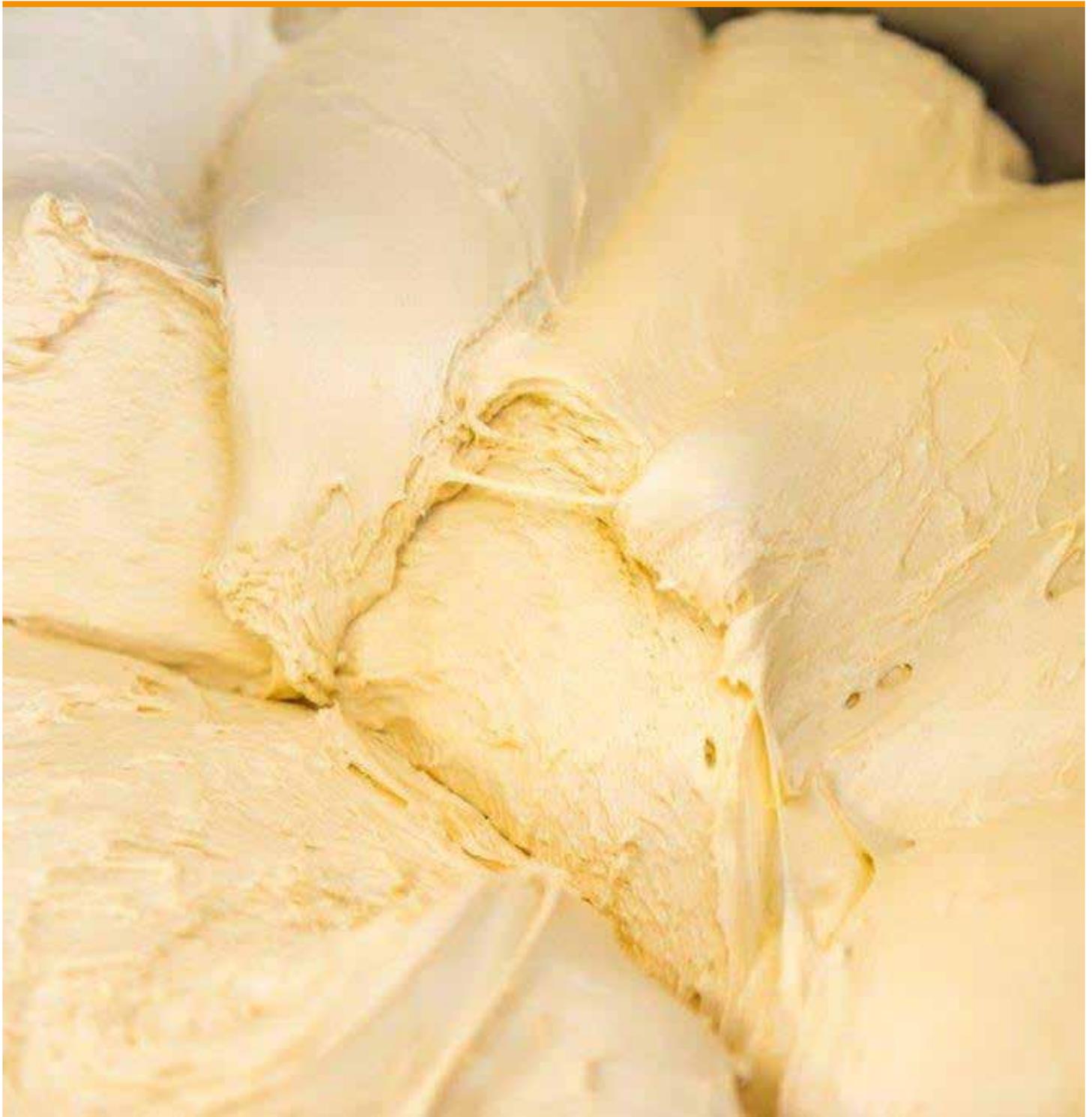


think process!

