

*think process!*



# ROLLPROFI

Kompakte Schnittbrötchenanlage mit  
integriertem Trommelrundwirker MULTIMATIC C

# ROLLPROFI



## WP CLEANTEC

- Hygienekonzept



## WP GREENENERGY

- Energieeffizienter Anlagenbetrieb



## WP SMARTCONTROL

- Leichte Bedienbarkeit



## WP BAKINGQUALITY

- Teigschonende produktspezifische Aufarbeitung



**KOMPAKTE SCHNITTBRÖTCHENANLAGE MIT INTEGRIERTEM 4-REIHIGEN TROMMELRUNDWIRKER MULTIMATIC C FÜR DIE PRODUKTION VON**

☞ SCHNITTBRÖTCHEN

○ GLATTEN RUNDEN PRODUKTEN

☞ LANGGEROLLTEN BRÖTCHEN

∞ DOPPELSTÜCKEN

IN EINEM GEWICHTSBEREICH VON 24 - 85 g  
(ABHÄNGIG VON DER REIHENZAHL UND DER AUSFORMUNG DER PRODUKTE)



## NUTZEN

- Brötchen in perfekter Handwerksqualität
- Integrierter Trommelrundwirker mit bewährtem Teilprinzip der Multimatic
- Kompakte Bauweise – platzsparend
- Produktvielfalt durch
  - verstellbare Schneidestation
  - auswechselbare Druckbretter
- Variable Leistung für immer optimale Gär- und Entspannungszeit
- Einsatz handelsüblicher Gärgutträger durch die variable Ablegevorrichtung
- Siemens S 7 Touch-Screen-Steuerung
- Bestes Hygienekonzept
  - Edelstahlausführung
  - Intensive Entkeimung
  - Zur Reinigung entnehmbare Gehänge
  - automatisch anfahrbarer Reinigungsstellung des Trommelrundwirkers
  - Mehlstreuer schwenkbar und zur Reinigung herausnehmbar

## AUSSTATTUNG

- 4-reihige Anlage mit 600 mm Arbeitsbreite
- Integrierter Trommelrundwirker MULTIMATIC C mit Drehschieber
- Manuelle Druckverstellung
- Automatische Gewichtsverstellung
- Einstellbares Wirkband
- Auswechselbare Wirktrommel (1 Kammertrommel nach Wahl)
- 1 Druckbrett nach Wahl
- Pneumatisch angetriebene Schneidestation
- Vorgärzeit 12 Min.  
6 Min. vor der Langrollstation + 6 Min. zwischen Langroller und Schneidestation
- Abluftventilator zur Korrektur des Gärschrankklimas
- Gehängetrocknung
- Wartungsarme Gehängekette mit automatischer Spannung
- Schneidemaschine höheneinstellbar zur Herstellung der Längsschnitte
- Langroller mit Höheneinstellung für Druckbretter oder Oberband
- Variable Ablegevorrichtung für Gärgutträger der 3 Eurogrößen, 400 x 600 / 580 x 780 / 580 x 980
- Gärgutträgeraufnahme als Schublade
- Zur Reinigung des Trommelwarkers automatisch anfahrbare Reinigungsstellung
- Intensive Entkeimungsstation
- Bedienseite links
- Siemens S7-Touch-Screen-Steuerung

## OPTIONEN

- Klimatisierung
- Seitliches Austrageband in diversen Längen
- Zählereinrichtung für automatisierten Start der Stückzahlzählung
- Drückstation an Stelle der Schneidestation
- Ablage für 2 Druckbretter
- Ablegevorrichtung mit Schlusslagenveränderung
- Gärgutträgeraufnahme als Dielenpusher
- UV-Hochleistungs-Entkeimung
- Anlagenerhöhung um 50 oder 100 mm
- Anlage verfahrbar in unterschiedlichen Ausführungen
- Rammschutz an Bedien- und / oder Stirnseite
- Weitere Kammertrommeln, Messkolben und Doppelmesskolben für variable Gewichtsbereiche
- 5- und 6-reihiger Teiler
- Diverse Druckbretter für die Produktion von
  - Schnittbrötchen
  - Stangengebäck und Baguettebrötchen
  - Zylindrische Produkte
  - Glatte runde Produkte
  - Hot-Dog, u.ä.





# ROLLPROFI

## TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Stundenleistung, variabel – in Abhängigkeit von der Reihenzahl und der Ausformung der Produkte	Stück / h	4-reihig	5-reihig	6-reihig
		3.750	4.680	5.625
Abmessungen L x B x H (Verkleidungsteile können die Grundabmessung um 100 mm überragen)	mm	3.000 x 1.250 x 2.550		
Mit seitlichem Austrägeband	mm	3.000 x 1.400 x 2.550		
Mindestraumhöhe	mm	2.600		
Vorgärzeit	Min.	12 6 Min. vor der Langrollstation und 6 Min. zwischen Langroller und Schneidestation		
Gewichtsbereich	g	24 - 85		
Gärgutträgermaße	mm	400 x 600 580 x 780 580 x 980		
Abziehlänge	mm	1.000		
Anschlusswerte				
Elektrisch – ohne Klimatisierung	kW	4,5		
Elektrisch – mit Klimatisierung	kW	7,5		
Kaltwasseranschluss	"	1/2		
Wasserablauf	NW	40		
Druckluft	"	1/2 6 - 8 bar mind. 2 Normal m <sup>3</sup> / h - kondensatfrei		

**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