

think process!



Werner & Pfleiderer
Bakery Technologies



MULTIMATIC C

Mükemmel hamur kesme yuvarlama.
Tam Ağırlık, hamura karşı hassas ve özenli.

WP BAKERYGROUP

MULTIMATİK C KISA BİLGİLER

AVANTAJ

- Tam Ağırlık, hamura karşı hassas ve özenli.
- Büyük gramaj aralığı
- El yapım kalitesinde küçük hamur



Teknik detaylar	Multimatic MUC	Multimatic MUC-G
Boyutlar (U x G x Y) ayırma bandı hariç (üst kenar huni)	mm	1.360 x 1.250 x 1.860
Hamur doldurma yüksekliği	mm	1.860
Güç	kVa	2.3

Gramaj aralığı			
Piston - Ø 50 mm (Standart)		35 - 85 gr (soruşturma üzerine 95 gram'a kadar)	-
Piston - Ø 40 mm		25 - 65 gr	-
Piston - Ø 44 mm		30 - 75 gr	-
Piston - Ø 55 mm		-	55 - 150 gr
Çift piston - Ø 36 / 55 mm		-	25 - 52 gr / 55 - 150 gr
Çift piston - Ø 40 / 55 mm		-	25 - 65 gr / 55 - 150 gr
Kapasitesi maksimum, sıra başı ,ağırlığına bağlı	Adet /Saat	600 - 1.750	628 - 2.027

EKİPMAN

- 4-, 5- veya 6-sıralı
- Ayırma bant 900 mm uzunluk
- Piston Ø 50 mm (MuS)
- Yoğurma tamburu, yivalı
- 1 Hazne tamburu - tercihe göre
- Kademeli motor
- Senkron düğme

SEÇENEKLER

- Piston / çift piston (farklı gramaj aralığı için)
- Çeşitli ayırma bant uzunlukları
- Çok sayıda hazne tamburları
- Düzeltme istasyonu
- Açılabilir unlama (menteşeli)
- Diğer makinelere adaptasyon

WERNER & PFLEIDERER LEBENSMITTELTECHNIK GMBH

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