

Technische Daten / Technical data

Gebäckformmaschine Moulding machine		GH 800	GH 1000	GH 1200	GH 1400
Arbeitsbreite Working width	mm	800	1000	1200	1400
Maschinenbreite Machine width	mm	1600	1800	2000	2200
Maschinenlänge Machine length	mm	3200	3200	3250	3250
Maschinenhöhe Machine height	mm	1500	1500	1500	1500
Einzugsspalt, verstellbar Feeding gap, adjustable	mm	4-8	4-8	4-8	4-8
Höhenverstellung des Messers Height adjustable knife	mm	15	15	15	15
Durchmesser der Gebäckformwalze Diameter of moulding roll	mm	205	205	205	205
Durchmesser der Gegendruckwalze Diameter of counter roll	mm	300	300	300	300
Antriebsleistung Motor capacity	kW	max. 7,5	max. 11	max. 15	max. 15
Gewicht Weight	ca. kg	2700	3000	3300	3600

*Ihre Idee - unsere Technik.
Das passt.
Your idea - our technology.
That fits.*

Gebäckformmaschine Moulding machine

GH

Maschinenautomatisierung / Automatic machine control

Maschinenautomatisierung	Technische Daten
SPS	Siemens
Bedienstation vor Ort an der Maschine	Siemens Operatorpanel
Bussystem	Profibus DP
Speicherung von Fahrdaten	50 Rezepte, Sicherung auf Diskette
Drucker	Ausdruck von Meldungen, allen Prozessdaten
Servicefunktionen	In SPS und Bediengerätesoftware integriert
Verbindung mit Ofen	MPI (Siemens), Profibus
<u>Option:</u>	
Anschluss an übergeordnete Rechnersysteme	MPI (Siemens), Profibus, Industrie-Ethernet

Automatic machine control	Technical data
PLC	Siemens
Operation interfaces	Siemens operator panel
Bus system	Profibus DP
Storage of process parameters	50 recipes, backup on floppy disk
Printer	Printout of messages, all process values
Service functions	Integrated in PLC software and operator panel
Connection to oven	MPI (Siemens), Profibus
<u>Option:</u>	
Connection to host system	MPI (Siemens), Profibus, Industrial Ethernet



5 Bedientableau
Operator panel



03 056/2-d/e 0903

Technische Änderungen bleiben jederzeit vorbehalten.
Subject to alterations.

WP WERNER & PFLEIDERER
INDUSTRIELLE BACKTECHNIK
HORSTMANNGROUP

Frankfurter Straße 17, D-71732 Tamm
Postfach 136, D-71730 Tamm
T: (+49) 071 41 / 202-0
F: (+49) 071 41 / 202-111
E: info@wpib.de
I: http://www.wpib.de

Diese Druckschrift und alle in ihren Teilen enthaltenen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der Grenzen des Urheberrechts ist ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Herausgebers unzulässig und strafbar. Dies gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmung und die Einspeicherung und Bearbeitung in elektronischen Systemen.
This publication and all its contents are copyright protected. No reproduction by any part of this publication is permitted without the prior written consent of the copyright owners. This is also applicable for duplicating, translating, microfilming and the saving in electronic data systems.

WP

WERNER & PFLEIDERER
INDUSTRIELLE BACKTECHNIK

Gebäckformmaschine GH.

Die Gebäckformmaschine GH ist geeignet zum abfalllosen Ausformen aller Gebäckformteige. Die Maschine lässt sich durch entsprechende Einstellmöglichkeiten an Teigrezepte unterschiedlichster Art anpassen. Durch die Kombination bzw. durch Anbau von zusätzlichen Aggregaten ist es möglich, eine große Anzahl von unterschiedlichsten Gebäckformartikeln herzustellen.



