

think process!



MULTIMATIC S

La diviseuse-bouleuse ultra robuste. Grande précision au niveau du poids et traitement en douceur de la pâte

CARACTÉRISTIQUES EN BREF MULTIMATIC S



Détails techniques		Multimatic MUS	Multimatic MUS-G	Multimatic MUS-GR
Dimensions (L x l x H) sans bande écartante (Bord supérieur de la trémie)	mm	1 360 x 1 250 x 1 860		
Hauteur d'entrée de la pâte		1 850		
Puissance connectée	kVa	2,3		

Zones de division				
Piston de mesure - Ø 50 mm (standard)		35 à 85 g (sur demande jusqu'à 95 g)	-	-
Piston de mesure - Ø 40 mm		25 à 65 g	-	-
Piston de mesure - Ø 44 mm		30 à 75 g	-	-
Piston de mesure - Ø 55 mm		-	55 à 150 g	-
Double piston de mesure - Ø 36 / 55 mm		-	25 à 52 g / 55 à 150 g	-
Double piston de mesure - Ø 40 / 55 mm		-	25 à 65 g / 55 à 150 g	-
Piston rectangulaire 51 x 50 mm		-	-	80 à 150 g
Piston rectangulaire 51 x 65 mm		-	-	150 à 200 g
Double piston rectangulaire 51 x 50 x 44 mm		-	-	35 à 80 g
Plage de performance maxi par rangée, en fonction du poids	unités / h	628 - 2 000	628 - 2 000	1 700 (150 à 200 g)

AVANTAGE

- Traitement en douceur de la pâte et grande précision au niveau du poids
- Grande plage de poids
- Pâtons d'excellente qualité artisanale

ÉQUIPEMENT

- À 4, 5 ou 6 rangées
- Bande écartante de 900 mm de long
- Pistons de mesure Ø 50 mm (pour MuS)
- Tambour de façonnage rainuré
- 1 tambour à chambre - au choix

OPTIONS

- Piston de mesure / Double piston de mesure pour différentes plages de poids
- Diverses longueurs de bandes écartantes
- Variété des tambours à chambre
- Verrouillage automatique des pistons
- Réglage automatique du poids
- Farineuse pivotante
- Adaptation électrique du groupe suivant

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