

think process!



Werner & Pfleiderer
Bakery Technologies



MULTIROLL

Die modulare Kleingebäckanlage
für individuelle Produktvielfalt und breiten Leistungsbereich



BAKERYGROUP

3 KLEINGEBÄCKAUFARBEITUNG

Beinahe unendliche Produktvielfalt bietet das modulare MULTIROLL-System mit einer Vielzahl an Modulen und Wechselmodulen zur Ausformung und Veredelung der Teiglinge.

MODUL: MULTIROLL-LANGROLLER

Kombinierter Langroller mit wählbarem Oberbandlangroller oder Druckbrettlangroller mit wechselbaren Druckbrettern für:



Flachgedrückte Produkte



Langgerollte Produkte



Gewickelte Produkte

Gewichtsbereich: 30 - 150 g
mit Vorlangroller auf Anfrage 250 g und mehr
Produktlänge: bis zu 300 mm

MODUL: STÜPFLEINHEIT

Gestüpfelte Brötchen in bester Handwerksqualität in unendlicher Vielfalt. Der Revolverstanzkopf für Stüpfelwerkzeuge bis max. 4 Werkzeugreihen. Durch Wechselleisten sind die Möglichkeiten der Stüpfelbilder individuell erweiterbar.



Rundes, gestüpfeltes Kleingebäck

Gewichtsbereich: 30 - 75 g



Langgerolltes, gestüpfeltes Kleingebäck

Gewichtsbereich: 30 - 75 g | andere Gewichte
produktabhängig auf Anfrage



Glattes, rundes Kleingebäck

Über Vorgärschrank oder in der Direktabsetzung

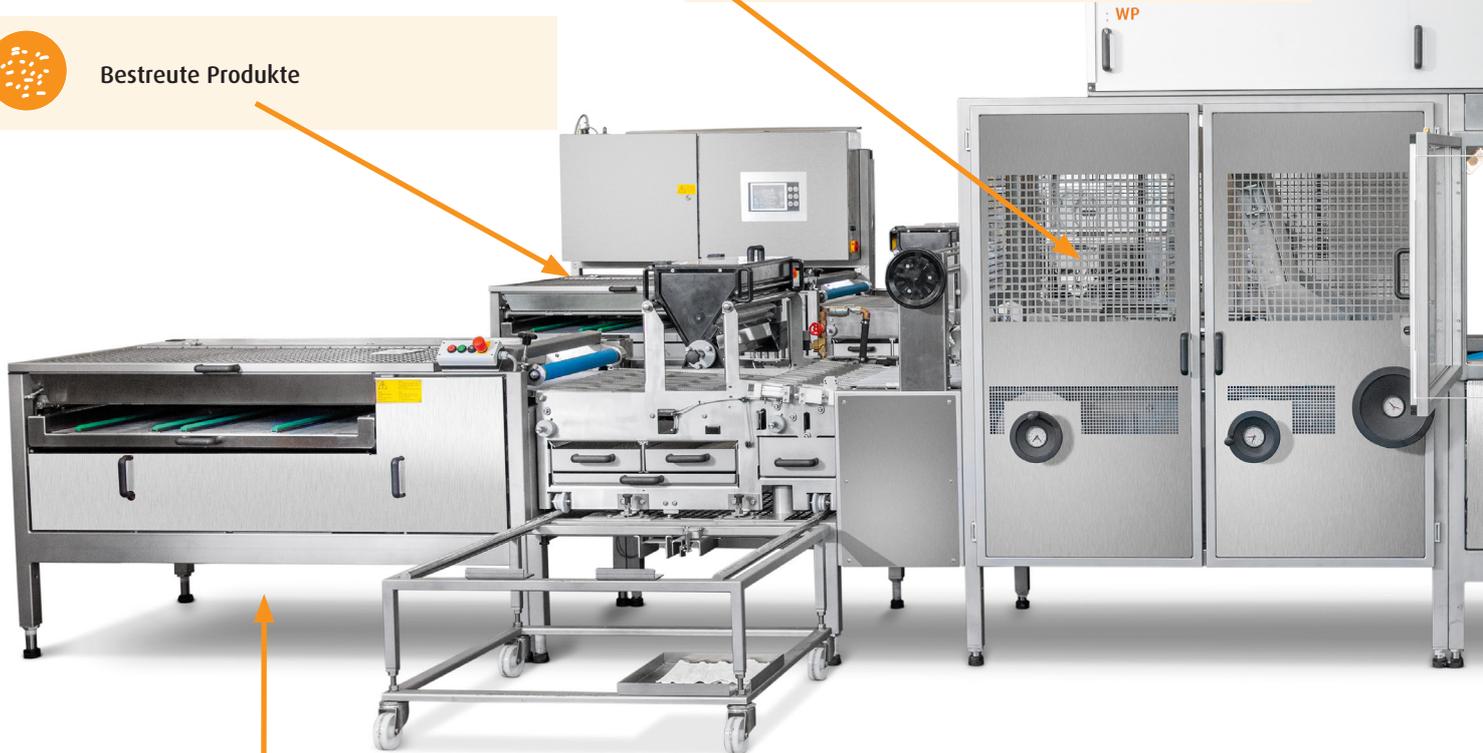
Gewichtsbereich: 30 - 150 g

MODUL: BEFEUCHTUNG UND BESTREUUNG

Mit Fontaine- oder Sprühsystem für:



Bestreute Produkte



4 ABLEGEN

Viele Möglichkeiten der Ablegung stehen aus unserem Baukastensystem zur Verfügung:

- Manuelle Abnahme über Schublade
- Automatisierter Weitertransport

2 VORGARE

Aus dem MULTIROLL-System wird der richtige Vorgärschrank individuell nach den Kriterien ausgewählt:

- Vorgarzeit
- Leistung
- Arbeitsbreite

1 TEILEN UND WIRKEN

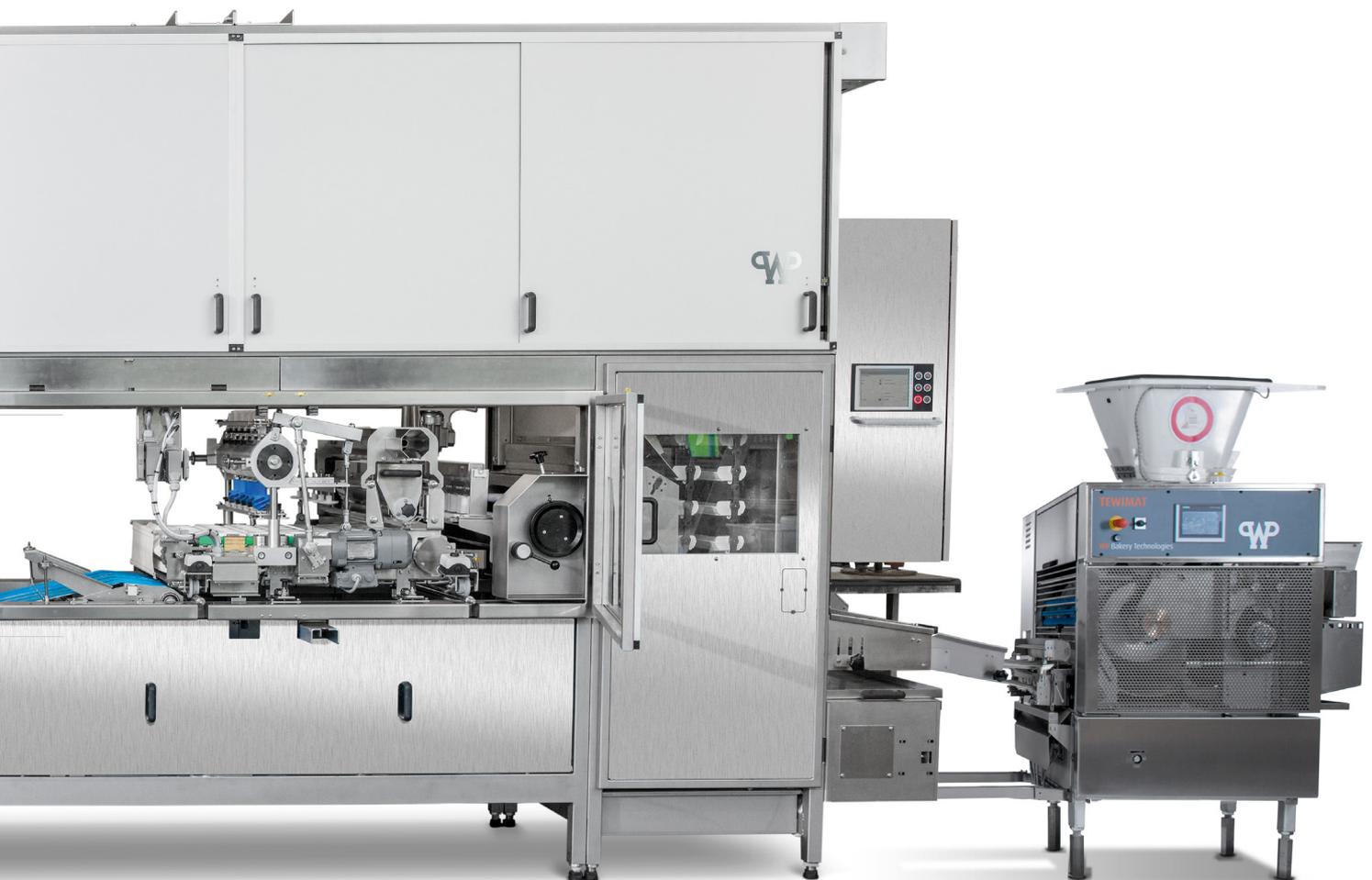
Die bewährten WP Teigteil- und Rundwirker stehen in diversen Leistungs-klassen, unterschiedlichen Gewichtsbereichen und Reihenzahlen zur Wahl:

