

think process!

WP Kemper



KRONOS

der Spiralkneter

WP BAKERYGROUP

KRONOS

**DER AUSFAHRBARE SPIRALKNETER
KRONOS ÜBERZEUGT DURCH SEINE HOHE
STABILITÄT UND HOCHWERTIGE BAUWEISE,
DENN FÜSSE, ZANGEN UND DER BOTTICH
SIND AUS EDELSTAHL. DIE HOHE TEIG-
QUALITÄT UND SEINE EINFACHE BEDIENUNG
SPRECHEN FÜR DEN KRONOS ALS
STAND-ALONE KNETER.**

NUTZEN

- Schnelle, intensive Vermischung der Zutaten und optimale, reproduzierbare Knetergebnisse durch das Kemper-eigene 3-Zonen-Knetprinzip
- Hohes Maß an Wartungsfreundlichkeit durch den modularen Aufbau des KRONOS
- Mit bestehenden WP Kemper TITAN und PRESIDENT-Bottichwagen kompatibel (ein Bottichtyp)

Produkte	Leistung
<ul style="list-style-type: none"> ■ Weizenteige ■ Weizenmischteige ■ Roggenmischteige ■ Roggenteige 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 4 verschiedene Baugrößen 120, 160, 200, 240 ■ 120 - 240 kg Teig / Charge ■ 75 - 150 kg Mehl / Charge

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

KRONOS		120	160	200	240
Antriebsleistung	(kw)	3,2 / 9	12 / 18	12 / 18	12 / 18
Absicherung	(A)	400 V / 32 Amp	400 V / 50 Amp	400 V / 50 Amp	400 V / 50 Amp
Bottich Ø	(mm)	760	900	900	990
Bodenfreiheit	(mm)	125	125	125	125

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



OPTIONEN

- Temperaturfühler PT100
- Brezelpaket zur Herstellung von festen Weizenteigen (TA 148 - 154*) wie z.B. Brezel- oder Bagelteige
- Roggenpaket zur Herstellung von Roggenmisch- oder Roggenteigen (> 60% Roggenanteil) bestehend aus Roggenwerkzeug und Bottichschaber
- Bottichschaber

*TA-Angaben sind rezeptur- / mehlabhängig