



**GUMMI & GELEE · SCHOKOLADE · HARTBONBON
FONDANT & TOFFEE · VISKOSE MASSESSEN · OTC**

**TECHNOLOGIE FÜR DIE
SÜSSWARENINDUSTRIE**



ÜBER WDS	2
FULL-SERVICE-DIENSTLEISTER	3

GUMMI & GELEE IN PUDER

4 – 7

MOGULANLAGE TYP 462B/1 UND 462CL	5
MOGULANLAGE TYP 462B/1GL	6
MOGULANLAGE TYP 660	7

GUMMI & GELEE PUDERLOS

8 – 13

Confec ECO - Jelly	8
Confec PRO - Jelly	10
Confec VARIO - Jelly	12

SCHOKOLADE

14 – 21

EINTAFELANLAGE TYP 273	15
Confec ECO - Schoko	16
Confec PRO - Schoko	18
Confec VARIO - Schoko	20

FONDANT, TOFFEE & HARTBONBON

22 – 23

GIESSANLAGE TYP 163/165	22
-------------------------	----

VISKOSE MASSEN

24 - 25

EXTRUDER TYP 352	24
------------------	----

LABOREQUIPMENT & TECHNIKUM

26 – 27

LABORGIESSMASCHINE	26
TECHNIKUM & INNOVATIONSCENTER	27

SERVICE LIFECYCLECARE

28 – 29

SWEET OTC

30 – 31

HINTER JEDER VERFÜHRUNG STECKT TECHNIK MIT KNOW-HOW!

Winkler und Dünnebieber Süßwarenmaschinen GmbH steht seit über hundert Jahren weltweit für Qualität, Innovation und Tradition und gehört somit zu den international führenden Herstellern von Süßwarenmaschinen.

Als Spezialist für Formanlagen sind wir in der Lage, das gesamte Spektrum gegossener Süßwaren mit unterschiedlichen Anwendungs- und Leistungsbereichen abzudecken.

Wir wissen, dass Qualität, Innovationsbereitschaft, kurze Reaktionszeiten und ein weltweiter Vertrieb, der auf erstklassigem Kundenservice aufgebaut ist, genau die Anforderungen sind, die die globalisierten Märkte an ein modernes Unternehmen unserer Zeit stellen.

Durch die jahrzehntelange Erfahrung als einer der führenden Süßwarenmaschinenhersteller der Welt kennt WDS die Anforderungen seiner Kunden, aber auch die Marktmechanismen, mit denen sie Tag für Tag zu tun haben, sehr genau. Deshalb versteht sich WDS schon längst nicht mehr nur als Hersteller von Süßwarenmaschinen, sondern auch als Dienstleister, der seine Kunden in sämtlichen Bereichen, die sich um die Produktion abbilden lassen, unterstützt.

**VON DER PRODUKTIDEE
BIS ZUR PRODUKTIONSANLAGE
... UND WEIT DARÜBER HINAUS!**



Engineering



Produktion



LifeCycleCare - ein Maschinenleben lang



Technikum & Innovationscenter

Die breit aufgestellte WDS-Serviceabteilung steht für eine ausführliche Beratung, für Modernisierungen von Bestandsanlagen, für Mitarbeiterschulungen vor Ort sowie weit darüber hinausgehende Leistungen.

Das WDS-Service-Team bietet einen individuellen Support und steht bei Fragen und Aufgaben rund um die Uhr zur Verfügung, um mögliche Maschinenstillstandszeiten auf ein Minimum zu begrenzen.

Darüber hinaus verfügt WDS über ein spezielles Servicekonzept. Mit LifeCycleCare stehen wir ein Maschinenleben lang an Ihrer Seite. Inbetriebnahme, Start-Up-Service, Störungsbeseitigung und Optimierung ermöglicht unser Serviceteam unkompliziert per Fernwartung oder vor Ort.

GRENZENLOSE VIELFALT AUS GUMMI & GELEE

Süßwaren aus Gummi und Gelee sind bei den Endverbrauchern äußerst beliebt. Mit den WDS-Mogulanlagen sind Ihnen bei der Herstellung attraktiver Produkte kaum Grenzen gesetzt – kombinieren Sie ausgefallene Formen mit den unterschiedlichsten Ausgangsmassen sowie Farb- und Füllmöglichkeiten und produzieren Sie Süßwaren, die sich auf den Märkten hervorheben.



Scannen und
mehr erfahren

Mogulanlage TYP 462B/1 UND 462CL

Die Mogulanlagen Typ 462B/1 und 462CL dienen zur Herstellung aller in Puder gegossenen Artikel, bestehend z.B. aus Gummi und Gelee auf der Basis von Pektin, Gummi arabicum, Gelatine, Agar-Agar und Carrageen sowie Lakritz, Fondant, Creme, Schaum (Marshmallow) oder Ähnlichem, ferner Krustenware.