WP Kemper



KEMPER MIXING

Linear Systeme

WP BAKERYGROUP

DOUGH TO VALUE - KEMPER MIXING

Bei der industriellen Produktion von Teigen stehen deren Qualität sowie die Funktionalität und Zuverlässigkeit der eingesetzten Knet- und Knetssysteme im Fokus. Das 3-Zonen- bzw. Wendel-Knetprinzip in den eingesetzten Knetern sorgt bei allen Teigarten für lockere, optimal ausgeknետete Teige. Die große Flexibilität der **LINEAR SYSTEME** ermöglichen die Erzielung langer Teigruhen bei hoher Leistung. Verschiedene Teige können mit unterschiedlichen Teigruhezeiten parallel hergestellt werden. Dabei sind die Systeme jederzeit erweiterbar. Auch eine offene, während der Produktion zugängliche Konstruktion ohne Schutzzaun ist möglich. Die stabile Bauweise aller Komponenten, ausgelegt für 3-Schicht-Betriebe, macht die **LINEAR SYSTEME** besonders zuverlässig. Für eine leichte Reinigung sorgt die gute Zugänglichkeit zu den leicht zu reinigenden Modulen. Festinstallierte Reinigungsbürsten und optionale Reinigungsmodule für die Bottiche unterstützen die regelmäßige Reinigung der **LINEAR SYSTEME**.



MODULE

DOSIERMODUL

Das Dosiermodul dient der automatischen und manuellen Befüllung mit Trockenstoffen und Flüssigkeiten. Die notwendigen Dosieranschlüsse sind frei wählbar.

SICHERHEITSTECHNIK

Jedes **LINEAR SYSTEM** erhält eine vollständige Gitterzaun-Schutzumhausung. Alle Türen sind sicherheitsüberwacht.

BOTTICHERFAHRMODUL

Das Bottichverfahrmodul besteht aus einer ebenerdigen Schienen-Transportbahn und einem Einfach- bzw. Doppel-Carrier für die Aufnahme von einem oder zwei Bottichen. Der selbstfahrende Carrier ist lasergesteuert und erkennt seine Position im System ohne Referenzfahrt. Bedienpersonal ist nicht notwendig. Für zusätzliche Sauberkeit und Sicherheit sind die Laufrollen des Carriers mit Reinigungsbürsten ausgestattet.

HEBEKIPPER

Der integrierte Hebekipper beschickt die nachfolgenden Module immer gleichmäßig, unabhängig von der Füllmenge des Bottichs. Der wartungsarme Hebekipper ist in seiner Aufstellposition frei, die Kipprichtung ist flexibel wählbar. Zur optimalen Anpassung an den nachfolgenden Teigverarbeitungsprozess kann die Geschwindigkeit des Hebekippers eingestellt werden.

KRONOS LINEAR SYSTEM - auch mit DymoMix



- Optimal für den Einsatz bei Weizen-, Weizenmisch-, Roggenmisch- und Roggenteigen
- DymoMix: Vermischung von trockenen und flüssigen Zutaten mittels Zentrifugalkraft während des Dosierens
- Kein Mehlstaub, Mischvorgang findet bereits im DymoMix statt
- 40% kürzerer Knetprozess, der Dymo Mix erzeugt bereits beim Mischen einen sofort knetbaren Teig
- Hohe Teigqualität: sowohl der Dymo Mix, als auch der Kronos stehen für hohe Teigschonung und -qualität

TITAN LINEAR SYSTEM



- Optimal für den Einsatz bei Weizen-, Weizenmisch- und Roggenmischteigen
- Strahlwasserreinigung des TITAN-Kneters möglich
- Hohe Sauerstoffaufnahme und homogene Teige durch das 3-Zonen-Knetprinzip
- Lagerstellen, Motoren und Hydraulik des TITAN-Kneters werden permanent überwacht

UC PRO LINEAR SYSTEM



- Optimal für den Einsatz bei weichen, mediterranen Weizenteigen
- Einzigartiges Wendel-Knetprinzip sorgt für Teige mit viel Stand und Volumen
- Hohe Wasseraufnahme für eine längere Frischhaltung der Produkte
- Geringe Teigerwärmung

KEMPER MIXING

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

		UC PRO	KRONOS	KRONOS mit DymoMix	TITAN
Teigleistung / Std.	(kg)	650 - 2.000	960 - 4.000	1.440 - 5.600	1.680 - 6.400
Verarbeitungszeit / Charge	(Min.)	6 - 12	6 - 15	4,3 - 10	3,5 - 8,6
Chargen / Std.		5-10	4 - 10	6 -14	7-17
Chargengröße / Kneeter	(kg)	130 - 200	240 - 400	240 - 400	240 - 400
Ruheplätze		2-15	2-15	2-15	2-15
Ruhezeit	(Min.)	bis 60	bis 60	bis 60	bis 90
Anzahl Kneeter		1-2	1-2	1-2	1-3

OPTIONEN

- Reinigungsmodul für die Bottiche
- Hebekipper mit Teigausschälstation
- LINEAR SYSTEM ohne Schutzumhausung
- Restteigrückführung
- Teigtropfschutz (TITAN)

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