think process!

WP Kemper

PANE KOMBI

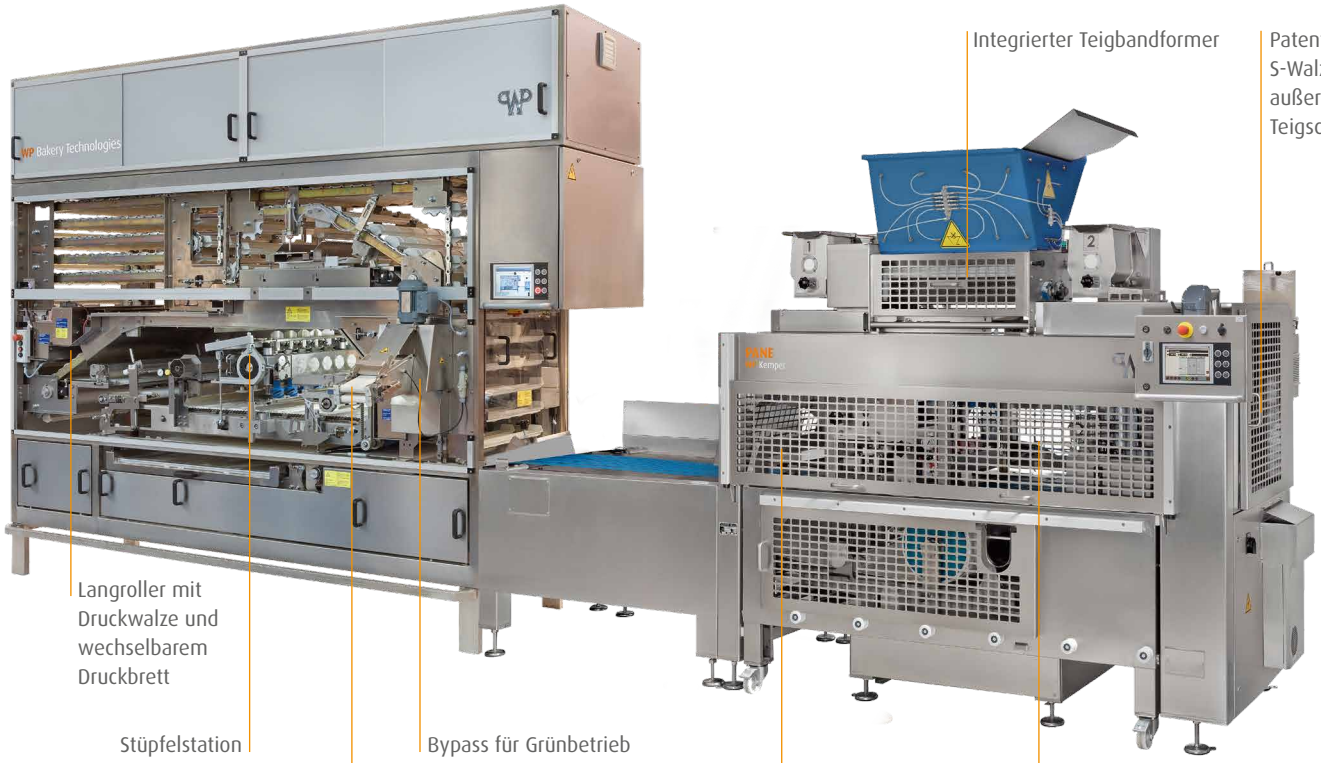
für besondere Brötchen

WP BAKERYGROUP

TEIGSCHONUNG AUF HÖCHSTEM NIVEAU

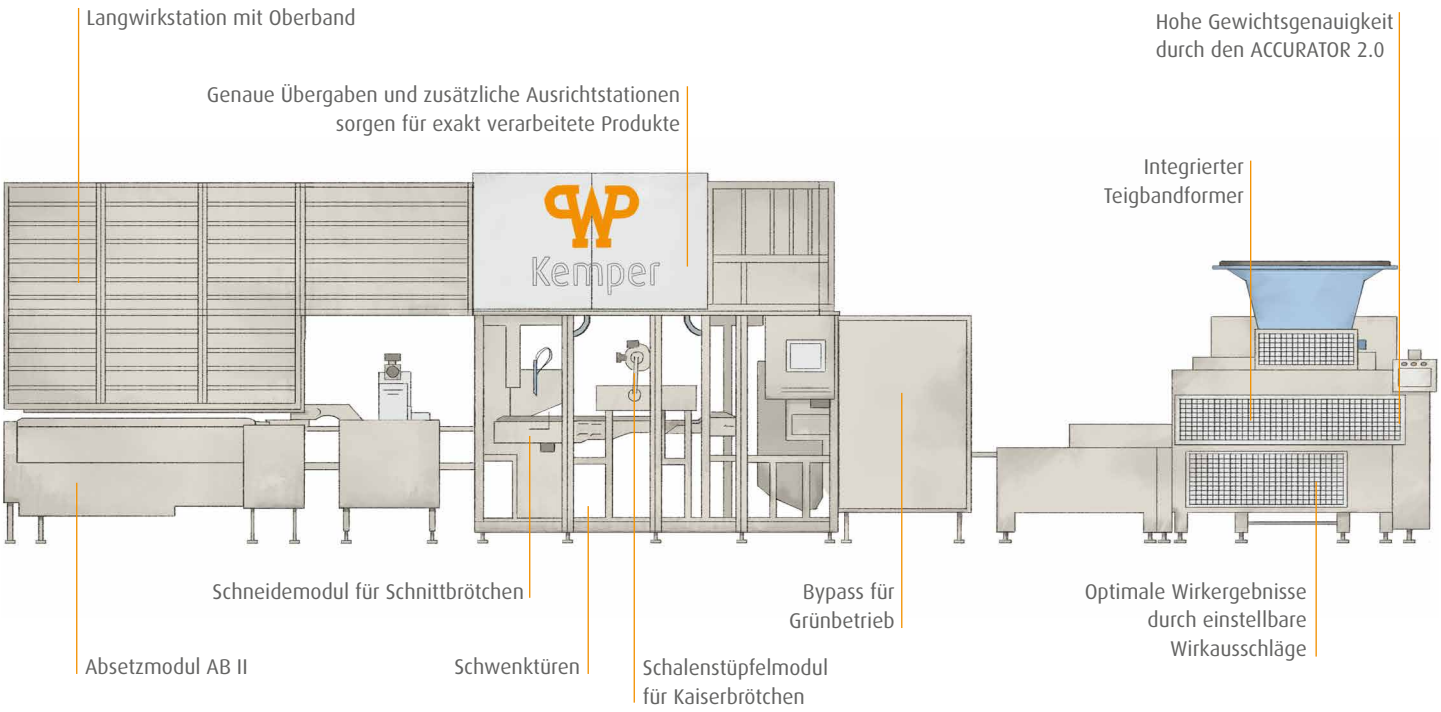
Eine Brötchenanlage die durch eine Teigbandanlage beschickt wird? Das ist kein Fabelwesen, sondern eine neuartige Verbindung einer Teigbandanlage und einer klassischen Brötchenanlage.

