

*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



**KOMPAKTE 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 Druckbrett 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

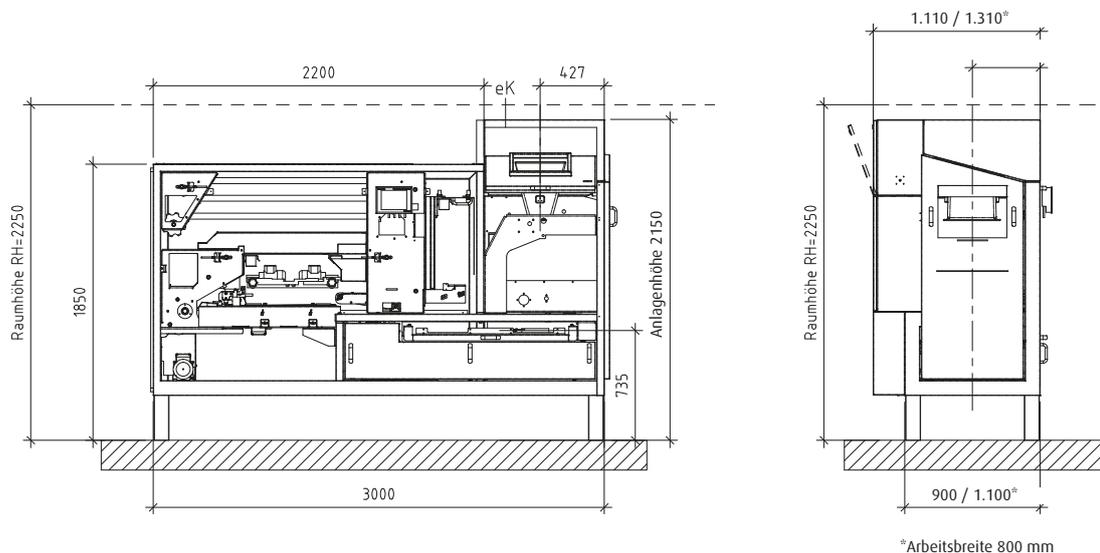
## OPTIONEN

- 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)<br>(Verkleidungsteile können die Grundabmessung um 100 mm überragen) | 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<br>(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