

think process!

WP Kemper



EVOLUTION

die modulare Brötchenanlage

WP BAKERYGROUP

DIE REVOLUTION DER BRÖTCHENPRODUKTION

EVOLUTION sind Brötchenanlagen für innovative Bäckereibetriebe mit einer Wachstumsstrategie, die ein hohes Maß an Beweglichkeit und spontaner Expansionsmöglichkeit fordern, für Bäckereibetriebe mit hohem Qualitätsanspruch bei gleichzeitig hohem Durchsatz.

Eine Anlage, die ganz auf Ihre Anforderungen abgestimmt wird. Durch die Kombination verschiedener Module können Produkte wie Schnittbrötchen, Kaiserbrötchen, Hamburger- oder Hot Dog-Brötchen auf einer Anlage hergestellt werden.



MODULE

STÜPFELMODULE

Stüpfeln in Schalen: Das Stüpfelmodul dient zur Herstellung von Formgebäck und ist mit Wendeschalen zur perfekt zentrierten Aufnahme runder oder länglicher Teiglinge, in unterschiedlichen Größen, ausgestattet. Die Stüpfelwerkzeuge sind austauschbar in einem Schwenkkopf gelagert.

Stüpfeln auf dem Band: Der Stüpfelvorgang erfolgt direkt auf dem unterhalb des Werkzeugträgers angeordnetem Taktband. Der Werkzeugträger ist auswechselbar und ermöglicht eine unendliche Mustervielfalt.

Beide Stüpfelmodule können auch als mitfahrende Module für eine hohe Leistung bei gleichbleibender Qualität ausgeführt werden.

LANGWIRKMODULE

Alle Langwirkmodule sind mit vorgeschalteten Ausrichtstationen zum Ausrichten der Teiglinge vor dem Wirken ausgestattet. Für perfekte Ergebnisse.

Langwirkmodul mit Oberband zur Herstellung von schlusslos langgerollten Produkten.

Auswahl- & Einschlaglangrollmodul zur Herstellung von eingeschlagenen, langgerollten Produkten mit bis zu 2 Wicklungen.

Wickel- & Langwirkmodul zur Herstellung von gewickelten, langgerollten Produkten mit bis zu 3-4,5 Wicklungen.

Langwirkmodul mit Wirkkanälen zur Herstellung von zylindrisch langgerollten Produkten.

SCHNEIDEMODUL

Das Schneidemodul zur Herstellung von Schnittbrötchen ist mit einem durchlaufenden Dreiecksmesser und einer vorgeschalteten Ausrichtstation ausgestattet. Als mitfahrende Ausführung werden die Brötchen auch bei hoher Leistung präzise geschnitten.

STREUMODUL

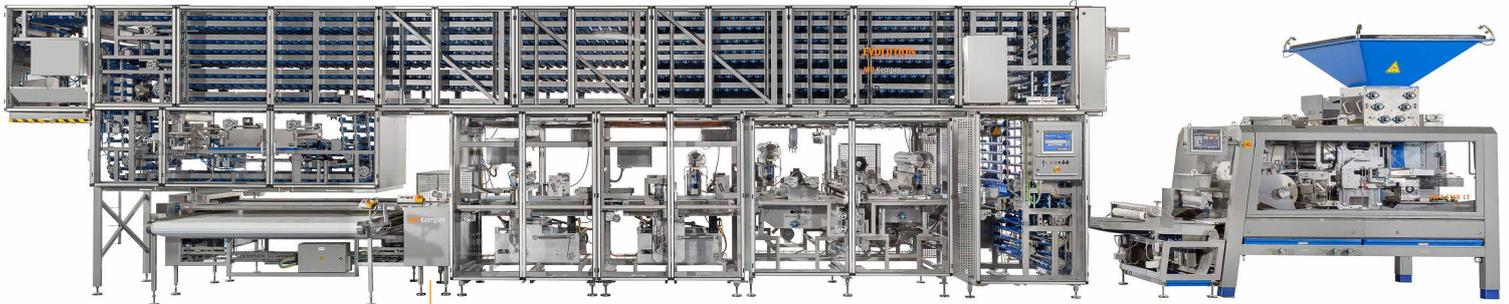
Modul zur automatischen Bestreuung von Teiglingen. Die Befeuchtung erfolgt über eine höhenverstellbare Wassersäule.

ABSETZMODULE

Module zur automatischen Belegung von Backblechen oder weiterführenden Bändern. Standard-Absetzbänder besitzen einen ausfahrbaren Tisch, bei industriellen Absetzbändern ist der abziehende Teil des Bandes freischwebend.

EVOLUTION IM DETAIL

Genauere Übergaben und zusätzliche Ausrichtstation sorgen für exakt verarbeitete Produkte



Das modulare Konzept ermöglicht problemlos eine spätere Kapazitäts- und Produkterweiterung. Sämtliche Module sind frei kombinierbar.

EVOLUTION - DER NAME DIESES BRÖTCHENANLAGEN-KONZEPTE IST PROGRAMM, IST ANTWORT AUF DIE STETIGE EVOLUTION DES MARKTES UND DEN ANSPRUCH, SCHNELL UND RENTABEL REAGIEREN ZU KÖNNEN.

EVOLUTION SIND MODULARE BRÖTCHENANLAGEN IN ZWEI VARIANTEN: EVOLUTION COMPACT FÜR EINE GETEILTE ZWISCHENGARE, EVOLUTION LINE FÜR EINE DURCHGÄNGIGE ZWISCHENGARE.

NUTZEN

- Durchgängig transparente Schwenktüren für Produktionssicherheit, Zugänglichkeit und Hygiene
- Höchstmaß an Produkt- & Produktionsflexibilität
- Einfache Erhaltung des Hygienestandards durch waschbare, luftdurchlässige Gaze & Schwenktüren ohne Schmutzkante
- Punktgenaue Belegung auf Dielen oder Bleche
- Robuste, wartungsarme und servicefreundliche Module
- KEMPER KEY Zugriffsverwaltung steigert die Anlagenverfügbarkeit um bis zu 15%

OPTIONEN

- Langwirkmodul
- Auswalz- & Einschlaglangrollmodul
- Wickel- & Langwirkmodul
- Langwirkmodul mit Wirkkanälen
- Stüpfelmodul mit Schalen, auch mitfahrend
- Stüpfelmodul, auch mitfahrend
- Schneidemodul, auch mitfahrend
- Streumodul
- Absetzmodule
- Brezelaustrageband
- Dielentransportmodul
- Hygienestation
- KEMPER KEY Zugriffsverwaltung

EVOLUTION

Produkte	Leistung	Gewichtsbereiche
Je nach Ausstattungsvariante u. a. <ul style="list-style-type: none">■ Runde Brötchen■ Langgewirkte Brötchen■ Gewickelte Brötchen■ Eingeschlagene Brötchen■ Kaiserbrötchen■ Schnittbrötchen■ Formbrötchen■ Finger Rolls■ Hot Dog Brötchen■ Hamburgerbrötchen	<ul style="list-style-type: none">■ 6 - 10 Reihen (Standard)■ 12.000 - 36.000 Stk./Std.■ TA bis zu 165*	<ul style="list-style-type: none">■ 25-140 g**

* Rezeptur- & Mehlabhängig

** andere Gewichts- und Leistungsbereiche auf Anfrage

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Arbeitsbreite

800 mm
1.000 mm
1.200 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