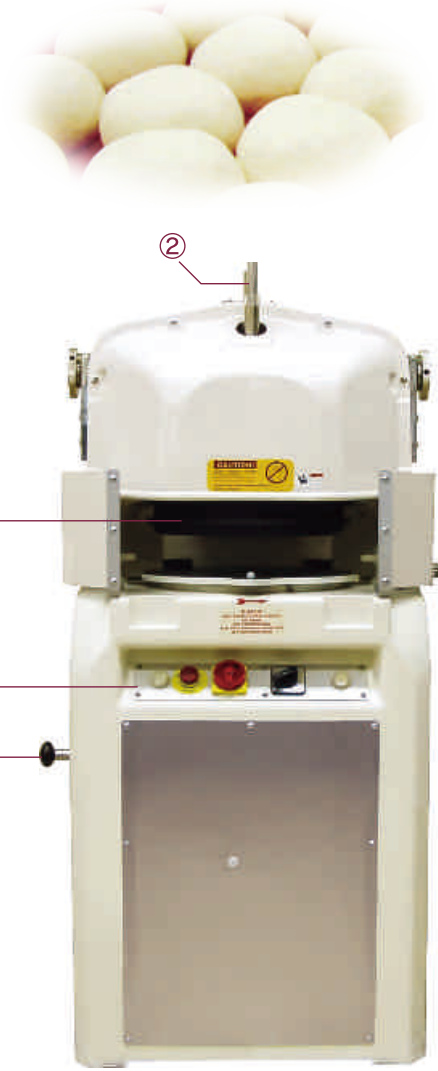


全自動分割丸目機 BT

小規模ベーカリー向けに開発された省スペース全自動分割丸目機。手作業では時間がかかり、熟練度が必要な生地ラウンド作業を自動化できます。



生産効率大幅アップ!

① 回転数は0回転(分割のみ)~17回転の4段階で、生地量や特性に合わせて調整可能。

② 成形圧力は8段階。分割不良や形・重量の不均一を解消。

シンプルな操作盤

③ 動作設定は手動/自動/逆転の3タイプで、自動設定を選択すれば分割丸目がフルオート動作。

④ 両側の「ON」スイッチを同時に押して分割丸目がスタートする安全設計。

機械と作業への配慮

⑤ 刃は防錆加工、グリス不要の防塵タイプなので日々の掃除時間を短縮。

⑥ マシンヘッドが正面90度回転するため掃除が簡単。

反転機 HK-200

作業効率を上げる反転機。耐荷重構造・反転構造の駆動は、非常に頑丈な設計にされています。ボウル容量に左右されない安定したリフティング。ステンレススチールパネルにより清掃も簡単。リフティング高さや反転方向は選択が可能です。



反転方向

左反転 正面から装着

左反転 右から装着

右反転 正面から装着

右反転 左から装着

※写真はオプション仕様です

各機仕様表

■スパイラルミキサーSP

機種名	ボウル容量	能力(粉)	能力(生地)	寸法(カバー開放時高さ)	電力	重量
SP-25	40 ℓ	15kg	25kg	W670×D926×H1219(1500)mm	2.13kW	200kg
SP-45	80 ℓ	30kg	45kg	W782×D1085×H1265(1560)mm	4.75kW	345kg
SP-80	130 ℓ	50kg	80kg	W782×D1195×H1265(1670)mm	4.75kW	530kg
SP-120	175 ℓ	75kg	120kg	W885×D1280×H1300(1685)mm	8.9kW	579kg
SP-160	250 ℓ	100kg	160kg	W940×D1420×H1300(1850)mm	8.9kW	600kg
SP-200	300 ℓ	125kg	200kg	W940×D1500×H1300(1850)mm	11.1kW	600kg

電源:3相200V 50/60Hz

■スパイラルミキサーKronos

機種名	ボウル容量	能力(粉)	能力(生地)	寸法(ヘッド上昇時高さ)	電力 [Pro]
Kronos120 [Pro]	175 ℓ	75kg	120kg	W1180×D1781×H1276(1731)mm	8.97 [10.47] kW
Kronos160 [Pro]	250 ℓ	100kg	160kg	W1363×D2050×H1325(1850)mm	19.85 [21.85] kW
Kronos200 [Pro]	300 ℓ	125kg	200kg	W1365×D2052×H1327(1852)mm	19.85 [21.85] kW
Kronos240 [Pro]	350 ℓ	150kg	240kg	W1393×D2060×H1324(1849)mm	19.85 [21.85] kW

電源:3相200V 50/60Hz

■全自動分割丸目機

能力:約10,000個/時間 標準付属品:プラスチック成型プレート3枚

機種名	分割能力	分割生地範囲	寸法	電力	重量
BT30A	30分割	25~85g	W690×D570×H1500mm	1.1kW	500kg
		30~100g			
BT36A	36分割	25~85g	W690×D570×H1500mm	1.1kW	500kg
		30~100g			

◎BT30AまたはBT36Aをご注文の際は、必ず当該機種の分割生地範囲をご指定ください。

電源:3相200V 50/60Hz

■反転機

機種名	ボウルの上昇位置	寸法*	電力	操作盤の位置
HK-200	1000~1800mm	W1350×D1890×H2025mm	1.1kW	反転方向によって異なります。反転する方向とは逆側に設置。

