

THE BAKER'S
CROWN



ARTISAN SFM EC

DIE TEIGBANDANLAGE IN „EASY CLEAN“ DESIGN
FÜR TEIGE VON 100% WEIZEN BIS 100 % ROGGEN

LEISTUNGSMERKMALE

Mit der Artisan SFM EC haben wir für Sie eine leistungsstarke Teigbandanlage entwickelt, die durch das „Easy Clean“ Design volle Zugänglichkeit und minimalen Reinigungsaufwand bietet. Ob Ciabatta, Knackfrisch, Rosenbrötchen, Kornecken oder Brote – die Anlage verarbeitet weiche Teige ab einer TA von 160 ohne Restteig. Somit bieten wir für Ihren Betrieb eine Lösung, die Multifunktionalität, Kombinationsvielfalt, Reinigungsfreundlichkeit und hohe Brötchenvielfalt vereint.



- Teigdurchsatz von 400 bis 1.200 kg pro Stunde für Brötchen und 400 bis 1.500 kg pro Stunde für Brote
- Leistung bei eckigen Brötchen: 16.200 Stück/Stunde bei 6-reihiger Arbeitsweise und 45 Hüben/min
- Leistung bei runden Brötchen: 11.800 Stück/Stunde bei 6-reihiger Arbeitsweise und 33 Hüben/min
- absolut schonende Verarbeitung von fein- und grobporigen Teigen durch mehrfache Formrollen je nach TA und Kesselgare einstellbar
- **neue Art der Teigbandformung für schonende Teigverarbeitung:**
 - Vorformer mit 3-Rollen Satellit, Gegenrolle und Abstreifer für schonende Vorformung des Teigstranges
 - ein Teigbandformer sorgt für ein homogenes Teigband, eine Reduktion der Anlagenlänge und somit minimierte Stellfläche
 - für ein gleichmäßiges Teigband und verbesserte Gewichtsgenauigkeit, besonders für Teige mit langer Teigruhe
- durch das Formen des Teigbandes ohne Restteig wird die Teigmenge zu 100% genutzt – andere Systeme haben dagegen Einbußen durch einen Restteig von mehr als 15%
- Baukastensystem: Module wie Formstation, Bestreuungsstation für rundgewirkte Teigstücke, Gärschrank etc. verfügbar und jederzeit nachrüstbar
- integriertes Wiegesystem für gewichtsgenaue Produktion
- austauschbare Schneidewalzen für unterschiedliche Teigbandreihigkeiten
- intuitive Bedienung durch SPS Steuerung und 14 Zoll Farbtouchpanel mit Piktogrammen und 99 hinterlegbaren Programmen

PRODUKTSORTIMENT

- die Anlage verarbeitet Teige mit einer Teigausbeute von 160 bis 180 und mehr – von Kornecken bis hin zu Ciabatta
- hohe Produktvielfalt durch einfach austauschbare Schneide- und Stanzwerkzeuge (drei- und viereckige Produkte, Herz, Donut, etc.) mit einstellbarer Schnitt- und Prägetiefe
- Guillotine mit Schwenkmesser für offenen und geschlossenen Schnitt
- mit der optionalen reihenflexiblen Rundwirkstation können Sie runde Produkte von 45 bis 160g produzieren
- mit einer Befettungseinrichtung können Sie auch Rosenbrötchen herstellen
- Auswiegen von Broten im Gewichtsbereich von 160 bis 1.400g
- mit verschiedenen Bestreuooptionen können Sie Ihre Produkte direkt in der Anlage bestreuen



DREIECKIG



RAUTENFÖRMIG



VIERECKIG



RUNDGEWIRKT



DEKORGESTANZT



BESTREUT
(einseitig oder beidseitig)



