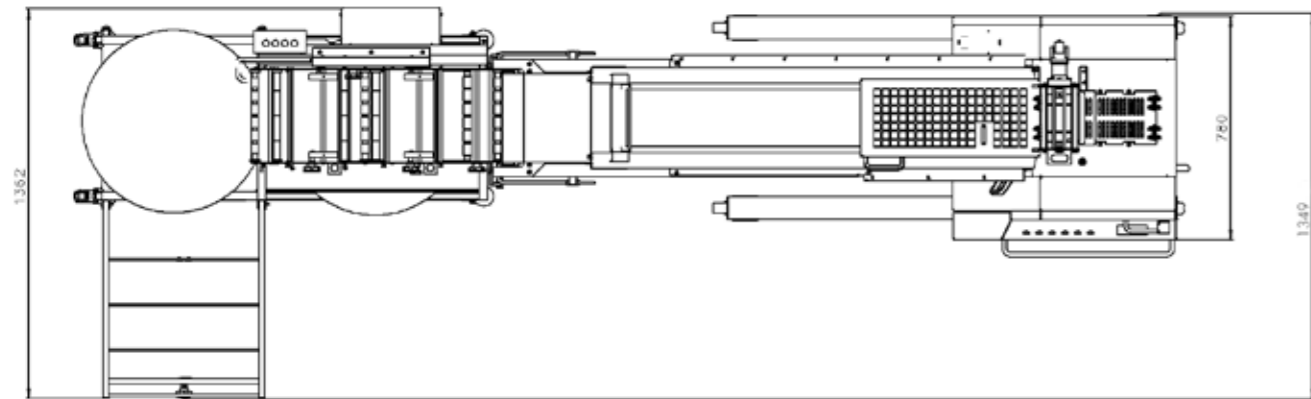
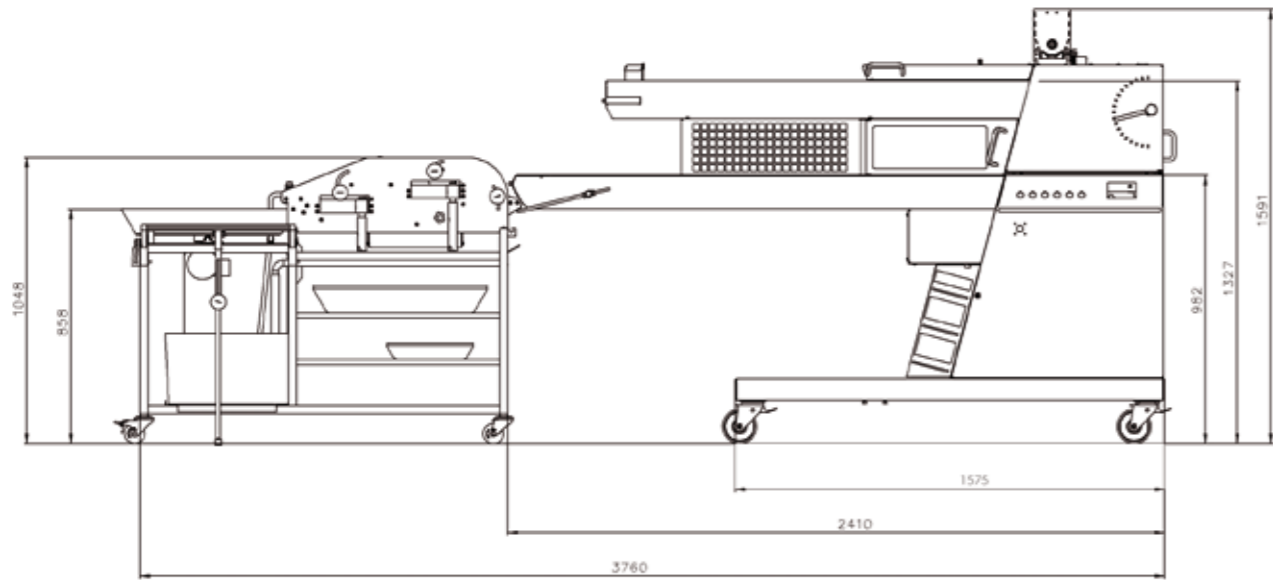