Highlights

- Wahlweise kontinuierlicher oder intermittierender Kistentransport, je nach Produkthanforderungen
- Gießkette außerhalb des Produktbereichs
- Große Auswahl an Gießstationen, Zueihub- oder Einhubtechnik, Mono, One-Shot, Starlight mit Füllung
- Bürstenlose Ausführung der gesamten Anlage
- Herausfahrbare Siebstation mit Trenn- und Reinigungssieb
- Hohe Anlagenverfügbarkeit
- Geringe Wartung
- Höchster Bedienkomfort und Hygienegrad

Technische Daten

- Anlagengeschwindigkeit Mogul 462/B1 bis 32 Kästen/Minute
- Anlagengeschwindigkeit Mogul 462/CL bis 35 Kästen/Minute
- Arbeitshöhe Mogul 462/B1 1340 mm, Mogul 462/CL 1410 mm
- Kastenabmessungen Mogul 462B/1: 760 – 840 x 360 – 440 mm
- Kastenabmessungen Mogul 462CL: 1160 – 1240 x 360 – 440 mm
- Stapelhöhe Puderkästen bis 3000 mm
- Stahlpaletten für 2 oder 3 Stapel
- Bis zu 12 Farben/Aromen
- Pumpsystem je nach Produktdaten, z.B.:

Mogul 462B/1	Einhubsystem bis 22 x 38 Kolben
	Mehrhubsystem bis 14 x 42 Kolben
Mogul 462CL	Einhubsystem bis 22 x 56 Kolben

Mogulanlage TYP 462B/1GL

Die Mogulanlage Typ 462B/1GL dient der Herstellung aller in Puder gegossenen Artikel, bestehend z.B. aus Gummi und Gelee auf der Basis von Pektin, Gummi arabicum, Gelatine, Agar-Agar, Carrageen sowie Lakritz, Fondant, Toffee, Creme, Schaum (Marshmallow) oder Ähnlichem, ferner Krustenware und vor allem aller Artikel, die anschließend mit Schokolade überzogen werden sollen.



Highlights

- Wahlweise kontinuierlicher oder intermittierender Kastentransport, je nach Produktanforderungen
- Gießkette außerhalb des Produktbereichs
- Große Auswahl an Gießmaschinen, Zweihub- oder Einhubtechnik, Mono, One-Shot, Starlight mit Füllung
- Bürstenlose Ausführung der gesamten Anlage
- Auspuderung auf ein Gitterband unter Beibehaltung der Produktanordnung
- Herausfahrbare Produktreinigungsstation
- Hohe Anlagenverfügbarkeit
- Geringe Wartung, u.a. durch Einzelantriebstechnik mit Servomotoren

Technische Daten

- Anlagengeschwindigkeit bis 22 Kästen/Minute
- Arbeitshöhe 1370 mm
- Kastenabmessungen 790 – 828 x 360 – 420 mm
- Stapelhöhe Puderkästen bis 3200 mm
- Paletten für 2 oder 3 Stapel
- Bis zu 12 Farben/Aromen je Gießmaschine
- Pumpsystem je nach Produktdaten, z.B.:
Einhubsystem bis 22 x 38 Kolben
Mehrhubsystem bis 14 x 42 Kolben

Mogulanlage TYP 660

Die Mogulanlage Typ 660 ermöglicht höchste Genauigkeit durch das WDS-Vorbringersystem GPS (Guided-PusherSystem). Alle in Puder gegossenen Artikel auf der Basis von Pektin, Gummi arabicum, Gelatine, Agar-Agar, Carrageen sowie Lakritz, Fondant, Toffee, Creme, Schaum (Marshmallow) sowie Krustenware können hergestellt werden. Eine große Auswahl an Gießsystemen – Einhubtechnik, Mono, One-Shot, Starlight mit Füllung usw. – ermöglichen zudem vielfältige Gießprozesse.



Highlights

- Professionelle Verarbeitung mit Edelstahl und rostfreien Materialien
- Vielfältige Gießprozesse durch problemlose Erweiterung
- Einfache Zugänglichkeit und Wartung, herausfahrbare Siebstation mit bewährtem WDS-Flachsieb
- Lieferung von Komplettsystemen mit Puderkonditionierung, Kühlkanal und Produktnachbehandlung
- Kettenloser Kastentransport, störungsfrei durch WDS-GuidedPusherSystem
- Herausfahrbare Gießstation

Technische Daten

- Mechanische Anlagengeschwindigkeit bis 35 Kästen/Minute
- Arbeitshöhe 1340 mm/1370 mm
- Kastenabmessungen 360 – 440 x 760 – 840 mm
- Stapelhöhe Puderkästen bis 3200 mm
- Paletten für 2 oder 3 Stapel
- Bis zu 8 Farben/Aromen je Gießmaschine
- Pumpsystem je nach Produktdaten
Einhubsystem bis 22 x 38 Kolben

ConfecECO

Die ConfecECO ermöglicht wirtschaftliche Produktion qualitativ hochwertiger massiver und gefüllter Gummi- und Geleeproducte aus Basis von Pektin, Carrageen, Toffee und Fondant sowie Hartbonbon in unterschiedlicher Größe und Menge.

