

think process!



MULTIMATIC C

Perfekter Teigteil- und Rundwirker für den Handwerksbetrieb.

Hohe Teigschonung durch ausgereiftes Teilsystem.

Hohe Gewichtsgenauigkeit.

Sehr gutes Rundwirkergebnis.

MULTIMATIC C SHORTFACTS

STANDARD AUSFÜHRUNG	Maschinentypen				
	Multimatic C Teigteil- und Wirkmaschine			Multimatic C - G Teigteil- und Wirkmaschine	
	4 rhg.	5 rhg.	6 rhg.	4 rhg.	5 rhg.
Interne Artikelnummern	44004036	44004037	44004038	44004026	44004027
Kunststofftrichter klappbar in hygienic-blue	45 kg	45 kg	55 kg	45 kg	55 kg
Teigeingabehöhe; 1900 mm ± 50 mm inkl. Sicherheitsleiste	•	•	•	•	•
Hydraulikdruck von außen manuell einstellbar, durch Manometer kontrolliert (120 - 230 bar) (max. 260 bar bei festen Teigen)	•	•	•	•	•
Mehlstreuer herausnehmbar für Wirkbandbemehlung	•	•	•	•	•
Schrittantrieb	•	•	•	•	•
Antriebsmotor 1,5 kW Leistung	•	•	•	•	•
Teilerbett aus Guß	•	•	•	•	•
Standard-Messkolben in hygienic-blue	ø 50 mm	ø 50 mm	ø 50 mm	ø 55 mm	ø 55 mm
Manuelle Kolbenverriegelung jedes einzelnen Kolbens	•	•	•	•	•
1 Kammertrommel, nach Wahl der Messkolbengröße (Ø in mm) in hygienic-blue	Kunststoff-Segmente	Kunststoff-Segmente	Kunststoff-Segmente	Kunststoff-Vollmaterial	Kunststoff-Vollmaterial
Wirktrommel gerillt, mit Näpfen hygienic-blue	•	•	•	•	•
Wirkband in Kunststoff-/Baumwolloberfläche in weiß	•	•	•	•	•
Abwurfwelle Kunststoff natur	•	•	•	•	•
900 mm Spreizband in Filzausführung in weiß	•	•	•	•	•
Teilung von Spreizband am Auslauf manuell verstellbar	•	•	•	•	•
Teigausgabehöhe (Ausgabe direkt abhängig von der Teigeingabehöhe)	820 mm ± 50 mm	820 mm ± 50 mm	820 mm ± 50 mm	790 mm ± 50 mm	790 mm ± 50 mm
Bedienung durch (Ein/Aus-Taster) Not-Austaster	•	•	•	•	•
Einstellung der Gewichte und Wirkgeschwindigkeit manuell über Handrad	•	•	•	•	•
Synchrone Schalter für das Zusammenspiel mit dem Folgeaggregat	•	•	•	•	•
Außenverkleidung Edelstahl	•	•	•	•	•
Bodenfreiheit ca. 50 mm	•	•	•	•	•
Sicherheitsausführung CE	•	•	•	•	•

Anschlusswerte:	Elektrizität:	3 x 400 V, 1,5 kW, 50 Hz
	Anschlusswert:	2,3 kVA
	Nennstrom:	6 A
	Max. Vorsicherung:	16 A (allstromsensitiv)
	Versch. Anschlussspannungen je nach Aufstellungsland möglich	
Aufstellungsort:	Um einen ordnungsgemäßen Betrieb der Anlage zu gewährleisten, muss die Umgebungstemperatur zwischen 17 °C und 30 °C liegen.	
Gewährleistungsbedingungen:	siehe AGB' s.	
Abmessungen: ohne Spreizband (Oberkante Trichter)	Länge	1350 mm
	Breite	1230 mm
	Höhe	1900 mm ± 50 mm (Fußhöhe höhenverstellbar)
Maschinengewicht: netto	ca. 850 kg	

GEWICHTSBEREICHE / TECHNISCHE DATEN

Definition der Gewichtsbereiche	Basis-Teigrezeptur:	Unten stehende Gewichtsbereiche beziehen sich auf Weizenkleingebäckteige aus Weizenmehl Typ 550, Teigausbeute (TA) 155 und 15 Minuten Schallengare mit folgenden Zutaten, berechnet auf Mehlbasis: Hefe 1,5 - 3,0 %, Backmittel 1,0 - 3,0 %, Salz 1,8 - 2,0 %, Fett 0,0 - 2,0 %, Roggen- u. Körneranteil < 10 %. (Abweichungen vom Standardteig können Einfluss auf die Stückgewichte haben)
	Einschränkungen:	Bei der kontinuierlichen Verarbeitung von Teigen mit einer Teigausbeute (TA) < 156 und mit einer Temperatur unter 22 °C kann es zu Ablaufproblemen kommen. (Gewichtsabweichungen). Der Maschinenstart muss unverzüglich nach Trichterbefüllung erfolgen.

