

*think process!*

**WP** Kemper

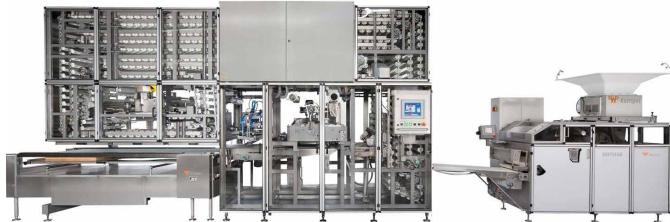


# PRIMO BRÖTCHENANLAGEN

**WP** BAKERY GROUP

## 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

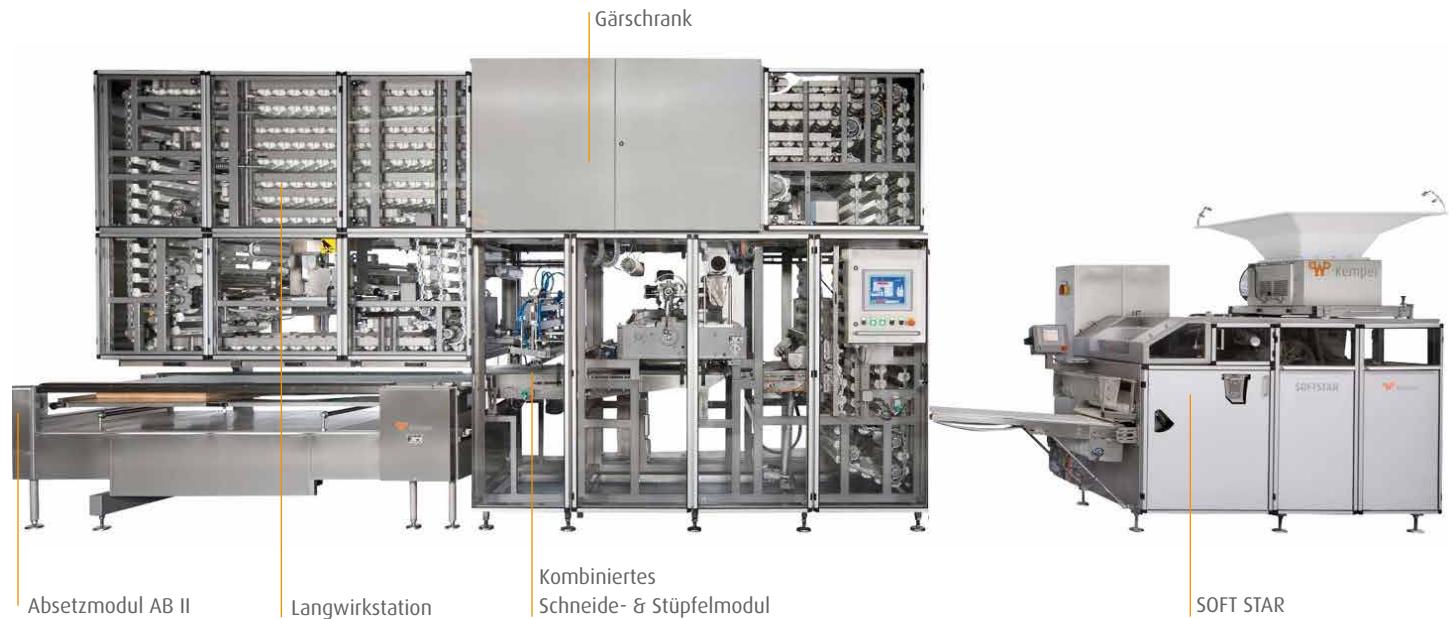
### AUSSTATTUNG **PRIMO LINE**

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

\* Rezeptur- & teigabhängig

Gewichtsbereiche	Arbeitsbreite
------------------	---------------

■ 30 - 110 g ■ 800 mm

## PRIMO LINE

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

\* Rezeptur- & teigabhängig

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