※ボウルのサイズ・上昇位置によって寸法は変わります。詳しくは弊社までお問い合わせください。

電源:3相200V 50/60Hz

※デザイン・仕様については予告なく変更する場合がございます。ご了承ください。



WP Kemper
Baker's friend

スパイラルミキサー SP
スパイラルミキサー Kronos
全自動分割丸目機 BT
反転機 HK-200



WP Kemper - Baker's friend

KEMPER社の歩み

1898年に鉄鋼の町で創業したケンパー社は、製パン機械のバイオニアとして業界をリードしてきました。長い歴史の中で培ってきた知識や技術、パートナーシップを駆使し、生地作りには欠かすことの出来ないミキサーや分割機を製造してきました。WPグループの1社として高品質の製パン機械を次々に生み出し、今なお世界各国で高く評価されています。



独自の哲学

ダイレクトボウルドライブ、強化ギアモーターによる適切なミキシングパワーを実現。そこには、高品質の生地をミキシングするための知識と技術が集約されています。

3ゾーンミキシング

1 ミキシングゾーン

スパイラルフックが均一に混合し、再現性の高い生地を作ることができます。捏ねられた生地はボウルの回転により、次のゾーンに送られていきます。

2 レスティングゾーン

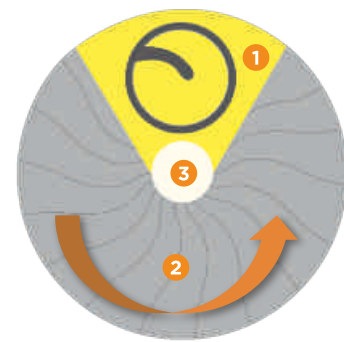
生地を休ませることで、温度上昇を軽減し、ストレスを和らげることができます。さらには水和を促す時間が作られるため吸水率も上がり、ミキシング時間の短縮になります。

3 エアゾーン

センターシャフトと生地の上に空間ができ、空気を抱き込みやすい状況が作られます。空気が生地に多く入り込まれるため、ボリューム良く焼きあがります。



3 Zone Mixing



“製パン”ミキサーの最高峰

スパイラルミキサー SP

製造する生地量に合わせて6モデルをラインナップ。最適な容量のモデルをお選び頂けます。また、少量でも安定した生地を製造でき、簡単に清掃できるようなボディに設計されています。

基本スペック

操作

- 低速、高速の2段階変速(自動切替機能付き)
- 操作が簡単なアナログタイマー
- ボウルの正転/逆転
- キャスター付き

材質

- ボウル、フックはステンレススチール製
- ボウルカバーはオプションにてグリルガードに変更可能
- 標準はプラスチックカバー



頑丈で信頼性の高いボウル着脱式ミキサー

スパイラルミキサー Kronos^{クロノス}

SPシリーズより容量が大きなミキサーとなり、お客様のニーズに合わせた機種や構成も、幅広いオプションからお選びいただけます。独立型ミキサーとして、また数台のミキサーを連動させるシステムとしても使用可能です。SPシリーズ同様の【3ゾーンミキシング】を採用。

Kronos

標準的な駆動力と回転数
塗装仕上げ
4モデル

Kronos Pro

豊富なオプション機能
ステンレススチール仕上げ
4モデル

構造を強化し
40%以上の高い剛性を実現

強化された油圧システムにより
35%以上のパフォーマンスを向上

フリクショナルホイールが1つで
ボウル駆動力をアップ

幅広いオプションを用意



基本スペック

操作

- 低速、高速の2段階変速(自動切替機能付き)
- 操作盤はアナログ式 (Kronos Proに限りオプションにてタッチパネル式)
- 操作盤は本体右側
- ボウルの着脱可能
- ボウルの正転/逆転



付属ボウル

- 同機種であればボウル間の取替えも可能
- スムーズな移動が可能なゴム製キャスター
- 地上クリアランスが135mmあるため清掃が簡単



Kronos



Kronos Pro

Kronos Option



タッチパネル操作盤

INUS 内蔵

- Kemper独自のキーアクセスコントロールシステム
- INUS操作インターフェース
- マスター・スレーブ機能により、1つの操作盤で他のミキサーの制御、レシピ管理、レシピ伝送が可能 ★ 全てのミキサーは同じレシピにアクセス可能
- レシピ管理(バックアップやコピー)のためのUSB端子
- USBまたはイーサネット(LAN)を介して工程履歴の取り出し取りが可能
- データのバックアップ



機器構成 & オプション (○印はオプション)

	Kronos	Kronos Pro
2つの電子クロック付き制御タイマー	標準	標準
タッチパネルMonochromでのプログラム管理	×	○
タッチパネル式マルチフェーズコントロール	×	○
Kemperキーアクセスコントロール	×	○
積算回転計	×	○
温度センサーPT100	○	○
マスター制御システムへの接続	×	○
硬い小麦生地(吸水率54%以下)向けのプレツェル・パッケージ	○	○
ミックスライ麦粉・ライ麦粉(吸水率60%以上)向けのライ・パッケージ ※ボウルスクレーパー含む	○	○
特別なミキシングツール	×	○
ボウルスクレーパー	×	○
ステンレススチール仕上げ	×	○
WP Kemperリニアシステムへの統合	×	○