

think process!

WP Kemper



PRIMO BRÖTCHENANLAGEN

WP BAKERYGROUP

FÜR SOFT BUNS UND BRÖTCHEN - **PRIMO** & **PRIMO LINE** IM DETAIL

Die **PRIMO** Brötchenanlagen sind zwei verschiedene, vorkonfigurierte Brötchenanlagen. Ihre hochwertige, stabile Bauweise machen sie ideal für den Einsatz im 2- oder 3-Schichtbetrieb. **PRIMO** ist ausgestattet mit einer Langwirkstation im Gärschrank für Produkte, die eine zweite Gärzeit nach dem Langwirken benötigen. **PRIMO LINE** wurde für Produkte konfiguriert, welche eine durchgehende Gärzeit vor der Verarbeitung benötigen.



AUSSTATTUNG **PRIMO**

- **SOFT STAR**
- Gärschrank
- Langwirkstation
- Kombiniertes Schneide- & Stüpfelmodul
- Absetzmodul AB II

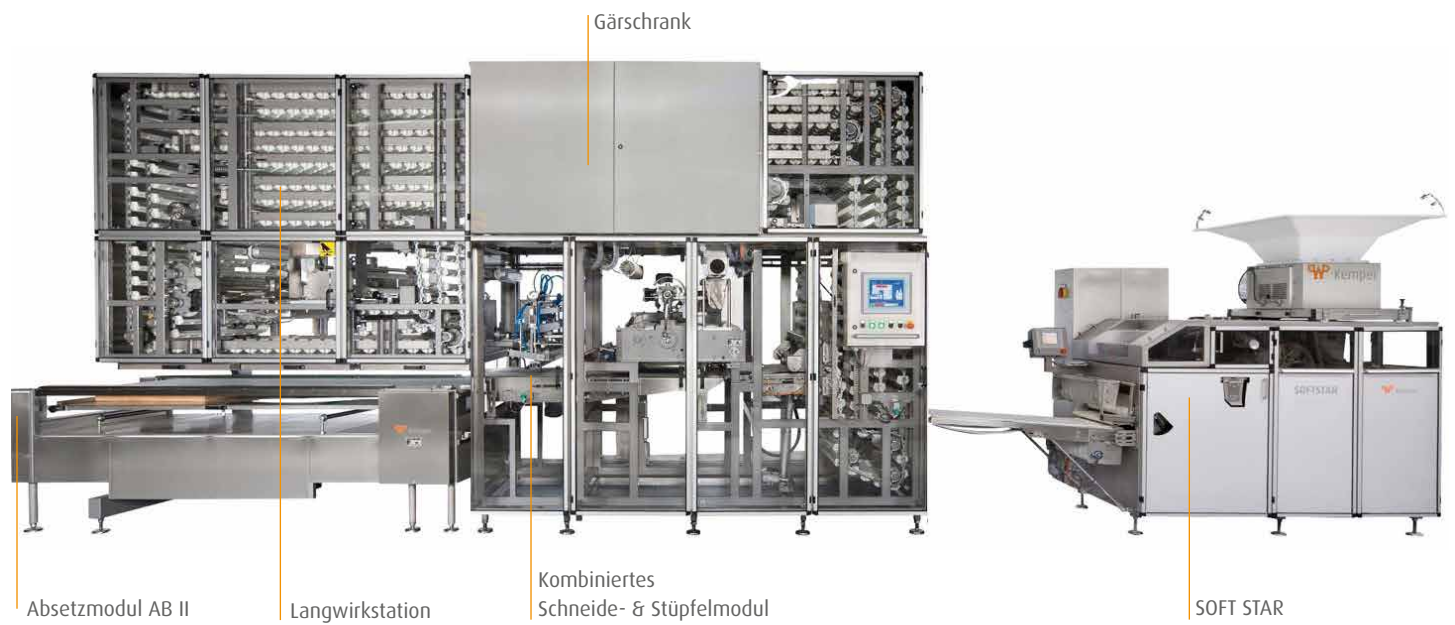
AUSSTATTUNG **PRIMO LINE**

- **TEWIMAT**
- Gärschrank
- Auswalz- und Einschlaglangwirkmodul
- Absetzmodul AB II

NUTZEN

- Kompakte Brötchenanlagen mit geringem Platzbedarf
- Hohe Gewichtsgenauigkeit und besondere Teigschonung durch die **SOFT STAR** und **TEWIMAT** Kopfmaschinen
- Große Mustervielfalt durch austauschbare Stüpfelwerkzeuge
- Exakt verarbeitete Produkte durch vorgeschaltete Ausrichtstationen
- Einfache Erhaltung des Hygienestandards durch tauschbare Trögeleinsätze und große Schwenktüren
- Langlebig durch robuste, wartungsarme Module

PRIMO



PRIMO LINE



PRIMO

Produkte	Leistung	Optionen
<ul style="list-style-type: none"> ■ Rundgewirkte Brötchen ■ Brioche ■ Kaiserbrötchen ■ Formbrötchen ■ Langgerollte Brötchen ■ Schnittbrötchen ■ Sandwich ■ Pain au Lait ■ Mini Soft Baguette ■ Flachgedrückte Brötchen ■ Hamburger 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 8.000 - 14.000 Stk. / Std. ■ 6-reihig ■ TA bis 165* <p><i>* Rezeptur- & teigabhängig</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heizung ■ Schwadenanlage ■ UV-Entkeimung ■ Individuelle Stüpfelwerkzeuge ■ Auswalz- und Einschlaglangwirkmodul ■ Streumodul ■ Absetzmodul Dielentransport ■ Absetzmodul Industrie

Gewichtsbereiche	Arbeitsbreite
■ 30 - 110 g	■ 800 mm

PRIMO LINE

Produkte	Leistung	Optionen
<ul style="list-style-type: none"> ■ Rundgewirkte Brötchen ■ Formbrötchen ■ Brioche ■ Flachgedrückte Brötchen ■ Hamburger ■ Langgerollte Brötchen ■ Pain au Lait ■ Hot Dog Brötchen ■ Sandwich ■ Mini Soft Baguette 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 8.000 - 14.000 Stk. / Std. ■ 6-reihig ■ TA bis 165* <p><i>* Rezeptur- & teigabhängig</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ UV-Entkeimung ■ Stüpfelmodul ■ Individuelle Stüpfelwerkzeuge ■ Langwirkmodul mit Wirkkanälen ■ Streumodul ■ Absetzmodul Dielentransport ■ Absetzmodul Industrie

Gewichtsbereiche	Arbeitsbreite
■ 28 - 110 g	■ 800 mm

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