Drei Automatisierungsstufen in zwei Anlagenbreiten lassen eine individuelle Konfiguration und Produktionskapazität zu.

Die ConfecECO-XL wurde mit einem breiteren Formenformat ausgestattet und ist für höhere Produktionsleistungen ausgelegt.



ConfecECO-DCM



ConfecECO-DC



ConfecECO-D

1 ConfecECO-D

Manuelle Formenzufuhr, Sprühen, Gießen und manuelle Formenentnahme.

2 ConfecECO-DC

Manuelle Formenzufuhr, Sprühen, Gießen, Kühlen und manuelle Formenentnahme.

3 ConfecECO-DCM

Komplette Linie bestehend aus Sprühen, Gießen, Kühlen sowie Ausformen mit komplett automatischem Formenumlauf. Formenwechsler oder Plattenaufleger optional.



Technische Daten

	ConfecECO	ConfecECO-XL
• Kapazität:	bis 250 kg/h	bis 700 kg/h
• Formengröße (mm):	462x275x30-40	640x275x30-40
• Formenmaterial:	Polycarbonat, Silikon, Blister optional	
• Geschwindigkeit:	8 Formen/Minute	



SPRÜHEN
Exaktes Benetzen der Formenkavitäten mit Trennmittel



GIESSEN
Hochpräzise Dosierung der Gummi- und Geleemasse



KÜHLEN
Automatische Produktkühlung inline



AUSFORMEN
Geordnete und produktschonende Ausformen

ConfecPRO

Die WDS-Formanlage ConfecPRO ist konzipiert für die Formgebung von mittleren bis hohen Produktionsleistungen gefüllter und massiver, schnell gelierender Gummis & Gelees.

Die modular aufgebaute, hochflexible Fertigungslinie lässt sich für verschiedene Aufgabenstellungen ein- oder zweibahnig, ebenerdig oder über mehrere Etagen auslegen.



ConfecPRO

DURCHDACHT FÜR GUMMI UND GELEE

Puderlose Formgebung von Gummi- und Geleeprodukten mit der ConfecPRO-Jelly von WDS erfüllt höchste Hygieneanforderungen, wo klassische Formgebungsverfahren mit Puder an ihre Grenzen stoßen. Durch besondere Sauberkeit und Vermeidung von Kreuzkontaminationen eignet sich die ConfecPRO-Jelly optimal für die Produktion von Gummi- und Gelee mit speziellen Anforderungen.



Highlights

- Nahezu uneingeschränkte Prozessbeobachtung und optimale Zugänglichkeit für Reinigung durch große Verkleidungstüren und offene Gestellbauart
- Höchste Gießgenauigkeit durch präzise Eigenfertigung und verschleißfeste Materialien
- Kurze Rüstzeiten bei Massewechsel durch werkzeuglosen Schnellwechsel nahezu aller masseberührenden Anlagenteile (EasyClean)
- Erfüllung höchster Hygieneanforderungen
- Schnelle Installation vor Ort und einfache Erweiterung durch dezentrales Steuerungsprinzip und modulare Komponenten
- Bodenfreiheit mind. 350 mm
- Große Produkt- und Technologievielfalt

Technische Daten

- Formengröße 860 mm x 450 mm x max. 35 mm
- Anlagengeschwindigkeit bis 25 Formen/min
- Produktionsleistung bei 5,5 g/Produkt bis 3,8 t/h (abhängig von Produkt und Geschwindigkeit)
- Arbeitshöhe 1000 mm

ConfecVARIO

Das neuartige Maschinenkonzept ConfecVARIO sorgt für eine effiziente und höchst wirtschaftliche Produktion Ihrer Süßwarenprodukte. Der modulare Aufbau ermöglicht eine hohe Skalierbarkeit der Anlage. Fehlproduktionen oder Produktionsausfälle durch Anlagenstillstände werden durch den modularen Aufbau minimiert, weil Teilbereiche der Anlage im Falle des Falles weiterproduzieren können.

Variety - Variabilität.

Durch das flexible Anlagenkonzept wird die gleichzeitige Produktion verschiedener Produkte und Massen möglich und die Realisation neuer Ideen erleichtert.

Versatility - Flexibilität.

Durch den modularen Aufbau wird eine Vielzahl unterschiedlicher Anlagenlayouts möglich, die jeweils optimal an die Produktionsbedingungen angepasst werden können.

Velocity - Geschwindigkeit.

