Baker's friend

WP Kemper

POWER MIXER INDUSTRY SOLUTIONS

vollautomatische Bodenentleerungs-Knetsysteme

POWER MIXER INDUSTRY SOLUTIONS

DOUGH TO VALUE

Die volle Leistung mit einer Kombination aus Power Mixer, Verfahreinheit und Hebekipper, die auf die Produktions- & Teiganforderungen zugeschnitten ist.

Im automatischen Power Roll System entleeren bis zu drei Power Mixer den Teig in einen, auf der Verfahreinheit befestigten, Bottich. Dieser übergibt mittels eines Hebekippers den Teig an eine nachgeschaltete Kopfmaschine.

Das Power Square System ermöglicht die vollautomatische Herstellung von weichen Teigen mit besonders langer Teigruhe. Nach dem Kneten wird der Teig in Kunststoff-Teigruhebehälter übergeben und zu seiner Ruheposition transportiert. Nach der Ruhezeit erfolgt die Übergabe des Behälters in einen Hebekipper.

NUTZEN

- Vollautomatische Teigherstellung
- Kontinuierliche Teigqualität
- Geringer Personaleinsatz
- Kurze Taktzeit
- 95 % Verfügbarkeit durch planbare Wartungen & Instandsetzungen
- Hohe Prozesssicherheit

MODULE

POWER MIXER

Der Industrie-Kneter mit großzügiger Bodenentleerung produziert hohe Teigmengen bei minimaler Teigaustragezeit.

KNETWERKZEUGE

Die WP Kemper Knetwerkzeuge sind aus rostfreiem Edelstahl gefertigt. Die beiden Knetwerkzeuge des Power Mixer DS ermöglichen eine kurze Knetzeit.

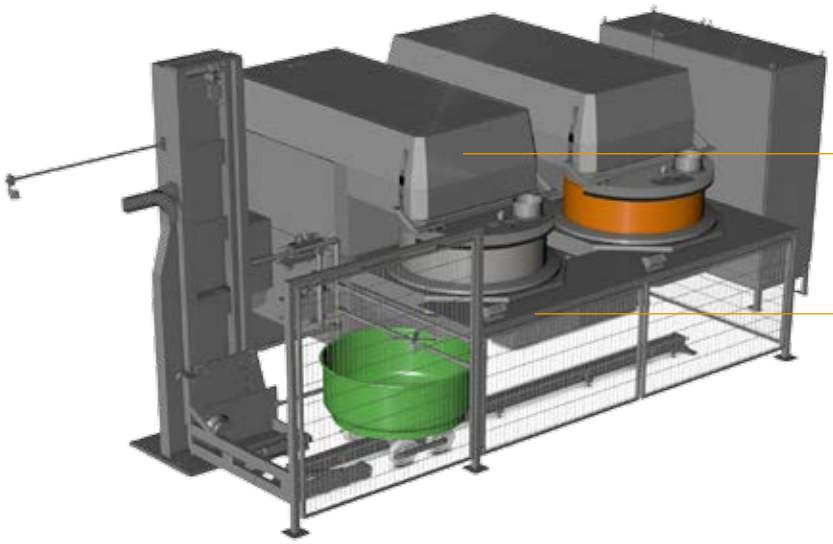
VERFAHREINHEIT FÜR BOTTICHE / TEIGRUHEBEHÄLTER

Der Transport des Bottichs / Teigruhebehälters erfolgt vollautomatisch über einen Verfahrwagen.

HEBEKIPPER

Der integrierte Hebekipper dient der vollautomatischen Beschickung der nachfolgenden Kopfmaschine. Zur optimalen Anpassung an den Fertigungsprozess ist die Geschwindigkeit einstellbar.

