

think process!

WP Kemper



EVOLUTION DONUT & BERLINER

für die industrielle Donut- & Berlinerproduktion

WP BAKERYGROUP

LOWER FAT - HIGHER VALUE - **EVOLUTION DONUT & BERLINER**

Die **EVOLUTION DONUT & BERLINER LINE** von WP Kemper ist perfekt auf die Produktion von Donuts und Berlinern abgestimmt. Durch das patentierte System ist sie außergewöhnlich ressourcensparend.



MODULE

TEIGTEIL- & WIRK- MASCHINE SOFT STAR CT

Die **SOFT STAR CT** produziert besonders präzise und dabei schonend Teiglinge mit feinsten Porung und einer ebenmäßigen, trockenen Oberfläche.

VORGÄRSCHRANK

Austauschbare, luftdurchlässige Gaze verhindern Schwitzwasser unter den Teiglingen. Der Vorgärschrank kann mit einer Hygienestation zur Erhaltung der Hygienestandards ausgestattet werden.

FLACHDRUCKMODUL I

Aus dem ballförmigen Teigling wird ein gleichmäßig runder, flacher Teigling geformt. Durch eine Spannungsverteilung behält der Teigling seine runde Form.

ZWISCHENGÄRSCHRANK

Die flachen Böden der Gärgutgehänge ermöglichen ein formstabiles Gären der vorgeformten Teiglinge. Die optionale Hygienestation erhält die Hygienestandards im produktberührenden Bereich.

FLACHDRUCKMODUL II

Die zweite Flachdruckstation dient der erneuten Formung des Teiglings auf das Außenmaß vor dem Ausstanzen.

VORDRUCKMODUL

Auswechselbare Stempel verdrängen den auszustanzenden Teig nach außen. Die auszustanzende Teigmenge wird verringert.

DONUTSTANZE

Drei wechselbare Werkzeuggrößen stanzen den vorgedrückten Teigling und erzeugen so das Donut-Loch.

RESTTEIGAUSTRAGEBAND

Das ausgestanzte Donut-Loch wird über ein seitliches Austrageband aus der Stanzstation wegtransportiert und kann einfach weiterverarbeitet werden.

ENDGÄRSCHRANK

Sanfte Übergabe aus dem Endgärschrank und direkte Weitergabe der Teiglinge in die Fettbackanlage. Der Endgärschrank ist mit austauschbaren Trögeleinsätzen ausgestattet und kann zur Erhaltung des Hygienestandards um eine Trögelreinigung, bestehend aus rotierenden Bürsten und einer Infrarot-Entkeimung, erweitert werden. Für ein gleichmäßiges, kontrollierbares Klima innerhalb des Engärschrank sorgt ein Isolierungs-Gehäuse.

EVOLUTION DONUT & BERLINER IM DETAIL



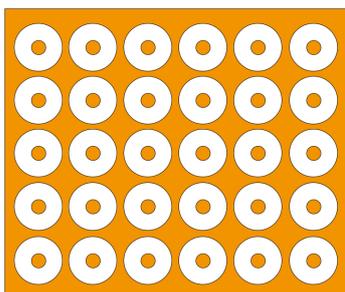
NUTZEN

- Einsparung von Fett um bis zu 50 %
- 70 % weniger Restteig
- Beste Produktqualität durch das Kemper Dough Ball System
- Flexibel, da verschiedene Produkte, Gewichte & Volumen produziert werden können
- Der gesamte Prozess von der Teigherstellung bis zum Frosten

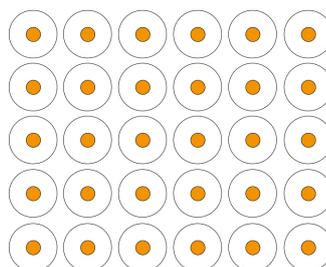
WENIGER RESTTEIG DURCH DAS WP KEMPER DOUGH BALL SYSTEM

Sheet & Cut System

 Restteig



Kemper Dough Ball System



EVOLUTION DONUT & BERLINER

Produkte	Leistung	Gewichtsbereiche
<ul style="list-style-type: none">■ Berliner■ Donuts■ Long Donuts■ Ciambella	<ul style="list-style-type: none">■ Donuts: 12.000 - 50.000 Stk./h**■ Berliner: 7.000 - 12.000 Stk./h**	<ul style="list-style-type: none">■ 17 - 70 g*

* Andere Gewichtsbereiche auf Anfrage

** Kapazität abhängig von Produktgröße & Frittierzeit

OPTIONEN

- Remote Control
- Hygiene Station
- WP Kemper Fettbackanlage LARGO
- Absteifzone
- Donut- & Berliner Füllmodul
- Auskühlschrank
- Puderzuckermodul

ARBEITSBREITE

- 800 mm
- 1.000 mm
- 1.200 mm
- 1.540 mm

WP KEMPER GMBH

Lange Straße 8-10 // 33397 Rietberg // Fon +49 5244 402-0 // Fax +49 5244 402-4220 //
info@wp-kemper.de // www.wp-kemper.de