



PANE

La soluzione ideale per una vasta
gamma di prodotti rustici

PANE SHORTFACTS

CON „PANE“ SI POSSONO PRODURRE UNA VASTA GAMMA DI PRODOTTI . GRAZIE AL WP KEMPER ACCURATOR SI PUÒ SCEGLIERE TRA LA PRECISIONE DELLA GRAMMATURA E IL VOLUME.



CARATTERISTICHE

- vasta gamma di lavorazione per prodotti rotondi e rettangolari
- scelta tra precisione di peso o di volume tramite il WP Kemper Accurator
- estensibilità futura con moduli diversi

OPZIONI

- postazione di spargisemi „One“
- postazione di spargisemi „Double“
- modulo prodotti avvolti
- modulo baguette
- modulo barre rustiche
- postazione di filonatura
- filonatore per laminazione e avvolgimento
- postazione di stampaggio sul nastro
- recupero semi automatico
- Kemper Key gestione accessi

DATI TECNICI

Prodotti	Produttività	Grammatura	Specificazioni tecnici (mm)	„Pane“ macchina di testa
Vasta gamma . ■ baguette artigianale ■ barre rustiche ■ Francesini ■ panini rotondi ■ Ciabatta ■ Zoccoletti ■ filoncini ■ salatini ■ Tartarughe ■ Baguette francese ■ Manovane	1-10 file TA 185 10.000 pz/h (5 file) 800 kg d'impasto/h (5 file)	rotondi: 25-100 g angolari: 10 - 1.000 g (versione standard)	Larghezza macchina Altezza macchina (pre porzionatore) Lunghezza macchina (con nastro divaricatore) Peso Allacciamento Frequenza di ripetizione	1.750 mm 2.550 mm 4.000 mm ca. 2,3 t 5 kw 50 t/min

Werner & Pfleiderer Italia srl | Palazzo Marco Polo | Il Girasole - 20084 Lacchiarella (MI) | Phone +39 0290 5797-1 | Fax +39 0290 5797-40
 info@wp-italia.com | www.wp-italia.com