

SPIRAL - K N E T E R

Standard/Superior-ausfahrbar



EIGENSCHAFTEN
TECHNISCHE MERKMALE
MAßE & DATEN

SPIRAL-KNETER

STANDARD / SUPERIOR - ausfahrbar

ST 75 a, der Kleinste der Baureihe. Er ist der Einstieg in die Nutzung ausfahrbarer Kessel.



Abb.: ST 125 a

Ausfahrbare Spiral-Knetter der Baureihe STANDARD und SUPERIOR von KEMPER bilden den Einstieg in einen flexiblen Produktionsablauf. In Kombination mit einem Hebekipper entlasten sie die Mitarbeiter von der schweren Tätigkeit des Teigausbrechens.

Die ausfahrbaren Modelle sind mit dem bewährten KEMPER-Zonen-Knetprinzip ausgestattet. In Ergänzung der Knetspirale wird ein Leitstab eingesetzt, so daß nur im unmittelbaren Werkzeugbereich - d.h., zwischen Spirale und Leitstab - eine äußerst intensive Bearbeitung erfolgt. Besonderheit des Zonen-Knetprinzips ist, daß der Teig wechselweise Knet- und Ruhezonen durchläuft.

Der Gefahr übermäßiger Erwärmung wird dadurch von vornherein vorgebeugt.

Ob Weizen- oder Roggenteige, die Bearbeitung im Knetter erfolgt intensiv aber schonend.



Durch ihre geschlossene Bauweise und das in traditioneller Handarbeit gepflegte Oberflächenfinish sind die Spiral-Kneter unempfindlich gegen Verschmutzungen. Kessel und Werkzeuge sind aus Edelstahl rostfrei, leicht zu reinigen und auch zur Produktion säurehaltiger Teige geeignet.

Die Baureihe der ausfahrbaren KEMPER - Spiral-Kneter ist für Produktionsgrößen von 120-400 kg Teig lieferbar. Ob für kleinere Mengen ab 10 kg oder unter Vollast die Qualität ist gleichbleibend gut.



Der ausfahrbare Spiral-Kneter SP 150 aL liefert bei jedem Einsatz bis zu 240 kg Teig in allerbesten Qualität.

AUSSTATTUNGEN



Serienmäßige Ausstattung

Lackierung RAL 9001, cremeweiß

Dekor in RAL 1003, signalgelb.

Kessel und Knetwerkzeug in Edelstahl
rostfrei, hochglanzpoliert.

Kessel: eine Geschwindigkeit.

Werkzeug: zwei Geschwindigkeiten.

Mehlstaubschutzhaube.

Kesselrechts- und -linkslauf.

Bedienungselemente im Kopf;

ab Modell 200 Schalt- oder

Wandschrank.

Kesselverriegelung: ST-a von Hand,
SP-aL automatisch.

Kessel auf Wagen drehbar gelagert
und ausfahrbar.

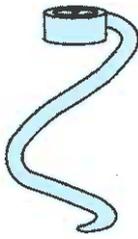
Auf Bodenplatte verschraubt.

Sonderausstattungen

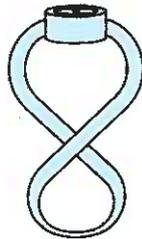
Luxus (L) - außer ST 75-a -, Elektronik
(E), Rechnergesteuert (R) und Hydraulik
(H) - außer ST 75-a -.



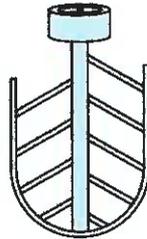
SONDERAUSSTATTUNGEN



Spirale



Doppel-Spirale



Flach-Rührer

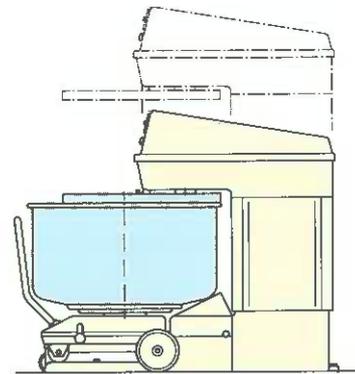


Besen

S

pezial-Werkzeuge
für besondere Anforderungen:

- Doppel-Spirale für mittlere bis schwere Teige und extreme Knetintensitäten,
- Flach-Rührer für leichte Teige und Massen
- Besen für extrem leichte Massen.



