

## TEWIMAT

### TECHNISCHE DATEN

#### TEWIMAT L + S \*

max. Stundenleistung pro Reihe teigabhängig	in Stck	3.000	2.850	2.500	1.800	ca. 1.700	ca. 1.600
bei max. Gewicht pro Teigling teigabhängig	in g	100	125	160	200	250	300 nur Tewimat S

\* Leistungsangabe im kontinuierlichen Betrieb, nicht Start-Stop

		TEWIMAT L	TEWIMAT S
L x B x H *	in mm	1.300 / 1.240 / 1.850	1.300 / 1.000 / 1.850
Anschlusswert elektrisch	in kVA	4,5	5,5
Hauptantrieb	in KW	3,0	3,0
Wirkantrieb	in KW	1,5	1,5
Fassungsvermögen Teigtrichter	in kg	80	120
Reihen	Stck.	3 - 6	3 - 10
Gewichtsbereich bei Einstellung Doppelkolben **	in g	28 - 250	28 - 300

\* Länge ohne Spreizband (Gesamtlänge = L + Spreizbandlänge)

\*\* Gewichte abhängig von Kolbendurchmesser und Reihenzahl

#### 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



## TEWIMAT

Teilgenau. Teigschonend.  
Industrielle Quantität in handwerklicher Qualität.

# TEWIMAT

## WP CleanTec

- CleanTec Spreizband – Option
- Geteilte Abstreifbürste – Option
- Entnehmbare Bandantriebswalze – Option
- Ölfreier Teilprozess
- Alle teigführenden Teile weitgehend ohne Werkzeug ausbaubar
- Alle teigführenden Teile sind konsequent von der Antriebsmechanik getrennt
- Edelstahlverkleidung

## WP SmartControl

- Leichte Bedienbarkeit

## WP BakingQuality

- Schonende Teigteilung durch Saugteiler-technologie und variable Druckeinstellung
- Produktvielfalt durch innovatives Doppelkolbensystem

## NUTZEN

- Hohe Teilgenauigkeit durch Entgasungssystem
- Hohe Flexibilität durch
  - flexible Reihenzahl
  - flexible Gewichtseinstellung
  - flexibler Gewichtsbereich
  - flexible Leistungsanpassung
- Hydraulisch verstellbares Teilsystem
- Kostenreduzierte Produktion durch ölfreien Teilprozess



## AUSSTATTUNG

- Touch-Steuerung
- Messeinheit
- 1 Kammertrommel
- Spreizband 900 mm
- Verschiebbarer Mehlstreuer
- Pneumatische Wirkbandspannung

## OPTIONEN

- Doppelmesskolben für höhere Gewichtsvariabilität
- Spreizbänder in verschiedenen Längen
- Größerer Teigtrichter
- Gebläse für besonders kalte und oder weiche Teige
- Zusatzbeulung für weiche und klebrige Teige
- Geteilte Abstreifbürste
- Entnehmbare Bandantriebswalze – Option
- Abwurfwalze mit separatem Motor
- Spreizbandantrieb mit separatem Motor
- Zentralschmierung

