

think process!



Werner & Pfleiderer
Bakery Technologies



NOUVEAU
Option FF pour
le façonnage
sans farine

MULTIMATIC PRO

Diviseuse et bouleuse parfaite pour les entreprises artisanales.
Résultat de boulage parfait pour la meilleure qualité artisanale.
Travail de la pâte avec extrême douceur grâce au système diviseur sophistiqué.
Précision maximale du poids.

WP BAKERYGROUP

CARACTÉRISTIQUES EN BREF MULTIMATIC PRO

VERSION STANDARD	Types de machine				
	Diviseuse-façonneuse Multimatic PRO			Diviseuse-façonneuse Multimatic PRO - G	
	à 4 rangées	à 5 rangées	à 6 rangées	à 4 rangées	à 5 rangées
Références article internes	44009123	44009124	44009125	44009126	44009127
Trémie à pâte en plastique pliable en hygienic blue	45 kg	45 kg	55 kg	45 kg	55 kg
Hauteur d'entrée de la pâte : 1 900 mm ± 50 mm avec barre de sécurité	•	•	•	•	•
Pression hydraulique réglable manuellement de l'extérieur, contrôlée par manomètre (120 à 230 bar), (260 bar maxi pour pâtes fermes)	•	•	•	•	•
Farineuse escamotable et amovible pour farinage de la bande de façonnage	•	•	•	•	•
Réglage automatique du poids	•	•	•	•	•
Entraînement principal et de façonnage à régulation de fréquence	•	•	•	•	•
Moteur d'entraînement d'une puissance de 1,5 kW	•	•	•	•	•
Lit diviseur en matériau résistant à l'usure	•	•	•	•	•
Piston de mesure standard en hygienic blue	ø 50 mm	ø 50 mm	ø 50 mm	ø 55 mm	ø 55 mm
Verrouillage manuel de chaque piston individuel	•	•	•	•	•
1 tambour à chambre, selon la taille du piston de mesure sélectionné (Ø en mm) en hygienic blue	Segments en plastique	Segments en plastique	Segments en plastique	Matériau massif en plastique	Matériau massif en plastique
Couvercle de tambour à chambre avec fermeture rapide	•	•	•	•	•
Tambour de façonnage rainuré, avec bols en hygienic blue	•	•	•	•	•
Bande de façonnage avec surface en plastique/coton de couleur blanche	•	•	•	•	•
Arbre déverseur en plastique, naturel	•	•	•	•	•
Deux positions de nettoyage à démarrage automatique 1. Démontage, remplacement et nettoyage des pistons de mesure rectangulaires/ doubles rectangulaires 2. Démontage et nettoyage du piston d'alimentation	•	•	•	•	•
Piston d'alimentation démontable sans outil	•	•	•	•	•
Bande écartante de 900 mm en version à bande de feutre de couleur blanche	•	•	•	•	•
Division de la bande écartante en sortie réglable manuellement	•	•	•	•	•
Hauteur de sortie de la pâte (sortie directe en fonction de la hauteur d'entrée de la pâte)	820 mm ± 50 mm	820 mm ± 50 mm	820 mm ± 50 mm	790 mm ± 50 mm	790 mm ± 50 mm
Bloc de commande Siemens S7 à écran tactile	•	•	•	•	•
Interrupteur de synchronisation pour la coordination avec le groupe suivant	•	•	•	•	•
Revêtement extérieur en acier inoxydable	•	•	•	•	•
Garde au sol d'env. 230 mm	•	•	•	•	•
Version sécurité CE	•	•	•	•	•

PLAGES DE PERFORMANCE

600 à 2 000 unités par rangée (en fonction de la pâte et en coordination avec le groupe suivant)

PLAGES DE POIDS/CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Définition des plages de poids	Recette de base pour la pâte :	Les plages de poids mentionnées ci-dessous se réfèrent à des pâtes pour viennoiseries à la farine de blé de type 550, rendement en pâte de 155 et 15 minutes de fermentation avec les ingrédients suivants, calculées sur la base de la farine : levure 1,5 à 3,0 %, améliorant de panification 1,0 à 3,0 %, sel 1,8 à 2,0 %, graisse 0,0 à 2,0 %, teneur en seigle et graines < 10 %. (Des différences par rapport à la pâte standard peuvent influencer sur le poids à l'unité)
	Limitations :	lors du travail continu de pâtes présentant un rendement < 156 et à une température inférieure à 22 °C, il peut se produire des problèmes d'évacuation (écarts de poids). La machine doit être démarrée immédiatement après le remplissage de la trémie.

