

EINFACHSTE BEDIENUNG

WIRK MASTER



So einfach ist der NEUE WIRKMASTER zu bedienen

1. EINSTELLGRIFF – für die Formgebung des Rundwirkers
2. Drehbare RUHEPLATTE – nach Beendigung des Rundwirkens fällt das Teigstück auf die sich langsam drehende Ruheplatte, wobei eine kalkulierte Ruhezeit dem Teigstück Zeit zum Entspannen gibt.
3. Einstellung der teflonisierten WALZE zur Langbrot-(Wecken)formung.
4. EIN- und AUSSCHALTER für die Rundwirkmaschine.
5. EIN- und AUSSCHALTER für die Langwirkmaschine.
6. EINGABETRICHTER – rundgewirktes Teigstück fällt in die Langwirkmaschine.
7. GESCHWINDIGKEITSREGELUNG für Rundwinker und Ruheplatte
8. EINSTELLUNG der Langbrot-(Wecken) Form.
9. EINSTELLUNG der Langbrot-(Wecken) Länge.
10. AUSLAUFPLATTE
11. STECKDOSE für elektrischen Mehlstauber
12. Maschinensockel aus Edelstahl

Das NEUE MODELL der kombinierten Rund- und Langwirkmaschine WIRKMASTER bietet enorme Vorteile!

Das Aufarbeiten von Rund-(Laib) und Lang-(Wecken)Brotten kann von nur 1 Mann nun wesentlich rationeller vorgenommen werden. WIRKMASTER-Maschinen benötigen keinerlei Wartung; auch eine spezielle Reinigung ist nicht erforderlich.

Geringe Abmessungen, sowie die Integration zweier Funktionen in einer Maschine bedeuten außerdem für Sie

- kontinuierliche Qualität
- mehr Wirtschaftlichkeit
- zusätzlichen Zeitgewinn
- sowie günstigeren Preis.
- Durch technische Neuerung ist keine Montage mehr erforderlich, um den Langwinker durchgehend auf Gewichte 200–2.000 Gramm einzustellen.

Technische Daten:

Leistung: Motor für die Rundwirkmaschine: 730 Watt / 380 Volt / 50 Hz.

Motor für die Langwirkmaschine: 550 Watt / 380 Volt. Gewicht der Maschine: ca. 340 kg.

Breite: ca. 810 mm. **Tiefe:** ca. 730 mm.

DURCHMESSER der Rundwinkerwanne und der Ruheplatte 1000 mm. **Tiefe** während der Arbeit: ca. 1250 mm. **Höhe:** in 1230 mm

oder 1430 mm lieferbar (Sonderbauhöhe 1380 mm). WIRKMASTER-Maschinen können mit fast allen Fabrikaten von Teigabwie-

WIE ARBEITET DER WIRKMASTER:

Rundbrot-Laibe

- Den Einstellgriff entsprechend dem Gewicht (200 Gramm bis 2 kg normale Ausführung – Sonderausführung bis 4 kg) einstellen.
- Die Einstellung erfolgt in neun Stufen, entweder durch Drehung nach rechts oder links.
- Der spezielle Silicon-impregnierte Wirkkegel formt das Teigstück in der gewünschten Intensität.
- Das Brot fällt dann automatisch auf die darunterliegende Ruheplatte und wird auf der Vorderseite abgenommen.
- Mit dem Wirkmaster hergestellte Brote sind von Handarbeit kaum zu unterscheiden.



Langbrot-Wecken

- Einstellgriff des Rundwinkers auf die gewünschte Position einstellen.
- Nach dem Rundwirken und der Ruhezeit fallen die Teigstücke in den Eingabetrichter für Langbrote (Wecken) der – siehe Position 6 – einzustellen ist.
- Die Langbrot-(Wecken)Formmaschine einschalten und entsprechend dem Gewicht einstellen.
- Durch den linken Hebel wird die teflonbeschichtete Walze in die gewünschte Position gebracht. So kann an verschiedenen Einstellpunkten die für jede Teigart und das jeweilige Teiggewicht günstigste Einstellung spielend leicht vorgenommen werden.
- Die untergebaute Langwirkmaschine ist so konstruiert, daß sowohl Form als auch Länge der Langbrote(Wecken) wie gewünscht bestimmt werden können (Hebel 8 und 9).
- Durch besondere Einstellmöglichkeiten können wir die Maschine speziellen Kundenwünschen anpassen.
- Der Austritt der fertig gewirkten Langbrote – Wecken – erfolgt wiederum an der Vorderseite über die schräggestellte Ablauf-

The NEW WIRKMASTER is so easy to operate!

1. ADJUSTING LEVER – for the formation of round moulding machines.
2. Rotating RESTING PLATE – after the round moulding machine has finished, the dough slowly falls onto the rotating resting plate; a computed resting period gives the dough sufficient time to rest.
3. Adjust the teflon-coated ROLLER to the long loaf mould.
4. ON/OFF SWITCH for the round moulding machine.
5. ON/OFF SWITCH for the long moulding machine.
6. FEEDER – a round piece of dough is put into the long moulding machine.
7. SPEED CONTROL for the round moulding machines and resting plate (special option).
8. ADJUSTING the shape for long loaves.
9. ADJUSTING the length for long loaves.
10. EXIT PLATTER
11. SOCKET for electric flour duster (special option).

The latest WIRKMASTER model, combining long and round moulding machines, offers great advantages!

The preparation of round and long loaves of bread can be quite efficiently carried out by only one person. WIRKMASTER machines require no maintenance whatsoever; special cleaning is not even necessary. Here's what less measuring as well as integrating two different functions in one machine can mean for you:

- continuous quality
- more economical
- additional time gain
- no fatigue
- faultless work
- as well as a more reasonable price

Technical data

POWER: motor for round moulding machine: 730 watts / 380 volts / 50 Hz .

