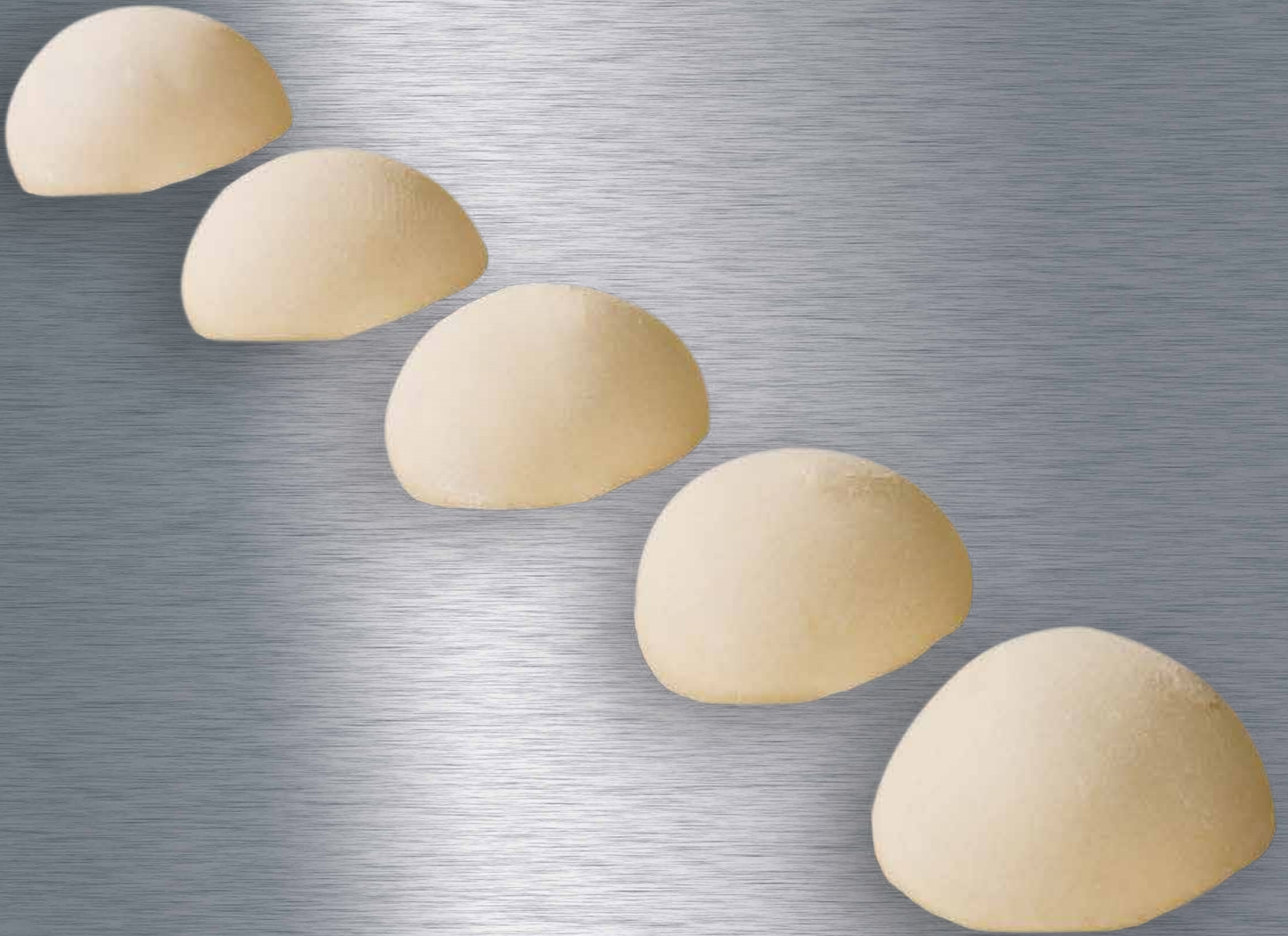


think process!

