

*think process!*

**WP** Kemper



# KRONOS

le pétrin à spirale

**WP** BAKERYGROUP

# KRONOS

**LE KRONOS EST UN PÉTRIN  
ROBUSTE, FIABLE DOTÉ D'UNE  
CUVE AMOVIBLE.**

## UTILISATION

- Mélange rapide, intense des ingrédients et résultats de pétrissage optimaux, reproductibles grâce au principe de pétrissage à 3 zones, propre à Kemper
- Un maximum de convivialité grâce à la structure modulaire de Kronos
- Compatible avec les cuves de la série President et Titan de Kemper montées sur chariot

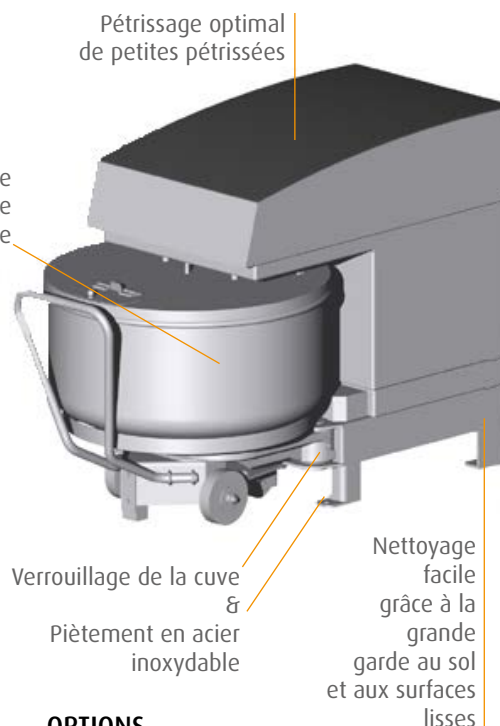
| Produits                      | Performance   |
|-------------------------------|---|
| ■ Pâtes de froment            | ■ 4 tailles différentes 120, 160, 200, 240<br>■ De 120 à 240 kg de pâte / charge<br>■ De 75 à 150 kg de farine / charge |
| ■ Pâtes de froment en mélange |   |
| ■ Pâtes de seigle en mélange  |   |
| ■ Pâtes de seigle             |   |

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

| Kronos                   |      | 120            | 160            | 200            | 240            |
|--------------------------|------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Puissance d'entraînement | (kw) | 3,2 / 9        | 12 / 18        | 12 / 18        | 12 / 18        |
| Protection par fusible   | (A)  | 400 V / 32 Amp | 400 V / 50 Amp | 400 V / 50 Amp | 400 V / 50 Amp |
| Ø de cuve                | (mm) | 760            | 900            | 900            | 990            |
| Garde au sol             | (mm) | 135            | 135            | 135            | 135            |

### WP KEMPER GMBH

Lange Straße 8-10 // 33397 Rietberg // Germany // Fon +49 5244 402-0 // Fax +49 5244 402-4220 // info@wp-kemper.de // www.wp-kemper.de



## OPTIONS

- Sonde thermique PT 100
- Lot Bretzel pour la fabrication de pâtes de froment fermes (TA < 154) comme p. ex. les pâtes pour bretzels ou pour bagels
- Lot Seigle pour la fabrication de pâtes de seigle en mélange ou de seigle (proportion de seigle > 60%) y compris le racleur de cuve