

*think process!*

**WP** Kemper



# SOFT STAR

der genaue Teigteil- & Wirkautomat

**WP** BAKERYGROUP

## WEICHE TEIGE EXTRA SCHNELL - **SOFT STAR**

Der Teigteil- und Wirkautomat **SOFT STAR** produziert Teiglinge mit extrem hoher Qualität und Gewichtsgenauigkeit. Durch die Architektur der Teigteilereinheit können sehr weiche Teige problemlos verarbeitet werden.

Die **SOFT STAR** ist eine Teigteil- und Wirkmaschinen für die Anwendungen in Großbäckereien, abgestimmt auf die Anforderungen moderner Brötchenanlagen.

Durch ihr regelbares, servogesteuertes Teigsystem und eine stufenlos einstellbare Wirkeinrichtung können unterschiedlichste, auch extrem weiche Teigqualitäten schonend verarbeitet werden.



### **SOFT STAR** IM DETAIL

#### **NUTZEN**

- Ressourceneinsparung durch sehr hohe Gewichtsgenauigkeit
- Teigschonung durch einzigartige Teigverarbeitung
- Große Betriebssicherheit durch die Verwendung hochwertiger Maschinenelemente und Antriebstechnik
- Großflächige Türen ermöglichen einfache Zugänglichkeit

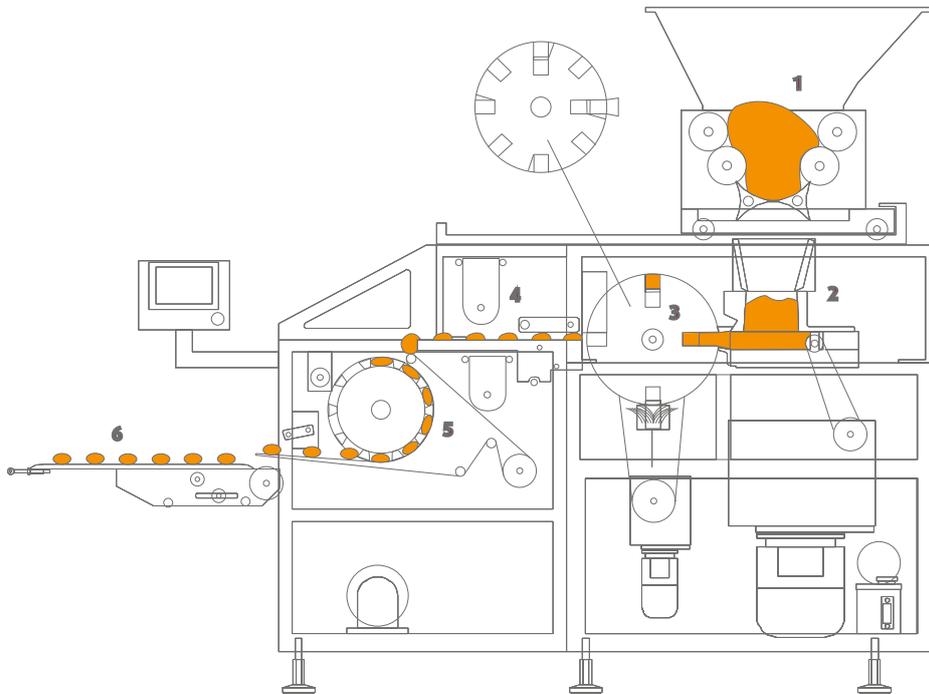
Entspannungsband zwischen Teig- & Wirksystem ermöglicht gleichmäßige Rundstücke

Weiche Teige werden exakt und schonend geteilt

Kontrollierte Übergabe auf Spreizband



Durch die Verwendung extrem hochwertiger Bauteile und zusätzlicher Materialverstärkungen ist die **WP KEMPER SOFT STAR** extrem robust. Zur Standardausstattung zählen elektronischer Stückzähler, Stundenleistungsanzeige und stufenlos regelbarer Antrieb.



## 1 VORPORTIONIERER & TEIGTRICHTER

Die Maschinenbeschickung erfolgt über einen großvolumigen Trichter. Der kontinuierliche Teigeinzug wird durch drei paarig angeordnete Walzen unterstützt.

## 2 MESSKOLBEN

Über ein stufenlos regelbares, servogesteuertes Teigteilsystem können unterschiedlichste, auch extrem weiche Teigqualitäten verarbeitet werden.

## 3 MESSTROMMEL & BEÖLUNG

Die Messtrommel-Beölung verbessert das Auslösen der Teiglinge aus dem Messkolben und ermöglicht dadurch eine hohe TA bei maximaler Teigschonung.

## 4 ZWISCHENBAND

Das Zwischenband gewährleistet die notwendige Entspannungsphase der Teiglinge zwischen dem Teil- und Wirkprozess.

## 5 WIRKTROMMEL

Die Wirktrommel ist ein zentrales Element der Teigteil- und Wirkmaschinen. Hier werden die Teiglinge intensiv rundgewirkt.

## 6 SPREIZBÄNDER

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

## SOFT STAR

Produkte	Leistung	Gewichtsbereiche
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Runde Teiglinge</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ 6 &amp; 8 Reihen</li><li>■ je Reihe max. 2.400 Stk./h</li><li>■ TA 150 - 165<sup>°</sup></li></ul>	A = 45 - 95 g B = 60 - 110 g C = 70 - 130 g D = 75 - 140 g E = 30 - 65 g F = 35 - 75 g G = 40 - 85 g

*\*Rezeptur- & teigabhängig*

### OPTIONEN

- Abblockung für 1 oder 2 Reihen
- Zusätzliche äußere Wirktrommel
- Ausrichtstation auf dem Spreizband

### TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

SOFT STAR	Maße SOFT STAR
Maschinenbreite	1.450 mm
Maschinenhöhe (Vorportionierer)	2.320 mm
Maschinenlänge (mit Standardspreizband)	3.530 mm
Gewicht	3.100 kg
Kraftbedarf	5 kW
Taktfrequenz (max.)	40 Hub/min

#### **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