

think process!

WP Kemper



IMPERATOR CT II

dělička těsta

WP BAKERYGROUP

IMPERATOR CT II

MODERNÍ DĚLIČKA TĚSTA S INOVATIVNÍ TECHNOLOGIÍ CLEAN TEC JE NEZBYTNOSTÍ PRO VÝROBU JEDINEČNÉHO CHLEBA. DÍKY HYDRAULICKÉ PRUŽINĚ A KOMOŘE MULTIMESS® NABÍZÍ DĚLIČKA IMPERATOR PERFEKTNÍ KOMBINACI ŠETRNÉHO ZACHÁZENÍ S TĚSTEM A PŘESNOSTI DĚLENÍ.

PŘEDNOSTI

- Hygiena
 - Inovativní technologie čištění CleanTec
 - Velké dveře zajišťují dobrý přístup
 - Odnímatelné komponenty, jako je vynášecí pás, píst a sypač mouky, zjednodušují čištění
 - Oddělení výrobního prostoru a pohonu
- Kvalita: Šetrné zpracování těsta malých i velkých hmotností s vysokou přesností hmotnosti díky hydraulice a odsávání přednastaveného množství těsta
- Spolehlivost: Konzistentní hmotnost díky monitorování hmotnosti elektronickou váhou a odolné komoře Ni-Resist

TECHNICKÉ ÚDAJE

Imperator CT II	Rozměry
Šířka stroje	850 mm
Výška stroje	1 680 mm
Délka stroje	1 790 mm
Výstupní výška	770 - 860 mm
Světlná výška	100 mm
Nastavitelnost výšky	+ 25 mm / + 50 mm / + 75 mm
Napájení	400 V / 16 A

Optimální zpracování žitno-pšeničných těst

OPCE

- Programové ovládání
- Elektronická váha
- Olejování násypky
- Různé velikosti násypky
- Možnost rozšíření na kompaktní linku na chleba

Průhledná násypka pro vizuální kontrolu množství těsta



Snadné přizpůsobení provozním podmínkám na místě díky nastavení výšky pásu i stroje.

Produkty	Výkon	Váhový rozsah
■ pšeničný chléb ■ pš.-žitný chléb ■ žitno-pš. chléb ■ žitný chléb ■ celozrnný chléb	■ 600 – 1 500 ks/ h ■ výtěžnost až 185* <i>*závislé na těstě</i>	■ 150 – 2 900 g (dle výbavy)

WP KEMPER GMBH

Lange Straße 8-10 // 33397 Rietberg
info@wp-kemper.de // www.wp-kemper.de

PEKASS s.r.o.

Hřbitovní 100 // 312 00 Plzeň
pekass@pekass.cz www.pekass.cz

