



Type WW-GW X20 AT avec un filtre à graisse optionnel et une machine de petits gâteaux secs optionnelle

# L'AUTOMATE AVEC L'ÉCRAN TACTILE

MACHINE À BEIGNETS  
AUTOMATIQUE SÉRIE WW-AT

DES PÂTISSERIES D'UNE QUALITÉ  
SUPÉRIEURE PAR LA CUISSON  
AUTOMATIQUE



## FERMENTER

Vous pouvez fermenter les viennoiseries sur des bennes au choix avec ou sans un support spécial. Des modèles d'armoire de fermentation détiennent un espace de fermentation intégré et isolé complètement, y compris un chauffage réglé par thermostat particulier, un bac de buée et une circulation d'air optimisée.



## PRÉLEVER

A la fin du programme de cuisson le dispositif de tournant est situé dans la position de prélèvement. Vous poussez le chariot de prélèvement sous le dispositif de tournant et vous posez les pâtisseries en façon indulgent sur le chariot de prélèvement par appuyer légèrement le levier de tournant. Ensuite vous repoussez le chariot de prélèvement avec les pâtisseries à travers d'égouttoir.

## CHARGER

La donnée des pâtons fermentés est indulgent, parce que vous pouvez poser simplement les bennes au-dessus du bac de graisse et appuyer le mécanisme de pliage.



Il est possible d'attacher un chargeur des petits gâteaux secs au bac de graisse pour charger plus rapidement les petits gâteaux secs et les beignets.



## ASSIMILER

Pendant la cuisson suivante vous pouvez prélever les pâtisseries du dispositif de prélèvement et les assimiler.



## CUISSON

Après la mise en place des pâtons, vous appuyez la touche de démarrage et si besoin vous fermez l'abattant du bac de graisse. L'écran présente le temps de cuisson de restant.



## MODE D'OPÉRATEUR MANUEL

Il est possible d'élever, d'abaisser et de tourner manuellement par appuyer les touches correspondants. L'écran présente le temps de cuisson.

## TOURNER

L'automate tourne simultanément, automatique et avec indulgence tous les pâtisseries en fonction du programme de cuisson choisi. Si l'abattant est fermé, l'automate l'ouvre automatique avant le tournant.



## NETTOYAGE DE GRAISSE

Il est possible d'intégrer un filtre à graisse dans tous les appareils mobiles pour nettoyer la graisse plus vite. Vous pouvez prolonger sensiblement le temps d'attente par la nettoyer journallement. Ça économise les dépenses de la graisse et augmente la qualité des pâtisseries.





## VERSIONS

Modèles sur pieds  
WW-S

Modèles d'armoire de  
fermentation  
WW-G

Modèles de chariot de  
fermentation  
WW-GW

## TAILLES DES MACHINES

Il y a des dispositifs avec  
une taille du bac de  
graisse pour 36, 48, 60 et  
60 XXL pâtisseries, ainsi  
que les installations  
doubles économisant  
l'espace.



Type WW-S 20 AT

## MATÉRIEL

Chaque machine en acier  
inoxydable est fournie en un  
couvercle à charnière électrique  
pour le bac de graisse, un  
dispositif d'élevatrice, ainsi qu'un  
dispositif de tournant et un  
dispositif de dépose avec la  
commande électrique, un  
égouttoir au choix fixé à gauche  
ou à droite avec un dispositif de  
prélèvement, un Siemens S7  
écran tactile, ainsi qu'un  
thermorégulateur électronique.  
Vous pouvez déposer jusqu'à 12  
programmes de cuisson différents  
et jusqu'à 3 processus de  
tournant. Les modèles d'armoire  
de fermentation sont fournis en  
des bennes et les modèles de  
chariot de fermentation sont  
fournis en un chariot de  
fermentation et des bennes.

## DÉPENDANCES

moyennant un supplément

Un module de nettoyage de  
graisse avec un réservoir de  
réception de graisse et une  
pompe à graisse, une  
machine des échaudés avec  
une fixation, un bac  
d'immersion plat, un cadre  
de levage, ainsi que des  
bennes au choix avec ou  
sans un support spécial.

### LISTE DES TYPES:

36 PÂTISSERIES

48 PÂTISSERIES

60 PÂTISSERIES

60 XXL PÂTISSERIES

Modèle sur pieds	WW-S 05 AT	WW-S 10 AT	WW-S 20 AT	WW-S X20 AT
Modèle d'armoire de fermentation	WW-G 05 AT	WW-G 10 AT	WW-G 20 AT	WW-G X20 AT
Modèle de chariot de fermentation	WW-GW 05 AT	WW-GW 10 AT	WW-GW 20 AT	WW-GW X20 AT
Container de fermentation	C-05	C-10	C-20	C-X20

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:

WW - 05 AT

WW - 10 AT

WW- 20 AT

WW- X20 AT

Mesure de la benne	58 x 58 cm	58 x 78 cm	58 x 98 cm	68 x 115 cm
Puissance horaire (6 min. temps de cuisson)	360 pâtisseries	480 pâtisseries	600 pâtisseries	600 XXL pâtisseries
Largeur fermée	980 mm	1190 mm	1400 mm	1500 mm
Largeur en position de travail	1570 mm	1970 mm	2350 mm	2700 mm
Épaisseur	1410 mm	1410 mm	1410 mm	1410 mm
Gravité	830 mm	830 mm	830 mm	930 mm
Chauffage du bac de graisse	6,0 kW	7,5 kW	9,0 kW	12,0 kW
Charge de connexion entière	6,9 kW	8,4 kW	10,7 kW	13,7 kW
Tension d'alimentation	230/400 Volt			

Sous réserve de modifications techniques.