

think process!



TEWIMAT

Précision de division. Traitement en douceur de la pâte.
Quantité industrielle de qualité artisanale

think process!

TEWIMAT



WP CleanTec

- Bande écartante CleanTec – Option
- Brosse racleuse divisée – Option
- Tambour de commande à ruban amovible – Option
- Processus de division sans huile
- Possibilité de démonter toutes les pièces guidant la pâte en grande partie sans outil
- Toutes les pièces guidant la pâte sont logiquement séparées du mécanisme d'entraînement
- Habillage en acier inoxydable



WP SmartControl

- Facilité d'utilisation



WP BakingQuality

- Division de la pâte en douceur grâce à une technologie de division volumétrique et réglage variable de la pression
- Variété des produits grâce à un système innovant à double piston



DIVISEUSE-FAÇONNEUSE PERFORMANTE POUR LA FABRICATION DE PÂTONS RONDS AVEC UN RÉSULTAT DE FAÇONNAGE OPTIMAL ET UNE TRÈS GRANDE PRÉCISION DE DIVISION

AVANTAGE

- Grande précision de division grâce à un système de dégazage
- Grande flexibilité grâce aux éléments suivants
 - Nombre flexible de rangées
 - Réglage flexible du poids
 - Plage de poids flexible
 - Réglage flexible du rendement
- Système de division à réglage hydraulique
- Production à coûts réduits grâce à un processus de division sans huile

ÉQUIPEMENT

- Commande tactile
- Unité de mesure
- 1 tambour à chambre
- Bande écartante 900 mm
- Farineuse coulissante
- Tension pneumatique de la bande de façonnage

OPTIONS

- Double piston de mesure pour une plus grande variabilité du poids
- Bandes écartantes de différentes longueurs
- Trémie à pâte de plus grande taille
- Soufflante pour les pâtes particulièrement froides ou molles
- Huilage supplémentaire pour les pâtes molles et collantes
- Brosse racluse divisée
- Tambour de commande à ruban amovible – Option
- Rouleau déverseur à moteur séparé
- Entraînement des bandes écartantes à moteur séparé
- Graissage central



DONNÉES TECHNIQUES

TEWIMAT L + S *

Rendement horaire maxi par rangée en fonction de la pâte	en unités	3 000	2 850	2 500	1 800	env. 1 700	env. 1 600
Pour un poids maxi par pàton en fonction de la pâte	en g	100	125	160	200	250	300 uniquement Tewimat S

* Rendement indiqué en fonctionnement continu, pas de start-stop

		TEWIMAT L	TEWIMAT S
L x l x H *	en mm	1 300 / 1 240 / 1 850	1 300 / 1 000 / 1 850
Consommation électrique	en kVA	4,5	5,5
Entraînement principal	en kW	3,0	3,0
Entraînement de la façonneuse	en kW	1,5	1,5
Contenance du trémie à pâte	en kg	80	120
Rangées	unités	3 à 6	3 à 10
Plage de poids avec le réglage de double piston **	en g	28 à 250	28 à 300

* Longueur sans bande écartante (longueur totale = L + longueur de la bande écartante)

** Poids en fonction du diamètre de piston et du nombre de rangées

WERNER & PFLEIDERER LEBENSMITTELTECHNIK GMBH

von-Raumer-Str. 8-18 // D-91550 Dinkelsbühl // Allemagne // Tél. +49 9851-905-0 // Fax +49 9851-905-342 // info@wp-l.de // www.wp-l.de // www.wpbakerygroup.com