

*think process!*



Werner & Pfleiderer  
Bakery Technologies

## **TEWIMAT**

Précision de division. Travail de la  
pâte avec extrême douceur.

Pour un boulage parfait.







## TEWIMAT

### Quantité industrielle de qualité artisanale

La diviseuse-façonneuse est au cœur de chaque ligne de travail. La **TEWIMAT** établit les conditions nécessaires à une production efficace de pâtons ronds d'une qualité constamment élevée.

- Précision de division maximale grâce au dispositif de dégazage
- Résultat de boulage parfait
- Plage de rendement élevée allant jusqu'à 3000 cycles/rangée
- Construction extrêmement robuste conçue pour une utilisation sur 24h
- Flexibilité en termes de rendement et de plage de poids
  - De 3 à 10 rangées
  - Plage de division entre 28 g et 450 g
- Variété infinie des produits grâce au travail de
  - pâtes particulièrement molles et collantes à longue fermentation (rendement en pâte jusqu'à 170) \*
  - pâtes à fermentation longues et courtes
  - pâtes au rendement en pâte élevé
  - pâtes au rendement en pâte faible, telles que les pâtes pour pain plat en forme de galette et les pâtes à bretzel
  - pâtes à beignets
  - pâtes à base de fruits et à pain Graham
- Utilisation polyvalente dans des lignes de production semi-automatiques et entièrement automatiques

\* En fonction de la qualité de la farine utilisée





# PRODUITS INDUSTRIELS COMME FAITS À LA MAIN



## Boulage parfait

Le système de façonneuse à tambour de la **TEWIMAT** est particulièrement doux pour la pâte. Les structures de pâtes sensibles se maintiennent particulièrement bien grâce à la longue durée de façonnage.

## LES AVANTAGES :

- Tambours à chambre se remplaçant facilement, parfaitement adaptés aux différentes plages de poids
- Résultats de boulage optimaux dans chaque plage de poids

## Grande variété de produits

- La technique de double piston de mesure mise au point par WP vous assure une flexibilité maximale au niveau des plages de poids
- Grande plage de division de 28 à 450 g (En fonction de la configuration de la machine)
- Chaque rangée peut être bloquée indépendamment des autres



## Division en douceur de la pâte

La division et le façonnage sont déterminants pour la qualité du produit fini. C'est pourquoi la **TEWIMAT** fonctionne selon le principe éprouvé de la diviseuse volumétrique – tout en douceur, comme du travail fait à la main.



## LES AVANTAGES :

- Les structures de pâtes sensibles sont conservées, car aucun couteau diviseur ou rouleau d'introduction n'est utilisé
- Pression des pistons d'alimentation à réglage variable pour un travail de la pâte avec extrême douceur
- Fonctionnement sans huile



WP BakingQuality

## LA COMMANDE

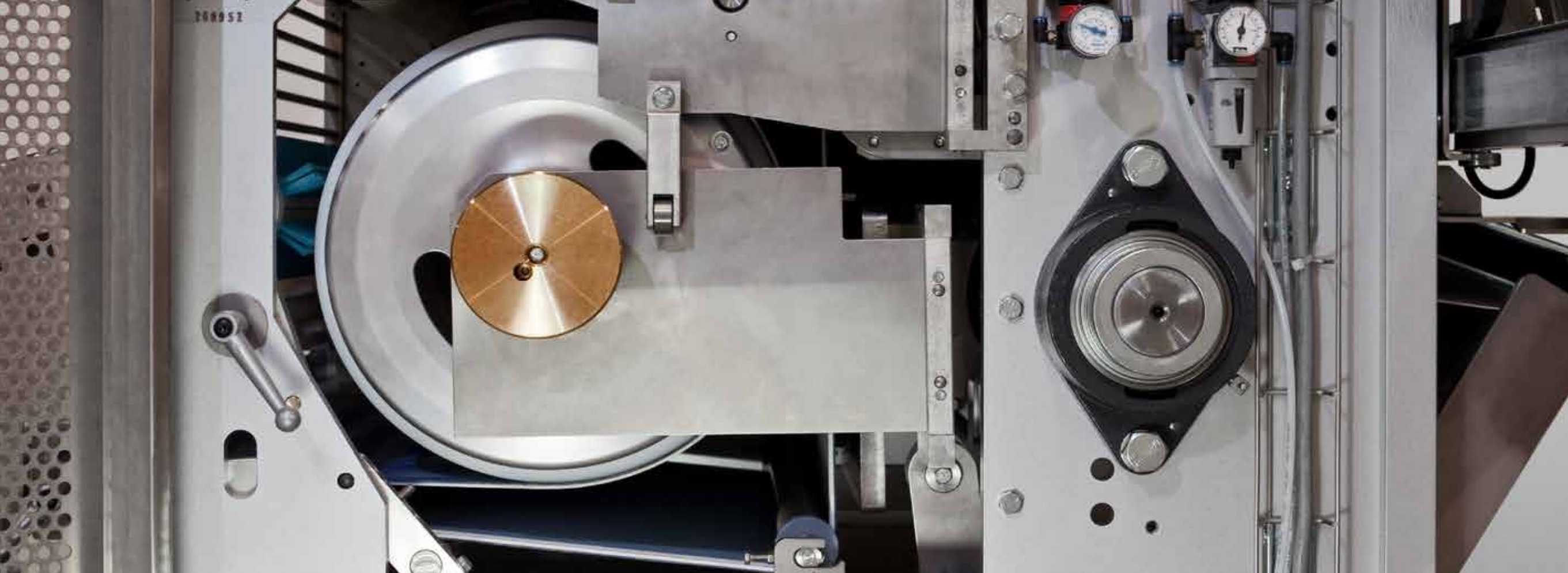
- Commande Siemens S 7
- Disponible dans le monde entier
- De structure simple
- D'une grande facilité d'utilisation
- Protégée par mot de passe
- Possibilité de sauvegarde des données sur un support mémoire externe