		Multimatic PRO			Multimatic PRO - G	
Nombre de rangées		4 rangées	5 rangées	6 rangées	4 rangées	5 rangées
Piston de mesure	ø 50 mm (standard)	35 à 85 g	35 à 85 g	35 à 75 g	-	-
	ø 44 mm	30 à 75 g	30 à 75 g	30 à 75 g	-	-
	ø 40 mm	25 à 65 g	25 à 65 g	25 à 65 g	-	-
	ø 55 mm (standard)	-	-	-	55 à 150 g	55 à 150 g
Double piston de mesure	ø 28/50 mm	24 à 38 g/ 35 à 85 g	24 à 38 g/ 35 à 85 g	24 à 38 g/ 35 à 75 g	-	-
	ø 36/50 mm	24 à 52 g/ 35 à 85 g	24 à 52 g/ 35 à 85 g	24 à 52 g/ 35 à 75 g	-	-
	ø 44/50 mm	30 à 75 g/ 35 à 85 g	30 à 75 g/ 35 à 85 g	30 à 75 g/ 35 à 75 g	-	-
	ø 28/55 mm	-	-	-	24 à 38 g/ 55 à 150 g	24 à 38 g/ 55 à 150 g
	ø 36/55 mm	-	-	-	24 à 52 g/ 55 à 150 g	24 à 52 g/ 55 à 150 g
	ø 44/55 mm	-	-	-	30 à 75 g/ 55 à 150 g	30 à 75 g/ 55 à 150 g
Piston de mesure / double piston de mesure avec fentes de dégazage	Cette version est recommandée pour les pâtes particulièrement fermes ou molles. La pression du piston de transport peut ainsi être abaissée, pour un traitement en douceur de la pâte et précision du poids. Selon la pâte, il peut y avoir des problèmes au démarrage.					

Autres plages de poids sur demande

Puissance raccordée :	Electricité :	3 x 400 V, 2,9 kW, 50 Hz
	Puissance connectée :	3,4 kVA
	Courant nominal :	9,3 A
	Fusible amont maxi :	16 A (sensible à tous les courants)
	Diff. tensions de raccordement possibles selon le pays d'installation	
Lieu d'installation :	Afin d'assurer le bon fonctionnement de l'installation, la température ambiante doit se situer entre 17 °C et 30 °C.	
Conditions liées à la garantie :	voir les CGV.	
Dimensions : sans bande écartante (Bord supérieur de la trémie)	Longueur	1 350 mm
	Largeur	1 230 mm
	Hauteur	1 900 mm ± 50 mm (hauteur des pieds réglable)
Poids de la machine net :	env. 900 kg	



NOUVEAU


**OPTION FF –
FAÇONNAGE SANS FARINAGE**

- Des pâtons parfaits sans farine, par exemple pour les pâtisseries à la saumure, les produits cuits à la graisse.
- Pas de consommation de farine pour le farinage
- Nettoyage facile, temps de nettoyage réduit
- Bénéfique pour l'air ambiant sans farine

MULTIMATIC PRO FF

	Segments en plastique		Matériau massif en plastique	
	<p>Tambours à chambre : 1 tambour à chambre, selon la taille du piston de mesure sélectionné (Ø en mm) inclus dans la version standard</p>	<p>1. 24 à 28 g 2. 28 à 32 g 3. 32 à 36 g 4. 34 à 38 g 5. 38 à 44 g 6. 44 à 50 g 7. 48 à 53 g 8. 52 à 58 g</p>	<p>9. 58 à 64 g 10. 65 à 72 g 11. 72 à 78 g 12. 75 à 85 g 13. 85 à 95 g* * Résultat de façonnage limité 14. 38 à 42 g (Tambour à chambre pour beignets)</p>	<p>1. 28 à 34 g 2. 34 à 40 g 3. 38 à 46 g 4. 46 à 52 g 5. 48 à 54 g 6. 52 à 58 g 7. 56 à 64 g 8. 64 à 74 g</p>

think process!

