



KRONOS

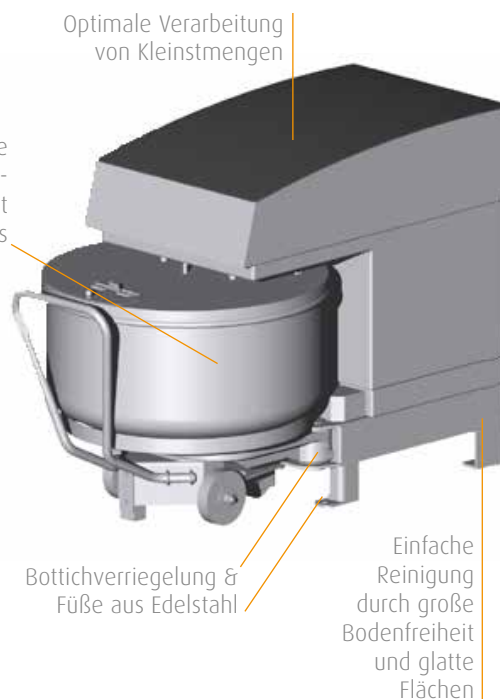
der Spiralkneter

KRONOS SHORTFACTS

**DER KRONOS IST EIN ROBUSTER,
ZUVERLÄSSIGER KNETER MIT
AUSFAHRBAREN BOTTICHEN.**

NUTZEN

- Schnelle, intensive Vermischung der Zutaten und optimale, reproduzierbare Knetergebnisse durch das kernereigene 3-Zonen-Knetprinzip
- Hohes Maß an Wartungsfreundlichkeit durch den modularen Aufbau des Kronos
- Mit Kemper President- und Titan-Bottichwagen kompatibel



Produkte	Leistung
<ul style="list-style-type: none"> ■ Weizenteige ■ Weizenmischteige ■ Roggenmischteige ■ Roggenteige 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 4 verschiedene Baugrößen 120, 160, 200, 240 ■ 120 - 240 kg Teig / Charge ■ 75 - 150 kg Mehl / Charge

OPTIONEN

- Temperaturfühler PT 100
- Brezelpaket zur Herstellung von festen Weizenteigen (TA < 154) wie z.B. Brezel- oder Bagelteige
- Roggenpaket zur Herstellung von Roggenmisch- oder Roggenteigen (> 60% Roggenanteil) inkl. Bottichschaber

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Kronos		120	160	200	240
Antriebsleistung	(kw)	3,2 / 9	12 / 18	12 / 18	12 / 18
Absicherung	(A)	400 V / 32 Amp	400 V / 50 Amp	400 V / 50 Amp	400 V / 50 Amp
Bottich Ø	(mm)	760	900	900	990
Bodenfreiheit	(mm)	135	135	135	135

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