



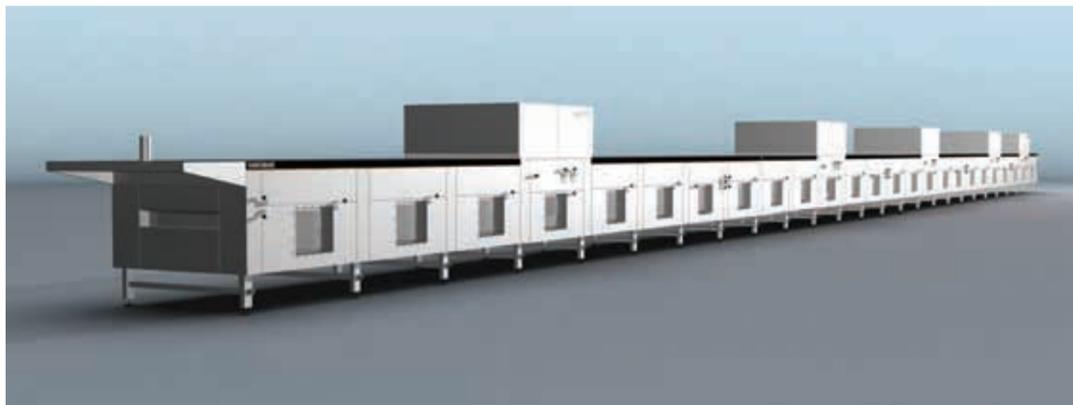
Biscuits spéciaux

Pour les opérations de finition, Werner & Pfleiderer peut vous proposer des systèmes de haute qualité conçus sur la base de notre longue expérience et en étroite collaboration avec nos clients

Le four

Werner & Pfleiderer propose une gamme tendue de différents systèmes de chauffage pour les fours à tunnel (en option avec bande en acier ou bande grillagée) avec une largeur de bande de 800, 1000, 1200, 1400 et 1600 mm:

- Système de chauffage indirect ZYCLOTERM, avec chauffage au fuel ou à gaz
- Chauffage direct, électrique ou au gaz
- Système à buses à chauffage indirect (circulation d'air dans la chambre de cuisson), au fuel ou au gaz.
- Combinaison: chauffage au gaz direct et ZYCLOTERM; système à buses à chauffage indirect et système ZYCLOTERM.



Rares sont les biscuits secs,

pour lesquels nous ne sommes pas à même de proposer la ligne adaptée. Adressez-vous à WPIB pour concevoir votre ligne idéale de fabrication de biscuits.



*Votre idée – notre technique.
C'est parfait.*

Lignes à biscuits sablés



WP WERNER & PFLEIDERER
INDUSTRIELLE BACKTECHNIK
HORSTMANNGROUP

Werner & Pfleiderer
Industrielle Backtechnik GmbH
Frankfurter Straße 17
71732 Tamm

T: +49 (0) 7141/2 02-0
F: +49 (0) 7141/2 02-111
E: info@wpib.de
I: www.wpib.de

03 030 / 1-f 04/05

Nous nous réservons à tout moment le droit de procéder à des modifications techniques.

Ce texte imprimé ainsi que tous les articles et schémas qu'il contient sont soumis aux droits d'auteur. Toute utilisation dépassant les limites du droit d'auteur faite sans autorisation écrite préalable de l'éditeur est interdite et donnera lieu à des sanctions. Ceci s'applique en particulier à toute reproduction, traduction, microfilms ainsi qu'à l'enregistrement et au traitement par des moyens électroniques.

WP WERNER & PFLEIDERER
INDUSTRIELLE BACKTECHNIK

Ce dépliant montre les plus importantes stations d'une ligne complète de production des biscuits sablés.

Les lignes complètes et les éléments de biscuiterie industrielle WPIB travaillent aujourd'hui dans de nombreux pays du monde, et ceci à la plus grande satisfaction de ses clients. Ceux-ci profitent d'un savoir-faire technologique résultant d'une tradition WPIB datant de plusieurs décennies, à savoir:

- Echanges d'idées avec nos clients dans le monde entier;
- Contacts étroits avec des capacités scientifiques;
- Séries d'essais sur notre station pilote;
- Echange d'expériences intense entre les différents départements technologiques.

WPIB dispose du savoir-faire nécessaire à la résolution de chaque problème individuel.



2 L'emmouleuse est continuellement alimentée en pâte par le pré-laminoir BVF.



4 Les cylindres de moulage peuvent être conçus pour n'importe quelle forme de biscuit.



7 Les articles moulés en route vers la sélection d'entrée du four.



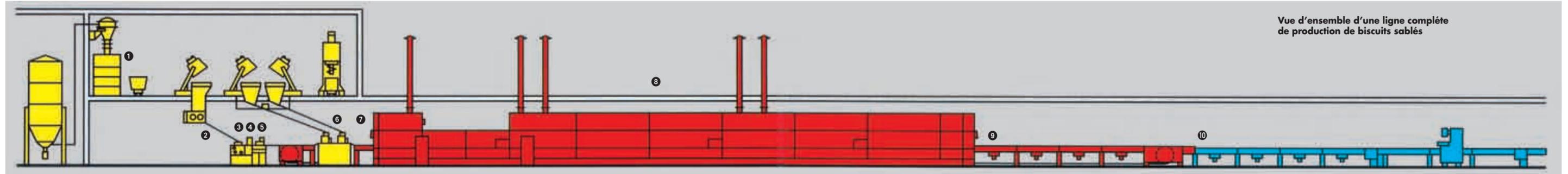
8 Le four à convection VARIOBAKE à haute performance atteint des courtes durées de cuisson tout en garantissant une qualité optimale des produits grâce à son système de circulation d'air.



Lignes à biscuits sablés

Lignes à biscuits sablés

Lignes à biscuits sablés



1 Les pétrins à deux arbres à haut rendement produisent une excellente qualité de pâte. Ils sont chargés automatiquement. Le déroulement des opérations est également entièrement automatique, assurant ainsi une qualité constante. Le bac contient entre 400 et 1200 kg de pâte, en fonction de la taille de la machine.



3 Emmouleuse avec tension et réglage de bande automatique. La plage de réglage étendue permet une adaptation optimale de la pâte et un moulage parfait des pâtons.



5 Les pièces moulées sont placées sur la bande de moulage présentant les dimensions et distances spécifiées.



6 Une dresseuse automatique à haute performance produit des biscuits dressés de formes les plus diverses. Un distributeur de confiture permet la fabrication d'autres variantes de biscuit.

9 Les biscuits dressés quittent le four à tunnel automatique SNN en version moderne basse.



10 Les biscuits bien frais et préparés sont convoyés par les tapis de refroidissement vers les unités d'emballage automatique.