Abmessungen:*



elektrische Anschlussleistung:

Artisan SFC: 3 x 400 V / 50 Hz 0,6 kW
 MOC: 3 x 400 V / 50 Hz 0,4 kW

*Alle technischen Angaben vorbehaltlich techn. Änderungen



THE BAKER'S CROWN

SERVICE UND ERSATZTEILE VOM HERSTELLER!

Jede Maschine und Anlage wird, bevor sie das Haus König verlässt, mit Teig getestet und eingefahren. Die meisten unserer Monteure haben zuerst Bäcker gelernt. Sie montieren die Anlagen bei König und nehmen sie dann bei Ihnen in Betrieb. Die wissen, worauf's ankommt!

Und sollte einmal ein Problem auftauchen, steht Ihnen unsere Ersatzteil- und Serviceabteilung zur Verfügung. Tag und Nacht. Weltweit.

Während der Bürozeiten: +43 316.6901.0
 Außerhalb der Bürozeiten: +43 316.6901.739



König Maschinen Gesellschaft m.b.H.
 Stattegger Straße 80,
 8045 Graz-Andritz, Austria
 Tel.: +43 316.6901.0
 Fax: +43 316.6901.115
 info@koenig-rex.com
 www.koenig-rex.com

übergeben durch: _____



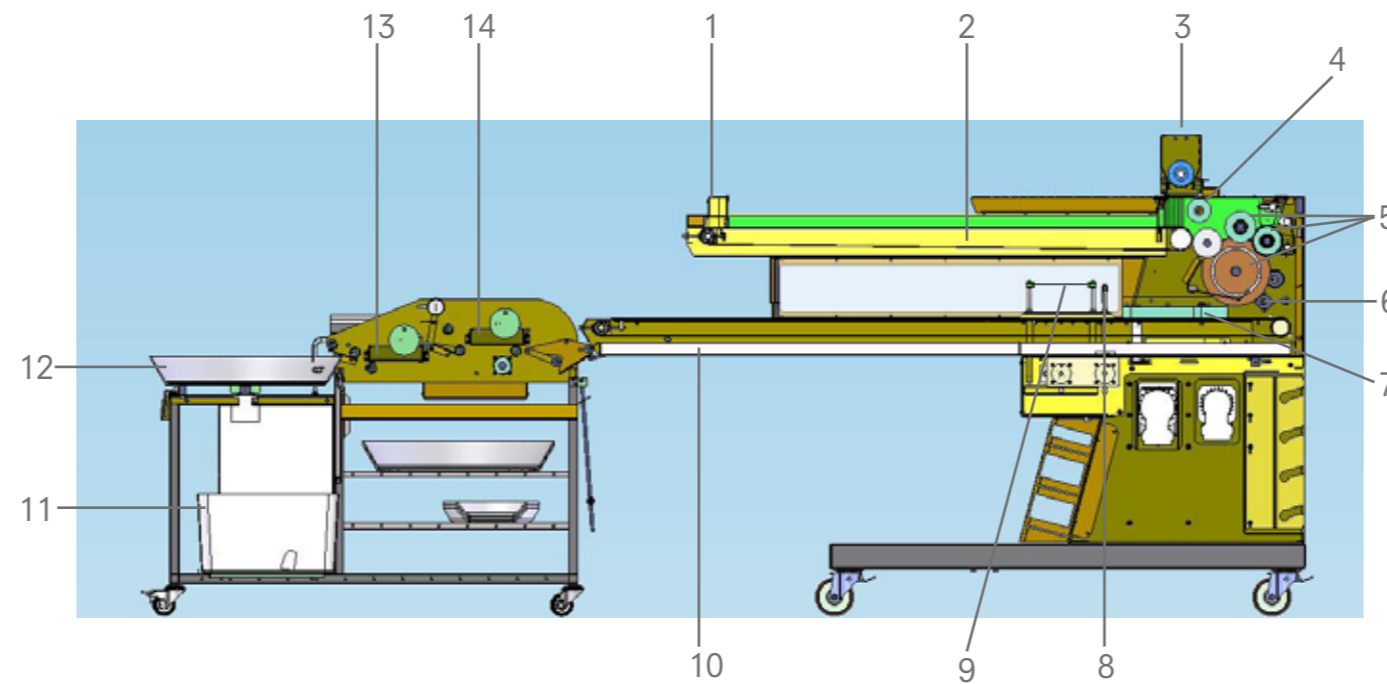
**KÖNIG TEIGBANDMASCHINE ARTISAN SFC
 + MOHNER MOC 300
 FÜR HÖCHSTE PRODUKTIVIELFALT**



