



Modèle WW-GW 10

# LE CLASSIQUE

## MACHINE À BEIGNETS SÉRIE WW

UNE QUALITÉ EXCELLENTE DES  
PRODUITS DE BOULANGERIE  
PAR UN PROCÉDÉ DE  
RETOURNEMENT INDULGENT



### 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 régulé par thermostat particulier, un bac de buée et une circulation d'air optimisée.

### TOURNER

Le dispositif tourne toutes les pâtisseries simultanément, vite et avec de l'indulgence dans leur centre de gravité par les soulève brièvement et par basculer facilement le levier de tournant.



### PRÉLEVER

Vous soulevez le dispositif de tournant dans la position de levage suprême, vous remuez le dispositif de prélèvement entre le dispositif de tournant et le bac de graisse et vous posez les pâtisseries au dispositif de prélèvement en façon indulgent par appuyer légèrement le levier de tournant. Ensuite vous repoussez le dispositif 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 bonnement le mécanisme de pliage. Il est possible d'attacher un chargeur des petits gâteaux secs au bac de graisse pour charger les petits gâteaux secs et les beignets plus rapidement.



### ASSIMILER

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



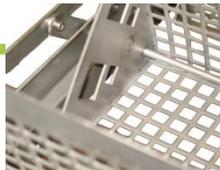
### CUISON

Vous pouvez cuire les pâtisseries au choix avec un couvercle ouvert ou fermé. Pendant la cuisson le thermorégulateur électronique règle exactement la température de graisse pré-réglée à un centigrade.



### NETTOYAGE DE GRAISSE

Il est possible d'intégrer un filtre à graisse dans tous les appareils mobiles pour nettoyer la graisse 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 de table  
WW-T

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 24, 36, 48 et 60 pâtisseries, ainsi que des installations doubles économisant l'espace.

## MATÉRIEL

Chaque machine en acier inoxydable est fournie en un couvercle à charnière pour le bac de graisse, un dispositif d'élévatrice, ainsi qu'un dispositif de tournant et un dispositif de dépose, un égouttoir au choix fixé à gauche ou à droite avec un dispositif de prélèvement et un thermorégulateur électronique. Les modèles d'armoire de fermentation sont en outre fournis en 10 bennes et les modèles de chariot de fermentation sont fournis en un chariot de fermentation escamotable.

## 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:

	24 PIÈCES	36 PIÈCES	48 PIÈCES	60 PIÈCES
Modèle de table	WW - T 02	WW - T 05	WW - T 10	WW - T 20
Modèle sur pieds	-	WW - S 05	WW - S 10	WW - S 20
Modèle d'armoire de fermentation	WW - G 02	WW - G 05	WW - G 10	WW - G 20
Modèle de chariot de fermentation	-	WW - GW 05	WW - GW 10	WW - GW 20
Container de fermentation	C - 02	C - 05	C - 10	C - 20

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:

	WW - G 02	WW - G 05	WW - G 10	WW - G 20
Mesure de la benne	40 x 60 cm	58 x 58 cm	58 x 78 cm	58 x 98 cm
Puissance horaire env.*	240 pièces	360 pièces	480 pièces	600 pièces
Largeur fermée	1010 mm	1010 mm	1220 mm	1425 mm
Largeur en position de travail	1635 mm	1635 mm	2035 mm	2420 mm
Épaisseur	1135 mm	1120 mm	1120 mm	1120 mm
Gravité	600 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Chauffage du bac de graisse	4,5 kW	6,0 kW	7,5 kW	9,0 kW
Charge de connexion entière	5,3 kW	6,8 kW	8,3 kW	10,5 kW
Tension d'alimentation	230/400 Volt			

\* en cas de 6 min. temps de cuisson

Sous réserve de modifications techniques.