



TITAN INDUSTRY SOLUTIONS

vollautomatische Knetsysteme

TITAN INDUSTRY SOLUTIONS

DOUGH TO VALUE

Titan Industry Solutions sind industrielle Knetsysteme für individuelle Ansprüche. In allen Knetsystemen wird der Teig in ausfahrbaren Bottichen geknetet und mittels eines Hebekippers an nachgeschaltete Kopfmaschinen übergeben.

Der Automatic Titan ist die einfachste Form der industriellen Teigherstellung. Dieses System sorgt für optimal ausgeknetete Teige bei einer kontinuierlichen Teigqualität.

Das Karussell System der Titan Industry Solutions erlaubt durch seinen patentierten Schnappverschluss besonders schnelle Positionswechsel.

Die Flexibilität des Titan Linear Systems ermöglicht es verschiedene Teigarten mit unterschiedlichen Ruhezeiten herzustellen und individuelle Anpassungen vorzunehmen.

NUTZEN

- Vollautomatische Teigherstellung
- Reproduzierbare Teigqualität
- Restteig automatisch dosierbar
- Minimaler Reinigungsaufwand durch glatte, geneigte Oberflächen und Druckwasserreinigung (optional)
- Flexibilität, da verschiedene Teigsorten und Ruhezeiten bearbeitet werden können



MODULE

TITAN

Der Hochleistungs-Spiralkneter mit optimaler Knetraumabdichtung produziert zuverlässig hohe Teigmengen.

HEBEKIPPER

Der integrierte Hebekipper dient der vollautomatischen Beschickung der nachfolgenden Kopfmaschine. Zur optimalen Anpassung an den Fertigungsprozess ist die Geschwindigkeit einstellbar.

KNETWERKZEUGE

Die WP Kemper Knetwerkzeuge sind aus rostfreiem Edelstahl gefertigt. Die beiden Knetwerkzeuge des Titan DS ermöglichen eine kurze Knetzeit.

VERFAHREINHEIT

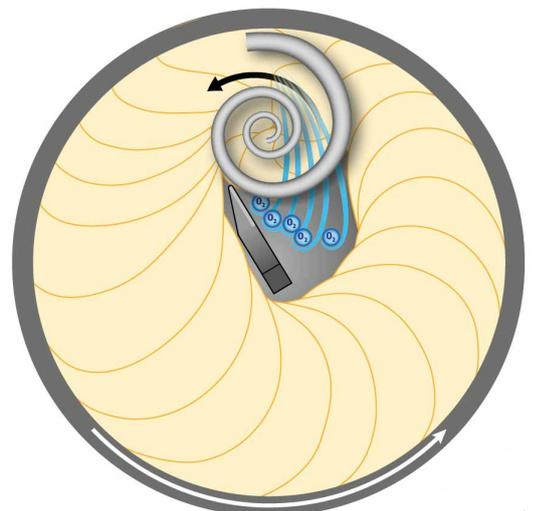
Die Titan Industry Solutions sind mit verschiedenen Verfahrenseinheiten ausgestattet. Bei dem Automatic Titan wird der Bottich mittels eines pneumatisch betriebenen Zylinders zwischen Kneter und Hebekipper bewegt.

Das Titan Karussell System ist mit einem sternförmiges Transportsystem für den schwebenden Transport der Bottiche ausgestattet.

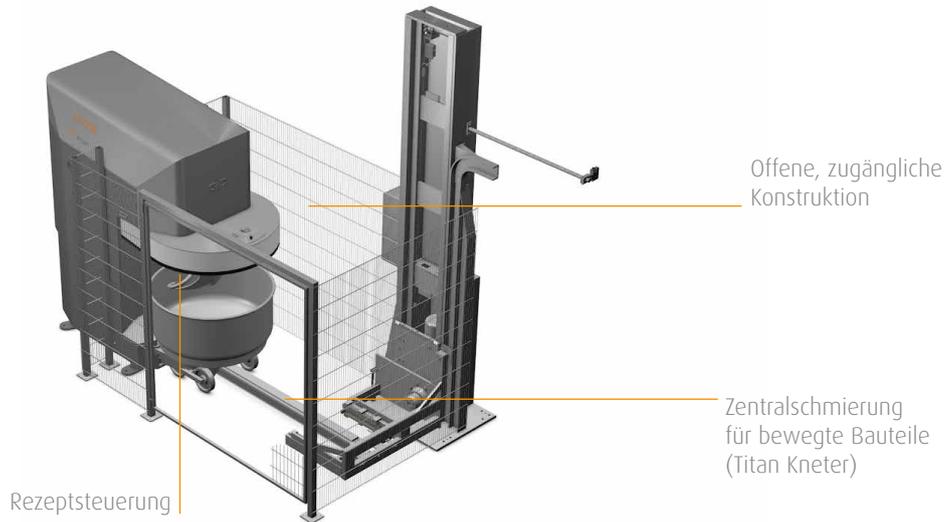
Im Titan Linear System werden die Bottiche mittels eines Carriers über eine Transportbahn zu den Stellplätzen für Verwiegung, Knetung und Teigruhe transportiert.

