



ZK Kneteter
ZK Mixer

Industrieller Zweiwellen-Kneteter
Industrial Twin Shaft Mixer

ZWEIWELLEN-KNETER ZK

Optimale Quermischung in kurzer Zeit

Twin Shaft Mixer ZK

Optimal cross mixing in short time

Merkmale

- _ jede Knetschaufel mit separatem frequenzgeregeltem Drehstrommotor
- _ durch das Zweiwellensystem mit unterschiedlichen Drehzahlen der beiden Schaufeln und symmetrischer Anordnung der Sigma-Schaufeln wird eine gute Quervermischung bei kurzer Knetzeit erreicht
- _ Differenzgeschwindigkeit zwischen den beiden Knetschaufeln bewirkt zusätzliche Scherkräfte
- _ schonender Anlauf unter Volllast geeignet zum Aufbrechen von festen Teigen
- _ gute Teigqualität auch bei Teilfüllung des Troges
- _ feststehender Deckel mit Anschlussstutzen und pneumatisch betätigtem Absperrschieber für Mehl und Zucker sowie Anschlussflansch für Wasser, Fett und Abluft
- _ Knetschaufeln und Teigtrog aus rostfreiem Stahl
- _ Doppelmantel mit Wasseranschluss für Trogtemperierung
- _ Kippwinkel des Troges 135° zum Entleeren des Teiges
- _ Teigtemperaturfühler im Trogsattel eingebaut
- _ Verkleidung der seitlich angeordneten Antriebe aus rostfreiem Material, mit Panelen für leichten Zugang zur Wartung
- _ Nivellierschuhe zur einfachen Aufstellung der Maschine
- _ freistehender Schaltschrank mit den Steuerungs- und Leistungsteilen

Features

- _ *separate frequency controlled drive for each mixing blade*
- _ *twin shaft mixing principle results in shortest mixing cycles and excellent cross mixing. Both Sigma blades are arranged symmetrically and operate at differential speeds*
- _ *differential speeds between the mixing blades results in additional shear forces*
- _ *gentle start under full load thus suitable to break stiff and hard dough*
- _ *excellent mixing result at partially filled trough*
- _ *fixed lid with feed nozzles and pneumatically operated slide gate for main components. Separate nozzles for water, shortening and aspiration*
- _ *mixing blades and trough in stainless steel*
- _ *trough double jacketed, prepared for water cooling*
- _ *discharge angle of trough 135°*
- _ *dough temperature sensor arranged in trough saddle*
- _ *mixer side panels in stainless steel, bolted for easy access to drives*
- _ *levelling devices for fast mixer installation*
- _ *separate control panel with PLC and MCC*



Programmsteuerung

- _ Operator Panel Siemens zur Bedienung und Überwachung der Knetmaschine. Anzeige von Knetzeit, Teigtemperatur, Energie und Stromaufnahme.
- _ Speichermöglichkeit für max. 50 Programmabläufe für
 - Rohstoffzugabe (automatisch oder manuell)
 - Drehzahlen der Knetschaufeln
 - Abschaltung der Knetschaufeln über Knetzeit, Teigtemperatur oder eingeleitete Energie
 - 4 Knetstufen (Standard)

Anwendungsgebiete

- _ Keksteige
- _ Crackerteige
- _ Laugengebäckteige
- _ Schnittgebäckteige
- _ Zwiebackteige
- _ Lebkuchenteige

Control system

- _ Siemens operator panel to operate and control the mixer. Display of mixing time, dough temperature and power consumption.
- _ PLC memory for up to 50 processes (recipes) such as
 - ingredient feed (automated or manual mode)
 - speeds of mixing blades
 - stop of mixing process via time, dough temperature or power consumption
 - 4 mixing steps (standard)