		Multimatic C			Multimatic C-G	
Reihenanzahl		4 rhg.	5 rhg.	6 rhg.	4 rhg.	5 rhg.
Messkolben	Ø 50 mm (Standard)	35 - 85 g	35 - 85 g	35 - 75 g	-	-
	Ø 44 mm	30 - 75 g	30 - 75 g	30 - 75 g	-	-
	Ø 40 mm	25 - 65 g	25 - 65 g	25 - 65 g	-	-
	Ø 55 mm (Standard)	-	-	-	55 - 150 g	55 - 150 g
Doppelmesskolben	Ø 28/50 mm	24 - 38 g / 35 - 85 g	24 - 38 g / 35 - 85 g	24 - 38 g / 35 - 75 g	-	-
	Ø 36/50 mm	24 - 52 g / 35 - 85 g	24 - 52 g / 35 - 85 g	24 - 52 g / 35 - 75 g	-	-
	Ø 44/50 mm	30 - 75 g / 35 - 85 g	30 - 75 g / 35 - 85 g	30 - 75 g / 35 - 75 g	-	-
	Ø 36/55 mm	-	-	-	24 - 52 g / 55 - 150 g	24 - 52 g / 55 - 150 g
	Ø 40/55 mm	-	-	-	25 - 65 g / 55 - 150 g	25 - 65 g / 55 - 150 g
	Ø 44/55 mm	-	-	-	30 - 75 g / 55 - 150 g	30 - 75 g / 55 - 150 g

Andere Gewichtsbereiche auf Anfrage

	Kunststoff-Segmente		Kunststoff-Vollmaterial	
	Kammertrommeln: 1 Kammertrommel, nach Wahl der Messkolbengröße (Ø in mm) in Standardausführung enthalten	1. 24 - 28g 2. 28 - 32g 3. 32 - 36g 4. 34 - 38g 5. 38 - 44 g 6. 44 - 50g 7. 48 - 53g 8. 52 - 58g	9. 58 - 64g 10. 65 - 72g 11. 72 - 78g 12. 75 - 85g 13. 85 - 95g* *Wirkergebnis eingeschränkt 14. 38 - 42 g (Kammertrommel für Berliner)	1. 28 - 34g 2. 34 - 40g 3. 38 - 46g 4. 46 - 52g 5. 48 - 54g 6. 52 - 58g 7. 56 - 64g 8. 64 - 74g

LEISTUNGSBEREICHE

400 - 1.500 Stck/h. pro Reihe (teigabhängig und in Abstimmung mit Folgeaggregat)

OPTIONEN		Multimatic C Teigteil-und Wirkmaschine			Multimatic C - G Teigteil-und Wirkmaschine	
		4 rhg.	5 rhg.	6 rhg.	4 rhg.	5 rhg.
Spreizband- längen:	500 mm, nur bei Stand-Alone-Maschine (Spreizung eingeschränkt)					
	1250 mm	•	•	•	•	•
	1800 mm					
	900mm (für Doppelstückbelegung)					
Hygiene - Ausführung:	Spreiz- und Wirkbänder in hygienic-blue					
	Spreizband in Kunststoffausführung in hygienic-blue	•	•	•	•	•
	Wirkband in Kunststoffausführung in hygienic-blue					
Spreiz- und Wirkband in Kunststoffausführung hygienic-blue: Bei Auftreten von Teigklebproblemen innerhalb des ersten 1/2 Jahres wird auf Filzbänder umge-rüstet. Die Kosten hierfür übernimmt der Hersteller.						
Schlusslagen- änderung:	mit Wendestation	•	•	•	•	•
Höhenverstel- lung für Spreiz- band:	manuelle Verstellung (ab 900mm Spreizbandlänge empfehlenswert und für breite Gewichtsbereiche 24 - 85 g)	•	•	•	•	•
Wirktrommel:	gerillte Wirktrommel ohne Näpfe (empfehlenswert für Brezel- und Berlinerteige) in hygienic-blue	•	•	•	•	•
Elektrische Anpassung für Folge- aggregat:	Fremdanlage	•	•	•	•	•
	WP-Altanlage					
SONDERAUSFÜHRUNGEN – auf Anfrage						
Anbauteile:	Trichteranpassung an externe Portioniertrichter, Trichterhöhung 100 kg Fassungsvermögen					
Potentiometer	Potentiometer für die Leistungsverstellung (Geschwindigkeit)					

ZUBEHÖR	
CADDY	Edelstahl-Transportwagen für Messkolben und Kammertrommeln

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