



LARGO

Machine industrielle de pâtisseries frites

LARGO

QUALITÉ – HYGIÈNE ET FIABILITÉ

Largo est une machine industrielle de pâtisseries frites. Elle est pourvue d'un système d'alimentation automatique des pâtisseries directement de l'armoire de fermentation et de tailles diverses, et taillée sur mesure pour répondre à vos besoins spécifiques.

Elle permet de transporter directement les produits frits vers les segments de refroidissement ou les unités de décoration.



MODULES

TAPIS D'ENTRÉE

Équipé de deux tapis à fils entrelacés réglables en hauteur capables de basculer et permettant de plonger les pâtons dans l'huile de friture.

UNITÉ DE TRANSPORT DE PÂTISSERIE

Caisse de transport : Les caisses permettent un transport contrôlé de tout un panel de produits, tout en préservant la stabilité de leur forme. Les différentes tailles de caisse sont fixées au préalable.

Barres de transport : Les tiges permettent de transporter doucement les sur toute la ligne. Les intervalles entre chaque tige sont fixés au préalable. Les barres de transport sont particulièrement adéquates pour les mono-lignes à haute capacité de production.

POSTE DE RETOURNEMENT

Les stations de retournement en cas de transport par caisses peuvent être sélectionnées et commutées librement, et en cas de transport par barres, la roue de retournement est positionnée au centre. Les pâtons sont positionnés de façon précise avant le retournement.

BARRES CHAUFFANTES

Les barres chauffantes sont installées directement sous l'unité de transport.

La chaleur est transmise par voie directe, sans aucune perte, ce qui permet d'éviter que des résidus de farine ne tombent sur les barres chauffantes.

TAPIS DE SORTIE

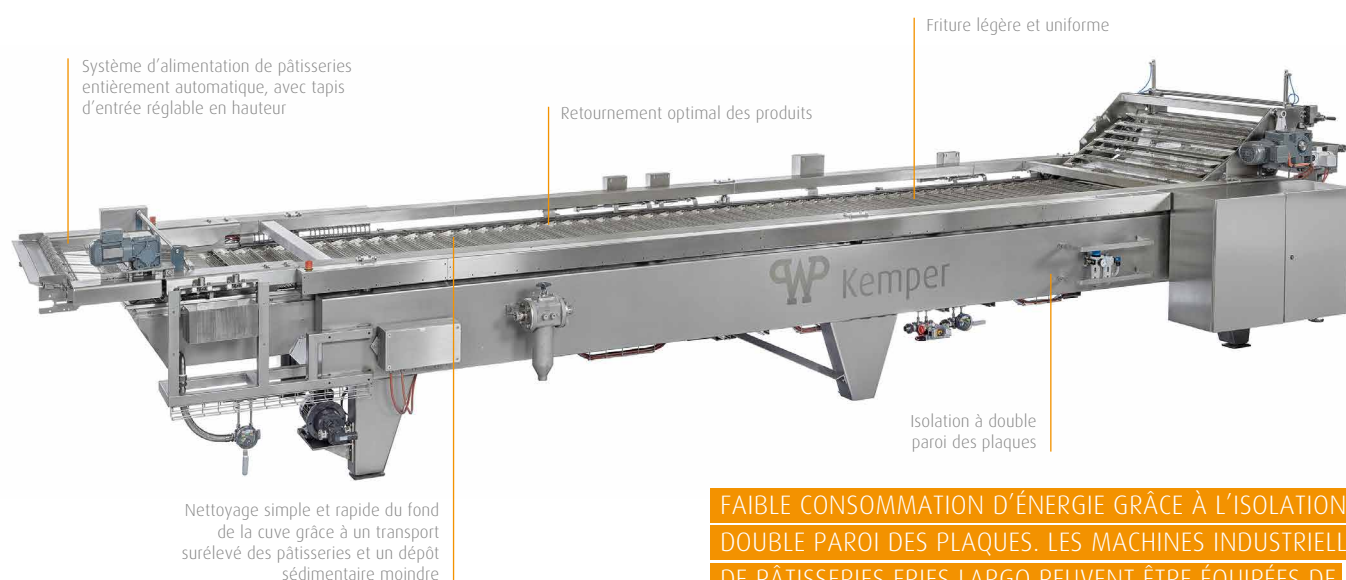
Le tapis de sortie est équipé d'un mécanisme d'alignement permettant d'arrêter les produits, afin d'éviter qu'ils ne se renversent. Les rangées sont ainsi orientées de façon sécurisée et les produits sont transportés en toute fiabilité vers les modules suivants.

COMMANDE

La commande de la machine pour pâtisseries grasses a lieu au moyen d'un écran tactile couleur.

Il permet de programmer et d'enregistrer les paramètres de traitement tels que les recettes, les températures, les postes de retournement ainsi que toutes données concernant la gestion de l'huile et les modules de décoration.

LARGO DANS LE DÉTAIL



FAIBLE CONSOMMATION D'ÉNERGIE GRÂCE À L'ISOLATION À DOUBLE PAROI DES PLAQUES. LES MACHINES INDUSTRIELLES DE PÂTISSERIES FRIES LARGO PEUVENT ÊTRE ÉQUIPÉES DE MODULES SUPPLÉMENTAIRES ET INTÉGRÉES DANS DES LIGNES DE PRODUCTION COMPLÈTES.

ATOUTS

- Une énorme flexibilité dans la production de produits divers et variés
- Faible consommation d'énergie via l'utilisation de plusieurs types d'énergie, d'une commande électrique à contacteurs et à l'isolation de la cuve
- Qualité uniforme des produits

OPTIONS

- Gestion de l'huile avec réservoir de stockage et filtration de l'huile inclus
- Capot d'aspiration
- Extincteurs à mousse ou à fines particules d'eau
- Système chauffant huile thermique / échangeur thermique d'huile de cuisson
- Poste de remplissage pour beignets de Berlin ou donuts, avec diverses aiguilles de remplissage
- Réservoir à confiture pourvu, le cas échéant, d'un poste de pompage de confiture, et capteur de pression du réservoir de confiture
- Système de préparation des balles au quark, des beignets spritzringe et cake donuts
- Poste de sucrage (sucre glace)

LARGO

Produits	Performance	Plages de poids
■ divers beignets ■ divers donuts ■ mini-beignets	■ 43 - 83 caisses ou barres ■ 4.000 - 40.000 pce/h	■ 17 - 70 g

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Largeur de travail

1.100 - 1.540 mm

WP Kemper GmbH | Lange Straße 8-10 | 33397 Rietberg | Phone +49 5244 402-0
Fax +49 5244 402-4220 | info@wp-kemper.de | www.wp-kemper.de