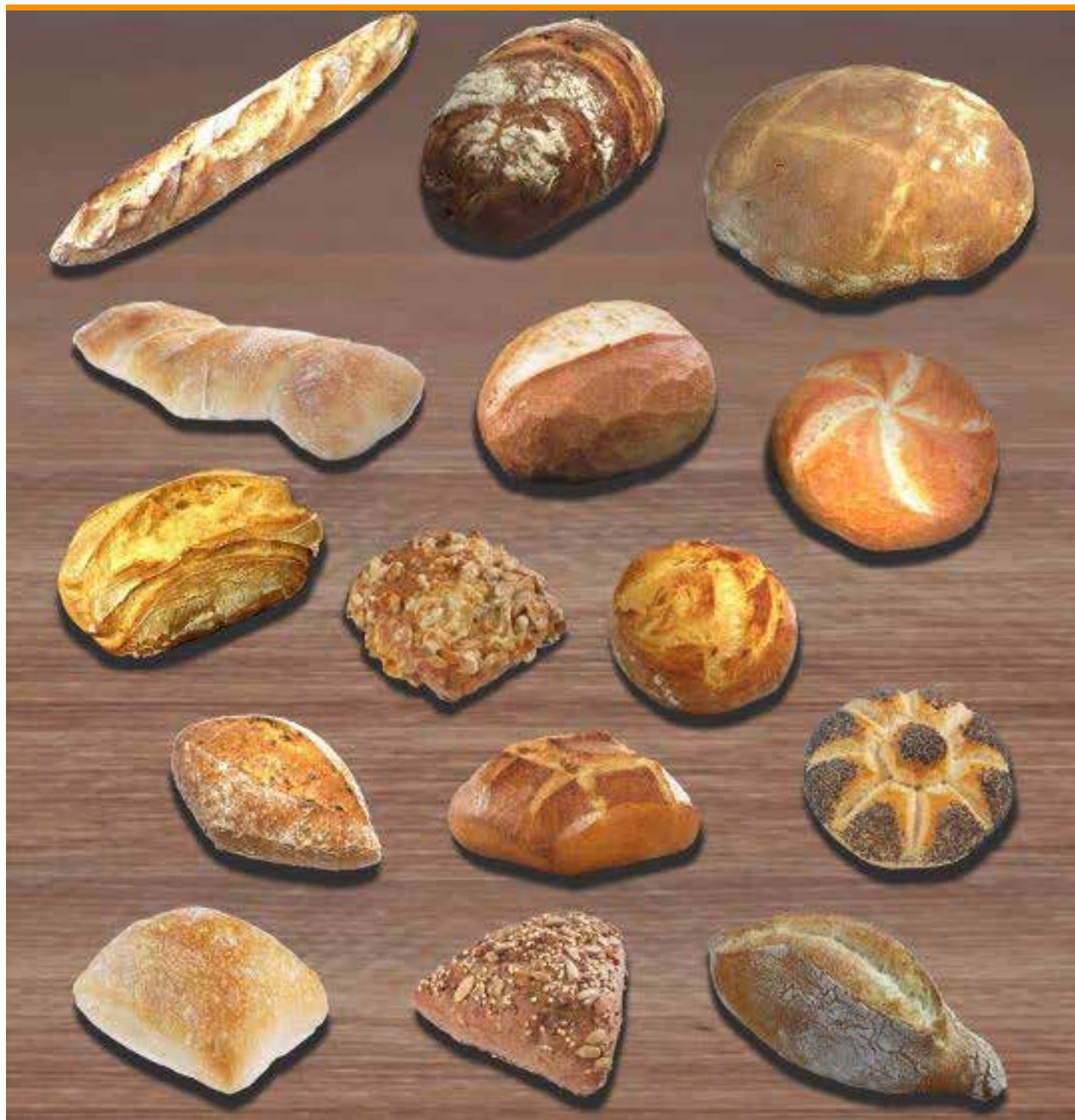


think process!

WP Kemper



PANE
eine für alles

WP BAKERYGROUP

MEHRWERT PRODUZIEREN - PANE

Für die Verarbeitung von Teigen mit langer Vorgare und hoher Teigausbeute haben wir die **PANE** entwickelt. Rustikale, eckige Brötchen können genauso wie runde Brötchen hergestellt werden, lange Brötchen ebenso wie Weizen-Weichteigbrote. Dank der modularen Bauweise kann die **PANE**-Anlage an Veränderungen des Marktes angepasst werden. Die individuelle Behandlung für Ihre Produkte.



MODULE

TEIGBANDFORMER RELAXER S

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

RUNDWIRKSTATION

Die Wirkausschläge der Rundwerkstation können auf die Ansprüche des Teiges abgestimmt werden und bieten so optimale Teigschonung für hohe Produktqualität. Durch den besonders langen Wirkweg werden die Teigstücke vollständig rundgewirkt. In die Rundwerkstation kann auch die Baguettestation integriert werden.

WP KEMPER INUS BEDIENOBERFLÄCHE

Die WP Kemper INUS Bedienoberfläche ermöglicht eine intuitive & sichere Parametereingabe und automatische Übernahme von Berechnungen und Einstellungen. Die KEMPER KEY Zugriffskontrolle ist integrierbar.

