

*think process!*

**WP** Kemper



**SP**

Przejezdna mieszarka spiralna

**WP BAKERYGROUP**

## SP

SP - OZNACZA ZWINNOŚĆ MAŁEJ MIESZAŁKI SPIRALNEJ POŁĄCZONA Z WYSOKIEJ JAKOŚCI REZULTATAMI MIESZANIA. BEZPOŚREDNI NAPĘD DZIEŻY ZE SZCZEGÓLNYM NICISKIEM NA WYDAJNOŚĆ MIESZANIA



### KORZYŚCI

- Elastyczność dzięki różnym narzędziom mieszającym
- Dzieża i mieszadło ze stali nierdzewnej
- Lepsza jakość ciasta dzięki 3 strefowej koncepcji mieszania Kemper
  - Możliwość przygotowywania małych ciast
  - Wysoki stopień napowietrzenia ciasta
  - Jednorodność uzyskiwanego ciasta ciasta
- Powierzchnie łatwe do czyszczenia
- Optymalne mieszanie dzięki przełącznikowi rewersyjnemu dzieży (seryjnie)

### WYPOSAŻENIE OPCJONALNE

- Wskaźnik temperatury i czujnik temperatury PT100
- Pakiet Precle
- Pakiet Żyto
- Śruba spustow dzieży

### SPECYFIKACJA TECHNICZNA

SP		45	80	120	160 & 200	Produkty	Wydajności
Szerokość	(mm)	782	782	885	940	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ciasta pszenne</li> <li>■ Ciasta pszenne mieszane</li> <li>■ Ciasta żytnie mieszane</li> <li>■ Ciasta żytnie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 5 wielkości mieszarki 45, 80, 120, 160, 200</li> <li>■ do 200 kg ciasta</li> <li>■ do 125 kg mąkil</li> </ul>
Wysokość	(mm)	1.265	1.265	1.300	1.300		
Długość	(mm)	1.085	1.195	1.280	1.420		
Moc napędu	(mm)	max. 8,9	max. 8,9	max.11,1	max.11,1		
Zabezpieczenie	(mm)	16A / CEE 16 A	16A / CEE 16 A	25A / CEE 32 A	25A / CEE 32 A		
Średnica dzieży ø	(mm)	560	670	760	900		

#### 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