

think process!



TEWIMAT BIG BALL

avec TW PLUS

Précision de division. Traitement en douceur de la pâte.
Plage de poids de 28 à 600 g^{**}

think process!

TEWIMAT BIG BALL AVEC TW PLUS



WP CleanTec

- Bande écartante CleanTec – Option
- Brosse racluse 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 D'UNE GRANDE PRÉCISION DE DIVISION ET TRAVAILLANT LA PÂTE EN DOUCEUR //POUR UNE PLAGE DE POIDS PARTICULIÈREMENT GRANDE DE 28 À 600 G**

AVANTAGE

- Plage de poids particulièrement grande de 28 à 600 g**
- Résultat de façonnage parfait
- 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



ÉGALEMENT POUR LES PÂTES PARTICULIÈREMENT MOLLES ET COLLANTES

La combinaison du **TEWIMAT BIG BALL** et des modules fonctionnels du **TEWIMAT SOFT** permet de travailler des pâtes molles et collantes à un rendement en pâte jusqu'à 170^{*}, même jusqu'à un poids de 600 g^{**}.

* En fonction de la qualité de la farine utilisée
** En fonction de la configuration de la machine

TW PLUS

Le **TW PLUS** est un deuxième poste de façonnage externe installé en aval. Les pâtes sont ainsi travaillées tout en douceur. La structure de la pâte bénéficie ainsi d'un double processus de façonnage, même avec des pâtes à fermentation assez longues.

Le farinage ou l'huilage en option entre les deux opérations de façonnage augmente considérablement la flexibilité.



DONNÉES TECHNIQUES

TEWIMAT BIG BALL

Rendement horaire par rangée / maxi (en fonction de la pâte et du poids)	pièces	2 000
---	--------	-------

		TEWIMAT BIG BALL
Dimensions L x l x H Avec TW PLUS	mm	3 622 x 1 239 x 2 337
Consommation électrique Avec TW PLUS	kW	8,7 kW (18 A) – 15,4 kW (30 A)
Contenance du trémie à pâte	kg	120
Nombre de rangées	unités	3 à 10
Plage de poids	g	28 à 600**



WERNER & PFLEIDERER LEBENSMITTELTECHNIK GMBH

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