Die Artisan SFC überzeugt einerseits durch ihre Kompaktheit und ihr großartiges Preis-/Leistungsverhältnis und andererseits durch maximale Teigschonung bei allen Teigausbeuten.

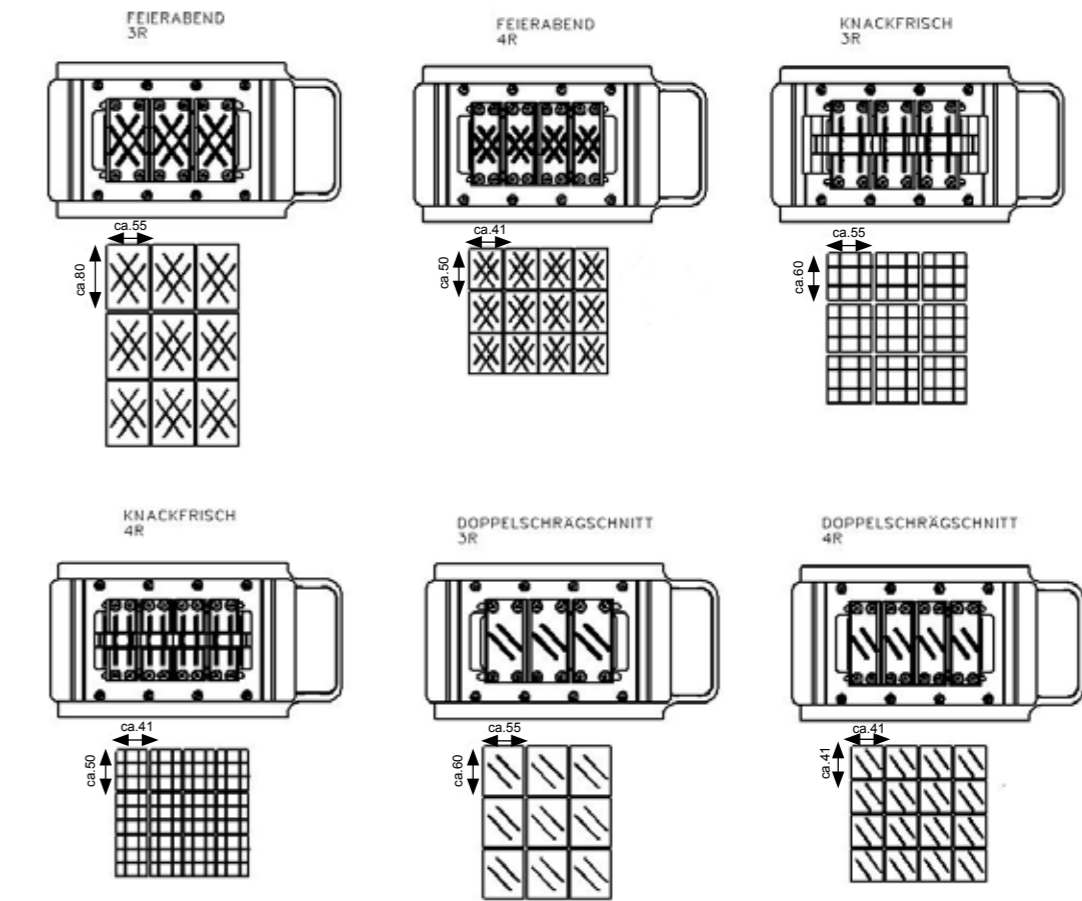
DIE MERKMALE DER BEWÄHRTEN TEIGBANDMASCHINE ARTISAN SFC

- Breites Einlaufband für optimale Teigzuführung zu den Schneidewalzen
- Teigbandmehler mit großem Vorratsbehälter und regelbarem Antrieb für gleichmäßiges Mehlerbild am Teigband
- Touchpanel mit Piktogrammen für sprachenunabhängige Bedienung
- Rasche und einfache Einarbeitung der Maschine durch vorinstallierte Standardprogramme
- Max. 50 Programme abspeicherbar
- Abspeicherung diverser mechanischer Einstellwerte im Programm möglich
- Guillotine mit nachfolgender Stanze für höchste Produktvielfalt als Standard
- Teigbandseitenkalibriersystem mittels synchronisierter Schlichtleisten
- Nachträglicher Anbau eines Mohners problemlos möglich durch serienmäßige Kraft- und Datensteckdose

