

Die Rund- und Langwirkmaschine
für handwerkliche Qualitäts-Brote.



Der Computer stellt das bewährte Wirksystem optimal ein.

Die Rund- und Langwirksamchine **UNIVERSAL** verarbeitet Weizen und Roggenmischbrotteige.

Das original Eberhardt-Excenter-Kegelwirkprinzip wirkt die Teige wie von Hand.



Der Wirkausschlag der Wirkglocke ist in drei Stufen einstellbar und die Rundwirkgeschwindigkeit lässt sich stufenlos regeln. Die Teige werden mit der gewünschten Spannung bis in den Kern gewirkt. Bei der Verarbeitung von klebrigen Teigen ermöglicht eine integrierte Wirkmehlzuführung oder ein optional anschließbarer Mehlsstreuer die Verarbeitung von Teigen bis ca. 90 % Roggenanteil und einer TA bis ca. 170 %.

Nach dem Rundwirken können die Teigstücke direkt abgenommen werden oder sie werden automatisch durch eine zuverlässig arbeitende Schlusslagesteuerung in den unter dem Rundwirker liegenden Langwirker übergeben.

Wie beim Rundwirken wird auch beim Langwirken die überlieferte, fachgerechte Arbeitsweise ideal nachempfunden:

Der Langwirker arbeitet nach dem Bandwirkerprinzip:

Ein Druckwalzenpaar mit massivem Teflonmantel rollt die runden Teigstücke aus. Anschließend werden diese eingeschlagen und mit einem an zwei Punkten stufenlos verstellbaren Formbrett in die gewünschte Länge und Form gerollt.

Die Wirkweglänge beträgt ca. 145 cm. Die Langwirkgeschwindigkeit ist ebenfalls stu-



fenlos regelbar, so dass wie beim Rundwirken ein universeller Einsatzbereich gegeben ist.

Das Ergebnis:

Brote in gleichmäßiger handwerklicher Qualität, rationell und kostengünstig hergestellt.

Komfortable Einstellung über Touch Screen.

Die vollautomatische Einstellung der **UNIVERSAL C** übernimmt ein Computer

mit Programmspeicher. Die für die einzelnen Brotsorten erforderlichen Einstellwerte werden auf einem übersichtlichen, leicht verständlichen Touch Screen eingegeben. Die Eingaben können bei Bedarf schnell geändert werden. Zur richtigen Einstellung der **UNIVERSAL C** genügen die allgemeinen Kenntnisse über das Rund- und Langwirken.

Einmal eingestellt, kann die **UNIVERSAL C** auch von einer Hilfskraft bedient werden.

Die vielseitig einsetzbare, perfekte Wirktechnik für jede Betriebsgröße.



Brotanlage COMPACT

Automatisch teilen und fachgerecht rund- und langwirken:

Die **UNIVERSAL** ist mit jeder Teigteilmaschine zu einer kontinuierlich arbeitenden Brotanlage ausbaubar. Das Teighebegerät **LIFTOMAT** übergibt sehr platzsparend die aus dem Teigteiler kommenden Teigstücke in den **UNIVERSAL** Rund- und Langwirker. Die hier abgebildete Kombination verarbeitet Weizen- und Roggenmischbrote mit einem Mischungsverhältnis von ca. 70 % Weizen- bis 90 % Roggenanteil und einer TA bis ca. 170 %.

Bei Teigen von mehr als 75 % Weizenanteil empfehlen wir einen Zwischengärschrank.

Eberhardt Brotanlagen für Brote in hervorragender handwerklicher Qualität.

Technische Daten

UNIVERSAL C

Touch Screen speicherprogrammierbar, stufenlos regelbare Geschwindigkeit

UNIVERSAL VG

manuelle Einstellung, stufenlos regelbare Geschwindigkeit

Gewichtsbereiche:

150 – 1500 g / 450 – 2500 g / 250 – 750 g

Stundenleistung: 650 – 1000 Stück

Anschluss: 0,9 kW, 400 V, 50 Hz, 3 Ph.

Gewicht: ca. 640 kg

LIFTOMAT

Anschluss: 0,25 kW, 400 V, 50 Hz, 3 Ph.

Gewicht: ca. 70 kg

Stundenleistung: 900 Stück

Teigteiler SD 180 XLE

Gewichtsbereich: 250 – 2250 g

Stundenleistung: 650 – 1000 Stück

Anschluss: 1,1 kW, 400 V, 50 Hz, 3 Ph.

