



Typ WW-GW X20 AT
mit optionaler Fettfilteranlage
und optionaler Spritzgebäckmaschine

DER AUTOMAT MIT TOUCH

SIEDEBACKAUTOMAT SERIE WW-AT

GLEICHBLEIBENDE
TOP-SIEDEGEBÄCKQUALITÄT
DURCH VOLLAUTOMATISCHES BACKEN



GAREN

Garen der Hefengebäcke auf Kippträgeln wahlweise mit oder ohne Spezialfilzauflage. Gärschrankmodelle verfügen über einen integrierten sowie vollständig isolierten Gärraum einschließlich separat thermostat geregelter Heizung, Schwadenwanne und optimierter Luftzirkulation.



ENTNEHMEN

Am Ende des Backprogramms befindet sich die Wendevorrichtung in der Entnahmeposition. Entnahmeschlitten unter die Wendevorrichtung schieben und Gebäcke durch leichtes Betätigen des Wendehhebels schonend auf den Entnahmeschlitten absetzen. Entnahmeschlitten mit den Gebäcken über das Abtropfblech zurückschieben.

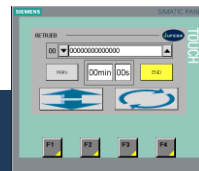


VERARBEITEN

Während des nachfolgenden Backvorgangs können die Gebäcke von dem Entnahmeschlitten entnommen und weiterverarbeitet werden.

BESCHICKEN

Sehr schonende Eingabe der gegarten Teiglinge durch einfaches Absetzen der Kippträgeln oberhalb der Fettwanne und leichtes Betätigen des Klappmechanismus. Zum schnellen Beschicken von Spritzkuchen- Quarkbällchen- oder Donutteig kann ein Spritzgebäckbeschicker an der Fettwanne befestigt werden.



MANUELLE BETRIEBSWEISE

Heben, Senken und Wenden kann auch manuell durch Betätigen der entsprechenden Tasten ausgelöst werden. Die Backzeit wird am Display angezeigt.



BACKEN

Nach dem Einbringen der Teiglinge Starttaste drücken und bei Bedarf Fettwanne mit Klappdeckel schließen. Restbackzeit wird im Display angezeigt.

WENDEN

Gleichzeitiges vollautomatisches und schonendes Wenden aller Gebäcke entsprechend dem gewählten Backprogramm. Sollte der Klappdeckel geschlossen sein, so wird dieser vor dem Wenden automatisch geöffnet.



FETTREINIGUNG

Ein Fettfiltermodul zum gründlichen und schnellen Reinigen des Fettes kann in das Gerät integriert werden. Durch tägliches Reinigen kann die Standzeit des Fettes deutlich verlängert werden. Das spart Fettkosten und erhöht die Qualität der Gebäcke.





AUSFÜHRUNGEN

GERÄTEGRÖSSEN

AUSSTATTUNG

ZUBEHÖR gegen Aufpreis

Standmodelle
WW-S
Gärschrankmodelle
WW-G
Gärwagenmodelle
WW-GW

Geräte mit einer Fettwannegröße für 36, 48, 60 und 60 XXL Gebäcke sowie platzsparende Doppelanlagen erhältlich

Jedes Gerät, komplett aus Edelstahl, ist mit einem elektrisch angetriebenen Klappdeckel für die Fettwanne, einer Hebe, sowie einer Wende- und Absetzvorrichtung mit elektrischem Antrieb, einem wahlweise links oder rechts befestigtem Abtropfblech mit Entnahmeschlitten, einer Siemens S7 Touch Panel Computersteuerung sowie einem elektronischem Temperaturregler ausgestattet. Bis zu 12 unterschiedliche Backprogramme mit bis zu 3 Wendevorgängen können hinterlegt werden. Gärschrankmodelle sind mit Kipptröglern und Gärwagenmodelle mit Gärwagen und Kipptröglern ausgestattet.

Fettreinigungsmodul mit Fettaufnahmetank und Fettpumpe, Spritzkuchenbeschicker mit Halterung, glatter Tauchkorb, Heberahmen, Gärwagen sowie Kipptrögel wahlweise mit oder ohne Spezialfilzauflagen.



Typ WW-S 20 AT

TYPENÜBERSICHT:

36 GEBÄCKE

48 GEBÄCKE

60 GEBÄCKE

60 XXL GEBÄCKE

Standmodell

WW-S 05 AT

WW-S 10 AT

WW-S 20 AT

WW-S X20 AT

Gärschrankmodell

WW-G 05 AT

WW-G 10 AT

WW-G 20 AT

WW-G X20 AT

Gärwagenmodell

WW-GW 05 AT

WW-GW 10 AT

WW-GW 20 AT

WW-GW X20 AT

Gärcontainer

C-05

C-10

C-20

C-X20

TECHNISCHE DATEN:

WW - 05 AT

WW - 10 AT

WW - 20 AT

WW - X20 AT

Kipptrögelmass

58 x 58 cm

58 x 78 cm

58 x 98 cm

68 x 115 cm

Stundenleistung (6 Min. Backzeit)

360 Gebäcke

480 Gebäcke

600 Gebäcke

600 XXL Gebäcke

Breite geschlossen

980 mm

1190 mm

1400 mm

1500 mm

Breite Arbeitsstellung

1570 mm

1970 mm

2350 mm

2700 mm

Höhe

1410 mm

1410 mm

1410 mm

1410 mm

Tiefe

830 mm

830 mm

830 mm

930 mm

Heizung Fettwanne

6,0 kW

7,5 kW

9,0 kW

12,0 kW

Anschlusswert gesamt

6,9 kW

8,4 kW

10,7 kW

13,7 kW

Betriebsspannung 230/400 Volt

Technische Änderungen vorbehalten