

think process!



# KRONOS PRO

le pétrin à spirale

## KRONOS PRO

LE KRONOS PRO EST UN PÉTRIN ROBUSTE, FIABLE À CUVE AMOVIBLE, QUI SE LAISSE AISÉMENT ADAPTER AUX EXIGENCES INDIVIDUELLES DU CLIENT PAR LE BIAIS DES OPTIONS DISPONIBLES – QUE CE SOIT EN TANT QUE PÉTRIN INDÉPENDANT OU EN TANT QUE PÉTRIN INTÉGRÉ DANS UN SYSTÈME DE PÉTRISSAGE.

### UTILISATION

- Mélange complet des ingrédients et résultats de pétrissage reproductibles grâce au principe de pétrissage à 3 zones, propre à Kemper
- Un maximum de convivialité grâce à la structure modulaire de Kronos
- Compatible avec les cuves de la série President et Titan de Kemper montées sur chariot
- Usage souple grâce à des outils de pétrissage différents, adaptés au cas d'utilisation

### Produits

- Pâtes de froment
- Pâtes de froment en mélange
- Pâtes de seigle en mélange
- Pâtes de seigle

### Performance

- 5 tailles différentes 120, 160, 200, 240, 400
- De 120 à 400 kg de pâte / charge
- De 75 à 250 kg de farine / charge
- Jusqu'à volume de cuve de 630 litres

### SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

| Power Mixer              |      | 120            | 160            | 200            | 240            | 400            |
|--------------------------|------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Puissance d'entraînement | (kw) | 3,2 / 9        | 12 / 20        | 12 / 20        | 12 / 20        | 22 / 35        |
| Protection par fusible   | (A)  | 400 V / 32 Amp | 400 V / 50 Amp | 400 V / 50 Amp | 400 V / 50 Amp | 400 V / 80 Amp |
| Ø de cuve                | (mm) | 760            | 900            | 900            | 990            | 1 220          |
| Garde au sol             | (mm) | 135            | 135            | 135            | 135            | 135            |

#### WP KEMPER GMBH

Lange Straße 8-10 // 33397 Rietberg // Germany // Fon +49 5244 402-0 // Fax +49 5244 402-4220 // info@wp-kemper.de // www.wp-kemper.de

Pétrissage optimal de petites pétrissées



Vitesse de rotation régulière de la cuve

Nettoyage facile grâce à la grande garde au sol et aux surfaces lisses

### OPTIONS

- Commande par horloge au moyen de deux minuteries électroniques, Touch Panel avec commande de programme ou Touch Panel avec commande multiphasés
- Sonde thermique PT 100 (comprise avec le Touch Panel)
- Connexion à un système de commande extérieur
- Lot Bretzel pour la fabrication de pâtes de froment fermes (TA < 154) comme p. ex. les pâtes pour bretzels ou pour bagels
- Lot Seigle pour la fabrication de pâtes de seigle en mélange ou de seigle (proportion de seigle > 60%) y compris le racleur de cuve
- Divers outils spéciaux
- Racleur de cuve
- Modèle inox