Die PANE KOMBI 6.000 vereint die PANE mit der SELECTA MODULAR, die PANE KOMBI 9.000 besteht aus einer PANE und einer EVOLUTION. Dank dieser Kombinationen können klassische und rustikale Brötchen in unterschiedlichen Leistungsbereichen besonders schonend produziert werden.



NUTZEN **PANE KOMBI 6.000 & 9.000**

- Erzielung einer besonders groben Porenstruktur bei der Herstellung klassischer Brötchen wie z.B. Schnittbrötchen oder Kaiserbrötchen
- Teigschonendes Teilen und Formen
- Herstellung runder, länglicher und eckiger Produkte
- Größeres Produktportfolio als bei klassischen Brötchenanlagen
- Verarbeitung von weicheren Teigen als mit klassischen Kopfmaschinen
- Gute Frischhaltung Ihrer Produkte durch den Einsatz weicher Teige



NUTZEN **PANE KOMBI 9.000**

Durch den Einsatz einer EVOLUTION Brötchenanlage hinter der PANE Kopfmaschine ergeben sich weitere Vorteile:

- 50% mehr Leistung
- Stüpfelmodul mit Schalen kann durch Stüpfelmodul ersetzt / ergänzt werden
- Optimale Zugänglichkeit durch weit öffnende Türen
- Erweiterbarkeit der Anlage durch den EVOLUTION Modulbaukasten
- Hohe Anlagenverfügbarkeit durch den Einsatz wartungsarmer Ketten

PANE KOMBI 6.000 / 5-REIHIG

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

- 600 mm
- 1.560 mm
- 7.700 mm
- 6 kW
- 6-8 bar

LEISTUNG

- 1-5
- 6.000
- Hohe TA und angegarte Teige*
- Bis zu 800 kg
- 25-200 g

* Rezeptur- und teigabhängig

OPTIONEN

- Zusätzliche Messerwalzen PANE
- Zusätzliche Wirktrommel PANE
- Passauerstation PANE
- Stüpfelstation PANE
- Zusätzliches Stüpfelwerkzeug
- Seitliches Austrageband SELECTA
- UV-Entkeimungsstation SELECTA
- Hebekipper PANE
- Kistenkipper PANE
- KEMPER KEY Zugriffskontrolle

PANE KOMBI 9.000 / 6-REIHIG

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

- 800 mm
- 1.700 mm
- 3.350 mm
- 11.720 mm
- 6 kW
- 6-8 bar

LEISTUNG

- 1-6
- 9.000
- Hohe TA und angegarte Teige*
- Bis zu 960 kg
- 25-180 g

* Rezeptur- und teigabhängig

OPTIONEN

- Zusätzliche Messerwalzen PANE
- Zusätzliche Wirktrommel PANE
- Passauerstation PANE
- Stüpfelstation PANE
- Zusätzliches Stüpfelwerkzeug
- Seitliches Austrageband
- UV-Entkeimungsstation
- Stüpfelmodul EVOLUTION
- Hygienestation EVOLUTION
- Schwadenanlage EVOLUTION
- Heizung EVOLUTION
- Hebekipper PANE
- Kistenkipper PANE
- KEMPER KEY Zugriffskontrolle

PRODUKTE

- Schnittbrötchen
- Langgerollte Brötchen
- Kaiserbrötchen
- Gestüpfelte Brötchen
- Passauer Rosenbrötchen
- Rustikale eckige Brötchen
- Rustikale runde Brötchen

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

© 2017 by WP Kemper GmbH, Stand 03/2017 printed in Germany ® = eingetragenes Warenzeichen
Sämtliche Angaben sind unverbindlich. Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen, bleiben vorbehalten.