



SOFT STAR CT & SOFT STAR CTi

die Hochleistungs-Teigteil- und Wirkmaschine

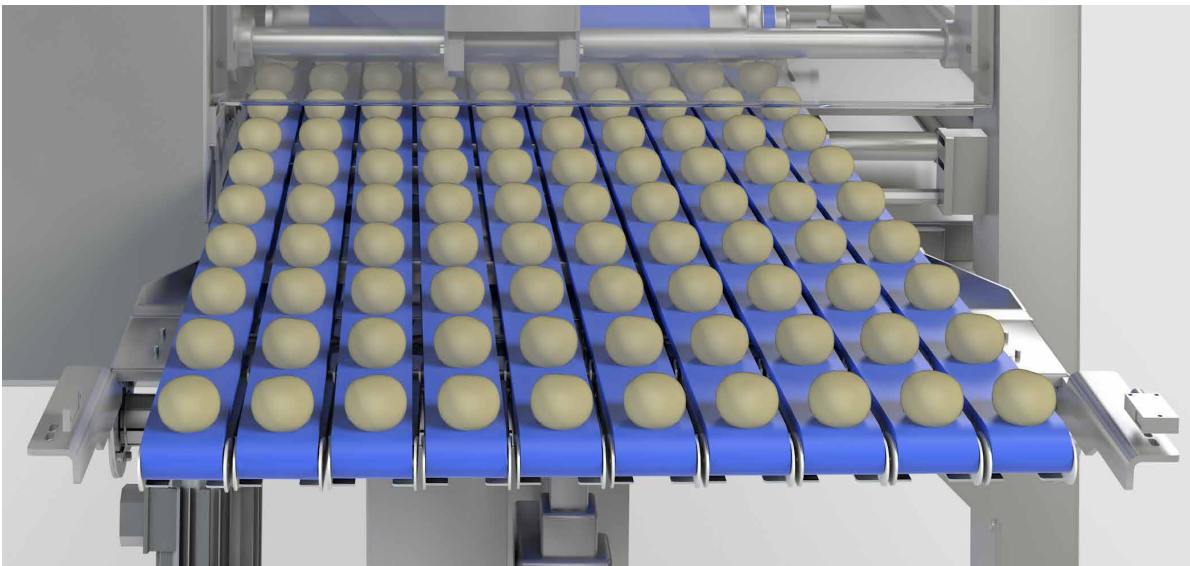
SOFT STAR CT & SOFT STAR CTi

HYGIENISCH UND GEWICHTSGENAU BEI BESONDERS WEICHEN TEIGEN

Die Hochleistungs-Teigteil- und Wirkmaschinen Soft Star CT und Soft Star CTi produziert besonders effizient, Teiglinge mit extrem hoher Qualität und Gewichtsgenauigkeit. Sie sind optimal auf die automatische Verarbeitung von handelsüblichen Kleingebäcksteigen, auch mit besonders hohen Teigausbeuten und Kesselgaren, ausgelegt.

Durch die strikte Trennung von Teigverarbeitungs- und Antriebsbereich, sowie den modularen Aufbau der Maschinen wird deren Wartung erleichtert.