WP SmartControl







## HYGIÈNE

### Un équipement propre

La **TEWIMAT** se nettoie parfaitement en un rien de temps. Dans la pratique, cela réussit rapidement et soigneusement car la machine est construite dès le départ selon le concept spécial d'hygiène WP.

### CELA SIGNIFIE POUR VOUS :

- Possibilité de démonter toutes les pièces guidant la pâte en grande partie sans outil
- Pièces guidant la pâte logiquement séparées du mécanisme d'entraînement
- Processus de division sans huile
- Brosse racleuse divisée amovible
- Tambour de commande amovible
- Maniement simple



WP CleanTec



# INDIVIDUELLE SELON VOS BESOINS !

La **TEWIMAT** est disponible dans les variantes **TWL** et **TWS**. Les deux machines fonctionnent selon les mêmes principes avantageux et se différencient par leurs dimensions, leur rendement horaire et le nombre de rangées. Grâce à d'autres caractéristiques d'équipement, vous pouvez adapter parfaitement la machine à vos besoins. Par exemple, pour travailler à la perfection des pâtes très molles à longue fermentation ou des poids plus élevés.

## TEWIMAT TWL

- De 2 à 6 rangées
- Rendement en pâte 148 à 160
- Plage de poids de 28 à 250 g

## TEWIMAT TWS

- De 3 à 10 rangées
- Rendement en pâte 148 à 160
- Plage de poids de 28 à 300 g

## TEWIMAT SOFT

- De 3 à 10 rangées
- Rendement en pâte jusqu'à 170 \*\*
- Plage de poids allant jusqu'à 300 g \*

## TEWIMAT SOFT + BIG BALL

- De 3 à 6 rangées
- Rendement en pâte jusqu'à 170 \*\*
- Plage de poids allant jusqu'à 450 g \*

## TEWIMAT SOFT + BIG BALL AVEC TW PLUS

- De 3 à 6 rangées
- Rendement en pâte jusqu'à 170 \*\*
- Plage de poids allant jusqu'à 450 g \*
- Poste de façonnage en aval TW PLUS avec farinage ou huilage en option

