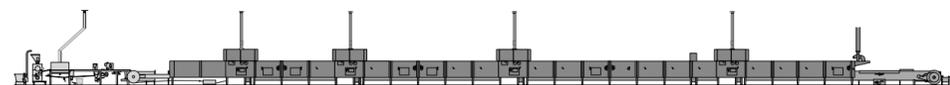


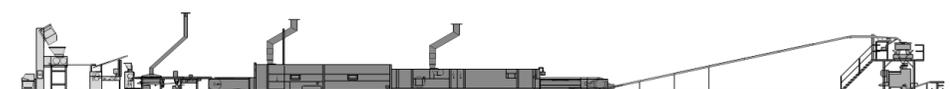


VARIANTEN VON LAUGENGEBÄCK-LINIEN

1 Beispiel für eine Sticks-Linie



2 Beispiel für eine kombinierte Linie mit Gebäckformmaschine und Stickpresse



3 Beispiel für eine Ausstech-Linie mit Laminator



1 Sticks-Linie

Hier wird der Teig zu klassischen, gefüllten oder gedrehten Sticks ausgepresst und durchläuft auf einem Gitterband das temperierte Laugenbad. Auf Länge eingekerbt oder geschnitten und mit Salz, alternativ mit Saaten oder Gewürzen bestreut, erreichen die Teigstränge das Netzband des Ofens. Die optimal gebackenen Sticks können nach kurzer Kühlzeit verpackt werden.

2 Kombinierte Linie für Sticks und Brezeln

Auf dieser Linie kann das komplette Produktspektrum von Brezeln, Sticks und allen anderen Arten von Laugengebäckartikeln erzeugt werden. Aufeinander abgestimmte WP-Spezialaggregate wie Stickpresse und Gebäckformmaschine sowie die bewährten WP-Ofensysteme garantieren eine funktionssichere Produktion.

3 Ausstech-Linie mit Laminator

Die Stärken der Linie sind Spezialitäten wie z.B. große Brezeln. Laminiert und auf die erforderliche Dicke gewalzt, gelangt das endlose Teigband in die Ausstechvorrichtung. Die exakt ausgestochenen Produkte durchlaufen wahlweise einen über dem Ofen angeordneten Gärkanal. Belaugt und mit Salz bestreut erreichen die hochwertigen Spezialitäten das Netzband des Ofens.

Alle drei Linien sind vielseitig einsetzbar, so auch für ungelagerte Produkte wie Cracker, Hart- und Weichkekse und süß gefülltes Trendgebäck.

Anlagenkompetenz im Fokus

Öfen

Öfen von Werner & Pfeleiderer stehen weltweit für modernste Industrielle Backtechnologie und sind außerordentlich vielseitig einsetzbar. Profitieren Sie von über 125-jähriger Erfahrung.

Hightech-Steuerung

Unsere Anlagen-Steuerungen sind konsequent bedienerfreundlich, Hard- und Software garantieren zuverlässige, stabile Systeme. Kompromisslos auf den Kundennutzen ausgerichtet, eröffnen sie neue Dimensionen in der Produktion.

VERTRIEB

WERNER & PFLEIDERER
Industrielle Backtechnik GmbH
Frankfurter Straße 17
71732 Tamm
Germany
Fon + 49 (0) 7141-202-0
Fax + 49 (0) 7141-202-111
info@wpib.de
www.wpib.de

WP BAKERYGROUP

WP Werner & Pfeleiderer
Bakery Technologies

WP Werner & Pfeleiderer
Industrial Bakery Technologies

WP Werner & Pfeleiderer
Bakery Cooling

WP Werner & Pfeleiderer
Instore Baking

WP Werner & Pfeleiderer
Service

WP Haton

WP Kemper

WP Winkler

WP ProFit2

WP Backnet

Wir verfügen über weitere Niederlassungen in Frankreich, Italien, Belgien, Österreich, Russland und den USA.

Vertretungen mit Service-Stationen finden sich darüber hinaus in allen Regionen der Welt.