Hohe Prozessgeschwindigkeiten gepaart mit kurzen Rüstzeiten sorgen für eine große Ausbringungsmenge in kürzester Zeit. Unterschiedliche Geschwindigkeiten in laufender Produktion möglich. Der langsamste Prozess beeinflusst nicht die Anlagengeschwindigkeit insgesamt.

Innovation.

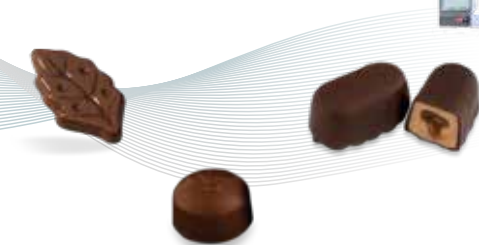
Das neuartige, kettenlose Antriebssystem eröffnet neue Möglichkeiten für eine hocheffiziente Produktion.

Hygiene.

Eine bis ins Detail durchdachte Konstruktion und Funktionalität sorgen für eine schnelle Reinigung bei höchster Qualität und geringstmöglichen Rüstzeiten.

Volume - Effizienz.

Durch Parallelprozesse wie Wartung, Reparatur oder Reinigung während laufender Produktion entsteht eine hohe Verfügbarkeit der Gesamtanlage. Flexible Verweilzeiten sind für mittlere bis hohe Kapazitäten auf der gleichen Anlage im Wechsel möglich.



GRENZENLOSE VIELFALT AUS SCHOKOLADE

Mit den richtigen Produktionsanlagen lassen sich aus Schokolade die vielfältigsten Produkte herstellen. Die Anlagen ermöglichen Ihnen fast grenzenlose Kombinationen aus Form, Füllung und Farbe. So können Sie jederzeit auf den anspruchsvollen Markt reagieren und Produkte anbieten, die Handel und Endverbraucher erwarten.



Eintafelanlage TYP 273

Die WDS-Formanlage Typ 273 ist konzipiert für die Herstellung von massiven Schokoladenprodukten mit oder ohne Zusätze und von gefüllten Produkten mittels One-Shot-(Impfguss-) sowie Triple-Shot-Technik.



Highlights

- Kompakte Bauweise: effektive Produktion bei reduziertem Raumbedarf
- Vielfältige Produktion unterschiedlichster massiver und gefüllter Schokoladenprodukte
- Zukunftssicher durch problemlose Erweiterung
- Top Bedienkomfort: durchdachter Aufbau, gute Zugänglichkeit
- Höchste Produktionsleistung durch Losformen-Anlage mit Formenträgern und kontinuierlichem Transport

Technische Daten

- Anlagengeschwindigkeit bis 70 Formen/Min.
- Formengröße von 892 x 220 mm bis 1172 x 420 mm
- Leistung bis 18 t/h
(abhängig von Produkt, Formengröße und Geschwindigkeit)



**Scannen und
mehr erfahren**

ConfecECO

Die ConfecECO ermöglicht wirtschaftliche Produktion qualitativ hochwertiger massiver und gefüllter Süßwaren unterschiedlicher Größe und Menge.

Die Anlage stellt Produkte aus Schokolade her. Drei Automatisierungsstufen in zwei Anlagenbreiten lassen eine individuelle Konfiguration und Produktionskapazität zu.

Mit der ConfecECO-XL präsentiert WDS eine Anlage, die für ein breites Formenformat und höhere Produktionsleistungen ausgelegt ist.

ConfecECO-DCM



ConfecECO-DC

ConfecECO-D



1 ConfecECO-D

Manuelle Formenzufuhr, Anwärmen, Gießen, Vibration und manuelle Formenentnahme.

2 ConfecECO-DC

Manuelle Formenzufuhr, Anwärmen, Gießen, Vibration, Kühlen und manuelle Formenentnahme.

3 ConfecECO-DCM

Komplette Linie bestehend aus Anwärmen, Gießen, Vibration, Kühlen sowie Ausformen mit komplett automatischem Formenumlauf. Formenwechsler oder Plattenaufleger optional.

Technische Daten

	ConfecECO	ConfecECO-XL
• Produktionskapazität:	bis 600 kg/h	bis 900 kg/h
• Formengröße in mm:	462x275x30-40	640x275x30-40
• Formenmaterial:	Polycarbonat, Blister optional	
• Geschwindigkeit:	10 Formen/Minute	



ConfecPRO

Die WDS-Formanlage ConfecPRO ist konzipiert für die Formgebung von mittleren bis hohen Produktionsleistungen gefüllter und massiver Schokoladenprodukte mit und ohne Ingredienzien. Die modular aufgebaute, hochflexible Fertigungslinie lässt sich für verschiedene Aufgabenstellungen ein- oder zweibahnig, ebenerdig oder über mehrere Etagen auslegen.