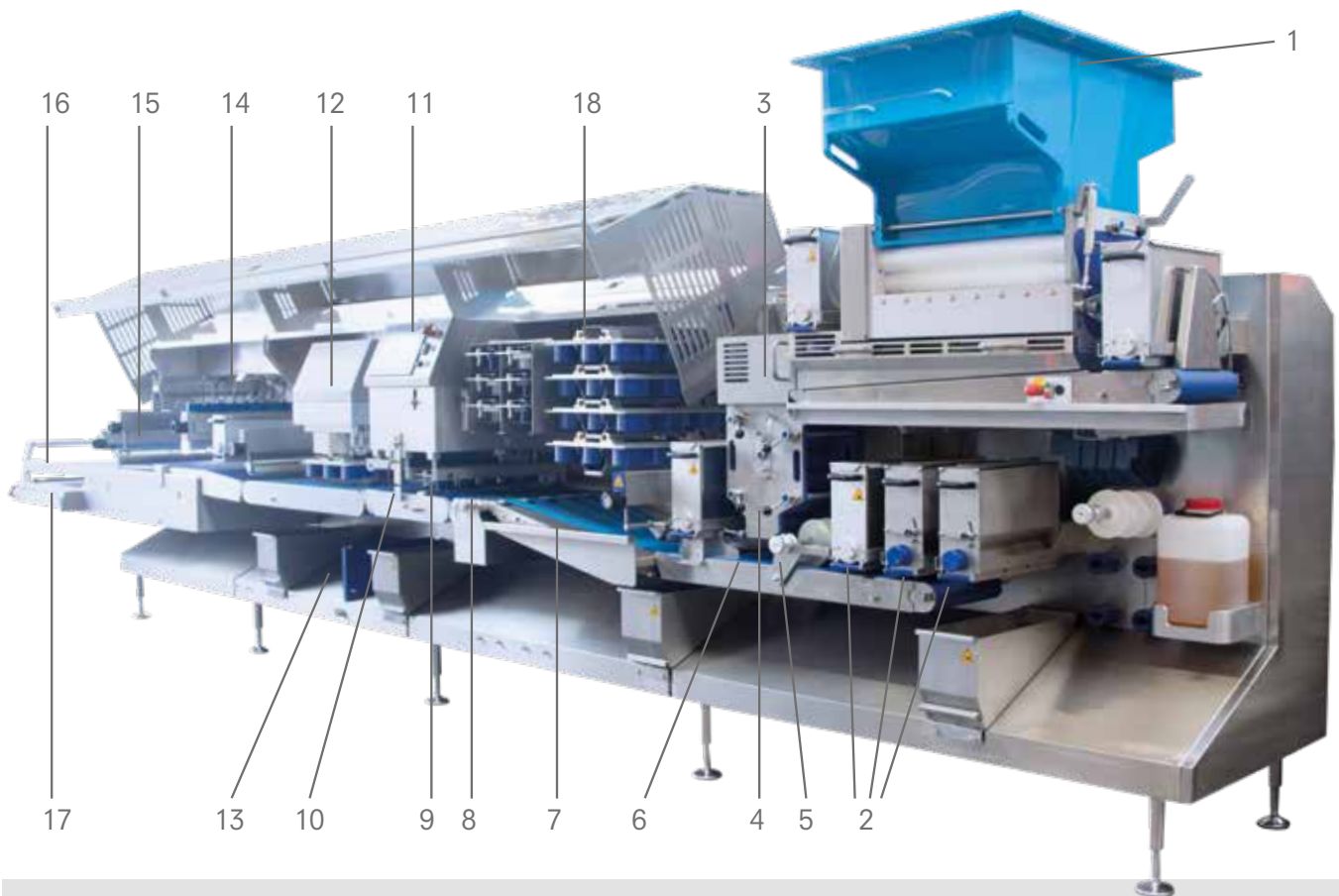
ROSENBRÖTCHEN



BROTE



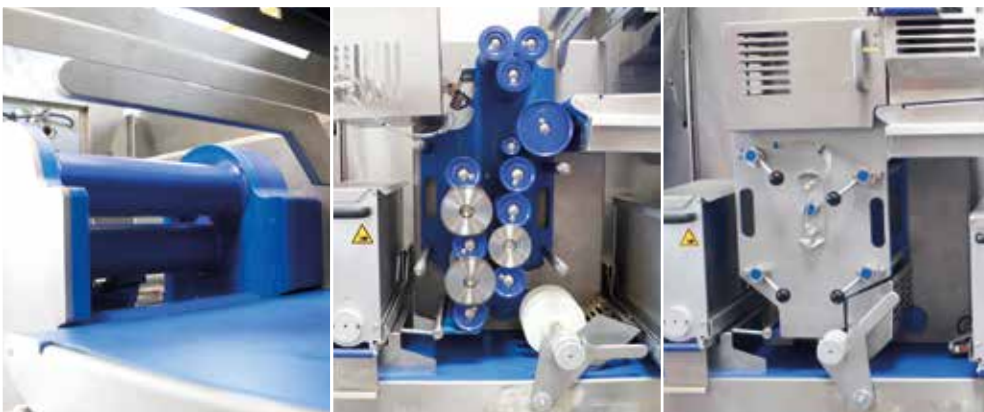
ÜBERBLICK – ARTISAN SFM EC



- | | | |
|-----------------------------------|--------------------------------------|--|
| 1 Teigtrichter 160l | 7 Spreizband | 13 Rosenbrötchenbefettung (optional) |
| 2 Mehlboxen (Streuboxen optional) | 8 Wiegesystem | 14 Multifunktionale Scheideeinrichtung mit Schneideköpfen (optional) |
| 3 Vorformer mit 3-Rollen Satellit | 9 Stanzstation (optional) | 15 Wendevorrichtung (optional) |
| 4 Teigbandformer | 10 Guillotine | 16 Abziehvorrichtung |
| 5 Längsschneideeinheit | 11 Steuerung für bis zu 99 Programme | 17 Abziehlade mit automatischem Ein- & Auszug (optional) |
| 6 Auslaufband | 12 Rundwirkstation (optional) | 18 Magazine für Stanz- und Wirkzubehör |

INNOVATIVE TEIGBANDFORMUNG

VERARBEITEN SIE UNTERSCHIEDLICHE TEIGE MIT EINSTELLBAREN UND EINFACH WECHSELBAREN FORMROLLEN



- schonendes System zur Teigbandherstellung mit Trichter, Zuführband, Vorformer mit 3-Rollen Satellit und Teigbandformer
- Formrollen mit eigenen Antrieben zur genauen Anpassung an Ihre Teige
