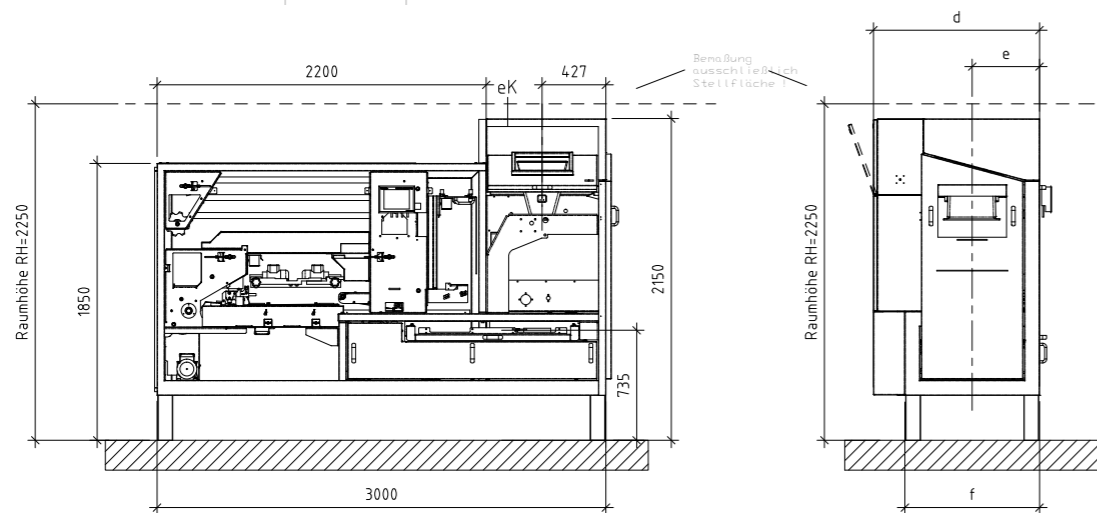


MINIROLL

Données techniques		À 3 rangées	À 4 rangées	À 5 rangées (Option)
Dimensions (L x l x H) (Les pièces de l'habillage peuvent dépasser les dimensions de base de 100 mm)	mm	3 000 x 1 110 x 2 150		
Hauteur sous plafond requise	mm	2 200		
Rendement horaire	unités / h	1 800	2 400	3 000
Rendement pour produits sans fermentation	unités / h	4 500	6 000	7 500
Temps de pré-fermentation	min.	6		
Plage de poids		35 à 90 g (35 à 150 g en option)		
Plage de poids pour unités doubles (par bande bypass et double remplissage)		de 2 x 55 g jusqu'à 2 x 90 g		
Plage de poids via bande bypass		35 à 90 g (35 à 150 g en option)		
Dimensions du support de pâtons en fermentation	mm	400 x 600 // 580 x 780 // 580 x 980		
Puissance connectée		4,5 kW / 3 x 400 V		



WERNER & PFLEIDERER LEBENSMITTELTECHNIK GMBH

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



MINIROLL

La ligne à petits pains compacte au rendement élevé sur une surface minime

MINIROLL



WP CleanTec

- Concept d'hygiène WP



WP SmartControl

- Facilité d'utilisation



WP GreenEnergy

- Fonctionnement éco-énergétique de l'installation



WP BakingQuality

- Travail de la pâte en douceur, spécifique au produit



LIGNE À PETITS PAINS COMPACTE AVEC BOULEUSE À TAMBOUR INTÉGRÉE POUR LA PRODUCTION DE
 - PETITS PAINS ALLONGÉS
 - BOULES LISSES
 - PAINS À HAMBURGER
 - PETITS PAINS CYLINDRIQUES
 - PETITS PAINS DOUBLES
DANS UNE PLAGE DE POIDS DE 35 À 90 G (35 À 150 G EN OPTION)

ÉQUIPEMENT

- Ligne à 4 rangées d'une largeur de travail de 600 mm
- Bouleuse à tambour intégrée avec tiroir rotatif
- Tambours à chambre interchangeables (1 tambour à chambre au choix)
- Réglage manuel de la pression
- Bande de façonnage réglable
- Allongeuse avec 1 planche de pression
- Temps de pré-fermentation de 6 min.
- Séchage par suspension
- Chaîne suspendue sans entretien, avec tendeur automatique
- Correction du climat
- Dispositif de réception variable pour support de pâtons en fermentation dans les 3 tailles Euro 400 x 600 / 580 x 780 / 580 x 980
- Poste de pasteurisation intensive

OPTIONS

- Diviseuse à 5 rangées
- Cylindre presseur sur bande écartante
- Cylindre presseur en amont de l'allongeuse
- Volets de pliage
- Bande supérieure à entraînement
- Planche de pression continue
- Planche de pression double, triple, quadruple
- Bande bypass (pour produits sans fermentation)
- Sur roulettes pour déplacer l'installation latéralement
- Élévation des pieds de 50 ou 100 mm

AVANTAGE

- Petits pains de parfaite qualité artisanale
- Bouleuse à tambour intégrée, dotée du principe éprouvé de division de la pâte de la Multimatic
- Faible encombrement grâce à une conception compacte
- Variété des produits grâce aux éléments suivants
 - Planches de pression interchangeables
 - Bande supérieure à entraînement
- Commande WP NAVIGO II PROFI-CONTROL
 - Utilisation simple
 - Qualité reproductible
- Bande bypass (pour produits sans fermentation) pour le travail direct de la pâte sans armoire de pré-fermentation
- Utilisation de supports pour pâtons en fermentation usuels grâce au dispositif de réception à programmation variable
- Sécurité de l'hygiène grâce aux éléments suivants
 - Poste de pasteurisation intensive
 - Version en acier inoxydable
 - Possibilité de démontage de toutes les pièces guidant la pâte pour le nettoyage

