

*think process!*



# FORMPROFI

Kompakte Formgebäckanlage mit integriertem Trommelrundwirker MULTIMATIC C

**NEU:** Wachauer Brötchen

**NEU:** Direktabsetzung



# FORMPROFI im Detail

Perfekte Handwerksqualität mit kompakter Formgebäckanlage

- Teigschonend und teilgenau
- Flexibel
- Platzsparend
- Gebäckvielfalt
  - Gestüpfeltes Kleingebäck
  - Glattes rundes Kleingebäck
  - Doppelstückablage
  - Seitlicher Austrag für Brezeln, Stangengebäck, u.a.
  - **NEU:** Wachauer Brötchen
  - **NEU:** Direktabsetzung (Umgehung der Zwischengare) für Berliner, u.a.



Formgebäck



Seitenausrag



Teigschonend und teilgenau

**NEU**



Wachauer Brötchen



Glattes rundes Kleingebäck

**NEU**



Direktabsetzung (Umgehung der Zwischengare)



Doppelstückablage



Hygiene



Integrierte Kopfmachine MULTIMATIC C



Siemens S7 Steuerung

# INTEGRIERTE KOPFMASCHINE **MULTIMATIC C**



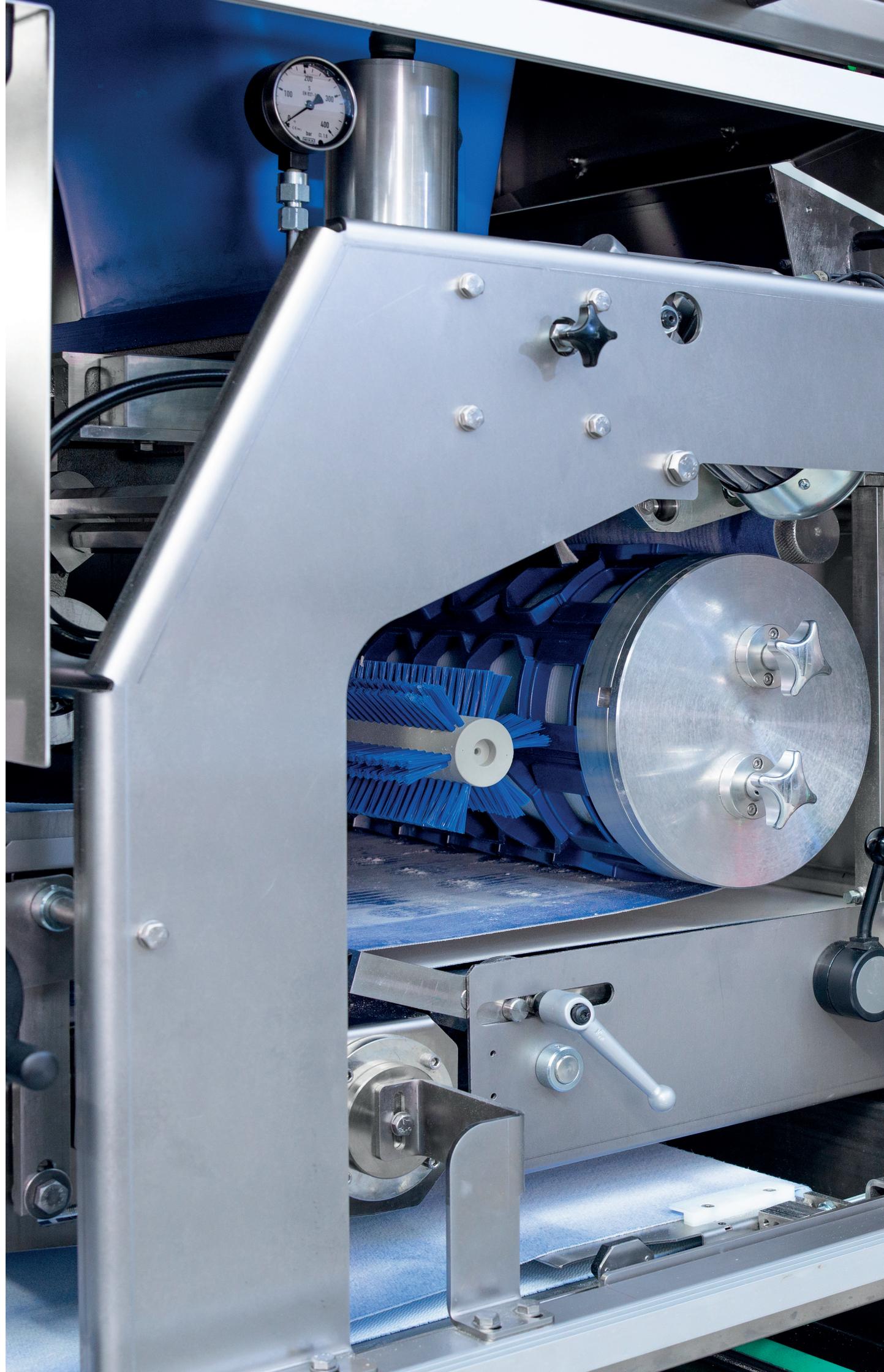
Ein schonender Teigteil- und Wirkprozess beeinflusst die Qualität Ihrer Endprodukte entscheidend. Deshalb wurde in die kompakte Formgebäckanlage **FORMPROFI** die gleichermaßen teigschonende wie flexible Kopfmaschine **MULTIMATIC C** integriert. Maßgeschneidert für Ihre Ansprüche:

