

think process!

WP Kemper



IMPERATOR CT II

der CleanTec Teigteiler

WP BAKERYGROUP

IMPERATOR CT II

DER VON VIELEN BÄCKERN GESCHÄTZTE TEIGTEILER IST EIN MUSS, WENN ES UM DIE PRODUKTION VON EINZIGARTIGEN BROTEN GEHT. DURCH DIE HYDRAULISCHE FEDER UND DIE MULTIMESS® KAMMER IST DER IMPERATOR DIE OPTIMALE KOMBINATION AUS TEIGSCHONUNG UND GEWICHTSGENAUIGKEIT. QUALITÄT AM LAUFENDEN BAND.

NUTZEN

- **Hygiene**
 - Einfache Reinigung dank CleanTec-Bauweise
 - Große Türen sorgen für leichte Zugänglichkeit
 - Herausnehmbare Bauteile wie Austrageband, Messkolben und Mehlstreuer vereinfachen die Reinigung
 - Trennung von Produktions- & Antriebsbereichen
- **Qualität:** Teigschonende Verarbeitung kleiner & großer Gewichte mit hoher Gewichtsgenauigkeit dank Hydraulik & Ansaugen der voreingestellten Teigmenge
- **Zuverlässigkeit:** Gleichbleibende Gewichte durch Gewichtsüberwachung und langlebige Ni-Resist-Kammer

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Imperator CT	Maße
Maschinenbreite	850 mm
Maschinenhöhe	1.680 mm
Maschinenlänge	1.790 mm
Auslaufhöhe	770 - 860 mm
Bodenfreiheit	100 mm
Höhenverstellbarkeit	+25 mm / + 50 mm / + 75 mm
Kraftbedarf	16 A

Optimale Verarbeitung von Roggemischeigen

OPTIONEN

- Programmsteuerung
- Elektrische Waage
- Trichterbeulung
- Verschiedene Trichtergrößen
- Erweiterbar zur Kompakten Brotanlage

Transparenter Trichter zur Erkennung des Füllstandes



Einfache Anpassung an die betrieblichen Gegebenheiten vor Ort durch Höhenverstellbarkeit (Korpus und Band), Bandlänge und Trichtergröße.

Produkte	Leistung	Gewichtsbereiche
■ Weizenteige ■ Weizenmischeigen ■ Roggenmischeigen ■ Roggenteige ■ Körnernteige	■ 600 – 1.500 Stk./h ■ TA bis 185* <i>*Teigabhängig</i>	■ 150 – 2.900 g (je nach Ausführung)

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