

# DAS UPGRATE

## SIEDEBACKAUTOMAT SERIE WW2-AT

UNSERE NEUSTE GENERATION ÜBERZEUGT  
▶ MIT BRANDNEUEM DISPLAY UND VIELEN  
NEUEN FUNKTIONEN.

GAREN, BESCHICKEN,  
WENDEN, FETT REINIGEN

UNSERE WW2-SERIE BIETET NACH WIE VOR  
VOLLE UNTERSTÜTZUNG!



Unsere Gärschrankmodelle verfügen über einen integrierten und vollständig isolierten Gärraum mit thermostat geregelter Heizung, Schwadenwanne und optimierter Luftzirkulation.



Mithilfe unserer Kipprögel legen Sie Ihre Gebäcke durch leichtes Betätigen des Klappmechanismus ohne Berühren in die Wendevorrichtung. Zur Herstellung von Spritzkuchen, Quarkbällchen oder Donuts kann optional ein Spritzgebäckbeschicker an der Fettwanne befestigt werden.



Wenden Sie Ihre Gebäcke vollautomatisch und schonend entsprechend Ihres eingestellten Backprogramms. Der geschlossene Klappdeckel wird vor dem Wenden automatisch geöffnet.



Integrieren Sie unser Fettfiltermodul zum automatischen und schnellen Reinigen des Fettes. Durch regelmäßiges Reinigen verlängern Sie die Standzeit des Fettes deutlich. So sparen Sie Kosten und erhöhen die Qualität der Gebäcke.



Typ WW-GW X20 AT  
mit optionaler  
Fettfilteranlage und  
optionaler  
Spritzgebäckmaschine



▶ Das neue 7" HMI Touch Panel macht die Bedienung noch einfacher. Durch das robuste Gehäuse ist es resistent gegen Fett und Hitze.

▶ Die neue Deckel-Schließ-Automatik macht den Backprozess noch einfacher: Mit Kipprögel beschicken und „Start“ drücken, den Rest macht der Automat ganz allein.

▶ Hochwertige Edelstahlknöpfe und beleuchtete Tasten machen unsere neuen Automaten zum echten Hingucker in der Backstube!

## AUSFÜHRUNGEN:



Typ WW2-S 20 AT

### Modelle:

Standmodelle  
WW2-S AT  
Gärschrankmodelle  
WW2-G AT  
Gärwagenmodelle  
WW2-GW AT

### Gerätegrößen:

Geräte mit einer Fettwannengröße für 36, 48, 60 und 60 XXL Gebäcke sowie platzsparende Doppelanlagen erhältlich.

### Ausstattung:

Jedes Gerät, komplett aus Edelstahl, ist mit einem elektrisch angetriebenen Klappdeckel für die Fettwanne, einer Hebe, sowie einer Wende- und Absetzvorrichtung mit elektrischem Antrieb, einem wahlweise links oder rechts befestigtem Abtropfblech mit Entnahmeschlitten, einem Weintek 7" Touch Panel, sowie einem elektronischem Temperaturregler ausgestattet. Bis zu 12 unterschiedliche Backprogramme mit bis zu 3 Wendevorgängen können hinterlegt werden.

Gärschrankmodelle sind mit Kipptrögeln und Gärwagenmodelle mit Gärwagen und Kipptrögeln ausgestattet

### Zubehör gegen Aufpreis:

Fettreinigungsmodul mit Fettaufnahmetank und Fettpumpe, Spritzkuchenbeschicker mit Halterung, glatter Tauchkorb, Heberahmen, Gärwagen sowie Kipptrögel wahlweise mit oder ohne Spezialfilzauflagen.

## TYPENÜBERSICHT:

	36 GEBÄCKE	48 GEBÄCKE	60 GEBÄCKE	60 XXL GEBÄCKE
<b>Standmodell</b>	WW2-S 05 AT	WW2-S 10 AT	WW2-S 20 AT	WW2-S X20 AT
<b>Gärschrankmodell</b>	WW2-G 05 AT	WW2-G 10 AT	WW2-G 20 AT	WW2-G X20 AT
<b>Gärwagenmodell</b>	WW2-GW 05 AT	WW2-GW 10 AT	WW2-GW 20 AT	WW2-GW X20 AT
<b>Gärcontainer</b>	C-05	C-10	C-20	C-X20
<b>Kipptrögelmass</b>	58 x 58 cm	58 x 78 cm	58 x 98 cm	68 x 115 cm
<b>Stundenleistung</b> <small>(6 Min. Backzeit)</small>	360 Gebäcke	480 Gebäcke	600 Gebäcke	600 XXL Gebäcke
<b>Breite geschlossen</b>	980 mm	1190 mm	1400 mm	1500 mm
<b>Breite Arbeitsstellung</b>	1570 mm	1970 mm	2350 mm	2700 mm
<b>Höhe</b>	1410 mm	1410 mm	1410 mm	1410 mm
<b>Tiefe</b>	830 mm	830 mm	830 mm	930 mm
<b>Heizung Fettwanne</b>	6,0 kW	7,5 kW	9,0 kW	12,0 kW
<b>Anschlusswert gesamt</b>	6,9 kW	8,4 kW	10,7 kW	13,7 kW
<b>Betriebsspannung</b>	230/400 Volt			

Technische Änderungen vorbehalten