- für ein gleichmäßiges Teigband von Anfang an
- optimierte Gewichtsgenauigkeit, besonders für Teige mit hoher TA und langer Teigruhe

EASY CLEAN DESIGN FÜR EINFACHE REINIGUNG & WARTUNG



- gesamte Anlage im „Easy Clean“ Design für optimale Reinigung und Zugänglichkeit
- durchgängig rahmenfreie Bedienungsseite mit einfach nach oben klappbaren Sicherheitsklappen für vollen Zugang zu allen Bändern und Modulen
- Bänder einfach entspannbar und herausnehmbar
- mechanische Antriebskomponenten vom Teigbereich völlig abgekapselt



Trichter einfach zur Seite klappbar



Einfacher Zugang zu Trichterwalzen durch abnehmbares Seitenschild



Formrollen zur Teigbandformung einfach herausnehmbar und einzeln einstellbar



Wiegezellen einfach herausnehmbar



Stanzstation mit einfach wechselbaren Schneide- und Stanzwerkzeugen



Einsätze der Rundwirkstation einfach wechselbar, Wirkbecher zerlegbar



Schräge Flächen und großzügige Bodenfreiheit verhindern Ablagerungen



Mehl- und Streubehälter durch einfachen Einschub wechselbar



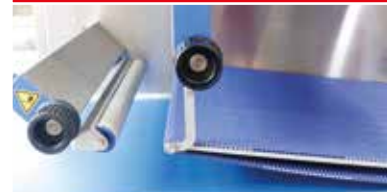
Abstreifer zur Reinigung des Abziehbandes



