think process!

Kemper

PANE INTERNATIONAL

Un seul pour tout

WP BAKERYGROUP

PANE INTERNATIONAL

PRODUIRE À VALEUR AJOUTÉE

Nous avons conçu la PANE pour le traitement de pâtes exigeant un temps de pré-cuisson long et pour un rendement plus important en pâte. Elle permet de produire des petits pains carrés ainsi que des petits pains ronds, des petits pains longs et des pains à pâte de froment molle. Grâce à sa structure modulaire, la PANE s'adapte aux changements du marché.

MODULES

DIVISEUSE RELAXERS

La diviseuse intégrée produit une bande de pâte guidée par capteurs. Des pâtes molles se laissent travailler aisément en raison du court trajet de la pâte.

POSTE DE BOULAGE

Les révolutions du boulage sont adaptables à la pâte et assurent ainsi le travail en douceur de la pâte pour une haute qualité du produit. Selon le long trajet de boulage, les pâtons sont minutieusement boulés.

TAPIS D'ÉCARTEMENT

Les pâtons sont transférés vers un module en aval sur par les tapis d'écartement.

ENSEMBLE DE ROULEAUX EN S

L'ensemble de rouleaux avec sa configuration de rouleaux brevetée, en S, travaille la pâte avec moins de pression. La bande de pâte est surveillée en permanence par trois capteurs infrarouges qui, si nécessaire, se chargent de l'ajustage de précision. En raison du flux de pâte vertical, des pâtes même très molles peuvent être traitées uniformément.

