

think process!



LARGO

die Industrie-Fettbackanlage

QUALITÄT - SAUBER UND ZUVERLÄSSIG - **LARGO**

LARGO ist eine industrielle Fettbackanlage mit automatischer Gebäckzuführung direkt vom Gärschrank in unterschiedlichen Größen, die ganz auf Ihre Anforderungen zugeschnitten wird. Die frittierten Produkte können von **LARGO** direkt an Kühlstrecken oder Veredelungsmodule weitergeben werden.



MODULE

EINLAUFBAND

Ausgestattet mit zwei Stabsgeflechtbändern mit Höhenverstellung zum Einkippen bzw. Einschwimmen der Teiglinge in das Frittieröl.

WENDESTATION

Die Wendestationen beim Korbtransport sind frei wähl- und schaltbar, beim Stabtransport ist das Wenderad mittig angeordnet. Vor dem Wenden werden die Teiglinge genau positioniert.

AUSTRAGEBAND

Das Austrageband ist mit einem Ausrichter zum Stoppen der Produkte ausgestattet, welcher ein Überrollen verhindert. Die Reihen werden so sicher ausgerichtet und die Produkte exakt an die nachfolgenden Module übergeben.

BACKTRANSPORT

Transportkörbe:

Die Körbe erlauben den formstabilen, kontrollierten Transport vielfältiger Produkte. Die Korbgrößen werden vorab festgelegt.

Transportstäbe:

Mittels der Stangen werden die Teiglinge sanft durch das Fett geführt. Die Stangenabstände werden vorher definiert. Die Transportstäbe sind insbesondere für Mono-Linien mit hoher Produktionskapazität geeignet.

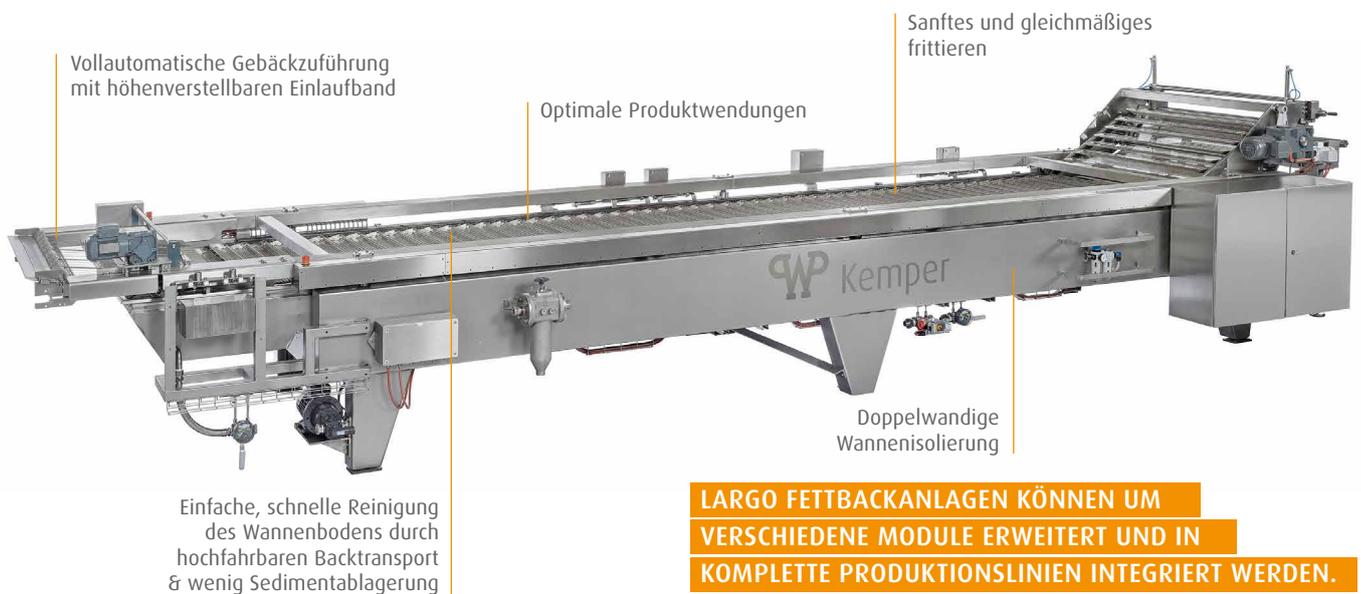
HEIZSTÄBE

Die Heizstäbe befinden sich direkt unterhalb der Transporteinheit. Die Wärme wird direkt und ohne Verluste übertragen und Mehlrückstände auf den Heizstäben werden vermieden.

STEUERUNG

Die Steuerung der Fettbackanlage erfolgt über ein Farb-Touch-Display. Prozessparameter wie Rezepte, Temperaturen, Wendestationen sowie Angaben zum Öl-Management und zu Veredelungsmodulen können programmiert und gespeichert werden.

LARGO IM DETAIL



NUTZEN

- Große Flexibilität in der Produktion verschiedener Produkte
- Exakte Temperaturregelung durch das Multi-Heizzonen-System
- Gleichmäßig hohe Qualität der Produkte

OPTIONEN

- Öl-Management einschließlich Lagertank und Ölfiltrierung
- Absaughaube
- Feuerlöschanlage mittels Schaum oder Wassernebel
- Heizsystem Thermo-Öl/Backölköhlwärmetauscher
- Füllstation für Berliner oder Donuts mit verschiedenen Impfnadeln
- Marmeladenbehälter ggf. mit Marmeladen-Pumpstation, Marmeladenbehälter-Drucksensor
- Dressiergerät für Quarkbällchen, Spritzringe und Cake Donuts
- Puderzuckerstation

LARGO

Produkte	Leistung	Gewichtsbereiche
<ul style="list-style-type: none">u. a.■ Berliner■ Donuts■ Long Donuts■ Quarkbällchen■ Spritzkuchen■ Cake Donuts	<ul style="list-style-type: none">■ 43 - 83 Körbe bzw. Stäbe■ 4.000 - 50.000 Stk. / Std.*	<ul style="list-style-type: none">■ 17 - 70 g

* Kapazität abhängig von Produktgröße und Frittierzeit

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Arbeitsbreite

1.100 mm

1.540 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