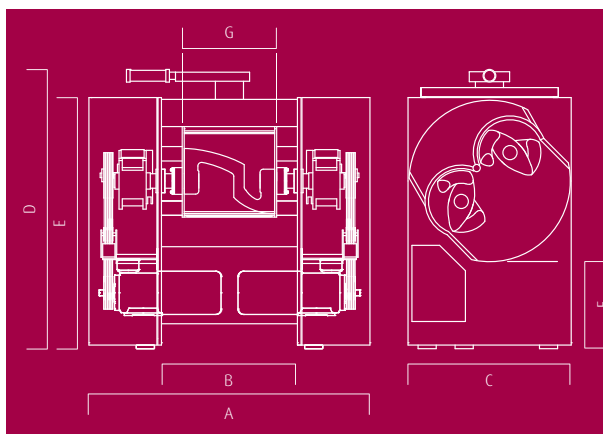
Range of application

- _ biscuit dough
- _ cracker dough
- _ pretzel dough
- _ soft dough
- _ rusk dough
- _ ginger bread dough



Zweiwellenknetter *Twin Shaft Mixer* **ZK 400** **ZK 650** **ZK 900** **ZK 1200**

Maschinenbreite A	Machine width A	mm	2.750	3.440	3.440	3.740
Gestellbreite B	Frame width B	mm	1.300	1.500	1.800	2.100
Maschinentiefe C	Machine width C	mm	1.500	1.800	1.800	1.800
Maschinenhöhe D	Machine height D	mm	2.375	3.080	3.120	3.170
Gestellhöhe E	Frame height E	mm	2.140	2.770	2.770	2.800
Entleerungshöhe F	Dough discharge height F	mm	900	1.000	1.200	1.200
Trogbreite, innen G	Trough inner width, G	mm	940	1.000	1.300	1.600
Teigcharge	Batch size	kg	400	650	900	1.200
Trogvolumen	Trough volume	Liter	650	1.100	1.500	1.850
Knetschaufeldrehzahlen (frequenzgeregelt)	Blade speed (frequency controlled)	U/min. rpm	24-72	24-72	24-72	24-62 (72)
Hauptantrieb, max.	Main drive, max.	kW	2 x 37 = 74	2 x 56 = 112	2 x 66 = 132	2 x 66 = 132
Motor Trogkipfung	Trough tilt motor	kW	1,5	3,0	3,0	3,0
Maschinengewicht, netto	Machine weight, net	kg	8.500	9.000	9.500	11.000



OPTIONEN

- _ erweiterbar auf 6 Knetstufen
- _ Drehrichtung der Knetelemente änderbar für spezielle Prozesse
- _ Interface zu übergeordnetem Leitsystem
- _ Fernwartung
- _ Trog in zwei Richtungen kippbar
- _ Beschickungsstellung 60° (hinten)
- _ Entleerung 135° (vorne)
- _ weitere Anschlussstutzen zur Rohstoffdosierung möglich

OPTIONS

- _ 6 mixing steps
- _ sense of rotation to be changed for special mixing processes
- _ interface to host systems
- _ remote maintenance
- _ trough to be tilted in both directions, rear feed 60°, front discharge 135°
- _ additional feed nozzles for raw material automation



WP BAKERYGROUP

Werner & Pfleiderer Industrielle Backtechnik GmbH

Frankfurter Straße 17
71732 Tamm
Germany
Fon +49 (0) 71 41-20 20
Fax +49 (0) 71 41-20 21 11
info@wpib.de
www.wpib.de

Die WP BAKERYGROUP besitzt Niederlassungen in Frankreich, Italien, Belgien, Russland und den USA.
Vertretungen mit Service-Stationen finden sich darüber hinaus in allen Regionen der Welt.

WP BAKERYGROUP owns subsidiaries in France, Italy, Belgium, Russia and USA. There are agencies with service facilities in all major regions worldwide.

 **Werner & Pfleiderer**
Bakery Technologies

 **Werner & Pfleiderer**
Industrial Bakery Technologies

 **Werner & Pfleiderer**
Bakery Cooling

 **Werner & Pfleiderer**
Instore Baking

 **Werner & Pfleiderer**
Bakery Service

 **Werner & Pfleiderer**
Bakery Consulting

 **Haton**

 **Kemper**

 **Winkler**

 **BackNet**
Bakery Software

www.wpbakerygroup.com

© 2008 by WP BAKERYGROUP, Stand 04/08, printed in Germany, ® = eingetragenes Warenzeichen
Sämtliche Angaben sind unverbindlich. Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen, bleiben vorbehalten.

© 2008 by WP BAKERYGROUP, released 04/08, printed in Germany, ® = registered trademark
All specifications are non-binding. Subject to changes that contribute to technical improvement.