1 Gebäckformmaschine GH 1400
Moulding machine GH 1400

Merkmale

- einsetzbar für verschiedene Gebäckformteige durch entsprechende Einstellmöglichkeiten und Wahl des Abstreifmessers
- Einstellmöglichkeit des Walzenspaltes zwischen geriffelter Einzugswalze u. Gebäckformwalze sowohl für jede Seite separat, als auch beidseitig
- Einstellmöglichkeit des Abstreifmessers an der Gebäckformwalze in Winkel und Position
- Wahl der Form des Abstreifmessers bezogen auf die Teigart
- Einstellmöglichkeit der Gegendruckwalze für jede Seite separat oder beidseitig
- Einstellmöglichkeit der Umschlingung des Ausformbandes zur Gebäckformwalze durch Verstellung der ersten Tragrolle des Ausformbandes
- Antrieb der Formgebäckwalze und des Ausformbandes jeweils mit Aufsteck-Getriebemotor frequenzgeregelt
- Einstellmöglichkeit einer Differenzgeschwindigkeit zwischen Gebäckformwalze und Ausformband
- Ausformband, endlos, einfach austauschbar
- automatische Bandspannung und Bandsteuerung des Ausformbandes
- robuste Bauweise durch Seitenplatten (40 mm dick) mit Seitenverkleidung aus rostfreiem Stahlblech, für leichte Zugänglichkeit als Türen ausgeführt
- Lösewelle zwischen Ausformband und Übergabeband
- freistehender Schaltschrank mit Steuerungs- und Leistungsteilen

Features

- Can be used for different biscuit and cookie doughs by use of specific adjustment and choice of stripping blade
- Adjustable roller gap between grooved feeding roller and moulding roller
- Adjustment of the parallelism of feeding roller and moulding roller
- Adjustable position and angle of the stripping blade
- Choice of the stripping blade according to dough type
- Adjustment of the parallelism of anvil roll and moulding roller
- Different possibilities of looping of the moulding band around the moulding roller by adjustment of the first support roller of the moulding band
- Moulding roller driven by shaft-mounted geared motor, frequency controlled
- Adjustment of different speed for moulding roller and moulding band
- Endless woven moulding band easy to replace
- Automatic tensioning and tracking of the moulding band
- Stripping shaft with direct drive located after discharge knife of the moulding band
- Sturdy construction of side plates (40 mm thick) with lateral door panels made of stainless steel for easy access
- Separate control cabinet with controls

Moulding machine GH.

The biscuit moulding machine GH is used for the scrap-less moulding of soft biscuit or cookie doughs. The machine can handle a variety of doughs. Through the combination with or the addition of other equipment, a large variety of different biscuits can be produced.



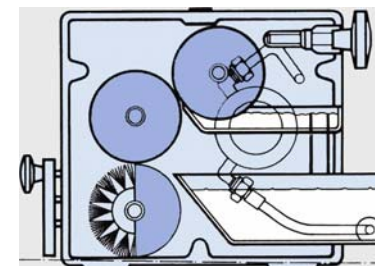
2 Gebäckformmaschine GH 1400 mit automatischer Teigbeschickung und Metalldetektor
Moulding machine GH 1400 with automatic dough feeding system including metal detector

Optionen

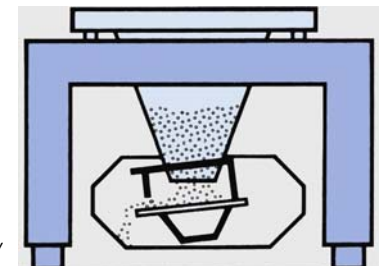
- Bedientableau mit Operator Panel zur Bedienung und Überwachung der Gebäckformmaschine mit Speichermöglichkeit (50 Programme) für: Bandgeschwindigkeit, Ausformband u. Umfangsgeschwindigkeit der Gebäckformwalze
- automatische Bandbefeuchtung des Ausformbandes
- automatische Teigzuführung mit Shredder und Teig-Niveausteuern im Trichter der Gebäckformmaschine
- Druck- und Streichvorrichtung mit auswechselbarer Druckwalze und Bürste
- Zuckerstreuvorrichtung

Options

- Control console with operator panel for control of the moulding machine for storing the individual process data in up to 50 programs for: band speeds and speed of the moulding roller
- Automatic moistening of the moulding band
- Dough feeding conveyor with shredder and control of dough level in the hopper of the moulding machine
- Egg-wash device with replaceable press roller and brush
- Sugar sprinkler



3 Druck- und Streichvorrichtung DSV
Egg-wash applicator DSV



4 Streuvorrichtung SV
Topping applicator SV