



TITAN

der Hochleistungs-Spiralkneter

TITAN SHORTFACTS

Intelligentes Kneten durch Frühwarnsystem (Monitoring System) und Multi-Phasen-Steuerung

Strahlwasser-Reinigung von Knetwerkzeugen und Kneten möglich

DER TITAN KNETER IST DER STÄRKSTE SEINER ART FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE AN LEISTUNG UND TEIGQUALITÄT. OB EINFACH- ODER DOPPELSPIRALE, DER TITAN KNETER PASST SICH AN IHRE ANFORDERUNGEN AN. GESCHÜTZT SIND SIE MIT DEM TITAN KNETER NICHT NUR GEGEN SCHLECHTE QUALITÄT, SONDERN AUCH GEGEN SCHMUTZ, DENN ER LÄSST SICH DURCH STRALHWASSERSCHUTZ GANZ EINFACH REINIGEN.



NUTZEN

- Einfache Strahlwasser-Reinigung durch hygienische CleanTec Bauweise (optional)
- Geringer Verschleiß durch robuste Bauweise
- Hohe Teigqualität durch 3-Zonen-Knetprinzip
 - Kleinstmengen produzierbar
 - Höhere Sauerstoffzufuhr
 - Homogenere Teige
- Maximale Zuverlässigkeit und hohe Flexibilität
 - Wartungsfrei durch Zentralschmierung
- Reproduzierbare Teige durch hohe Verarbeitungsgenauigkeit
- Monitoring System für erhöhte Verfügbarkeit

OPTIONEN

- Einfachspirale
- Doppelspirale
- Professional-Paket
 - Ständer aus Edelstahl
 - Strahlwasserschutz komplett
 - Datenaustausch mit Kundenserver
 - Touch Panel „Farbig“ mit Programmsteuerung
 - Multi-Phasen-Steuerung
- Verschiedene Knetwerkzeuge

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Produkte	Leistung
<ul style="list-style-type: none"> ■ Weizenteige ■ Weizenmischteige ■ Roggenmischteige 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 2 verschiedene Baugrößen: 240, 400 ■ Bis zu 3.200 kg Teig/ Stunde ■ Bis zu 400 kg Teig/ Charge ■ Bis zu 250 kg Mehl/ Charge ■ Chargen/Std. 5-8 ■ Bis zu 630 Liter Bottichvolumen

Titan		Maße 240	Maße 400
Maschinenbreite	(mm)	1.460	1.635
Maschinenhöhe	(mm)	2.335	2.656
Maschinenlänge	(mm)	2.287	2.677
Antriebsleistung	(kw)	41,2	63
Absicherung	(A)	100	160
Bottich Ø	(mm)	990	1.220

**WP Kemper GmbH | Lange Straße 8-10 | 33397 Rietberg | Phone +49 5244 402-0
Fax +49 5244 402-4220 | info@wp-kemper.de | www.wp-kemper.de**