## DIE VORTEILE DER **MULTIMATIC C**



### TEIGSCHONEND UND TEILGENAU

- **5-reihige Ausführung**
- **Großer Gewichtsbereich:** durch Doppelkolben-System
- **Gewichtsgenau**
- **Höchste Teigschonung:** durch schonendes Trommelwirkersystem, einstellbares Wirkband, variablen Pressdruck
- **Hygiene:** konsequente Trennung teigführender Teile von den Antriebsteilen
- **Leicht zu reinigen:** Teigteile einfach zugänglich und alle teigführenden Teile ausbaubar
- **Praxisgerechter Trichter:** 40 kg Fassungsvermögen
- **Lichtschrankentechnik:** einfache, sichere Bedienung der Anlage
- **Mehlstreuer:** wegschwenkbar und zur Reinigung entnehmbar
- **Einfacher Produktwechsel:** mit automatischer Gewichtsverstellung





## GROÙE PRODUKTVIELFALT!

Die **FORMPROFI** ist die optimale Kleingebäckanlage für glatte Runde, gestüpfelte und **neu** auch Wachauer Brötchen in bester Handwerksqualität in einem Gewichtsbereich von 25 bis 90 g\*.

Zusätzlich ist die **FORMPROFI** mit dem seitlichen Austrag ausgestattet. Teiglinge können zur Weiterverarbeitung zu Brezeln, Stangengebäck oder anderen Gebäcken nach einer Zwischengäre ausgegeben werden.

Ebenfalls **neu** ist die Direktabsetzung. Glatte runde Teiglinge können ohne Zwischengäre direkt abgesetzt werden.

 Kaiserbrötchen	 Sternbrötchen	 Knopfbrötchen
 Feierabendbrötchen	 Fußball	 Glatte Runde
 Dinkelsbühler Kringel	 Kärntner Semmel	 Doppelweck
<b>NEU</b>  Wachauer Brötchen	 Drucksemmel	<b>NEU</b>  Direktabsetzung z.B. Berliner

\* abhängig vom Produkt



SIEMENS

SIMATIC HMI

SELECTA KOMPAKT  
WP Bakery Technologies

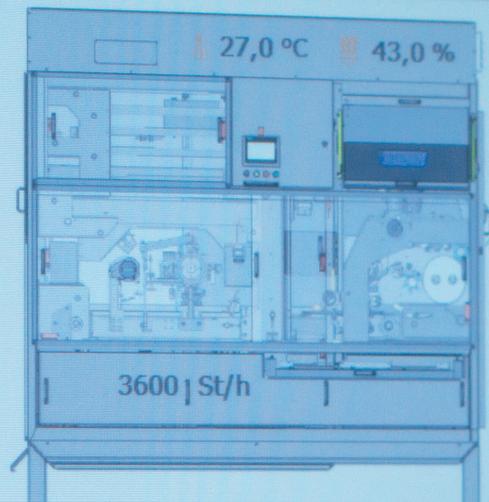
2

Wachauer 5sec.