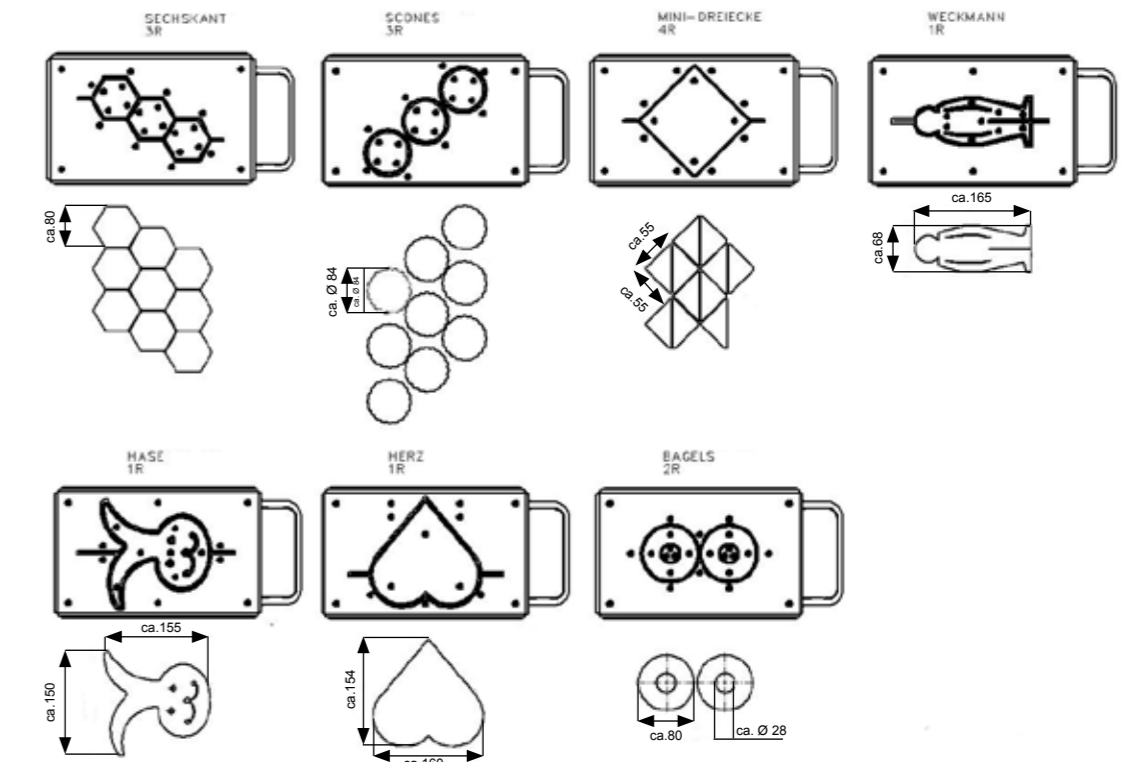


1	Mehler Zuführband	8	Guillotine
2	Zuführband	9	Form- und Dekorstanze
3	Mehler Teigband	10	Auslaufband
4	Einlauftastrolle	11	Wasserreservoir mit Pumpe
5	Kalibrierwalzwerk	12	Rotierender Streugutteller
6	Längsschneideeinrichtung	13	Wasserbad II
7	Seitenkalibriersystem	14	Wasserbad I

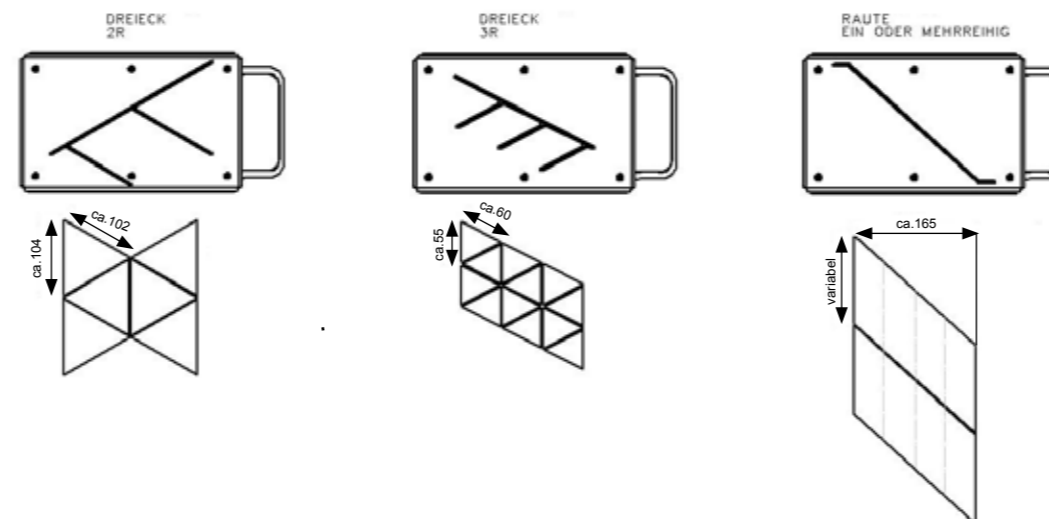
Dekorstanzwerkzeuge:*



