

think process!



MINIROLL

El sistema de panecillos compacto y de alto rendimiento en una superficie mínima

MINIROLL



WP CleanTec

- Diseño higiénico WP



WP SmartControl

- Fácil manejo



WP GreenEnergy

- Funcionamiento del sistema caracterizado por la eficiencia energética



WP BakingQuality

- Acabado del producto cuidadoso con la masa



SISTEMA DE PANECILLOS COMPACTO CON REDONDEADORA DE TAMBOR INTEGRADA PARA LA PRODUCCIÓN DE

- PANECILLOS MOLDEADOS LARGOS
- PANECILLOS LISOS
- PANECILLOS DE HAMBURGUESAS
- PANECILLOS CILÍNDRICOS
- PANECILLOS DOBLES

EN UN RANGO DE PESOS DE 35 A 85 G (35 A 150 G OPCIONAL)

EQUIPAMIENTO

- Sistema de 4 filas con una anchura de trabajo de 600 mm o 800 mm
- Redondeadora de tambor integrada MULTIMATIC con válvula rotativa
- Protección contra acceso mediante barrera fotoeléctrica
- Rango de división de 35 g a 85 g, pistón de medición de 50 mm
- Tambor de cámara intercambiable (un tambor de cámara de su elección)
- Ajuste de presión manual
- Ajuste de peso automático
- Cinta moldeadora ajustable
Moldeador largo con una placa de presión de su elección
- Soporte integrado para placa de presión o cinta superior
- Tiempo de prefermentación 6 min
- Secado de soportes
- Cadena de soporte sin mantenimiento con tensado automático
- Extractor de aire para la corrección del clima en la cámara de fermentación
- Estación de esterilización intensiva
- Dispositivo de depósito variable para bandejas de fermentación de los tamaños europeos 400 x 600 / 580 x 780 / 580 x 980
- Soporte integrado para máx. 3 tambores de cámara
- Puerta giratoria en la parte posterior del divisor de masa para un acceso sencillo
- Posición de limpieza automática

OPCIONES

- Divisor de masa de 5 o 6 filas
- Pistón de medición de 55 mm para pesos grandes hasta 150 g
- Pistón de medición doble para diferentes rangos de pesos
- Dispositivo de depósito con cambio de la posición final
- Protección contra golpes en el frontal y el lado de mando
- Aumento de la altura del sistema en 50, 100 o 150 mm
- Contador
- Sistema desplazable lateralmente
- Diferentes rodillos de presión
- Numerosas placas de presión para una gran variedad de productos
- Cinta de bypass para modo verde
- Cinta superior accionada
- Cinta de despliegue con accionamiento propio
- Cinta de despliegue para panecillos dobles

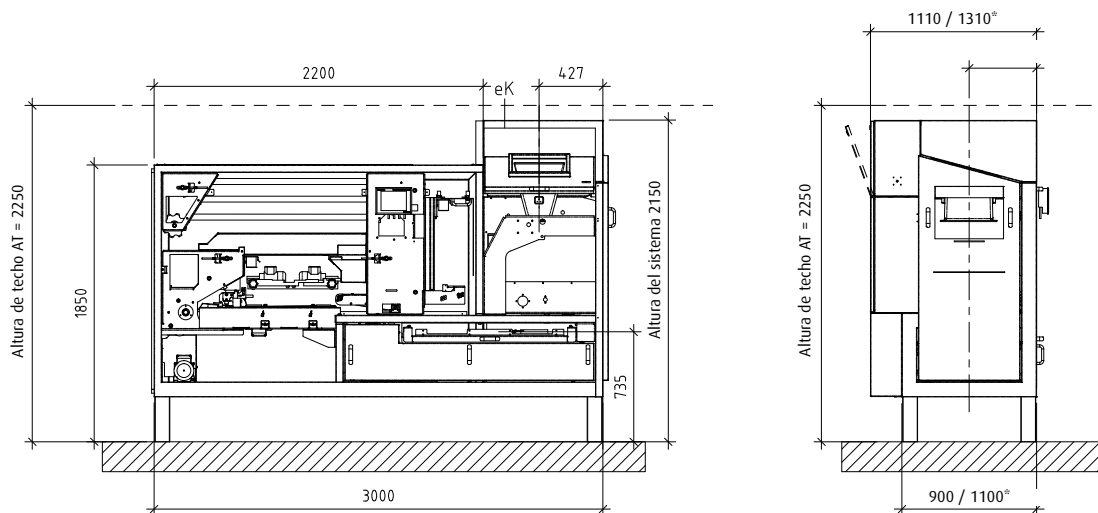
VENTAJAS

- Pastas en perfecta calidad artesanal
- Redondeadora de tambor integrada con el acreditado principio de división de la Multimatic
- Requiere poco espacio gracias a su construcción compacta
- Variedad de productos gracias a las siguientes características
 - gran rango de pesos del divisor de masa integrado
 - placas de presión intercambiables
 - cinta superior accionada
- Sistema de control Siemens S7
 - manejo sencillo
 - calidad reproducible
- Cinta de bypass (modo verde) para el procesamiento directo sin cámara de fermentación
- Uso de bandejas de fermentación convencionales gracias al dispositivo de depósito variable controlado por programa
- Seguridad higiénica gracias a las siguientes características
 - estación de esterilización intensiva
 - acabado de acero inoxidable
 - posibilidad de desmontar todas las piezas que conducen masa para la limpieza



MINIROLL

Datos técnicos		3 filas	4 filas	5 filas (opcional)	6 filas (opcional)
Dimensiones (L x An x Al) (es posible que los revestimientos aumenten en 100 mm las medidas básicas)	mm	Anchura de trabajo 600 mm – 3000 x 1110 x 2150			
		Anchura de trabajo 800 mm – 3000 x 1310 x 2150			
Altura de techo requerida	mm	2250			
Rendimiento por hora	uds./h	1800	2400	3000	3600
Rendimiento en modo verde sin prefermentación	uds./h	4500	6000	7500	9000
Tiempo de prefermentación	min	6			
Rango de pesos		35 a 90 g (35 a 150 g opcional)			
Rango de pesos panecillos dobles (con cinta de bypass y ocupación doble)		2 x 55 g hasta 2 x 90 g			
Rango de pesos mediante cinta de bypass		35 a 90 g (35 a 150 g opcional)			
Medidas de la bandeja de fermentación	mm	400 x 600 // 580 x 780 // 580 x 980			
Valor de conexión		4,5 kW / 3x 400 V			



WERNER & PFLEIDERER LEBENSMITTELTECHNIK GMBH

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