



# MINI QUADRO ROUND

la diviseuse pour formes rondes et carrées



# MINI QUADRO ROUND BREF APERÇU

Excellent traitement de la pâte avec un temps de pré-cuisson long



**RONDS OU CARRÉS? VOUS N'ARRIVEZ PAS À VOUS DÉCIDER? ALORS POURQUOI CHOISIR? AVEC LA MINI QUADRO ROUND VOUS POUVEZ PRODUIRE DES PRODUITS RONDS ET DES PRODUITS CARRÉS SUR UNE SEULE ET MÊME MACHINE, POUR VARIER LA DIVERSITÉ DE VOTRE GAMME.**

## OPTIONS

## ATOUTS

- Production de pièces rondes et carrées sur une seule et même machine
- Qualité artisanale et reproductible des produits finaux
- Commande simple et sécurité élevée du traitement grâce à la commande INUS WP Kemper
- Flexibilité garantie par des temps de préparation courts
- Peut être équipée afin de se transformer en mini-machine entièrement automatique

- Divers couteaux de coupe transversale
- Poste de marquage
- Divers outils de marquage individuels
- Dispositif de roulage d'empilage
- Dispositif de roulage
- Poste de saupoudrage avec plateau rotatif (humidification double comprise)
- Poste de dispersion automatique
- Bande d'évacuation

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Produits	Performance	Plages de poids
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Confiserie en pâte</li> <li>■ Barres de pâte</li> <li>■ Petits pains triangulaires</li> <li>■ Petit pain diamants en forme de losange</li> <li>■ Pain ciabatta</li> <li>■ Petits pains ciabatta</li> <li>■ Petits pains rustiques</li> <li>■ Petits pains à formes</li> <li>■ Petits pains ronds</li> <li>■ Mini-baguettes</li> </ul>	1 à 6 rangées TA jusqu'à 170 à 3 rangées : ronds : jusqu'à 3 000 pce/h de 70 g rustique : jusqu'à 4 000 pce/h de 70 g 280 kg pâte/h	rond : 30 - 140 g carré : 30 - 1 000 g

Mini Quadro Round	Dimensions
Largeur de la machine	760 mm
Hauteur de la machine	1.700 mm
Longueur de la machine	2.350 mm
Force motrice	1,5 kW

**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**