WP Kemper



SOFT STAR CT & SOFT STAR CTi

la diviseuse-bouleuse haute performance

WP BAKERYGROUP

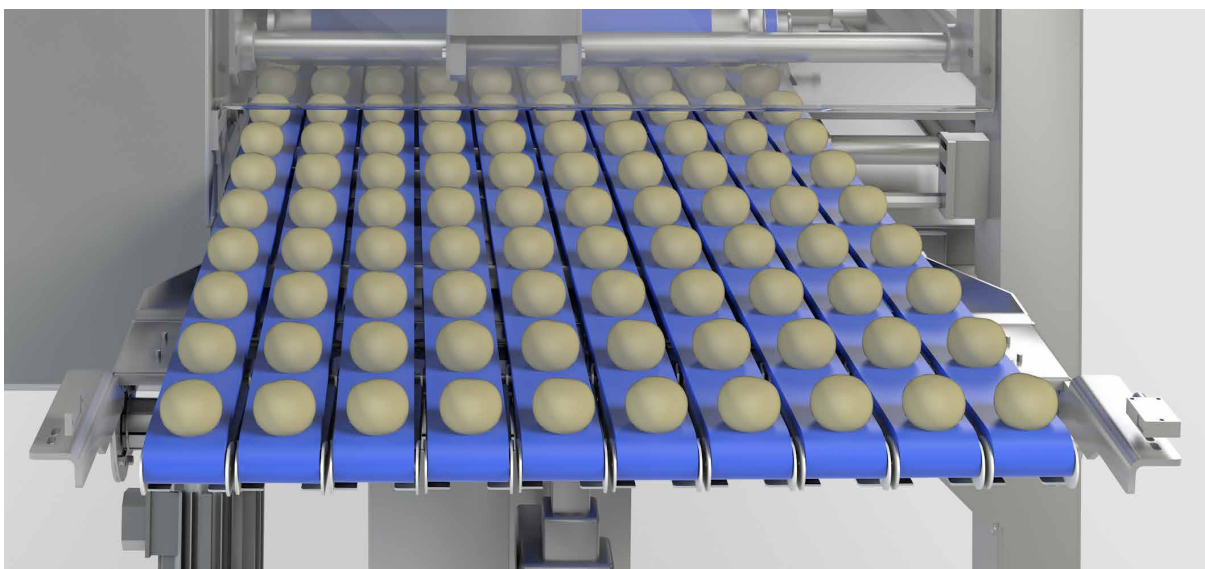
SOFT STAR CT & SOFT STAR CTi

HYGIÉNIQUE ET PRÉCISE AU NIVEAU DU POIDS POUR DES PÂTES PARTICULIÈREMENT MOLLES

Les diviseuses-bouleuses haute performance SOFT STAR CT et SOFT STAR CTi produisent de manière efficace des pâtons de qualité et de poids précis. Elles sont conçues de manière optimale non seulement pour le façonnage automatique de pâtes pour biscuits de viennoiserie et panification en vente directe dans le commerce, mais présentent une possibilité de fermentation en cuve particulièrement longues pour les pâtes douces.

Leur entretien est facilité par le biais de la séparation stricte de la zone de travail de la pâte et d'entraînement, et de la structure modulaire des machines.

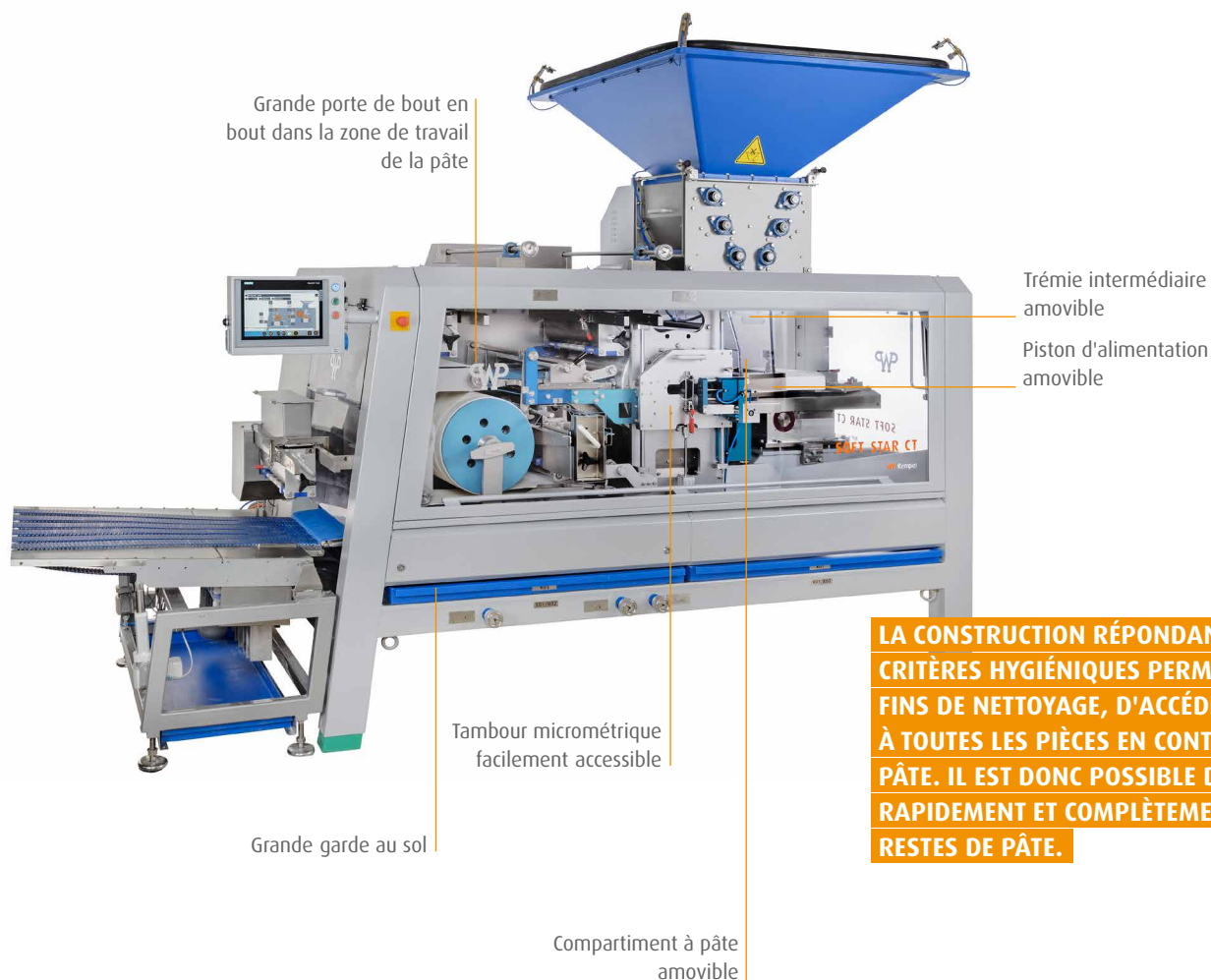
Un maniement aisé grâce à une bonne ergonomie, un accès optimum, pour le nettoyage, un démontage sans outil, une interface spécifique utilisateur graphique sur écran parachèvent le profil des machines SOFT STAR CT et SOFT STAR CTi.



