



# PANE

индивидуальное решение для разнообразных  
рустикальных продуктов

# PANE SHORTFACTS

НА УСТАНОВКЕ PANE ВЫ МОЖЕТЕ  
ПРОИЗВОДИТЬ МНОЖЕСТВО  
РУСТИКАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ.  
БЛАГОДАРЯ WP KEMPER ACCURATOR  
ВЫ ВЫБИРАЕТЕ МЕЖДУ ТОЧНОСТЬЮ  
РАЗВЕСА И ТОЧНОСТЬЮ ОБЪЕМА.  
ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ОБРАБОТКА  
ВАШЕГО ПРОДУКТА.



## ПРЕИМУЩЕСТВА:

- Обработка разнообразных круглых и угловых продуктов
- Возможность выбора между точностью развеса или точностью объема благодаря WP Kemper Accurator
- Последующее расширение различными модулями

## ОПЦИИ:

- Станция посыпки «One»
- Станция двойной посыпки «Double»
- Модуль для булочки «Пассауер»
- Модуль для багетов
- Модуль для булочки „Raposoco”
- Станция закатки
- Закаточное устройство с раскаткой и загибанием
- Станция штамповки на ленте
- Автоматическое устройство возврата посыпки
- Kemper Key - правильный выбор режима работы

## ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ:

Продукт	Производительность	Диапазон развеса	Техническая спецификация (мм)	Pane головная машина
Разнообразные продукты:	от 1 до 10 рядов	круглые:	Ширина	1.750 мм
■ Рустикальный багет	ТА до 185	25-150 гр.	Высота	(с воронкой предварит. порционирования) 2.550 мм
■ Булочка Raposoco	10.000 шт./час	угловые:	Длина (со стандартной раздвижной лентой)	4.000 мм
■ Булочка «Пассауер» - «Розанчик»	(5-ряд.)	10-3.840 гр.	Вес	ок.2,3 т
■ Хлеб чабатта	800 кг теста/час		Потребляемая мощность	5 кВт
■ Булочка чабатта	(5-ряд.)		Тактовая частота	50 т./мин.
■ Закрученные продукты				
■ Мелкие булочки				
■ Французский багет				

WP KEMPER GmbH | Lange Straße 8-10 | 33397 Rietberg | Phone +49 (0) 5244 402 - 0 | Fax +49 (0) 5244 402 - 220 | info@wp-kemper.de | www.wp-kemper.de

Вернер и Пфляйдерер Лебенсмиттельтехник GmbH. Представительство в Москве: пер. Костомаровский 11/1, 105120 Москва, Россия  
Тел. +7-495-231-76-37/38/39/41/42/43. Факс +7-495-231-76-37 wpg@hvo.ru www.wpbakerygroup.com