



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 LAUGENGEBÄCKBEREICH // 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



FOKUS LEISTUNG

Die Stickschneidemaschine 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.

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 | www.wpib.de