

think process!



Werner & Pfleiderer  
Bakery Technologies

NOUVEAU



# MULTIMATIC PICO

Compacte, flexible et performante.  
Traitement en douceur de la pâte, grande précision au niveau  
du poids et un résultat de boulage parfait.  
Grande plage de poids.

**WP** BAKERYGROUP

## CARACTÉRISTIQUES EN BREF MULTIMATIC PICO

VERSION STANDARD	MULTIMATIC PICO à 2 rangées
Trémie à pâte en plastique pliable en hygienic blue	25 kg
Hauteur d'entrée de la pâte : 1 700 mm, couvercle de sécurité inclus	•
Pression hydraulique réglable manuellement de l'extérieur, contrôlée par manomètre (60 à 120 bar) // (140 bar maxi pour pâtes fermes)	•
Farineuse escamotable et amovible pour farinage de la bande de façonnage	•
Réglage manuel du poids	•
Entraînement de façonnage à régulation de fréquence	•
Moteurs d'entraînement d'une puissance de 2x 0,37 kW	•
Lit diviseur en matériau coulé	•
Piston de mesure standard	ø 57 mm
Verrouillage manuel de chaque piston individuel	•
1 tambour à chambre, selon la taille du piston de mesure sélectionné (Ø en mm) en hygienic blue	•
Couvercle de tambour à chambre avec fermeture à vis	•
Tambour de façonnage rainuré, avec bols en hygienic blue	•
Bande de façonnage en tissu blanc	•
Arbre déverseur en plastique, naturel	•
Piston d'alimentation démontable sans outil	•
Bande écartante de 1 300 mm en version à bande de feutre en hygienic blue	•
Hauteur de sortie de la pâte (sortie directe en fonction de la hauteur d'entrée de la pâte)	760 mm
Utilisation manuelle	•
Revêtement extérieur en acier inoxydable	•
Version sécurité CE	•

<b>Puissance raccordée :</b>	Electricité :	3 x 400 V, 0,75 kW, 50 Hz
	Puissance connectée :	2,3 kVA
	Courant nominal :	3 A
	Fusible amont maxi :	16 A (sensible à tous les courants)
	Diff. tensions de raccordement possibles selon le pays d'installation	
<b>Lieu d'installation :</b>	Afin d'assurer le bon fonctionnement de l'installation, la température ambiante doit se situer entre 17 °C et 30 °C.	
<b>Conditions liées à la garantie :</b>	voir les CGV.	
<b>Dimensions :</b> sans bande écartante (bord supérieur de la trémie)	Longueur	950 mm
	Largeur	1 000 mm
	Hauteur	1 700 mm
<b>Dimension de rangement :</b> sans emballage	Longueur	1 050 mm
	Largeur	1 100 mm
	Hauteur	1 800 mm
<b>Poids de la machine (net) :</b>	env. 500 kg	

## PLAGES DE POIDS/CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

<b>Définition des plages de poids</b>	Recette de base pour la pâte :	Les plages de poids mentionnées ci-dessous se réfèrent à des pâtes pour viennoiseries à la farine de blé de type 550, rendement en pâte de 155 et 15 minutes de fermentation avec les ingrédients suivants, calculées sur la base de la farine : levure 1,5 à 3,0 %, améliorant de panification 1,0 à 3,0 %, sel 1,8 à 2,0 %, graisse 0,0 à 2,0 %, teneur en seigle et graines < 10 %. <b>(Des différences par rapport à la pâte standard peuvent influencer sur le poids à l'unité)</b>
	Limitations :	Lors du travail continu de pâtes présentant un rendement < 156 et à une température inférieure à 22 °C, il peut se produire des problèmes d'évacuation (écarts de poids). La machine doit être démarrée immédiatement après le remplissage de la trémie.

		Nombre de rangées	2 rangées	1 rangées
<b>Piston de mesure</b>	ø 57 mm (standard)		60 à 165 g	-
	ø 35 mm		24 à 60 g	-
	121 x 55 mm		-	165 à 350 g

Piston de mesure également disponible avec fentes de dégazage. Cette version est recommandée pour les pâtes particulièrement fermes ou molles. La pression du piston de transport peut ainsi être abaissée, pour plus de traitement en douceur de la pâte et précision du poids. Selon la pâte, il peut y avoir des problèmes d'évacuation.

Autres plages de poids sur demande.

