

think process!

WP Kemper



KRONOS digital

der intelligente Knetter

WP BAKERYGROUP

KRONOS digital

Selbständiges Umschalten von der Misch- in die Knetphasen in Abhängigkeit von Rohstoffqualität und Umgebungsbedingungen

DER KRONOS DIGITAL KANN FÜHLEN, WIE ES DEM TEIG GEHT. ER WEISS, WANN ER DEN KNETPROZESS BEENDEN MUSS, WEIL WIR IHM UMFANGREICHES EXPERTENWISSEN IMPLANTIERT HABEN. ER LIEFERT STETS IDENTISCHE, VOLLSTÄNDIG REPRODUZIERBARE TEIGQUALITÄTEN - UNABHÄNGIG VON AUSBILDUNG UND ERFAHRUNG DER FÜR IHN ZUSTÄNDIGEN MITARBEITER. DABEI LÄSST ER SICH EINFACH BEDIENEN. DER KRONOS DIGITAL BENÖTIGT NUR DEN STARTSCHUSS, ALLE WEITEREN AUFGABEN ÜBERNIMMT ER VON ALLEINE.



NUTZEN

Teige in optimaler Qualität

- Reproduzierbar, weil definierte Einflussgrößen betrachtet werden
- Personalunabhängig, weil durch den Knetter gesteuert
- Anpassung an schwankende Rohstoff- und Umgebungsparameter

Lückenlose Protokollierung

- Lässt Rückschlüsse zu Produktionsbedingungen und Rohstoffen zu
- Nachweisbarkeit von Energieaufnahme, Umgebungstemperatur, Teigtemperatur etc.

Steuerung des Knetprozesses anhand gemessener Teigeigenschaften

Beendung der Knetphase zum optimalen Ausknetzeitpunkt

AUSSTATTUNG

- Edelstahl-Ausführung
- Großes, übersichtliches Touch-Panel (15") zur graphischen Anzeige relevanter Parameter
- Leistungsfähige Steuerung und frequenzgeregelt Antriebe
- Schnittstelle zu übergeordneten MES-Systemen zur Übergabe aller ermittelten Parameter und Qualitätskenngrößen

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Produkte	Leistung
■ Weizenteige	■ 240 kg Teig ■ 150 kg Mehl

KRONOS digital	240
Antriebsleistung (kw)	12 / 20
Absicherung (A)	400 V / 50 Amp
Bottich Ø (mm)	990
Bodenfreiheit (mm)	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