think process!

WP Kemper

PANE PUR

jedes Brot ein Unikat

WP BAKERYGROUP

PANE PUR

HÖCHSTE QUALITÄT FÜR IHRE BROT- UND BRÖTCHENPRODUKTION

Weiche, angegarte Teige stehen für puren Brotgenuss, denn sie sorgen für eine natürliche Aromabildung und eine gute Frischhaltung. Mit der PANE PUR, einer Teigbandanlage für Kleinbrote, sowie Weizen-Weichteigbrote, erhalten diese Teige eine besondere Behandlung - zur Erhaltung einer grobporigen Krumenstruktur.

MODULE

TEIGBANDFORMER RELAXERS

Der integrierte Teigbandformer produziert ein sensorgeführtes Teigband. Durch die kurzen Teigwege sind sehr weiche Teige fahrbar.

S-WALZENSTUHL

Der Walzenstuhl mit patentierter, S-förmiger Anordnung der Walzen walzt den Teig mit wenig Druck. Drei Sensoren überwachen den Teigstrang kontinuierlich und übernehmen ggf. die Feinjustierung. Durch den S-förmigen Teigfluss werden auch weiche Teige gleichmäßig verarbeitet.

PANE PUR MODULBAUKASTEN

Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Dank des PANE PUR Modulbaukastens können Sie verschiedene Brote und Brötchen mit nur einer Anlage produzieren.

PANE PUR IM DETAIL

GEWICHTSGENAUIGKEIT

Präzision und Effizienz sind wichtige Punkte in der Brotherstellung. Deshalb wurde die PANE PUR mit dem ACCURATOR 2.0 ausgestattet. Sensible Wiegetechnik erfasst im Durchlaufbetrieb kontinuierlich das Gewicht des Teigstrangs, welcher entsprechend des voreingestellten Gewichts geschnitten wird.

Das Portionieren, sowie die Herstellung des Teigbands erfolgen natürlich ohne Restteig.

NUTZEN

- Schonendes Portionieren und Erhaltung der groben Porenstruktur
- Hohe Gewichtsgenauigkeit durch den ACCURATOR 2.0
- Einsatz von Mehl statt Öl auf dem Teigband verhindert Öleinschlüsse und sorgt für eine bessere Oberflächenstruktur
- Intuitive und sichere Bedienung durch INUS-Bedienoberfläche
- Einfache Reinigung dank CleanTec-Bauweise

OPTIONEN

- Verschiedene Messerwalzen
- Stüpfelstation
- Verschiedene, individuelle Stüpfelwerkzeuge
- Arbeitstisch zur manuellen Aufarbeitung
- Mehlabkehrbürste für Arbeitstisch
- Streustation
- Abzugsband
- Kistenlifter oder Hebekipper PANE PUR
- KEMPER KEY Zugriffsverwaltung

PANE PUR

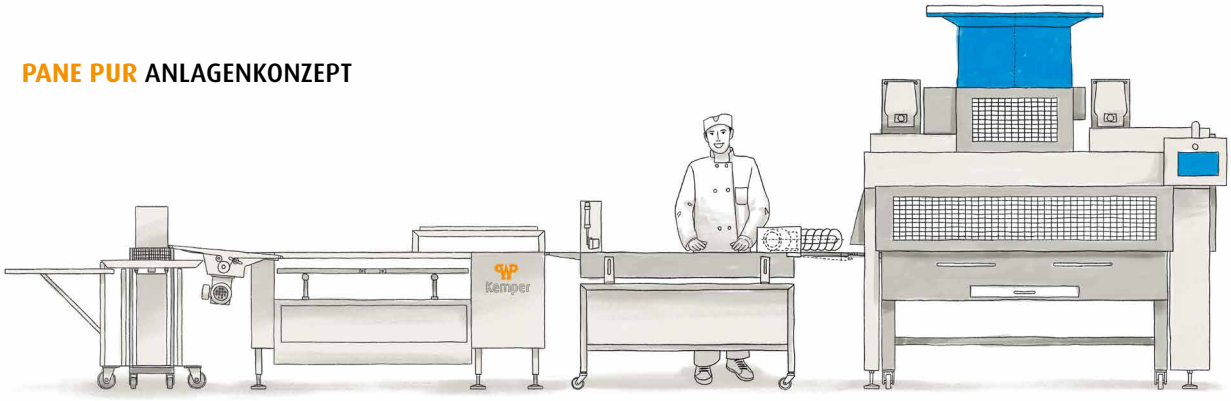
TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Produkte	Leistung	Gewichtsbereiche
Verarbeitung von Weizen- und Roggenteigen ▪ Mediterrane Brote wie Ciabatta ▪ Weizen-Weichteigbrote ▪ Baguette ▪ Kleinbrote ▪ Rustikale Brötchen: viereckig, dreieckig, rautenförmig, ...	▪ 1-5 Reihen ▪ 800 kg Teig / h ▪ TA: Hohe TA (über Standard-Wettbewerbsverfahren) und angegarte Teige	▪ 25 - 1.500 g / Stück (1-5-reihig) 75 - 3.000 g / Stück (1-2-reihig)

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

PANE PUR	
Maschinenbreite	1.750 mm
Maschinenhöhe (Vorportionierer)	2.610 mm
Maschinenlänge (mit Arbeitstisch)	4.550 mm
Kraftbedarf	3 kW
Druckluft	6-8 bar

PANE PUR ANLAGENKONZEPT



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 08/2017 printed in Germany ® = eingetragenes Warenzeichen
Sämtliche Angaben sind unverbindlich. Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen, bleiben vorbehalten.