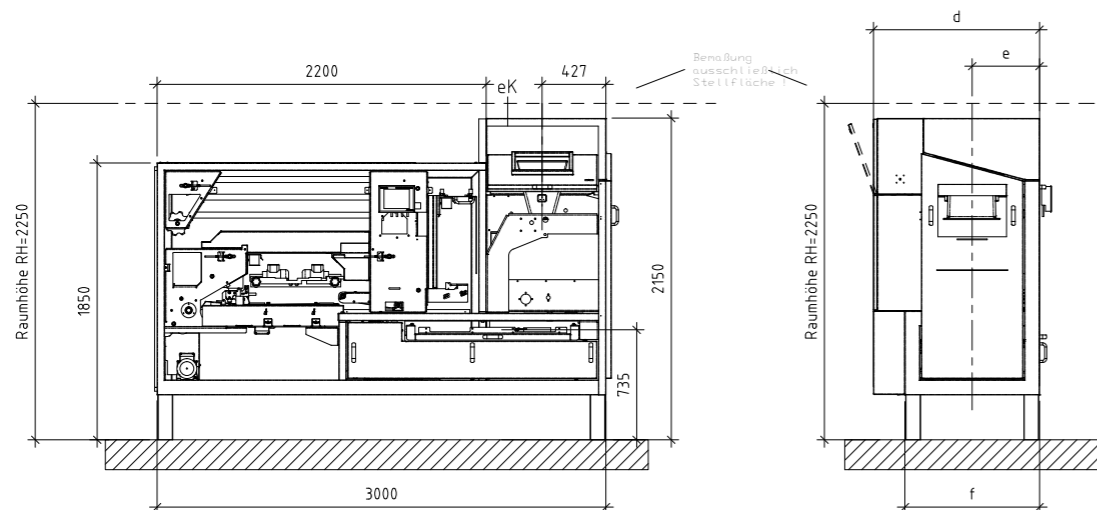


## MINIROLL

| Technische Daten   |           | 3-reihig                            | 4-reihig | 5-reihig (Option) |
|--|-----------|-------------------------------------|----------|-------------------|
| Abmessungen (L x B x H)<br>(Verkleidungsteile können<br>die Grundabmessung um 100 mm<br>übertagen) | mm        | 3.000 x 1.110 x 2.150               |          |                   |
| Erforderliche Raumhöhe   | mm        | 2.200                               |          |                   |
| Stundenleistung  | Stück / h | 1.800                               | 2.400    | 3.000             |
| Leistung im Grünbetrieb  | Stück / h | 4.500                               | 6.000    | 7.500             |
| Vorgärzeit   | Min.      | 6                                   |          |                   |
| Gewichtsbereich  |           | 35 - 90 g ( 35 - 150 g optional)    |          |                   |
| Gewichtsbereich Doppelstücke<br>(über Bypassband und<br>Doppelbelegung)                            |           | 2 x 55 g bis 2 x 90 g               |          |                   |
| Gewichtsbereich über<br>Bypassband   |           | 35 - 90 g ( 35 - 150 g optional)    |          |                   |
| Gärgutträgermaße   | mm        | 400 x 600 // 580 x 780 // 580 x 980 |          |                   |
| Anschlusswert  |           | 4,5 kW / 3 x 400 V                  |          |                   |



**WERNER & PFLEIDERER LEBENSMITTELTECHNIK GMBH**

von-Raumer-Str. 8-18 // D-91550 Dinkelsbühl // Fon +49 9851-905-0 // Fax +49 9851-905-8342 //  
info@wp-l.de // www.wp-l.de // www.wpbakerygroup.com



## MINIROLL

Die Kompakte Brötchenanlage mit  
hoher Leistung auf kleiner Fläche

# MINIROLL



## WP CleanTec

- WP Hygienekonzept



## WP SmartControl

- Leichte Bedienbarkeit



## WP GreenEnergy

- Energieeffizienter Anlagenbetrieb



## WP BakingQuality

- Teigschonende produkt-spezifische Aufarbeitung



**KOMPAKTE KLEINGEBÄCKANLAGE MIT INTEGRIERTEM TROMMELRUNDWIRKER FÜR DIE PRODUKTION VON**  
 - LANGGEROLLTEN BRÖTCHEN  
 - GLATTEN RUNDEN  
 - HAMBURGERN  
 - ZYLINDRISCHEN BRÖTCHEN  
 - DOPPELSTÜCKEN  
**IN EINEM GEWICHTSBEREICH VON 35 - 90 G (35 - 150 G OPTIONAL)**

## AUSSTATTUNG

- 4-reihige Anlage mit 600 mm Arbeitsbreite
- Integrierter Trommelrundwirker mit Drehschieber
- Auswechselbare Kammertrommel (1 Kammertrommel nach Wahl)
- Manuelle Druckverstellung
- Einstellbares Wirkband
- Langroller mit 1 Druckbrett
- Vorgärzeit 6 Min.
- Gehängetrocknung
- Wartungsfreie Gehängekette mit automatischer Spannung
- Klimakorrektur
- Variable Ablegevorrichtung für Gärgutträger der 3 Eurogrößen 400 x 600 / 580 x 780 / 580 x 980
- Intensive Entkeimungsstation

## OPTIONEN

- Teigteiler 5-reihig
- Drückwalze auf Spreizband
- Drückwalze vor Langroller
- Einschlagklappen
- Angetriebenes Oberband
- Druckbrett durchgehend
- Druckbrett 2-fach, 3-fach, 4-fach
- Bypassband (für Grünbetrieb)
- Auf Rollen zum seitlichen Verfahren der Anlage
- Fußerhöhung um 50 oder 100 mm

## NUTZEN

- Kleingebäck in perfekter Handwerksqualität
- Integrierter Trommelrundwirker mit bewährtem Teilprinzip der Multimatic
- Platzsparend durch kompakte Bauweise
- Produktvielfalt durch
  - auswechselbare Druckbretter
  - angetriebenes Oberband
- WP NAVIGO II PROFI-CONTROL Steuerung
  - einfache Bedienung
  - reproduzierbare Qualität
- Bypassband (Grünbetrieb) für direkte Aufarbeitung ohne Gärschrank
- Einsatz handelsüblicher Gärgutträger durch die variable programmgesteuerte Ablegevorrichtung
- Hygienesicherheit durch
  - intensive Entkeimungsstation
  - Edelstahlausführung
  - zur Reinigung alle teigführenden Teile ausbaubar

