



PANE

die individuelle Lösung für
vielfältige rustikale Produkte

PANE SHORTFACTS

MIT DER PANE KÖNNEN SIE EINE VIELZAHL AN RUSTIKALEN PRODUKTEN PRODUZIEREN. DIE INDIVIDUELLE BEHANDLUNG FÜR IHRE PRODUKTE.



NUTZEN

- Verarbeitung vielfältiger runder & eckiger Produkte
- Optimale Zugänglichkeit ermöglicht schnelle Reinigung
- Nachträgliche Erweiterbarkeit mit verschiedenen Modulen
- Optimale Wirkergebnisse durch schonendes Rundwirken

OPTIONEN

- Streustation „One“
- Streustation „Double“
- Passauer-Modul
- Baguette-Modul
- Paposeco-Modul
- Langwirkstation
- Auswals-& Einschlaglangroller
- Stüpfelstation auf dem Band
- Automatische Streugutrückführung
- Kemper Key Zugriffsverwaltung

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Produkte	Leistung	Gewichtsbereiche	Technische Spezifikationen (mm)	Pane Kopfmaschine
Vielfältige Produkte u.a. ■ Artisan Baguette ■ Paposeco ■ Passauer-Rosenbrötchen ■ Ciabatta Brot ■ Ciabatta Brötchen ■ Gewickelte Produkte ■ Konfekt ■ Krustis	■ 1-12 Reihen ■ TA 180* ■ rustikale: 10.000 Stk./h (5-reihig) ■ runde: 7.000 Stk./h (5-reihig) ■ 800 kg Teig / h (5-reihig) * Rezeptur- & teigabhängig	runde: 25-200 g rustikale: 10-1.500 g	Maschinenbreite Maschinenhöhe (Vorportionierer) Maschinenlänge (mit Standardpreisband) Gewicht Kraftbedarf Taktfrequenz	1.750 mm 2.550 mm 4.000 mm ca. 2,3 t 5 kw 50 t/min

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