ANLAGEN

FÜR DIE HERSTELLUNG VON LAUGENGEBÄCK- ARTIKEL



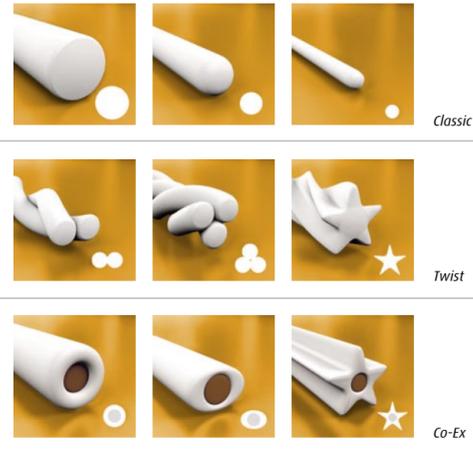
ANC-P-06-06

STICKS-LINIE

Hohe Wirtschaftlichkeit mit minimalen Umrüstzeiten

Die Stickschneidemaschine SP zeichnet sich durch absolute Flexibilität aus. Ob klassische, gefüllte oder gedrehte Sticks – durch schnell wechselbare Düsenbalken wird die Umrüstzeit auf andere Produkte auf ein Minimum reduziert.

Die Exzenter-Schneidmaschine vor dem Ofen kann die Produkte exakt auf Längen von 50 bis 150 mm schneiden. Zur Produktveredelung werden unterschiedlichste Aggregate, wie z.B. Streuer für Salz, Sesam oder Käse eingesetzt.



Classic

Twist

Co-Ex

Inspirierende Vielfalt

Klassische Sticks

Mit der Stickschneidemaschine SP ist nahezu jede Produktform möglich. Unterschiedliche Formen und Durchmesser werden durch entsprechende Düsengeometrien erreicht. Das zusätzliche Twist-Aggregat ermöglicht ein Verdrehen des Produkts um die eigene Achse oder das Verflechten von zwei oder drei Teigsträngen.

Gefüllte Sticks

Der Trend im Laugengebäckbereich: Über spezielle Düsengeometrien werden hohle Teigstränge erzeugt und gleichzeitig mit pumpbaren Massen gefüllt.



Stickschneidemaschine mit Füllgerät



KOMBINIERTE LINIE

Absolut variabel

Die kombinierte Linie deckt das komplette Spektrum der Laugengebäck-Herstellung ab. Für die Produktveredelung können verschiedenste Streuaggregate wie Walzen-, Vibrations- oder Käsesstreuer eingesetzt werden. Gute Zugänglichkeit, hygienisches Design und leichte Reinigung entsprechen höchsten Produktionsanforderungen. Laugenbäder wahlweise mit Gas-, Dampf- oder elektrischer Heizung lieferbar.



Laugenbad mit Streuer und Schneidemaschine



Gebäckformmaschine GH

Kostenersparnis durch abfallloses Ausformen mit der GH

Die Gebäckformmaschine ist das zentrale Aggregat der Anlage. Sie gewährleistet das abfalllose Ausformen aller Gebäckformteige und lässt sich durch entsprechende Einstellmöglichkeiten an unterschiedlichste Teigrezepte anpassen. Einfaches Wechseln der Ausformwalzen ermöglicht eine schnelle Umstellung auf andere Produktsortimente. Die Gebäckformmaschine kann mit Einzelantrieben für Gummi-, Gebäckform- und Speisewalze ausgerüstet werden. Automatische Messerverstellung und Druckanzeige sind optional erhältlich.



AUSSTECH-LINIE

WP-Tradition: Die robuste Bauweise

WP Ausstech-Linien sind prädestiniert für die Herstellung von Cocktail- und Brezelgebäck und hochwertigen Spezialitäten, wie große Brezeln. Die Ausstech-Linie zeichnet sich wie alle WP-Linien durch robuste Bauweise und leichte Zugänglichkeit aus. Wartungsfreundliches und hygienegerechtes Design gewährleistet zudem sicheren Betrieb und Reinigung.



Teigbandführung Laminator



Große Produkte sind machbar

Produktformendes Aggregat ist die Ausstechmaschine. In drei Ausführungen lieferbar verfügt sie für große Produkte über eine einzigartige Flexibilität: Produktabhängig sind Walzen mit Durchmessern 205 mm (Standard) bis 260 mm lieferbar und integrierbar. Entsprechend der Teigart erfolgt die Teigzuführung als Teigband von einem Laminator, einem Vierwalzwerk, einem Bandformer oder einem Bandvorformer. Speziell für die Aufgabe kleiner Teigstücke auf das Ofenband ist die Ofenübergabe tangential ausgelegt.

WP Laminator – neu konzipiert

Technisch von Grund auf überarbeitet, bietet der neue WP Laminator eine Vielzahl an Variationsmöglichkeiten und ist mit den Prozessen Falten und Schichten für nahezu jedes Produkt einsetzbar. Mit modularer Bauweise und Servoantriebstechnik ist er ein leistungsfähiges und flexibles Aggregat für die wirtschaftliche Produktion.



Laminator LU 800 E