

think process!



MULTIMATIC S

Der extra robuste Teigteil- und Rundwirker.
Gewichtsgenau und teigschonend.

MULTIMATIC S SHORTFACTS



Technische Details	Multimatic MUS	Multimatic MUS-G	Multimatic MUS-GR
Abmessungen (L x B x H) ohne Spreizband (Oberkante Trichter)	mm	1.360 x 1.250 x 1.860	
Teigeingabehöhe	mm	1.850	
Anschlusswert	kVa	2,3	

Teilbereiche				
Messkolben - Ø 50 mm (Standard)		35 - 85 g (auf Rückfrage bis 95 g)	-	-
Messkolben - Ø 40 mm		25 - 65 g	-	-
Messkolben - Ø 44 mm		30 - 75 g	-	-
Messkolben - Ø 55 mm		-	55 - 150 g	-
Doppelmesskolben - Ø 36 / 55 mm		-	25 - 52 g / 55 - 150 g	-
Doppelmesskolben - Ø 40 / 55 mm		-	25 - 65 g / 55 - 150 g	-
Rechteckkolben 51 x 50 mm		-	-	80 - 150 g
Rechteckkolben 51 x 65 mm		-	-	150 - 200 g
Doppel-Rechteckkolben 51 x 50 x 44 mm		-	-	35 - 80 g
Leistungsbereich max. pro Reihe, gewichtsabhängig	St. / h	628 - 2.000	628 - 2.000	1.700 (150 - 200g)

NUTZEN

- Teigschonend und gewichtsgenau
- Großer Gewichtsbereich
- Teiglinge in bester handwerklicher Qualität

AUSSTATTUNG

- 4-, 5- oder 6-reihig
- Spreizband 900 mm Länge
- Messkolben Ø 50 mm (bei MuS)
- Wirktrommel gerillt
- 1 Kammertrommel – nach Wahl

OPTIONEN

- Messkolben / Doppelmesskolben für unterschiedliche Gewichtsbereiche
- Diverse Spreizbandlängen
- Vielzahl an Kammertrommeln
- Automatische Kolbenverriegelung
- Automatische Gewichtsverstellung
- Mehlstreuer schwenkbar
- Elektranpassung Folgeaggregat

WERNER & PFLIEDERER 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