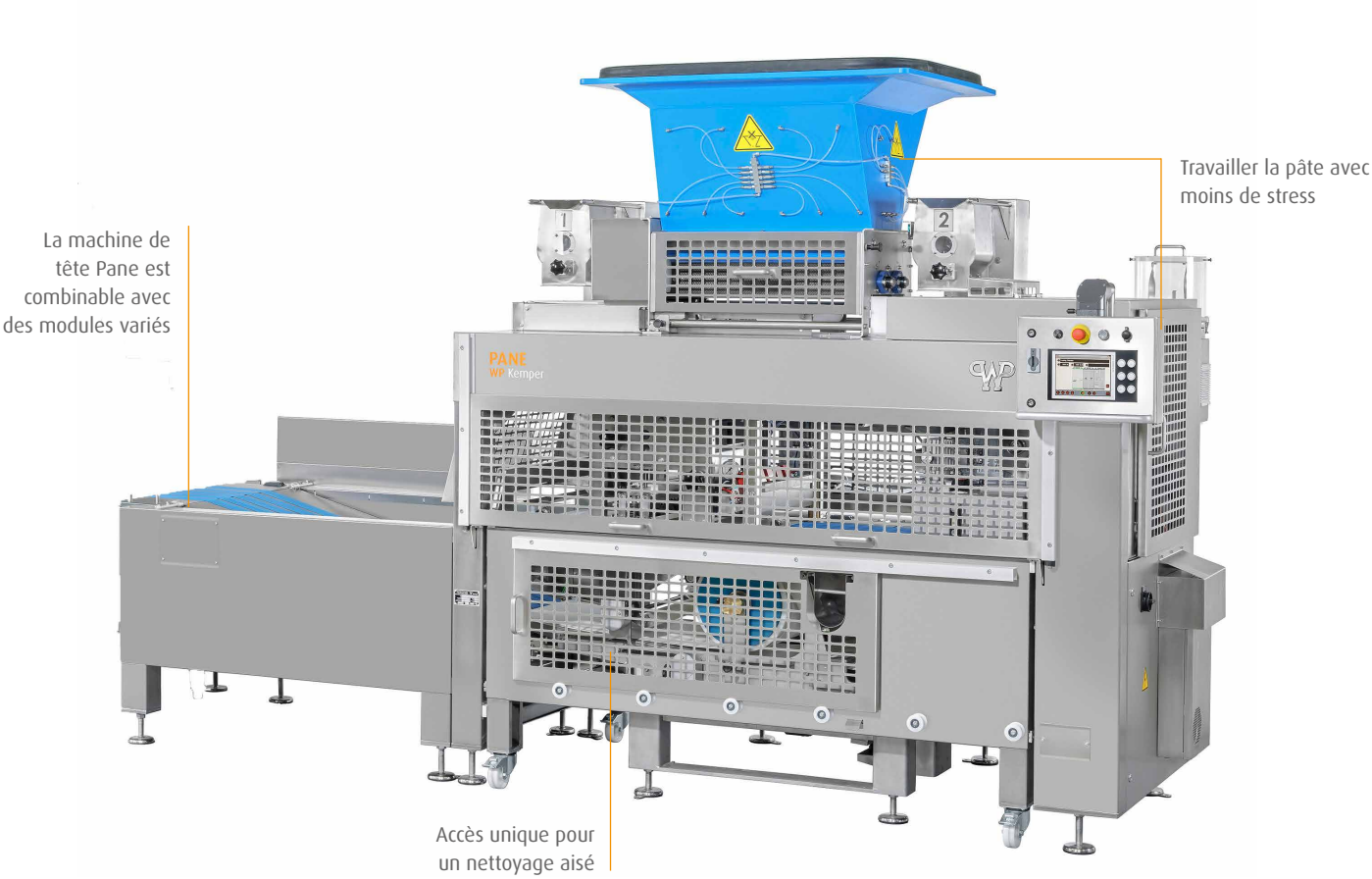
COMMANDE INUS WP KEMPER

Saisie intuitive et sécurisée des paramètres et transfert automatique des calculs et des réglages. Contrôle d'accès par touche Kemper intégrable.

ACCURATOR 2.0

Pendant que la machine est en service, une technique de pesage précis enregistre en continu le poids du pâton, celui-ci étant taillé ainsi en fonction du poids préconfiguré.

PANE INTERNATIONAL EN DÉTAILS



AVANTAGES

- Traitement en douceur pour une mie aérée
- Boulage optimal
- Faculté d'expansion
- Grande variété de produits
- La précision du pesage est permise grâce à l'ACCURATOR 2.0

OPTIONS

- Module Baguette
- Module Petits pains portugais
- Poste „allongeuse"
- Poste de façonnage baguette longue
- Poste de "lamage"
- Poste d'estampillage
- Commande d'accès par touche Kemper
- Module de dépôt
- Vide-palox ou basculeur de cuve

PANE INTERNATIONAL

Produits	Débit	Plage de poids
■ Baguette ■ Ciabatta ■ Petits pains portugais ■ Petits pains aux raisins ■ Petits pains au chocolat ■ Petits pains ronds ■ Petits pains carrés ■ Petits pains diamant ■ Petits pains estampillés	■ De 1 à 6 rangées ■ Carrés : jusqu'à 12 000 pces/h ■ Ronds : jusqu'à 8 400 pces/h ■ Jusqu'à 960 kg (2,116 lb) pâte/h ■ Taux d'absorption de pâte jusqu'à 80% *	■ Rond : de 25 à 200 g (0.06 - 0.44 lb) ■ Carré : de 10 à 1,500 g (0.02- 3.3 lb) ■ Pains Longs : 150 - 350 g (0.034 - 0.77 lb)

** en fonction de la recette & de la pâte*

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Spécifications techniques (mm)	Machine de tête Pane
Largeur de la machine	1 750 mm (69“)
Hauteur de la machine (trémie)	2 550 mm (100“)
Longueur de la machine (avec courroie d'étirage standard)	4 000 mm (157,5“)
Poids	env. 2,300 kg (5,070 lb)
Puissance requise	5 kW (6.7 hp)
Air comprimé	de 6 à 8 bars (de 87 à 116 psi)

WP KEMPER GMBH
Lange Straße 8-10 // 33397 Rietberg // Germany // Fon +49 5244 402-0 // Fax +49 5244 402-4220 //
info@wp-kemper.de // www.wp-kemper.de

© 2018 by WP Kemper GmbH, Édition Janvier 2018 printed in Germany ® = marque déposée
Toutes les données ne sont qu'indicatives et peuvent, dans le but de suivre les avancées technologiques, évoluer sous réserve.