OPTIONS		Diviseuse-façonneuse Multimatic PRO			Diviseuse-façonneuse Multimatic PRO - G	
		à 4 rangées	à 5 rangées	à 6 rangées	à 4 rangées	à 5 rangées
Longueurs de bandes écartantes :	500 mm, uniquement avec machine autonome (écartement limité)					
	1 250 mm	•	•	•	•	•
	1 800 mm					
	900 mm (pour enfournement de doubles unités)					
Versión hygiène :	Bande écartante en version feutre en hygienic blue					
	Bande écartante en version plastique en hygienic blue	•	•	•	•	•
	Bande de façonnage en version plastique en hygienic blue					
Bande écartante et de façonnage en version plastique hygienic blue : en cas d'apparition de problèmes dus à de la pâte collante au cours du premier semestre, les bandes seront remplacées par des bandes de feutre. Le fabricant prend en charge les coûts associés.						
Modification de la position finale :	Dans le poste de retournement					
	Galet de pression au-dessus de la bande écartante dans Multimatic PRO / PROG	•	•	•	•	•
Réglage de la hauteur de la bande écartante :	Réglage manuel (conseillé à partir d'une longueur de bande écartante de 900 mm et pour de larges plages de poids de 24 à 85 g)					
	Réglage motorisé (conseillé à partir d'une longueur de bande écartante de 900 mm et pour de larges plages de poids de 24 à 85 g)	•	•	•	•	•
Tambour de façonnage :	Tambour de façonnage rainuré sans bols (conseillé pour les pâtes à beignet et bretzel) en hygienic-blue	•	•	•	•	•
Entraînement séparé de la bande écartante :	avec distance des pâtons réglable automatiquement dans la rangée (conseillé pour les poids faibles)	•	•	•	•	•
Versión FF « flour-free » (sans farine) (rendement en pâte de 158 maxi atteignable, sous réserve de tests)	 Ventilateur de chauffage interchangeable avec la farineuse	•	•	•	•	•
	Bande de façonnage supplémentaire perforée	•	•	•	•	•
	Lame d'air de la bande de façonnage sous le rouleau d'entraînement	•	•	•	•	•
	Lame d'air du tambour à chambre	•	•	•	•	•
Arbre déverseur :	Arbre déverseur à revêtement céramique					
	Arbre déverseur à revêtement céramique et à régulation de fréquence	•	•	•	•	•
	Arbre déverseur en plastique et à régulation de fréquence					
Trémie à pâte :	Trémie de pré-portionnement VP 200 en hygienic blue					
	Trémie de pré-portionnement VP 200 en hygienic blue en hygienic blue avec huilage de la trémie à pâte					
	Trémie supplémentaire de 110 à 120 kg en version plastique hygienic blue	•	•	•	•	•
	Trémie supplémentaire de 110 à 120 kg avec huilage de la trémie à pâte en version plastique hygienic blue					
Régulation de la pression :	régulation automatique de la pression hydraulique pour le piston d'alimentation principal, contrôlée par manomètre (120 à 230 bar)	•	•	•	•	•
Verrouillage automatique des pistons :	avec (impossible avec doubles pistons de mesure)	•	•	•	•	•
Adaptation électrique du groupe suivant :	Installation tiers	•	•	•	•	•
	Ancienne installation WP					
VERSIONS SPÉCIALES – sur demande						
ACCESSOIRES						
CADDY	Chariots de transport en acier inoxydable pour pistons de mesure et tambours à chambre					

think process!



WERNER & PFLEIDERER LEBENSMITTELTECHNIK GMBH

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