

*think process!*



# MINIROLL

Die kompakte Brötchenanlage mit  
hoher Leistung auf kleiner Fläche

# MINIROLL



## WP CleanTec

- WP Hygienekonzept



## WP SmartControl

- Leichte Bedienbarkeit



## WP GreenEnergy

- Energieeffizienter Anlagenbetrieb



## WP BakingQuality

- Teigschonende produkt-spezifische Aufarbeitung



**KOMPACTE KLEINGEBÄCKANLAGE MIT INTEGRIERTEM TROMMELRUNDWIRKER FÜR DIE PRODUKTION VON**

- LANGGEROLLTEN BRÖTCHEN
- GLATTEN RUNDEN
- HAMBURGERN
- ZYLINDRISCHEN BRÖTCHEN
- DOPPELSTÜCKEN

**IN EINEM GEWICHTSBEREICH VON 35 - 85 G (35 - 150 G OPTIONAL)**

## NUTZEN

- Kleingebäck in perfekter Handwerksqualität
- Integrierter Trommelrundwirker mit bewährtem Teilprinzip der Multimatic
- Platzsparend durch kompakte Bauweise
- Produktvielfalt durch
  - großen Gewichtsereich des integrierten Teigteilers
  - auswechselbare Druckbretter
  - angetriebenes Oberband

- Steuerung Siemens S7
  - einfache Bedienung
  - reproduzierbare Qualität
- Bypassband (Grünbetrieb) für direkte Aufarbeitung ohne Gärschrank
- Einsatz handelsüblicher Gärgutträger durch die variable programmgesteuerte Ablegevorrichtung

- Hygienesicherheit durch
  - intensive Entkeimungsstation
  - Edelstahlausführung
  - zur Reinigung alle teigführenden Teile ausbaubar

## AUSSTATTUNG

- 4-reihige Anlage in  
600 mm oder 800 mm Arbeitsbreite
- Integrierter Trommelrundwirker MULTIMATIC  
mit Drehschieber
- Eingriffsicherung durch Lichtschranke
- Teilbereich 35 g bis 85 g, Messkolben 50 mm
- Auswechselbare Kammertrommel  
(1 Kammertrommel nach Wahl)
- Manuelle Druckverstellung
- Automatische Gewichtsverstellung
- Einstellbares Wirkband  
Langroller mit 1 Druckbretter nach Wahl
- Integrierte Ablage für Druckbrett oder Oberband
- Vorgärzeit 6 min.
- Gehängetrocknung
- Wartungsfreie Gehängekette  
mit automatischer Spannung
- Abluftventilator zur Korrektur des Gärschrankklimas
- Intensive Entkeimungsstation
- Variable Ablegevorrichtung Gärgutträger der  
Eurogrößen 400 x 600 / 580 x 780 / 580 x 980
- Integrierte Kammertrommelablage für  
max. 3 Kammertrommeln
- Drehtüre an der Rückseite Teilmaschine  
für einfache Zugänglichkeit
- Automatische Reinigungsstellung

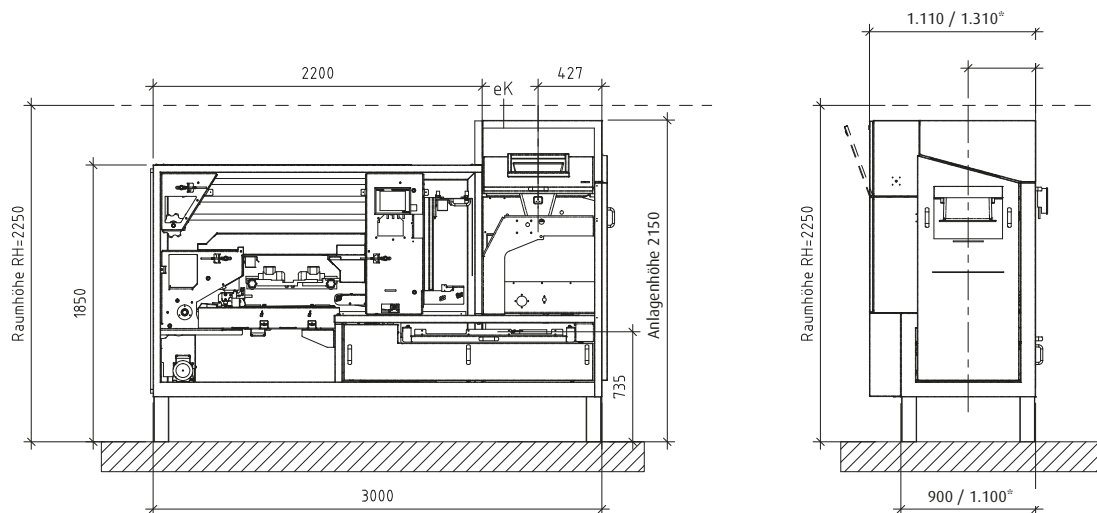
## OPTIONEN

- Teigteiler 5- oder 6-reihig
- Messkolben 55 mm für große Gewichte bis 150 g
- Doppelmesskolben für diverse unterschiedliche  
Gewichtsbereiche
- Ablegevorrichtung mit Schlußlagenveränderung
- Rammschutz an Stirn und Bedienseite
- Anlagenerhöhung um 50, 100 oder 150 mm
- Zähleinrichtung
- Anlage seitlich verfahrbar
- Diverse Andrückrollen
- Vielzahl an Druckbrettern für Produktvielfalt
- Bypassband für Grünbetrieb
- Angetriebenes Oberband
- Spreizband mit eigenem Antrieb
- Spreizband für Doppelstücke



# MINIROLL

Technische Daten		3-reihig	4-reihig	5-reihig (Option)	6-reihig (Option)
Abmessungen (L x B x H) (Verkleidungsteile können die Grundabmessung um 100 mm übertagen)	mm	Arbeitsbreite 600 mm – 3.000 x 1.110 x 2.150			
		Arbeitsbreite 800 mm – 3.000 x 1.310 x 2.150			
Erforderliche Raumhöhe	mm	2.250			
Stundenleistung	Stück / h	1.800	2.400	3.000	3.600
Leistung im Grünbetrieb	Stück / h	4.500	6.000	7.500	9.000
Vorgärzeit	Min.	6			
Gewichtsbereich		35 - 90 g ( 35 - 150 g optional)			
Gewichtsbereich Doppelstücke (über Bypassband und Doppelbelegung)		2 x 55 g bis 2 x 90 g			
Gewichtsbereich über Bypassband		35 - 90 g ( 35 - 150 g optional)			
Gärgutträgermaße	mm	400 x 600 // 580 x 780 // 580 x 980			
Anschlusswert		4,5 kW / 3 x 400 V			



**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