Kemper

WP BAKERYGROUP



# QUADRO ROUND –
## промышленная установка

### Установка для производства “ремесленных” булочек

Установка промышленного применения для производства прямоугольных „ремесленных“ булочек
**35 – 1000 г/шт** (более высокий развес по запросу)

– производство прямоугольной, круглой и длинной продукции только на одной установке
– посредством установки **Quadro Round** из процесса разделки исключается шкаф предварительной расстойки
– автоматическая загрузка установки Quadro фирмы **Kemper** машиной непрерывного действия для производства тестового жгута **„RELAXER SK“** (опционно)
– производство тестового жгута без стресса с помощью системы звездчатых катков фирмы **Kemper** (опционно)
– электронное управление с сенсорным экраном

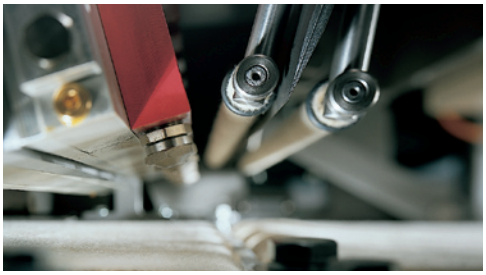
**Преимущества**
*– большой ассортимент продукции*
*– быстрая амортизация из-за широкой области применения*
*– исключительное соотношение цены и качества машины*
*– позволяет обслуживание одним человеком*
*– максимальное щажение теста в процесе производства*
*– репродуцируемые процессы - высокая безопасность процессов – простое обслуживание*
*– экономия площади*
*– большие объемы выпечки*
*– возможно модульное использование с последующими станциями*

Kemper

WP BAKERYGROUP



# QUADRO ROUND – промышленная установка



## Диапазон развеса

| | |
|---|---|
| **Прямоугольные булочки** | 35 – 150 г/шт (более большой развес по запросу) |
| **Прямоугольные булочки** | до 1.000 г/шт |
| **Круглые булочки** | 35 – 85 г/шт |
| | 80 – 140 г/шт* |

** Смена ножевого вала и внутреннего и внешнего округлительных барабанов*

## Производительность 6 рядов (в зависимоти от диапазона)

| | |
|---|---|
| **Прямоугольные булочки** | до12.000 шт/ч |
| **Прямоугольные булочки** | до 12.000 шт/ч |
| **Длинные булочки** | до 12.000 шт/ч |

## Тесто

– пшеничное тесто
– пшенично-ржаное тесто
– ржано-пшеничное
– тесто для чиабатты
*до TA 175 (в зависимости от муки)*

## Продукция

– круглые изделия
– "ремесленные" прямоугольные булочки
– пассауские булочки
– берлинские пшенично-ржаные булочки
– минибагеты
– чиабатта

## Свойства

Программно управляемая, легкая в обслуживании делительно-округлительная машина для щадящей переработки всех видов теста для булочек. Высокая гибкость при производстве выпечки на малых и средних предприятиях только на одной машине (например, "ремесленных прямоугольных булочек, круглых булочек, а также опционно пассауских розанчиков). Щадящая переработка мягких видов теста до выхода теста TA 175; обслуживание через сенсорный экран. Реализация специфических профилей по требованию покупателя через модульную конструкцию машины, исполенние в 5 или 6 рядов.

## Дополнительное оснащение

– устройство для смазки пассауских булочек
– защитное ограждение
– дополн. округлительный барабан снаружи
– дополн. округлительный барабан внутри
– дополн. ножевой вал

® = зарегистрированная торговая марка

Приведенные данные рекомендованы производителем. Производитель оставляет за собой право вносить технические изменения.

**Официальное представительство Werner & Pfleiderer в России ГК «РАДОЙЛ»**
Москва, ул. Кузнецкий Мост 21/5, т /ф: +7 495 762-73-14. E-mail: contact@wp-bakery.ru. www.wp-bakery.ru