08.10.2020 16:18:07

BM RWG

27,0 °C 43,0 %



3600 | St/h

208 Warning 8

CLEAN

START

STOP

WP

Warning

Tools

Settings

## SIEMENS S 7 STEUERUNG



### ALLES IM GRIFF!

Leicht zu bedienen, produktionssicher und ständig verfügbar – so wünscht man sich eine vollautomatische Steuerung.

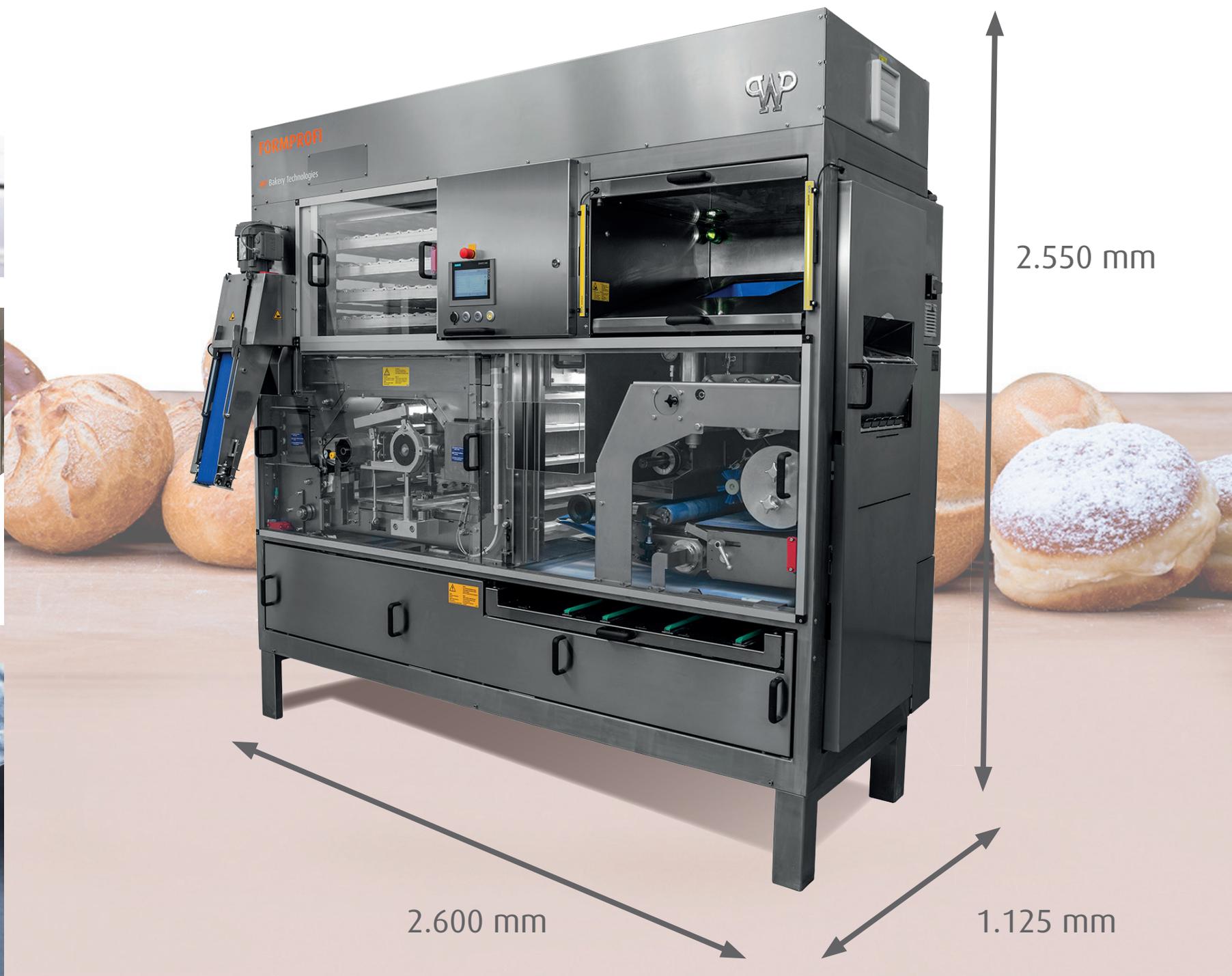
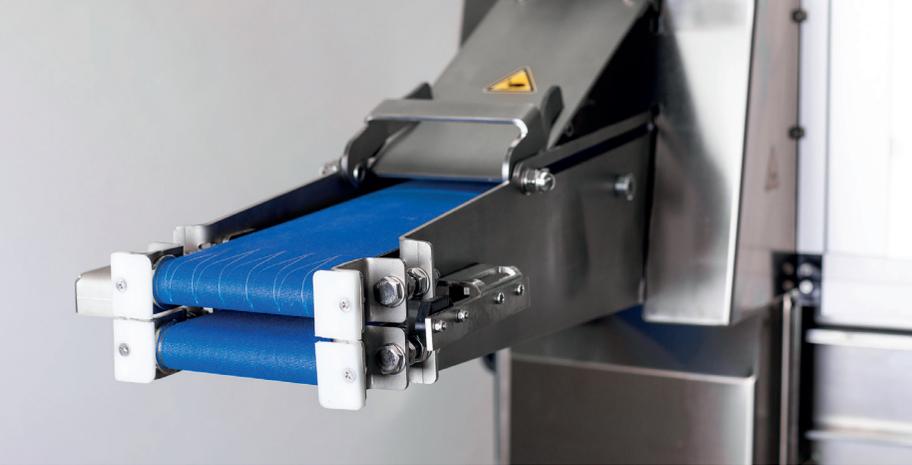
Die Steuerung der **FORMPROFI SIEMENS S 7** erfüllt diese Anforderungen bestens.