S-WALZENSTUHL

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

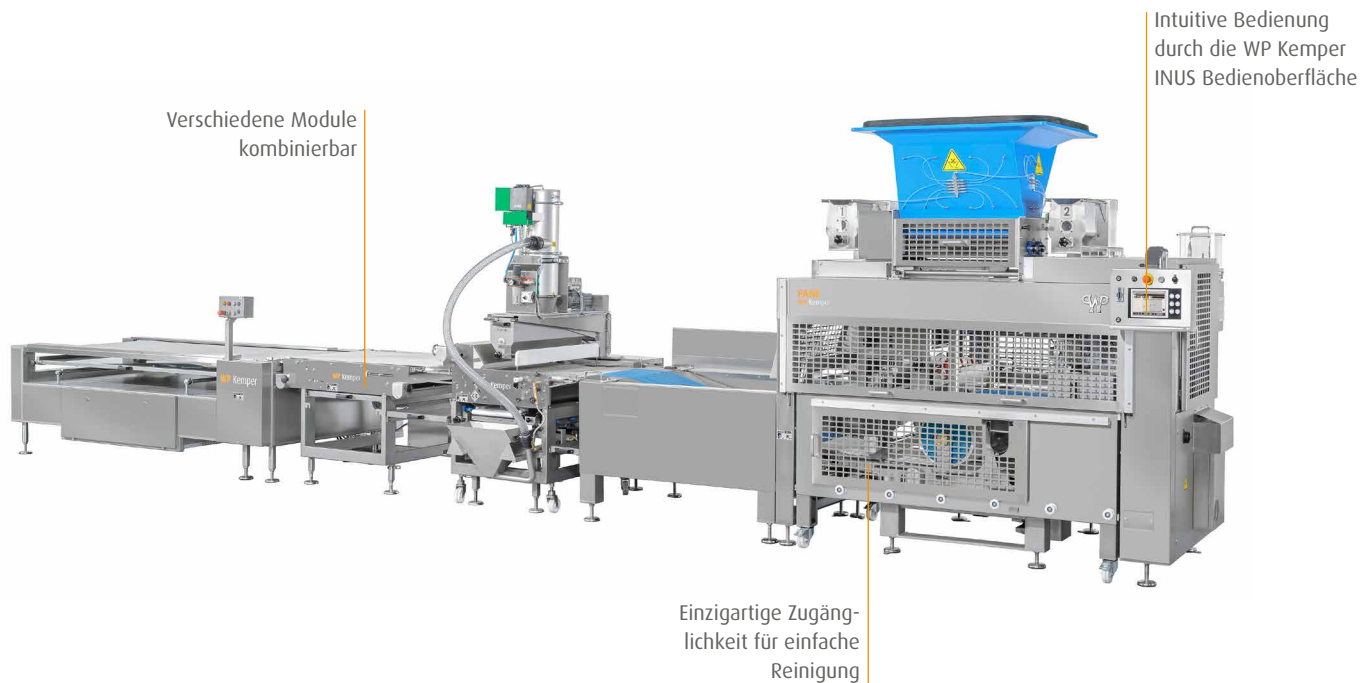
SPREIZBAND

Über die gespreizt angeordneten Bänder werden die Teiglinge in verschiedenen Teilungen an die nachfolgenden Module übergeben.

ACCURATOR 2.0

Eine sensible Wiegetechnik erfasst im Durchlaufbetrieb kontinuierlich das Gewicht des Teigstranges, welcher entsprechend des voreingestellten Gewichts geschnitten wird.

PANE IM DETAIL



NUTZEN

- Verarbeitung vielfältiger runder & eckiger Produkte
- Optimale Zugänglichkeit ermöglicht schnelle Reinigung
- Nachträgliche Erweiterbarkeit mit verschiedenen Modulen
- Optimale Wirkergebnisse durch schonendes Rundwirken
- Hohe Gewichtsgenauigkeit durch den ACCURATOR 2.0

OPTIONEN

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Passauerstation ■ Baguettestation ■ Langwirkmodul ■ Langstoßmodul ■ Stüpfelmodul auf dem Band ■ Schneidemodul ■ Streumodul | <ul style="list-style-type: none"> ■ Automatische Streugutrückführung ■ Arbeitstisch zur Brotaufbereitung ■ Absetzmodul ■ KEMPER KEY Zugriffsverwaltung ■ Kistenkipper oder Hebekipper |
|--|---|

PANE

Produkte	Leistung	Gewichtsbereiche
- Vielfältige Produkte u.a. ■ Artisan Baguette ■ Langgewirkte Produkte ■ Ciabatta Brot ■ Ciabatta Brötchen ■ Formbrötchen ■ Rautenförmige Diamantbrötchen ■ Dreieckige Brötchen ■ Passauer-Rosenbrötchen ■ Krustis ■ Schnittbrötchen	■ 1-6 Reihen ■ rustikale: max. 12.000 Stk./h ■ runde: max. 8.400 Stk./h ■ max. 960 kg Teig / h ■ TA 180*	■ runde: 25-200 g ■ rustikale: 10-1.500 g

* Rezeptur- und teigabhängig

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Technische Spezifikationen (mm)	PANE Kopfmaschine
Maschinenbreite	1.750 mm
Maschinenhöhe (Vorportionierer)	2.250 mm
Maschinenlänge (mit Standardspreizband)	4.000 mm
Gewicht	ca. 2.300 kg
Kraftbedarf	5 kW
Druckluft	6-8 bar

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