ConfecPRO

DURCHDACHT BIS INS DETAIL

Bedingt durch die modulare Aufbauweise der WDS-ConfecPRO, ist eine Anpassung oder eine Erweiterung der Anlage basierend auf wechselnden Kundenanforderungen jederzeit möglich. Das dezentrale Steuerungskonzept erlaubt es, Stationen einfach hinzuzufügen, insbesondere wenn Freiplätze eingeplant werden. Durch diese Flexibilität und die Vielzahl der zur Verfügung stehenden Aggregate kann ein größtmögliches Produktspektrum realisiert werden.

Highlights

- Nahezu uneingeschränkte Prozessbeobachtung und optimale Zugänglichkeit für Reinigung durch große Verkleidungstüren und offene Gestellbauart
- Höchste Gießgenauigkeit durch präzise Eigenfertigung und verschleißfeste Materialien
- Kurze Rüstzeiten bei Massewechsel durch werkzeuglosen Schnellwechsel nahezu aller masseberührenden Anlagenteile (EasyClean)
- Erfüllung höchster Hygieneanforderungen
- Schnelle Installation vor Ort und einfache Erweiterung durch dezentrales Steuerungsprinzip und modulare Komponenten
- Bodenfreiheit mind. 350 mm
- Große Produkt- und Technologievielfalt:
 - ▶ Pralinen, Riegel oder Tafeln mit und ohne Ingredienzien
 - ▶ Massive oder gefüllte Produkte
 - ▶ Multi-Shot, Kaltstempeln, Schleudern, Doppelform und Spundloch

Technische Daten

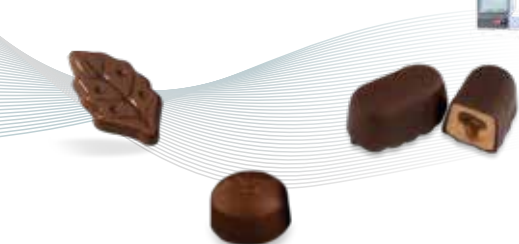
- Formengröße 425 – 860 mm x 275 – 450 mm
- Anlagengeschwindigkeit bis 25 Formen/min
- Produktionsleistung bis 5 t/h (abhängig von Produkt, Formengröße und Geschwindigkeit)
- Arbeitshöhe 1000 mm

ConfecVARIO

Das neuartige Maschinenkonzept ConfecVARIO sorgt für eine effiziente und höchst wirtschaftliche Produktion Ihrer Süßwarenprodukte. Der modulare Aufbau ermöglicht eine hohe Skalierbarkeit der Anlage. Fehlproduktionen oder Produktionsausfälle durch Anlagenstillstände werden durch den modularen Aufbau minimiert, weil Teilbereiche der Anlage im Falle des Falles weiterproduzieren können.

Variety - Variabilität.

Durch das flexible Anlagenkonzept wird die gleichzeitige Produktion verschiedener Produkte und Massen möglich und die Realisation neuer Ideen erleichtert.



Versatility - Flexibilität.

Durch den modularen Aufbau wird eine Vielzahl unterschiedlicher Anlagenlayouts möglich, die jeweils optimal an die Produktionsbedingungen angepasst werden können.

Velocity - Geschwindigkeit.

Hohe Prozessgeschwindigkeiten gepaart mit kurzen Rüstzeiten sorgen für eine große Ausbringungsmenge in kürzester Zeit. Unterschiedliche Geschwindigkeiten in laufender Produktion möglich. Der langsamste Prozess beeinflusst nicht die Anlagengeschwindigkeit insgesamt.

Innovation.

Das neuartige, kettenlose Antriebssystem eröffnet neue Möglichkeiten für eine hocheffiziente Produktion.

Hygiene.

Eine bis ins Detail durchdachte Konstruktion und Funktionalität sorgen für eine schnelle Reinigung bei höchster Qualität und geringstmöglichen Rüstzeiten.

Volume - Effizienz.

Durch Parallelprozesse wie Wartung, Reparatur oder Reinigung während laufender Produktion entsteht eine hohe Verfügbarkeit der Gesamtanlage. Flexible Verweilzeiten sind für mittlere bis hohe Kapazitäten auf der gleichen Anlage im Wechsel möglich.