## TEWIMAT BIG BALL

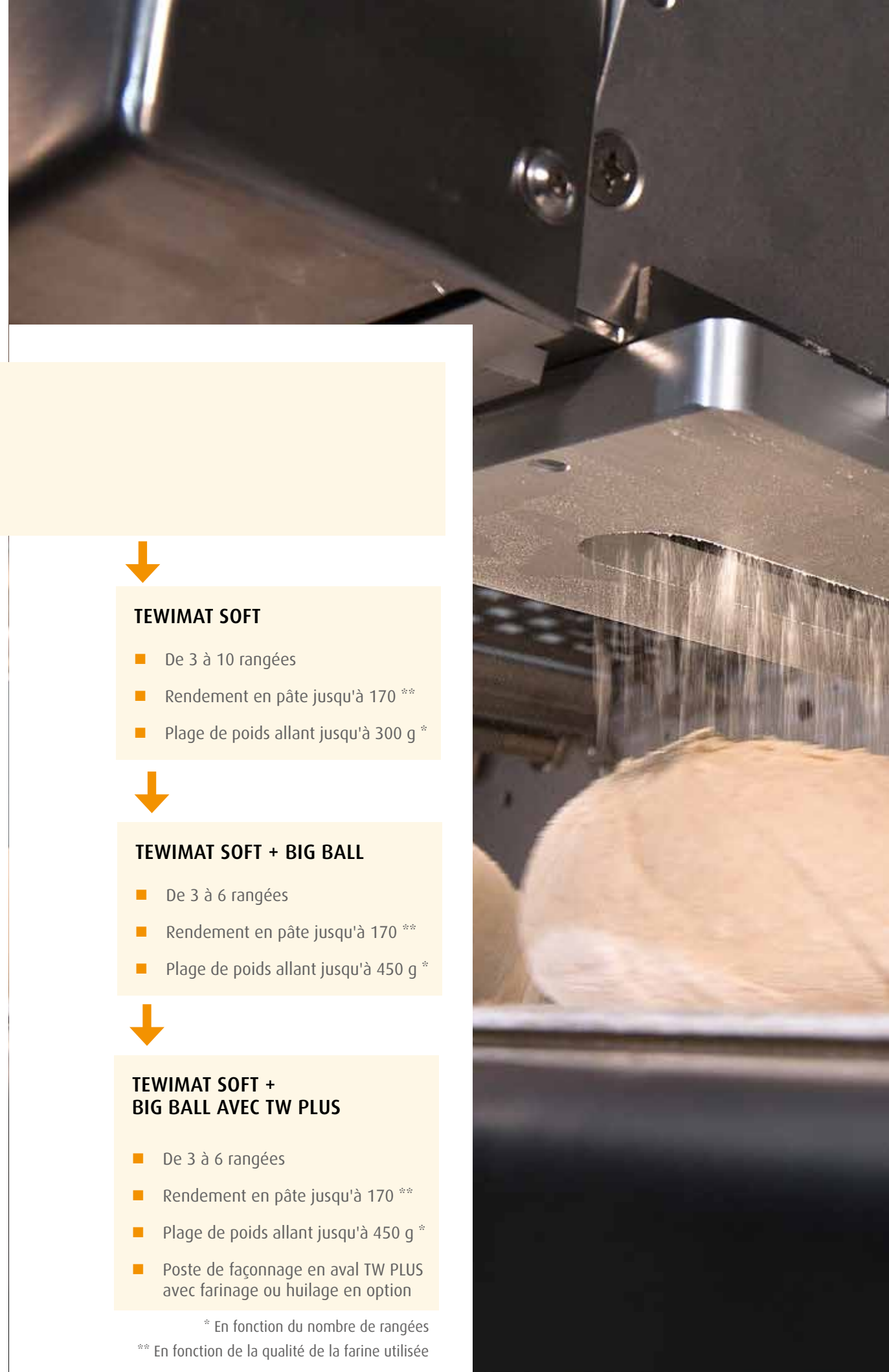
- De 3 à 6 rangées
- Rendement en pâte 148 à 160
- Plage de poids de 28 à 450 g \*

## TEWIMAT BIG BALL avec TW PLUS

- De 3 à 6 rangées
- Rendement en pâte 148 à 160
- Plage de poids de 28 à 450 g \*
- Poste de façonnage en aval TW PLUS avec farinage ou huilage en option

\* En fonction du nombre de rangées

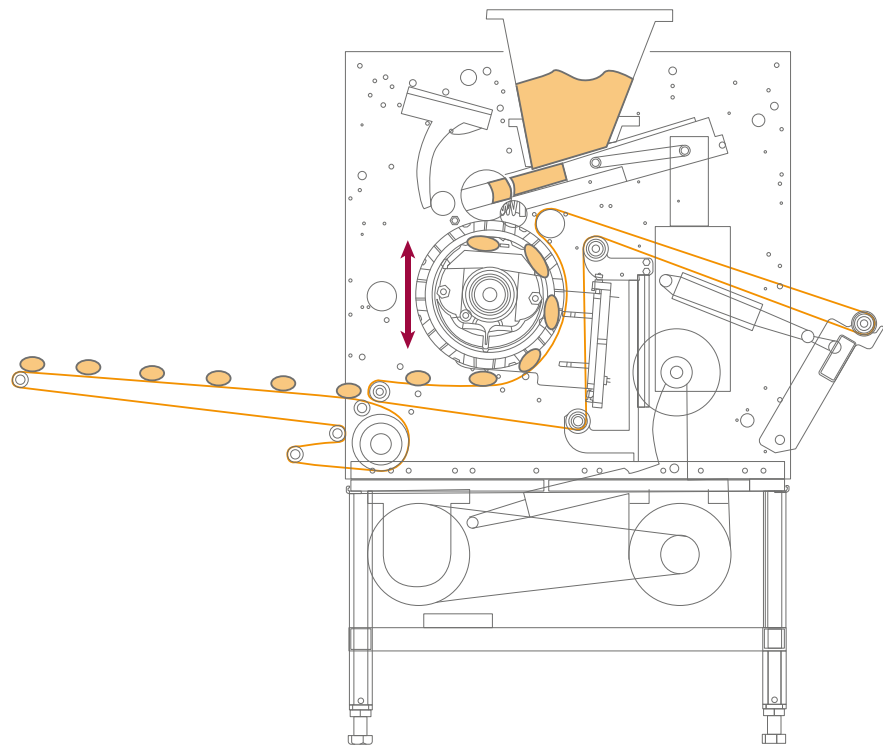
\*\* En fonction de la qualité de la farine utilisée