Motor for long moulding machine: 550 watts / 380 volts. WEIGHT of machine: approx. 340 kg.

WIDTH: approx. 810 mm. Diameter of round moulding machine tray and resting plate 1000 mm. WORKING DEPTH: approx. 1250 mm. HEIGHT: available in

1230 mm or 1430 mm models (special height – 1380 mm). WIRKMASTER machines are able to be combined with almost all models of dosing machines for dough

How the WIRKMASTER works:

Round loaves of bread

- Adjust the lever to the weight of the loaves (100 grams to 2 kg for regular loaves – up to 4 kg for special loaves).
- By moving the lever either to the right or left the machine can be adjusted to different positions.
- The special silicon-impregnated moulding ball shapes the dough to its desired weight.
- The dough then automatically falls onto the resting plate below and can be picked up at the front of the machine.
- You can hardly tell the difference between bread made by hand.

Long loaves of bread

- Adjust the of the round moulding machine to the desired position.
- After the piece of dough has been shaped to a round form and has rested properly, it then falls onto the feeder for long loaves, which also has to be adjusted (see position 6).
- Switch on the long loaf moulding machine and adjust it to the proper weight.
- This makes it as easy as child's play to choose the most suitable setting at various set-points for each type and amount of dough.
- The substructure of long moulding machines is constructed in such a way that the shape as well as the length of long loaves may be chosen as desired. (Lever 8 and 9).
- Thanks to special setting options we are able to match the machine to the customers' special requests.
- The perfectly shaped loaves can, in turn, be picked up

IHR VORTEIL

WIRK MASTER

- Der Teig kommt an keiner Stelle mit Metall in Berührung.
- Ein Bestauben ist oft nicht erforderlich. Für besonders klebrige Teige wird serienmäßig ein elektrisch regelbarer Mehler mitgeliefert. Dieser Mehler kann direkt an der Maschine angesteckt werden.
- Die Form und Beschaffenheit der Brote ist regelmäßiger, als beim Aufarbeiten von Hand.
- Der spezielle, patentierte Wirkkegel ist so konstruiert, daß ein intensives, progressives Wirken erfolgt. Dadurch entsteht ein gleichmäßig glatter Teig, bei dem auch die Standfestigkeit erhalten bleibt.
- Die Sichtigkeit der Brote wird durch die maschinelle Herstellung nicht beeinträchtigt.
- Die Maschine benötigt keinerlei Wartung und es ist nach dem Gebrauch keine Reinigung erforderlich.
- Die Konstruktion ist so durchdacht, daß auch keinerlei Teig in der Maschine verbleiben kann. Die speziell imprägnierten Filze sorgen dafür, daß auch kein Teig kleben bleibt.
- Die Maschine ist für eine maximale Leistung von 24 Broten pro Minute ausgelegt. Bei 1-Mann Bedienung ist es empfehlenswert, 12 Teigstücke abzuwiegen und diese nach und nach in die Rundwirkmaschine einzugeben, wobei nach Eingabe des letzten Teigstückes das erste Brot bereits in Empfang genommen werden kann.
- Die Maschine ist mit Rädern ausgerüstet, wobei es sich bei den vorderen Rädern um

Schwenkrollen mit Bremsen handelt (Maschine kann somit spielend leicht nach beendeter Arbeit aus der Backstube gerollt werden).

- Alle beweglichen Teile sind mit geschlossenen Kugellagern ausgestattet, daher keinerlei Schmierstellen.
- Alle Maschinen sind mit zwei Motoren und individuellen Kontaktgebern mit thermischem und magnetothermischem Relais ausgerüstet.
- Eine spezielle patentierte Schutzvorrichtung sorgt dafür, daß sich die Maschine selbst ausschaltet, sobald ein Fremdgegenstand zwischen die teflonbeschichtete Walze und die Langrollertrommel gelangt. Auch bei stärkerer Berührung durch die

Hand des Bedienungspersonales löst diese Schutzvorrichtung aus, sodaß ein Betriebsunfall auf diese Weise ausgeschlossen ist.

- Notstoppschalter ist außerdem vor der Einlaufwalze angebracht.

YOUR ADVANTAGE

- * The dough never comes in contact with metal.
- * Dusting is often not necessary. If using especially sticky dough, the machine can be equipped with a standard automatic flour duster. An electric adjustable flour duster is available as an extra option.
- * The shape and consistency of the bread is more uniform than when done by hand.
- * The specially patented moulding ball is constructed to work the dough thoroughly. It operates softly and progressively, thus delivering uniform and smooth dough which is also able to hold its consistency.
- * The consistency of the bread is not affected by the mechanical production.
- * The machine requires no maintenance whatsoever and does not need to be cleaned after use.
- * The construction is so well-designed that absolutely no pieces of dough remain in the machine. Special impregnated felt allows no dough to stick to it.
- * The machine is designed to produce a maximum of 24 loaves per minute. If only one man is operating the machine it is recommended to prepare 12 pieces of dough and to successively put them into the feeder. After placing the last piece of dough into the feeder the first loaf of bread will already be ready.
- * The machine is outfitted with wheels in which the front wheels are equipped with castors with brakes (After the work is completed the machine can be easily rolled out of the bakery).
- * All movable parts rotate on sealed ballbearings; therefore, there are no oiling points.
- * All machines are equipped with two motors and individual control buttons with thermal and magnetic thermal Relay.
- * A specially patented safety device will automatically shut the machine off as soon as a foreign object comes between the roller and the long cylinder. Also upon touching the machine with great force by the operating staff, the safety device is triggered in order to eliminate an operating accident in this way.



Überreicht durch:



HUDELIST-MASCHINEN