



MINI QUADRO ROUND

der Teigteiler für rund & eckig

MINI QUADRO ROUND SHORTFACTS

Sehr gute Verarbeitung von Teigen mit langer Vorgare



RUND ODER ECKIG? SIE KÖNNEN SICH NICHT ENTSCHEIDEN? DANN NEHMEN SIE DOCH BEIDES. MIT DER MINI QUADRO ROUND PRODZIEREN SIE RUNDE UND ECKIGE PRODUKTE IN EINER ANLAGE UND STEIGERN SOMIT IHRE SORTIMENTSVIELFALT.

NUTZEN

- Produktion von runden und eckigen Stücken in einer Anlage
- Handwerkliche, reproduzierbare Qualität der Endprodukte
- Einfache Bedienung und hohe Prozesssicherheit dank WP Kemper INUS-Steuerung
- Flexibel dank kurzer Rüstzeiten
- Erweiterbar zu einer vollautomatischen Mini-Anlage

OPTIONEN

- Verschiedene Messerwalzen
- Stüpfelstation
- Verschiedene, individuelle Stüpfelwerkzeuge
- Einschlaglangroller
- Langroller
- Bestreuungsstation mit Drehteller inkl. Doppelbefeuchtung
- Automatische Streustation
- Abzugsband

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Produkte	Leistung	Gewichtsbereiche
<ul style="list-style-type: none"> ■ Teigkonfekt ■ Teigstangen ■ Dreieckige Brötchen ■ Rautenförmige Diamantbrötchen ■ Ciabattabrot ■ Ciabattabrötchen ■ Rustikale Brötchen ■ Formbrötchen ■ Runde Brötchen ■ Mini-Baguette 	1-6 Reihen TA bis 170 3-reihig: runde: bis zu 3.000 Stk./h á 70g rustikale: bis zu 4.000 Stk./h á 70 g 280 kg Teig/h	rund: 30 - 140 g eckig: 30 - 1.000 g

Mini Quadro Round	Maße
Maschinenbreite	760 mm
Maschinenhöhe	1.700 mm
Maschinenlänge	2.350 mm
Kraftbedarf	1,5 kW

**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**