

*think process!*

**WP** Kemper



**UC PRO**  
der Wendelknetter

**WP** BAKERYGROUP

## UC PRO



**DER UC PRO IST EIN AUSSERGEWÖHNLICHER WENDELKNETER MIT EINEM EINZIGARTIGEN KNETPRINZIP, DENN DER TEIG WIRD GEZOGEN UND ÜBERSCHLAGEN, WODURCH VIEL LUFT UND WENIG ENERGIE IN DEN TEIG EINGEARBEITET WIRD. DESHALB IST DER UC PRO IDEAL FÜR DEN EINSATZ BEI WEICHEN WEIZEN- UND ROGGENTEIGEN UND ANSPRUCHSVOLLEM KNETEN, DENN DIE TEIGE BEKOMMEN MEHR STAND UND VOLUMEN.**

### NUTZEN

- Optimale und kundenspezifische Knergebnisse durch stufenlos einstellbare Drehzahlen des Knetwerkzeugs
- Geringe Teigerwärmung
- Hohe Sauerstoffaufnahme
- Sehr kurze Knetzeit, ca. 6 Minuten (teigabhängig)
- Einfache Rezeptverwaltung
- Wartungsarm durch eine stabile Bauweise
- Kompatibel mit vorhandenen UC Bottichwagen

### OPTIONEN

- KEMPER KEY Zugriffsverwaltung
- Anbindung an ein übergeordnetes Steuerungssystem

### TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

UC PRO	80	120	Produkte	Leistung
Maschinenbreite	1.264 mm	1.419 mm	<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>■ 2 Baugrößen: 80, 120</li> <li>■ 130 - 200 kg Teig / Charge</li> <li>■ 80 - 120 kg Mehl / Charge</li> </ul>
Maschinenhöhe (hochgefahren)	2.148 mm	2.268 mm		
Maschinenlänge (mit Bottich)	1.895 mm	2.050 mm		
Antriebsleistung	12,85 kW	18,1 kW		
Absicherung	400 V / 32 A	400 V / 63 A		
Bottich Ø	950 mm	1.110 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