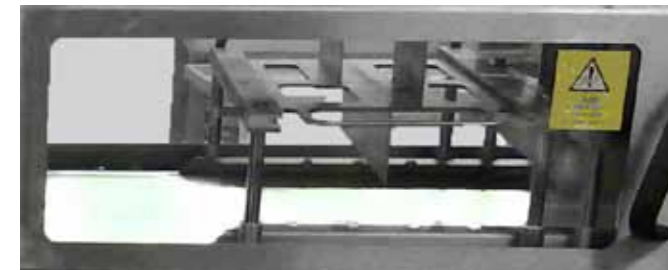
Sonderstanzwerkzeuge:*



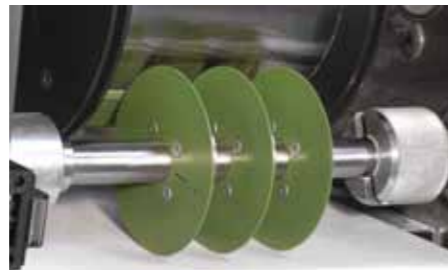
Schneidewerkzeuge:*



Das neue Display der Artisan SFC



Die Guillotine mit nachfolgender Stanze sorgt für hohe Produktvielfalt



Einfach zu wechselnde Schneidewalzen

*Alle technischen Angaben vorbehaltlich techn. Änderungen

*Alle technischen Angaben vorbehaltlich techn. Änderungen