### IHRE VORTEILE:

- Großes Touch-Screen-Display
- Einfache und sichere Bedienbarkeit
- Reproduzierbare Qualität und hohe Produktionssicherheit
- Ablegevorrichtung frei programmierbar
- Max. 100 Produktprogramme hinterlegbar
- Vernetzung, leistungsfähige Ferndiagnose und Fernwartung möglich
- Datensicherung auf Flash Card bzw. USB-Stick
- Master-Regelung (kennwortgeschützt)

STOP

STA



## KOMPAKT, KOMPAKTER. **FORMPROFI!**

Die **FORMPROFI** ist mit 2,6 m Länge und 2,55 m Höhe äußerst kompakt und passt auch in kleine Backstuben.

Um den Platz in Ihrer Backstube optimal zu nutzen, bietet die **FORMPROFI** diverse Möglichkeiten, Ihre Anlage genau auf Ihren Bedarf zu konfigurieren:

- Anlage auf Füßen
- Anlage seitlich verfahrbar
- Anlage verfahrbar mit Lenkrollen
- Anlagenerhöhung um 50 oder 100 mm
- Rammerschutz
- Seitliches Austrageband
  - in diversen Längen
  - plaziert an Stirnseite oder seitlich
  - doppelte Ausführung

Ebenso kompakt ist die **FORMPROFI**, wenn es darum geht, sie in Ihre Backstube einzubringen. Mit nur 1,18 m Breite und 2 m Höhe kann die Anlage auch in geteilter Ausführung geliefert werden und passt somit beinahe durch jede Tür.