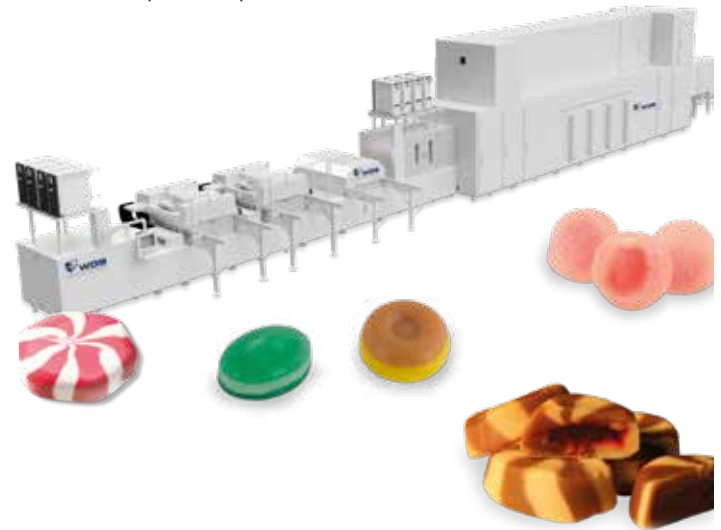
FEINSTE ZUCKERWARE ÜBERZEUGEND IM GESCHMACK

Süßwarenprodukte aus Fondant, Toffee und Gelee müssen genauso wie Hartbonbons nicht nur gut schmecken, sondern auch in Form und Farbe sowie mit raffinierten Füllungen überzeugen. Mit den WDS-Fertigungsanlagen produzieren Sie attraktive Produkte und treffen garantiert immer den Geschmack der Endkunden – weltweit.



Gießanlage TYP 163/165

Die WDS-Gießanlage Typ 163/165 ist eine kompakte, modular aufgebaute Anlage für die Herstellung von Fondant-, Toffee-, Gelee- und Hartbonbonartikeln.



Highlights

- Servoelektrische Antriebe
- Speicherplatz für nahezu unbegrenzte Rezeptanzahl
- Rahmenkonstruktion aus Aluminium-Vollprofilen mit Edelstahlverkleidung
- Losformen-Anlage mit bewährten Formenträgern
- Kontinuierlicher Produktauslauf
- Hygienisches Anlagenkonzept, service- und bedienerfreundlich
- Formenwechselstation mit Formenleerkontrolle

Technische Daten

- Anlagengeschwindigkeit bis 50 Formen/Min.
- Formengröße 1052 x 135 x 40 mm / 1052 x 165 x 40 mm
- Silikonformen mit Kunststoffrahmen oder beschichtete Aluminiumform mit einem Auswerfstift und Rückstellfeder je Produkt
- Leistung über 2 t/h (abhängig vom Produktgewicht)

AUF DEN PUNKT DOSIERT

Der WDS-Kolben- & Strangeextruder Typ 352 ermöglicht die Herstellung von Figuren wie Brezeln, Ringen und Ähnlichem. Durch den Einsatz eines servoelektrisch gesteuerten Hubtischs wird eine Produktgestaltung in z-Richtung für z.B. kugelförmige Produkte erzielt. Dressierte Produkte können mit feststehenden oder angetriebenen Tüllen extrudiert werden und erhalten somit ihre spezielle Gestalt.



Scannen und
mehr erfahren

Extruder TYP 352

Der WDS-Extruder Typ 352 mit sicheren Funktionen und ansprechendem Design wurde speziell für das Dosieren aller hochviskosen Massen entwickelt. Die vielfältige Extruder- generation ist mit Kolbendosiersystem oder mit Pumpsystem zur Strangherstellung erhältlich.



Highlights

- Vielfältige Produktion von Strängen und Einzelartikeln mit einem Extruder
- Geregelter Masseeinzug zur schonenden Masseverarbeitung
- Extrusion aufwendiger Produktgeometrien durch 3 Bewegungsachsen (x-, y-, z-Achse) und unterschiedlichste Dressiertüllen
- Hohe Produktausbringung durch hohe Anlagengeschwindigkeit bei bester Verfügbarkeit
- Leichte und schnelle Reinigung der Komponenten

Technische Daten

- Anlagengeschwindigkeit bis 35 Kolbenhübe/Min.
- Arbeitsbreite bis 1000 mm
- Bis zu 4 Kolbenreihen
- Kolbendurchmesser 19–24 mm
- Kolbenhub bis 50 mm
- Viskositäten 4–25 Pas

Laborgießmaschine

FÜR ALLE GIESS- UND ABRISSEFÄHIGEN MASSES

WDS-Laborgießmaschinen sind mit speziellen Gießsystemen ausgestattet, die die Produktion verschiedenster Artikeln mit bis zu drei unterschiedlichen Massen gleichzeitig ermöglichen – ideal für alle Musterproduktionen der Produkt- und Verfahrensentwicklung.

Die Maschinen verfügen über eine servoelektrisch gesteuerte, menügestützte Bedienung in kundenspezifischen Sprachen. Die Gieß- und Steuerungssysteme entsprechen denen der WDS-Produktionsanlagen, was ein konsequentes Übertragen aller Versuchsergebnisse auf den Großmaßstab ermöglicht.



