



POWER MIXER

der industrielle Bodenentleerungs-Kneteter

POWER MIXER SHORTFACTS



DER POWER MIXER IST EIN PROFI. DURCH STARKE MOTOREN UND AUTOMATISCHE TEIGENTLEERUNG PRODUZIERT DER INDUSTRIEKNETER HOHE TEIGCHARGEN.



Schnelle Entleerung der Bottiche dank großer Bodenauslassöffnung

NUTZEN

- Industrieller Knetter mit großzügiger Bodenentleerung für hohe Teigleistung bei minimaler Teigaustragezeit
- Glatte Oberflächen für einfache Reinigung
- Reproduzierbare Produktqualität
- 3-Zonen-Knetprinzip für höhere Sauerstoffzufuhr & homogenere Teige
- Maximale Zuverlässigkeit, da wartungsfrei bis 8.000 Std. Laufzeit

OPTIONEN

- Multi-Phasen-Steuerung
- Umdrehungszähler
- CO₂-Kühlung
- Anbindung an Schnittstellen
- Energiemessung
- Chargenprotokollierung
- Monitoring System

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Produkte	Leistung
<ul style="list-style-type: none"> ■ Weizenteige ■ Weizenmischteige 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 3 verschiedene Baugrößen: 120, 240, 400 ■ Bis zu 2.800 kg Teig/ Stunde ■ Bis zu 400 kg Teig ■ Bis zu 250 kg Mehl ■ Chargen/ Std.: 5-7 ■ Bis zu 630 Liter Bottichvolumen

Power Mixer		120	240	400
Maschinenbreite	(mm)	955	1.266	1.600
Maschinenhöhe	(mm)	2.180	2.485	2.860
Maschinenlänge	(mm)	2.130	2.746	3.220
Antriebsleistung	(kw)	21,1	35	59
Pneumatik	(mm)	6 bar	6 bar	6 bar
Absicherung	(A)	160 A	160 A	160 A
Bottich Ø	(mm)	760	990	1.220
Auslassöffnung Ø	(mm)	350	450	550

**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**