

think process!



TEWIMAT SOFT

Teilgenau. Teigschonend.
Für besonders klebrige und weiche Teige.

TEWIMAT SOFT

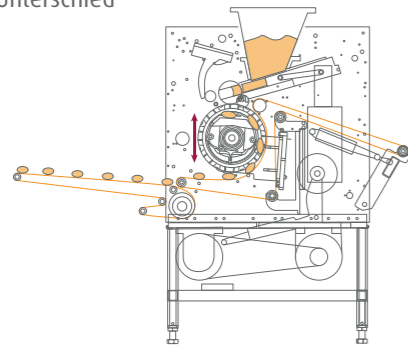
- Für besonders weiche, klebrige und langgeführte Teige
- TA bis 170*
- Höchste Teilgenauigkeit durch Entgasungssystem
- Schonende Teigteilung durch Saugteiltertechnologie und variable Druckeinstellung
- Ölfreier Teilprozess
- Hohe Flexibilität durch
 - flexible Reihenzahl
 - Gewichtsbereich, u.a. durch Doppelkolbensystem
 - flexible Leistungsanpassung
- Einfache Reinigung durch WP Clean Tec
- Siemens S7-Touch-Steuerung
- Einfache Bedienung



LEISTUNGSSTARKE TEIGTEIL- UND WIRKMASCHINE
TEIGSCHONEND UND TEILGENAU // FÜR BESONDERS
WEICHE UND KLEBRIGE TEIGE MIT LANGER SCHALENGARE

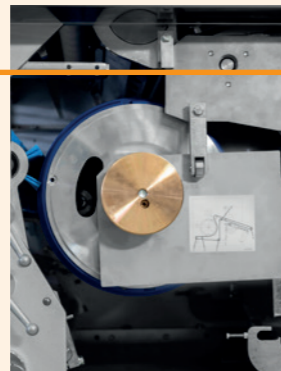
Die SOFT-Ausführung

Der feine Unterschied



HÖHENVERSTELLUNG WIRKGETRIEBE

Durch die patentierte Mechanik des höhenverstellbaren Wirkgetriebes ist die Verarbeitung von besonders weichen, klebrigen und langgeführten Teigen mit einer TA bis zu 170* möglich. Die Teiglinge können dadurch direkt vom Messkolben abgenommen werden und auf die herkömmliche Abwurfwelle kann verzichtet werden.



WP CLEAN TEC

- Alle Kunststoffteile in hygienic blue Ausführung
- Konsequente Trennung von teigführenden Teilen und Antriebsmechanik
- Alle teigführenden Teile weitgehend ohne Werkzeug ausbaubar
- Ölfreier Teilprozess
- Entnehmbare Bandantriebswalze (Option)
- Geteilte Abstreifwalze (Option)
- Edelstahlverkleidung



GRÖßERE GEWICHTE BIS 750 G

In der Kombination von **TEWIMAT SOFT** und den Funktionsmodulen der **TEWIMAT BIG BALL** ist eine Verarbeitung von weichen, klebrigen Teigen mit TA bis 170 * auch bis zu einem Gewicht von 750 g möglich.

* abhängig von der verwendeten Mehlqualität
**abhängig von der Maschinenkonfiguration

TW PLUS

Bei der **TW PLUS** handelt es sich um eine nachgestellte externe zweite Wirkstation. Die Teige werden dadurch besonders schonend behandelt. Doppelter Wirkweg erhält die Teigstruktur auch bei länger angegarten Teigen.

Optionale Bemehlung oder Beölung zwischen den beiden Wirkvorgängen erweitert die Flexibilität enorm.



AUSSTATTUNG

- Integrierte SPS-Steuerung Siemens S7 mit Synchronschalter
- Leistungsregulierung mit Frequenzumrichtersteuerung für kontinuierlichen intermittierenden Betrieb
- Wirkgeschwindigkeit und Mehlstreuer regelbar
- Motorische Gewichtsverstellung
- Wirktrommel mit großen Näpfen
- Spreizband 900/116
- Mechanische Wirk- und Kammertrommelhöhenverstellung
- Eine Kammertrommel nach Wahl
- Eine Standardmesseinheit (runde Kolben)



OPTIONEN

- Motorische Wirk- und Kammertrommelhöhenverstellung
- Wirktrommel mit flachen Pyramiden (ab TA 160 notwendig)
- Wirktrommelbemehlung (ab TA 160 notwendig)
- Maschinenerhöhung
- Wirkbandverlängerung
- Höherer Gewichtsbereich
- Abwurfwelle keramikbeschichtet
- Andrückwalze auf dem Spreizband
- Beölung (zwingend erforderlich bei Teigen ab TA 60 und bei klebrigen Teigen)
- Beölung Abwurfwelle
- Automatische Fett-Zentralschmieranlage der Lager
- Gestell und Gestellaufbau aus Edelstahl
- Teiler Edelstahl (Beölung ist zwingend erforderlich)
- Trichter aus Edelstahl, Fassungsvermögen 300 kg
- Trichterbeölung
- Portionierer
- Transportwagen Caddy für Kammertrommeln und Messkolben

TEWIMAT SOFT

TECHNISCHE DATEN

TEWIMAT SOFT

Stundenleistung pro Reihe / max. (teig- und gewichtsabhängig)	Stück	2.000
--	-------	-------

		TEWIMAT SOFT
Abmessungen L x B x H	mm	1.300 x 1.000 x 1.850
Anschlusswert elektrisch	kW	6,3 kW (12 A) - 11,9 kW (24 A)
Fassungsvermögen Teigtrichter	kg	120 andere Trichtergrößen auf Anfrage
Reihenzahl	Stück	3 - 10
Gewichtsbereich	g	bis zu 300
Gewichtsbereich – Optional Funktionsmodul TEWIMAT BIG BALL	g	bis zu 750



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