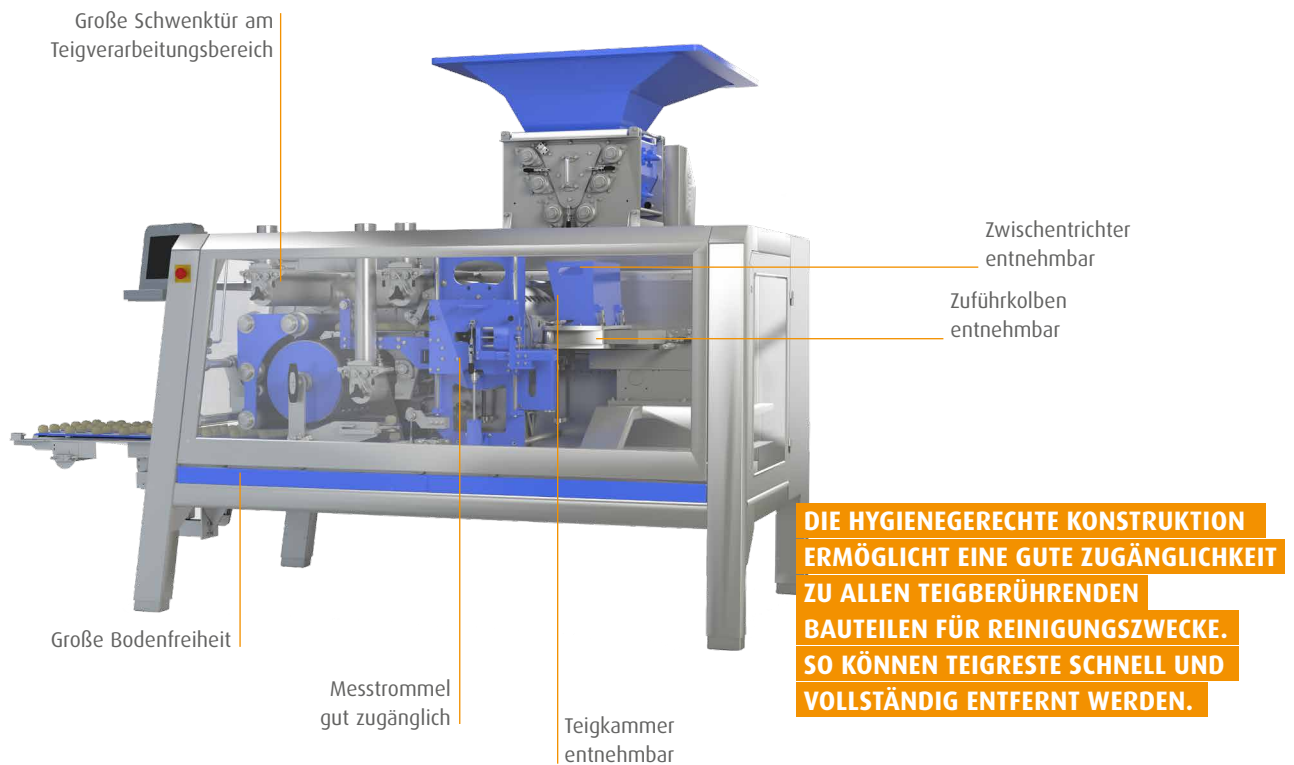
Eine einfache Handhabung durch eine gute Ergonomie, eine optimale Zugänglichkeit, einfach zu tauschende Wechselteile und eine graphische Bedienoberfläche runden das Profil der Soft Star CT und Soft Star CTi ab.



NUTZEN

- Hohe Gewichtsgenauigkeit und minimale Teigverluste durch eine geschlossene Teigkammer mit optimierten Zuführkolben, ein hoch präzises Mundstück sowie geschlossene Kolben der Messtrommel
- Optimierte Wirkergebnisse durch lange Wirkzeiten (bedingt durch eine große Wirktrommel) und einstellbare Wirkausschläge
- Trennung von Teigverarbeitungs- und Antriebsbereich ermöglicht eine optimale Zugänglichkeit zu Reinigungs- und Wartungszwecken
- Besonders effiziente, schonende Herstellung von Teiglingen durch ein spezielles Verfahren der Teigzufuhr, -förderung und -verarbeitung
- Durch die Verwendung von langlebigen Antrieben und die robuste Bauweise sind die Soft Star CT und die Soft Star CTi speziell für den Einsatz im industriellen Mehrschichtbetrieb ausgelegt

SOFT STAR CT & CTi IM DETAIL



Die Soft Star CT erfüllt hohe Anforderungen an Performance und Hygiene. Für zusätzlich gesteigerte Hygiene, sowie erhöhte Flexibilität und Automatisierung bietet die Soft Star CTi gegenüber der Soft Star CT folgenden Mehrwert:

- 20% erhöhte Leistungsfähigkeit (bis zu 36.000 Stk. / Std.) durch Hochleistungsantriebe
- Abblockung der Messtrommel an beliebiger Stelle ermöglicht eine flexible Reihenbildung
- Stufenlos einstellbare Wirkbewegungen zur individuellen Anpassung an Produkthanforderungen
- Zur Reinigung herauschwenkbare Edelstahl-Teigkammer und abklappbares Mundstück
- Rahmen komplett aus Edelstahl
- Geschlossener, patentierter Mehlstreuer mit Schneckenantrieb; dezentral befüllbar

SOFT STAR CT & SOFT STAR CTi

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Produkte	Leistung	Gewichtsbereiche
■ Runde Teiglinge	■ Soft Star CT 6 - 10 Reihen je Reihe max. 3.000 Stk./Std. TA 165* Taktfrequenz (max.) 50 / min	■ Soft Star CT & Soft Star CTi 25 - 80 g (Standart) 15 - 180 g (Multi-Messtrommel)
	■ Soft Star CTi 6 - 10 Reihen je Reihe max. 3.600 Stk./Std. TA bis 165* Taktfrequenz (max.) 60 / min	

**Rezeptur- & teigabhängig*

OPTIONEN

- Abblockeinrichtung
- Zusätzliche äußere Wirktrommel
- Andruckwalze und Zentriereinrichtung auf dem Spreizband
- Multi-Messtrommel für einen weiteren Gewichtsbereich

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