PASSEN SIE IHRE ANLAGE MIT ERWEITERUNGEN PERFEKT AN IHRE BÄCKEREI AN

- Teigtrichter für 240 Liter Fassungsvermögen
- „Inline“ Bestreuung für eckige Produkte: Besprüheinrichtungen und einschiebbare Streuboxen für Bestreuung direkt in der Anlage
- Stanzstation mit verschiedenen Werkzeugen (drei- und viereckige Produkte, Herz, Donut, etc.)
- reihenflexible Rundwirkstation für schonendes Wirken und hohe Gewichtsbandbreite: Rundwirkstation kann je nach Teigstückgewicht einfach mit unterschiedlichen wechselbaren Wirkwerkzeugen ausgestattet werden. Der Wirkdruck kann individuell geregelt werden bei einer Gewichtsbandbreite von 45 bis 160g
- eine Befettungseinrichtung für Rosenbrötchen erweitert die Produktvielfalt
- „Inline“ Bestreungsstation in der Anlage auch für rundgewirkte Produkte
- multifunktionale Schneideeinrichtung für feine Dekorschnitte: Durch die flexible Gestaltung des Schneidkopfes sind unterschiedliche Schneidemuster möglich, z.B. einfach, zweifach oder dreifach, gerade, schräg oder Kreuzschnitte
- Wendevorrichtung zum schonenden Umdrehen der Teigstücke – dadurch optimale Absetzung der Teiglinge auf Gärgutträger mit Gesicht nach unten
- Abziehlade mit automatischem Ein- & Auszug für bequeme Abnahme der Gärgutträger

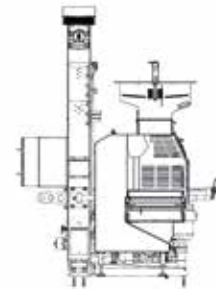
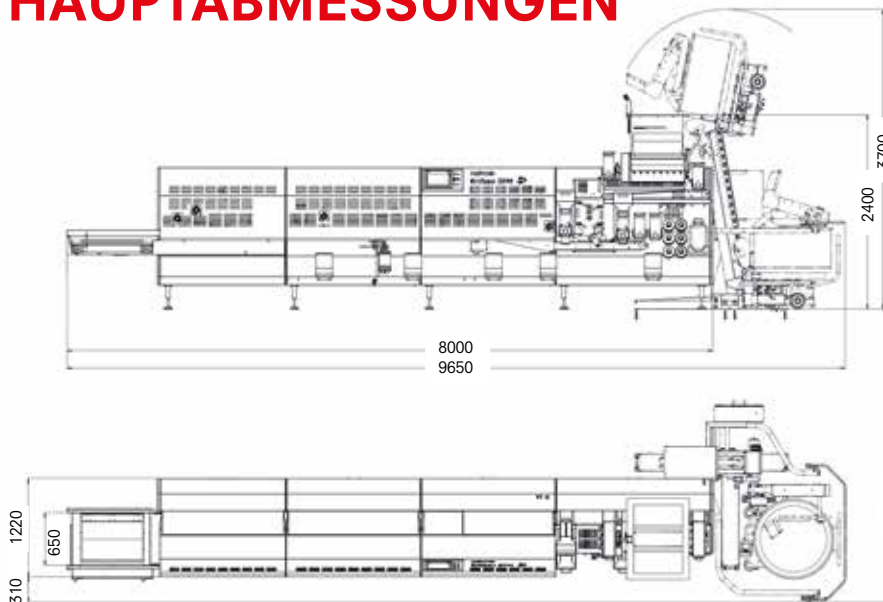
Wendevorrichtung zum schonenden Umdrehen der Teigstücke



