

think process!

WP Kemper



KRONOS PRO

der Spiralknetter

WP BAKERYGROUP

KRONOS PRO

DER KRONOS PRO IST EIN ROBUSTER, ZUVERLÄSSIGER KNETER MIT AUSFAHRBAREN BOTTICHEN, DER DURCH DIE VERFÜGBAREN OPTIONEN EINFACH AN DIE INDIVIDUELLEN BEDÜRFNISSE EINES KUNDEN ANGEPASST WERDEN KANN – SEI ES, ALS STAND-ALONE-KNETER ODER AUCH IN EINEM KNETSYSTEM.

NUTZEN

- Vollständige Vermischung der Zutaten und optimale, reproduzierbare Knetergebnisse durch das Kemper-eigene 3-Zonen-Knetprinzip
- Hohes Maß an Wartungsfreundlichkeit durch den modularen Aufbau des KRONOS
- Flexibel einsetzbar durch unterschiedliche, dem Anwendungsfall angepasste Knetwerkzeuge
- Mit bestehenden Kemper TITAN- und PRESIDENT-Bottichwagen kompatibel

Produkte	Leistung
<ul style="list-style-type: none"> ■ Weizenteige ■ Weizenmischteige ■ Roggenmischteige ■ Roggenteige 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 5 verschiedene Baugrößen 120, 160, 200, 240, 400 ■ 120 - 400 kg Teig / Charge ■ 75 - 250 kg Mehl / Charge ■ Bis zu 630 Liter Bottichvolumen

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

KRONOS Pro		120	160	200	240	400
Antriebsleistung	(kw)	3,2 / 9	12 / 20	12 / 20	12 / 20	22 / 35
Absicherung	(A)	400 V / 32 Amp	400 V / 50 Amp	400 V / 50 Amp	400 V / 50 Amp	400 V / 80 Amp
Bottich Ø	(mm)	760	900	900	990	1.220
Bodenfreiheit	(mm)	125	125	125	125	125

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

Optimale Verarbeitung von Kleinstmengen

Bottichwendeschalter



Gleichmäßige Umdrehungsgeschwindigkeit des Bottichs

Zangenverriegelung und Füße aus Edelstahl

Einfache Reinigung durch große Bodenfreiheit und glatte Flächen

OPTIONEN

- Uhrensteuerung mit zwei elektronischen Zeitschaltuhren, Touch Panel mit Programmsteuerung oder Touch Panel mit Multi-Phasen-Steuerung
- Temperaturfühler PT100 (bei Touch Panel inkl.)
- Anbindung an ein übergeordnetes Steuerungssystem
- Brezelpaket zur Herstellung von festen Weizenteigen (TA 148 - 154*) wie z.B. Brezel- oder Bagelteige
- Roggenpaket zur Herstellung von Roggenmisch- oder Roggenteigen (> 60% Roggenanteil) bestehend aus Roggenwerkzeug und Bottichschaber
- Verschiedene Sonderwerkzeuge
- Bottichschaber
- Edelstahlausführung: Maschinenkörper, Verkleidungsbleche und Schaltschrank aus Edelstahl

* TA-Angaben sind rezeptur- / mehlabhängig