

think process!

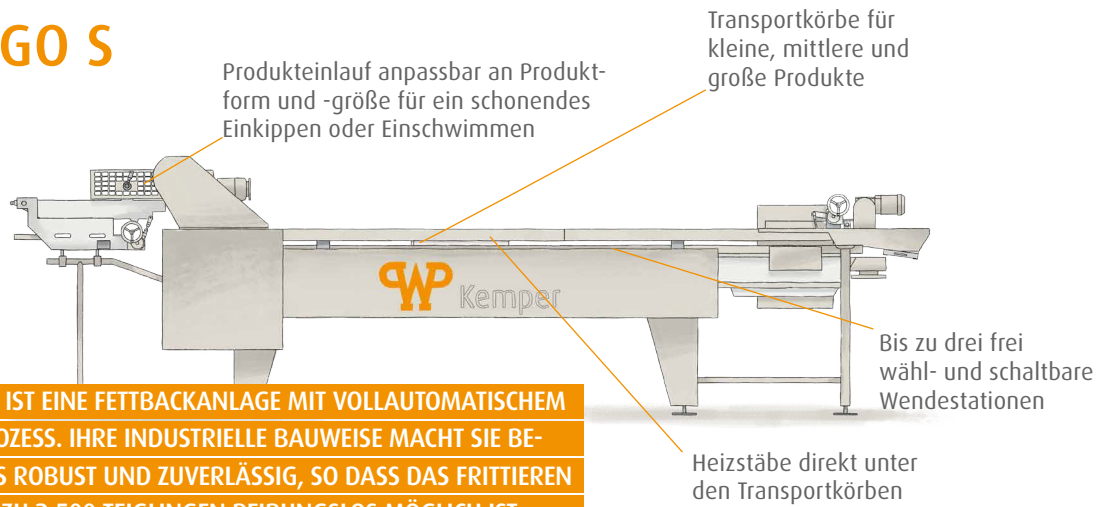
WP Kemper



LARGO S
die Fettbackanlage

WP BAKERYGROUP

LARGO S



LARGO S IST EINE FETTBACKANLAGE MIT VOLLAUTOMATISCHEM BACKPROZESS. IHRE INDUSTRIELLE BAUWEISE MACHT SIE BESONDERS ROBUST UND ZUVERLÄSSIG, SO DASS DAS FRITTIEREN VON BIS ZU 2.500 TEIGLINGEN REIBUNGSLOS MÖGLICH IST.

NUTZEN

- Einfache Reinigung:
 - Der gesamte Backtransport inklusive der Heizstäbe wird hochgehoben
 - Ebener Wannenboden mit sehr flacher Schweißnaht
 - Große Bodenfreiheit unterhalb der Fettwanne
- Hohe Energieeffizienz:
 - Isolierung in Wannenboden und -wand
 - Direkte Wärmeübertragung von den Heizstäben auf die Teiglinge
 - Exakte Temperaturregelung durch das Multi-Heizzonen-System mit bis zu neun, unabhängig regelbaren Heizkreisen
- Isolierter, externer Frittierfett-Arbeitstank (Option)
- Industrielle Bauweise:
 - Hohe Stabilität durch hochwertige Verarbeitung
 - Fettbackanlage ausgelegt für den 3-Schicht-Betrieb
 - Automatische Fettniveauüberwachung
- Hohe Gebäckqualität:
 - Schwadenhaube sorgt für elastische Berliner mit optimalem Gebäckvolumen
 - Kontinuierlicher, schonender Transport der Teiglinge mittels Transportkörben

OPTIONEN

- Schwadenhaube
- Tuchaufgabe
- Arbeitstank zur Öllagerung
- Fahrbare Fettfilteranlage
- Marmeladenfüllstation
- Fahrbare Zuckerwanne
- Dressiergerät

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

LARGO S		Produkte	Leistung	Produktabmessung
Arbeitsbreite	1.100 mm	<ul style="list-style-type: none"> ■ Berliner ■ Donuts ■ Quarkbällchen ■ Apfelringe und andere Spezialitäten 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Bis zu 10 Reihen ■ 23 oder 27 Körbe ■ Max. 2.500 Stk./Std. bei 360 Sek. Backzeit (27 Körbe) ■ Max. 2.300 Stk./Std. bei 360 Sek. Backzeit (23 Körbe) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Max. 100 mm (27 Körbe) ■ Max. 120 mm (23 Körbe)

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