Grundausrüstung

- Standardmaschine mit 3 servoelektrischen Kolbenantrieben Mono-, One-Shot- und Triple-Shot-Dosierung
- 3 servoelektrische Bewegungsachsen (x-, y-, z-Achse)
- Servoelektrischer Formtransport, auf unterschiedliche Formengrößen einstellbar
- EasyClean-Ausführung für hohe hygienische Anforderungen
- Separater Servoantrieb für Sonderfunktionen
- Bedienpanel mit übersichtlichem Touch Screen, Programmspeicherung, mehrsprachig
- Leichte und mobile Bauweise: Schaltschrank, Temperiergeräte und Kälteaggregate im Gestell integriert
- Getrennte Heizkreisläufe (für Füllungs- und Mantelmassen), Temperaturbereich: 20 °C–150 °C
- Lackfrei, aus Edelstahl und Aluminium
- Mobile Anlage durch Lenkrollen mit Feststellbremsen

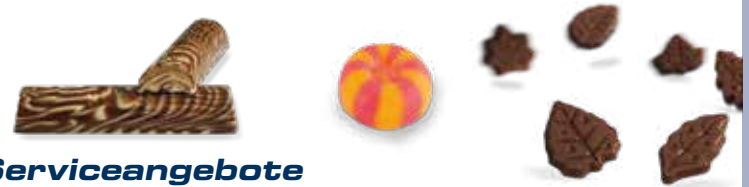


WDS TECHNIKUM

Das WDS-Technikum ist spezialisiert auf die Entwicklung neuer und die Optimierung bekannter und bestehender Gieß- und Formgebungsprozesse in der Süßwarenindustrie.

Ein großes Team von Technologen mit langjähriger Berufserfahrung betreut und schult unsere Kunden. Modernste servoelektrisch gesteuerte Pilotanlagen, wie Gießanlagen, Kaltstempel-, Sprüh- und Ausformeinrichtungen und Einheiten zu vielen anderen verfahrenstechnischen Einzelprozessen, wie z. B. Kühlen, Wärmen, Klappen, Schleudern, Nachbehandeln etc. stehen zur Verfügung.

Das Technikum kann sich flexibel auf die unterschiedlichsten Produktanforderungen einstellen und bietet so ideale Bedingungen für eine optimale Musterproduktion.



Serviceangebote

- Entwicklung neuer und Optimierung bestehender Gießprozesse
- Technologische Unterstützung der Produktentwicklung, Verfahrenstechnik und Produktionssteuerung
- Komplette Auftragsproduktentwicklungen in Verbindung mit Anlagenprojekten und Produktmodellierung
- Schulungen, Workshops und Demonstrationen
- Modernste technische Pilotanlagen stehen für alle Anwendungen und Entwicklungen zur Verfügung
- Musterproduktionen im Labormaßstab
- Vermietung von Pilotanlagen mit WDS-Servicetechnikern vor Ort

WELTWEITES NETZWERK

Erfolg unserer Kunden ist unser Ziel! Höchstmöglicher Service und umfassende Beratung und Betreuung stehen im Vordergrund unserer Arbeit.

Unter dem Leitgedanken „Kundenbetreuung mit System“ haben wir ein Netzwerk von Erklärungshilfen, Serviceleistungen und Betreuungsangeboten entwickelt, das Schritt für Schritt ergänzt und ausgebaut wird. Dazu gehören u.a. umfassende Anlagendokumentationen, die Fernwartung via Modem und natürlich die individuelle Beratung und Betreuung unserer Kunden in allen Bereichen der Süßwarenproduktion.

WARTUNG & ERSATZTEILVERSORGUNG GARANTIERT SICHER

Regelmäßige Anlageninspektionen sind der Schlüssel für einen reibungslosen Produktionsablauf. Daher ist es selbstverständlich, dass WDS Sie auch hier mit Fachpersonal und den entsprechenden Ersatzteilen unterstützt.

- Unterstützung durch qualifiziertes Serviceteam
- Kürzeste Lieferzeiten
- Umfangreiche Lagerbevorratung
- Ersatzteilerfertigung in Eigenproduktion



WDS-PERFORMANCE INSPECTOR

WDS-Performance Inspector ist die Grundlage für eine sichere und transparente Zusammenarbeit. Der Heartbeat Ihrer Anlage wird überwacht, um sicherzustellen, dass der Fernzugriff (Remote-Support) im Bedarfsfall jederzeit verfügbar ist. Detaillierte Arbeitsberichte und Verbindungsprotokolle dokumentieren jeden Fernzugriff auf Ihre Anlage.

Eine automatisierte Fehlerdatenanalyse und -auswertung zeigt zuverlässig Schwachstellen und Problemfelder Ihrer Anlage. Dies hilft bei der kontinuierlichen Verbesserung Ihrer Produktion und erhöht den Handlungsspielraum für eine wirtschaftliche Süßwarenproduktion.



Scannen und
mehr erfahren



LIFECYCLECARE

EIN MASCHINENLEBEN LANG AN IHRER SEITE!

