

## STICKSPRESSE SP SHORTFACTS

### OPTIONEN

- Operator - Panel zur Bedienung und Überwachung der Stickspresse SP mit Laugenbad
- Automatische Teigzuführung der Stickspresse SP
- Einkerb-/ Schneidvorrichtung
- Salzstreuer mit Queraustragsschnecke für Salzurückführung
- Gebäckformmaschine für die kombinierte Produktion von Sticks und Brezeln

### TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

STICKSPRESSE		SP 800	SP 1000	SP 1200
Arbeitsbreite	mm	800	1.000	1.200
Maschinenbreite	mm	1.340	1.540	1.740
Maschinenlänge	mm	700	700	700
Maschinenhöhe	mm	1.500	1.500	1.500
Durchmesser der Riffelwalze	mm	400	400	400
Antriebsleistung, max.	kW	7,5	7,5	7,5
Gewicht, ca.	kg	1.800	2.000	2.200

**Werner & Pfleiderer Industrielle Backtechnik GmbH**

Frankfurter Straße 17 | 71732 Tamm | Germany | Phone +49 7141 202-0 | Fax +49 7141 202-111 | [info@wpib.de](mailto:info@wpib.de) | [www.wpib.de](http://www.wpib.de)



# STICKSPRESSE SP

## STICKSPRESSE SP

### DAS PRINZIP: VARIABEL UND INDIVIDUELL

Ob klassische, gefüllte oder gedrehte Sticks: Die Stickspresse SP ist hoch flexibel und passt sich individuellen Anforderungen perfekt an. Mit der Stickspresse SP sind verschiedene Produktformen möglich, denn unterschiedliche Durchmesser und Formen der Produkte werden durch entsprechende Düsengeometrien erreicht. Aufgrund wechselbarer Düsenbalken wird die Umrüstzeit auf andere Produkte auf ein Minimum reduziert.

Die Stickspresse SP ist kombinierbar mit Komponenten zur Herstellung von Cracker- und Formgebäckartikeln wie z.B. Cocktailbrezeln.



**DER TREND IM LAUGENBÄCKBEREICH // FÜLLUNGEN WIE ERDNUSS-, CHILI- UND TOMATENMASSE IM PIKANTEN BEREICH, IM SÜSSEN BEREICH SCHOKOLADENFÜLLUNGEN**

**Classic** // Die Teigstränge werden in einer separaten Schneideeinheit auf die gewünschte Stickslänge eingekerbt oder geschnitten. Sie können mit verschiedenen Streugütern wie Salz oder Sesam veredelt werden.

**Filled** // Neben den klassischen Salz- oder Sesamsticks werden über spezielle Düsengeometrien hohle Teigstränge erzeugt und gleichzeitig mit pastösen, backstabilen Massen gefüllt.

**Twist** // Zur Herstellung von Premiumprodukten ermöglicht das zusätzliche Twist-Aggregat ein Verdrehen des Produktes um die eigene Achse oder das Verflechten von 2 oder 3 Teigsträngen.



### STICKSPRESSE SP IM DETAILS

Der Teig wird dem Trichter der Maschine über einen Teigzuteilrichter zugeführt. Eine Riffelwalze fördert den Teig in die Druckkammer.

Durch Düsen, die über die gesamte Maschinenbreite verteilt sind, wird der Teig zu dünnen, endlosen Teigsträngen ausgepresst.



**VORTEILE // LEICHTE BEDIENBARKEIT // HOHE PRODUKTQUALITÄT // KURZE AMORTISATIONS-PHASE // HOHE VERFÜGBARKEIT**

Damit die Austrittsgeschwindigkeit der Teigstränge aus den Düsen auf die Ofenbandgeschwindigkeit abgestimmt wird, kann die Drehzahl der Riffelwalze über einen frequenzgeregelten Drehstrommotor reguliert werden.

### FOKUS LEISTUNG

Die Stickspresse SP dient zur Herstellung von Sticks mit einem Durchmesser von ca. 3–5 mm. Bei gefüllten Sticks beträgt der kleinste realisierbare Durchmesser 6 mm. Die Teigaustrittsgeschwindigkeit liegt bei bis zu 14 m/min. Bei einer Arbeitsbreite von 1.200 mm wird damit eine stündliche

Leistung von max. 400 kg gebackener Sticks erreicht. Die genaue Leistung ist von der jeweiligen Rezeptur, dem Durchmesser der Sticks sowie der Ofengröße abhängig.