POWER ROLL SYSTEM IM DETAIL



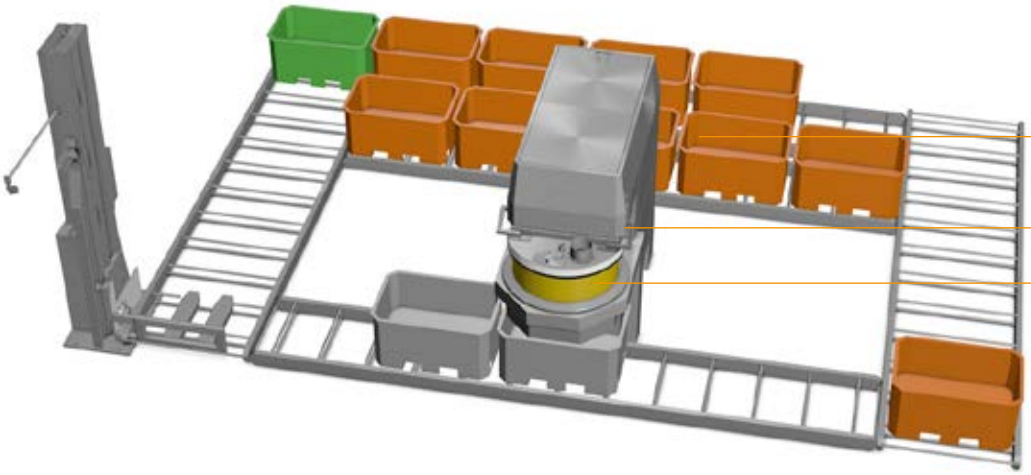
Sauber: Glatte Oberflächen, gute Zugänglichkeit

Sicher: Übersichtliche Rezeptsteuerung, Monitoring System

3-ZONEN-KNETPRINZIP

Sämtliche WP Kemper Spiralkneter sind mit dem 3-Zonen-Knetprinzip ausgestattet, das sich durch ausgesprochen wollige und verarbeitungsfreundliche Teige sowie durch eine hohe Wasseraufnahme und einen ausgezeichneten Mischeffekt auszeichnet.

POWER SQUARE SYSTEM IM DETAIL



Lange Teigruhen

Robust: Starker Antriebsmotor, Stahlrahmen

Schnell: Große Boden-auslassöffnung, schnelle Chargenwechsel

POWER MIXER INDUSTRY SOLUTIONS

	Produkte
Power Roll System	■ Weizenteige ■ Weizenmischteige u.a.: ■ Toastbrot ■ Brötchen ■ Soft Buns
Power Square System	■ Weizenteige ■ Weizenmischteige u.a.: ■ Fladenbrot ■ Ciabatta ■ Baguette ■ Pizza

OPTIONEN

POWER ROLL SYSTEM & POWER SQUARE SYSTEM

- Portioniertrichter
- Transportband zur Weitergabe der Teigcharge
- Multi-Phasen-Steuerung (bei Power Mixer 400 DS inkl.)
- CO_2 - Kühlung
- Schnittstelle zur Dosierung
- Energiemessung
- Teigausschälvorrichtung für den Hebekipper zur sauberen Übergabe in den Zwischentrichter

LEISTUNG

	Power Roll System	Power Square System
Teigleistung / Std.	480 - 6.000 kg	480 - 7.200 kg
Verarbeitungszeit / Charge	4 - 15 min.	4 - 15 min.
Chargen / Std.	4 - 15	4 - 18
Ruhezeit	bis zu 3 min.	bis zu 240 min.

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

	Power Roll System	Power Square System
Anzahl Kneter	1 - 3 Power Mixer SPI / DS	1-3 Power Mixer SPI / DS
Chargengrößen (Teig)	120 / 240 / 400 kg	120 / 240 / 400 kg
Ruheplätze	-	8 - 36

WP Kemper GmbH | Lange Straße 8-10 | 33397 Rietberg | Phone +49 5244 402-0
Fax +49 5244 402-4220 | info@wp-kemper.de | www.wp-kemper.de