UTILISATION

- Haute précision de poids et pertes de pâte minimales grâce à un compartiment à pâte fermé avec piston d'alimentation optimisé, poste de gavage de haute précision et un piston fermé du tambour micrométrique
- Résultats de boulage optimisés par de longues durées de façonnage (grâce à un grand tambour de boulage) et des cadences de boulage réglables
- La séparation de la zone de travail de la pâte et d'entraînement favorise un accès optimal à des fins de nettoyage et d'entretien
- Fabrication particulièrement efficace et méticuleuse des pâtons grâce à un procédé spécial de l'alimentation, -de l'acheminement et du travail de la pâte
- Grâce à l'utilisation d'entraînements de longue durée de vie et à leur construction robuste, les machines SOFT STAR CT et SOFT STAR CTi sont spécialement conçues pour une utilisation dans une exploitation industrielle tournant à plusieurs postes

SOFT STAR CT & CTi EN DÉTAILS



LA CONSTRUCTION RÉPONDANT AUX CRITÈRES HYGIÉNIQUES PERMET, À DES FINS DE NETTOYAGE, D'ACCÉDER AISÉMENT À TOUTES LES PIÈCES EN CONTACT AVEC LA PÂTE. IL EST DONC POSSIBLE D'ÉLIMINER RAPIDEMENT ET COMPLÈTEMENT LES RESTES DE PÂTE.

La SOFT STAR CT répond aux hautes exigences de performance et d'hygiène. Pour une plus une hygiène accrue, ainsi qu'une souplesse et une automatisation plus élevées, la SOFT STAR CTi propose ci-dessous quelques options par rapport à la Soft Star CT :

- 20% d'efficacité supplémentaire (jusqu'à un max. de 36.000 pces / h.) par le biais d'entraînements hautement performants
- Le blocage du tambour micrométrique à un endroit quelconque permet une formation en rangées flexible
- Mouvements de boulage réglables en continu pour l'adaptation personnalisée aux exigences du produit
- Compartiment à pâte en inox s'ouvrant en pivotant pour le nettoyage et poste de gavage rabattable
- Bâti en acier inoxydable
- Farineuse fermée, brevetée, avec entraînement à vis sans fin, possibilité de remplissage décentralisé

SOFT STAR CT & SOFT STAR CTi

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Produits	Performance	Plages de poids
■ Pâtons ronds	■ SOFT STAR CT rangées de 6 à 10 par rangée au max. 3 000 pces/h TA 170° Fréquence élémentaire (max.) 50 / min	■ SOFT STAR CT & SOFT STAR CTi 25 - 140 g (standard) 17 - 140 g (multi-tambour micrométrique)
	■ SOFT STAR CTi rangées de 6 à 10 par rangée au max. 3 600 pces/h TA jusqu'à 170° Fréquence élémentaire (max.) 60 / min	

**en fonction de la recette & de la pâte*

OPTIONS

- Système de blocage pour une ou deux rangées
- Tambour de boulage extérieur supplémentaire
- Rouleau presseur et dispositif de centrage sur le tapis d'écartement
- Multi-tambour micrométrique pour une plage de poids supplémentaire dans un tambour de mesure

WP KEMPER GMBH

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