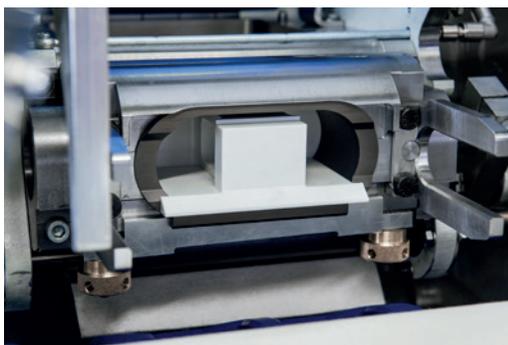
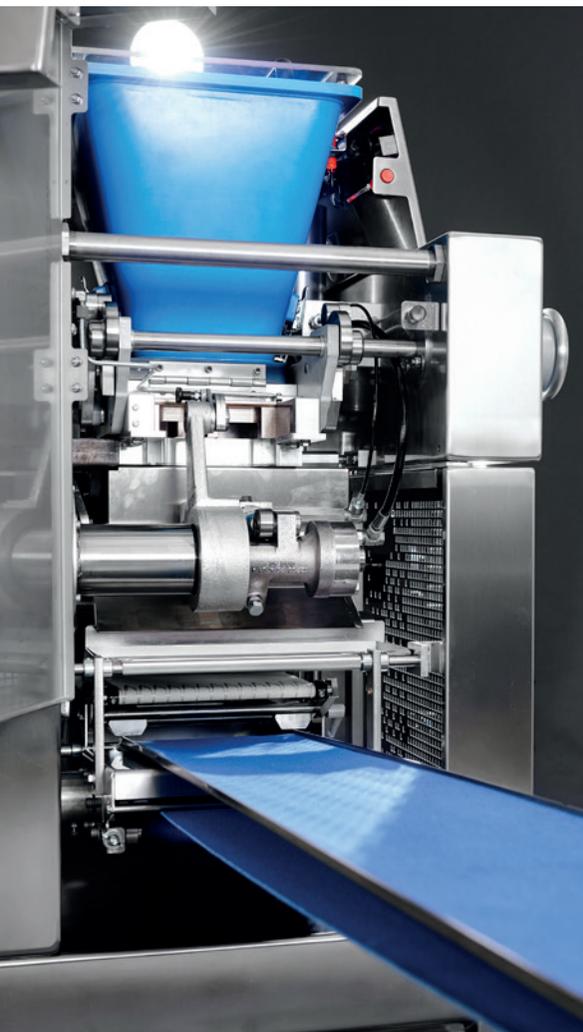
	En plastique	
	<b>Tambours à chambre à 2 rangées :</b> 1 tambour à chambre, selon la taille du piston de mesure sélectionné (Ø en mm) inclus dans la , version standard	<b>1. 24 à 28 g</b> <b>2. 28 à 32 g</b> <b>3. 32 à 36 g</b> <b>4. 34 à 38 g</b> <b>5. 38 à 44 g</b> <b>6. 44 à 50 g</b> <b>7. 48 à 53 g</b> <b>8. 52 à 58 g</b> <b>9. 58 à 64 g</b>

<b>Tambours à chambre à 1 rangées :</b>	En plastique	
		Sur demande

## PLAGES DE PERFORMANCE

600 à 1 440 unités par heure et rangée

think process!



## POINTS FORTS

### GRANDE PLAGE DE POIDS

- Plage de division entre 24 g et 350 g (en fonction de la configuration et du type de la machine et du produit fini)

### GAMME DE PRODUITS VARIÉE

- Travail de toutes les pâtes à petits pains classiques au rendement en pâte de 148 à 160 (autres sur demande)

### COMPACTE, FLEXIBLE ET PERFORMANTE

- Jusqu'à 1 440 pâtons par rangée selon plage de poids et nombre de rangées

### DESIGN HYGIÉNIQUE

- Accès libre, puisque toutes les pièces latérales peuvent s'ouvrir
- Possibilité de démonter toutes les pièces guidant la pâte sans outils pour le nettoyage
- Toutes les pièces de la machine guidant la pâte sont logiquement séparées des pièces d'entraînement
- Toutes les bandes guidant la pâte et tous les éléments en plastique peuvent être réalisés en hygienic blue
- Farineuse escamotable et amovible
- Facilité de nettoyage grâce aux surfaces lisses
- Mobile
- Bande large pliable vers le haut

*think process!*

OPTIONS	
<b>Bande écartante (standard : bande large)</b>	900 mm (uniquement fonctionnement à 2 rangées)
	1 250 mm (uniquement fonctionnement à 2 rangées)
	1 800 mm (uniquement fonctionnement à 2 rangées)
<b>Version hygiène :</b>	Bande de façonnage en version plastique en hygienic blue
<b>Tambour de façonnage : (standard : rainuré et avec bols)</b>	Tambour de façonnage rainuré sans bols en hygienic blue (conseillé pour les pâtes à beignet et bretzel)
<b>Arbre déverseur : (standard: plastique)</b>	Arbre déverseur à revêtement céramique
VERSIONS SPÉCIALES – sur demande	



think process!



\* La figure contient des versions spéciales

**WERNER & PFLEIDERER LEBENSMITTELTECHNIK GMBH**

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