MULTIMATIC-BAUREIHE

Je nach Maschinentyp und -konfiguration

Gewichtsbereich: 24 - 600 g

Leistung: 400 - 1.600 St/h/pro Reihe



think process!



GESTÜPFELTES KLEINGEBÄCK

Modul	Stüpfelmodule
Gewichtsbereich	30 - 75 g andere Gewichte produktabhängig auf Anfrage
Eigenschaften	Eine Vielzahl an Stüpfelmodulen steht im MULTIROLL-Baukasten zu Verfügung. Ausgeführt als Wechselmodul oder fest in der Anlage verbaut, mit Revolverstanzkopf für raschen Produktwechsel oder als Wechselleistenmodul; auf Basis Ihres individuell gewünschten Produktsortiments wird von uns das passende Modul vorgeschlagen. Eine Vielzahl an Standardstüpfelbildern steht zur Wahl und auch individuelle Stüpfelbilder können umgesetzt werden.

Rundgewirktes, gestüpfeltes Kleingebäck

		
Kaiserbrötchen	Sternbrötchen	Knopfbrötchen
		
Feierabendbrötchen	Fußball	Glatte Runde
		
Dinkelsbühler Kringle	Kärntner Semmel	Drucksemmel

Rundgewirktes, langgerolltes, gestüpfeltes Kleingebäck

		
Housky	Steirische Langesemmel	Marraqueta

FLACHGEDRÜCKTE PRODUKTE

LANGGEROLLTE PRODUKTE

GEWICKELTE PRODUKTE

Modul	Multiroll-Langroller
Gewichtsbereich	30 - 150 g
Eigenschaften	Kombinierter Langroller mit wählbarem Oberbandlandroller oder Druckbrettlangroller mit wechselbaren Druckbrettern

BESTREUTE PRODUKTE

Modul	Befeuchtung und Bestreuung
Eigenschaften	mit Fontaine- oder Strühsystem

WERNER & PFLEIDERER LEBENSMITTELTECHNIK GMBH

von-Raumer-Str. 8-18 // D-91550 Dinkelsbühl // Fon +49 9851-905-0 // Fax +49 9851-9058-342 // info@wp-l.de // www.wp-l.de // www.wpbakerygroup.com