

think process!

WP Kemper



SUPERBA KOMPAKT

der Rund- und Langwirker

WP BAKERYGROUP

SUPERBA KOMPAKT

Kombiniertes
Rund- & Langwirken
mit einer Maschine



Direkte Beschickung
durch einen Teigteiler
möglich

PERFEKTE WIRKERGEBNISSE WERDEN DURCH DEN BÄNDERRUND- UND LANGWIRKER DER SUPERBA REIHE ERZIELT. DURCH DIE MÖGLICHKEIT, DIREKT VON EINEM TEIGTEILER ZU BESCHICKEN, GEWINNT IHRE PRODUKTION AN QUALITÄT UND ZEIT.

NUTZEN

- Flexible Einstellvariablen ermöglichen ein optimales Wirkergebnis
- Effiziente Ausnutzung der Produktionsfläche
- Multiple Einsatzmöglichkeiten durch kurze Rüstzeiten
- Einfache Reinigung durch Klappfunktion der Bänder
- Verarbeitung von glutenfreien Teigen (teigabhängig)

OPTIONEN

- Elektronisch gesteuerter Mehlstreuer
- Körnerwanne
- Rammschutz
- Erweiterbar zur Kompakten Brotanlage

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Superba Kompakt	Maße
Maschinenbreite	880 mm
Maschinenhöhe	2.000 mm
Maschinenlänge	3.500 mm
Gewicht	950 kg
Kraftbedarf	1,7 kW

Produkte	Leistung	Gewichtsbereiche
<ul style="list-style-type: none">■ Runde Brote■ Kastenbrote■ Mischbrote■ Körnerbrote	<ul style="list-style-type: none">■ bis 2.000 Stk./h	500 - 2.000 g

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