



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	Mini Quadro Round	Dimensions
<ul style="list-style-type: none"> ■ Confiserie en pâte ■ Barres de pâte ■ Petits pains triangulaires ■ Petit pain diamants en forme de losange ■ Pain ciabatta ■ Petits pains ciabatta ■ Petits pains rustiques ■ Petits pains à formes ■ Petits pains ronds ■ Mini-baguettes 	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	Largeur de la machine Hauteur de la machine Longueur de la machine Force motrice	760 mm 1.700 mm 2.350 mm 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**