

think process!

WP Kemper



SP

le pétrin à spirale mobile

WP BAKERYGROUP

SP

SP - CE DISPOSITIF ALLIE L'AGILITÉ D'UN PETIT PÉTRIN MOBILE À LA PUISSANCE GÉNÉRALEMENT FOURNIE PAR UN PÉTRIN DE QUALITÉ. L'ENTRAÎNEMENT DIRECT DU BOL DE PÉTRISSAGE ET UN MOTEUR DE RENFORT EN OPTION GARANTISSENT UNE PUISSANCE DE PÉTRISSAGE HORS PAIR



ATOUS

- Usage souple grâce à des outils de pétrissage différents
- Bol et pétrin en inox
- Qualité de pâte optimisée grâce au principe de pétrissage sur 3 zones
 - Production de quantités minimales possible
 - Alimentation en oxygène élevée
 - Pâtes homogènes
- Surface facile à nettoyer
- Mélange optimal des ingrédients à l'aide du commutateur du bol (de série)

OPTIONS

- Affichage et sonde de la température PT 100
- Paquet bretzels
- Paquet pain de seigle
- Bouchon de vidange pour le bol

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

SP	45	80	120	160 & 200	Produits	Performance
Largeur de la machine	782	782	885	940	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pâtes de froment ■ Pâtes de mélange de froment ■ Pâtes de mélange de seigle ■ Pâtes de seigle 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 5 différentes tailles : 45, 80, 120, 160, 200 ■ jusqu'à 200 kg de pâte ■ jusqu'à 125 kg de farine
Hauteur de la machine	1.265	1.265	1.300	1.300		
Longueur de la machine	1.085	1.195	1.280	1.420		
Puissance d'entraînement (kW)	max. 8,9	max. 8,9				
Protection par fusible (A)	16A / CEE 16 A	16A / CEE 16 A	25A / CEE 32 A	25A / CEE 32 A		
Ø de cuve	560	670	760	900		

WP KEMPER GMBH

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