

Effizienz trifft Hygiene: So optimiert der Parta U Hygienc die Teigverarbeitung

Jetzt wird die Reinigung noch einfacher: Erstmals können der Rundhalbstrichter und alle teigberührenden Komponenten nass gereinigt werden. Gleichzeitig bleibt die bewährte teigschonende Teilung erhalten.



WP Haton PARTA U HYGIENIC. © Beigestellt

Der **WP Haton Parta U** ist ein Bestseller bei den Teigteilern. Bei diesem Teigteiler können nun der Rundhalstrichter und alle Komponenten, die mit Teig in Kontakt kommen, auch nass gereinigt werden. Die Antriebskomponenten und der Motor sind vor Staub und Schwallwasser geschützt. Dies spart Zeit bei der Reinigung und optimiert die hygienischen Gegebenheiten bei der Produktion.

Teigschonend dank zweier Phasen

Der WP Haton Parta U teilt den Teig in zwei Phasen und damit besonders teigschonend. In der ersten Phase wird in der Saugkammer die ungefähre Teigmenge abgesaugt. Das exakte Gewicht wird in der Messkammer abgemessen. Die Messkammer besteht aus einer Trommel, die 90 Grad rotiert und die exakt abgemessenen Teigstücke auf ein innenliegendes, mit Rollen ausgestattetes Transportband übergibt.

Der **Parta U Hygienic** überzeugt neben der teigschonenden Teilung vor allem durch die Vielseitigkeit und kundenspezifische Anpassungen an den Produktionsprozess. Der Teigteiler ist für verschiedene Teigsorten und für Teigstücke von 110 bis 2.800 g geeignet. Zudem werden für die verschiedenen Chargengrößen verschiedene Trichter bis zu einem Füllvolumen von 245 l angeboten. Der Trichter lässt sich zur Befüllung und Reinigung seitwärts kippen.

Die WP Bakerygroup

Die **WP Bakerygroup** ist der weltweit größte Hersteller von Maschinen und Anlagen für Backbetriebe. Die Unternehmensgruppe bildet mit den Spezialisten in den Kompetenzbereichen die gesamte Prozesskette der Bäckereitechnik ab. Die WP Bakerygroup bietet Lösungen für das Dosieren und Kneten, Teilen und Wirken, Laminieren, Kühlen und Gären bis zum Backen im Etagenoder Stikkenofen und bei der Vakuumkonditionierung. Mit dem Full Service ist die WP Bakerygroup Impulsgeber und kompetenter Partner: Think

Process!

WP Bakerygroup

D-91550 Dinkelsbühl

www.wpbakerygroup.org

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at