

*think process!*

**WP** Kemper



**SP**

der fahrbare Spiralknetter

**WP BAKERYGROUP**

## SP

**SP - DAS BEDEUTET DIE AGILITÄT EINES KLEINEN FAHRBAREN KNETERS KOMBINIERT MIT DER LEISTUNG EINES QUALITÄTSKNETERS. DIREKTER BOTTICHANTRIEB UND OPTIONAL VERSTÄRKTER MOTOR SORGEN FÜR SOUVERÄNE KNETPOWER.**



### NUTZEN

- Flexibel einsetzbar durch unterschiedliche Werkzeuge
- Bottich und Knetwerkzeug aus Edelstahl
- Bessere Teigqualität durch 3-Zonen-Knetprinzip
  - Kleinstmengen produzierbar
  - Höhere Sauerstoffzufuhr
  - Homogenere Teige
- Reinigungsfreundliche Oberfläche
- Optimale Vermischung der Zutaten durch Bottichwendeschalter (serienmäßig)

### OPTIONEN

- Temperaturanzeige & Temperaturfühler PT100
- Brezelpaket: geringere Teigerwärmung bei festen Weizenteigen
- Roggenbrotpaket: für Roggenteige
- Ablassschraube für den Bottich

Produkte	Leistung
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Weizenteige</li> <li>■ Weizenmischteige</li> <li>■ Roggenmischteige</li> <li>■ Roggenteige</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 5 verschiedene Baugrößen: 45, 80, 120, 160, 200</li> <li>■ bis zu 200 kg Teig</li> <li>■ bis zu 125 kg Mehl</li> </ul>

### TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

SP		45	80	120	160 & 200
Maschinenbreite	(mm)	782	782	885	940
Maschinenhöhe	(mm)	1.265	1.265	1.300	1.300
Maschinenlänge	(mm)	1.085	1.195	1.280	1.420
Gesamtantriebsleistung	(kW)	4,75	4,75	10,1	10,1
Absicherung	(A)	16A / CEE 16 A	16A / CEE 16 A	25A / CEE 32 A	25A / CEE 32 A
Bottich Ø	(mm)	560	670	760	900

#### 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