Gewicht ca. 480 kg

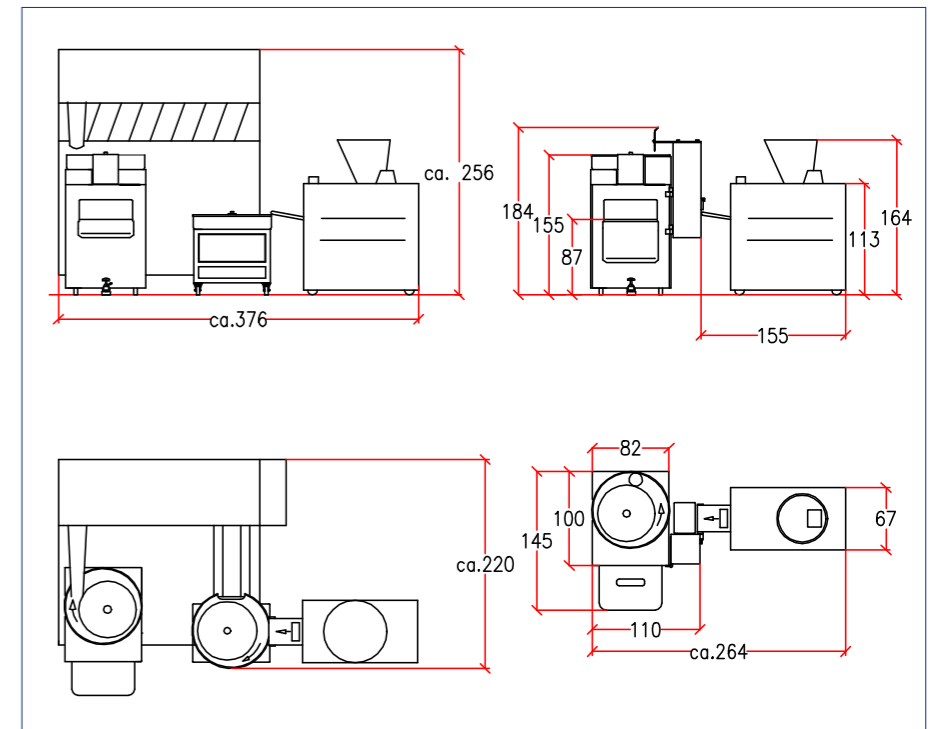
Brotanlage COMPACT

Gewichtsbereich: siehe UNIVERSAL

Stundenleistung: 650 – 800 Stück

Anschluss: 2,27 kW, 400 V, 50 Hz, 3 Ph.

Gewicht ca. 1190 kg



Maschinenverkleidungen in Edelstahl
Maße in cm.

Die Leistungsdaten können je nach Teigart abweichen.
Änderungen vorbehalten.

Brote in handwerklicher Qualität – richtig gewirkt mit der RUWIMAT Rundwirksamachine.



Praktisch: Wenn Sie die Brote mit Saaten oder anderem Streugut veredeln möchten, stellen Sie einfach die entsprechende Streugutwanne auf den Ablagetisch und lassen die gewirkten Teigstücke hineinfallen.



Der Ablagetisch kann nach unten geklappt werden. Das spart zusätzlich Platz.

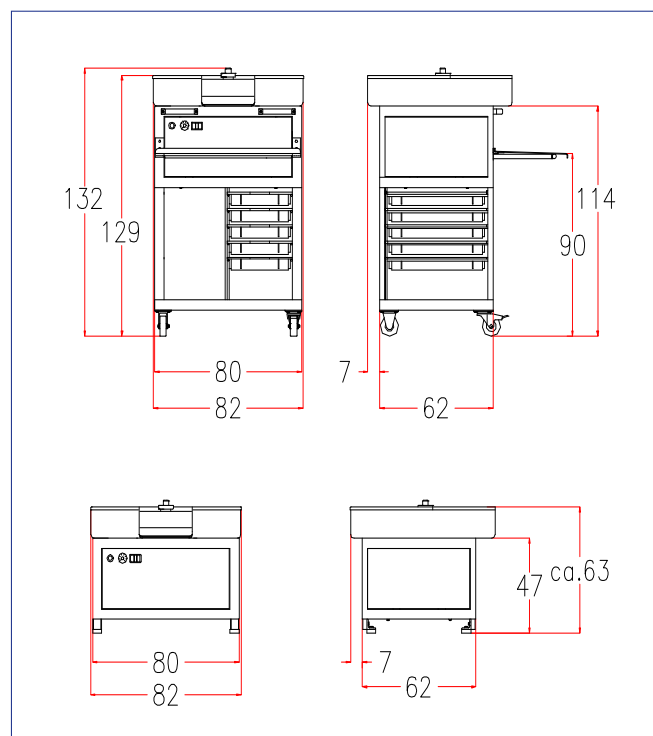
Richtiges, fachgerechtes Rundwirken treibt die Gärgase aus dem Teig und vermehrt die Teigporen. Das ist eine wichtige Voraussetzung für ein gutes Gashaltvermögen, für ein optimales Brotvolumen und für eine gleichmäßige, feine und zarte Krumenstruktur. Das Ergebnis: Brote in guter, handwerklicher Qualität.

Die Rundwirksamachine **RUWIMAT** wirkt mit der original Eberhardt Excenterwirktechnik der **UNIVERSAL**. Diese drückt den Teig und dehnt die Teigoberfläche wie beim Wirken von Hand. Die Teigstücke erhalten die gewünschte Spannung und eine kugelige Form mit einem relativ kleinen Wirkschluss.

Die Wirkintensität der **RUWIMAT** kann über den dreifach verstellbaren Wirkausschlag und die stufenlos regelbare Wirkgeschwindigkeit dem Teig angepasst werden. Für klebrige Teige steht eine integrierte Wirkmehlzuführung oder ein optional anschließbarer Mehlstreuer zur Verfügung.

Technische Daten

Stundenleistung: bis 1000 Stück, teigabhängig
 Wirkbereiche: 150 – 1500 g / 450 – 2500 g / 250 – 750 g
 Anschluss: 0,37 kW, 400 V, 50 Hz, 3 Ph.
 Gewicht: 150 kg
 Maschinenständer und Verkleidung Edelstahl



RUWIMAT
mit Fahrgestell

RUWIMAT
Tischmodell

Maße in cm.
 Die Leistungsdaten können je nach Teigart abweichen.
 Änderungen vorbehalten.