## TEWIMAT SOFT

- En matière de pâtes molles à fermentation longue, la **TEWIMAT SOFT** est unique en son genre. Le mécanisme breveté de son engrenage de façonnage réglable en hauteur permet de prélever les pâtons directement du piston de mesure.
- Pas besoin d'arbre déverseur classique.







## TEWIMAT BIG BALL AVEC TW PLUS

### La spécialiste des poids élevés

- La **TEWIMAT BIG BALL avec TW PLUS** travaille des pâtons de 28 à 450 g. Le deuxième poste de façonnage externe installé en aval permet de manipuler les pâtes 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.

### VOS AVANTAGES :

- Le façonnage répété en aval donne au pâton plus de temps pour se détendre.
- Les mouvements de façonnage lents, à pression réduite, conservent les structures des pâtes.
- Résultat : des pâtons de production industrielle en qualité artisanale.

### EN OPTION :

- Module fonctionnel TW PLUS de farinage ou huilage



WP BakingQuality

*think process!*



## VOUS POUVEZ NOUS FAIRE CONFIANCE !

Grâce au label de qualité WP, vous reconnaissez en un clin d'œil dans quels domaines les machines WP sont premières de leur classe.

### WP BakingQuality

Les boulangers exigeants souhaitent des machines et installations avec lesquelles ils peuvent produire des produits de la boulangerie haut de gamme. Cette technique, nous la prénommons WP BakingQuality.



### WP SmartControl

Convivialité d'utilisation, sécurité de la production et grande disponibilité : voilà ce qu'est le WP SmartControl. D'un point de vue pratique, cela signifie : les machines et installations de WP sont faciles à utiliser, ont une commande par menus identique avec des pictogrammes, des couleurs et des processus uniformes et vous proposent sur demande un diagnostic à distance et une télémaintenance sûrs et performants.



### WP GreenEnergy

Consommation d'énergie la plus faible possible - efficacité la plus élevée possible : c'est dans cet esprit que nous mettons au point des solutions techniques innovantes qui préservent des ressources d'énergie précieuses, polluent moins l'environnement et réduisent les coûts énergétiques des boulangeries.



### WP CleanTec

La saleté ne doit tout simplement pas apparaître. Si on ne peut l'éviter, elle doit pouvoir être détectée et éliminée facilement. C'est là le concept de WP CleanTec. Il est mis en application au moyen de constructions préventives, de détails astucieux sur les machines et de matériaux innovants : pour un maximum d'hygiène !



### WP Blue Value

Grâce à des prestations complètes de service après-vente et d'assistance, WP Blue Value fait en sorte que votre parc de machines fonctionne constamment en toute sécurité, sur toute la durée du cycle de vie.



## TEWIMAT CHARIOT POUR TAMBOURS DE FAÇONNAGE

### Parfaitement rangés

Les pistons de mesure et les tambours à chambre trouvent leur place dans les nouveaux chariots de transport en acier inoxydable.

Ils y sont parfaitement rangés, dans le respect de l'hygiène, jusqu'à leur prochaine utilisation.

#### Vous pouvez choisir entre 2 variantes :

- Chariot de transport et de rangement pouvant loger 3 à 6 tambours à chambre
- Construction en acier inoxydable
- Adapté aux nettoyeurs à haute pression
- Avec fond oblique, perforé
- Mobile
- 2 / 4 portes battantes étanches à la poussière, qui se ferment à l'aide d'un support magnétique
- Équipé d'un tiroir pour 40 pistons de mesure



think process!

## BAKERYGROUP

 Kemper

 Haton

 Winkler

 Riehle

 Werner & Pfleiderer  
Bakery Cooling

 Werner & Pfleiderer  
Bakery Technologies

 Werner & Pfleiderer  
Instore Baking

 Werner & Pfleiderer  
Industrial Bakery Technologies

 Green

 Werner & Pfleiderer  
Bakery Service

**WERNER & PFLEIDERER LEBENSMITTELTECHNIK GMBH**

von-Raumer-Str. 8-18 // D-91550 Dinkelsbühl // Allemagne // Tél. +49 9851-905-0 // Fax +49 9851-905-342 //  
info@wp-l.de // www.wp-l.de // www.wpbakerygroup.com