# DIE HIGHLIGHTS

- Perfekte Handwerksqualität
- Formgebäck, glatte Runde und **NEU** Wachauer Brötchen
- **NEU**: Direktabsetzung ohne Zwischengare
- Seitliches Austrageband für Brezeln, Stangengebäck und vieles mehr
- Doppelstückablage
- Teigschonend und teilgenau
- Großer Gewichtsbereich
- Automatische Gewichtsverstellung
- Individuell einstellbare Parameter beim Teilen und Wirken
- Individuell pneumatisch einstellbarer Mehlstreuer
- Perfektes Zentrieren durch separate Stüpfelbecher
- Produktvielfalt durch Revolverstanzkopf
- Auswechselbare Stüpfler für noch mehr Produktvielfalt
- **NEU**: Wachauer-Wirkmodul für gewirkte Produkte
- Gehängetrocknung
- Wartungsfreie Gehängekette mit automatischer Spannung
- Intensive Entkeimung
- Bedienseite links
- Stundenleistung in 5-reihigem Betrieb
  - Gestüpfelte Produkte 4.000 Stück
  - Wachauer 3.600 Stück
- Ablegevorrichtung mit Schlusslagenveränderung
- Gärgutträgeraufnahme als Schublade
- Variable Ablegevorrichtung für div. Eurogärgutträger
- Siemens S7 Steuerung



# FORMPROFI OPTIONEN

SIE HABEN DIE WAHL!

## 1 WECHSELLEISTE UND STÜPFELWERKZEUGE

Vielzahl an Standardstüpfelbilder oder individuelle Sonderstüpfelbilder möglich

## 5 SEITLICHER AUSTRAG

- An Bedienseite links
- An Stirnseite hinten
- Doppelte Ausführung

## 6 WEITERE KAMMERTROMMELN

Für weitere Gewichtsbereiche

## 7 ZÄHLEINRICHTUNG

## 8 RAMMSCHUTZ

An der Bedienseite, Nichtbedienseite und Stirnseite

## 9 HYGIENE

Hochleistungs-UV-Entkeimung  
Hygienic-blue Ausführung (Teiler und Bänder in blau)

## 10 VERFAHRBARKEIT

- Seitlich verfahrbar
- Individuelle Verfahrbarkeit

## 11 DIVERSE FUSSHÖHEN

- Ergonomie
- Anpassung an bereits vorhandene Anlagen

## 12 GETEILTE AUSFÜHRUNG

für kleine Einbringöffnungen  
Erforderliche Einbringöffnung 1,18 m Breite x 2 m Höhe

## 2 NACHGÄRSCHRÄNKE

Nachgärschränke mit verschiedenen Nachgärzeiten

## 3 HEIZUNG UND BEFEUCHTUNG

## 4 ABLEGEVORRICHTUNG

- Schlusslagenveränderung
- Dielenpusher



## FORMPROFI

### TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

5-reihig		
Stundenleistung, variabel in Abhängigkeit der Gärzeit		
Gestüpfelte Produkte	Stück / h	4.000
Wachauer Brötchen	Stück / h	3.600
Abmessungen L x B x H (Verkleidungsteile können die Grundabmes- sung um 100 mm überragen)	mm	2.600 x 1.125 x 2.550
Mindestraumhöhe	mm	2.600
Einbringöffnung mind. in einem Stück (BxH) in geteilter Ausführung (BxH)	mm	1.180 x 2.300 1.180 x 2.000
Vorgärzeit variabel	min.	12
Gewichtsbereich		
Gestüpfelte Produkte	g	40 - 65 / 75*
Wachauer Brötchen	g	70
Direktabsetzung	g	25 - 75
Glatte Runde, über Gärschrank	g	25 - 90
Teiglinge über Seitenaustrag	g	25 - 90
Gärgutträgermaße	mm	400 x 600 580 x 780 580 x 980
Abziehlänge	mm	max. 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

\* in Abhängigkeit vom eingesetzten Becherwerk

#### WERNER & PFLEIDERER LEBENSMITTELTECHNIK GMBH

von-Räumer-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