3-ZONEN-KNETPRINZIP

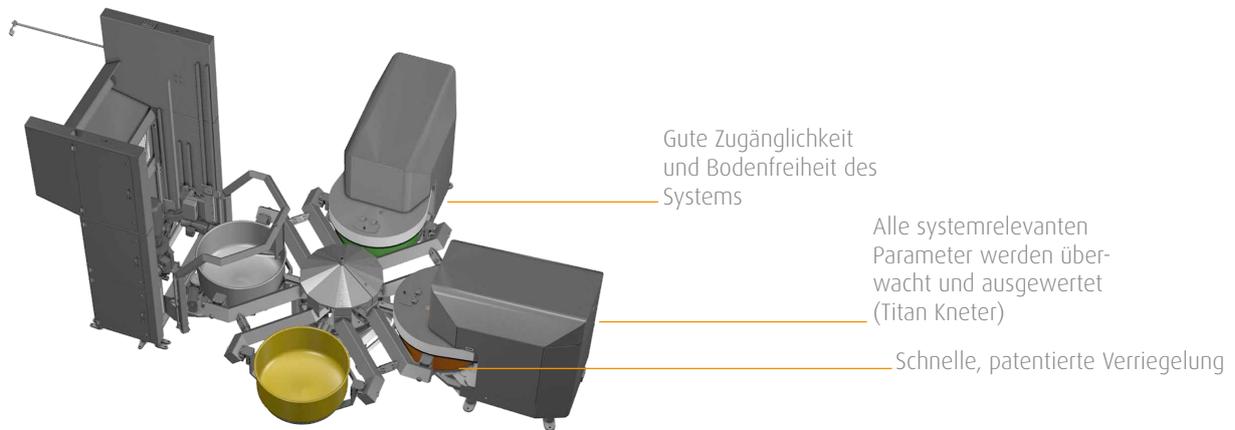
Sämtliche WP Kemper Spiralkneter sind mit dem 3-Zonen-Knetprinzip ausgestattet, das sich durch ausgesprochen wellige und verarbeitungsfreundliche Teige sowie durch eine hohe Wasseraufnahme und einen ausgezeichneten Mischeffekt auszeichnet.



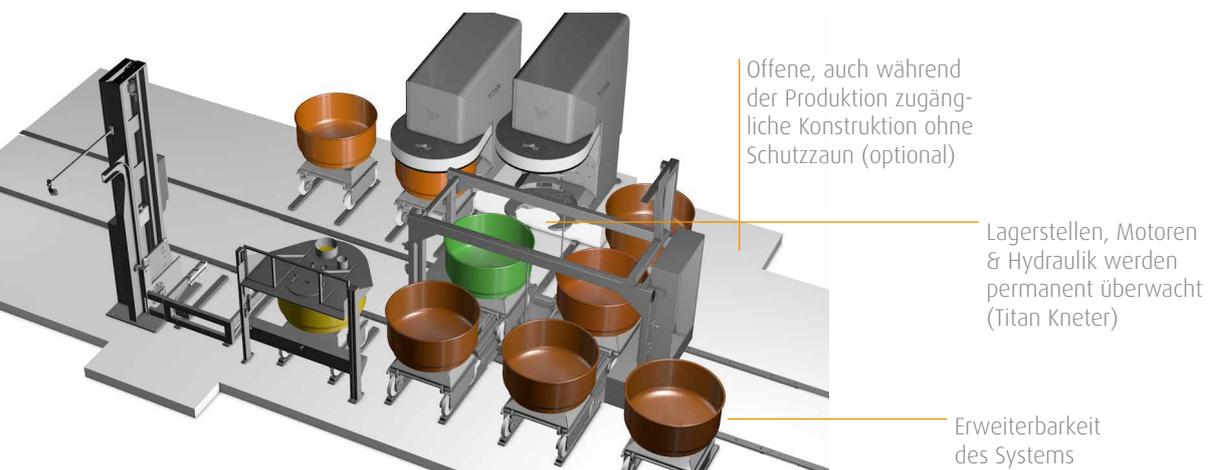
AUTOMATIC TITAN IM DETAIL



TITAN KARUSSELL SYSTEM IM DETAIL



TITAN LINEAR SYSTEM IM DETAIL



TITAN INDUSTRY SOLUTIONS

Produkte

- Titan Industry Solutions**
- Weizenteige
 - Weizenmischteige
 - Roggenmischteige
- u.a.:
- Brötchen
 - Baguette
 - Ciabatta
 - Mischbrote

OPTIONEN

TITAN INDUSTRY SOLUTIONS

- Portioniertrichter (nur Karussell & Linear System)
- Transportband zur Weitergabe der Teigcharge (nur Karussell & Linear System)
- Multi-Phasen-Steuerung (bei Titan 400 DS inkl.)
- CO₂ - Kühlung
- Schnittstelle zur Dosierung
- Energiemessung
- Teigausschälvorrichtung für den Hebekipper zur sauberen Übergabe in den Zwischentrichter
- Teig-Tropfschutz (nur Linear System)
- Bottich-Reinigungsstation (nur Linear System)

Leistung	Automatic Titan	Titan Karussell System	Titan Linear System
Teigleistung / Std.	720 - 1.600 kg	960 - 4.800 kg	1.200 - 6.400 kg
Verarbeitungszeit / Charge	15 - 20 min.	5 - 15 min.	3 - 12 min.
Chargen / Std.	3 - 4	4 - 12	5 - 17
Ruhezeit	bis zu 3 min.	3 - 15 min.	25 - 90 min.

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

	Automatic Titan	Titan Karussell System	Titan Linear System
Anzahl Knetter	1 Titan SPI / DS	1-3 Titan SPI / DS	1-3 Titan SPI / DS
Chargengrößen (Teig)	240 / 400 kg	240 / 400 kg	240 / 400 kg
Ruheplätze	-	max. 2	2 - 15

**WP Kemper GmbH | Lange Straße 8-10 | 33397 Rietberg | Phone +49 5244 402-0
Fax +49 5244 402-4220 | info@wp-kemper.de | www.wp-kemper.de**