Reihenflexible Rundwirkstation für schonendes Wirken und breite Gewichtsgebiete

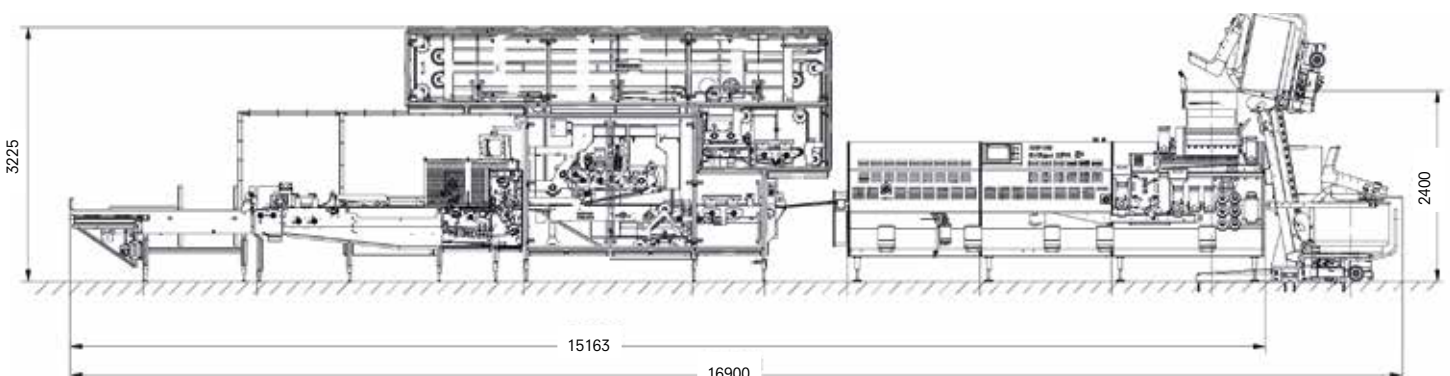


HAUPTABMESSUNGEN



FÜR ERWEITERTE VIELFALT – KOMBINATION MIT COMBILINE PLUS EC

- für erweiterte Produktvielfalt ist die Kombination einer Artisan SFM EC mit der Brötchenanlage Combiline plus EC möglich
- mit Vorgärschrank „plus“ mit 33 Hüben/min und 320 belegbaren Gehägen (mit einer Gärzeit von 9,7 min)
- Anlage in „Easy Clean Design“ – neuartiger Rahmenaufbau für eine optimierte Hygiene und Zugänglichkeit:
 - rundum abgeschrägten Flächen in 45° Winkel
 - großflächige Türelemente für einfache Zugänglichkeit
 - alle Transportbänder zur Reinigung entspannbar



VERTRAUEN ENTSTEHT DURCH GUTE ERFAHRUNGEN UND DURCH SICHERHEIT TESTEN SIE UNS IM KUNDENVORFÜHRZENTRUM!

Jede Investition, die Sie heute tätigen, verbessert schon morgen Ihre Aussichten auf noch mehr Erfolg. Voraussetzung dafür ist allerdings die Gewissheit, das Kapital richtig eingesetzt zu haben. Meistens stellt sich das erst im Nachhinein heraus. König bietet Ihnen die Möglichkeit, schon vorher auf Nummer sicher zu gehen.

Damit Sie nicht die Katze im Sack kaufen: Testen Sie König Maschinen auf Herz und Nieren in unserem Kundenvorführzentrum

Besuchen Sie uns in unserem Kundenvorführzentrum in Graz oder in Dinkelsbühl. Mit Ihren Rezepten und Rohstoffen filtern wir gemeinsam das Optimum heraus. Solange, bis Sie zufrieden sind. Gegebenfalls justieren wir unsere Aggregate neu und starten von vorn. Damit Sie punktgenau bieten können, was Ihre Kunden wollen. Testen Sie zukünftige Erfolge, bevor Sie investieren. Unter realen Bedingungen und mit Ihren Zutaten. Unser Technikum macht es möglich. Vereinbaren Sie Ihren Termin noch heute.

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 THE BAKER'S
CROWN

König Maschinen Gesellschaft m.b.H.
Stattegger Straße 80, 8045 Graz, AUSTRIA
Tel.: +43 316 6901-0, Fax: +43 316 6901-115
info@koenig-rex.com, www.koenig-rex.com

Folgen Sie uns auf
unseren digitalen Kanälen.

scan here