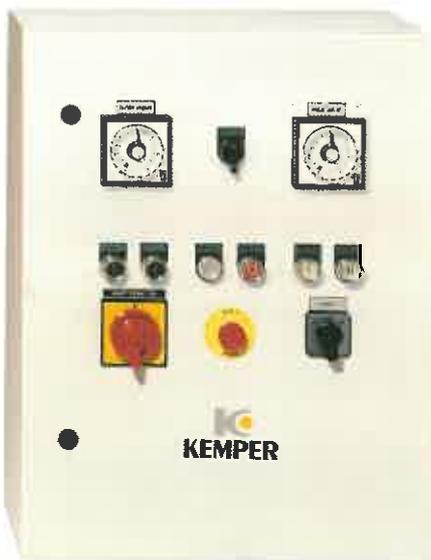
DATEN UND MAßE

		ST 75a	ST 125a/ SP 125aL	SP 150aL	SP 200aL	SP 250aL	
Leistung in Mehl	ca. kg	75	125	150	200	250	
Leistung in Teig	ca. kg	120	200	240	320	400	
Kesselinhalt	ca. ltr.	175	300	350	450	630	
Kessel-Ø (innen)	ca. mm	760	900	990	1.100	1.220	
Platzbedarf:	Länge	ca. mm	1.450	1.600	1.680	1.900	2.000
	Breite	ca. mm	800	950	1.040	1.150	1.280
Maschinenhöhe	ca. mm	1.290	1.290/1.250	1.250	1.440	1.440	
Höhe bis Bottichrand	ca. mm	770	830	830	900	980	
Höhe hochgefahren	ca. mm	1.800	1.800/1.780	1.780	1.980	2.060	
Kraftbedarf Spirale ca. KW	1.Gang	2,7	2,7/8,5	8,5	13,5	13,5	
	2.Gang	7,8	7,8/14	14	22	22	
Kraftbedarf Kessel/Hub	ca. KW	1,1;1,1	1,1;1,1	1,1;1,1	1,5;1,1	1,5;1,1	
Umdrehungen /Min.	1.Gang	110	110	110	100	100	
	2.Gang	220	220	220	200	200	
Gewicht Maschine	ca. kg	1.000	1.035/1.160	1.430	1.430	1.580	
Gewicht Zusatzkessel	ca. kg	250	270	280	410	440	

AUSSTATTUNGEN



Haube SP-aLE



Schaltkasten

Zusatz-Ausstattung

Angebautes Wasserdurchlaufrohr zum Anschluß an ein Wassermischgerät.

Digitale Temperaturanzeige mit Pyrosor (Teigoberflächentemperatur).

Digitale Temperaturanzeige mit PT 100 (Teiginnentemperatur).

Ausstattung ST-a

Integrierter Motorschutz.

2 elektr. Zeitschaltuhren (0-12 Min.).

Druckknopfschalter, Leuchttaster.

Hand- / Automatik-Umschaltung.

Automatischer Arbeitsablauf (Umschaltung I. in II. Geschwindigkeit).

Bedienungselemente in der Haube.

Kopf heben bzw. senken: motorisch über Spindel.

Vorbereitung zum Einbau eines Wasserdurchlaufrohres bei Anschluß an ein Wassermisch- und Meß-System.

Ausstattung SP-aL

Automatische Kesselverriegelung.

Bedienungselemente in der Haube (bis Modell 150), bzw. im Wand- oder Schaltschrank (ab Modell 200).

Ausstattung E

als ST-aE bzw. SP-aLE.

Digitale Anzeige der beiden

Knetzeiten und der Teigtemperatur

(nur mit Temperaturfühler: Pyrosor -

Teigoberflächentemperatur -

oder PT 100 - Teiginnentemperatur -),

Speichermöglichkeit der 3 Werte in 99 Programmen, Password-Schutz.

Zentralrechner-Anschluß.

Ausstattung R

als ST-aR bzw. SP-aLR.

Maschinen- und Rezeptursteuerung über Zentralrechner.

Ausstattung H

als SP-aLH, SP-aLEH, SP-aLRH.

Heben / Senken des Kopfes und Kesselverriegelung hydraulisch.

Detailliertere Angaben: s. aktuelle Preisliste.

In 3-8 Minuten, je nach Teigart,
hat jeder der KEMPER-Spiral-Knetter
seine Arbeit getan.

Das Ergebnis: ein glatter und seidiger
Teig, - wollig und gärfreudig, dabei
ausgesprochen ausbund-freudig.
Die Backwaren: schnittfest, mürbe,
mit heller Krume, - insgesamt mit
zarter, langanhaltender Rösche.

Die fahrbaren Kessel lassen
sich auch bei maximalen
Teigmengen leicht bewegen.





Kneiter

Hebe-Kipper

Teigteil-Maschinen

Wirkmaschinen

Teigteil- & Wirkmaschinen

Brötchen-Anlagen

Brot-Anlagen

EMIL KEMPER GMBH
Neuenkirchener Eisengießerei
und Maschinenfabrik

Lange Straße 8-10
Postfach 2262
D-4835 Rietberg 2 - Neuenkirchen
Telefon (05244) 402-0
Telefax (05244) 40220
Telex 937340 krab d

Angaben über die Beschaffenheit oder
Verwendbarkeit unserer Produkte stellen keine
ausdrücklichen Zusagen dar, sondern enthalten
unverbindliche Näherungswerte. Entscheidend
für die Leistung ist ausdrücklich die im Einzelfall
fixierte vertragliche Vereinbarung.

