangeur d'eau

1/2  
05.12.2008

### Caractéristiques

Le doseur- mélangeur d'eau mélange la température souhaitée avec de l'eau chaude, froide et glacée et introduit le volume d'eau sélectionné dans la cuve du pétrin. Le volume d'eau et la température sont simplement réglables par des touches +/- et un clavier décimal. Un thermomètre digital permet de suivre des variations de températures à 0,1°C près. Vous atteindrez une précision de température de +/-1°C dès le premier dosage même avec des petits quantités (>5l). Toutes les installations nécessaires pour un dosage automatique d'eau glacée sont également comprises. La pompe d'un appareil frigorifique est directement actionnée dès le début du dosage. Ces conditions sont remplies par le refroidisseur WKA de WP-L.

### Avantages

#### Optimisation électronique de l'eau de rinçage

- peu de consommation d'eau de rinçage, écologique

#### Support étanche pour les cartes recettes à puce

- sécurisation des données importantes

#### Fermeture à clé pour le blocage des programmes

- pas de possibilité de changements non autorisés des paramètres

#### Écran graphique à cristaux liquides avec éclairage de fond et affichage à grosse écriture simple d'utilisation

- affichage très lisible

#### Interface données (RS 232 C) avec le protocole informatique de WP-L 'V24-NE' et 'Local-Net'

- interface pour la télécommande du refroidisseur d'eau WMD

#### Unité de commutation automatique pour l'eau glacée

- gain de temps dans le dosage

#### Démarrage nuit pour 4 pétrins

- gain de temps lors du dosage, le matin le premier pétrin peut être déjà rempli d'eau

#### Raccordement pour un démarrage de dosage externe

- gain de temps grâce aux programmes de recettes et synchronisation % de volume avec commande Dosimat

#### Dosage ultérieur de petites quantités d'eau d'eau froide, chaude ou glacée effectué par bouton poussoir séparé

- gain de temps

#### Programmation de 150 recettes de coulage

- visualisation claire des données recettes sur une page de l'écran



## WMD

WMD  
Doseur mélangeur d'eau

2/2  
05.12.2008

### Méthode de travail

#### Mode de fonctionnement

##### Automatique – dosage automatique

- régler les recettes
- appuyer sur la touche Start – fini

##### Manuel – dosage manuel

- régler le volume d'eau
- régler la température de l'eau
- appuyer sur la touche Start – fini

##### Dosage supplémentaire

Dosage supplémentaire de petites doses d'eau froide, chaude, ou glacée par un bouton poussoir.  
Le volume de dosage est indiqué

#### Programmation de 150 recettes de coulage possible

- valeur souhaitée de la température
- valeur souhaitée du volume
- nom de la recette
- numéro du pétrin
- démarrage pétrin (oui / non)
- fermeture à clé de série

#### Équipements

- mode de fonctionnement eau glacée
- démarrage de nuit
- pilotage pour 4 pétrins
- accouplement avec Dosimat (commande informatique pour le dosage de la farine)
- 2,5m de tuyau inclus avec bec avec aérateur de tuyau seulement avec le WMD 162
- avec commande utilisateur STB 152 et mécanique d'eau externe EWM 162

#### Options

purge télescopique  
tuyau supplémentaire  
EWM 152 – système mécanique complet pour le dosage de l'eau de coulage avec capot plastique blanc  
basculement électrique pour plusieurs pompes  
carte mémoire recettes  
interconnexion avec regroupement des données

### Données techniques

		WMD 153	WMD 162
			STB 152      EWM 162
<b>Dimensions</b>	(L x H x P) en mm	460 x 572 x 235	460 x 572 x 255      1.000 x 700 x 180
<b>Raccordements</b>	Eau	R 1 (ou réduit à 3/4 ")	R 1/2 ", R 3/4 " et R 1" sont possibles
	Électricité	100 VA à 230 V / 50 Hz	500 VA à 230 V / 50 Hz
<b>Rendement</b>	volume de dosage	5 – 999 l	80 – 999 l

Werner & Pfleiderer Lebensmitteltechnik Sachsen GmbH . Gewerbegebiet Wassergrund . Birkenhügel 3 . 02689 Sohland . Germany  
Fon +49 (0) 3 59 36-4 50 55 . Fax +49 (0) 3 59 36-4 50 33 . mail@wp-sachsen.de . www.wpbakerygroup.de

Werner France Boulevard de l'Océan . ZAC Port Launay . BP 8 . 44220 Coueron . France  
Fon +33 (0) 2 40 85 60 45 . Fax +33 (0) 2 40 85 60 46 . contact@werner-france.com . www.wpbakerygroup.com