Maximale Süßwarenproduktion durch WDS-LifeCycleCare. Profitieren auch Sie von dem unschlagbaren Potenzial des WDS-Service.

- Inbetriebnahme, Störungsbehebung und Prozessoptimierung
- Regelmäßige Kontrolle der Fernwartungsverbindung (Heartbeat)
- Höchste Sicherheitsstandards und Transparenz
 - Verschlüsselung aller Verbindungen nach Sicherheitsrichtlinien
 - Protokoll aller Verbindungen/Aktivitäten
 - Geregelte Zuständigkeiten: Zugang nur für freigeschaltete Experten
- WDS-Experten für alle Bereiche stehen virtuell an Ihrer Seite
- 24/7-Erreichbarkeit von Fernwartungsexperten optional inklusive
- Volle Flexibilität der Serviceleistungen

Vorteile

- **Expert Care:** WDS-Experten stehen virtuell an Ihrer Seite
- **Operating Support:** Support und Optimierung sowie Kontrolle der Fernwartungsverbindung durch die Heartbeat-Funktion
- **Analytics & Reporting:** z. B. automatisierter Performance Inspector
- **Managed Security:** Sicherer Zugriff und Austausch von maschinenrelevanten Daten

REPARATUR PUMPSYSTEM NON-STOP SÜSSWARENPRODUKTION

Pumpsysteme sind das Herzstück Ihrer Anlage und maßgeblich für die Qualität Ihrer Produkte und die Effizienz Ihrer Anlage verantwortlich. Die hochpräzisen Komponenten sind in der Produktion ununterbrochen enormen thermischen und abrasiven Belastungen ausgesetzt.

Aus diesem Grund sind regelmäßige Überholungen zur Qualitätssicherung unabdingbar.

MIT OTC-SÜSSWAREN NEUE MÄRKTE ERSCHLIESSEN

Als Spezialist in der Entwicklung und Herstellung von Süßwarenmaschinen sind wir einer der führenden Anbieter von Technologien und Maschinen zur Herstellung aktiv wirksamer OTC-Süßwaren und Cannabis-Produkte (OTC: Over the counter = rezeptfrei, frei verkäuflich).

Seit Jahren steigt die Anzahl an Süßwaren, die durch Zusatz unterschiedlicher Nahrungsergänzungsmittel zu Produkten mit gesundheitsfördernden oder biologisch wirksamen Eigenschaften werden. Im Markt finden OTC-Produkte wie Nahrungsergänzungsmittel bzw. Nutraceuticals eine sehr große Akzeptanz als sinnvolle, gesundheitsfördernde Ergänzung unserer täglichen Ernährung. Von Vitaminbonbons bis hin zu Fruchtgummis gegen Kopfschmerzen oder zum Einschlafen und Beruhigen – der Markt ist vielfältig und wächst stetig. Das Fruchtgummi oder Bonbon wird zur modernen Tablette.

Auch im pharmazeutischen Bereich liegt ein großes Wachstumspotential für rezeptfreie Arzneimittel. Hier sind es z.B. medizinisch wirksame Schmerzmittel (Painkillers) oder Cannabisöle (CBD), die bereits in einigen Ländern eingesetzt werden.



MASSGESCHNEIDERT FÜR IHRE ANFORDERUNGEN

Als Spezialist für Formanlagen können wir das gesamte Spektrum gegossener OTC- und Supplement-Süßwaren mit den unterschiedlichsten Anwendungs- und Leistungsbereichen abdecken. Unsere Anlagen werden kundenspezifisch optimiert, um bestmögliche Produktqualität bei höchstmöglicher Effektivität und Wirtschaftlichkeit zu gewährleisten. Die exakte Dosierung von aktiven Zusätzen ist dabei genauso selbstverständlich wie die Erfüllung der GMP-Konformität zur Qualitätssicherung.

Leistungen

- Kavitätsbezogenes Sprühen der Formen, kein Overspray
- Minimale Heizhaltezeiten mit SmartPipe
- Effektive und schnelle Kühlung in Paternosterkühlschränken
- Geordnete und produktschonende Ausformung
- Qualifiziert und konform nach GMP-Regularien
- Kein mehrfaches Handling der Formen
- Dosieren in unterschiedliche Formtypen
- Formenleerkontrolle mit automatischem Formenwechsler
- Schieberegister: direktes Ausschleusen fehlerhafter Gießformen

WDS
WINKLER und DÖNNESIER
Süßwarenmaschinen



Scannen und
mehr erfahren



WDS
WINKLER und DÜNNEBIER
Süßwarenmaschinen

www.w-u-d.com

Winkler und Dünnebieer Süßwarenmaschinen GmbH
Ringstraße 1 · 56579 Rengsdorf · Germany
Tel. +49 2634 9676-200 · Fax +49 2634 9676-269
sales@w-u-d.com